tehnoteka

https://tehnoteka.rs

# Uputstvo za upotrebu

## SAMSUNG ugradna ploča NZ64B6056GK/U2

SAMSUNG

Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

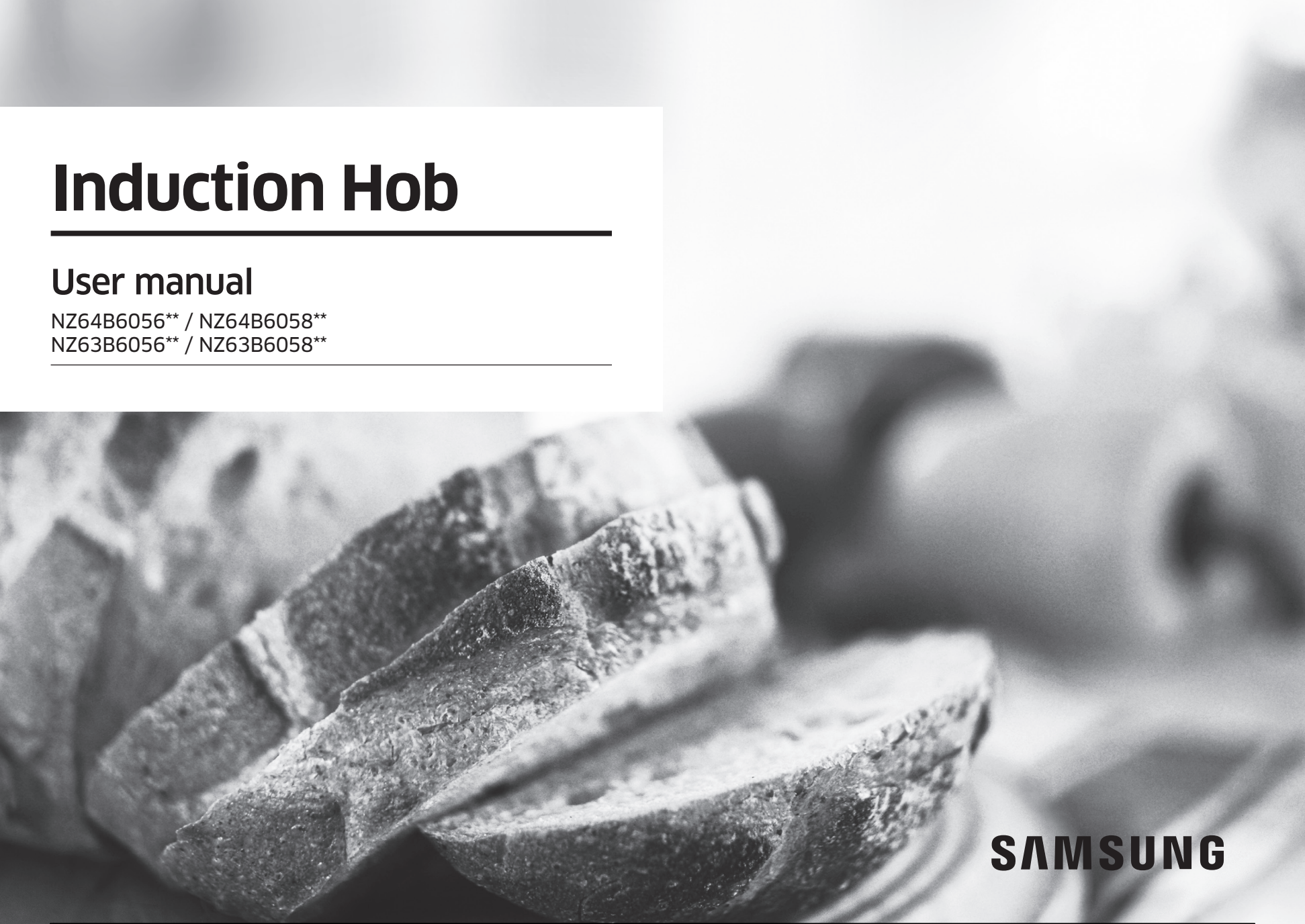
Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-ploca-nz64b6056gku2-akcija-cena/

# Induction Hob

## User manual

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**



SAMSUNG

# Contents


## Using this manual 3

The following symbols are used in this User Manual: 3
Model name & serial number 3

## Safety instructions 3

Disposing of the packaging material 7
Proper disposal of your old appliance 7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 7

## Installing the hob 8

Safety instructions for the installer 8
Tools you will need 8
Connecting to the mains power supply 8
Installing into the countertop 9
Components 11

## Before you start 11

Cooking zones 11
Control panel 12
Induction heating 13
Safety shutoff 13
Residual heat indicator 14
Temperature detection 14
Cookware 14
Using the touch buttons 18
Operating noises 18
Initial cleaning 18

## Operation 18

Switching the appliance on 18
Switching the appliance off 18
Selecting cooking zone and power level 19
Max Boost 20
Using the Flex zone (Only for Flex zone applied models) 20
Flex zone Plus (Only for Flex zone plus applied models) 21
Keep Warm 22
Timer 22
Pause/Resume 22
Quick stop 22
Child safety lock 23
Maximum power limit 23
Sound on/off 24
Smart Connect 24
Hood control 25

## Maintaining your appliance 25

Hob 25
Light soiling 25
Stubborn soiling 26
Problem dirt 26
Hob frame (option) 27
To avoid damaging your appliance 27

## Troubleshooting and service 27

Troubleshooting 27
Service 29

# Using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference.
If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

## The following symbols are used in this User Manual:

**⚠ WARNING**

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

**⚠ CAUTION**

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

**⚠ CAUTION**

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

**NOTE**

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

## Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

# Safety instructions

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

## ⚠ WARNING

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

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

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

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

# Safety instructions

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The surfaces are liable to get hot during use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

## ⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

# Safety instructions

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

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

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

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

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

## Disposing of the packaging material

**⚠ WARNING**

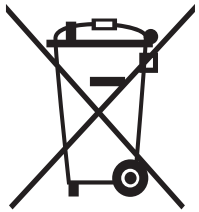
All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

## Proper disposal of your old appliance

**⚠ WARNING**

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

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



(Applicable in countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Installing the hob

**⚠ WARNING**

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

## Safety instructions for the installer

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

## Tools you will need

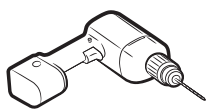
Pencil

Phillips Head Screwdriver

Ruler or Straightedge

Safety Glasses

Saber Saw


Drill

## Connecting to the mains power supply

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

**⚠ WARNING**

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

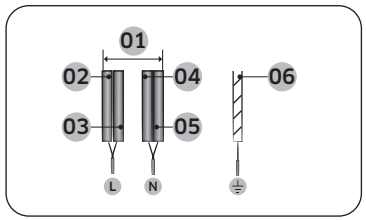
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

**⚠ WARNING**

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

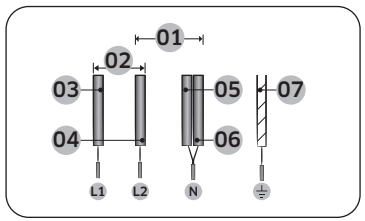
**⚠ WARNING**

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



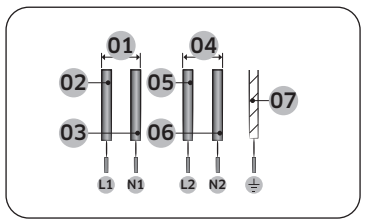

1N~ (32A)

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




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

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



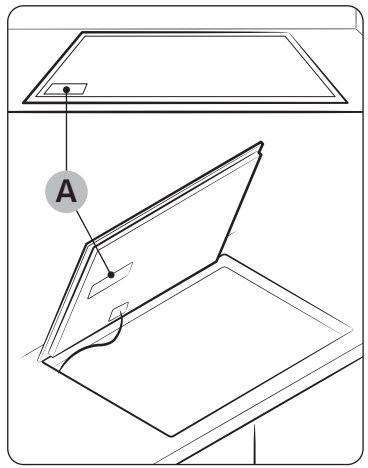

2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

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

**⚠ WARNING**

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

## Installing into the countertop




**A.** Serial number

**NOTE**

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

**NOTE**

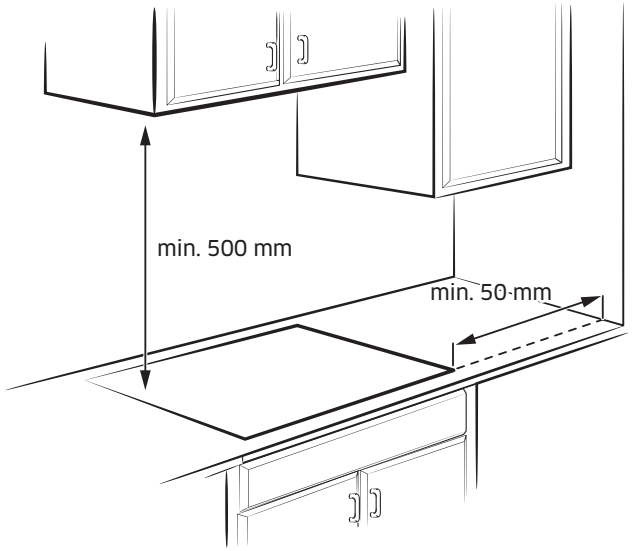
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

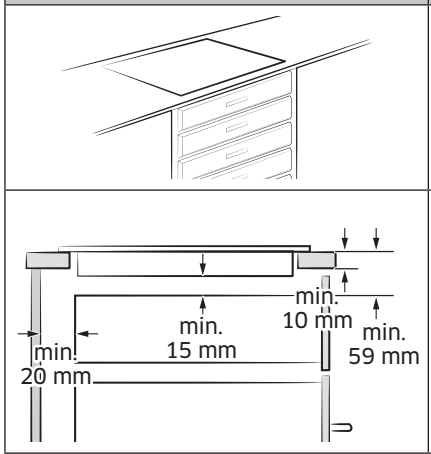
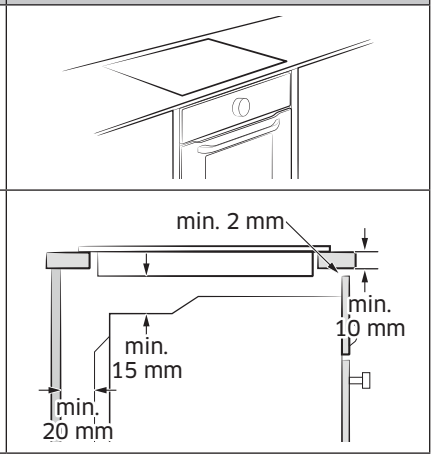
**NOTE**

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

# Installing the hob

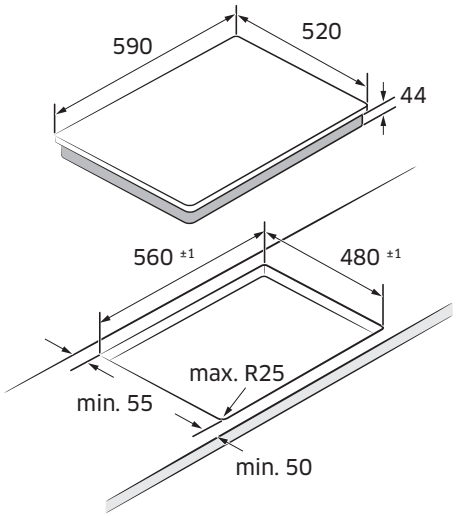




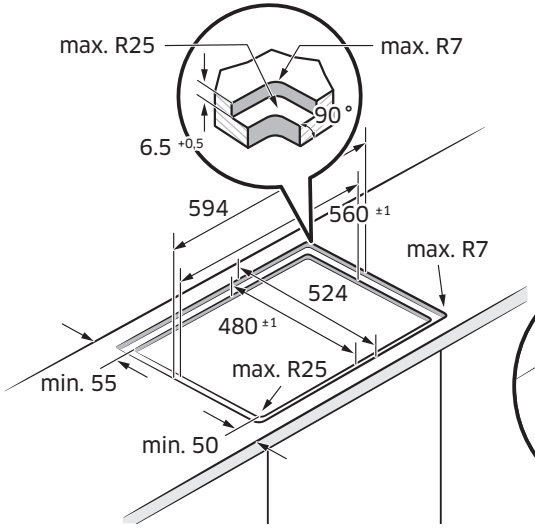

| Drawer | Oven |
|---|---|
|  |  |

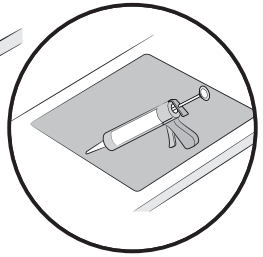


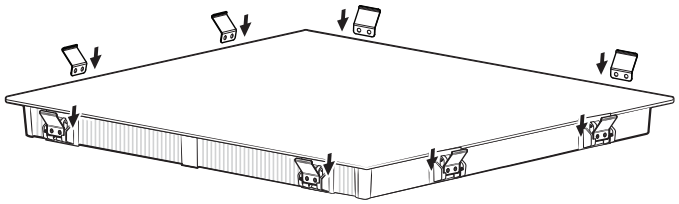
Unit : mm

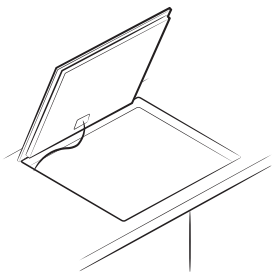


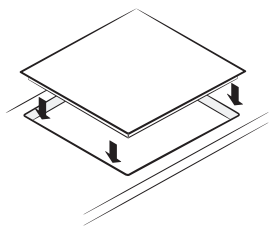
**Flushed Fit Type (Only NZ6******FK model can be installed)**



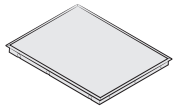









## Components

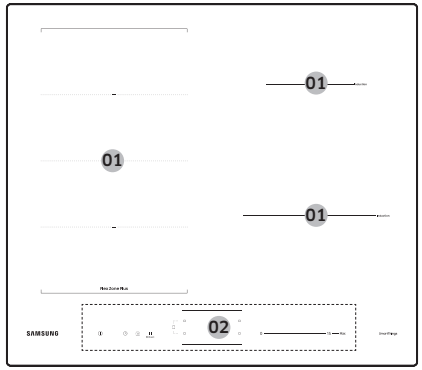


Induction hob

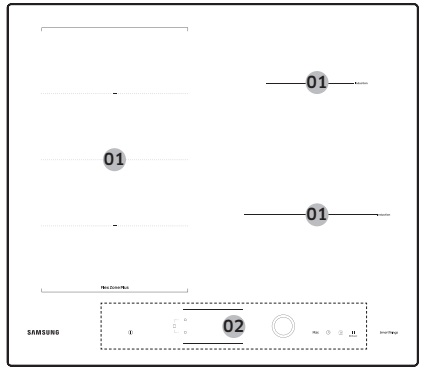
Bracket Spring

## Cooking zones

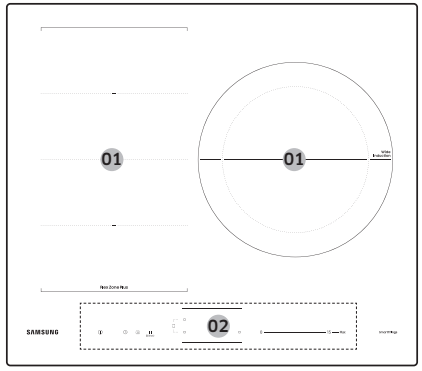
**NZ64B6056****



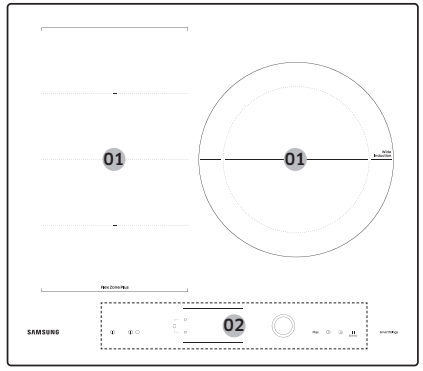

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

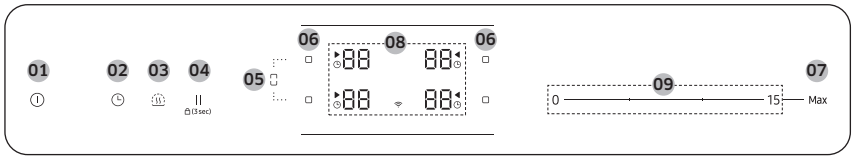



| | |
|---|---|
| **01** | Induction cooking zone |
| **02** | Control panel |

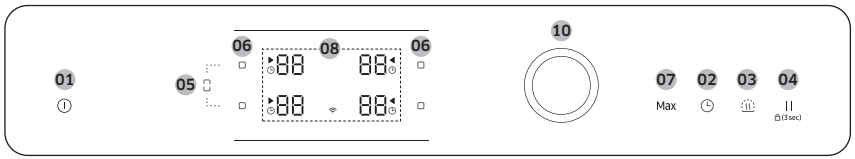
# Before you start

## Control panel

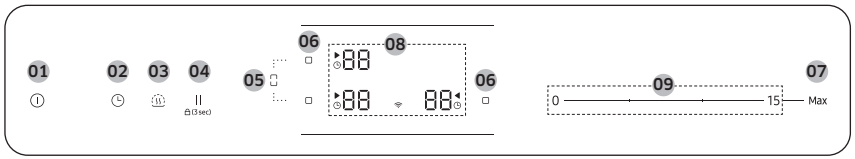
### Control panel 1 - NZ64B6056**



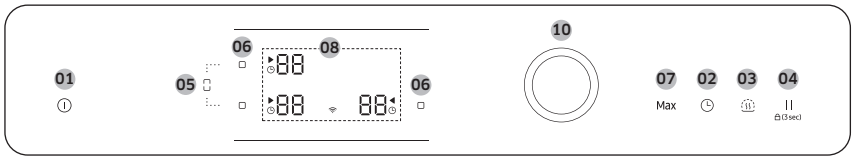

### Control panel 2 - NZ64B6058**




### Control panel 3 - NZ63B6056**

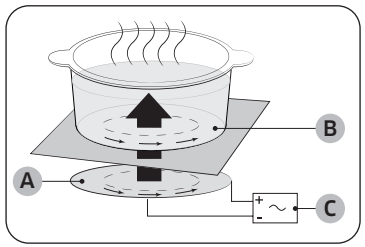



### Control panel 4 - NZ63B6058**




| | | |
|---|---|---|
| **01** | On/Off | To activate and deactivate the hob. |
| **02** | Timer | To turn timer on or off and set timer. |
| **03** | Keep warm | To keep cooked food warm. |
| **04** | Pause & Lock | To switch all cooking zones on to the low power setting. Press 3 seconds to lock or unlock the control panel. (Child safety lock) |
| **05** | Flex zone | To select the flex zone. |
| **06** | Cooking zone | To select the cooking zone. |
| **07** | Max Boost | To activate the function. |
| **08** | Display | To show for heat settings, residual heat, and Wi-Fi connection. |
| **09** | Control bar | To set a heat setting and increase or decrease the time. |
| **10** | Control knob | To set a heat setting and increase or decrease the time. |

## Induction heating




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

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

## Safety shutoff

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

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

**NOTE**

If the Hob is overheated because of abnormal operation, E 1 will be displayed. And the Hob will be switched off.

**NOTE**

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

**NOTE**

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

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

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over on the control panel.
The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the **On/Off** ⏻ key after the liquid or the cloth has been removed.

# Before you start

## Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H, h (for “hot”) in the corresponding cooking zone display. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.
You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

**⚠ WARNING**

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

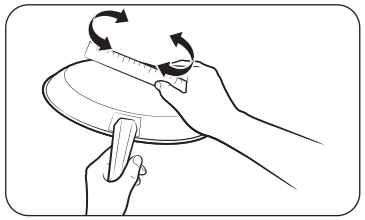
**⚠ WARNING**

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

## Temperature detection

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

## Cookware



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

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

**⚠ CAUTION**

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

### Cookware for induction cooking zones

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

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

**NOTE**

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

### Cookware sizes for induction cooking zones

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

**NOTE**

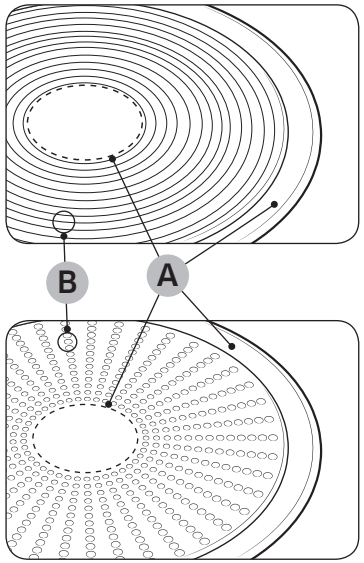
For Cookware diameter, please refer to the model's Cooking zones specifications.

# Before you start



### Other induction cookware

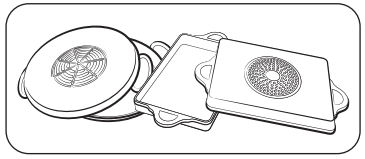
Some cookware has thin magnetic material on the bottom to work with an induction heating hob. These cookware has weak magnetism and may not work well. (Weak magnetism means a magnet does not stick firmly or the area where the magnet sticks is small.)




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

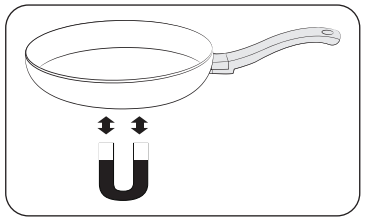
**A.** Area where magnet does not stick

**B.** Area where magnet sticks



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

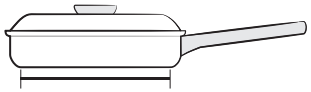
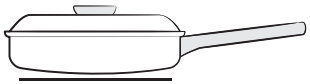
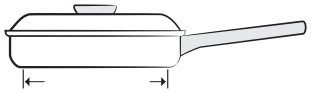
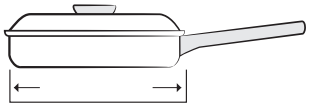
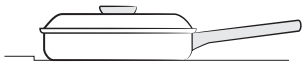
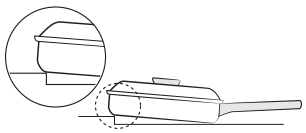
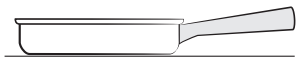
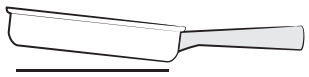
### Suitability test



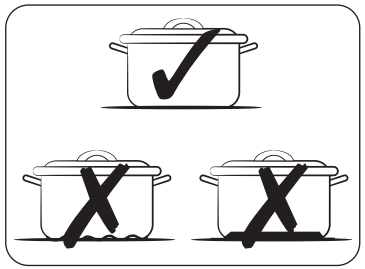
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

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

### Correct positioning

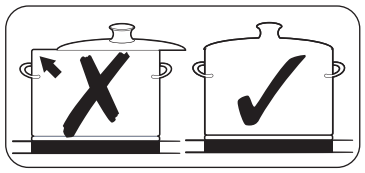
| Correct | Incorrect |
|---|---|
|  |  |
| Flat-bottomed cookware and straight sides | Cookware with curved or warped bottoms or sides |
|  |  |
| The cookware meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking zone. | The cookware does not meet the minimum size required for the current cooking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

### Energy saving tips



Follow these tips to save power consumption.

- Always put cookware on a cooking zone before you turn the corresponding burner on.
- Keep the cooking zones and cookware bases clean. Otherwise, more power will be consumed.
- Firmly close the cover of cookware if available. This will reduce power consumption.



- Turn the working burner off before the end of the cooking time. Use the residual heat to keep food warm.

### Correct positioning

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

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

| Display | Description |
|---|---|
| 0 | Cookware is unsuitable |
| 1 - 7 | Cookware is suitable, but inefficient |
| 8 - 10 | Cookware is suitable |

# Before you start

## Using the touch buttons

To operate the touch buttons, touch the desired button with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.
Ensure that you are touching only one button when operating the appliance. If your finger is too flat on the button, an adjacent button may be actuated as well.

## Operating noises

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

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

**⚠ WARNING**

Do not use cookware of different size and material.
Using cookware of different sizes or materials may cause noises and vibrations.

**NOTE**

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

## Initial cleaning

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

**⚠ WARNING**

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

# Operation

## Switching the appliance on

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

**NOTE**

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

## Switching the appliance off

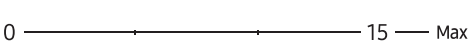
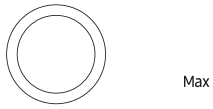
To completely switch off the appliance, use the **On/Off** ⏻ key.
Press the **On/Off** ⏻ key for approximately 1-2 seconds.

**NOTE**

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

## Selecting cooking zone and power level

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

| | |
|---|---|
| Control bar |   |
| Control Knob |   |

**NOTE**

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

**Suggested settings for cooking specific foods**

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

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

**NOTE**

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

## Max Boost

The Max Boost function makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)
After Max Boost times, the cooking zones automatically sets back to the highest heat setting.

**NOTE**

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

**Power management**

The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the Max Boost function, Power Management automatically reduces the power level of cooking zone.
The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After then, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

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

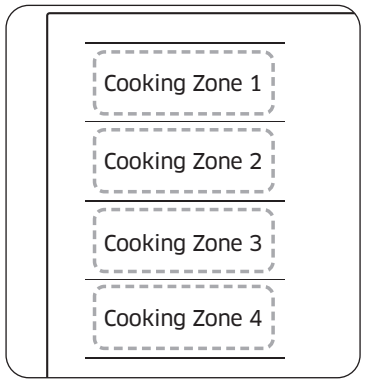
The Flex function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

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

**NOTE**

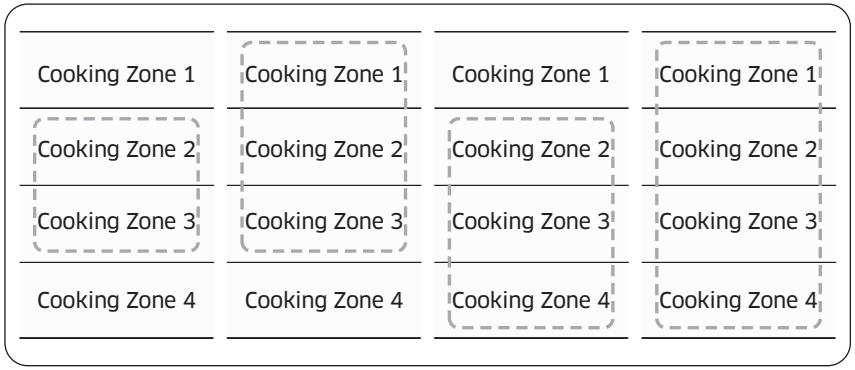
- Press the **Flex zone** key during operating, **Flex zone** function will be off.
- If you press the **Flex zone** key while each burner operation different level, burner set at a high level.

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




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

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




**NOTE**

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

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

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

**NOTE**

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

## Keep Warm

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

## Timer

### Using the timer as a safety shutoff

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

### Setting the timer

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

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

**NOTE**

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

## Pause/Resume

The **Pause/Resume** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the power level that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.
When the **Pause/Resume** function is activated, all keys except for the **Pause & Lock** (3sec), and the **On/Off** keys are disabled.
To resume cooking, press the **Pause & Lock** (3sec) key again.

| | Control Panel | Display |
|---|---|---|
| To Switch On | Press the **Pause & Lock** (3sec) key | ' ' |
| To Switch Off | Press the **Pause & Lock** (3sec) key | Return to previous power level |

## Quick stop

This option reduces the step and time it takes to stop cooking.
To switch off a cooking zone, press the **Cooking zone** ▢ key for 2 seconds.

**NOTE**

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

## Child safety lock

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

### Switching the child safety lock On/Off

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

**NOTE**

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

## Maximum power limit

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

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

**NOTE**

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

# Operation

## Sound on/off

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

**NOTE**

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

## Smart Connect

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

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

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

**How to connect the hob**

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

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

**NOTE**

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

**Wi-Fi On/Off**

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

## Hood control

This product features a Bluetooth device that you can use to connect the hob to Samsung hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the SmartThings app.
To find out more about Samsung hood control-enabled models, visit www.samsung.com.

**To connect to a hood control model**

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

**NOTE**

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

# Maintaining your appliance

## Hob

**⚠ WARNING**

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

**NOTE**

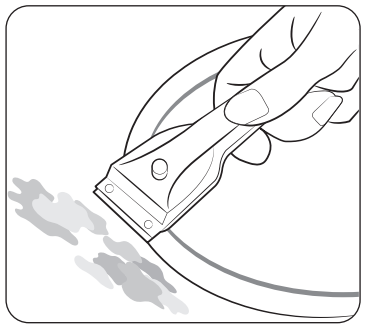
Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

## Light soiling

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

# Maintaining your appliance

## Stubborn soiling

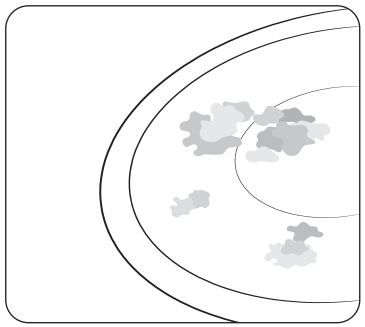


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

**NOTE**

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

## Problem dirt



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

**WARNING**

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

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

**NOTE**

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

## Hob frame (option)

**⚠ WARNING**

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

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

## To avoid damaging your appliance

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

# Troubleshooting and service

## Troubleshooting

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

**⚠ WARNING**

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

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

# Troubleshooting and service

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

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

**What should I do if the dO display is illuminated?**

Check for the following:

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

**What should I do if the C1 display is illuminated?**

Check for the following:

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

**What should I do if the U display is illuminated?**

Check for the following:

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

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

Check for the following:

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

## Service

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

Is it a technical fault?

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

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

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

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

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

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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

# Memo

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

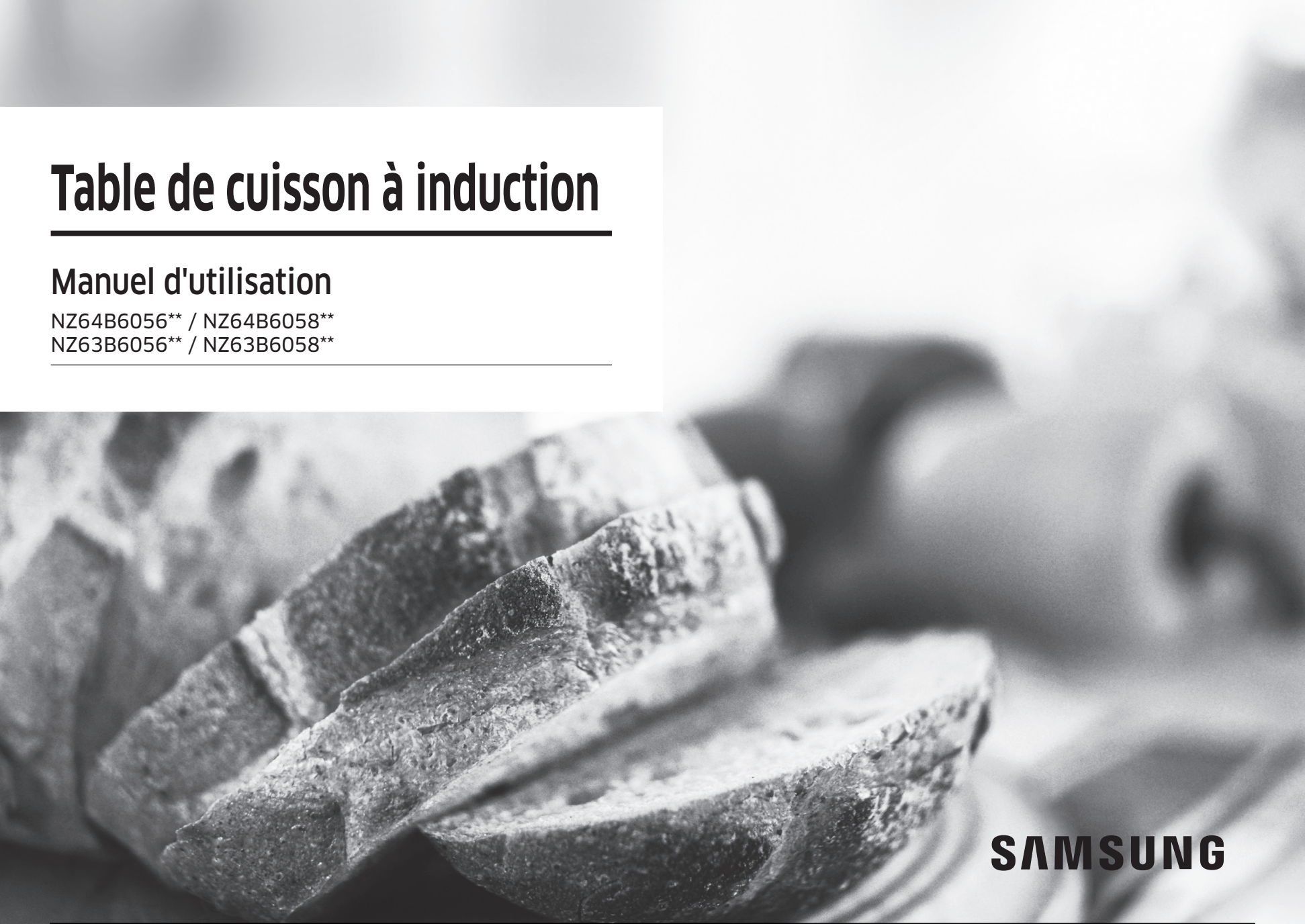
| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 707 019 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Table de cuisson à induction

## Manuel d'utilisation

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**



SAMSUNG

# Contenu


## Utilisation du manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3
Nom du modèle et numéro de série 3

## Consignes de sécurité 3

Élimination du matériel d'emballage 7
Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil 7
Mise au rebut correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques) 7

## Installation de la table de cuisson 8

Consignes de sécurité pour l'installateur 8
Outils dont vous aurez besoin 8
Raccordement au réseau électrique 8
Installation dans le plan de travail 9
Composants 11

## Avant de commencer 11

Zones de cuisson 11
Panneau de contrôle 12
Chauffage par induction 13
Arrêt de sécurité 13
Indicateur de chaleur résiduelle 14
Détection de la température 14
Ustensiles de cuisine 14
Utilisation des touches tactiles 18
Bruits de fonctionnement 18
Nettoyage initial 18

## Fonctionnement 18

Mise en marche de l'appareil 18
Arrêter l'appareil 18
Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance 19
Boost Max 20
Utilisation de la Flex zone (uniquement pour les modèles équipés de la Flex zone) 20
Flex zone Plus (uniquement pour les modèles avec application Flex zone plus) 21
Maintenir au chaud 22
Minuterie 22
Mettre en pause/Reprendre 22
Arrêt rapide 22
Sécurité enfants 23
Limite de puissance maximale 23
Activation/désactivation du son 24
Connexion intelligente 24
Contrôle de la hotte 25

## Entretien de votre appareil 25

Table de cuisson 25
Salissures légères 25
Salissures tenaces 26
Salissures problématiques 26
Cadre de la table de cuisson (option) 27
Pour éviter d'endommager votre appareil 27

## Dépannage et service 27

Dépannage 27
Service après-vente 29

# Utilisation du manuel

Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux informations relatives à la sécurité contenues dans la section suivante, avant d'utiliser votre appareil. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.
Si vous cédez votre appareil, n'oubliez pas de transmettre le manuel au nouveau propriétaire.

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ ATTENTION**

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

**⚠ ATTENTION**

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

**REMARQUE**

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

### Nom du modèle et numéro de série

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

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

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

# Consignes de sécurité

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

# Consignes de sécurité

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

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

La méthode de fixation indiquée ne doit pas dépendre de l'utilisation d'adhésifs car ils ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

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

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

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

Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.

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

Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## ⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

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

# Consignes de sécurité

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

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

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

Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez.

Tenez toujours les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

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

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

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

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

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

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Gardez toujours les panneaux de commande propres et secs.

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

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

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

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

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

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

Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

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

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

## Élimination du matériel d'emballage

**⚠ AVERTISSEMENT**

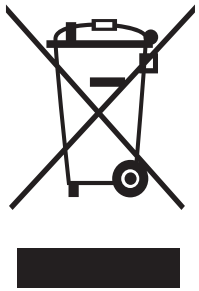
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont entièrement recyclables. Les pièces en tôle et en mousse dure sont dûment identifiées. Veuillez vous débarrasser des matériaux d'emballage et des anciens appareils en respectant la sécurité et l'environnement.

## Pour une mise au rebut appropriée de votre ancien appareil

**⚠ AVERTISSEMENT**

Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil, rendez-le hors service afin qu'il ne soit pas une source de danger. Pour ce faire, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil du réseau et de retirer le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte et les sites publics d'élimination des déchets auprès de votre département ou municipalité.

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



(Applicable dans les pays disposant de systèmes de collecte sélective)
Ce marquage sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, le chargeur, le casque, le câble USB) ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers à la fin de leur durée de vie. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une mise au rebut non contrôlée, veuillez séparer ces articles des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.
Les utilisateurs domestiques doivent contacter le détaillant chez qui ils ont acheté ce produit, ou leur administration locale, pour savoir où et comment ils peuvent apporter ces articles pour un recyclage écologiquement sûr.
Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit et ses accessoires électroniques ne doivent pas être mélangés à d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

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

# Installation de la table de cuisson



**⚠ AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que le nouvel appareil est installé et mis à la terre uniquement par du personnel qualifié.
Veuillez respecter cette consigne. La garantie ne couvrira pas les dommages qui pourraient résulter d'une mauvaise installation.
Les données techniques sont fournies à la fin de ce manuel.

## Consignes de sécurité pour l'installateur

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

## Outils dont vous aurez besoin

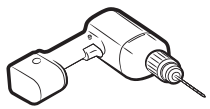
Crayon

Tournevis cruciforme

Règle, règle droite

Lunettes de sécurité

Scie sauteuse



Perceuse

## Raccordement au réseau électrique

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

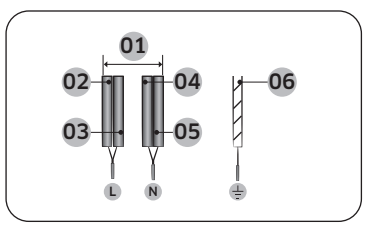
Une fois la table de cuisson raccordée au secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à l'emploi en les allumant brièvement l'une après l'autre au réglage maximal avec un ustensile de cuisson approprié.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

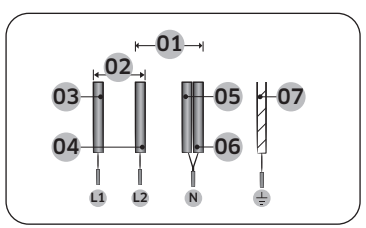
**⚠ AVERTISSEMENT**

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



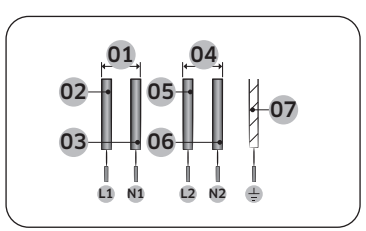

1N~ (32A)

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




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

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



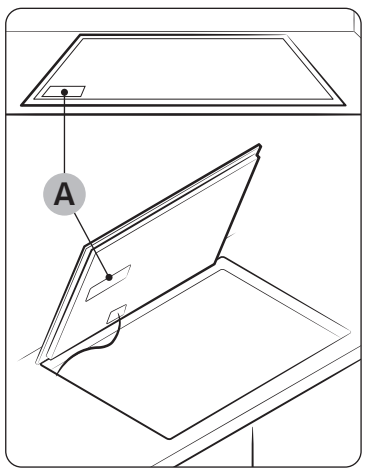

2 x 1N~ (16A) : Séparez les fils avant de les connecter.

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

## Installation dans le plan de travail




**A.** Numéro de série

**REMARQUE**

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

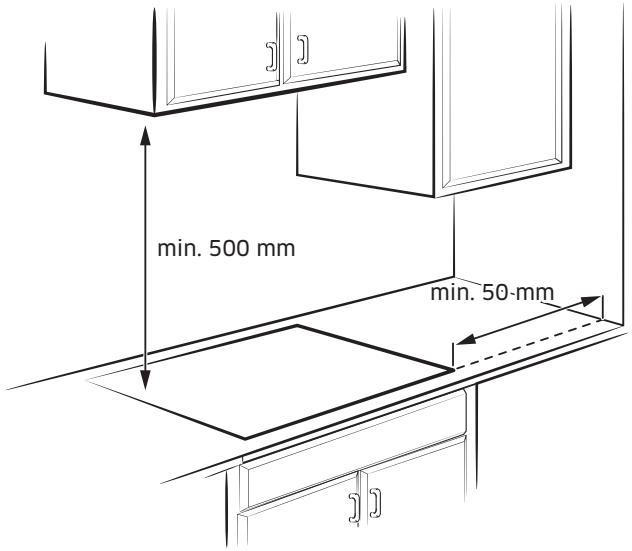
**REMARQUE**

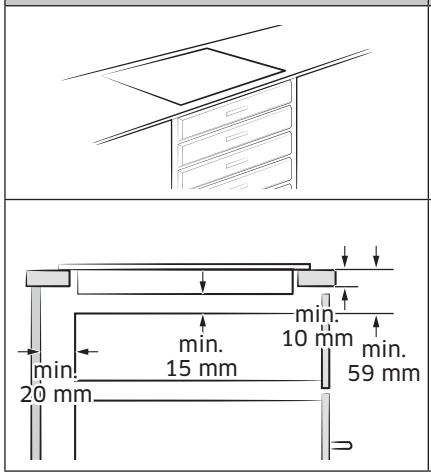
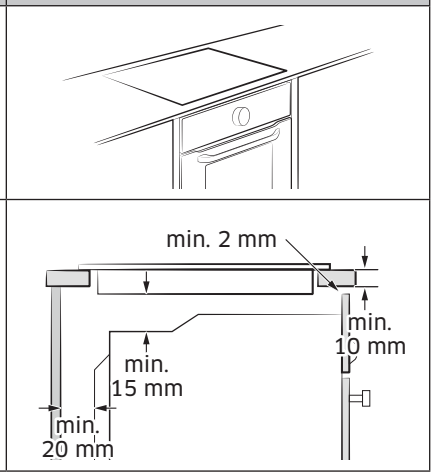
Portez une attention particulière aux exigences en matière d'espace et de dégagement minimum.

**REMARQUE**

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

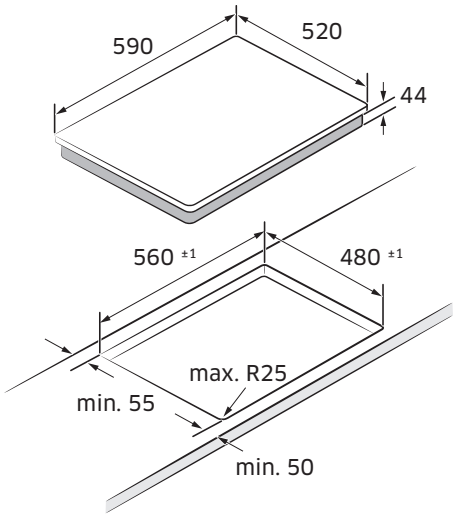
# Installation de la table de cuisson



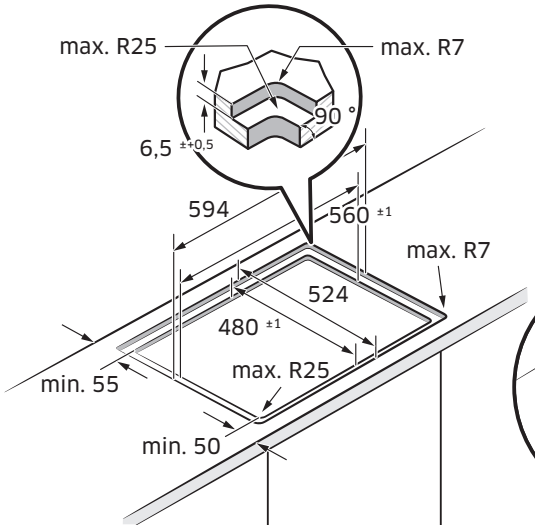

| Tiroir | Four |
|---|---|
|  |  |

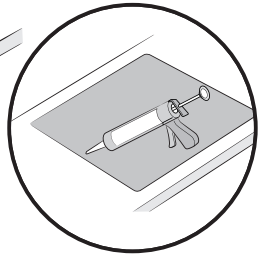


Unité : mm

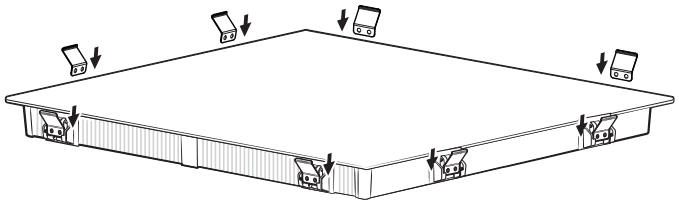


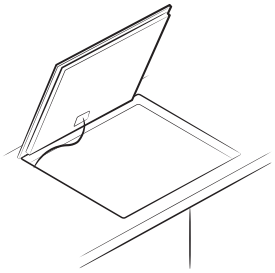
**Type à encastrement (Seul le modèle NZ6******FK peut être installé)**

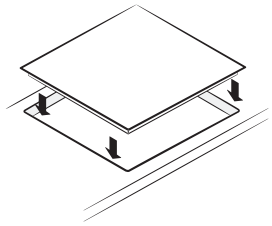


# Avant de commencer







## Composants

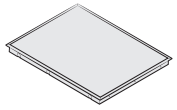
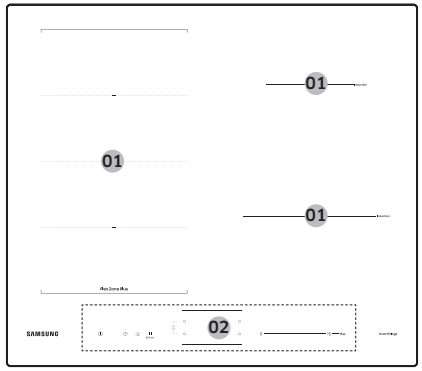


Table de cuisson à induction

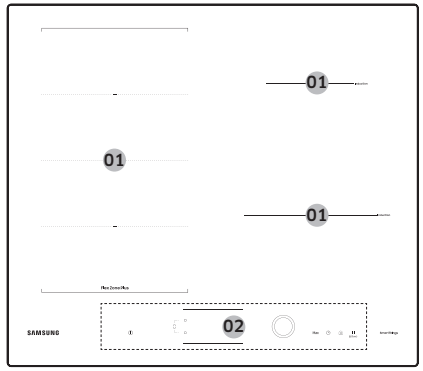
Ressort du support

## Zones de cuisson

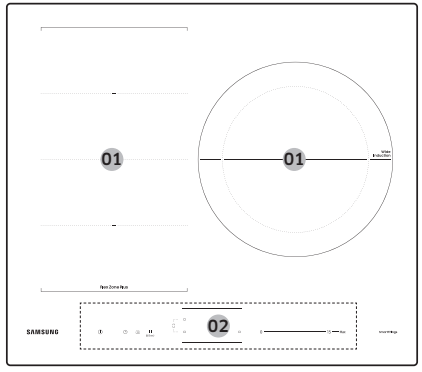
**NZ64B6056****



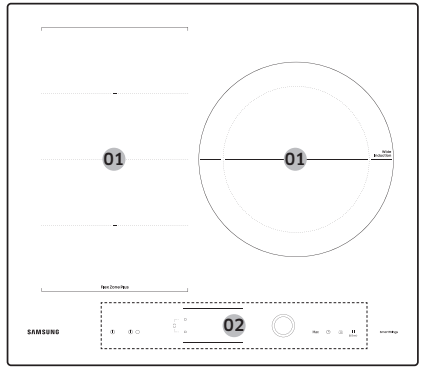

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

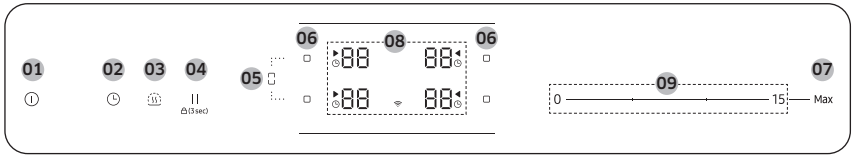



| | |
|---|---|
| **01** | Zone de cuisson à induction |
| **02** | Panneau de contrôle |

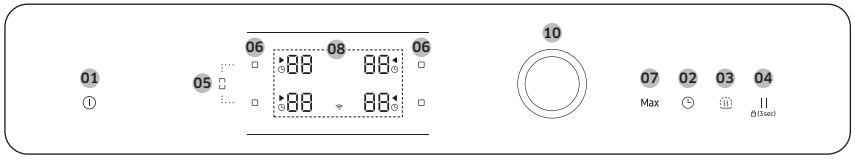
# Avant de

## Panneau de contrôle

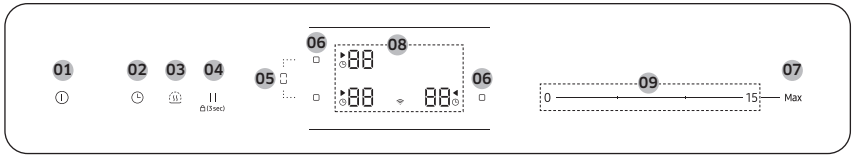
**Panneau de contrôle 1 - NZ64B6056****



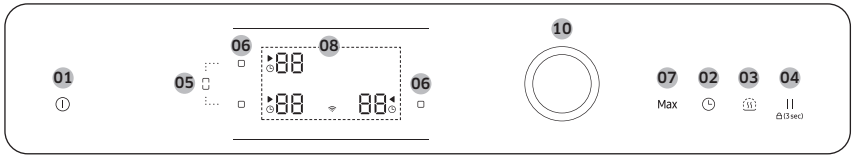

**Panneau de contrôle 2 - NZ64B6058****




**Panneau de contrôle 3 - NZ63B6056****

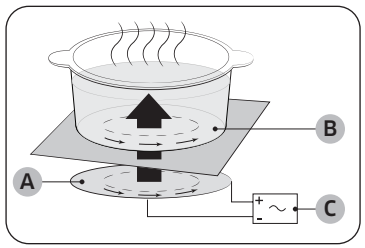



**Panneau de contrôle 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Marche/arret | Pour activer et désactiver la plaque. |
| **02** | Minuterie | Pour activer ou désactiver la minuterie et la régler. |
| **03** | Maintenir au chaud | Pour garder les aliments cuits au chaud. |
| **04** | Pause et verrouillage | Pour mettre toutes les zones de cuisson sur le réglage basse puissance. Appuyez 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande. (Sécurité enfants) |
| **05** | Flex zone | Pour sélectionner la Flex zone. |
| **06** | Zone de cuisson | Pour sélectionner la zone de cuisson. |
| **07** | Max Boost Max | Pour activer la fonction. |
| **08** | Affichage | Pour afficher lesréglages de chaleur, les réglages de chaleur, la connexion Wi-Fi. |
| **09** | Barre de contrôle | Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps. |
| **10** | Bouton de commande | Pour définir un réglage de chaleur et augmenter ou diminuer le temps. |

## Chauffage par induction




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

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

## Arrêt de sécurité

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

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

**REMARQUE**

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

**REMARQUE**

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

**REMARQUE**

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

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

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

# Avant de

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

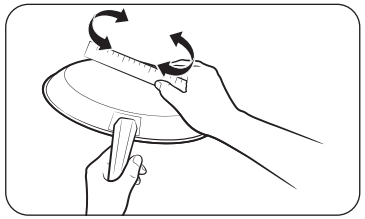
**⚠ AVERTISSEMENT**

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

## Détection de la température

Si, pour une raison quelconque, la température de l'une des zones de cuisson dépasse les niveaux de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau de puissance inférieur.
Lorsque vous avez fini d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'arrête en fonction de la température de l'électronique.

## Ustensiles de cuisine



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

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

**⚠ ATTENTION**

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

**Batterie de cuisine pour les zones de cuisson à induction**

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

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

**REMARQUE**

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

**Dimensions des ustensiles de cuisson pour les plaques à induction**

Les plaques de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisson jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre minimum qui dépend de la taille de la zone de cuisson.
Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre ferromagnétique correspond à celui d'un brûleur. Si l'ustensile de cuisson n'est pas détecté par le brûleur, essayez un brûleur de taille inférieure.

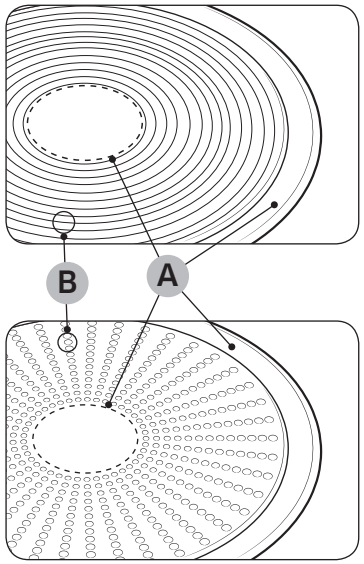
**REMARQUE**

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

# Avant de

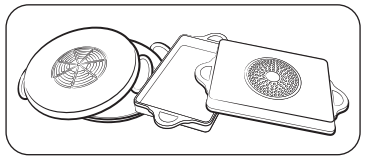
### Autres ustensiles de cuisson à induction

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



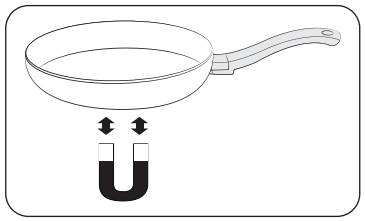

- Même si les ustensiles de cuisson sont conçus pour une plaque à induction, la performance de chauffage peut être faible ou parfois la plaque peut ne pas détecter l'ustensile de cuisson en fonction de la taille et de la force de la zone magnétique située au fond de l'ustensile.

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



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

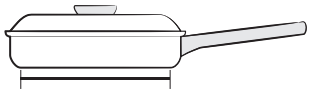
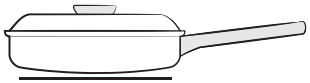
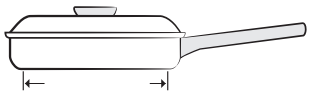
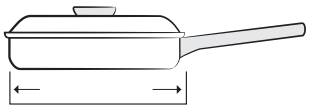
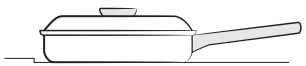
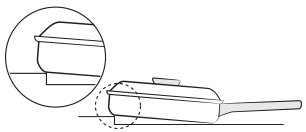
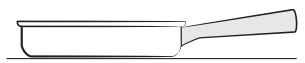
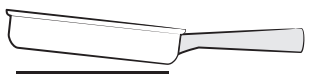
### Test d'adéquation



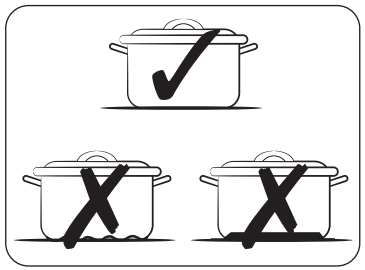
Un ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction si un aimant se colle au fond de l'ustensile et si l'ustensile est étiqueté comme tel par le fabricant.

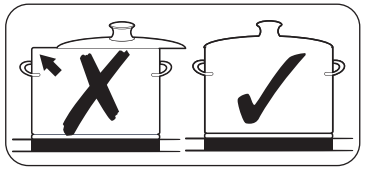
- On reconnaît les bons ustensiles de cuisine à leur fond. La base est censée être aussi épaisse et plate que possible.
- Lorsque vous achetez un nouvel ustensile de cuisine, prêtez une attention particulière au diamètre de la base. Les fabricants n'indiquent souvent que le diamètre du bord supérieur.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

### Positionnement correct

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

### Conseils pour économiser l'énergie





Suivez ces conseils pour économiser de l'énergie.

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

### Positionnement correct

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

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

| Affichage | Description |
|---|---|
| 0 | L'ustensile ne convient pas |
| 1-7 | L'ustensile convient, mais n'est pas efficace |
| 8-10 | L'ustensile convient |

# Avant de

## Utilisation des touches tactiles

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

## Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**REMARQUE**

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

## Nettoyage initial

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

# Fonctionnement

## Mise en marche de l'appareil

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

**REMARQUE**

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

## Arrêter l'appareil

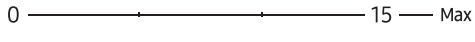
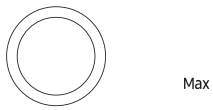
Pour éteindre complètement l'appareil, utilisez la touche **Marche/arret** ⏻.
Appuyez sur la touche **Marche/arret** ⏻ pendant 1 à 2 secondes.

**REMARQUE**

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

## Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

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

| | |
|---|---|
| Barre de contrôle |   |
| Bouton de commande |   |

**REMARQUE**

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

**Réglages suggérés pour la cuisson de certains aliments**

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

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

**REMARQUE**

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

## Boost Max

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

**REMARQUE**

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

### Contrôle de la puissance

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

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

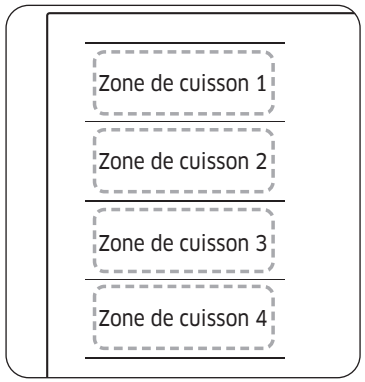
La fonction Flex permet de faire fonctionner la zone de cuisson complète du côté gauche pour utiliser des ustensiles de cuisson de grande taille. (exemple : ustensile de cuisson ovale, marmite à poisson).

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

**REMARQUE**

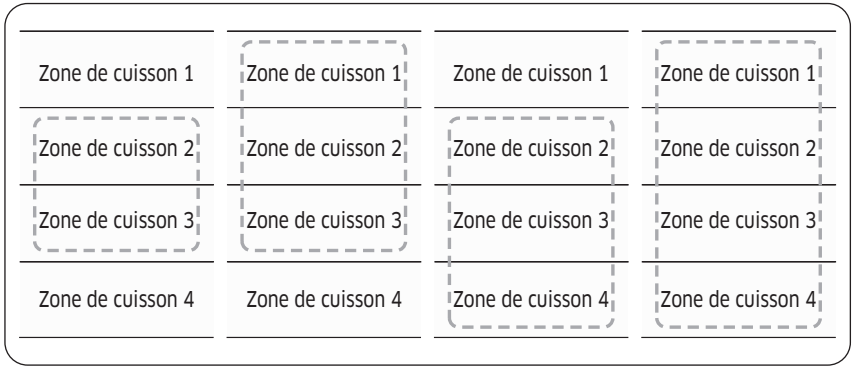
- Si vous appuyez sur la touche **Flex zone** pendant le fonctionnement, la fonctionFlex zone sera désactivée.
- Si vous touchez le bouton **Flex zone** pendant que chaque brûleur fonctionne à un niveau différent, les zones de cuisson seront ajustées automatiquement à une puissance élevée.

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




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

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




**REMARQUE**

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

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

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

**REMARQUE**

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

## Maintenir au chaud

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

## Minuterie

**Utilisation de la minuterie comme arrêt de sécurité**

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

**Réglage de la minuterie**

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

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

**REMARQUE**

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

## Mettre en pause/Reprendre

La fonction **Mettre en pause/Reprendre** fait passer simultanément toutes les zones de cuisson allumées au réglage de puissance faible, puis au niveau de puissance précédemment réglé. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis reprendre le processus de cuisson, par exemple pour prendre un appel téléphonique.
Lorsque la fonction **Mettre en pause/Reprendre** est activée, toutes les touches, à l'exception de **Pause et verrouillage** (3sec), et **Marche/arrêt** ⏻ sont désactivées.
Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche **Pause et verrouillage** (3sec) de nouveau.

| | Panneau de contrôle | Affichage |
|---|---|---|
| Pour mettre en marche, | Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage** (3sec). | ▮▮ |
| Pour éteindre | Appuyez sur la touche **Pause et verrouillage** (3sec). | Pour revenir au niveau de puissance précédent |

## Arrêt rapide

Cette option permet de réduire l'étape et le temps nécessaires à l'arrêt de la cuisson.
Pour arrêter une zone de cuisson, appuyez sur la touche **Zone de cuisson** ▢ pendant 2 secondes.

**REMARQUE**

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

## Sécurité enfants

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

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

**Activation/désactivation de la sécurité enfants**

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

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

**REMARQUE**

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

## Limite de puissance maximale

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

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

**REMARQUE**

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

## Activation/désactivation du son

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

**REMARQUE**

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

## Connexion intelligente

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

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

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

**Comment connecter la table de cuisson**

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

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

**REMARQUE**

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

**Wi-Fi On/Off**

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

## Contrôle de la hotte

Ce produit est doté d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles de contrôle de hotte Samsung. Grâce à la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.
Pour en savoir plus sur les modèles Samsung compatibles avec la commande de la hotte, visitez le site www.samsung.com.

**Pour vous connecter à un modèle de contrôle de hotte**

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

**REMARQUE**

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

# Entretien de votre appareil

## Table de cuisson

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**REMARQUE**

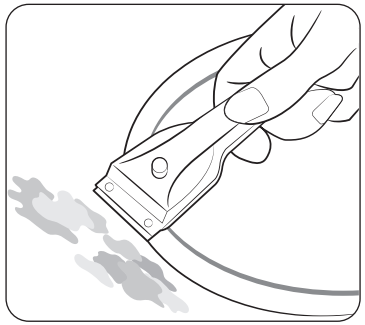
Nettoyez la surface en vitrocéramique après chaque utilisation, lorsqu'elle est encore chaude au toucher. Vous éviterez ainsi que les éclaboussures ne brûlent la surface. Enlevez les écailles, les filigranes, les coulures de graisse et les décolorations métalliques à l'aide d'un nettoyant pour verre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

## Salissures légères

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

# Entretien de votre appareil

## Salissures tenaces

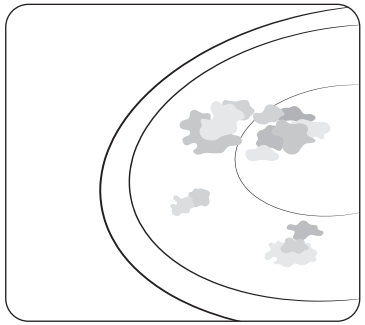


1. Pour enlever les aliments qui ont débordé et les éclaboussures tenaces, utilisez un grattoir à verre.
2. Placez le grattoir à verre dans un angle par rapport à la surface en verre céramique.
3. Enlevez les salissures en grattant avec la lame.

**REMARQUE**

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

## Salissures problématiques



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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

**REMARQUE**

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

## Cadre de la table de cuisson (option)

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## Pour éviter d'endommager votre appareil

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

# Dépannage et service

## Dépannage

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

# Dépannage et service

| Code Information | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| C0 | Il y a un problème avec le capteur de température du brûleur. | Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arret** ⏻. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Redémarrez ensuite l'appareil et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service local. |
| C1 | La température détectée est supérieure à celle spécifiée. | |
| C2 | Il y a un problème avec le capteur PBA. | |
| A2 | Le moteur à courant continu ne fonctionne pas en raison de problèmes avec le circuit imprimé ou le câblage, ou de perturbations électriques sur la lame du moteur. | |
| dO | Une touche est enfoncée pendant plus de 8 secondes. | Vérifiez si la touche est mouillée ou si elle est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arret** ⏻. Si le problème persiste, contactez un centre de service local. |
| F0 | La communication entre les circuits imprimés principaux et secondaires échoue. | Redémarrez l'appareil à l'aide de la touche **Marche/arret** ⏻. Si le problème persiste, débranchez l'appareil pendant plus de 30 secondes. Puis, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, contactez un centre de service local. |
| F2 | Le CI tactile communique de manière anormale. | |
| UP | L'appareil est en dehors de la plage de tension normale (220 à 240 V). | Vérifiez l'alimentation électrique de la maison. |
| U8 | Si le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction, ou en l'absence de récipient de cuisson, s'affiche. | Utilisez un récipient de cuisson adapté à l'induction. |

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

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

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

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

Vérifiez les points suivants :

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

**Que dois-je faire si C1 l'écran est allumé ?**

Vérifiez les points suivants :

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

**Que dois-je faire si U8 l'écran est allumé ?**

Vérifiez les points suivants :

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

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

Vérifiez les points suivants :

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

## Service après-vente

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

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si oui, veuillez contacter votre centre de service à la clientèle.
Préparez toujours à l'avance l'entretien. Cela facilitera le processus de diagnostic du problème et permettra également de décider plus facilement si une visite du service clientèle est nécessaire.
Veuillez prendre note des informations suivantes.

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

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

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

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

- Modèle :
- Numéro de série :

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

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

# Mémo

SAMSUNG

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

| PAYS | APPELEZ-NOUS | OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Induktionskochfeld

## Benutzerhandbuch

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Inhalt


## Hinweise zur Bedienungsanleitung 3

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

## Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials 7
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts 7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 7

## Das Gerät installieren 8

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

## Vor der ersten Verwendung 11

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

## Betrieb 18

Einschalten des Geräts 18
Ausschalten des Geräts 18
Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe 19
Max. Booster 20
Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone) 20
Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus) 21
Warmhalten 22
Zeitschalter 22
Pause/Fortsetzen 22
Quick Stop (Schnellabschaltung) 22
Kindersicherung 23
Maximale Leistung 23
Signaltöne ein-/ausschalten 24
Smart Connect 24
Steuerung der Dunstabzugshaube 25

## Das Gerät warten 25

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

## Fehlerbehebung und Service 27

Fehlerbehebung 27
Service 29

# Hinweise zur Bedienungsanleitung

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

### Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:

**⚠ WARNUNG**

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

**⚠ VORSICHT**

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

**⚠ VORSICHT**

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

**HINWEIS**

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

### Modellname und Seriennummer

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

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

Modellname _____

Seriennummer _____

# Sicherheitshinweise

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

## ⚠ WARNUNG

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

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.

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

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

# Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ⚠ VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen durchgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.
Einbaugeräte dürfen erst benutzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entspricht. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.
Bei Störungen Ihres Geräts oder Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:

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

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

# Sicherheitshinweise

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

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

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

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

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

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

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

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

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

Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

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

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

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

Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.

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

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

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

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

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

## Entsorgung des Verpackungsmaterials

**⚠ WARNUNG**

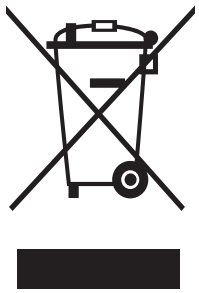
Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterialien und Altgeräte unter Beachtung der geltenden Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

## Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

**⚠ WARNUNG**

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

## Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und-pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

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

# Das Gerät installieren



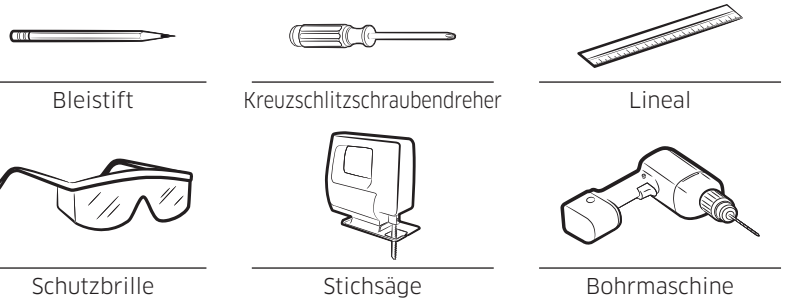
**⚠ WARNUNG**

Stellen Sie sicher, dass das neue Gerät von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.
Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die infolge einer unsachgemäßen Installation auftreten.
Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

## Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker

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

## Benötigte Werkzeuge



Bleistift | Kreuzschlitzschraubendreher | Lineal

Schutzbrille | Stichsäge | Bohrmaschine

## Anschließen an das Netz

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

**⚠ WARNUNG**

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

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

**⚠ WARNUNG**

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

**⚠ WARNUNG**

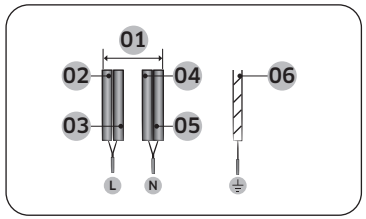
Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie einen geeigneten Topf darauf stellen und die einzelnen Kochzonen kurz auf die maximale Leistung einschalten.

**⚠ WARNUNG**

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleitern zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusspläne), da bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

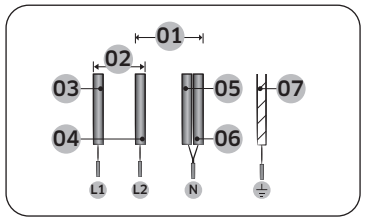
**⚠ WARNUNG**

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



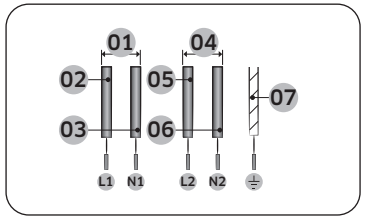

1N~ (32 A)

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




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

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



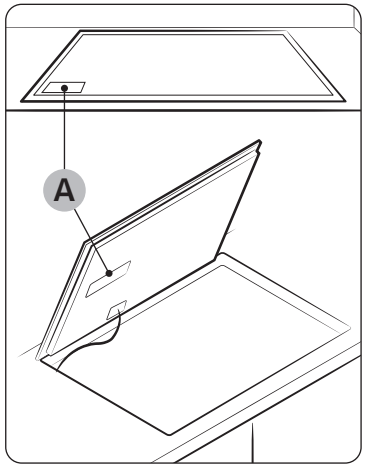

2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Leiter vor dem Anschluss.

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

**⚠ WARNUNG**

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

## Einbau in eine Arbeitsplatte




**A.** Seriennummer

**HINWEIS**

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

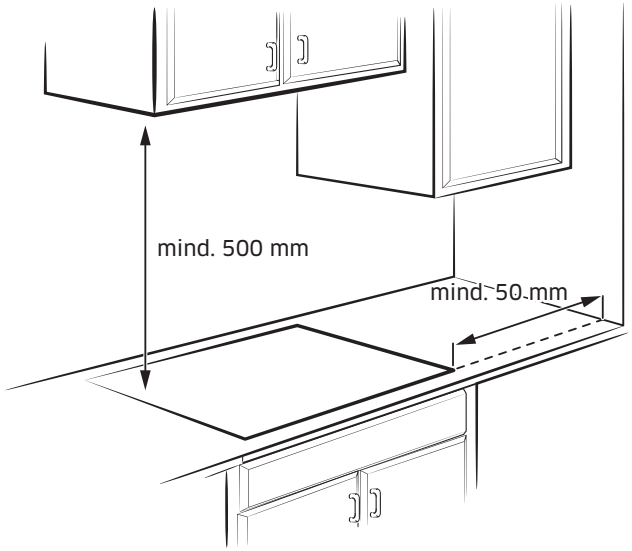
**HINWEIS**

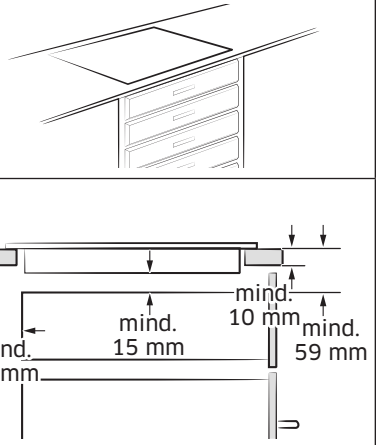
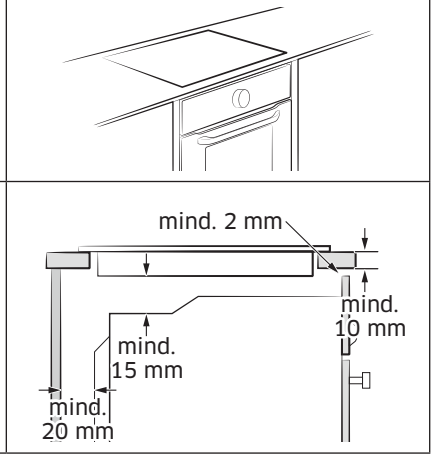
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

**HINWEIS**

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

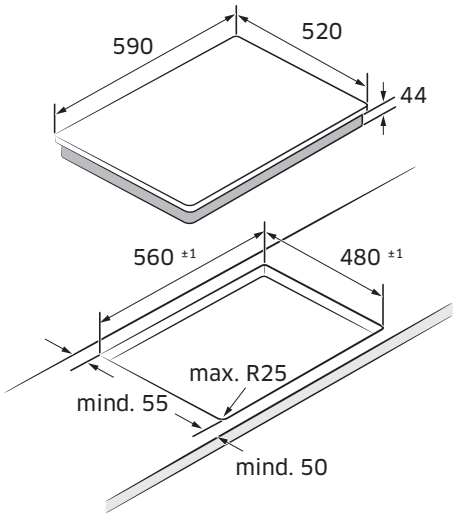
# Das Gerät installieren



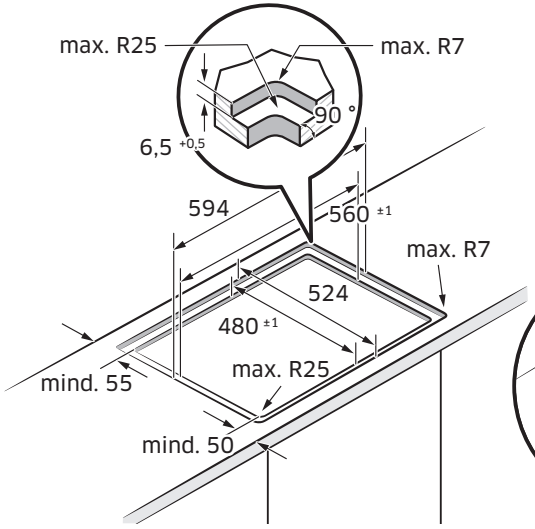

| Schubfach | Backofen |
|---|---|
|  |  |

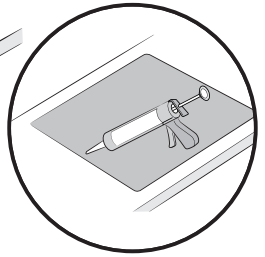


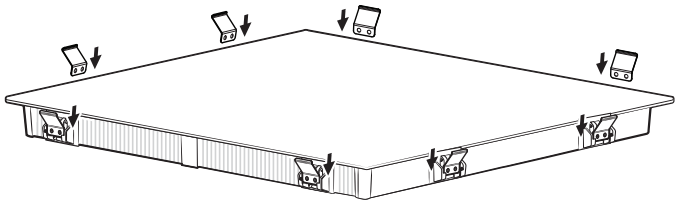
Gerät: mm

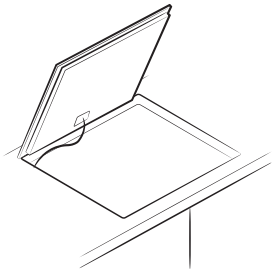


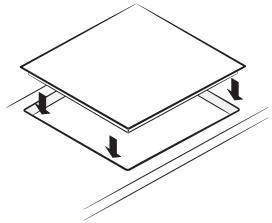
**Flächenbündiges Gerät (nur Modell NZ6******FK kann montiert werden)**



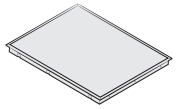









## Komponenten

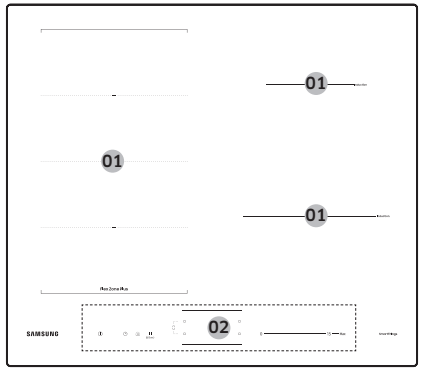


Induktionskochfeld

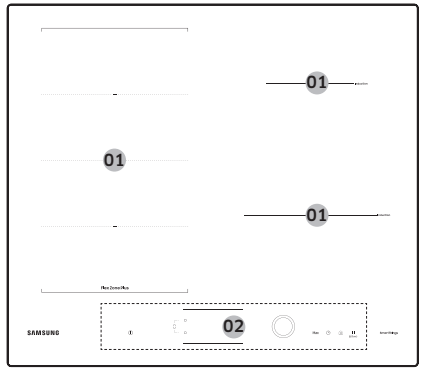
Federklammer

## Kochzonen

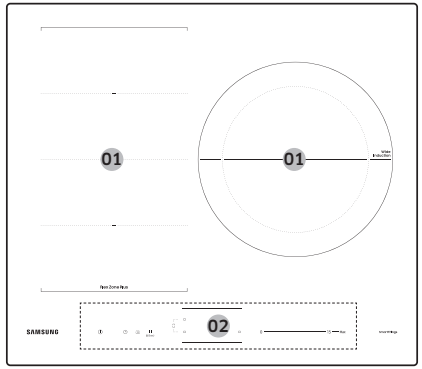
**NZ64B6056****



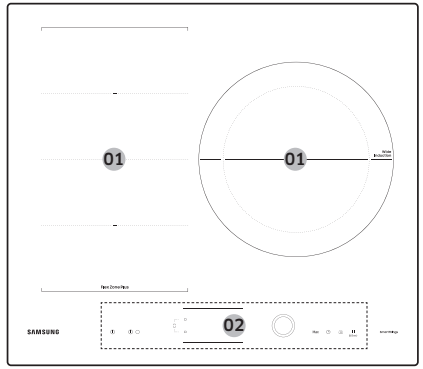

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

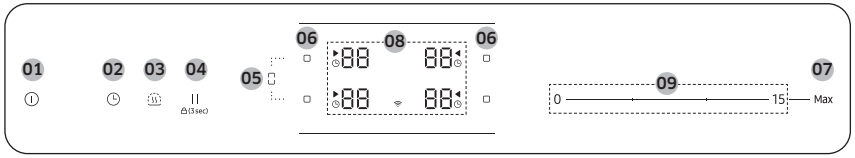



| | |
|---|---|
| **01** | Induktionskochzone |
| **02** | Bedienfeld |

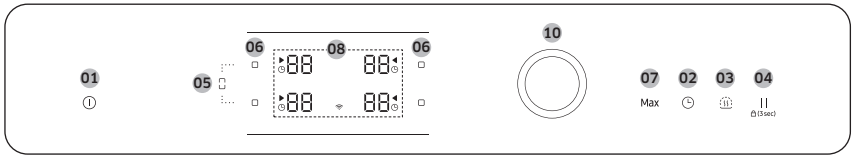
# Vor der ersten Verwendung

## Bedienfeld

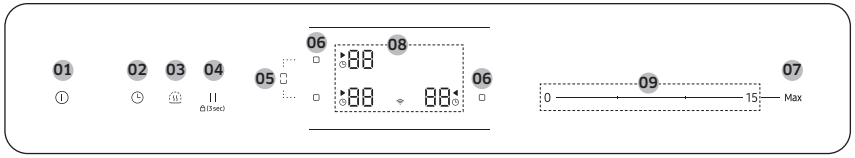
**Bedienfeld 1 - NZ64B6056****



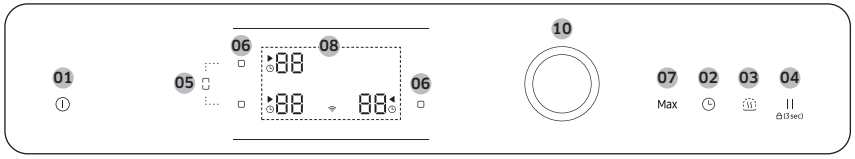

**Bedienfeld 2 - NZ64B6058****




**Bedienfeld 3 - NZ63B6056****

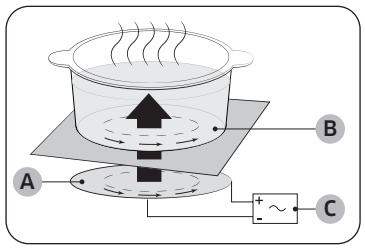



**Bedienfeld 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Ein/Aus | Zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes |
| **02** | Zeitschalter | Zum Ein-/Ausschalten und Einstellen des Timers |
| **03** | Warmhalten | Zum Warmhalten bereits fertig zubereiteter Gerichte |
| **04** | Pause/ Sperren | Um alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe einzustellen. 3 Sekunden drücken, um das Bedienfeld zu sperren bzw. zu entsperren. (Kindersicherung) |
| **05** | Flex-Zone | Zur Auswahl der Flex-Zone |
| **06** | Kochzone | Zur Auswahl der Kochzone |
| **07** | Max. Booster | Zur Aktivierung der Funktion |
| **08** | Anzeige | Zur Anzeige der Leistungsstufen, der Restwärme und der WLAN-Verbindung |
| **09** | Schieberegler | Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit |
| **10** | Drehregler | Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit |

## Erhitzen mit Induktion




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

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

## Sicherheitsabschaltung

Wird eine Kochzone nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten automatisch aus:

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

**HINWEIS**

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

**HINWEIS**

U wird angezeigt, wenn der Topf ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht.
Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone zudem ausgeschaltet.

**HINWEIS**

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

**Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann**

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

# Vor der ersten Verwendung



## Restwärmeanzeige

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

**⚠ WARNUNG**

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

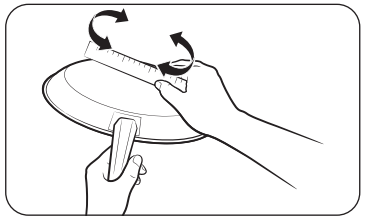
**⚠ WARNUNG**

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

## Temperatursensor

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, wird die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe reduziert.
Auch nach der Verwendung des Kochfeldes bleibt das Kühlgebläse weiter eingeschaltet, bis die Elektronik des Kochfeldes abgekühlt ist. Zudem schaltet sich das Kühlgebläse je nach Temperatur der Elektronik automatisch aus.

## Töpfe und Pfannen



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

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

**⚠ VORSICHT**

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

**Kochgeschirr für Induktionsfelder**

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

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

**HINWEIS**

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

**Größe des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder**

Induktionskochfelder passen sich bis zu einem bestimmten Grad an die Größe des Kochgeschirrs an. Der magnetische Teil am Boden des Kochgeschirrs muss jedoch je nach Größe des Kochfeldes einen bestimmten Mindestdurchmesser haben.
Die besten Ergebnisse werden mit Kochgeschirr erzielt, dessen ferromagnetischer Durchmesser genau dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone nicht erkannt, verwenden Sie eine kleinere Kochzone.

**HINWEIS**

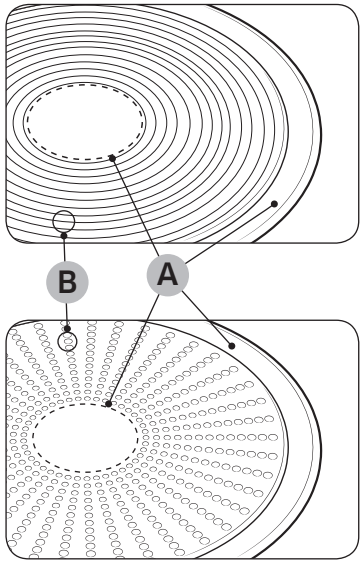
Beachten Sie für den Durchmesser des Kochgeschirrs die technischen Daten für die Kochzonen des jeweiligen Modells.

# Vor der ersten Verwendung



### Anderes Induktionskochgeschirr

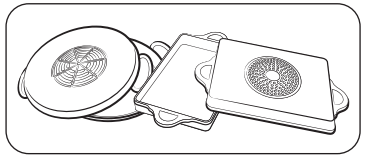
Manche Töpfe und Pfannen sind auf der Unterseite mit einer dünnen magnetischen Beschichtung versehen, damit sie auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können. Solches Kochgeschirr ist nur schwach magnetisch und funktioniert möglicherweise nicht optimal. (Schwach magnetisch bedeutet, dass ein Magnet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




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

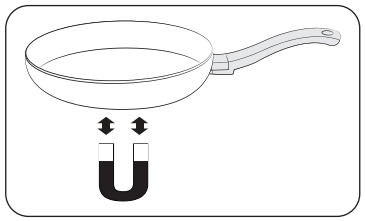
**A.** Bereich, an dem der Magnet nicht anhaftet

**B.** Bereich, an dem der Magnet anhaftet



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

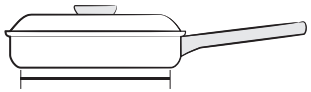
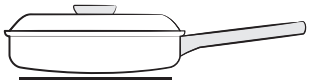
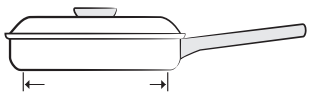
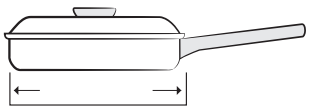
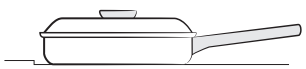
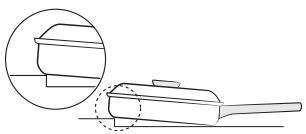
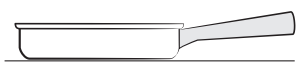
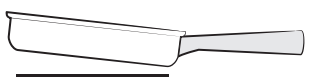
### Testen der Eignung



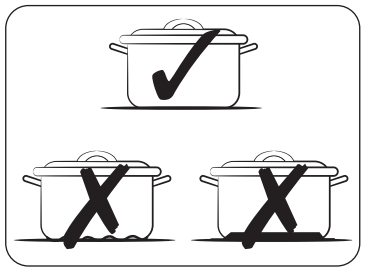
Töpfe und Pfannen sind für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden anhaftet und das Kochgeschirr vom Hersteller als für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet gekennzeichnet ist.

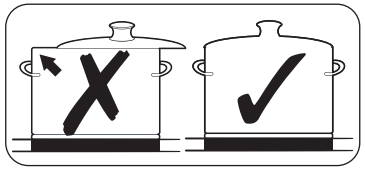
- Sie erkennen gutes Kochgeschirr an seinem Boden. Der Boden sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Achten Sie beim Kauf von neuem Kochgeschirr besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser der oberen Umrandung an.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr,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

### Korrekte Positionierung

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

### Tipps zum Energiesparen





Beachten Sie die nachfolgenden Tipps, um Energie zu sparen:

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

### Korrekte Positionierung

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

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

| Anzeige | Beschreibung |
|---|---|
| 0 | Kochgeschirr ist nicht geeignet |
| 1–7 | Kochgeschirr ist geeignet, aber ineffizient |
| 8–10 | Kochgeschirr ist geeignet |

# Vor der ersten Verwendung

## Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung der Sensortasten berühren Sie die entsprechende Taste solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie immer nur eine Taste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Ihr Finger zu flach auf der Taste liegt, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste bedient wird.

## Geräusche während des Betriebs

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

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

**⚠ WARNUNG**

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

**HINWEIS**

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

## Erstmalige Reinigung

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

**⚠ WARNUNG**

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

# Betrieb

## Einschalten des Geräts

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

**HINWEIS**

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

## Ausschalten des Geräts

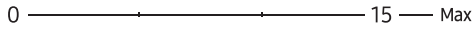
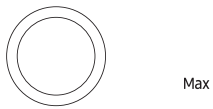
Um das Gerät vollständig auszuschalten, verwenden Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻.
Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

**HINWEIS**

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

## Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe

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

| | |
|---|---|
| Schieberegler |   |
| Drehregler |   |

**HINWEIS**

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

**Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen**

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

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

**HINWEIS**

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

## Max. Booster

Die Funktion Max. Booster stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Wenn eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden soll.)
Nach Ablauf der Max. Booster-Zeiten kehren die Kochzonen automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück.

**HINWEIS**

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

### Leistungskontrolle

Für jede Kochzone ist eine maximale Leistungsstufe verfügbar.
Wird dieser Leistungsbereich durch Aktivieren der Max. Booster-Funktion überschritten, reduziert die Leistungskontrolle automatisch die Leistungsstufe der Kochzone.
Die Anzeige für diese Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der voreingestellten Leistungsstufe und der maximal möglichen Leistungsstufe.
Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur maximal möglichen Leistungsstufe.

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

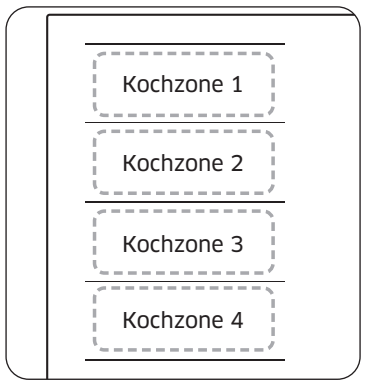
Über die Funktion Flex-Zone kann die komplette linke Kochzone betrieben werden, damit auch großes Kochgeschirr verwendet werden kann. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischkochtopf).

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

**HINWEIS**

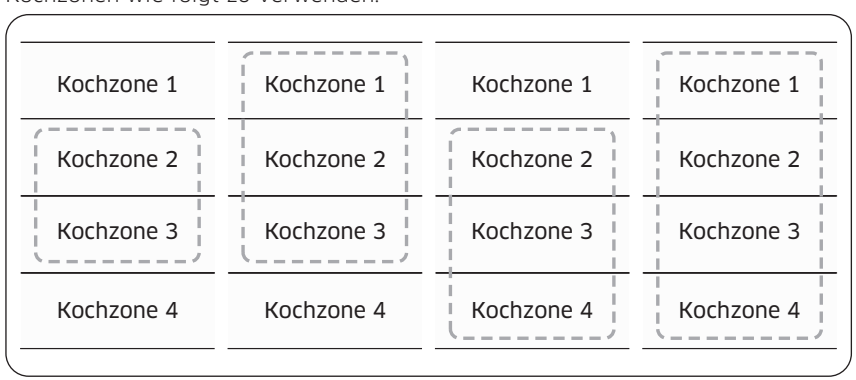
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** ⟦⟧ im Betrieb drücken, wird die Funktion Flex-Zone ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** ⟦⟧ während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen auf eine höhere Leistung eingestellt.

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




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

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




**HINWEIS**

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

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

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

**HINWEIS**

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

# Betrieb

## Warmhalten

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

## Zeitschalter

### Verwenden des Timers als Sicherheitsabschaltung

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

### Einstellen des Timers

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

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

**HINWEIS**

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

## Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe und danach wieder auf die Leistungsstufe eingestellt, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Telefonanruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.
Wenn die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten **Pause/Sperren** und **Ein/Aus** deaktiviert.
Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste **Pause/Sperren** .

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

## Quick Stop (Schnellabschaltung)

Diese Option reduziert die Schritte und die benötigte Zeit, um den Kochvorgang zu beenden.
Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste **Kochzone** ▢.

**HINWEIS**

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

## Kindersicherung

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

### Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

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

**HINWEIS**

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

## Maximale Leistung

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

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

**HINWEIS**

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

## Signaltöne ein-/ausschalten

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

**HINWEIS**

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

## Smart Connect

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

- den Betriebszustand und die Leistungsstufen der einzelnen Kochfelder überwachen
- die Timer-Einstellungen überprüfen und ändern

Funktionen, die über die SmartThings-App gesteuert werden können, funktionieren möglicherweise nicht störungsfrei, wenn die Kommunikation schlecht ist oder das Gerät an einem Ort mit einem schwachen WLAN-Signal eingebaut ist.

**Verbinden des Kochfeldes**

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

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

**HINWEIS**

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

**WLAN verbinden/trennen**

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

## Steuerung der Dunstabzugshaube

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

**So stellen Sie die Verbindung zu einer steuerbaren Dunstabzugshaube her**

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

**HINWEIS**

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

# Das Gerät warten

## Kochfeld

**⚠ WARNUNG**

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

**HINWEIS**

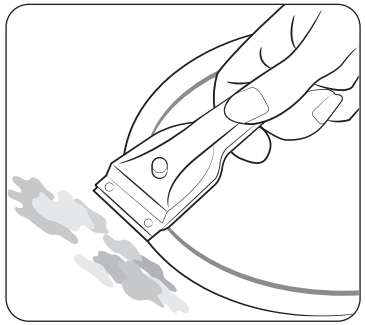
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass übergekochtes oder verschüttetes Gut auf der Oberfläche einbrennt. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und Metallverfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel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

## Leichte Verschmutzungen

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

# Das Gerät warten

## Hartnäckige Verschmutzung

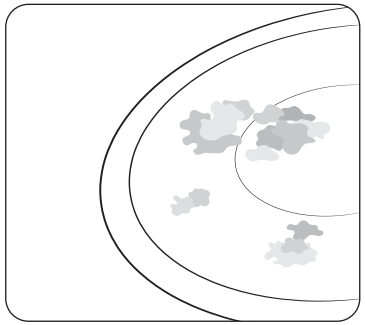


1. Zur Entfernung von übergekochten Lebensmitteln und hartnäckigen Spritzern einen Glasschaber benutzen.
2. Setzen Sie den Glasschaber abgewinkelt zur Glaskeramikoberfläche an.
3. Entfernen Sie die Verschmutzung, indem Sie sie mit der Klinge abkratzen.

**HINWEIS**

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

## Problematische Verschmutzung



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

**⚠ WARNUNG**

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

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

**HINWEIS**

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

## Kochfeldrahmen (optional)

**⚠ WARNUNG**

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

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

## So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

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

# Fehlerbehebung und Service

## Fehlerbehebung

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

**⚠ WARNUNG**

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

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

# Fehlerbehebung und Service

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

**Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?**

Dafür gibt es mehrere mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursache:

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

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

Mögliche Ursache:

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

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

Mögliche Ursache:

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

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

Mögliche Ursache:

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

## Service

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

Handelt es sich um eine technische Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.
Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.
Bitte notieren Sie sich folgende Informationen.

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

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

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

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

- Modell:
- Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

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

## Notizen

SAMSUNG

FRAGEN ODER ANMERKUNGEN?

| LAND | RUFEN SIE UNS AN UNTER | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Piano cottura a induzione

## Manuale dell'utente

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Sommario


## Uso di questo manuale 3

In questo manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli: 3
Nome modello e numero di serie 3

## Istruzioni di sicurezza 3

Smaltimento del materiale di imballaggio 7
Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio 7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 7

## Installazione del piano cottura 8

Istruzioni di sicurezza per l'installatore 8
Strumenti necessari 8
Collegamento alla rete elettrica 8
Installazione sul piano di lavoro 9
Componenti 11

## Prima di iniziare 11

Zone di cottura 11
Pannello di controllo 12
Riscaldamento a induzione 13
Spegnimento di sicurezza 13
Indicatore di calore residuo 14
Rilevamento della temperatura 14
Pentole 14
Usare i tasti touch 18
Rumori durate il funzionamento 18
Pulizia iniziale 18

## Funzionamento 18

Accensione dell'apparecchio 18
Spegnimento dell'apparecchio 18
Selezione della zona di cottura e del livello di potenza 19
Potenza extra 20
Uso della Flex zone (solo per i modelli dotati di Flex zone) 20
Flex zone Plus (solo per i modelli dotati di Flex zone plus) 21
Mantieni al caldo 22
Timer 22
Pausa e blocco 22
Arresto rapido 22
Blocco di sicurezza per bambini 23
Limite di potenza massimo 23
Attivazione/disattivazione audio 24
Smart Connect 24
Controllo della cappa di aspirazione 25

## Manutenzione dell'apparecchio 25

Piano cottura 25
Sporco leggero 25
Sporco ostinato 26
Sporco problematico 26
Telaio del piano cottura (opzionale) 27
Per evitare di danneggiare l'apparecchio 27

## Risoluzione dei problemi e assistenza 27

Risoluzione dei problemi 27
Servizio 29

# Uso di questo manuale

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

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

**⚠ AVVERTENZA**

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

**⚠ ATTENZIONE**

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

**⚠ ATTENZIONE**

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

**NOTA**

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

## Nome modello e numero di serie

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

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

Nome modello _____

Numero di serie _____

# Istruzioni di sicurezza

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

## ⚠ AVVERTENZA

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

# Istruzioni di sicurezza

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

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

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

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

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

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

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

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

## ⚠ ATTENZIONE

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

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

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

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

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

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

# Istruzioni di sicurezza

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

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

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

Quando si cucina, le zone di cottura diventano roventi.

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

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

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

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

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

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

Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

Tenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti.

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

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

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

Non utilizzare il piano cottura per asciugare indumenti.

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

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

Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

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

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

## Smaltimento del materiale di imballaggio

**⚠ AVVERTENZA**

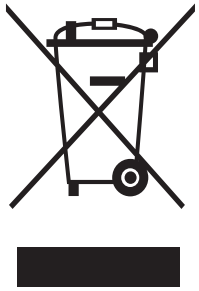
Tutti i materiali utilizzati per imballare l'apparecchio sono completamente riciclabili. Fogli e parti in polistirolo sono contrassegnati in modo appropriato. Smaltire tutti i materiali di imballaggio e le vecchie apparecchiature in base alle normative per l'ambiente e di sicurezza.

## Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio

**⚠ AVVERTENZA**

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

## Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli a soggetti autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m2 è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

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

# Installazione del piano cottura



**⚠ AVVERTENZA**

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

## Istruzioni di sicurezza per l'installatore

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

## Strumenti necessari

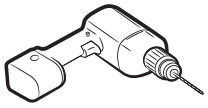
Matita

Cacciavite a croce

Righello o staggia

Occhiali di protezione

Seghetto alternativo



Trapano

## Collegamento alla rete elettrica

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

**⚠ AVVERTENZA**

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

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

**⚠ AVVERTENZA**

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

**⚠ AVVERTENZA**

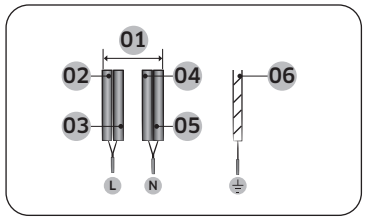
Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone di cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza con una pentola adatta.

**⚠ AVVERTENZA**

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

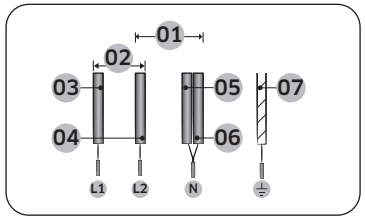
**⚠ AVVERTENZA**

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



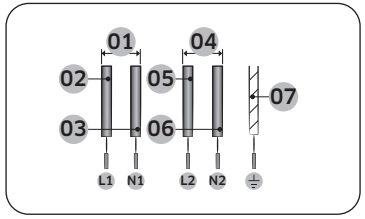

1 N~ (32 A)

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




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

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



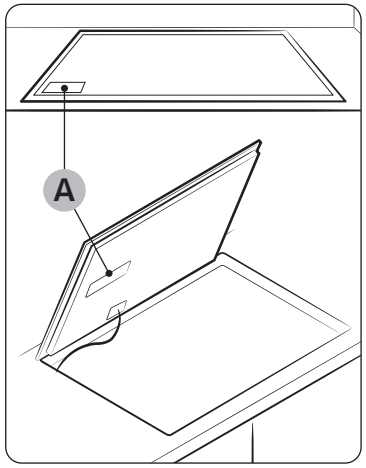

2 x 1 N~ (16 A): Separare i fili prima del collegamento.

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

**⚠ AVVERTENZA**

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

## Installazione sul piano di lavoro




**A.** Numero di serie

**NOTA**

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

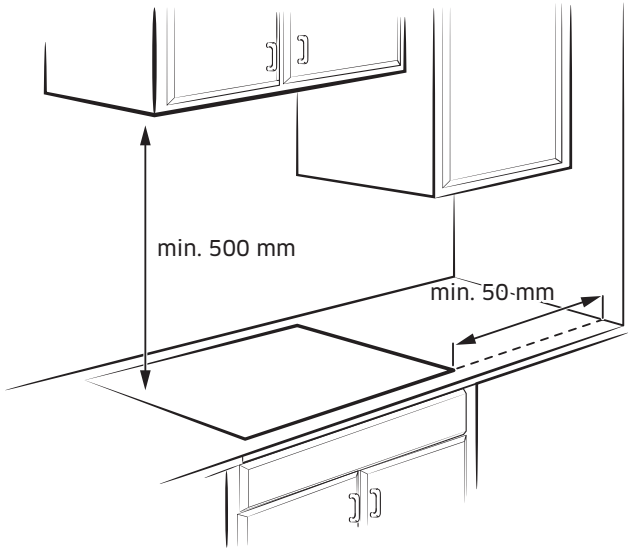
**NOTA**

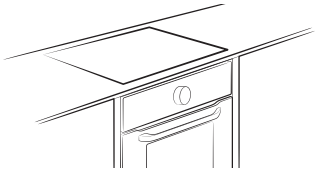
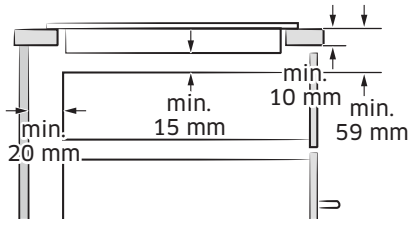
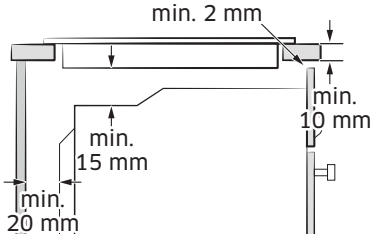
Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e tolleranza.

**NOTA**

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

# Installazione del piano cottura

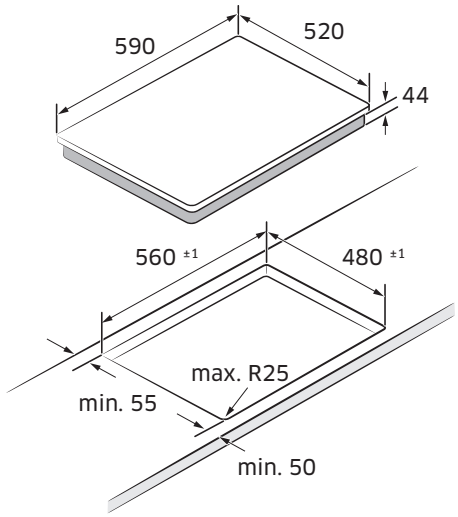


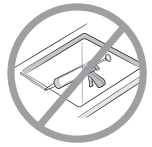

| Cassetto | Forno |
|---|---|
| |  |
|  |  |



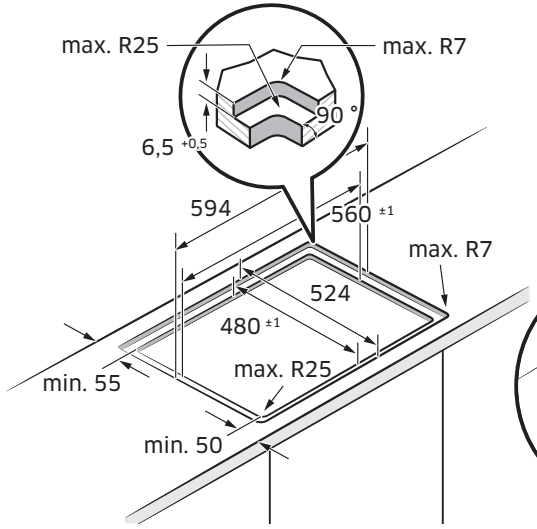


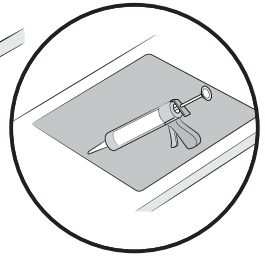
Unità: mm

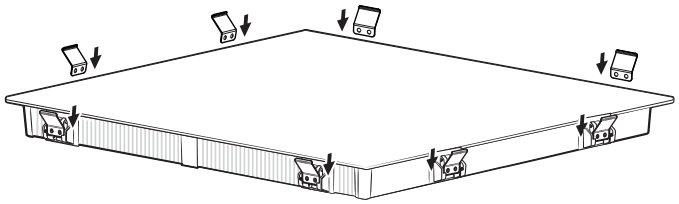


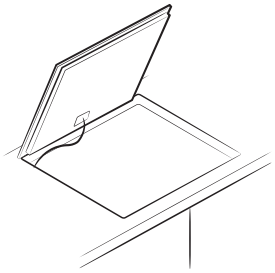



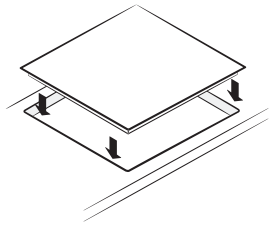
**Tipo a incasso (può essere installato solo il modello NZ6******FK)**



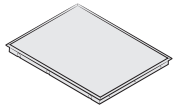









## Componenti



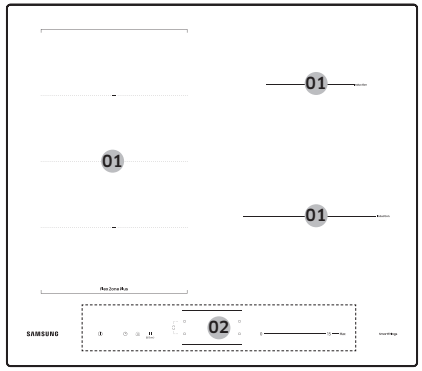
Piano cottura a induzione

Molla della staffa

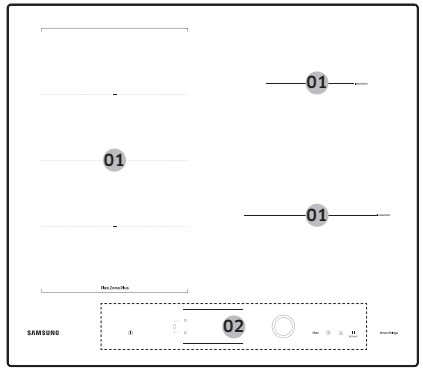
# Prima di iniziare

## Zone di cottura

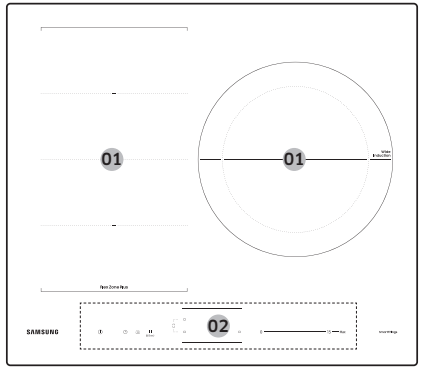
**NZ64B6056****



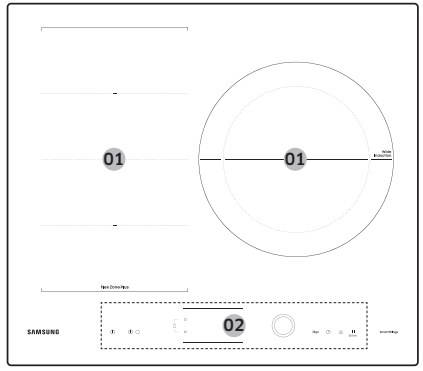

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

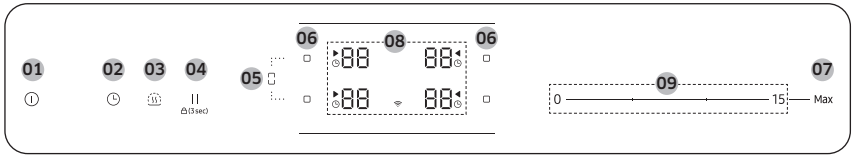



| | |
|---|---|
| **01** | Zona di cottura a induzione |
| **02** | Pannello di controllo |

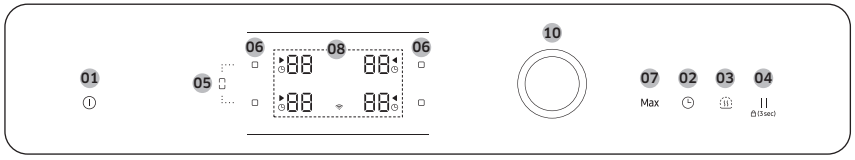
# Prima di iniziare

## Pannello di controllo

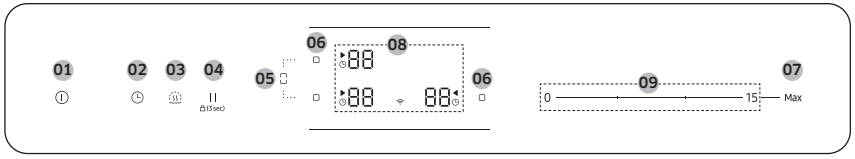
**Pannello di controllo 1 - NZ64B6056****



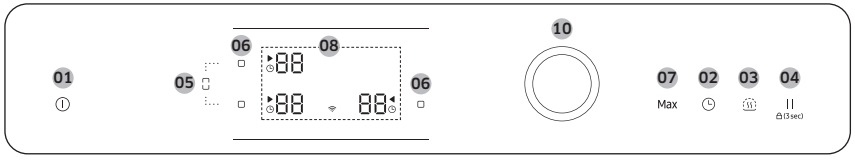

**Pannello di controllo 2 - NZ64B6058****




**Pannello di controllo 3 - NZ63B6056****

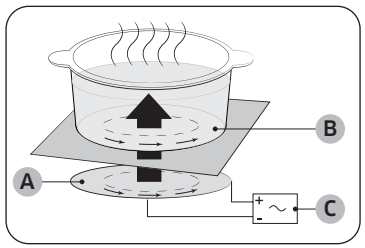



**Pannello di controllo 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | On/Off | Usare questo tasto per attivare e disattivare completamente il piano cottura. |
| **02** | Timer | Usare questo tasto per impostare, attivare o disattivare il timer. |
| **03** | Mantieni al caldo | Usare questo tasto per mantenere in caldo i cibi cucinati. |
| **04** | Pausa e blocco | Usare questa funzione per attivare tutte le zone di cottura sul valore minimo. Premere 3 secondi per bloccare o sbloccare il pannello di controllo. (Blocco di sicurezza per bambini) |
| **05** | Flex zone | Usare questo tasto per attivare e disattivare la funzione Flex zone. |
| **06** | Zona di cottura | Usare questi tasti per selezionare una zona di cottura. |
| **07** | Max Potenza extra | Usare questo tasto per attivare la relativa funzione. |
| **08** | Display | Usare questo tasto per mostrare le impostazioni di calore, il calore residuo e la connessione Wi-Fi. |
| **09** | Barra di controllo | Consente di impostare un'impostazione di calore e aumentare o diminuire il tempo. |
| **10** | Manopola di controllo | Consente di impostare un'impostazione di calore e aumentare o diminuire il tempo. |

## Riscaldamento a induzione




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

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

## Spegnimento di sicurezza

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

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

**NOTA**

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

**NOTA**

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

**NOTA**

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

**Altri motivi per cui una zona di cottura si spegne automaticamente**

Tutte le zone di cottura si spengono immediatamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.
Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riacceso utilizzando il tasto **On/Off** ⏻ una volta che il liquido o il panno è stato rimosso.

# Prima di iniziare

## Indicatore di calore residuo

Quando una singola zona di cottura o il piano di cottura è spento, la presenza di calore residuo viene indicata con H, h (per “caldo”) nel display della zona di cottura corrispondente. Anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, l'indicatore di calore residuo si spegne solo dopo che la zona di cottura si è raffreddata.
È possibile usare il calore residuo per scongelare o mantenere caldo il cibo.

**⚠ AVVERTENZA**

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

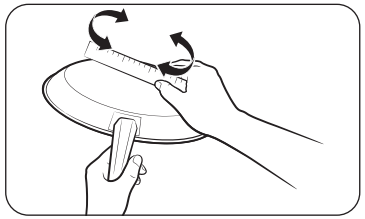
**⚠ AVVERTENZA**

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

## Rilevamento della temperatura

Se per qualche motivo questo accadesse in una delle zone di cottura nella quale sono stati superati i limiti di sicurezza, la zona di cottura ridurrebbe automaticamente il livello di potenza.
Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento della parte elettronica del piano cottura. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente in base alla temperatura raggiunta dall'elettronica.

## Pentole



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

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

**⚠ ATTENZIONE**

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

### Pentole per le zone di cottura a induzione

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

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

**NOTA**

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

### Dimensioni delle pentole per le zone di cottura a induzione

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola fino a un certo diametro. Tuttavia, la base magnetica del fondo delle pentole deve avere un diametro minimo in base alla dimensione della zona di cottura.
Per ottenere risultati ottimali, usare pentole il cui diametro ferromagnetico corrisponda a quello del fornello. Se la pentola non viene rilevata dal fornello, provare un fornello con diametro inferiore. Se la pentola non viene rilevata dal fornello, provare un fornello con diametro inferiore.

**NOTA**

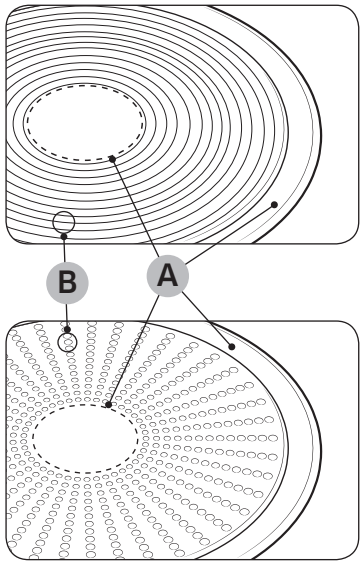
Per il diametro delle pentole, fare riferimento alle specifiche delle zone di cottura del modello.

# Prima di iniziare



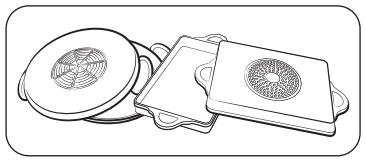
### Altre pentole a induzione

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



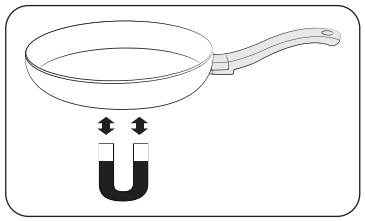

- Anche se le pentole sono progettate per i piani di cottura a induzione, le loro prestazioni potrebbero risultare deboli o perfino inesistenti in quanto il piano potrebbe non rilevarle in base alla dimensione e alla forza del magnetismo dell'area sul fondo della pentola.

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



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

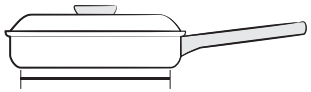
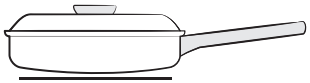
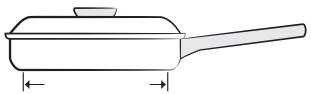
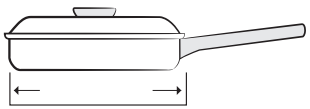
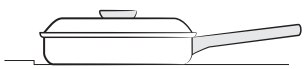
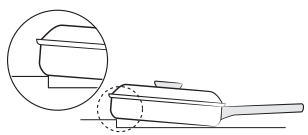
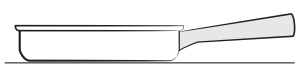
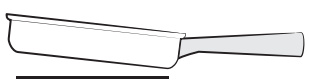
### Test di idoneità



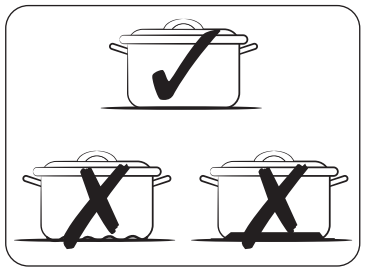
Le pentole sono considerate idonee alla cottura a induzione se un magnete viene attratto dal fondo della pentola e la stessa è etichettata come idonea alla cottura a induzione del produttore.

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

### Corretto posizionamento

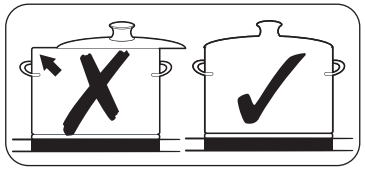
| Corretto | Scorretto |
|---|---|
|  |  |
| Fondo piatto e lati dritti | Pentole con fondi o lati curvi o deformati |
|  |  |
| La pentola soddisfa o eccede la dimensione minima consigliata per la zona di cottura scelta. | La pentola non soddisfa la dimensione minima richiesta per la zona di cottura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

### Consigli per risparmiare energia



Seguire questi suggerimenti per ridurre il consumo energetico.

- Appoggiare sempre una pentola sulla zona di cottura prima di attivarla.
- Mantenere il fondo delle pentole e le zone di cottura pulite. In caso contrario il consumo energetico risulterà maggiore.
- Chiudere con cura il coperchio della pentola se disponibile. Ciò ridurrà il consumo energetico.



- Spegnere il fornello prima della scadenza del tempo di cottura. Usare il calore residuo per mantenere al caldo il cibo.

### Corretto posizionamento

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

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

| Display | Descrizione |
|---|---|
| 0 | La pentola non è adatta |
| 1-7 | La pentola è adatta, ma inefficiente |
| 8-10 | La pentola è adatta |

# Prima di iniziare

## Usare i tasti touch

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

## Rumori durate il funzionamento

Se si avverte.

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

Il rumore è normale e non rappresenta alcun difetto.

**⚠ AVVERTENZA**

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

**NOTA**

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

## Pulizia iniziale

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

**⚠ AVVERTENZA**

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

# Funzionamento

## Accensione dell'apparecchio

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

**NOTA**

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

## Spegnimento dell'apparecchio

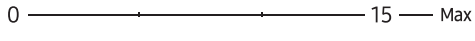
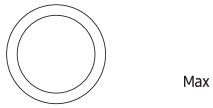
Per spegnere completamente l'apparecchio, utilizzare il tasto **On/Off** ⏻.
Premere il tasto **On/Off** ⏻ per circa 1-2 secondi.

**NOTA**

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

## Selezione della zona di cottura e del livello di potenza

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

| | |
|---|---|
| Barra di controllo |   |
| Manopola di controllo |   |

**NOTA**

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

**Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi**

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

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

**NOTA**

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

## Potenza extra

La funzione **Potenza extra** fornisce una maggiore potenza a ognuna delle zone di cottura (esempio: portare a ebollizione un grande volume d'acqua)
Dopo il periodo di **Potenza extra**, le zone di cottura tornano automaticamente all'impostazione di calore più alta.

**NOTA**

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

### Gestione della potenza

Le zone di cottura hanno una regolazione massima.
Se tale valore di potenza viene oltrepassato selezionando la funzione **Potenza extra**, Power Management (Gestione della potenza) ridurrà automaticamente la potenza della zona di cottura.
Il display di questa zona di cottura passa alternativamente per alcuni secondi dalla regolazione massima alla regolazione impostata. Dopo ciò, il display cambia dal livello di potenza impostata al livello di potenza massima possibile.

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

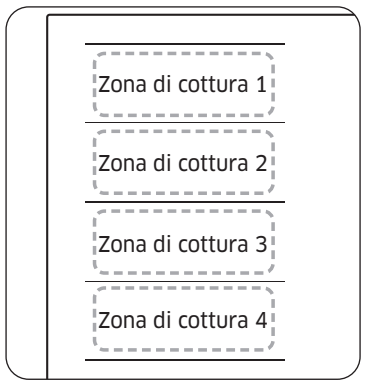
La funzione Flex può far funzionare l'intera zona di cottura sinistra per utilizzare pentole di grandi dimensioni (esempio: pentole ovali, bollitore per il pesce).

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

**NOTA**

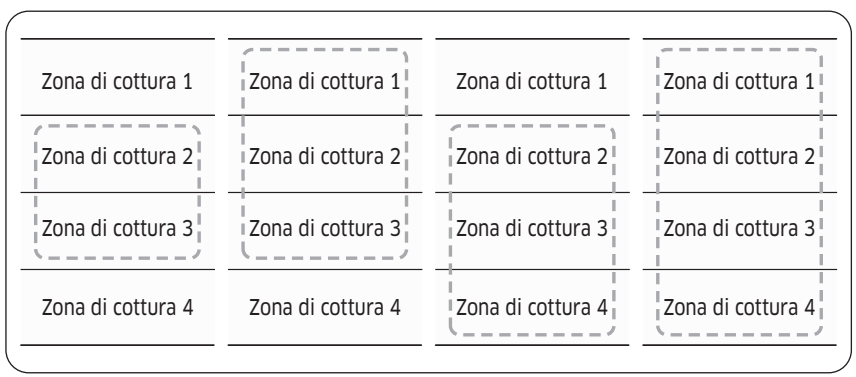
- Premendo il tasto **Flex zone** durante il funzionamento, la funzione **Flex zone** verrà disattivata.
- Se si preme il tasto **Flex zone** mentre ciascun fornello funziona a un livello diverso, il fornello viene impostato al livello più alto.

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




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

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




**NOTA**

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

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

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

**NOTA**

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

# Funzionamento

## Mantieni al caldo

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

## Timer

### Uso del timer come arresto di sicurezza

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

### Impostazione del timer

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

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

**NOTA**

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

## Pausa e blocco

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

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

## Arresto rapido

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

**NOTA**

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

## Blocco di sicurezza per bambini

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

**Attivazione/disattivazione del blocco di sicurezza per bambini**

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

**NOTA**

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

## Limite di potenza massimo

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

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

**NOTA**

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

# Funzionamento

## Attivazione/disattivazione audio

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

**NOTA**

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

## Smart Connect

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

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

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

**Come collegare il piano cottura**

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

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

**NOTA**

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

**Wi-Fi On/Off**

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

# Manutenzione dell'apparecchio

## Controllo della cappa di aspirazione

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

**Per collegare un modello dotato di controllo della cappa di aspirazione**

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

**NOTA**

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

## Piano cottura

**⚠ AVVERTENZA**

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

**NOTA**

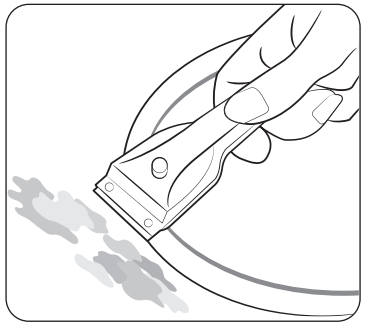
Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda. In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni,macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detergente per vetroceramica o acciaio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

## Sporco leggero

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

# Manutenzione dell'apparecchio

## Sporco ostinato

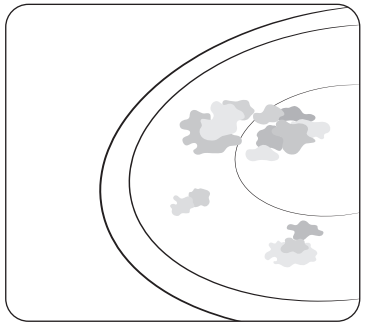


1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superficie in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

**NOTA**

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

## Sporco problematico



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

**⚠ AVVERTENZA**

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

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

**NOTA**

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

## Telaio del piano cottura (opzionale)

**⚠ AVVERTENZA**

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

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

## Per evitare di danneggiare l'apparecchio

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

# Risoluzione dei problemi e assistenza

## Risoluzione dei problemi

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

**⚠ AVVERTENZA**

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

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

# Risoluzione dei problemi e assistenza

| Codice di informazione | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| C0 | Sussiste un problema con il sensore della temperatura della zona di cottura. | Riavviare l'apparecchio con il tasto **On/Off** ⏻. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per più di 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchio e riprovare. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato. |
| C1 | La temperatura rilevata è maggiore di quanto previsto. | |
| C2 | Sussiste un problema con il sensore PBA. | |
| A2 | Il motore CC non funziona a causa di un problema con la PCB o il cablaggio, oppure si verificano disturbi alle lamelle del motore. | |
| dO | È stato premuto un tasto per più di 8 secondi. | Verificare se il tasto è bagnato o è stato toccato. Se il problema persiste, riavviare l'apparecchio con il tasto **On/Off** ⏻. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato. |
| F0 | Le comunicazioni tra il circuito stampato principale e quello secondario è fallita. | Riavviare l'apparecchio con il tasto **On/Off** ⏻. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per più di 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato. |
| F2 | La CI touch comunica in modo anomalo. | |
| UP | È al di fuori dalla tensione normale (220 - 240 V). | Controllare l'ambiente di alimentazione domestica. |
| U9 | Se il contenitore di cottura non è adatto all'induzione o funziona senza il contenitore di cottura, viene visualizzato. | Usare un contenitore di cottura idoneo per le induzioni. |

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

La causa potrebbe essere una delle seguenti:

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

**Cosa fare se il display dO è illuminato?**

Verificare quanto segue:

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

**Cosa fare se il display C1 è illuminato?**

Verificare quanto segue:

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

**Cosa fare se il display U9 è illuminato?**

Verificare quanto segue:

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

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

Verificare quanto segue:

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

## Servizio

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

**Si tratta di un guasto tecnico?**

In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.
Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.
Prendere nota delle seguenti informazioni.

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

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio.
Questi dati sono indicati sulla piastra nel modo seguente:

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

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

- Modello:
- Numero di serie:

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

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

# Promemoria

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

| PAESE | CHIAMARE | O VISITARE IL SITO |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Inductiekookplaat

## Gebruikershandleiding

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Inhoud


## Deze handleiding gebruiken 3

De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding: 3
Modelnaam en serienummer 3

## Veiligheidsinstructies 3

Verpakkingsmateriaal opruimen 7
De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren 7
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur) 7

## De kookplaat installeren 8

Veiligheidsinstructies voor de installateur 8
Hulpmiddelen die u nodig hebt 8
Aansluiting op de stroomvoorziening 8
Installatie in het werkblad 9
Onderdelen 11

## Voordat u begint 11

Kookzones 11
Bedieningspaneel 12
Inductieverwarming 13
Veiligheidsuitschakeling 13
Restwarmte-indicator 14
Temperatuurdetectie 14
Kookgerei 14
De tiptoetsbediening gebruiken 18
Bedieningsgeluiden 18
Eerste reiniging 18

## Gebruik 18

Het apparaat inschakelen 18
Het apparaat uitschakelen 18
De kookzone en temperatuurinstelling selecteren 19
Vermogensversterking 20
De Flexzone gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone van toepassing is) 20
Flexzone Plus (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is) 21
Warm houden 22
Timer 22
Onderbreken 22
Snelle stop 22
Het kinderslot gebruiken 23
Maximale vermogenslimiet 23
Geluid aan/uit 24
Smart Connect 24
Bedienbare afzuigkappen 25

## Uw apparaat onderhouden 25

Kookplaat 25
Lichte bevuiling 25
Hardnekkig vuil 26
Probleemvuil 26
Frame van kookplaat (optioneel) 27
Voorkom schade aan uw apparaat 27

## Probleemoplossing en service 27

Probleemoplossing 27
Service 29

# Deze handleiding gebruiken

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

### De volgende symbolen worden gebruikt in deze gebruikershandleiding:

**⚠ WAARSCHUWING**

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

**⚠ LET OP**

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

**⚠ LET OP**

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

**OPMERKING**

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

### Modelnaam en serienummer

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

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

Modelnaam _____

Serienummer _____

# Veiligheidsinstructies

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

## ⚠ WAARSCHUWING

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

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

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

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

# Veiligheidsinstructies

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het kookapparaat of waarvan door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies wordt aangegeven dat ze geschikt zijn, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan leiden tot ongelukken.

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar zijn.

## ⚠ LET OP

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

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

Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen.

Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er barsten in ontstaan:

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

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

# Veiligheidsinstructies

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

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

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

De kookzones worden warm wanneer u kookt.

Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

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

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

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

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

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

Schakel de kookzones na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

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

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.

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

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

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

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

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

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

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

## Verpakkingsmateriaal opruimen

**⚠ WAARSCHUWING**

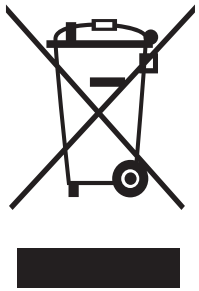
Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de geëigende manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvoorschriften.

## De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren

**⚠ WAARSCHUWING**

Voordat u het oude apparaat afvoert, dient u het onklaar te laten maken om te voorkomen dat het een veiligheidsrisico vormt. Met dit doel laat u een bevoegd technicus het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening en het netsnoer verwijderen.
Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.
Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

## Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



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

Ga voor informatie over de milieuverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung, zoals REACH, naar: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# De kookplaat installeren



**⚠ WAARSCHUWING**

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

## Veiligheidsinstructies voor de installateur

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

## Hulpmiddelen die u nodig hebt

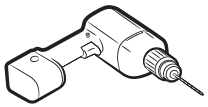
Potlood

Kruiskopschroevendraaier

Meetlat of liniaal

Veiligheidsbril

Reciprozaag



Boormachine

## Aansluiting op de stroomvoorziening

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

**⚠ WAARSCHUWING**

Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

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

**⚠ WAARSCHUWING**

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

**⚠ WAARSCHUWING**

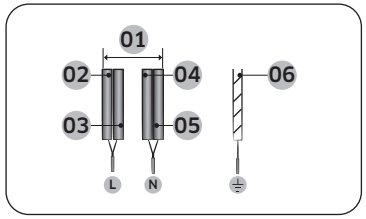
Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

**⚠ WAARSCHUWING**

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

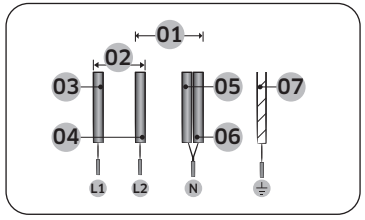
**⚠ WAARSCHUWING**

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



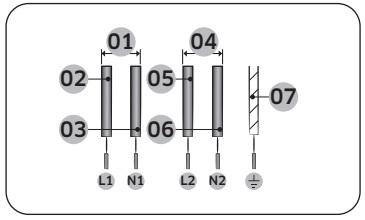

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Blauw |
| **02** | Zwart | **05** | Grijs |
| **03** | Bruin | **06** | Groen/Geel |




2N~ (16A): Scheid de 2-fasige draden (L1 en L2) vóór aansluiting.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Blauw |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Grijs |
| **03** | Zwart | **07** | Groen/Geel |
| **04** | Bruin | | |



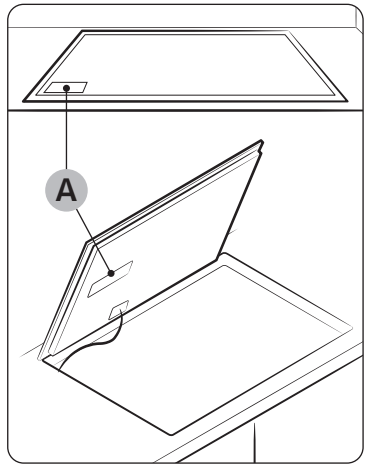

2 x 1N~ (16A): Scheid de draden vóór aansluiting.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Bruin |
| **02** | Zwart | **06** | Grijs |
| **03** | Blauw | **07** | Groen/Geel |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ WAARSCHUWING**

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

## Installatie in het werkblad




**A.** Serienummer

**OPMERKING**

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

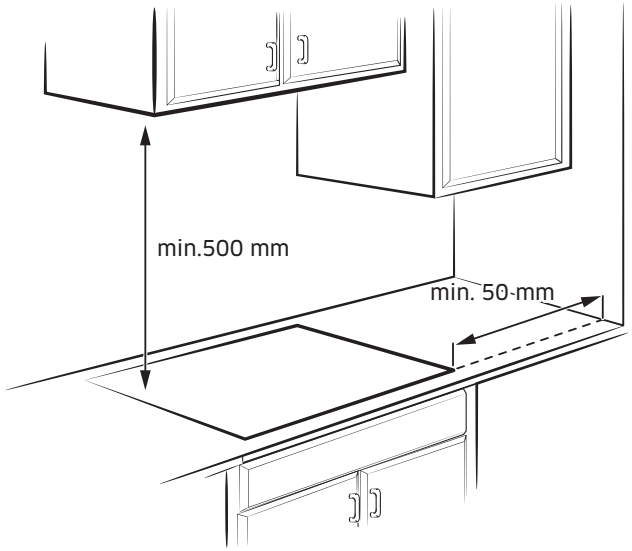
**OPMERKING**

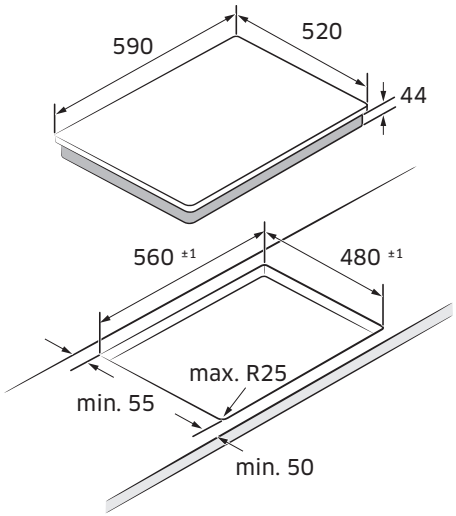
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

**OPMERKING**

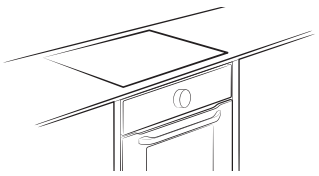
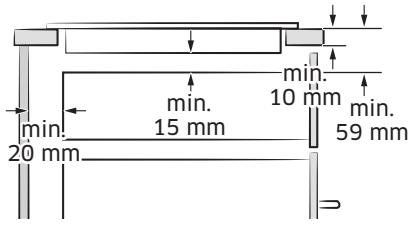
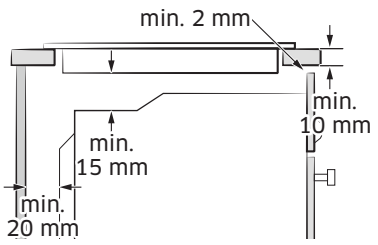
De onderkant van de kookplaat is uitgerust met een ventilator. Als zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag deze niet worden gebruikt voor kleine voorwerpen of papier, aangezien de ventilatoren beschadigd kunnen raken of de koeling nadelig kan worden beïnvloed als ze in de ventilatoren worden gezogen.

# De kookplaat installeren



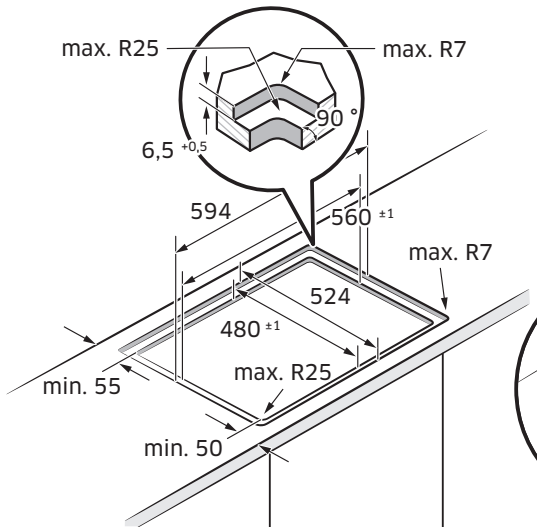



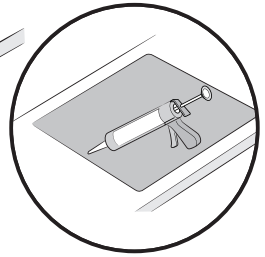

Eenheid : mm

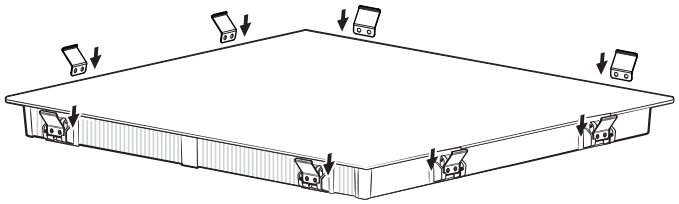
| Lade | Oven |
|---|---|
| |  |
|  |  |

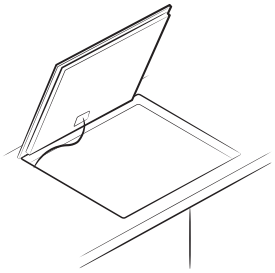


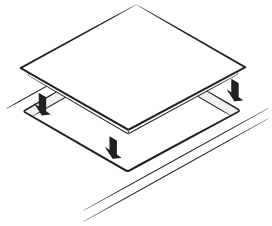
**Type inbouwmontage (Alleen het NZ6******FK-model kan worden geïnstalleerd)**



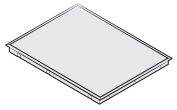









## Onderdelen



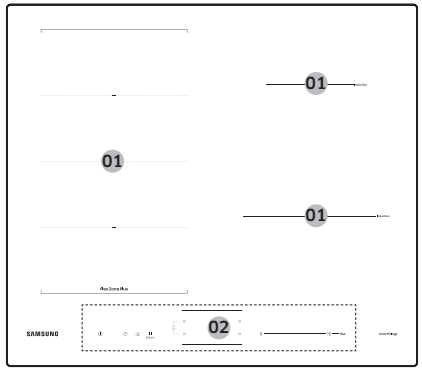
Inductiekookplaat

Veersteun

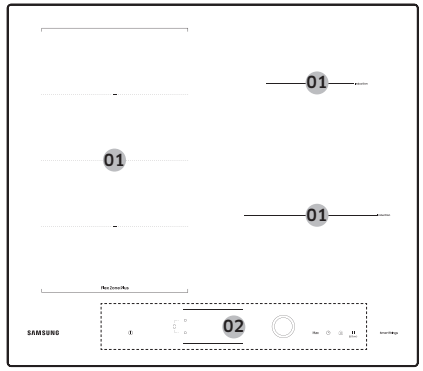
# Voordat u begint

## Kookzones

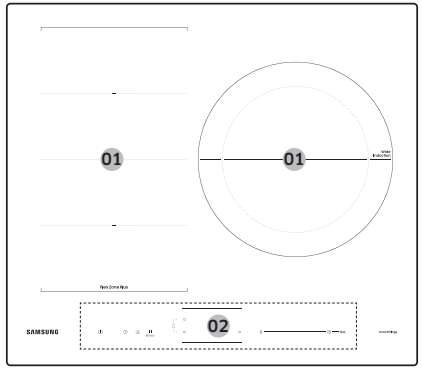
**NZ64B6056****



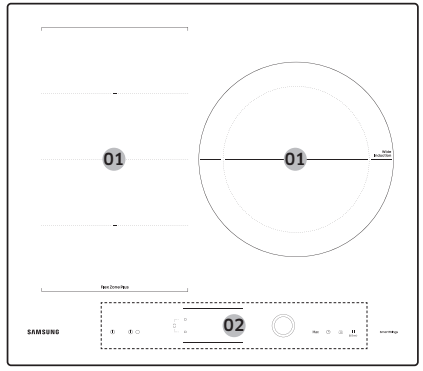

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

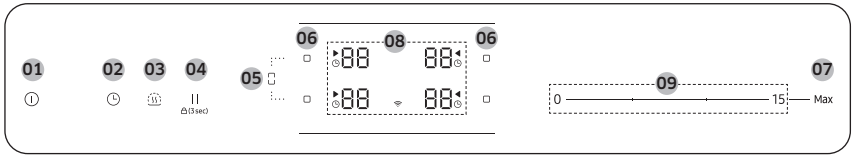



| | |
|---|---|
| **01** | Inductiekookzone |
| **02** | Bedieningspaneel |

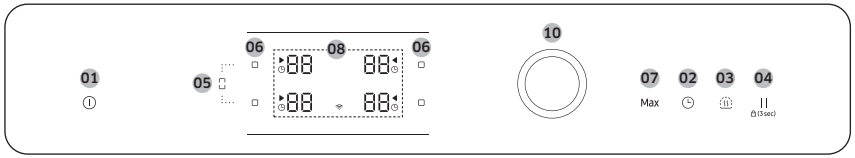
# Voordat u begint

## Bedieningspaneel

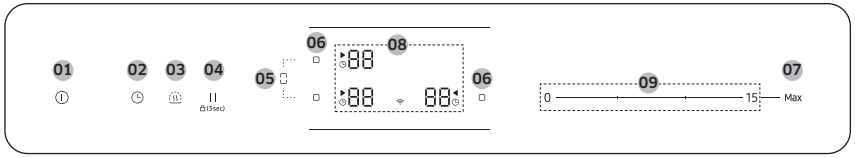
**Bedieningspaneel 1 - NZ64B6056****



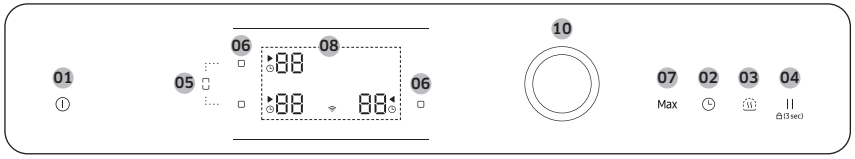

**Bedieningspaneel 2 - NZ64B6058****




**Bedieningspaneel 3 - NZ63B6056****

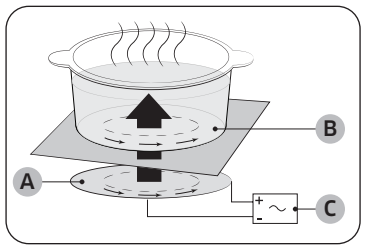



**Bedieningspaneel 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Aan/uit | Om de kookplaat te activeren en te deactiveren. |
| **02** | Timer | Om de timer aan of uit te zetten en om de timer in te stellen. |
| **03** | Warm houden | Om bereide gerechten warm te houden. |
| **04** | Vergrendeling | Om alle kookzones naar laag vermogen te schakelen. Raak 3 seconden aan om het bedieningspaneel te vergrendelen of ontgrendelen. (Kinderslot) |
| **05** | Flexzone | Om de flexzone te selecteren. |
| **06** | Kookzone | Om de kookzone te selecteren. |
| **07** | Max Vermogensversterking | Om de functie te activeren. |
| **08** | Display | Om temperatuurinstellingen, restwarmte en WiFi-verbinding te laten zien. |
| **09** | Bedieningsbalk | Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen. |
| **10** | Bedieningsknop | Om een temperatuur in te stellen en de tijdsduur te vergroten of verkleinen. |

## Inductieverwarming




**A.** Inductiespoel
**B.** Geïnduceerde stromen
**C.** Elektronische circuits

- Het principe achter verhitting door inductie: Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een 'inductiestroom' in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.
- Sneller koken en bakken: Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

## Veiligheidsuitschakeling

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

| Temperatuurinstelling | Uitgeschakeld |
|---|---|
| 1-3 | Na 6 uur |
| 4-6 | Na 5 uur |
| 7-9 | Na 4 uur |
| 10-15 | Na 1,5 uur |

**OPMERKING**

Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt E 1 afgebeeld. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

**OPMERKING**

Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt U weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

**OPMERKING**

Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte '**Probleemoplossing**'.

**Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld**

Alle kookzones worden uitgeschakeld wanneer vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.
Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **Aan/Uit** ⏻-toets nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

# Voordat u begint

## Restwarmte-indicator

Als een afzonderlijke kookzone of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte weergegeven met een H, h (voor "heet") in het juiste kookzonevenster. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, gaat de restwarmte-indicator pas uit wanneer de kookzone weer is afgekoeld. U kunt de restwarmte gebruiken om voeding te ontdooien of voeding warm te houden.

**⚠ WAARSCHUWING**

Zo lang de restwarmte-indicator brandt, bestaat de kans op brandwonden.

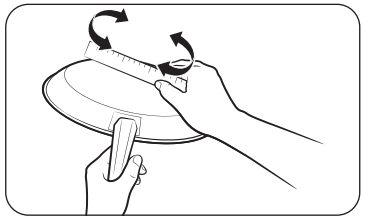
**⚠ WAARSCHUWING**

Als de voeding wordt onderbroken, gaat het symbool H, h uit en is er geen informatie meer beschikbaar over restwarmte.
U kunt zichzelf echter nog altijd verbranden. Dit is te voorkomen door altijd voorzichtig te zijn in de buurt van de kookplaat.

## Temperatuurdetectie

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.
Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

## Kookgerei



Gebruik pannen met een platte bodem die de volledige kookzone bedekken. Controleer op platheid door een liniaal langs de bodem van de pan te draaien. Volg alle aanbevelingen op wat betreft het gebruik van pannen.

- Gebruik kookgerei dat van het correcte materiaal is gemaakt voor koken op inductie.
- Gebruik pannen van goede kwaliteit met een zwaardere onderkant voor betere warmteverdeling. Dit leidt tot betere kookresultaten.
- Zorg ervoor dat het formaat van de pannen overeenkomt met de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Laat kookgerei niet droogkoken. Dit kan permanente schade opleveren in de vorm van breuken, samensmelting of krassen die de keramische plaat kunnen aantasten. (Dit soort schade wordt niet vergoed door uw garantie).
- Gebruik geen vuile pannen of pannen waarin veel vet is opgehoopt. Gebruik altijd pannen die makkelijk te reinigen zijn na het koken.

**⚠ LET OP**

- De kookzones lijken wellicht afgekoeld nadat ze zijn uitgezet. Echter kan het glazen oppervlak nog heet zijn door de restwarmte die is overgedragen via het kookgerei. Er bestaat nog steeds een risico op verbranding.
- Raak hete pannen nooit aan met uw handen. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om uw handen te beschermen tegen verbranding.
- Verschuif pannen niet over het kookplaatoppervlak. Dit kan de plaat permanent beschadigen.

### Kookgerei voor inductiekookzones

De inductiekookzone kan alleen aan worden gezet wanneer er kookgerei met een magnetische basis op een van de kookzones wordt geplaatst. U kunt het kookgerei dat hieronder als geschikt wordt benoemd gebruiken.

| Materiaal | Geschiktheid |
|---|---|
| Staal, geëmailleerd staal, gietijzer | Ja |
| Roestvrij staal | Ja (Indien de magneet zich vasthoudt aan de onderkant van de pan) |
| Aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein | Nee |

**OPMERKING**

- Pannen die geschikt zijn voor koken op inductie worden als geschikt aangeduid door de fabrikant.
- Bepaalde pannen kunnen geluid maken wanneer ze worden gebruikt op inductiekookzones.
- Deze geluiden betekenen niet dat de kookplaat defect is en beïnvloeden de werking ervan op geen enkele manier.
- Speciaal kookgerei van roestvrij staal is mogelijk niet geschikt voor koken op inductie. Controleer of de basis van het kookgerei wordt aangetrokken door een magneet.

### Formaten kookgerei voor inductiekookzones

Inductiekookzones passen zich automatisch aan aan het formaat van de onderkant van het kookgerei tot een bepaalde limiet. Het magnetische deel van de onderkant van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van het formaat van de kookzone.
Gebruik voor de beste resultaten kookgerei waarvan de ferromagnetische diameter overeenkomt met een kookzone. Als het kookgerei niet wordt gevoeld door een kookzone, probeer dan een kleinere kookzone.

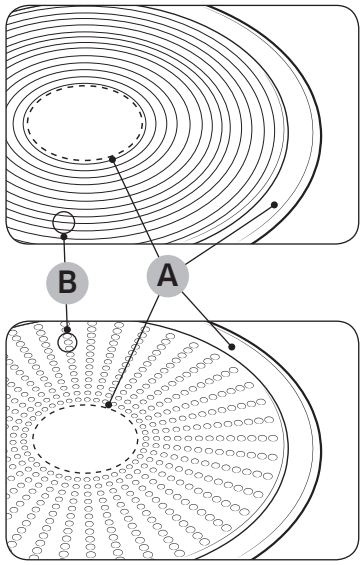
**OPMERKING**

Bekijk voor de diameter van pannen de specificaties van de kookzones van het model dat u gebruikt.

# Voordat u begint

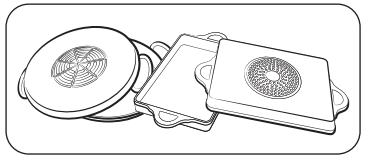
### Ander inductiekookgerei

Sommige pannen hebben dun magnetisch materiaal aan de onderkant om te functioneren met een inductiekookplaat. Deze pannen zijn maar licht magnetisch en werken mogelijk niet goed. (Licht magnetisch houdt in dat een magneet zich niet stevig vasthoudt of dat het gebied waar de magneet zich vasthoudt klein is.)



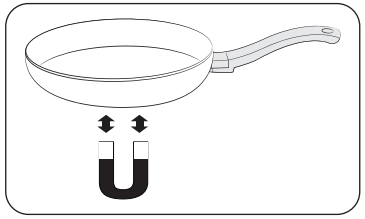

- Ook al is een pan ontworpen voor een inductiekookplaat, toch kan de verwarmingsprestatie zwak zijn, of het kan voorkomen dat de kookplaat de pan niet detecteert, afhankelijk van het formaat en de sterkte van het magnetische gebied aan de onderkant van de pan.

**A.** Gebied waar de magneet zich niet vasthoudt
**B.** Gebied waar de magneet zich vasthoudt



Wanneer u grotere pannen gebruikt met een kleiner ferromagnetisch element, wordt enkel het ferromagnetische element verwarmd. Daardoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

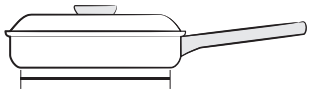
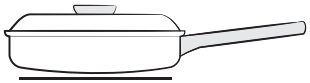
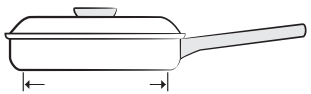
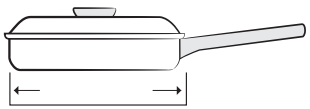
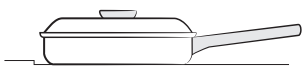
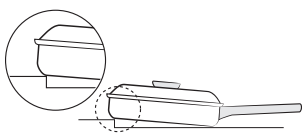
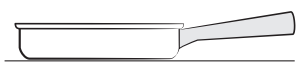
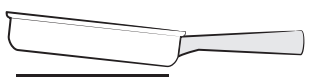
### Geschiktheidstest



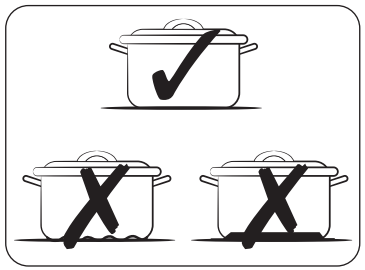
Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.

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

### Juiste plaatsing

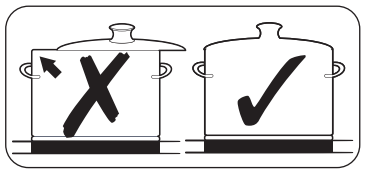
| Juist | Onjuist |
|---|---|
|  |  |
| Pannen met een platte onderkant en rechte zijkanten | Pannen met gebogen of vervormde onder- en zijkanten |
|  |  |
| De pan voldoet aan of is groter dan het aanbevolen minimale formaat voor de kookzone. | De pan voldoet niet aan het minimale formaat dat vereist is voor de betreffende kookzone. |
|  |  |
| De pan bedekt het oppervlak van de kookplaat volledig. | De pan staat op de rand van de kookplaat of staat niet volledig op het oppervlak van de kookplaat. |
|  |  |
| De pan is goed uitgebalanceerd. | Het zware handvat zorgt ervoor dat de pan kantelt. |

### Tips voor energiebesparing



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

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Houd de kookzones en de basis van pannen schoon. Anders wordt er meer energie verbruikt.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten. Dit bespaart energie.



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

### Juiste plaatsing

U kunt kookgerei testen om te kijken of ze geschikt zijn voor gebruik met het product.

1. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ 1-2 seconden aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Als u het kinderslot wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling** ⏸ gedurende 3 seconden aan.
3. Als u de testmodus voor geschiktheid van kookgerei wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Timer** ◷ gedurende 3 seconden aan.
4. Plaats het kookgerei op een van de kookzones en raak de tiptoets voor **Kookzone** ▢ gedurende 3 seconden aan.

| Display | Omschrijving |
|---|---|
| 0 | Pan is ongeschikt |
| 1-7 | Pan is geschikt, maar inefficiënt |
| 8-10 | Pan is geschikt |

# Voordat u begint

## De tiptoetsbediening gebruiken

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.
Zorg dat u slechts een tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

## Bedieningsgeluiden

Als u het volgende hoort.

- Krakend geluid: de pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- Gefluit: u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- Gezoem: u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- Geklik: er vinden elektrische schakelingen plaats.
- Gesis, gezoem: de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

**⚠ WAARSCHUWING**

Gebruik geen pannen met een ander formaat en materiaal.
Als u pannen van verschillende groottes of materialen gebruikt, kan dit lawaai en trillingen veroorzaken.

**OPMERKING**

Als u lage vermogensstanden (1-5) gebruikt, kan dit een klikgeluid geven.

## Eerste reiniging

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

**⚠ WAARSCHUWING**

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

# Gebruik

## Het apparaat inschakelen

Het apparaat kan worden in-/uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ . Raak de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ ongeveer 1 à 2 seconden aan.

**OPMERKING**

Nadat de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 20 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

## Het apparaat uitschakelen

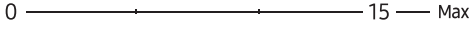
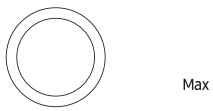
Het apparaat kan volledig worden uitgeschakeld met de tiptoets **Aan/Uit** ⏻.
Raak de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ ongeveer 1 à 2 seconden aan.

**OPMERKING**

Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzones in de vorm van een H, h (twee stappen voor 'heet'). De temperatuur daalt, H, h verdwijnt.

## De kookzone en temperatuurinstelling selecteren

1. Om de kookzone te selecteren, raakt u de tiptoets van de betreffende **Kookzone** ▢ aan.
2. Voor het instellen en aanpassen van het temperatuurniveau, gebruikt u de bedieningsbalk, -toets of -knop.

| | |
|---|---|
| Bedieningsbalk |   |
| Bedieningsknop |   |

**OPMERKING**

- Het standaardniveau is ingesteld op 15 wanneer u de kookzone selecteert.
- Wanneer meer dan een tiptoets gedurende langer dan 8 seconden wordt ingedrukt, wordt dU weergegeven op het kookzonedisplay.

**Suggesties 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.

| Temperatuurinstelling | Bereidingswijze | Praktische voorbeelden |
|---|---|---|
| 14-15 | Verwarmen / Sauteren / Braden | Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, dichtschroeien van vlees, goulash bruinen, vlees smoren |
| 8-11 | Intensief braden | Steak, lendenstuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/poffertjes |
| 7-10 | Braden | Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei |
| 5-7 | Koken | Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten |
| 2-4 | Stomen / Stoven / Koken | Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk |
| 1-2 | Smelten | Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten |

**OPMERKING**

Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.

## Vermogensversterking

De functie voor Vermogensversterking zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt. (Voorbeeld: om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen.)
Na gebruik van Vermogensversterking, keren de kookzones automatisch terug naar de hoogste temperatuurinstelling.

**OPMERKING**

- Onder bepaalde omstandigheden kan de Vermogensversterking automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.
  Het is bijvoorbeeld onmogelijk om tegelijkertijd maximaal vermogen toe te passen op Flexzone achter en Flexzone voor.
- Raadpleeg de kookzonespecificaties van uw model voor de Vermogensversterking-tijd.

### Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen.
Als dit maximum wordt overschreden doordat de Vermogensversterking wordt ingeschakeld, wordt de temperatuurinstelling van een kookzone automatisch door de vermogensbeheerfunctie verlaagd.
De indicator voor deze kookzone wisselt enkele seconden tussen de ingestelde temperatuur en de maximale temperatuurinstelling. Daarna verandert de indicator van de ingestelde temperatuur naar de maximale temperatuurinstelling.

## De Flexzone gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone van toepassing is)

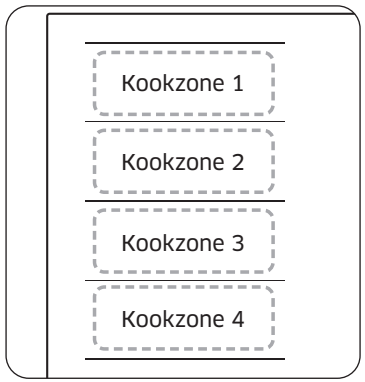
Met de flexfunctie kan de volledige linkerkookzone worden ingeschakeld voor gebruik met grotere pannen. (Voorbeeld: ovalen pannen, een vispan, enz.)

1. Raak de toets **Flexzone** aan.
2. Voor het instellen van het temperatuurniveau voor koken, raakt u de **Temperatuurinstelling** aan.

**OPMERKING**

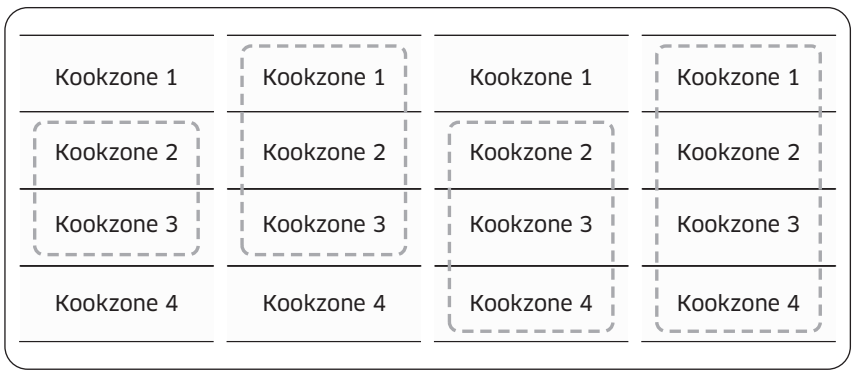
- Als u tijdens de werking de **Flexzone** -toets aanraakt, wordt de functie Flexzone uitgeschakeld.
- Als u op de toets voor **Flexzone** drukt terwijl elke kookzone een ander temperatuurniveau heeft, wordt de kookzone op een hoge temperatuur ingesteld.

## Flexzone Plus (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)




De Flexzone is het grote kookgedeelte aan de linkerkant van de kookplaat (zie het linkerfiguur), dat speciaal is ontworpen om meerdere potten en pannen van verschillende vormen en maten tegelijkertijd te kunnen gebruiken. De Flexzone heeft vier zones die worden bediend door individuele inductoren, waardoor u, ongeacht waar de pannen worden geplaatst op een kookzone, kunt koken.

Met Flexzone Plus kunt u een combinatie gebruiken van verschillende kookzones om het kookgebied uit te breiden. Raak de toets **Flexzone** aan om de kookzone als volgt te gebruiken.




**OPMERKING**

- Wanneer u een enkele kookzone gebruikt, moet de onderkant van het kookgerei minder dan 14 cm zijn.
- De kookplaat kan er 5-10 seconden over doen om de plaatsing van het kookgerei te herkennen.
- U hoort mogelijk een geluid terwijl de kookplaat het kookgerei herkent.
- Verwijder het kookgerei niet tijdens het koken. De kookplaat stopt om veiligheidsredenen automatisch als kookgerei wordt verwijderd voor meer dan 5 seconden.

**De Flexzone Plus gebruiken (Alleen voor modellen waarbij Flexzone plus van toepassing is)**

1. Raak de toets **Flexzone** aan.
2. Voor het instellen en aanpassen van het temperatuurniveau, raakt u de toets **Temperatuurinstelling** aan.

**OPMERKING**

- Als u op de tiptoets voor **Flexzone** duwt terwijl u het apparaat bedient, gaat de functie **Flexzone** uit.
- Als u de toets **Flexzone** aanraakt terwijl iedere kookzone op verschillende niveaus aanstaan, wordt het automatisch aangepast naar een hoger niveau.
- Wanneer u kookgerei verwijdert van of toevoegt aan de nieuwe Flexzone, annuleer dan de huidige bediening en raak de betreffende toets **Kookzone** aan om de kookzone te activeren.

# Gebruik

## Warm houden

1. Gebruik deze functie om bereide gerechten warm te houden. Raak de tiptoets voor de betreffende **kookzone** aan.
2. Raak de tiptoets **Warm houden** aan.
3. Het display van de kookzone wordt gewijzigd.
4. Raak de tiptoets **Warm houden** opnieuw aan om de kookzone uit te schakelen.

## Timer

### De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken

Wanneer er een specifieke tijd wordt ingesteld voor een kookzone, wordt deze kookzone automatisch uitgeschakeld zodra deze tijd is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.

### De timer instellen

De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.

1. Druk op de tiptoets **Timer**.
2. Stel de timer in door meerdere keren de tiptoets **Timer** aan te raken.
3. Om de timerinstellingen te annuleren, raakt u de tiptoets **Timer** gedurende 3 seconden aan.

**OPMERKING**

- Om de instellingen sneller te wijzigen, raakt u de tiptoets **Timer** aan en houdt u deze ingedrukt totdat de gewenste waarde is bereikt.
- Wanneer de timer is afgelopen, hoort u meerdere keren een piep. De kookzone wordt echter niet uitgeschakeld.

## Onderbreken

De functie **Onderbreken** schakelt alle actieve kookzones tegelijkertijd naar laag vermogen en vervolgens terug naar de eerder ingestelde temperatuurinstelling. Deze functie kan worden gebruikt om het bereidingsproces kort te onderbreken en vervolgens voort te zetten, bijvoorbeeld om een telefoongesprek aan te nemen.
Wanneer de functie **Onderbreken** is geactiveerd, worden alle tiptoetsen met uitzondering van de toetsen **Vergrendeling** en **Aan/Uit** uitgeschakeld.
Als u de bereiding wilt hervatten, drukt u nogmaals op de toets **Vergrendeling**.

| | Bedieningspaneel | Display |
|---|---|---|
| Inschakelen | Raak **Vergrendeling** aan | |
| Uitschakelen | Raak **Vergrendeling** aan | Terug naar vorig vermogensniveau |

## Snelle stop

Deze functie zorgt ervoor dat u sneller kunt stoppen met koken.
Als u een kookzone wilt uitschakelen, drukt u gedurende 2 seconden op de toets van de **kookzone**.

**OPMERKING**

De toets **Flexzone** werkt niet met de functie Snelle stop.

## Het kinderslot gebruiken

U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Het bedieningspaneel, met uitzondering van de tiptoets **Aan/uit** ⏻ (Alleen mogelijkheid voor uitschakelen), kan worden vergrendeld om te voorkomen dat de instellingen onbedoeld worden gewijzigd door over het paneel te vegen met een doek.

### Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de tiptoets voor **Vergrendeling** ⏸ (3sec) ongeveer 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.
2. Raak een tiptoets aan. L verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.
3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling** ⏸ (3sec) nogmaals gedurende 3 seconden aan. Er klinkt een geluid ter bevestiging.

**OPMERKING**

- Het kinderslot is geactiveerd, ongeacht of het apparaat uit of aan is.
- Tijdens het koken kunt u het kinderslot gebruiken. Om de kookzone uit te zetten met het kinderslot ingeschakeld, drukt u op de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ of zet u eerst het kinderslot uit en duwt vervolgens op de betreffende **Kookzone** ▢ -toets.

## Maximale vermogenslimiet

Met deze functie kunt u het maximale vermogen van het apparaat aanpassen.

1. Houd de stroom uitgeschakeld.
2. Duw gedurende 3 seconden op de toets voor **Vergrendeling** ⏸ (3sec) om het kinderslot aan te zetten.
3. Raak de tiptoetsen **Kookzone** ▢ aan de linkervoorkant en **Kookzone** ▢ aan de rechtervoorkant tegelijkertijd aan gedurende ongeveer 3 seconden.
4. Raak de tiptoets **Timer** 🕒 ongeveer 3 seconden aan. Het display weergeeft Po en het huidige maximale vermogen.
5. U kunt het vermogenslimiet aanpassen door middel van de toets **Vergrendeling** ⏸ (3sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Druk op de **Aan/uit** ⏻-toets om instellingen in te stellen.

**OPMERKING**

In de modus laag vermogen (3000 W, 4000 W), wordt het vermogensniveau automatisch aangepast.

# Gebruik

## Geluid aan/uit

1. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ ongeveer 1 à 2 seconden aan.
2. Raak de **Timer** ◷ -toets gedurende 3 seconden aan binnen 10 seconden nadat het apparaat is aangezet.
3. Het geluid wordt uitgeschakeld en OF wordt weergegeven op het display.
4. Als u de geluidsinstelling wilt wijzigen, herhaalt u stap 1 en 2. Het geluid wordt ingeschakeld en On wordt weergegeven op het display.

**OPMERKING**

Na het inschakelen is het gedurende 10 seconden niet mogelijk om de geluidsinstellingen te wijzigen.

## Smart Connect

De kookplaat heeft een ingebouwde Wi-Fi-module die u kunt gebruiken om de kookplat te synchroniseren met de SmartThings-app. Via de app op uw smartphone kunt u:

- de bedieningsstatus en de temperatuurinstellingen van de kookplaatelementen zien.
- de timerinstellingen bekijken en wijzigen.

Functies die kunnen worden bediend via de SmartThings-app werken mogelijk niet goed als er slechte verbinding is of als het product is geplaatst op een plek met een zwak WiFi-signaal.

**Hoe u verbinding kunt maken met de kookplaat**

Voordat u de functies op afstand van uw Samsung-kookplaat kunt gebruiken, moet u deze koppelen aan de SmartThings-app.

1. Download en open de SmartThings-app op uw smart-apparaat.
2. Raak de tiptoets **Aan/Uit** ⏻ ongeveer 1 à 2 seconden aan om de kookplaat aan te zetten.
3. Als u het kinderslot wilt inschakelen, raakt u de tiptoets voor **Vergrendeling** 🔒(3sec) gedurende 3 seconden aan.
4. Volg de instructies op de app en duw op de Max -toets en houd deze 3 seconden vast.
5. Terwijl er verbinding wordt gemaakt, knippert de WiFi-indicator. Zodra het proces is voltooid, brandt de indicator continu zonder te knipperen. Nu is de kookplaat verbonden.
6. Als de Smart Connect WiFi-indicator niet aangaat, volg dan de instructies in de app om opnieuw verbinding te maken.

**OPMERKING**

- Zorg ervoor dat de Smart Connect-functie alleen aanstaat wanneer de kookplaat niet wordt bediend.
- Voor verdere instructies kunt u de webhandleiding op www.samsung.com raadplegen

**Wi-Fi Aan/Uit**

- Om de Wi-Fi Aan/Uit te wijzigen, herhaalt u de stappen 2 tot 4.

# Uw apparaat onderhouden

## Bedienbare afzuigkappen

Dit product bevat een Bluetooth-systeem dat u kunt gebruiken om de kookplaat te verbinden met bedienbare afzuigkappen van Samsung. Via de Bluetooth-verbinding kunt u de bedieningsfunctie voor de afzuigkap op de SmartThings-app gebruiken.
Voor meer informatie over afzuigkappen die u kunt bedienen, bezoekt u www.samsung.com

### Verbinding maken met een bedienbare afzuigkap

1. Download en open de SmartThings-app op uw smartphone. Vervolgens voltooit u de procedure voor Smart Connect om verbinding te maken met de kookplaat.
2. Volg de Bluetooth-instructies van de bedienbare afzuigkap en activeer de Bluetooth-verbinding.
3. Duw tegelijkertijd op de toetsen **Timer** ◷ en **Vergrendeling** II (3sec) om verbinding te maken met Bluetooth. Wanneer de Bluetooth-verbinding tot stand is gekomen, verschijnt er bt op het display.
4. Volg de instructies op uit de gebruikershandleiding van de bedienbare afzuigkap en de app-gids om de afzuigkapbediening te gebruiken.

**OPMERKING**

- Als de Smart Connect-verbinding niet succesvol is, kunt u de SmartThings-app gebruiken om de afzuigkap te bekijken en bedienen.
- Zonder een Smart Connect-verbinding met de kookplaat, kunt u een Bluetooth-verbinding gebruiken om de kookplaat te koppelen aan de afzuigkap en om ze te synchroniseren. Om dit te doen volgt u de stappen 2 en 3 hierboven.

## Kookplaat

**⚠ WAARSCHUWING**

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

**OPMERKING**

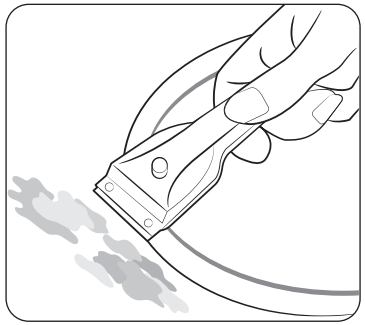
Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas of roestvrij staal.

## Lichte bevuiling

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

# Uw apparaat onderhouden

## Hardnekkig vuil

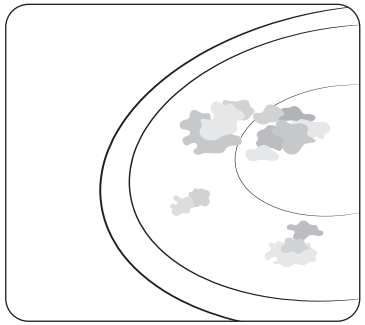


1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.

**OPMERKING**

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.

## Probleemvuil



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

**⚠ WAARSCHUWING**

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

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld. Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

**OPMERKING**

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

## Frame van kookplaat (optioneel)

**⚠ WAARSCHUWING**

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

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

## Voorkom schade aan uw apparaat

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Wanneer een scherp of hard object op de kookplaat valt, kan deze hierdoor worden beschadigd
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot krassen op en beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging aan het oppervlak optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

# Probleemoplossing en service

## Probleemoplossing

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

**⚠ WAARSCHUWING**

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

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Wat moet ik doen als de kookzones niet werken? | • De zekering in de stoppenkast is doorgeslagen. | • Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien. |
| Wat moet ik doen als de kookzones niet aangaan? | • De **On/Off** (Aan/Uit) ⏻-toets is per ongeluk geactiveerd.<br>• Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. | • Is het apparaat ingeschakeld?<br>• Maak het bedieningspaneel schoon. |
| Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H, H ineens verdwijnt? | • De **On/Off** (Aan/Uit) ⏻-toets is per ongeluk geactiveerd.<br>• Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. | • Is het apparaat ingeschakeld?<br>• Maak het bedieningspaneel schoon. |
| Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display? | • Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? | • Als de kookzone heet is, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum. |

# Probleemoplossing en service

| Informatiecode | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| C0 | Er is een probleem met de temperatuursensor van de kookzone. | Schakel het apparaat opnieuw in met de **Aan/uit** ⏻ -toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum. |
| C1 | De waargenomen temperatuur is hoger dan opgegeven. | |
| C2 | Er is een probleem met de PBA-sensor. | |
| A2 | De DC-motor functioneert niet vanwege problemen met de PCB of bedrading of een elektrische storing aan het motorblad. | |
| dO | De tiptoets is langer dan 8 seconden ingedrukt. | Controleer of de tiptoetsen nat zijn of ingedrukt zijn. Als het probleem aanhoudt, schakelt u het apparaat opnieuw in met de **Aan/uit** ⏻ -toets. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum. |
| F0 | Communicatie tussen de hoofd-PCB en sub-PCB's is mislukt. | Schakel het apparaat opnieuw in met de **Aan/uit** ⏻ -toets. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende langer dan 30 seconden uit. Schakel het apparaat vervolgens opnieuw in. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met een plaatselijk servicecentrum. |
| F2 | De aanraak-IC communiceert niet naar behoren. | |
| UP | Het ligt buiten het normale voltagebereik (220 - 240 V). | Controleer de stroomvoorziening in huis. |
| U | Als de pot of pan niet geschikt is voor inductie of als de kookplaat zonder pot of pan werkt, wordt deze informatiecode weergegeven. | Gebruik een pot of pan die geschikt is voor inductie. |

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

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd en op het display staat L.

**Wat moet ik doen als het dO -display knippert?**

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
  Druk op de **On/Off** (Aan/Uit) ⏻ -toets om het apparaat te resetten.
- Als er vloeistof over het bedieningspaneel is gestroomd, veegt u de vloeistof weg.

**Wat moet ik doen als het C1 -display knippert?**

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de **On/Off** (Aan/Uit) ⏻ -toets aan om het apparaat te resetten.

**Wat moet ik doen als het U -display knippert?**

Controleer het volgende:

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

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

Controleer het volgende:

- Als u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Wanneer de elektronica van de kookplaat is afgekoeld of de max. tijd van 10 minuten is verstreken, wordt de koelventilator uitgeschakeld.
- Als u een monteur laat komen als gevolg van een probleem bij het gebruik van het apparaat, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

## Service

Raadpleeg voordat u belt voor hulp of onderhoud eerst het gedeelte 'Probleemoplossing'. Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met uw servicecentrum.
Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.
Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt.

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

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

- Beschrijving model
- S/N-code (15 cijfers)

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

- Model:
- Serienummer:

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

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

## Memo

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

| LAND | BEL | OF BEZOEK ONS ONLINE OP |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Induktioliesitaso

## Käyttöopas

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Sisältö


## Oppaan käyttäminen 3

Seuraavia symboleja käytetään tässä käyttöoppaassa: 3
Mallin nimi ja sarjanumero 3

## Turvallisuusohjeet 3

Pakkausmateriaalin hävittäminen 7
Vanhan laitteesi asianmukainen hävittäminen 7
Tämän tuotteen oikea hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkajäte) 7

## Liesitason asentaminen 8

Turvallisuusohjeet asentajalle 8
Tarvittavat työkalut 8
Kytkeminen verkkovirtalähteeseen 8
Asentaminen työtasoon 9
Komponentit 11

## Ennen aloittamista 11

Keittoalueet 11
Ohjauspaneeli 12
Induktiolämmitys 13
Turvakatkaisu 13
Jäännöslämmön merkkivalo 14
Lämpötilan havaitseminen 14
Keittoastiat 14
Kosketuspainikkeiden käyttäminen 18
Toiminnan äänet 18
Ensimmäinen puhdistus 18

## Toiminta 18

Laitteen kytkeminen päälle 18
Laitteen kytkeminen pois päältä 18
Keittoalueen ja tehotason valitseminen 19
Max Boost 20
Flex-alueen käyttäminen (vain Flex-alueella varustetuissa malleissa) 20
Flex-alue Plus (vain Flex-alue Plus -malleissa) 21
Pidä lämpimänä 22
Ajastin 22
Tauko/jatkaminen 22
Pikapysäytys 22
Lapsilukko 23
Enimmäistehon raja 23
Ääni päälle/pois päältä 24
Smart Connect 24
Liesituulettimen ohjaus 25

## Laitteen ylläpito 25

Liesi 25
Kevyt likaantuminen 25
Pinttynyt lika 26
Ongelmalika 26
Liesitason kehys (vaihtoehto) 27
Välttääksesi laitteesi vahingoittumisen 27

## Vianmääritys ja huolto 27

Vianmääritys 27
Huolto- ja asiakaspalvelu 29

# Oppaan käyttäminen

Lue tämä käyttöopas ja kiinnitä erityistä huomiota seuraavassa osiossa oleviin turvallisuustietoihin ennen laitteen käyttöä. Säilytä tämä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.
Jos laitteen omistusoikeus siirtyy, muistathan luovuttaa käyttöoppaan uudelle omistajalle.

## Seuraavia symboleja käytetään tässä käyttöoppaassa:

**⚠ VAROITUS**

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat johtaa **vakavaan henkilövahinkoon tai kuolemaan**.

**⚠ HUOM.**

Vaarat tai vaaralliset käytännöt, jotka voivat johtaa **vähäiseen henkilövahinkoon tai omaisuusvahinkoon**.

**HUOM.**

Vähennä tulipalon, räjähdyksen, sähköiskun tai henkilövahinkojen vaaraa liesitasoa käyttäessäsi noudattamalla seuraavia perusturvallisuustoimenpiteitä.

**HUOM.**

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia tai tietoja, jotka auttavat käyttäjiä tuotteen käsittelyssä.

## Mallin nimi ja sarjanumero

Sekä mallin nimi että sarjanumero on merkitty liesitason alapuolelle.

Kirjoita tiedot muistiin myöhempää käyttöä varten tai kiinnitä tuotteen lisäetiketti (joka sijaitsee tuotteen yläosassa) tälle sivulle.

Mallin nimi _____

Sarjanumero _____

# Turvallisuusohjeet

Tämän laitteen turvallisuuteen liittyvät asiat ovat kaikkien hyväksyttyjen teknisten- ja turvallisuusstandardien mukaisia. Kuitenkin me valmistajina uskomme, että meidän vastuullamme on myös perehdyttää sinut seuraaviin turvallisuusohjeisiin.

## ⚠ VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai psyykkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tietämyksen puute, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on valvonut tai ohjeistanut laitteen käyttöä.

Lapsia olisi valvottava, etteivät he eivät leiki laitteen kanssa.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikommat fyysiset, aistilliset tai psyykkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tietämyksen puute, jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevaa valvontaa tai ohjeistusta, ja he ymmärtävät niihin liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Irti kytkemisen mahdollisuus tulee olla kiinteässä johtoasennuksessa asennussääntöjen mukaisesti.

Tämä laite tulisi pystyä irrottamaan virtalähteestä asennuksen jälkeen. Irti kytkemisen mahdollisuus voidaan toteuttaa jättämällä pistoke helposti saataville tai asentamalla kytkin kiinteään johtoasennukseen asennussääntöjen mukaisesti.

# Turvallisuusohjeet

Jos virtajohto on vaurioitunut, tulisi valmistajan, sen huoltohenkilön tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.

Asennuksessa ei tulisi käyttää liimoja, koska niitä ei pidetä luotettavina kiinnitysvälineinä.

VAROITUS: Jos pinta on rikkoutunut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi.

Käytön aikana laite kuumenee. Liesitason sisällä olevien lämpöelementtien koskemista tulisi välttää.

VAROITUS: Esillä olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa lähettyviltä.

Höyrypesuria ei saa käyttää.

Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei pitäisi laittaa liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.

Käytön jälkeen sammuta liesitaso sen käyttöpaneelista. Älä luota pannun ilmaisimeen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

HUOM. Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

VAROITUS: Laite ja sen esillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Valvomaton käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon paistettaessa ruokaa liesitasolla rasvassa tai öljyssä. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Sen sijaan sammuta laite ja peitä liekki esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Palovaara: Älä säilytä esineitä kypsennyspinnoilla.

VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemia tai käyttöohjeissa valmistajan sopivaksi osoittamia liesisuojia, tai suojia, jotka sisältyvät laitteeseen. Epäasianmukaisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikommat fyysiset, aistilliset tai psyykkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tietämyksen puute, jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevaa valvontaa tai ohjeistusta, ja he ymmärtävät niihin liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heitä valvota. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

**⚠ HUOM.**

Varmista, että laitteen on asentanut ja maadoittanut pätevä asentaja.

Laitetta saa huoltaa ainoastaan pätevä huoltohenkilöstö. Epäpätevien henkilöiden tekemät korjaukset voivat aiheuttaa vammoja tai vakavia toimintahäiriöitä. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltoon. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa ja mitätöidä takuun.

Upotusasennettuja laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu asiaankuuluvien standardien mukaisiin kaappeihin ja työpisteisiin. Näin varmistetaan, että sähköyksiköt ovat riittävästi suojassa kontaktilta keskeisten turvallisuusnormien mukaisesti.

Jos laitteeseen tulee toimintahäiriöitä tai se rikkoutuu, tai siihen tulee murtumia tai halkeamia:

- sammuta kaikki keittoalueet,
- irrota liesitaso verkkovirrasta, ja
- ota yhteyttä paikalliseen huoltopalveluun.

Jos liesitaso halkeaa, sammuta laite mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Älä käytä liesitasoasi ennen kuin lasipinta on vaihdettu.

# Turvallisuusohjeet

Älä käytä liesitasoa alumiinifolion, alumiinifolioon käärittyjen tuotteiden tai alumiiniastioihin pakattujen pakasteiden lämmittämiseen.

Astian pohjan ja liesitason välinen neste voi aiheuttaa höyrynpainetta. Paine voi aiheuttaa astian siirtymisen.

Varmista aina, että keittolevy ja astian pohja pysyvät kuivina.

Keittoalueista tulee kuumia, kun kypsennät ruokaa.

Pidä pienet lapset aina poissa laitteen lähettyviltä.

Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta, koska ne voivat olla vaarallisia lapsille.

Tätä laitetta käytetään vain tavalliseen ruoanlaittoon ja paistamiseen kotona. Sitä ei ole suunniteltu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.

Älä käytä liesitasoa huoneen lämmitykseen.

Ole varovainen, kun kytket sähkölaitteita pistorasioihin lähellä liesitasoa. Sähköjohdot eivät saa joutua kosketuksiin liesitason kanssa.

Ylikuumentunut rasva ja öljy voivat syttyä tuleen nopeasti. Älä koskaan jätä pintoja valvomatta valmistaessasi ruokaa rasvassa tai öljyssä, esimerkiksi paistaessasi ranskalaisia.

Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.

Pidä käyttöpaneeli aina puhtaana ja kuivana.

Älä koskaan aseta palavia esineitä liesitasolle, koska se voi aiheuttaa tulipalon.

On olemassa vaara, että laitteesta saa palovammoja, jos sitä käytetään huolimattomasti.

Sähkölaitteiden johdot eivät saa koskettaa kuuman liesitason tai kuuman astian pintaa.

Älä käytä liesitasoa vaatteiden kuivaamiseen.

**Tahdistimen tai sydänimplanttien käyttäjien on pidettävä ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä induktiokeittoalueista, kun ne ovat päällä. Jos olet epävarma, ota yhteys laitteen valmistajaan tai lääkäriin. (Vain induktioliesitasomalli)**

Älä yritä korjata, purkaa tai muokata laitetta itse.

Sammuta laite aina ennen puhdistusta.

Puhdista liesitaso tässä käyttöoppaassa olevien puhdistus- ja hoito-ohjeiden mukaisesti.

Pidä lemmikit poissa laitteen luota, koska ne voivat osua laitteen säätöihin ja aiheuttaa toimintahäiriön.

## Pakkausmateriaalin hävittäminen

**⚠ VAROITUS**

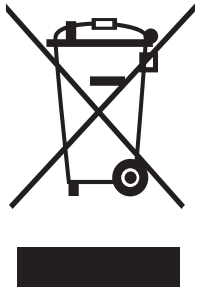
Kaikki laitteen pakkaamiseen käytetyt materiaalit ovat täysin kierrätettäviä. Levy- ja kovavaahto-osat on merkitty asianmukaisesti. Hävitä pakkausmateriaalit ja vanhat laitteet turvallisuus ja ympäristö huomioon ottaen.

## Vanhan laitteesi asianmukainen hävittäminen

**⚠ VAROITUS**

Ennen kuin hävität vanhan laitteesi, tee se toimintakelvottomaksi, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa. Anna pätevän teknikon irrottaa laite verkkovirrasta ja irrottaa verkkojohto.
Laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.
Tietoa keräyspäivistä ja yleisistä jätehuoltopaikoista saat paikalliselta jätehuoltolaitokselta tai -neuvostolta.

## Tämän tuotteen oikea hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkajäte)



(Koskee maita, joissa käytetään erillisiä keräysjärjestelmiä)
Tämä merkki tuotteessa, lisävarusteessa tai kirjallisissa osioissa tarkoittaa, että tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita (esim. laturi, kuulokkeet, USB-kaapeli) ei pitäisi hävittää muiden kotitalousjätteiden kanssa laitteen tullessa käyttöikänsä päähän. Jotta vältettäisiin huolimattomasta jätelajittelusta aiheutuvat haitat ympäristölle ja ihmisten terveydelle, tulisi nämä jätteet erotella muista jätteistä ja kierrättää ne vastuullisesti materiaaliresurssien kestävän käytön edistämiseksi. Kotitalouksien tulisi ottaa yhteyttä joko vähittäismyyjään, jolta he ostivat tämän tuotteen, tai kunnantoimistoon saadakseen lisätietoja kierrätyksestä ja siitä minne ja miten he voivat toimittaa tuotteet ympäristön kannalta turvallisesti.
Yritysten tulisi ottaa yhteyttä toimittajaansa ja tarkistaa ostosopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita ei saa hävittää muiden tavaranjakelussa syntyvien kulutusjätteiden seassa.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista sääntövelvoitteista on osoitteessa: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Liesitason asentaminen



**⚠ VAROITUS**

Varmista, että uuden laitteen asentaa ja maadoittaa vain pätevä ammattilainen. Noudata näitä ohjeita. Takuu ei kata vahinkoja, jotka syntyvät virheellisen asennuksen seurauksena.
Tekniset tiedot ovat tämän käyttöoppaan lopussa.

## Turvallisuusohjeet asentajalle

- Sähköasennuksessa on oltava laite, jonka avulla laite voidaan irrottaa sähköverkosta kaikissa navoissa, joiden kosketusaukon leveys on vähintään 3 mm. Sopivia erotuslaitteita ovat mm. verkkoa suojaavat katkaisimet, sulakkeet (ruuvityyppiset sulakkeet on irrotettava pidikkeestä), vikavirtasuojat ja kontaktorit.
- Palosuojauksen osalta tämä laite vastaa standardia EN 60335-2-6. Tämäntyyppinen laite voidaan asentaa niin, että sen toisella puolella on korkea kaappi tai seinä.
- Asennuksen on taattava iskunkestävyys.
- Keittiöyksikön, johon laite on asennettu, on täytettävä standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.
- Kosteussuojan varmistamiseksi kaikki leikatut pinnat on tiivistettävä sopivalla tiivistysaineella.
- Laatoitetuilla työtasoilla liesitason saumat on täytettävä kokonaan laastilla.
- Luonnonkivi-, tekokivi- tai keraamisilla työtasoilla kiinnitysjouset on liimattava paikoilleen sopivalla keinohartsilla tai sekaliimalla.
- Varmista, että tiiviste istuu kunnolla työtasoa vasten ilman rakoja. Ylimääräistä silikonitiivistettä ei saa levittää, sillä se vaikeuttaisi irrottamista huollon yhteydessä.
- Liesitaso on irrotettaessa painettava alhaalta ulos.
- Liesitason alle voidaan asentaa levy.
- Työtason ja sen alla olevan yksikön etuosan välistä tuuletusrakoa ei saa peittää.

## Tarvittavat työkalut

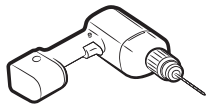
Kynä

Phillips-ruuvimeisseli

Viivain tai viivoitin

Suojalasit

Pistosaha



Porakone

## Kytkeminen verkkovirtalähteeseen

Ennen yhdistämistä tarkista, että laitteen nimellisjännite, eli arvokilvessä ilmoitettu jännite, vastaa käytettävissä olevaa syöttöjännitettä. Arvokilpi sijaitsee liesitason alakotelossa.

**⚠ VAROITUS**

Sammuta virta ennen kuin kytket johdot piiriin.

Lämmityselementin jännite on AC 230 V~. Laite toimii täydellisesti myös verkoissa AC 220 V~ tai AC 240 V~. Liesitaso on kytkettävä verkkovirtaan laitteella, jonka avulla se voidaan irrottaa verkkovirrasta kaikilla navoilla kontaktiaukon leveyden ollessa vähintään 3 mm, esim. automaattikatkaisimella, maavuodon katkaisijalla tai sulakkeella.

**⚠ VAROITUS**

Kaapeliliitännät on tehtävä määräysten mukaisesti ja pääteruuvit tulee kiristää turvallisesti.

**⚠ VAROITUS**

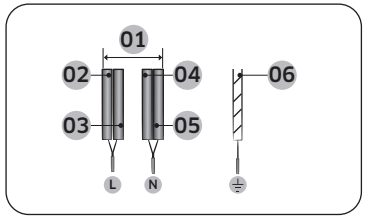
Kun liesitaso on kytketty verkkovirtaan, tarkista, että kaikki keittoalueet ovat käyttövalmiita kytkemällä ne yksitellen päälle maksimiasetuksella sopivan astian kanssa.

**⚠ VAROITUS**

Kiinnitä huomiota talon (vaatimustenmukaisten) yhteyksien ja laitteiden tilaan ja neutraaliin jakamiseen (liitäntäjärjestelmät). Muussa tapauksessa osat voivat vaurioitua.
Takuu ei kata virheellisestä asennuksesta johtuvia vahinkoja.

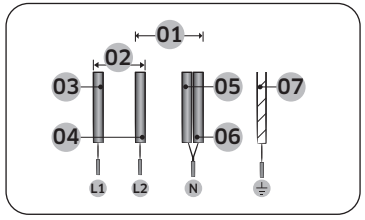
**⚠ VAROITUS**

Jos virtajohto on vaurioitunut, tulisi valmistajan, sen huoltohenkilön tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.



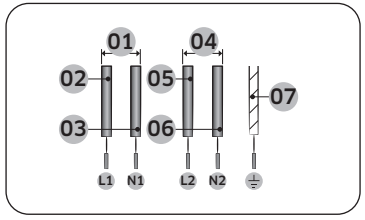

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Sininen |
| **02** | Musta | **05** | Harmaa |
| **03** | Ruskea | **06** | Vihreä/keltainen |




2N~ (16 A): Kaksivaiheiset johdot (L1 ja L2) erotetaan toisistaan ennen liittämistä.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Sininen |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Harmaa |
| **03** | Musta | **07** | Vihreä/keltainen |
| **04** | Ruskea | | |



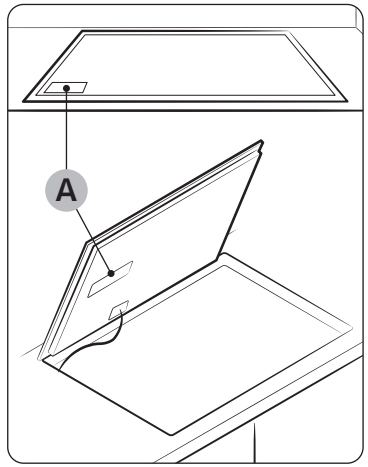

2 x 1N~ (16 A): Erota johdot ennen liittämistä.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Ruskea |
| **02** | Musta | **06** | Harmaa |
| **03** | Sininen | **07** | Vihreä/keltainen |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ VAROITUS**

Jotta verkkoliitäntä tulisi oikein, seuraa kytkentäkaaviota liittimien läheisyydessä.

## Asentaminen työtasoon




**A.** Sarjanumero

**HUOM.**

Merkitse sarjanumero muistiin laitteen tyyppikilvestä ennen asennusta. Tätä numeroa tarvitaan huoltopyyntöjen yhteydessä, eikä se ole enää saatavilla asennuksen jälkeen, sillä se on laitteen ylä- tai alapuolella olevassa alkuperäisessä tyyppikilvessä.

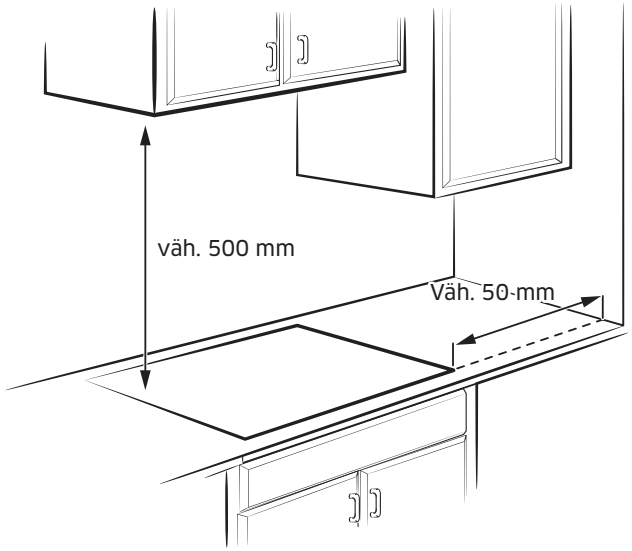
**HUOM.**

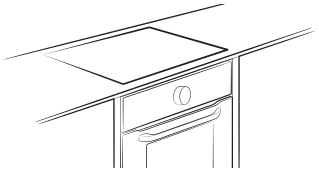
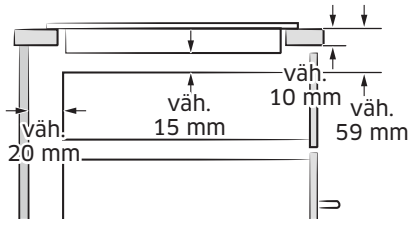
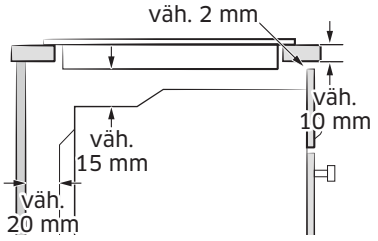
Kiinnitä erityistä huomiota vähimmäistilaa ja -väliä koskeviin vaatimuksiin.

**HUOM.**

Keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittotason alla on laatikko, sitä ei saa käyttää pienten esineiden tai paperin säilyttämiseen, koska ne voivat vahingoittaa tuuletinta tai häiritä jäähdytystä, jos ne joutuvat sen sisään.

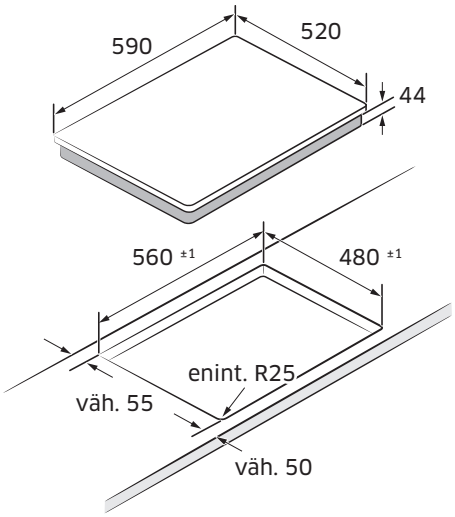
# Liesitason asentaminen




| Laatikosto | Uuni |
|---|---|
| |  |
|  |  |

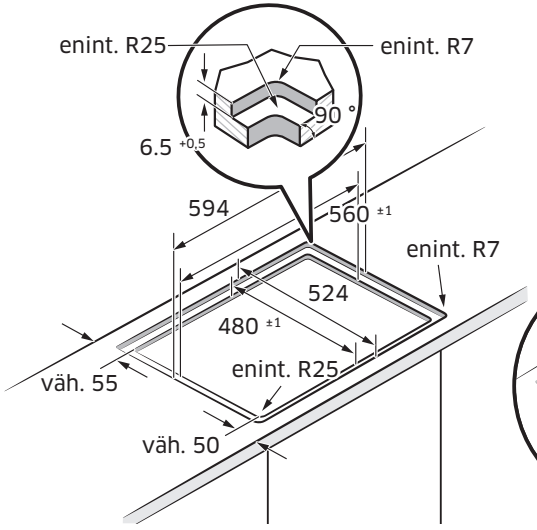


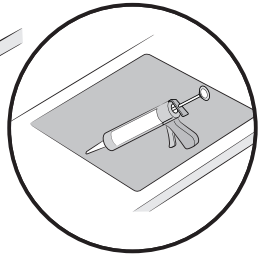


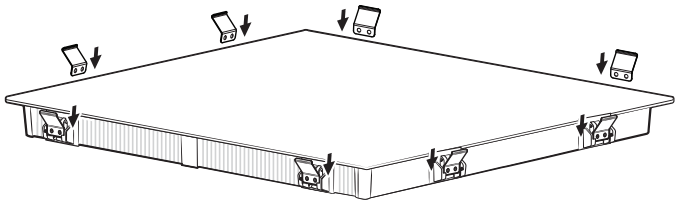


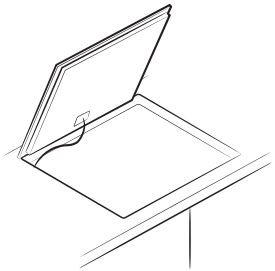

Yksikkö: mm

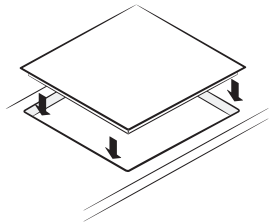
**Upotusasennettava malli (vain NZ6******FK malli voidaan asentaa)**



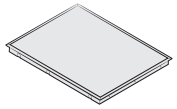









## Komponentit

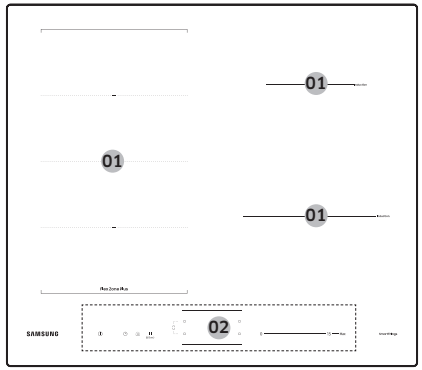


Induktioliesitaso

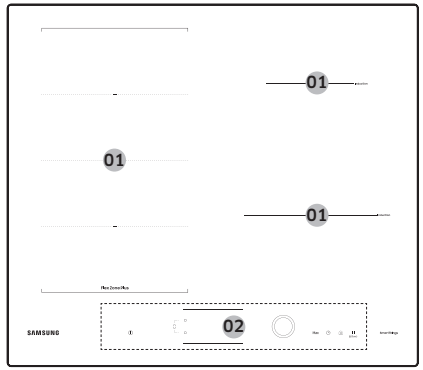
Kulmarauta

## Keittoalueet

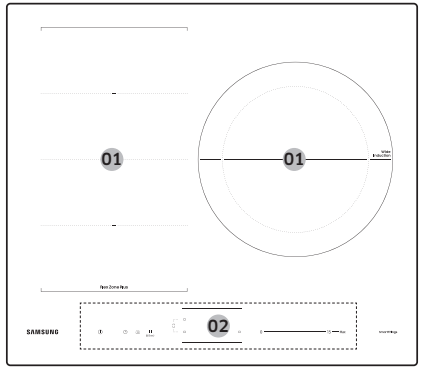
**NZ64B6056****



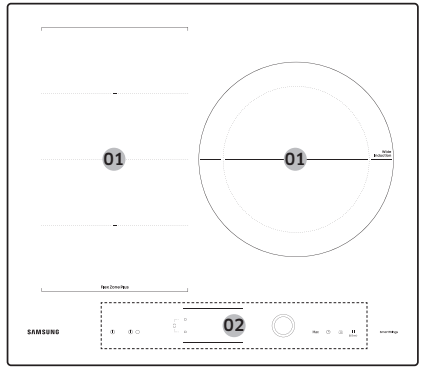

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****



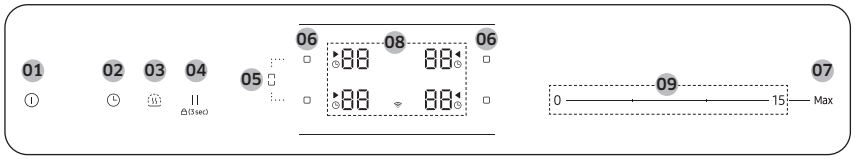

| | |
|---|---|
| **01** | Induktiokeittoalue |
| **02** | Ohjauspaneeli |

# Ennen aloittamista

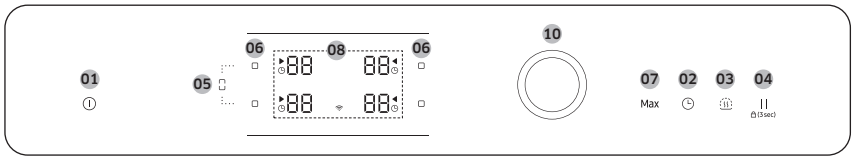


## Ohjauspaneeli

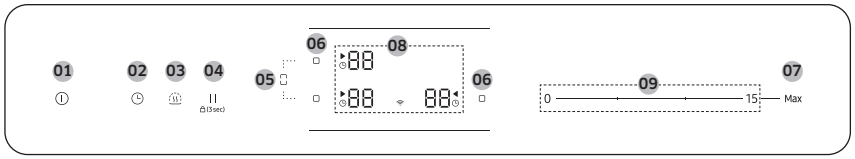
**Ohjauspaneeli 1 - NZ64B6056****



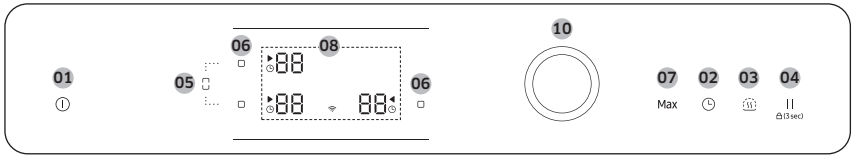

**Ohjauspaneeli 2 - NZ64B6058****




**Ohjauspaneeli 3 - NZ63B6056****

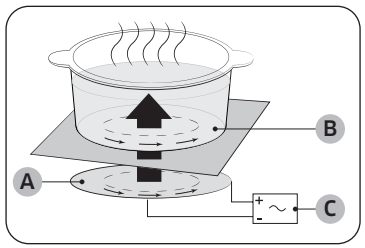



**Ohjauspaneeli 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Virtapainike | Lieden kytkeminen päälle ja pois päältä. |
| **02** | Ajastin | Ajastimen kytkeminen päälle tai pois päältä ja ajastimen asettaminen. |
| **03** | Pidä lämpimänä | Pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä. |
| **04** | Tauko ja lukitus | Kaikkien keittoalueiden kytkeminen alhaiselle tehoasetukselle. Paina 3 sekuntia lukitaksesi tai avataksesi ohjauspaneelin lukituksen. (Lapsilukko) |
| **05** | Flex-alue | Flex-alueen valitseminen. |
| **06** | Keittoalue | Keittoalueen valitseminen. |
| **07** | Max Boost | Aktivoi toiminnon. |
| **08** | Näyttö | Näyttää lämpöasetukset, jäännöslämmön ja Wi-Fi-yhteyden. |
| **09** | Ohjauspalkki | Lämpötila-asetuksen asettamiseen ja ajan lisäämiseen tai vähentämiseen. |
| **10** | Säätönuppi | Lämpötila-asetuksen asettamiseen ja ajan lisäämiseen tai vähentämiseen. |

## Induktiolämmitys




**A.** Induktiokela
**B.** Indusoidut virrat
**C.** Elektroniset piirit

- Induktiolämmityksen periaate: Kun asetat keittoastian keittoalueelle ja kytket sen päälle, induktiolieden elektroniset piirit tuottavat keittoastian pohjaan "indusoituja virtoja", jotka nostavat keittoastian lämpötilaa välittömästi.
- Suurempi nopeus kypsennyksessä ja paistamisessa: Koska pannua lämmitetään suoraan eikä lasia, hyötysuhde on suurempi kuin muissa järjestelmissä, koska lämpöä ei häviä. Suurin osa absorboidusta energiasta muuttuu lämmöksi.

## Turvakatkaisu

Jos jotakin keittoaluetta ei kytketä pois päältä tai tehotasoa ei säädetä pidemmän ajan kuluttua, kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Keittoalueet kytkeytyvät pois päältä seuraavien aikojen jälkeen.

| Tehotaso | Sammuta |
|---|---|
| 1-3 | 6 tunnin jälkeen |
| 4-6 | 5 tunnin jälkeen |
| 7-9 | 4 tunnin jälkeen |
| 10-15 | 1,5 tunnin jälkeen |

**HUOM.**

Jos liesitaso on ylikuumentunut epänormaalin toiminnan vuoksi, näytetään. Liesitaso kytkeytyy pois päältä.

**HUOM.**

Jos keittoastiat ovat sopimattomia, liian pieniä, tai keittoalueelle ei ole asetettu mitään, näytetään. Vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä 1 minuutin kuluttua.

**HUOM.**

Jos yksi tai useampi keittoalue kytkeytyy pois päältä ennen kuin ilmoitettu aika on kulunut, ks. “**Vianmääritys**”.

**Muita syitä, miksi keittoalue kytkeytyy pois päältä**

Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä, jos neste kiehuu ohjauspaneelin päälle.
Automaattinen poiskytkentä aktivoituu myös, jos ohjauspaneelille asetetaan kostea liina. Molemmissa näissä tapauksissa laite on kytkettävä uudelleen päälle käyttämällä**virtapainiketta** ⏻ nesteen tai liinan poistamisen jälkeen.

# Ennen aloittamista



## Jäännöslämmön merkkivalo

Kun yksittäinen keittoalue tai keittotaso kytketään pois päältä, laitteeseen jäänyt jäännöslämpö ilmaistaan H, h ("hot"/kuuma) kyseisen keittoalueen näytössä. Vaikka keittoalue on kytketty pois päältä, jäännöslämmön merkkivalo sammuu vasta, kun keittoalue on jäähtynyt.
Voit käyttää jäännöslämpöä sulattamiseen tai ruoan pitämiseen lämpimänä.

**⚠ VAROITUS**

Niin kauan kuin jäännöslämmön merkkivalo palaa, on olemassa palovamman vaara.

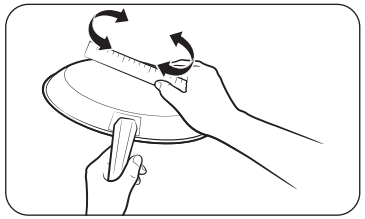
**⚠ VAROITUS**

Jos virransyöttö katkeaa, H, h -symboli sammuu eikä jäännöslämmöstä kertova valo pala.
Voit silti saada palovamman. Voit välttää tämän olemalla huolellinen keittotason läheisyydessä.

## Lämpötilan havaitseminen

Jos jostain syystä jonkin keittoalueen lämpötila ylittää turvallisuustasot, keittoalue laskee automaattisesti pienemmälle tehotasolle.
Kun olet lopettanut keittotason käytön, jäähdytyspuhallin jatkaa käyntiä, kunnes keittotason elektroniikka on jäähtynyt. Jäähdytystuuletin kytkeytyy pois päältä elektroniikan lämpötilan mukaan.

## Keittoastiat



Käytä litteäpohjaisia keittoastioita, jotka ovat täysin kosketuksissa koko keittoalueeseen. Tarkista tasaisuus pyörittämällä viivoitinta keittoastian pohjan yli. Muista noudattaa kaikkia keittoastioiden käyttöä koskevia suosituksia.

- Käytä induktiokäyttöön sopivasta materiaalista valmistettuja keittoastioita.
- Käytä laadukkaita keittoastioita, joiden pohja on painavampi, jotta lämpö jakautuu paremmin. Näin saadaan parhaat kypsennystulokset.
- Sovita keittoastian koko valmistettavan ruoan määrään.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviksi. Tämä voi aiheuttaa pysyviä vaurioita rikkoutumisen, sulamisen tai naarmuuntumisen muodossa, jotka voivat vaikuttaa keraamiseen liesitasoon. (Tämäntyyppiset vauriot eivät kuulu takuun piiriin).
- Älä käytä likaisia keittoastioita tai keittoastioita, joihin on kertynyt runsaasti rasvaa. Käytä aina keittoastioita, jotka on helppo puhdistaa ruoanlaiton jälkeen.

**⚠ HUOM.**

- Keittoalueet saattavat näyttää jäähtyneiltä sen jälkeen, kun ne on sammutettu. Lasipinta voi kuitenkin olla kuuma keittoastian siirtämästä jäännöslämmöstä. Palovammojen vaara on edelleen olemassa.
- Älä koske kuumiin keittoastioihin suoraan käsilläsi. Käytä aina uunihansikkaita tai kattilanpidikkeitä suojaamaan käsiäsi palovammoilta.
- Älä liu'uta keittoastioita liesitason pinnalla. Se voi vahingoittaa liesitasoa pysyvästi.

### Keittoastiat induktiokeittoalueille

Induktiopoltin voidaan kytkeä päälle vain, kun magneettisella pohjalla varustettu keittoastia asetetaan jollekin keittoalueista. Voit käyttää alla sopiviksi tunnistettuja keittoastioita.

| Materiaali | Sopivuus |
|---|---|
| Teräs, emaloitu teräs, valurauta | Kyllä |
| Ruostumaton teräs | Kyllä (jos magneetti tarttuu keittoastian pohjaan) |
| Alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini | Ei |

**HUOM.**

- Induktioon soveltuvat keittoastiat on merkitty valmistajan toimesta sopiviksi.
- Tietyt keittoastiat voivat aiheuttaa ääniä, kun niitä käytetään induktiokeittoalueilla.
- Nämä äänet eivät viittaa liesitason toimintahäiriöön eivätkä vaikuta sen toimintaan millään tavalla.
- Erityiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat eivät välttämättä sovellu induktiokäyttöön. Tarkista, vetääkö keittoastian pohja puoleensa magneettia.

### Keittoastioiden koot induktiokeittoalueille

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan asti. Keittoastian pohjan magneettiosan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään keittoalueen koosta riippuvainen.
Parhaan tuloksen saat käyttämällä keittoastioita, joiden ferromagneettinen halkaisija vastaa polttimen halkaisijaa. Jos poltin ei tunnista keittoastiaa, kokeile pienempää poltinta.

**HUOM.**

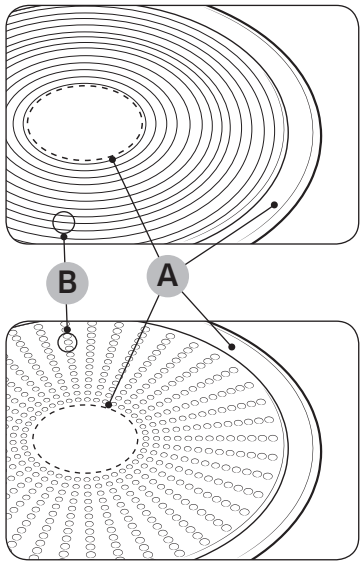
Ruoanlaittovälineiden halkaisija on ilmoitettu mallin keittoalueiden määrittelyissä.

# Ennen aloittamista



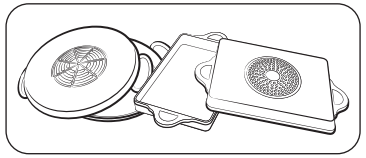
### Muut induktiokeittoastiat

Joidenkin keittoastioiden pohjassa on ohutta magneettista materiaalia, joka toimii induktiokeittotasolla. Näissä keittoastioissa on heikko magneettisuus, eivätkä ne välttämättä toimi hyvin. (Heikko magneettisuus tarkoittaa, että magneetti ei pysy tiukasti kiinni tai sen tarttumisalue on pieni.)



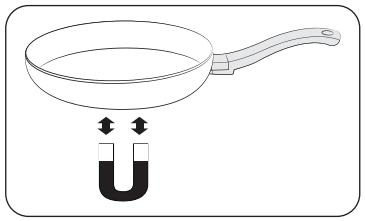

- Vaikka keittoastiat on suunniteltu induktiokeittotasoa varten, niiden lämmitysteho voi olla heikko tai joskus keittotaso ei välttämättä havaitse keittoastiaa keittoastian pohjassa olevan magneettialueen koosta ja vahvuudesta riippuen.

**A.** Alue, johon magneetti ei tartu
**B.** Alue, johon magneetti tarttuu



Kun käytät suuria keittoastioita, joissa on pienempi ferromagneettinen elementti, vain ferromagneettinen elementti kuumenee. Sen seurauksena lämpö ei välttämättä jakaudu tasaisesti.

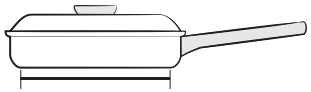
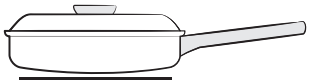
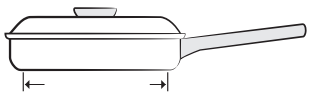
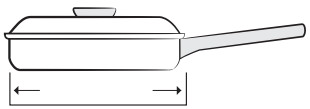
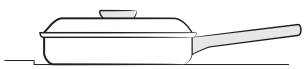
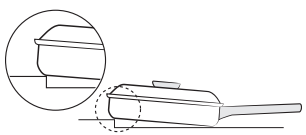
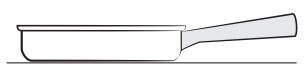
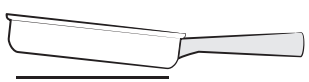
### Soveltuvuustesti



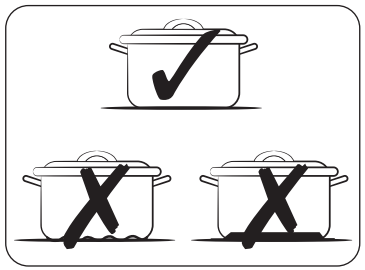
Keittoastia soveltuu induktiokäyttöön, jos magneetti tarttuu astian pohjaan ja jos valmistaja on merkinnyt astian sopivaksi.

- Tunnistat hyvät astiat niiden pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Kun ostat uusia keittoastioita, kiinnitä erityistä huomiota pohjan halkaisijaan. Valmistajat ilmoittavat usein vain yläreunan halkaisijan.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on vaurioitunut ja joissa on karheat reunat tai naarmuja. Vaurioituneet keittoastiat voivat naarmuttaa keraamista liesitasoa pysyvästi, jos liu'utat niitä pintaa pitkin.
- Kylmänä keittoastioiden pohjat ovat yleensä hieman sisäänpäin taipuneita (koveria). Ne eivät saa taipua ulospäin (kupera).
- Jos haluat käyttää erityyppistä keittoastiaa, esimerkiksi painekattilaa, haudutuspannua tai wokkipannua, noudata valmistajan ohjeita.

### Oikea sijoittelu

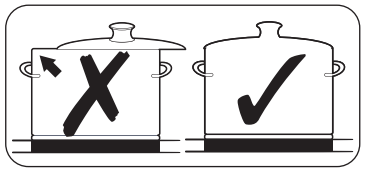
| Oikein | Väärin |
|---|---|
|  |  |
| Litteäpohjaiset keittoastiat ja suorat sivut | Keittoastiat, joissa on kaareva tai vääntynyt pohja tai sivut |
|  |  |
| Keittoastia täyttää tai ylittää keittoalueelle suositellun vähimmäiskoon. | Keittoastia ei täytä nykyiselle keittoalueelle vaadittua vähimmäiskokoa. |
|  |  |
| Keittoastia lepää kokonaan liesitason päällä. | Keittoastia lepää keittotason reunuksen päällä tai ei lepää kokonaan liesitason pinnalla. |
|  |  |
| Keittoastia on tasapainotettu oikein. | Painava kahva aiheuttaa keittoastian kallistumisen. |

### Energiansäästövinkkejä



Noudata näitä vinkkejä energiankulutuksen säästämiseksi.

- Aseta keittoastia keittoalueelle aina ennen kuin kytket vastaavan polttimen päälle.
- Pidä keittoalueet ja keittoastioiden alustat puhtaina. Muuten virtaa kuluu enemmän.
- Sulje keittoastioiden kansi tiukasti, jos sellainen on käytettävissä. Tämä vähentää virrankulutusta.



- Sammuta käytettävä poltin ennen kypsennysajan päättymistä. Käytä jäännöslämpöä ruoan pitämiseen lämpimänä.

### Oikea sijoittelu

Voit testata keittoastioita, jotta näet, soveltuvatko ne käytettäväksi tuotteen kanssa.

1. Paina **virtapainiketta** ⏻ 1-2 sekunnin ajan kytkeäksesi liesitason päälle.
2. Paina **Tauko ja lukitus** ⏸ (3 sec) -näppäintä 3 sekunnin ajan aktivoidaksesi lapsilukon.
3. Paina **Ajastin** 🕒 -näppäintä 3 sekunnin ajan aktivoidaksesi keittoastioiden soveltuvuuden testaustilan.
4. Aseta keittoastia yhdelle keittoalueista ja paina sitten **Keittoalue** ▢ -näppäintä 3 sekunnin ajan.

| Näyttö | Kuvaus |
|---|---|
| 0 | Sopimaton keittoastia |
| 1-7 | Keittoastiat ovat sopivia, mutta tehottomia |
| 8-10 | Sopiva keittoastia |

# Ennen aloittamista

## Kosketuspainikkeiden käyttäminen

Kosketuspainikkeita käytetään koskettamalla haluttua painiketta sormella, kunnes asianomaiset näytöt syttyvät tai sammuvat tai kunnes haluttu toiminto aktivoituu.
Varmista, että kosketat vain yhtä painiketta, kun käytät laitetta. Jos sormesi on liian litteästi painikkeella, myös viereinen painike saattaa aktivoitua.

## Toiminnan äänet

Jos kuulet:
- Halkeilevan äänen: keittoastiat on valmistettu eri materiaaleista.
- Vihellyksen: käytät useampaa kuin kahta keittoaluetta ja keittoastiat on valmistettu eri materiaaleista.
- Huminaa: käytät suuria tehoja.
- Naksahtavan äänen: sähköinen kytkentä tapahtuu.
- Sihinää, surinaa: tuuletin on toiminnassa.

Äänet ovat normaaleja eivätkä viittaa vikoihin.

**⚠ VAROITUS**

Älä käytä erikokoisia ja -materiaalisia keittoastioita.
Erikokoisten tai -materiaalisten keittoastioiden käyttö voi aiheuttaa ääniä ja tärinää.

**HUOM.**

Alhaisen tehon (1-5) käyttäminen voi aiheuttaa naksahtelevia ääniä.

## Ensimmäinen puhdistus

Pyyhi keraaminen lasipinta kostealla liinalla ja keraamisen liesitason lasinpuhdistusaineella.

**⚠ VAROITUS**

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vahingoittua.

# Toiminta

## Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle painamalla **virtapainiketta** ⏻. Paina **virtapainiketta** ⏻ noin 1-2 sekunnin ajan.

**HUOM.**

Kun **virtapainiketta** ⏻ on painettu laitteen käynnistämiseksi, teho on valittava noin 20 sekunnin kuluessa. Muussa tapauksessa laite kytkeytyy pois päältä turvallisuussyistä.

## Laitteen kytkeminen pois päältä

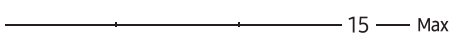
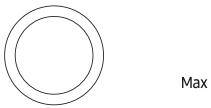
Sammuta laite kokonaan **virtapainikkeella** ⏻.
Paina **virtapainiketta** ⏻ noin 1-2 sekunnin ajan.

**HUOM.**

Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittotaso on kytketty pois päältä, jäännöslämmön esiintyminen näkyy vastaavien keittoalueiden digitaalisissa näytöissä muodossa H, h kaksi askelmaa "kuumalle".
Lämpötila laskee, H, h katoaa.

## Keittoalueen ja tehotason valitseminen

1. Valitaksesi keittoalueen paina vastaavaa **Keittoalue** ▢ -näppäintä.
2. Käytä tehotason asettamiseen ja säätämiseen ohjauspalkkia tai ohjausnäppäintä tai säätönuppia.

| | |
|---|---|
| Ohjauspalkki |   |
| Säätönuppi |   |

**HUOM.**

- Oletustasoksi on asetettu 15, kun valitaan keittoalue.
- Jos useampaa kuin yhtä näppäintä painetaan yli 8 sekunnin ajan, dU ilmestyy keittoalueen näytölle.

**Ehdotetut asetukset tiettyjen ruokien kypsennystä varten**

Alla olevan taulukon luvut ovat ohjeellisia. Eri kypsennysmenetelmiin tarvittava teho riippuu useista muuttujista, kuten käytettävän keittoastian laadusta sekä kypsennettävän ruoan tyypistä ja määrästä.

| Tehotaso | Kypsennysmenetelmä | Esimerkkejä käytöstä |
|---|---|---|
| 14-15 | Lämmittäminen / kuullottaminen / paistaminen | Suurten nestemäärien lämmittäminen, nuudeleiden keittäminen, lihan paistaminen, gulassin ruskistaminen, lihan hauduttaminen |
| 8-11 | Intensiivinen paistaminen | Pihvi, sisäfilee, ruskistettu liha, makkarat, pannukakut |
| 7-10 | Paistaminen | Schnitzel / kyljykset, maksa, kala, pasteijat, paistetut kananmunat |
| 5-7 | Keittäminen | Enintään 1,5 l nesteen, perunoiden ja vihannesten keittäminen |
| 2-4 | Höyryttäminen / hauduttaminen / keittäminen | Pienten vihannesmäärien höyryttäminen ja hauduttaminen, riisin ja maitoruokien keittäminen |
| 1-2 | Sulattaminen | Voin sulatus, liivatteen liuotus, suklaan sulatus |

**HUOM.**

Tehotasoa on säädettävä keittoastioiden ja ruokien mukaan.

# Toiminta

## Max Boost

Max Boost -toiminto tarjoaa lisätehoa jokaiselle keittoalueelle. (esimerkki: suuren vesimäärän kiehauttaminen)
Max Boost -aikojen jälkeen keittoalueet palautuvat automaattisesti korkeimpaan lämpöasetukseen.

**HUOM.**

- Tietyissä olosuhteissa Max Boost -toiminto voidaan kytkeä automaattisesti pois päältä liesitason sisäisten elektronisten komponenttien suojaamiseksi. Esimerkiksi Flex-alueen takaosan ja Flex-alueen etuosan maksimitehon yhtäaikainen käyttö ei ole mahdollista.
- Katso Max Boost -aika mallisi keittoalueiden tiedoista.

### Tehonhallinta

Keittoalueilla on käytettävissä maksimiteho.
Jos tämä tehoalue ylitetään kytkemällä Max Boost -toiminto päälle, tehonhallinta vähentää automaattisesti keittoalueen tehotasoa.
Tämän keittoalueen näyttö vaihtelee muutaman sekunnin ajan asetetun tehotason ja suurimman mahdollisen tehotason välillä. Tämän jälkeen näyttö vaihtuu asetetusta tehotasosta suurimpaan mahdolliseen tehotasoon.

## Flex-alueen käyttäminen (vain Flex-alueella varustetuissa malleissa)

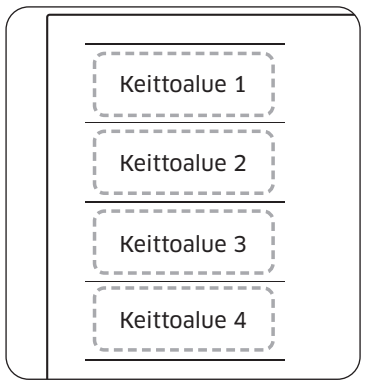
Flex-toiminnolla voidaan käyttää täydellistä vasemmanpuoleista keittoaluetta suurikokoisten keittoastioiden käyttöä varten. (esimerkki: soikea keittoastia, kalakattila)

1. Paina **Flex-alueen** näppäintä.
2. Käytä tehotason asettamiseen ja säätämiseen **Tehotaso** -näppäintä.

**HUOM.**

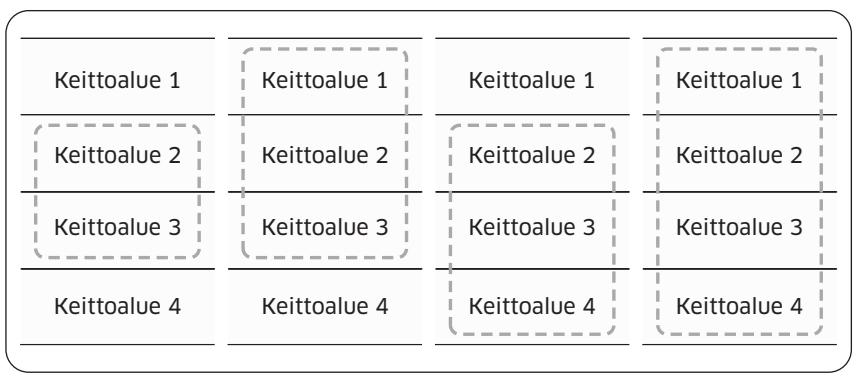
- Paina **Flex-alue** -näppäintä käytön aikana, **Flex-alue**-toiminto on pois päältä.
- Jos painat **Flex-alue** -näppäintä kunkin polttimen toiminnan ollessa eri tasolla, poltin on asetettu korkealle tasolle.

## Flex-alue Plus (vain Flex-alue Plus -malleissa)




Flex-alue on keittotason vasemmalla puolella sijaitseva suuri keittoalue (ks. kuva vasemmalla), joka on erityisesti suunniteltu siten, että sinne mahtuu useita eri muotoisia ja kokoisia kattiloita ja pannuja kerralla. Flex-alueella on neljä aluetta, joita käytetään yksittäisillä induktoreilla, jolloin voit valmistaa ruokaa riippumatta siitä, mihin keittoastia on asetettu keittoalueelle.

Flex-alue Plus -toiminnon avulla voit yhdistellä eri keittoalueita laajentaaksesi keittoaluetta. Paina **Flex-alue** ⟦⟧ -näppäintä käyttääksesi keittoaluetta seuraavasti.




**HUOM.**

- Kun käytetään vain yhtä keittoaluetta, keittoastian pohjan halkaisijan on oltava alle 14 cm.
- Liesitasolla voi kestää 5-10 sekuntia tunnistaa keittoastian sijainti.
- Liesitason tunnistaessa keittoastioita saattaa kuulua ääniä.
- Älä poista keittoastioita ruoanlaiton aikana. Turvallisuussyistä liesitaso pysähtyy automaattisesti, jos keittoastia on poistettu yli 5 sekunnin ajaksi.

**Flex-alue Plus -toiminnon käyttäminen (vain Flex-alue Plus -malleissa)**

1. Paina **Flex-alueen** ⟦⟧ näppäintä.
2. Käytä tehotason asettamiseen ja säätämiseen **Tehotaso** -näppäintä.

**HUOM.**

- Jos painat **Flex-alue** ⟦⟧ -näppäintä käytön aikana, **Flex-alue**-toiminto on pois päältä.
- Jos painat **Flex-alue** ⟦⟧ -näppäintä, kun kukin keittoalue toimii eri tasoilla, se säätyy automaattisesti korkeammalle tasolle.
- Kun siirrät tai lisäät keittoastioita uudelle Flex-alueelle, peruuta nykyinen toiminto ja paina sitten vastaavaa **keittoalueen** ▢ näppäintä aktivoidaksesi keittoalueen.

# Toiminta

## Pidä lämpimänä

1. Käytä tätä toimintoa pitämään kypsennetty ruoka lämpimänä. Paina vastaavan **keittoalueen** ▢ näppäintä.
2. Paina **Pidä lämpimänä** -näppäintä.
3. Keittoalueen näyttö muuttuu.
4. Paina **Pidä lämpimänä** -näppäintä uudelleen sammuttaaksesi keittoalueen.

## Ajastin

### Ajastimen käyttäminen turvakatkaisuna

Jos keittoalueelle on asetettu tietty aika, keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun kyseinen aika on kulunut. Tätä toimintoa voidaan käyttää useille keittoalueille samanaikaisesti.

### Ajastimen asettaminen

Keittoalueen (keittoalueiden), johon (joihin) haluat soveltaa turvakatkaisua, on oltava päällä.

1. Paina **Ajastin** -näppäintä.
2. Aseta ajastin painamalla **Ajastin** -näppäintä toistuvasti.
3. Peruaksesi ajastimen asetukset, pidä **Ajastin** -näppäintä painettuna 3 sekuntia.

**HUOM.**

- Jos haluat muuttaa asetuksia nopeammin, paina ja pidä painettuna mitä tahansa **Ajastin** -näppäintä, kunnes haluttu arvo saavutetaan.
- Kun ajastin lopettaa toimintansa, se antaa äänimerkin useita kertoja. Keittoalue ei kuitenkaan sammu.

## Tauko/jatkaminen

**Tauko/jatkaminen** -toiminto vaihtaa samanaikaisesti kaikki päälle kytketyt keittoalueet alhaiselle tehoasetukselle ja sen jälkeen takaisin aiemmin asetettuun tehotasoon. Tätä toimintoa voidaan käyttää lyhyen keskeytyksen tekemiseen ja sen jälkeen keittämisen jatkamiseen, esimerkiksi puhelun vastaanottamisen ajaksi.
Kun **Tauko/jatkaminen** -toiminto on aktivoitu, kaikki näppäimet paitsi **Tauko ja lukitus** -painike ja **virtapainike** poistetaan käytöstä.
Jatkaaksesi ruoanlaittoa, paina **Tauko ja lukitus** -näppäintä uudelleen.

| | Ohjauspaneeli | Näyttö |
|---|---|---|
| Kytkeminen päälle | Paina **Tauko ja lukitus** -näppäintä. | II |
| Kytkeminen pois päältä | Paina **Tauko ja lukitus** -näppäintä. | Palaa edelliselle tehotasolle. |

## Pikapysäytys

Tämä vaihtoehto vähentää kypsennyksen pysäyttämiseen tarvittavia vaiheita ja aikaa.
Sammuttaaksesi keittoalueen, paina **Keittoalue** ▢ -näppäintä 2 sekuntia.

**HUOM.**

**Flex-alueen** näppäin ei tue pikapysäytystoimintoa.

## Lapsilukko

Voit käyttää lapsilukkoa suojaamaan keittoalueen tahattomalta käynnistämiseltä ja keittoalueen aktivoimiselta. Myös ohjauspaneeli voidaan lukita, lukuun ottamatta **virtapainiketta** ⏻ (ainoastaan ohjauksen kytkeminen pois päältä), jotta asetuksia ei voida muuttaa tahattomasti esimerkiksi pyyhkäisemällä paneelin yli liinalla.

### Lapsilukon kytkeminen päälle/pois päältä

1. Paina **Tauko ja lukitus** ⏸ (3 sec) -näppäintä noin 3 sekunnin ajan. Vahvistukseksi kuuluu äänimerkki.
2. Paina mitä tahansa näppäintä. L ilmestyy näyttöön, mikä osoittaa, että lapsilukko on aktivoitu.
3. Kytkeäksesi lapsilukon pois päältä, paina **Tauko ja lukitus** ⏸ (3 sec) -näppäintä uudelleen 3 sekuntia. Vahvistukseksi kuuluu äänimerkki.

**HUOM.**

- Lapsilukko aktivoituu riippumatta siitä, onko virta kytketty päälle vai pois päältä.
- Voit asettaa lapsilukon kypsennyksen aikana. Jos haluat sammuttaa polttimen lapsilukon ollessa päällä, paina ensin **virtapainiketta** ⏻ tai sammuta lapsilukko ja paina sitten vastaavaa **keittoalueen** ▢ näppäintä.

## Enimmäistehon raja

Tämän toiminnon avulla voit säätää laitteen enimmäistehoa.

1. Pidä virta pois päältä.
2. Paina **Tauko ja lukitus** ⏸ (3 sec) -näppäintä noin 3 sekunnin ajan aktivoidaksesi lapsilukon.
3. Paina vasemman etuosan **keittoalueen** ▢ näppäintä ja oikean etuosan **keittoalueen** ▢ näppäintä samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.
4. Paina **Ajastin** 🕒 -näppäintä noin 3 sekunnin ajan.
   Näytöissä näkyy Po ja nykyinen enimmäisteho.
5. Voit säätää enimmäistehoa käyttämällä **Tauko ja lukitus** ⏸ (3 sec) -näppäintä. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Aseta asetus painamalla **virtapainiketta** ⏻.

**HUOM.**

Alhaisen tehon (3000 W, 4000 W) tilassa teho säätyy automaattisesti.

# Toiminta

## Ääni päälle/pois päältä

1. Paina **virtapainiketta** ⏻ noin 1-2 sekunnin ajan.
2. Paina **Ajastin** 🕒 -näppäintä 3 sekunnin ajan 10 sekunnin kuluessa virran kytkeytymisestä päälle.
3. Ääni kytkeytyy pois päältä ja OF näkyy näytössä.
4. Muuttaaksesi ääniasetuksia, toista vaiheet 1 ja 2. Ääni kytkeytyy päälle ja On näkyy näytössä.

**HUOM.**

Ääniasetuksia ei voi muuttaa 10 sekunnin kuluttua virran kytkemisestä päälle.

## Smart Connect

Liesitasossa on sisäänrakennettu Wi-Fi-moduuli, jonka avulla voit synkronoida liesitason SmartThings-sovelluksen kanssa. Älypuhelinsovelluksessa voit:

- seurata liesitason elementtien toimintatilaa ja tehotasojen asetuksia.
- tarkistaa ja muuttaa ajastinasetuksia.

Toiminnot, joita voidaan käyttää SmartThings-sovelluksesta, eivät ehkä toimi sujuvasti, jos viestintäolosuhteet ovat huonot tai tuote on asennettu paikkaan, jossa on heikko Wi-Fi-signaali.

**Liesitason kytkeminen**

Ennen kuin voit käyttää Samsungin liesitason kauko-ohjaustoimintoja, sinun on yhdistettävä se SmartThings-sovellukseen.

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus älylaitteellasi.
2. Paina **virtapainiketta** ⏻ noin 1-2 sekunnin ajan kytkeäksesi liesitason päälle.
3. Paina **Tauko ja lukitus** ⏸ (3 sec) -näppäintä noin 3 sekunnin ajan aktivoidaksesi lapsilukon.
4. Seuraa sovelluksen ohjeita ja paina sitten Max -näppäintä 3 sekuntia.
5. Yhteyden muodostamisen aikana Wi-Fi-ilmaisin vilkkuu. Kun prosessi on valmis, ilmaisin palaa vilkkumatta. Liesi on yhdistetty onnistuneesti.
6. Jos Smart Connect WiFi -ilmaisin ei syty, noudata sovelluksen ohjeita yhteyden muodostamiseksi uudelleen.

**HUOM.**

- Varmista, että Smart Connect -toiminto asetetaan vain silloin, kun mikään liesitason toiminto ei ole käynnissä.
- Katso lisäohjeita verkko-oppaasta osoitteessa www.samsung.com.

**Wi-Fi päällä/pois päältä**

- Kytkeäksesi Wi-Fin päälle/pois päältä, toista vaiheet 2 - 4.

## Liesituulettimen ohjaus

Tässä tuotteessa on Bluetooth-laite, jonka avulla voit liittää liesitason Samsungin liesituulettimen ohjausmalleihin. Bluetooth-yhteyden kautta voit käyttää liesituulettimen ohjaustoimintoa SmartThings-sovelluksessa.
Lisätietoja Samsungin liesituulettimen ohjausta tukevista malleista saat osoitteesta www.samsung.com.

**Yhteyden muodostaminen liesituulettimen ohjausmalliin**

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus älypuhelimellasi. Suorita sitten Smart Connect -menettely yhteyden muodostamiseksi liesitasoon.
2. Noudata liesituulettimen ohjausmallin Bluetooth-ohjeita ja aktivoi Bluetooth-yhteys.
3. Pidä **Ajastin-** ⏲ ja **Tauko ja lukitus** ⏸ (3 sec) -näppäimiä painettuna samanaikaisesti Bluetooth-yhteyden muodostamiseksi. Kun Bluetooth-yhteys on muodostettu onnistuneesti, bt ilmestyy näytölle.
4. Noudata liesituulettimen ohjausmallin käyttöohjeessa ja sovellusoppaassa annettuja ohjeita liesituulettimen ohjauksen käyttämiseksi.

**HUOM.**

- Jos Smart Connect -yhteys ei onnistu, et voi käyttää SmartThings-sovellusta liesituulettimen valvontaan ja ohjaukseen.
- Ilman Smart Connect -yhteyttä liesitasoon voit käyttää Bluetooth-yhteyttä lieden ja liesituulettimen yhdistämiseen ja synkronointiin. Toimi tätä varten edellä olevien vaiheiden 2 ja 3 mukaisesti.

# Laitteen ylläpito

## Liesi

**⚠ VAROITUS**

Puhdistusaineet eivät saa joutua kosketuksiin kuumennetun keraamisen lasipinnan kanssa: Kaikki puhdistusaineet on puhdistamisen jälkeen poistettava riittävällä määrällä puhdasta vettä, koska niillä voi olla syövyttävä vaikutus, kun pinta kuumenee. Älä käytä aggressiivisia puhdistusaineita, kuten grilli- tai uunisuihkeita, hankaustyynyjä tai hankaavia pannunpuhdistusaineita.

**HUOM.**

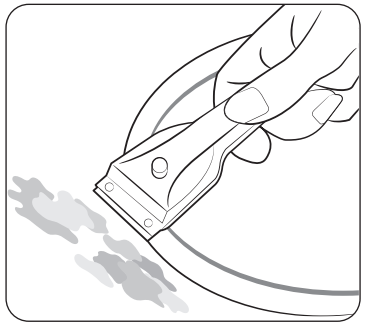
Puhdista keraaminen lasipinta jokaisen käyttökerran jälkeen, kun se on vielä lämpimän tuntuinen. Näin estät roiskeiden palamisen pintaan. Poista kalkki, vesileimat, rasvatipat ja metalliset värjäytymät kaupallisesti saatavilla olevalla keraamisen lasin tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

## Kevyt likaantuminen

1. Pyyhi keraaminen lasipinta kostealla liinalla.
2. Hiero kuivaksi puhtaalla liinalla. Puhdistusaineen jäänteitä ei saa jättää pintaan.
3. Puhdista koko keraaminen lasinen liesitaso huolellisesti kerran viikossa kaupallisesti saatavilla olevalla keraamisen lasin tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.
4. Pyyhi keraaminen lasipinta riittävällä määrällä puhdasta vettä ja hankaa kuivaksi puhtaalla nukkaamattomalla liinalla.

# Laitteen ylläpito

## Pinttynyt lika

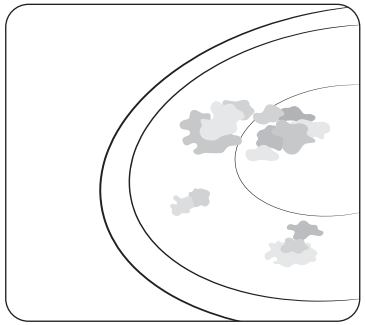


1. Yliroiskuneen ruuan ja pinttyneen lian poistamiseksi käytä lasipinnoille tarkoitettua puhdistusterää.
2. Vie puhdistusterä kulmassa keraamisen lasin pintaan.
3. Poista lika kaapimalla puhdistusterällä.

**HUOM.**

Puhdistusteriä ja keraamisen lasin puhdistusaineita saa niihin erikoistuneilta jälleenmyyjiltä.

## Ongelmalika



1. Poista palanut sokeri, sulanut muovi, alumiinifolio ja muut materiaalit puhdistusterällä välittömästi kun ne ovat vielä kuumia.

**⚠ VAROITUS**

On olemassa riski, että poltat itsesi, kun käytät puhdistusterää kuumalla keittoalueella.

2. Puhdista liesitaso normaalisti, kun se on jäähtynyt. Jos keittoalue ja sille sulanut lika ovat ehtineet jäähtyä, lämmitä keittoalue uudelleen puhdistusta varten.

**HUOM.**

Keraamisen lasin pinnalla olevia naarmuja tai tummentumia, jotka ovat tulleet esimerkiksi terävistä pannun reunoista, ei saa poistettua. Ne eivät kuitenkaan heikennä liesitason toimintaa.

## Liesitason kehys (vaihtoehto)

**⚠ VAROITUS**

Älä käytä etikkaa, sitruunamehua tai kalkinpoistoainetta kehykselle tai siihen voi tulla himmentymiä.

1. Pyyhi kehys kostealla liinalla.
2. Kostuta kuivunut lika märällä liinalla. Pyyhi ja hiero kuivaksi.

## Välttääksesi laitteesi vahingoittumisen

- Älä käytä liesitasoa työpintana tai säilytysalustana.
- Älä käytä keittoaluetta, jos liesitasolla ei ole pannua tai jos pannu on tyhjä.
- Keraaminen lasi on erittäin kestävää, ja se sietää hyvin lämpötilan vaihtelua. Se ei kuitenkaan ole särkymätön. Se voi vaurioitua, jos erityisen terävä tai kova esine putoaa liesitasolle.
- Älä aseta pannuja liesitason kehykselle. Naarmuja ja vaurioita voi ilmestyä pintaan.
- Vältä kaatamasta happamia nesteitä, esimerkiksi etikkaa, sitruunamehua tai kalkinpoistoaineita liesitason kehykselle, koska ne voivat aiheuttaa himmentymiä.
- Jos sokeria tai sitä sisältävää valmistetta joutuu kosketuksiin kuuman keittoalueen kanssa ja sokeri sulaa, on se puhdistettava välittömästi puhdistusterällä vielä kuumana. Jos sen annetaan jäähtyä, voi pinta vahingoittua likaa poistettaessa.
- Pidä kaikki sulavat tuotteet ja materiaalit, esimerkiksi muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot, pois keraamiselta lasipinnalta. Jos kyseistä ainetta sulaa liesitasolle, se on poistettava välittömästi puhdistusterän avulla.

# Vianmääritys ja huolto

## Vianmääritys

Virhe voi johtua tiedonpuutteesta. Voit korjata virheen seuraavien ohjeiden avulla. Älä yritä tehdä lisäkorjauksia, jos seuraavista ohjeista ei ole apua mainituissa tapauksissa.

**⚠ VAROITUS**

Laitteen korjauksen saa tehdä vain pätevä huoltoteknikko. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle huomattavan riskin. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä asiakaspalvelukeskukseen.

| Ongelma | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|---|---|---|
| Mitä teen, jos keittoalueet eivät toimi? | • Sulake on palanut. | • Jos sulakkeet palavat useita kertoja, soita valtuutetulle sähköasentajalle. |
| Mitä teen, jos keittoalueet eivät mene päälle? | • **Virtapainike** ⏻ kytkeytyi päälle vahingossa.<br>• Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä. | • Laite kytketään päälle oikein.<br>• Puhdista käyttöpaneeli. |
| Mitä teen, jos näytöstä kaikki muut paitsi H, ⊟h jälkilämmön osoitin katoavat? | • **Virtapainike** ⏻ kytkeytyi päälle vahingossa.<br>• Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä. | • Laite kytketään päälle oikein.<br>• Puhdista käyttöpaneeli. |
| Mitä teen, jos keittoalueiden sammuttua jälkilämmön osoitin ei tule näkyviin? | • Keittoaluetta käytettiin vain lyhyesti, eikä se kuumentunut tarpeeksi. | • Jos keittoalue on kuuma, soita paikalliseen huoltoon. |

# Vianmääritys ja huolto

| Tietokoodi | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|---|---|---|
| C0 | Polttimen lämpötila-anturissa on ongelma. | Käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella ⏻. Jos ongelma jatkuu, katkaise virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä laite sen jälkeen uudelleen. Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseen. |
| C1 | Lämpötila on havaittu määritettyä korkeammaksi. | |
| C2 | PBA-anturissa on ongelma. | |
| A2 | Tasavirtamoottori ei toimi piirilevyssä tai johdotuksessa olevien ongelmien tai moottorin lapaan kohdistuvan sähköhäiriön vuoksi. | |
| dO | Näppäintä painetaan yli 8 sekuntia. | Tarkista, onko näppäin märkä tai painetaanko sitä. Jos ongelma jatkuu, käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella ⏻. Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseen. |
| F0 | Pää- ja alipiirilevyjen välinen tiedonsiirto ei onnistu. | Käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella ⏻. Jos ongelma jatkuu, katkaise virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä laite sen jälkeen uudelleen. Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteyttä paikalliseen huoltokeskukseen. |
| F2 | Kosketusta tukeva IC kommunikoi epänormaalisti. | |
| UP | Se on normaalin jännitteen ulkopuolella (220 - 240 V). | Tarkista kodin sähkönjakelu. |
| U8 | Jos ruoanlaittoastiasto ei sovi induktioliedelle tai liesi toimii ilman ruoanlaittoastiastoa, tämä tila ilmoitetaan näytössä. | Käytä induktioliedelle sopivaa ruoanlaittoastiastoa. |

### Mitä teen, jos keittoalue ei mene päälle tai pois päältä?

Se voi johtua jostakin seuraavista ongelmista:

- Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä.
- Lapsilukko on päällä ja näytössä näkyy L.

### Mitä teen, jos dO näkyy näytössä?

Tarkista seuraavat:

- Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä. Käynnistääksesi uudelleen paina **virtapainiketta** ⏻.
- Jos nestettä on kaatunut käyttöpaneelille, pyyhi se pois.

### Mitä teen, jos C1 näkyy näytössä?

Tarkista seuraavat:

- Liesitaso on ylikuumentunut epänormaalin toiminnan vuoksi.
- Kun liesitaso on jäähtynyt, paina **virtapainiketta** ⏻ käynnistääksesi sen uudelleen.

### Mitä teen, jos U8 näkyy näytössä?

Tarkista seuraavat:

- Ruoanlaittovälineet ovat sopimattomia, liian pieniä, tai keittoalueelle ei ole asetettu astioita.
- Jos käytät sopivia astioita, näkyvä viesti katoaa automaattisesti.

### Mitä teen, jos jäähdytystuuletin on käynnissä vaikka liesitaso on sammutettu?

Tarkista seuraavat:

- Liesitason käytön jälkeen jäähdytystuuletin käy itsestään lieden jäähdyttämiseksi.
- Kun liesitason elektroniikka on jäähtynyt tai maksimiaika (10 minuuttia) on kulunut, jäähdytystuuletin sammuu.
- Jos pyydät huoltoa paikalle laitteen käytön neuvontaa varten, huollon vierailusta voi tulla maksu myös takuuaikana.

## Huolto- ja asiakaspalvelu

Ennen kuin pyydät apua tai huoltopalvelua, tarkista kohta “Vianmääritys”. Jos silti tarvitset vielä apua, noudata alla olevia ohjeita.

Onko kyseessä tekninen vika?

Jos on, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Valmistaudu aina etukäteen keskusteluun. Se helpottaa ongelman diagnosointia ja palvelukäynnin tarpeen selvittämistä.
Ottakaa huomioon seuraavat seikat.

- Miten ongelma ilmenee?
- Missä olosuhteissa ongelma ilmenee?

Kun soitat, kerro laitteesi malli ja sarjanumero. Tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä seuraavasti:

- Laitteen malli
- Sarjanumerokoodi (15 numeroa)

Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän, jotta ne olisivat helposti saatavilla.

- Malli:
- Sarjanumero:

Missä tapauksissa sinulle voi tulla kustannuksia myös takuuaikana?

- Jos olisit voinut korjata ongelman itse soveltamalla jotakin ratkaisuista kohdassa “Vianmääritys”.
- Jos huollon on tehtävä useita käyntejä siksi, että kaikkia asiaankuuluvia tietoja ei annettu ennen vierailua ja siitä johtuen he esimerkiksi tekevät ylimääräisiä matkoja hankkiakseen lisäosia. Valmistautumalla puheluun edellä kuvatulla tavalla säästyt ylimääräisten matkojen kustannuksilta.

## Muistiinpanoja

SAMSUNG

KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA?

| MAA | SOITA | TAI VIERAILE OSOITTEESSA |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Induksjonskomfyrtopp

## Brukerhåndbok

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Innhold


## Bruke denne håndboken 3

Følgende symboler er bruk i denne brukerhåndboken: 3
Modellnavn og serienummer 3

## Sikkerhetsinstruksjoner 3

Avhending av emballasje 7
Riktig avhending av ditt gamle apparat 7
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) 7

## Installere komfyrtoppen 8

Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren 8
Verktøy du trenger 8
Koble til strømnettet 8
Installere i benkeplaten 9
Komponenter 11

## Før du begynner 11

Kokesoner 11
Kontrollpanel 12
Induksjonsoppvarming 13
Sikkerhetsutkobling 13
Restvarmeindikator 14
Temperatursensor 14
Kokekar 14
Bruke berøringsknappene 18
Driftsstøy 18
Rengjøring ved oppstart 18

## Bruk 18

Slå på apparatet 18
Slå av apparatet 18
Velg kokesone og effektnivå 19
Maks effektøkning 20
Bruke Fleksisone (kun for modeller med Fleksisone) 20
Fleksisone Pluss (Kun for modeller med Fleksisone Pluss) 21
Hold varm 22
Timer 22
Pause/gjenoppta 22
Hurtigstopp 22
Barnesikring 23
Maksimal effektgrense 23
Lyd på/av 24
Smart Connect 24
Avtrekksviftekontroll 25

## Apparatvedlikehold 25

Komfyrtopp 25
Lett tilsmussing 25
Inngrodd smuss 26
Problematisk smuss 26
Komfyrtoppramme (alternativ) 27
Unngå skader på apparatet 27

## Feilsøking og service 27

Feilsøking 27
Service 29

# Bruke denne håndboken

Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsinformasjonen som du finner i følgende kapittel, før du bruker apparatet ditt. Behold denne håndboken for fremtidige oppslag.
Hvis du overlater apparatet til andre eiere, må du huske å levere med manualen til den nye eieren.

## Følgende symboler er bruk i denne brukerhåndboken:

**⚠ ADVARSEL**

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfall**.

**⚠ FORSIKTIG**

Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.

**⚠ FORSIKTIG**

For å redusere risikoen for brann, elektrisk støt eller personskader når du bruker komfyrtoppen, følger du disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene.

**MERK**

Praktiske tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukere med å betjene produktet.

## Modellnavn og serienummer

Både modellnavnet og serienummeret er merket under komfyrbasen.

Skriv ned informasjonen eller fest den ekstra produktetiketten (finnes på toppen av produktet) på gjeldende side for senere bruk.

Modellnavn _____

Serienummer _____

# Sikkerhetsinstruksjoner

Sikkerhetsaspektene for dette apparatet er i samsvar med alle godtatte tekniske standarder og sikkerhetsstandarder. Som produsenter mener vi imidlertid også at det er vårt ansvar å gjøre dere kjent med følgende sikkerhetsinstrukser.

## ⚠ ADVARSEL

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Innretningen for frakobling må være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

# Sikinst

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person, for å unngå farer.

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebemidler, ettersom dette ikke regnes som en pålitelig festemetode.

ADVARSEL: Hvis platen er sprukket, skru av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.

Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i komfyrtoppen.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Det skal ikke brukes en damprenser.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på komfyrtoppens overflate, siden de kan bli varme.

Slå av komfyrelementet med bryteren etter bruk, ikke bruk kjelesensoren som eneste sikring.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Pass på å unngå å berøre varmeelementene. Barn under åtte år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

ADVARSEL: Det kan være farlig å ikke holde oppsyn med maten hvis du lager mat på en komfyrtopp med fett eller olje. Dette kan føre til brann.

Du må ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men heller slå av apparatet og deretter dekke til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på tilberedningsoverflatene.

ADVARSEL: Bare bruk komfyrtoppbeskyttelsen som er produsert av samme produsent som komfyrtoppen eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller komfyrtoppbeskyttelser innebygd i apparatet. Bruk av uegnet beskyttelse kan føre til ulykker.

Overflatene kan bli varme under bruk.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år gamle og blir holdt tilsyn med. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under åtte år.

## ⚠ FORSIKTIG

Pass på at apparatet er riktig installert og jordet av kvalifiserte fagfolk.

Bare kvalifiserte fagfolk kan utføre service på dette apparatet. Reparasjoner foretatt av ukvalifiserte personer kan føre til skade eller alvorlig funksjonssvikt. Hvis apparatet trenger reparasjon, må du kontakte ditt lokale servicesenter. Hvis disse instruksjonene ikke følges, kan det føre til skade og gjøre garantien ugyldig.

Innebygde apparater må bare brukes etter at de er installert i rom og på arbeidsplasser som overholder gjeldende standarder. Dette sikrer tilstrekkelig beskyttelse mot kontakt for elektriske enheter i samsvar med kravene i gjeldende sikkerhetsstandarder.

Hvis apparatet fungerer dårlig, eller hvis det oppstår brudd, sprekker eller rifter:

- slå av alle kokesoner,
- koble komfyrtoppen fra strømforsyningen, og
- kontakt ditt lokale servicesenter.

Hvis komfyren sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt. Ikke bruk komfyrtoppen før glassplaten er byttet.

# Sikinst

Ikke bruk komfyrtoppen til å varme opp aluminiumsfolie, produkter pakket i aluminium eller frosne varer som er oppbevart i kokekar av aluminium.

Væske mellom kjelebunnen og komfyrtoppen kan gi damptrykk. Dette kan få kjelen til å hoppe.

Pass alltid på at kokeplaten og kjelebunnen holdes tørre.

Kokesonene blir varme når du lager mat.

Hold alltid små barn unna apparatet.

Hold alt emballasjemateriell godt utenfor barns rekkevidde, siden de kan være farlige for dem.

Dette apparatet skal bare brukes til normal koking og steking i hjemmet. Det er ikke laget for kommersiell eller industriell bruk.

Bruk aldri komfyrtoppen til å varme opp rommet.

Vær forsiktig når du setter inn elektriske apparater i stikkontakter i nærheten av komfyrtoppen. Strømledninger må ikke komme i kontakt med komfyrtoppen.

Overopphetet fett og olje kan raskt ta fyr. Forlat aldri overflateenheter uten tilsyn når du lager mat i fett eller olje, for eksempel når du lager chips.

Slå av kokesonene etter bruk.

Hold alltid kontrollpanelene rene og tørre.

Plasser aldri brennbare gjenstander på komfyrtoppen. Det kan føre til brann.

Uforsiktig bruk kan medføre fare for brannskader.

Ledninger fra elektriske apparater må ikke berøre den varme overflaten på komfyrtoppen eller varme kokekar.

Ikke bruk komfyrtoppen til å tørke klær.

**Brukere med pacemakere og Active Hart-implantater må holde overkroppen minst 30 cm fra induksjonskokesonene når disse står på. Hvis du er i tvil, ber vi om at du tar kontakt med produsenten av implantatet eller legen din. (Kun modeller med induksjonskomfyrtopp)**

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv.

Slå alltid apparatet av før rengjøring.

Rengjør komfyrtoppen i samsvar med rengjørings- og behandlingsinstruksjonene i denne håndboken.

Hold husdyr unna apparatet, da de kan tråkke på kontrollene og forårsake feil.

## Avhending av emballasje

**⚠ ADVARSEL**

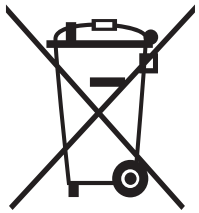
Alle materialer som er brukt i emballasjen til dette apparatet, er fullstendig resirkulerbare. Ark og deler i hardskum er riktig merket. Sørg for at emballasjemateriale og gamle apparater blir avhendet med hensyn til sikkerhet og miljø.

## Riktig avhending av ditt gamle apparat

**⚠ ADVARSEL**

Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke blir et faremoment. For å gjøre dette må du få en kvalifisert fagperson til å koble apparatet fra strømnettet, og fjerne nettledningen.
Apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet.
Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

## Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)
Denne markeringen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektronike tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.
Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.
Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Installere komfyrtoppen

**⚠ ADVARSEL**

Sikre at det nye apparatet bare blir installert og jordet av kvalifisert personell. Legg merke til denne instruksjonen. Garantien vil ikke dekke skader som kan oppstå som et resultat av feil installasjon.
Tekniske data finnes i slutten av denne håndboken.

## Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

- Det må finnes en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å koble apparatet fra strømnettet i alle polene med en kontaktåpning på minst 3 mm. Passende isolasjonsenheter inkluderer sikringsbryter for utkobling av linje, sikringer (sikringer med skrufatning må fjernes fra holderen), jordfeilbryter og vernebryter.
- Når det gjelder brannvern, oppfyller dette apparatet kravene i EN 60335 - 2 - 6. Denne typen apparat kan installeres med et høyt skap eller en vegg på den ene siden.
- Installasjonen må garantere for beskyttelse mot støt.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres, må oppfylle stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mot fuktighet må alle avkuttede overflater forsegles med egnet forsegling.
- På flislagte overflater, må skjøtene i området der komfyrtoppen plasseres være helt fylt opp med fugemasse.
- På naturlig, kunstig stein eller keramikktopper, må snappfestefjærne festes på plass med egnet kunstharpiks eller blandet klebemiddel.
- Sikre at forseglingen er riktig plassert mot arbeidsflaten uten mellomrom. Ekstra silikonforsegling må ikke brukes. Det ville gjøre demontering mye vanskeligere ved service.
- Komfyrtoppen må presses ut nedenfra når den skal fjernes.
- Det kan installeres et brett under komfyrtoppen.
- Ventilasjonsåpningen mellom benkeplaten og fronten på enheten under må ikke tildekkes.

## Verktøy du trenger

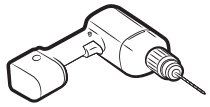
Blyant

Philips-skrutrekker

Linjal eller vater

Beskyttelsesbriller

Sabelsag


Bor

## Koble til strømnettet

Før tilkobling må du sjekke at apparatets nominelle spenning, dvs. den spenningen som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med tilgjengelig strømforsyning. Typeskiltet er plassert på den nederste karmen på komfyrtoppen.

**⚠ ADVARSEL**

Slå av strømmen før du kobler kablene til kretsen.

Spenningen i varmeelementet er AC 230 V~. Apparatet virker også perfekt på eldre nettverk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Komfyrtoppen skal kobles til nettet med en enhet som tillater at apparatet kan kobles fra nettet på alle poler med en kontaktåpning på minst 3 mm, dvs. automatisk sikringsbryter for utkobling av linje, jordfeilbryter eller vernebryter.

**⚠ ADVARSEL**

Kabelkoblingene må gjøres i samsvar med forskriftene, og terminalskruene må festes sikkert.

**⚠ ADVARSEL**

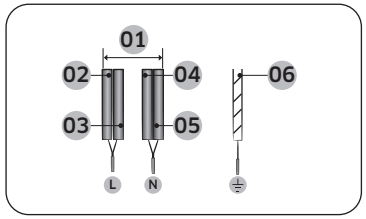
Så snart komfyrtoppen er koblet til strømnettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk ved å slå dem kort på etter tur, på maksimuminnstilling med egnede kokekar.

**⚠ ADVARSEL**

Pass på å avstemme og nøytralisere tilordning av koblingene i huset og apparatet (koblingsskjemaer) for å unngå at komponenter skadet.
Garantien dekker ikke skader som skyldes feil i installasjon.

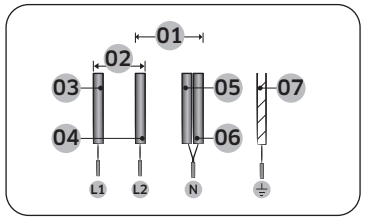
**⚠ ADVARSEL**

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person, for å unngå farer.



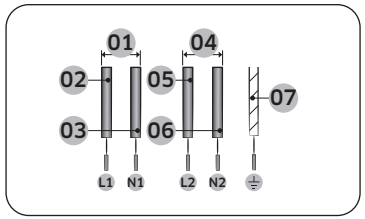

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Blå |
| **02** | Svart | **05** | Grå |
| **03** | Brun | **06** | Grønn/gul |




2N~ (16A): Separer 2-fasede ledninger (L1 og L2) før tilkobling.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Blå |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Grå |
| **03** | Svart | **07** | Grønn/gul |
| **04** | Brun | | |



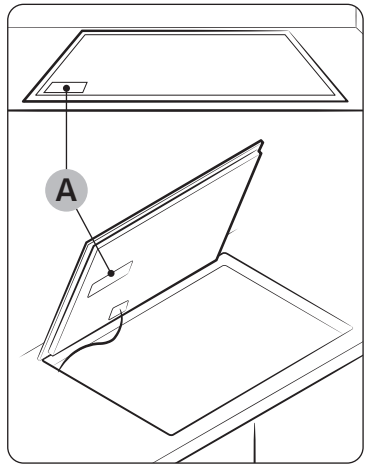

2 x 1N~ (16A): Separer ledningene før tilkobling.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Brun |
| **02** | Svart | **06** | Grå |
| **03** | Blå | **07** | Grønn/gul |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ ADVARSEL**

For riktig forsyningstilkobling, følg kablingsdiagrammet ved terminalene.

## Installere i benkeplaten




**A.** Serienummer

**MERK**

Noter ned serienummeret på apparatets typeetikett før installasjonen. Dette nummeret er nødvendig i tilfelle det er behov for service og det ikke lenger er tilgjengelig etter installasjon, ettersom det befinner seg på det opprinnelige typeskiltet på oversiden eller undersiden av apparatet.

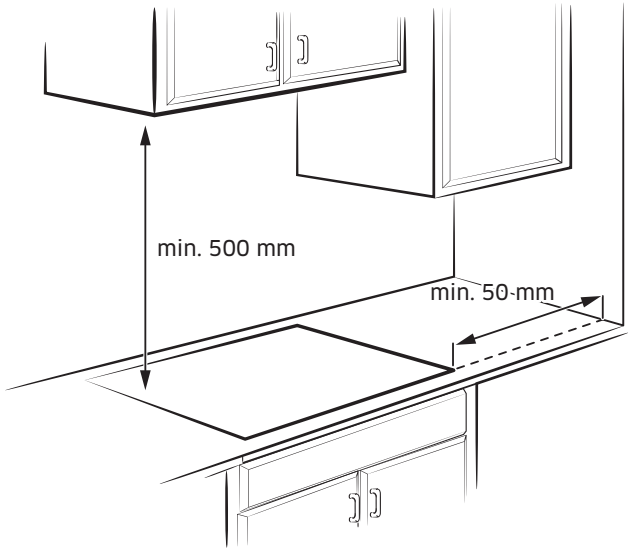
**MERK**

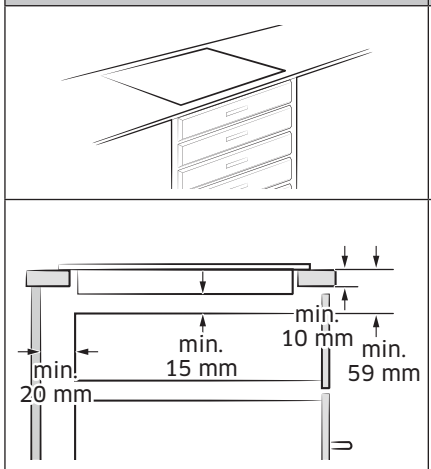
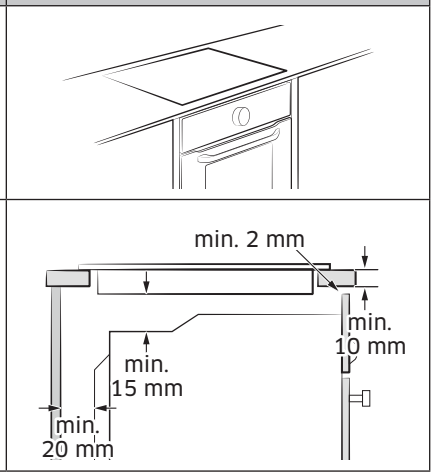
Vær spesielt oppmerksom på kravene om minimumsplass og -klaring.

**MERK**

Undersiden av komfyrtoppen er utstyrt med en vifte. Hvis det er en skuff under komfyrtoppen, bør den ikke brukes til oppbevaring av små gjenstander eller papir, da viften kan skades eller kjølingen forstyrres hvis de suges inn i viften.

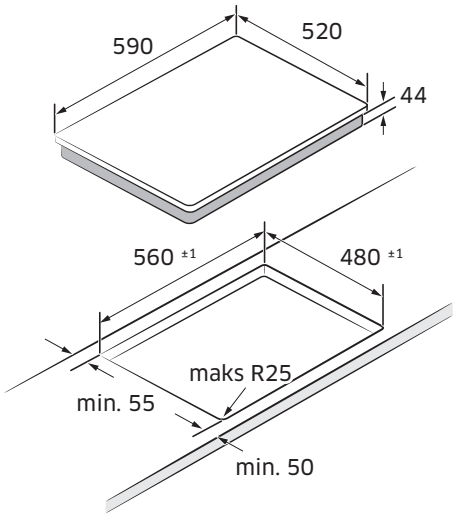
# Ins ktop



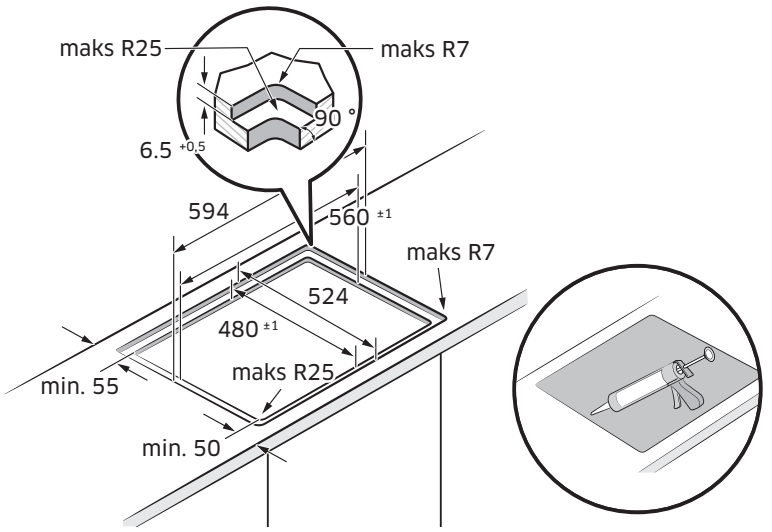

| Skuff | Ovn |
|---|---|
|  |  |



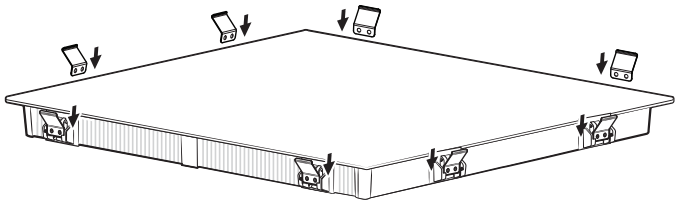
Enhet : mm

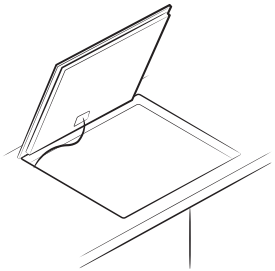


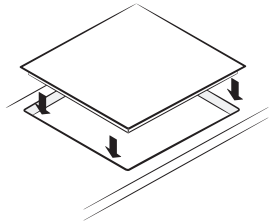
**Type for innbygging (kun NZ6******FK-modellen kan installeres)**



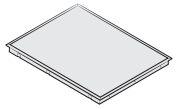
# Før du begynner







## Komponenter

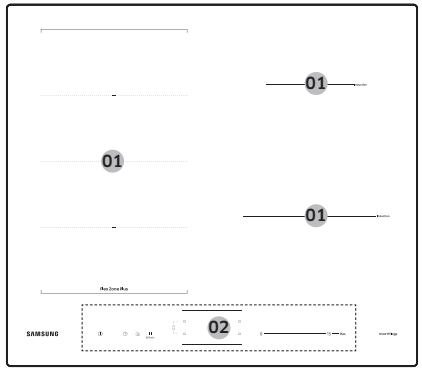


Induksjonskomfyrtopp

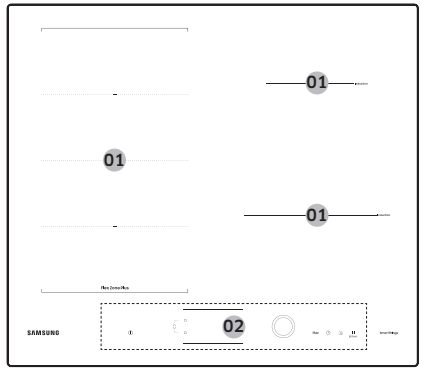
Brakettfjær

## Kokesoner

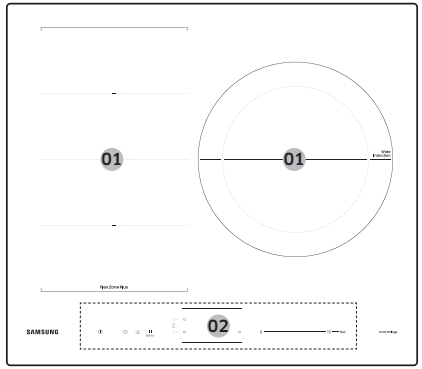
**NZ64B6056****



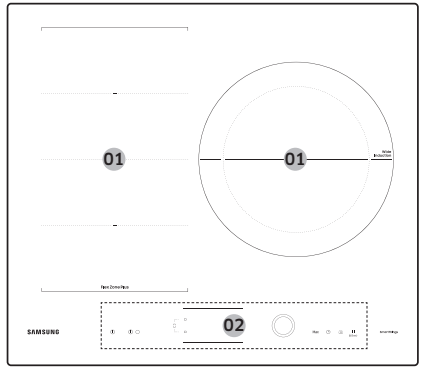

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

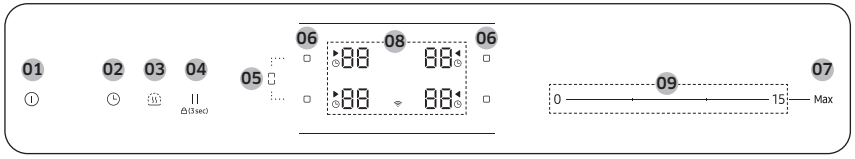



| | |
|---|---|
| **01** | Induksjonskokesone |
| **02** | Kontrollpanel |

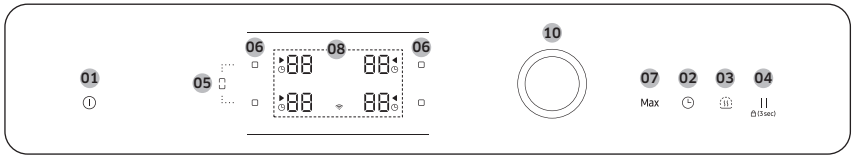
# Før beg

## Kontrollpanel

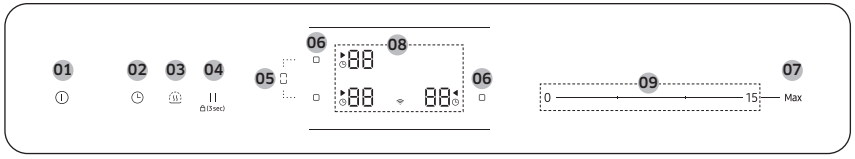
**Kontrollpanel 1 - NZ64B6056****



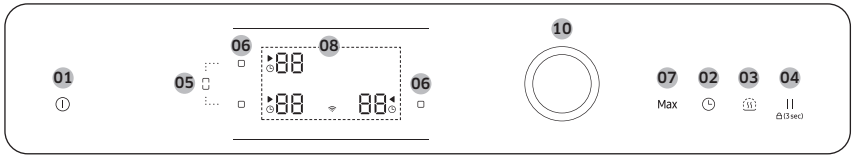

**Kontrollpanel 2 - NZ64B6058****




**Kontrollpanel 3 - NZ63B6056****

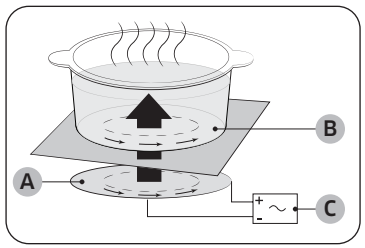



**Kontrollpanel 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | På/av | For å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen. |
| **02** | Timer | For å skru timeren på eller av, og stille inn timeren. |
| **03** | Hold varm | For å holde kokt mat varm. |
| **04** | Pause og lås | For å sette alle kokesoner til lav strøminnstilling. Hold inne i 3 sekunder for å låse eller låse opp kontrollpanelet. (Barnesikring) |
| **05** | Fleksisone | For å velge fleksisone. |
| **06** | Kokesone | For å velge kokesone. |
| **07** Max | Maks effektøkning | For å aktivere funksjonen. |
| **08** | Display | Til å vise for varmeinnstillinger, restvarme, og Wi-Fi-tilkobling. |
| **09** | Kontrollinje | For å angi en varmeinnstilling og øke eller minke tiden. |
| **10** | Kontrollknott | For å angi en varmeinnstilling og øke eller minke tiden. |

## Induksjonsoppvarming




**A.** Induksjonsspole
**B.** Indusert strøm
**C.** Elektroniske kretser

- Prinsippet med induksjonsoppvarming: Når du plasserer et kokekar på en kokesone og slår den på, produserer de elektriske kretsene i induksjonskomfyrtoppen "indusert strøm" i bunnen av kokekaret, slik at kokekarets temperatur umiddelbart øker.
- Raskere koking og steking: Siden kokekaret blir varmet opp direkte, ikke glassplaten, blir effekten bedre enn i andre systemer fordi ingen varme går tapt. Det meste av energien som absorberes, transformeres til varme.

## Sikkerhetsutkobling

Hvis én av kokesonene ikke er slått av eller effektnivået ikke er justert etter en lengre periode, vil denne kokesonen automatisk slå seg selv av.
Kokesonene slås av automatisk i følgende tilfeller.

| Effektnivå | Slå av |
|---|---|
| 1-3 | Etter 6 timer |
| 4-6 | Etter 5 timer |
| 7-9 | Etter 4 timer |
| 10-15 | Etter 1,5 timer |

**MERK**

Hvis komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk, vises E1.
Og komfyrtoppen vil bli slått av.

**MERK**

Hvis det blir brukt uegnede, for små kokekar, eller ingen kokekar er plassert på kokesonen, vises U. Og etter ett minutt blir den tilsvarende kokesonen slått av.

**MERK**

Skulle én eller flere kokesoner slå seg av før angitt tid har gått, kan du se “Feilsøking”.

**Andre grunner til at en kokesone kan slås av automatisk**

Alle kokesoner vil bli slått av hvis væske koker over på kontrollpanelet.
Den automatiske utkoblingen vil også aktiveres hvis du plasserer en fuktig klut på kontrollpanelet. I begge disse tilfellene vil apparatet måtte slås på igjen ved hjelp av **På/Av** ⏻ -knappen etter at væsken eller kluten har blitt fjernet.

# Før beg

## Restvarmeindikator

Når én enkelt kokesone eller koketoppen er slått av, vil forekomsten av restvarme vises med en H, h (for "varm") i det tilhørende displayet for kokesonen. Selv etter at kokesonen er slått av, blir restvarmeindikatoren bare slått av etter at kokesonen er kjølnet.
Du kan bruke restvarmen til å tine eller holde mat varm.

**⚠ ADVARSEL**

Så lenge restvarmeindikatoren lyser, finnes det en viss fare for å brenne seg.

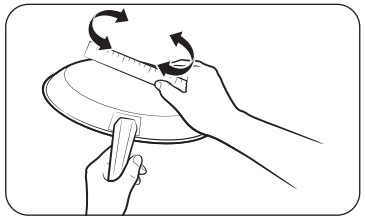
**⚠ ADVARSEL**

Hvis strømforsyningen blir brutt, vil symbolet H, h bli borte, og informasjon om restvarme vil ikke lenger være tilgjengelig.
Det kan imidlertid likevel være mulig å brenne seg. Dette kan unngås ved å alltid passe på når man er nær komfyrtoppen.

## Temperatursensor

Hvis temperaturen uansett årsak skulle stige over sikkerhetsgrensene på en av kokesonene, vil kokesonen automatisk bli redusert til et lavere effektnivå.
Når du er ferdig med å bruke komfyrtoppen, vil kjøleviften fortsette å kjøre til elektronikken i komfyrtoppen er kjølt ned. Kjøleviften slås automatisk av avhengig av temperaturen i elektronikken.

## Kokekar



Bruk kokekar med flat bunn som er fullstendig i kontakt med hele kokesonen. Kontroller flatheten ved å trekke en linjal på tvers av bunnen på kokekaret. Påse at du følger anbefalingene for kokekar.

- Bruk kokekar med egnet materiale for induksjonskoking.
- Bruk kokekar av god kvalitet med tunge bunner for bedre varmedistribusjon. Dette vil gi best kokeresultater.
- Bruk kokekar med en størrelse som passer til matmengden som skal tilberedes.
- Ikke la kokekar tørrkoke. Dette kan forårsake permanent skade i form av ødeleggelser, fusjon eller defekter på den keramiske komfyren. (Denne typen skader dekkes ikke av garantien).
- Ikke bruk skitne kokekar eller kokekar med fettoppsamlinger. Bruk alltid kokekar som er lette å rengjøre etter kokingen.

**⚠ FORSIKTIG**

- Kokesonene kan virke nedkjølte etter at de er slått av. Men glassoverflaten kan allikevel være varm fra restvarme fra kokekarene. Det er fremdeles fare for brannskader.
- Ikke berør varme kokekar direkte med hendene. Bruk alltid ovnsvanter eller grytekluter for å beskytte hendene mot brannskader.
- Ikke skyv kokekar langs komfyroverflaten. Dette kan permanent skade komfyrtoppen.

### Kokekar for matlaging med induksjonssoner

Induksjonskomfyren kan bare slås på når et kokekar med magnetisk bunn plasserer på en av kokesonene. Du kan bruke kokekar som er identifisert som egnet nedenfor.

| Materiale | Egnethet |
|---|---|
| Stål, emaljert stål, støpejern | Ja |
| Rustfritt stål | Ja (hvis en magnet kan festes til bunnen av kokekaret) |
| Aluminium, kopper, bronse, glass, keramikk, porselen | Nei |

**MERK**

- Kokekar for induksjonskomfyrer er merket som egnet for dette av produsenten.
- Enkelte kokekar kan avgi lyd når de brukes på induksjonskokesonene.
- Disse lydene indikerer ikke at det er noen feil på komfyren og påvirker ikke bruken på noen måte.
- Spesielle kokekar i rustfritt stål kan være uegnet for induksjonskoking. Kontroller om bunnen av kokekaret trekker til seg en magnet.

### Kokekarstørrelser for induksjonskokesoner

Induksjonskokesoner tilpasser seg automatisk til størrelsen på bunnen av kokekaret, opp til en viss grense. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må imidlertid ha en minstediameter som avhenger av størrelsen på kokesonen. For best resultat skal du bruke kokekar med en diameter som passer brenneren. Hvis kokekaret ikke registreres av brenneren, kan du prøve på en mindre brenner.

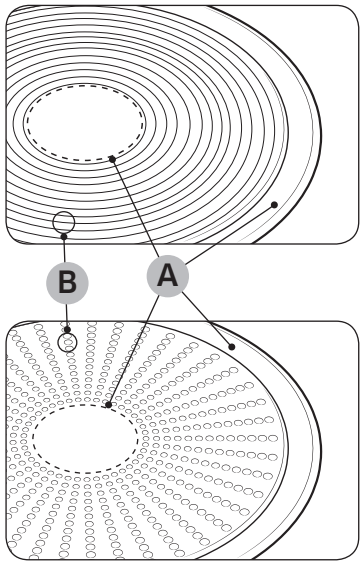
**MERK**

For diameter på kokekar, kan du se modellens spesifikasjoner for kokesoner.

# Før beg

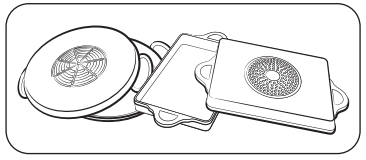
### Andre induksjonskokekar

Enkelte kokekar har tynt magnetisk materiale på bunnen for å fungere med en induksjonskomfyr. Disse kokekarene har svak magnetisme og kan fungere dårlig. (Svak magnetisme betyr at en magnet ikke blir godt festet eller hvor magneten bare kan festes til et lite område.)



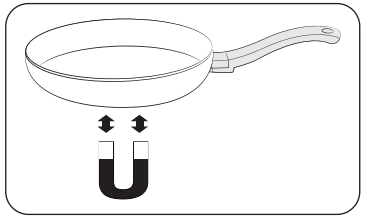

- Selv om kokekar er utviklet for en induksjonskomfyr, kan varmeytelsen av og til være svak eller komfyren vil kanskje ikke oppdage kokekaret avhengig av størrelsen og styrken til det magnetiske området på bunnen av kokekaret.

**A.** Område hvor magneten ikke fester seg
**B.** Område hvor magneten fester seg



Når du bruker store kokekar med et mindre ferromagnetisk element, blir bare det ferromagnetiske elementet oppvarmet. Varmen blir derved ikke jevnt distribuert.

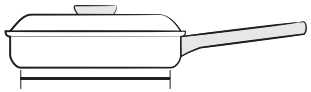
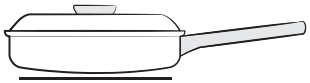
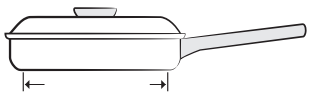
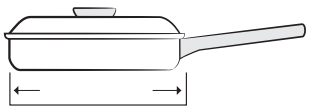
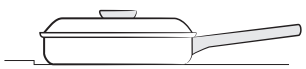
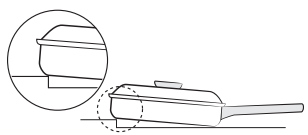
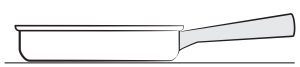
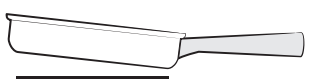
### Egnethetstest



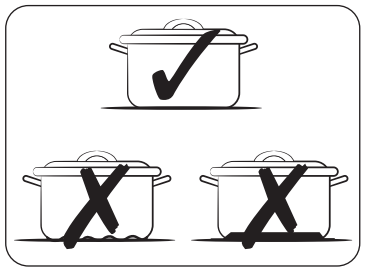
Kokekar er egnet for induksjonsoppvarming dersom en magnet fester seg til bunnen av kokekaret og kokekaret er merket som egnet for dette av produsenten.

- Du kan kjenne igjen gode kokekar på bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig.
- Når du kjøper nye kokekar, skal du være spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen. Produsentene oppgir ofte diameteren av den øvre kanten.
- Ikke bruk kokekar med skader i bunnen med skarpe eller ru kanter. Skadede kokekar kan forårsake permanente riper i den keramiske komfyrtoppen hvis du skyver dem over overflaten.
- Når de er kalde, er kokekar vanligvis bøyd svakt innover (konkave). De må aldri være bøyd utover (konvekse).
- Hvis du vil bruke spesielle kokekar, for eksempel en trykkoker, sautépanne eller wok, må du følge produsentens veiledning.

### Riktig plassering

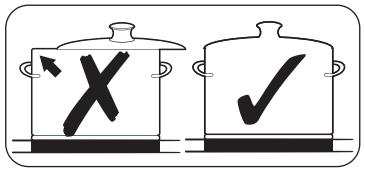
| Riktig | Feil |
|---|---|
|  |  |
| Kokekar med flat bunn og rette sider | Kokekar med kurvet eller bøyd bunn eller sider |
|  |  |
| Kokekaret møter eller overskrider den anbefalte minimumstørrelsen for kokesonen. | Kokekaret møter ikke den krevde minimumstørrelsen for den aktuelle kokesonen. |
|  |  |
| Kokekaret sitter fullstendig flatt på komfyroverflaten. | Kokekaret sitter på komfyrkanten eller sitter ikke fullstendig flatt på komfyroverflaten. |
|  |  |
| Kokekaret er fullstendig balansert. | Det tunge håndtaket får kokekaret til å vippe. |

### Tips til energisparing



Følg disse tipsene for å spare energiforbruk.

- Plasser alltid kokekaret på en kokesone før du slår på den tilhørende brenneren.
- Hold kokesonene som bunnen på kokekarene rene. Ellers blir det brukt mer energi.
- Lukk lokket til kokekaret godt hvis det er tilgjengelig. Dette vil redusere energiforbruket.



- Slå av brenneren før koketiden er over. Bruk restvarme for å holde maten varm.

### Riktig plassering

Du kan teste kokekar for å se om de er egnet for bruk med produktet.

1. Berør **På/Av** ⏻ -knappen i 1-2 sekunder for å slå på komfyrtoppen.
2. Berør **Pause og lås** ⏸ (3 sek) -knappen i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.
3. Berør **Timer** 🕒 -tasten i 3 sekunder for å aktivere modusen egnethetstest for kokekar.
4. Plasser kokekaret på en av kokesonene, og berør og hold **Kokesone** ▢ -tasten inne i 3 sekunder.

| Display | Beskrivelse |
|---|---|
| 0 | Kokekaret er uegnet |
| 1-7 | Kokekaret er egnet, men ineffektivt |
| 8-10 | Kokekaret er egnet |

# Før beg

## Bruke berøringsknappene

For å bruke berøringsknappene, berører du ønsket knapp med fingertuppen til riktig display lyser opp eller slukkes, eller til ønsket funksjon aktiveres.
Pass på at du bare berører én bryter når du bruker apparatet. Hvis fingeren din ligger for flatt på en knapp, kan også en tilstøtende knapp bli aktivert.

## Driftsstøy

Hvis du hører.

- Sprakelyd: kokekaret er laget av forskjellige materialer.
- Plystring: du bruker mer enn to kokesoner, og kokekarene er laget av forskjellige materialer.
- Summing: du bruker høye effektnivåer.
- Klikking: elektrisk veksling forekommer.
- Hvesing, susing: viften er i bruk.

Støyen er normal og vitner ikke om feil.

**⚠ ADVARSEL**

Ikke bruk kokekar av forskjellig størrelse og materiale.
Bruk av kokekar i forskjellige størrelser eller materialer kan lage lyder eller vibrasjoner.

**MERK**

Bruk av lave effektnivåer (1-5) kan føre til klikkelyder.

## Rengjøring ved oppstart

Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og glassrensemiddel for keramiske komfyrer.

**⚠ ADVARSEL**

Bruk aldri etsende eller slipende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet.

# Bruk

## Slå på apparatet

Apparatet slås på ved hjelp av **På/av** ⏻ -knappen. Berør **På/av** ⏻ -knappen i omtrent 1-2 sekunder.

**MERK**

Etter at **På/av** ⏻ -knappen har blitt aktivert for å slå på apparatet, må du velge en varmeinnstilling innen omtrent 20 sekunder. Av sikkerhetsgrunner vil apparatet ellers slå seg selv av.

## Slå av apparatet

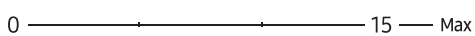
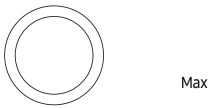
For å slå av apparatet fullstendig, bruk **På/av** ⏻ -knappen.
Berør **På/av** ⏻ -knappen i omtrent 1-2 sekunder.

**MERK**

Etter å ha skrudd av én enkelt kokesone eller hele kokeoverflaten, vil forekomsten av restvarme vises i det digitale displayet for de tilhørende kokesonene, i form av H, h to trinn for “varm”.
Når temperatiren senkes, vil H, h forsvinne.

## Velg kokesone og effektnivå

1. Du velger kokesone ved å berøre den tilsvarende **kokesone** ▢ -tasten.
2. For innstilling og justering av effektnivået bruker du kontrollinjen eller kontrolltasten eller kontrollknotten.

| | |
|---|---|
| Kontrollinje |   |
| Kontrollknott |   |

**MERK**

- Standardnivået er angitt til 15 når kokesonen velges.
- Hvis du berører mer enn én tast i mer enn 8 sekunder, vil dØ vises på displayet for kokesone.

**Foreslåtte innstillinger for tilbereding av spesielle matvarer**

Tallene i tabellen nedenfor er veiledende. Effektnivået som kreves for forskjellige tilberedningsmetoder, avhenger av flere faktorer, inkludert kvaliteten på kokekarene som brukes, og type og mengde mat som tilberedes.

| Effektnivå | Tilberedningsmetode | Eksempler på bruk |
|---|---|---|
| 14-15 | Oppvarming / sautering / steking | Oppvarming av store mengder væske, koking av nudler, bruning av kjøtt, bruning av gulasj, brasering av kjøtt |
| 8-11 | Kraftig steking | Biff, kjøttfilet, poteter, pølser, pannekaker/lefser |
| 7-10 | Steking | Snitsel/koteletter, lever, fisk, kjøttkaker, egg |
| 5-7 | Koking | Koking av opptil 1,5 l væske, poteter, grønnsaker |
| 2-4 | Damping / stuing / koking | Damping og stuing av små mengder grønnsaker, ris og melkeretter |
| 1-2 | Smelting | Smelting av smør, oppløsning av gelatin, smelting av sjokolade |

**MERK**

Du vil måtte justere effektnivåene etter bestemte kokekar og matvarer.

## Maks effektøkning

Funksjonen Maks effektøkning gjør mer energi tilgjengelig for hver kokesone. (eksempel: praktisk når du skal koke opp en stor kjele med vann)
Etter at tiden for Maks effektøkning går ut, går kokesonene automatisk tilbake til høyeste varmenivå.

**MERK**

- I visse omstendigheter, kan funksjonen Maks effektøkning deaktiveres automatisk for å beskytte de interne elektroniske komponentene i komfyrtoppen.
  Det er for eksempel umulig å få maksimal effekt på bakre og forreste fleksisone samtidig.
- Se kokesonene for din modell for spesifikasjoner av Maks effektøkning -tid.

### Strømstyring

Kokesonene har et tilordnet maksimalt effektnivå.
Hvis dette effektnivået overstiges ved å slå på funksjonen Maks effektøkning for en kokesone, reduserer strømstyringen automatisk effektnivået for kokesonen.
Displayet for denne kokesonen veksler i noen sekunder mellom angitt effektnivå og det høyest mulige effektnivået. Deretter skifter displayet fra det angitte effektnivået til det høyest mulige effektnivået.

## Bruke Fleksisone (kun for modeller med Fleksisone)

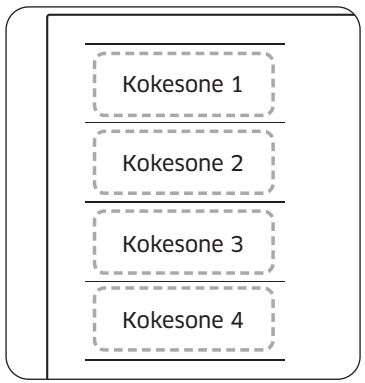
Fleksisone-funksjonen kan bruke hele kokesonen på venstre side for bruk av store kokekar. (eksempel: ovale kokekar, fiskekjele)

1. Berør **Fleksisone** -tasten.
2. For innstilling og justering av effektnivået, bruk **Effektnivå** -tasten.

**MERK**

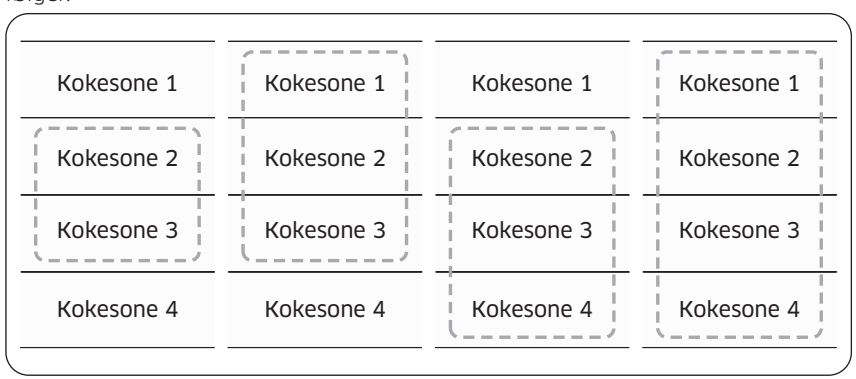
- Berører du **Fleksisone** -tasten under drift, slås **Fleksisone** -funksjonen seg av.
- Hvis du berører **Fleksisone** -tasten mens hver brenner opererer på forskjellige nivåer, blir brenneren justert til høyt nivå.

## Fleksisone Pluss (Kun for modeller med Fleksisone Pluss)




Fleksisonen er det store kokeområdet på venstre side av komfyrtoppen (se illustrasjonen til venstre) som er spesielt utformet for gryter og kjeler med forskjellig fasong og størrelse samtidig. Fleksisonen har fire soner som styres av individuelle induktorer, slik at du kan tilberede maten uavhengig hvor kokekaret plasseres på en kokesone.

Med Fleksisone Pluss kan du bruke en kombinasjon av forskjellige kokesoner for å forstørre kokeområdet. Berør **Fleksisone** -tasten for å bruke kokesonen som følger.




**MERK**

- Når du bruker bare én kokesone, må diameteren på bunnen av kokekaret være mindre enn 14 cm.
- Komfyrtoppen kan bruke 5-10 sekunder på å gjenkjenne kokekarets posisjon.
- Det kan komme lyder mens komfyrtoppen gjenkjenner kokekaret.
- Ikke fjern kokekaret under tilberedningen. Av sikkerhetsmessige årsaker, stopper komfyrtoppen automatisk hvis et kokekar har blitt fjernet i mer enn 5 sekunder.

**Bruke fleksisone Pluss (Kun for modeller med Fleksisone Pluss)**

1. Berør **Fleksisone** -tasten.
2. For innstilling og justering av effektnivået, bruk **Effektnivå** -tasten.

**MERK**

- Hvis du berører **Fleksisone** -tasten under drift, slås **Fleksisone** -funksjonen seg av.
- Hvis du berører **Fleksisone** -tasten mens hver kokesone opererer på forskjellige nivåer, blir den automatisk justert til høyere nivå.
- Når du flytter eller legger til kokekar til en ny Fleksisone, avbryter du handlingen og berører den tilsvarende **kokesone** -tasten for å aktivere kokesonen.

# Bruk

## Hold varm

1. Bruk denne funksjonen for å holde kokt mat varm. Berør den tilsvarende **kokesone** ▢ -tasten.
2. Berør **Hold varm** -tasten.
3. Kokesonedisplayet endres.
4. Berør **Hold varm** -tasten igjen for å slå av kokesonen.

## Timer

### Bruke timeren som sikkerhetsutkobling

Hvis det er satt en bestemt tid for en kokesone, vil kokesonen slå seg selv av så snart denne tiden er omme. Denne funksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

### Stille inn timeren

Kokesonen(e) der du vil bruke sikkerhetsutkoblingen, må være slått på.

1. Berør **Timer** -tasten.
2. Still inn timeren ved å trykke gjentatte ganger på **Timer** -tasten.
3. For å avbryte tidtakerinnstillingen berører du **Timer** -tasten inne i 3 sekunder.

**MERK**

- Du kan endre innstillingen raskere ved å berøre og holde inne **Timer** -tasten til ønsket verdi er nådd.
- Etter at timeren er gått ut, hører du en pipelyd flere ganger. Kokesonen slår seg imidlertid ikke av.

## Pause/gjenoppta

Funksjonen **Pause/gjenoppta** setter alle kokesonene som er slått på til lavt effektnivå samtidig, og deretter tilbake til det tidligere effektnivået. Denne funksjonen kan brukes til å raskt avbryte og deretter fortsette kokeprosessen, hvis du f.eks. vil ta en telefon.
Når **Pause/gjentoppta** -funksjonen er aktivert, blir alle berøringsknappene unntatt **Pause og lås** , og **På/av** deaktivert.
For å gjenoppta tilberedningen kan du trykke på **Pause og lås** -tasten igjen.

| | Kontrollpanel | Display |
|---|---|---|
| For å slå på | Berør **Pause og lås** -tasten | |
| For å slå av | Berør **Pause og lås** -tasten | Gå tilbake til tidligere strømnivå |

## Hurtigstopp

Med dette alternativet kan du redusere tiden det tar å stanse tilberedningen.
Du kan slå av en kokesone ved å berøre **kokesone** ▢ -tasten i 2 sekunder.

**MERK**

**Fleksisione** -tasten støtter ikke hurtigstoppfunksjonen.

## Barnesikring

Du kan bruke barnesikringen for å hindre at du slår på en kokesone og aktiverer kokeoverflaten uten å mene det. I tillegg kan kontrollpanelet, med unntak av **På/av** ⏻ -tasten (bare slå av-kontrollen), låses for å hindre at innstillingene endres utilsiktet, for eksempel når du tørker av panelet med en klut.

### Slå barnesikringen på/av

1. Berør **Pause og lås** ⏸ (3 sek) -tasten i omtrent 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.
2. Berør hvilken som helst tast. L vises på displayene for å angi at barnesikringen er aktivert.
3. Når du skal slå av barnesikringen, berører du **Pause og lås** ⏸ (3 sek) -tasten igjen i 3 sekunder.
   Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.

**MERK**

- Uavhengig av strøm på/av aktiveres barnesikringen.
- Du kan aktivere barnesikringen mens du koker. For å slå av brenneren med barnesikringen på berører du **på/av** ⏻ -tasten for å slå av barnesikringen først, og deretter den tilsvarende **kokesone** ▢ -tasten.

## Maksimal effektgrense

Med denne funksjonen kan du justere den maksimale effekten til enheten.

1. La komfyren være avslått.
2. Berør **Pause og lås** ⏸ (3 sek) -tasten i omtrent 3 sekunder for å slå på barnesikringen.
3. Berør **kokesone** ▢ -tasten foran til venstre, og **kokesone** ▢ -tasten foran til høyre samtidig i omtrent 3 sekunder.
4. Berør **Timer** ◷ -tasten i omtrent 3 sekunder.
   Displayene vil vise Po. og nåværende maksimal effekt.
5. Du kan justere effektgrensen ved hjelp av **Pause og lås** ⏸ (3 sek) -tasten. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Berør **På/av** ⏻ -tasten for å angi innstillingen.

**MERK**

I lav effektmodus (3000 W, 4000 W), justeres effektnivået automatisk.

# Bruk

## Lyd på/av

1. Berør **På/av** ⏻ -knappen i omtrent 1-2 sekunder.
2. Berør **Timer** 🕒 -tasten i 3 sekunder innen 10 sekunder etter at komfyren er slått på.
3. Lyden vil slås av og OF vil vises i displayet.
4. For å endre lydinnstillingen, gjentar du trinn 1 og 2. Lyden vil slås på og On vil vises i displayet.

**MERK**

Det er ikke mulig å endre lydinnstillingene etter 10 sekunder fra du har slått på.

## Smart Connect

Komfyrtoppen har innebygd Wi-Fi-modul som du kan bruke til å synkronisere komfyrtoppen med SmartThings-appen. På smarttelefon-appen kan du:

- overvåke driftsstatusen og effektnivåene til komfyrelementene.
- kontrollere og endre timerinnstillingene.

Funksjoner som kan opereres fra SmartThings-appen vil kanskje ikke operere jevnt hvis kommunikasjonsforholdene er dårlige eller produktet er installert med et svakt Wi-Fi-signal.

**Slik kobler du til komfyrtoppen**

Før du kan bruke de fjernstyrte funksjonene til Samsung-komfyren, må du legge den til i SmartThings-appen.

1. Last ned og åpne SmartThings-appen på smartenheten din.
2. Berør **På/av** ⏻ -tasten i omtrent 1-2 sekunder for å slå på komfyren.
3. Berør **Pause og lås** ⏸ (3 sek) -tasten i omtrent 3 sekunder for å slå på barnesikringen.
4. Følg instruksjonene i appen og berør deretter Max -tasten i 3 sekunder.
5. Mens tilkoblingen opprettes, vil Wi-Fi-indikatoren blinke. Når prosessen er fullført, lyser indikatoren uten å blinke. Nå er komfyren tilkoblet.
6. Hvis Smart Connect Wi-Fi-indikatoren ikke slås på, følger du instruksjonene i appen for å koble til på nytt.

**MERK**

- Påse at Smart Connect-funksjonen bare innstilles når komfyren ikke er i bruk.
- For videre instruksjoner kan du se brukerhåndboken på Internett på www.samsung.com

**Wi-Fi på/av**

- For å slå Wi-Fi på eller av, kan du gjenta trinn **2** til **4**.

## Avtrekksviftekontroll

Dette produktet har en Bluetooth-enhet som du kan bruke for å koble komfyren til kontrollmodeller av Samsung avtrekksvifter. Igjennom Bluethooth-tilkoblingen kan du bruke kontrollfunksjonen for avtrekksvifte på SmartThings-appen.
For å finne ut mer om kontrollaktiverte modeller av Samsung avtrekksvifter kan du gå til www.samsung.com.

### Å koble til en modell med avtrekksviftekontroll

1. Last ned og kjør SmartThings-appen på smarttelefonen din. Fullfør deretter Smart Connect-prosedyren for å koble til komfyren.
2. Følg Bluetooth-instruksjonene til modellen med avtrekksviftekontroll og aktiver Bluetooth-tilkoblingen.
3. Berør og hold inne **Timer** ◷ og **Pause og lås** ⏸ (3 sek) -tastene samtidig for å foreta Bluetooth-tilkoblingen. Når Bluetooth-tilkoblingen er etablert, vises bt på displayet.
4. Følg instruksjonene i brukerhåndboken for modellen med avtrekksviftekontroll og appveiledningen for å bruke avtrekksviftekontrollen.

**MERK**

- Hvis Smart Connect-tilkoblingen ikke er vellykket, kan du ikke bruke SmartThings-appen for å overvåke og kontrollere avtrekksviften.
- Uten Smart Connekt-tilkobling til komfyren, kan du bruke en Bluetooth-tilkobling for å legge inn komfyrtoppen sammen med avtrekksviften og synkronisere dem. For å gjøre dette følger du trinnene 2 og 3 ovenfor.

## Komfyrtopp

**⚠ ADVARSEL**

Rengjøringsmidler må ikke komme i kontakt med en oppvarmet keramisk glassflate: Alle rengjøringsmidler må fjernes med tilstrekkelige mengder rent vann etter rengjøring, ettersom de kan ha etsende virkning når overflaten er varm. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler som grill- eller ovnspray, skureputer eller slipemiddel for gryter.

**MERK**

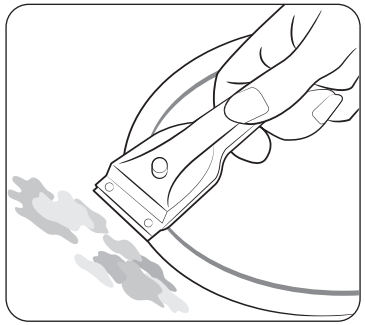
Rengjør den keramiske glassflaten etter hver bruk mens den fortsatt er varm å ta på. Dette vil hindre at søl blir brent fast på overflaten. Fjern belegg, vannmerker, fettdråper og metallisk misfarging ved hjelp av rengjøringsmidler for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.

## Lett tilsmussing

1. Tørk av den keramiske glassflaten med en fuktig klut.
2. Gni tørr med en ren klut. Rester av rengjøringsmiddel må ikke etterlates på overflaten.
3. Rengjør hele den keramiske kokeoverflaten i glass grundig en gang i uken med et rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.
4. Tørk av den keramiske glassflaten med tilstrekkelige mengder rent vann og gni tørr med en ren klut som ikke loer.

# Appvedl

## Inngrodd smuss

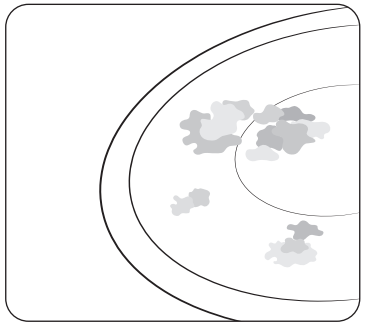


1. Bruk en glasskrape for å fjerne inngrodd sprut og mat som har kokt over.
2. Plasser glasskrapen i spiss vinkel mot den keramiske glassflaten.
3. Fjern smusset ved å skrape med bladet.

**MERK**

Glasskraper og spesialrengjøringsmidler for keramisk glass finnes i spesialbutikker.

## Problematisk smuss



1. Fjern fastbrent sukker, smeltet plastikk, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskrape straks, mens det fortsatt er varmt.

**⚠ ADVARSEL**

Det er fare for at du kan brenne deg når glasskrapen brukes på en varm kokesone:

2. Rengjør komfyrtoppen som normalt når den er avkjølt. Hvis kokesonen som noe har smeltet på har blitt avkjølt, må du varme den opp igjen for rengjøring.

**MERK**

Skraper eller mørke flekker på den keramiske glassflaten, for eksempel forårsaket av en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Dette skader imidlertid ikke komfyrtoppen funksjonelt.

## Komfyrtoppramme (alternativ)

**⚠ ADVARSEL**

Ikke bruk eddik, sitronsaft eller beleggfjerner på komfyrtopprammen. Da kan det oppstå matte flekker.

1. Tørk rammen med en fuktig klut.
2. Fukt tørkede matrester med en våt klut. Tørk og gni tørr.

## Unngå skader på apparatet

- Ikke bruk komfyrtoppen som arbeidsplate eller som oppbevaringsplass.
- Ikke slå på en kokesone hvis det ikke står kokekar på komfyrtoppen, eller hvis kokekaret er tomt.
- Keramisk glass er veldig sterkt og motstandsdyktig, men det er ikke uknuselig. Det kan bli skadet hvis en spesielt skarp eller hard gjenstand paller ned på komfyrtoppen.
- Ikke plasser kasseroller oppe komfyrtopprammen. Det kan føre til oppskraping og skade på overflaten.
- Unngå å søle etsende væsker, for eksempel eddik, sitronsaft og avskallingsmidler på komfyrtopprammen. Slike væsker kan forårsake matte flekker.
- Hvis sukker eller en blanding som inneholder sukker kommer i kontakt med en varm kokesone og smelter, må det renses vekk umiddelbart med en kjøkkenskrape mens det fortsatt er varmt. Hvis det får avkjøles, kan det skade overflaten når det fjernes.
- Hold alle gjenstander og materialer som kan smelte, for eksempel plast, aluminiumsfolie og stekefolie borte fra den keramiske glassflaten. Hvis noe av denne typen smelter på komfyrtoppen, må det umiddelbart fjernes med en skrape.

# Feilsøking og service

## Feilsøking

Det kan oppstå en forstyrrelse på grunn av en mindre feil som du selv kan rette ved hjelp av følgende veiledning. Ikke forsøk å gjøre andre reparasjoner hvis følgende instruksjoner ikke hjelper i hvert enkelt tilfelle.

**⚠ ADVARSEL**

Reparasjoner på apparatet må bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere. Feilaktig utførte reparasjoner kan medføre betydelig risiko for brukeren. Hvis apparatet ditt trenger reparasjon, ber vi deg kontakte ditt kundesenter.

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|---|
| Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke virker? | • Sikringen i husets ledningsnett er ikke intakt. | • Hvis sikringene går flere ganger, må du tilkalle en elektriker. |
| Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på? | • **På/av** ⏻-knappen ble utilsiktet aktivert.<br>• Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske. | • Apparatet er riktig slått på.<br>• Rengjør kontrollpanelet. |
| Hva skal jeg gjøre hvis displayet, bortsett fra H, h restvarme plutselig slukkes? | • **På/av** ⏻-knappen ble utilsiktet aktivert.<br>• Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske. | • Apparatet er riktig slått på.<br>• Rengjør kontrollpanelet. |
| Hva skal jeg gjøre hvis restvarme ikke indikeres i displayet etter at kokesonene har blitt slått av | • Kokesonen ble bare brukt i kort tid, og ble derfor ikke varm nok. | • Hvis kokesonen er varm, bør du ringe til et lokalt kundesenter. |

# Fesø ser

| Informasjonskode | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|---|
| C0 | Det oppstod et problem med temperatursensoren til brenneren. | Start apparatet på nytt med **På/av** ⏻ -tasten. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt, og prøv igjen. Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med et lokalt servicesenter. |
| C1 | Temperaturen registreres som høyere enn angitt. | |
| C2 | Det oppstod et problem med PBA-sensoren. | |
| A2 | Likestrømsmotoren fungerer ikke på grunn av problemer med kretskortet eller ledningsnettet, eller på grunn av elektrisk forstyrrelse på motorbladet. | |
| dO | En tast har blitt berørt i mer enn 8 sekunder. | Kontroller om tasten er våt eller blir berørt. Hvis problemet vedvarer, start apparatet på nytt med **På/av** ⏻ -tasten. Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med et lokalt servicesenter. |
| F0 | Feil med kommunikasjonen mellom hoved- og underkretskort. | Start apparatet på nytt med **På/av** ⏻ -tasten. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt. Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med et lokalt servicesenter. |
| F2 | Den berøringsaktiverte kretsen kommuniserer unormalt. | |
| UP | Den er utenfor normal spenning (220 - 240 V). | Sjekk strømmiljøet hjemme. |
| U- | Hvis kokebeholderen ikke er egnet for induksjon, eller komfyrtoppen er i bruk uten kokebeholderen, vil det vises. | Bruk en kokebeholder som er egnet for induksjon. |

### Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på eller av?

Det kan ha én av følgende årsaker:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.
- Barnesikringslåsen er på, og skjermen viser L.

### Hva skal jeg gjøre hvis dO -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske. For å tilbakestille berører du **på/av** ⏻-knappen.
- Hvis det er kommet væske på kontrollpanelet, må du tørke bort væsken.

### Hva skal jeg gjøre hvis C 1 -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk.
- Etter at komfyrtoppen er kjølt ned, berører du **på/av** ⏻-knappen for å tilbakestille.

### Hva skal jeg gjøre hvis U- -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Det blir brukt uegnede eller for små kokekar, eller det er ikke plassert noen kokekar på kokesonen.
- Hvis du bruker egnede kokekar, vil meldingen automatisk bli borte.

### Hva gjør jeg hvis kjøleviftene kjører etter at komfyrtoppen er slått av?

Kontroller følgende:

- Når du er ferdig med komfyrtoppen, kjører kjøleviften av seg selv for nedkjøling.
- Etter at komfyrtoppens elektoniske komponenter er nedkjølt, eller makstiden har gått (ti minutter), blir kjøleviften slått av.
- Hvis du ber om servicebesøk på grunn av informasjon du fikk under bruk av apparatet, kan du måtte betale for et besøk av servicetekniker, selv om garantiperioden ikke er utløpt.

## Service

Før du tilkaller hjelp eller service, må du sjekke kapitlet "Feilsøking". Hvis du fortsatt trenger hjelp, følger du veiledningen din nedenfor.

Er det en teknisk feil?

I så fall ber vi deg kontakte ditt kundesenter.
Forbered deg alltid på samtalen. Dette vil gjøre det enklere å diagnostisere problemet, og vil også gjøre det enklere å bestemme om det er besøk fra kundeservice.
Noter ned følgende informasjon.

- Hvordan arter problemet seg?
- I hvilke situasjoner oppstår problemet?

Når du ringer, må du vite modellnummer og serienummer på apparatet ditt.
Denne informasjonen finnes på typeskiltet slik:

- Modellbeskrivelse
- S/N-kode (15 sifre)

Vi anbefaler at du skriver ned informasjonen her slik at du har den tilgjengelig.

- Modell:
- Serienummer:

Hvordan pådrar du deg utgifter også i garantiperioden?

- Hvis du kunne ha løst problemet selv ved hjelp av én av løsningene i kapitlet "Feilsøking".
- Hvis serviceteknikeren må gjøre flere servicebesøk fordi han ikke fikk all relevant informasjon før besøket, og han for eksempel må gjøre flere turer etter deler. Hvis du forbereder deg på telefonsamtalen slik det er beskrevet ovenfor, vil det spare deg for kostnader ved slike turer.

## Memo

SAMSUNG

SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

| LAND | RING | ELLER BESØK OSS PÅ NETT PÅ |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Induktionskogeplade

## Brugermanual

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Indhold


## Sådan bruges denne vejledning 3

Følgende symboler anvendes i denne brugermanual: 3
Modelnavn og serienummer 3

## Sikkerhedsinstruktioner 3

Bortskaffelse af emballagen 7
Korrekt bortskaffelse af din gamle enhed 7
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk affald og elektrisk udstyr) 7

## Installation af kogeplade 8

Sikkerhedsinstruktioner til montøren 8
Nødvendigt værktøj 8
Forbindelse til hovedforsyningen 8
Montering på bordpladen 9
Komponenter 11

## Før du går i gang 11

Kogezoner 11
Kontrolpanel 12
Induktionsopvarmning 13
Sikkerhedsafbrydelse 13
Restvarmeindikator 14
Temperaturregistrering 14
Kogegrej 14
Brug af berøringstasterne 18
Driftsstøj 18
Indledende rengøring 18

## Brug 18

Sådan tændes apparatet 18
Sådan slukkes apparatet 18
Vælg kogezone og strømindstilling 19
Max Boost 20
Brug af Flekszone (kun til modeller med Flekszone) 20
Flekszone plus (kun for modeller med Flekszone plus) 21
Hold varm 22
Timer 22
Pause/Resume 22
Hurtig stop 22
Børnelås 23
Maksimal strømgrænse 23
Tænd/sluk lyd 24
Smart Connect 24
Emhættestyring 25

## Vedligeholdning af dit husholdningsapparat 25

Kogeplade 25
Let snavs 25
Fastgroet snavs 26
Problematisk snavs 26
Kogepladeramme (valgfri) 27
Sådan undgår du at skade dit apparat 27

## Fejlfinding og service 27

Fejlfinding 27
Service 29

# Sådan bruges denne vejledning

Tag et øjeblik til at læse denne brugermanual, og vær særligt opmærksom på sikkerhedsoplysningerne i det næste afsnit, før du bruger dit apparat. Behold denne vejledning til senere brug.
Husk at give brugermanualen til den nye ejer, hvis apparatet skifter ejer.

## Følgende symboler anvendes i denne brugermanual:

**⚠ ADVARSEL**

Farer eller usikker praksis, der kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfald**.

**⚠ FORSIGTIG**

Farer eller usikker praksis, der kunne føre til **mindre personskade eller ejendomsskade**.

**⚠ FORSIGTIG**

Følg disse grundlæggende sikkerhedsforholdsregler for at reducere risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade, når du bruger din kogeplade.

**BEMÆRK**

Nyttige tips, anbefalinger eller oplysninger, der hjælper brugere med at håndtere produktet.

## Modelnavn og serienummer

Både modelnavnet og serienummeret er mærket under kogepladens bund.

Skriv oplysningerne ned til senere brug, eller fastgør det ekstra produktmærke (der er placeret oven på produktet) til denne side.

Modelnavn _____

Serienummer _____

# Sikkerhedsinstruktioner

De sikkerhedsmæssige aspekter af dette husholdningsapparat overholder alle accepterede tekniske og sikkerhedsmæssige standarder. Dog mener vi som fabrikant også, at det er vores ansvar at gøre dig bekendt med de følgende sikkerhedsinstruktioner.

## ⚠ ADVARSEL

Dette husholdningsapparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller har fået vejledning i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet korrekt vejledt eller instrueret i apparatets brug på en sikker måde og forstår farerne ved dets brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Apparatets afbrydelsesmetode skal være indarbejdet i den faste ledningsførelse i overensstemmelse med de regler, der gælder for ledningsførelse.

# Sikkerhedsinstruktioner

Dette apparat skal kunne afbrydes fra elforsyningen efter installation. Afbrydelsen kan opnås ved at have et tilgængeligt stik eller ved at indarbejde en stikkontakt i overensstemmelse med de gældende regler for ledningsførelse.

Hvis strømforsyningen skades, skal den erstattes af fabrikanten, fabrikantens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.

Metoden til fastgørelse må ikke afhænge af klæbemidler, da disse ikke anses som værende pålidelige til fastgørelse.

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal der slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet bliver varmt under brug. Der skal udvises omhyggelighed for at undgå at berøre varmeelementerne i kogepladen.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

Der må ikke benyttes en damprenser.

Metalobjekter som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da disse kan blive varme.

Efter brug skal der slukkes for kogepladen via dens kontrol, og man bør ikke stole på pandedetektoren.

Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal foregå under opsyn. En kortvarig kogeproces skal være under kontinuerligt opsyn.

For at undgå overophedning må apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Der skal udvises omhyggelighed for at undgå at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under kontinuerligt opsyn.

ADVARSEL: Madlavning uden opsyn indeholdende fedtstoffer eller olie kan være farligt og resultere i brand.

Forsøg ALDRIG at slukke for ild med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen til med eksempelvis et låg eller brandtæppe.

ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke elementer på kogeoverfladen.

ADVARSEL: Brug kun kogepladeværn, der er designet af madlavningsapparatets fabrikant, eller som er indikeret som passende af fabrikanten i brugsinstruktionerne, eller som er indarbejdet i apparatet. Brug af upassende værn kan forårsage uheld.

Overfladerne bliver varme under brug.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet korrekt vejledt eller instrueret i apparatets brug på en sikker måde og forstår farerne ved dets brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde, når de er under 8 år.

## ⚠ FORSIGTIG

Sørg for, at apparatet er korrekt installeret og jordet af en kvalificeret tekniker.

Apparatet bør kun serviceres af kvalificeret servicepersonale. Reparationer udført af ukvalificerede individer kan forårsage skader eller alvorlige funktionsfejl. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit lokale servicecenter. Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det resultere i skade eller ugyldiggørelse af garantien.

Indbyggede apparater må kun bruges, når de er blevet installeret i kabinetter eller overflader, der overholder relevante standarder. Dette sikrer tilstrækkelig beskyttelse mod kontakt af elektriske enheder som påkrævet af vigtige sikkerhedsstandarder.

Hvis dit apparat fejler, eller hvis det går i stykker, revner eller splittes ad:

- sluk for alle kogezoner,
- afbryd kogepladen fra hovedforsyningen, og
- kontakt dit lokale servicecenter.

Hvis kogepladen revner, skal der slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød. Brug ikke din kogeplad, før glasoverfladen er blevet udskiftet.

# Sikkerhedsinstruktioner

Brug ikke din kogeplade til at opvarme alufolie, produkter indpakket i alufolie eller frosne fødevarer indpakket i aluminium.

Væske mellem bunden af panden og kogepladen kan producere damptryk. Dette kan få panden til at hoppe.

Sørg altid for, at kogepladen og bunden af panden er tørre.

Kogezonerne bliver varme, når du laver mad på dem.

Hold altid små børn væk fra apparatet.

Hold al indpakningsmateriale uden for børns rækkevidde, da materialet kan være farligt for børn.

Dette apparat er kun beregnet til normal madlavning og stegning i hjemmet. Det er ikke designet til kommercielt brug eller industribrug.

Brug aldrig kogepladen til opvarmning af lokalet.

Udvis forsigtighed, når du sætter elektriske apparater ind i stikkontakterne nær kogepladen. Hovedforsyninger må ikke komme i kontakt med kogepladen.

Der kan hurtigt gå ild i overophedede fedtstoffer og olie. Efterlad aldrig overfladeenheder uden opsyn, når du tilbereder fødevarer i fedtstoffer eller olie, eksempelvis når du steger pomfritter.

Sluk altid for kogezonerne efter brug.

Hold altid kontrolpanelerne tørre og rene.

Placer aldrig brændbare elementer på kogepladen, da dette kan forårsage brand.

Der er altid risiko for at pådrage sig brandsår, hvis apparatet bruges uden omtanke.

Kabler fra elektriske apparater må ikke berøre den varme overflade på kogepladen eller varmt kogegrej.

Brug ikke kogepladen til at tørre tøj.

**Brugere med pacemakere eller aktive hjerteimplantater skal holde deres overkrop minimum 30 cm væk fra induktionszonerne, når de er tændt. Hvis du er i tvivl, skal du konsultere fabrikanten af din enhed eller din læge. (Kun modeller med induktionskogeplade)**

Forsøg ikke at reparere, adskille eller ændre apparatet selv.

Sluk altid apparatet før rengøring.

Rengør kogepladen i overensstemmelse med rengørings- og plejeinstruktionerne, der er indeholdt i denne manual.

Hold kæledyr væk fra apparatet, da kæledyr kan træde på kontrollerne, hvilket kan forårsage funktionsfejl.

## Bortskaffelse af emballagen

**⚠ ADVARSEL**

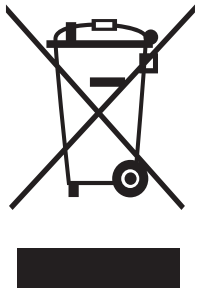
Alle materialer, der er brugt til at emballere apparatet, er fuldstændig genbrugelige. Plader og hårde skumdele er behørigt mærket. Tag hensyn til sikkerhed og miljøet, når du bortskaffer emballagematerialer og gamle apparater.

## Korrekt bortskaffelse af din gamle enhed

**⚠ ADVARSEL**

Før du bortskaffer din gamle enhed, skal du gøre den uanvendelig, så den ikke kan være til fare for nogen. For at gøre dette, skal du få en kvalificeret tekniker til at frakoble apparatet fra el-nettet og fjerne strømkablet.
Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet.
Oplysninger om opsamlingsdatoer og offentlige bortskaffelsesanlæg kan fås fra din lokale affaldsafdeling eller kommunalbestyrelse.

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk affald og elektrisk udstyr)



(Gældende i lande med adskilte indsamlingssystemer)
Markeringen af dette produkt, dets tilbehør og litteratur indikerer, at produktet og dets elektroniske tilbehør (f.eks. oplader, hovedtelefoner, USB-kabel) ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af deres levetid. For at forhindre potential skade på miljø eller mennesker grundet ukontrolleret bortskaffelse af affald skal disse elementer adskilles fra andre typer affald og genbruges for at fremme bæredygtigt genbrug af materialeressourcer.
Husholdningsbrugere bør enten kontakte deres forhandler eller lokale myndighed for at få oplyst detaljer om hvor og hvordan, de kan tage disse elementer til miljømæssigt sikker genbrug.
Kommercielle brugere bør kontakte deres forhandler og kontrollere vilkårene og betingelser af deres købskontrakt.
Dette produkt og dets elektroniske tilbehør bør ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

Der kan findes flere oplysninger om Samsungs miljømæssige forpligtelser eller produktspecifikke regulationsforpligtelser, f.eks. REACH, på: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Installation af kogeplade



**⚠ ADVARSEL**

Sørg for, at det nye apparat alene installeres og jordes af en kvalificeret person. Overhold denne instruktion. Garantien dækker ikke eventuelle skader, der måtte hænde som følge af forkert installation.
Tekniske data angives i slutningen af denne vejledning.

## Sikkerhedsinstruktioner til montøren

- En enhed skal under den elektriske installation forsynes med en enhed, der tillader, at apparatet kan afbrydes fra hovedforsyningen med alle stik med en kontakt, der åbner mindst 3 mm. Egnede isoleringsenheder inkluderer en automatisk kredsløbsbeskytter, sikringer (skruesikringer skal fjernes fra holderen), jordafledningsudløsere og kontaktorer.
- Dette apparat svarer til EN 60335-2-6, hvad angår brandbeskyttelse. Denne type apparat kan installeres med et højt skab eller en væg på én side.
- Installationen skal garantere beskyttelse mod chok.
- Køkkenenheden, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For at beskytte mod fugt skal alle overflader, der skæres, forsegles med et egnet tætningsmiddel.
- På teglbelagte arbejdsflader skal sammenføjninger i området, hvor kogepladen sidder, fyldes helt med fugemasse.
- På ægte eller kunstige sten- og keramikflader skal snap-fjedrene fastgøres med en egnet kunstig harpiks eller tokomponentlim.
- Sørg for, at tætningen liger fluks med arbejdsfladen og ikke har sprækker. Der må ikke påføres yderligere silikonetætningsmiddel, da dette ville gøre det sværere at fjerne, når der skal udføres service.
- Kogepladen skal trykkes ud nedefra, når den fjernes.
- Der kan monteres et bræt under kogepladen.
- Ventilationssprækken mellem arbejdsfladen og forenden af den underliggende enhed må ikke dækkes.

## Nødvendigt værktøj

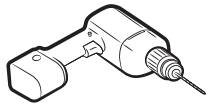
Blyant

Phillips-skruetrækker

Lineal eller retske

Sikkerhedsbriller

Sabelsav



Boremaskine

## Forbindelse til hovedforsyningen

Før du forbinder apparatet, skal du kontrollere, at den nominelle spænding på apparatet – altså, den spænding, der står på mærkepladen – passer til den tilgængelige forsyningsspænding. Mærkepladen er placeret på kogepladens underside.

**⚠ ADVARSEL**

Sluk for kredsløbet, før du forbinder ledninger til kredsløbet.

Opvarmningsspændingen er AC 230 V~. Apparatet fungerer også på netværk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Kogepladen skal forbindes til hovedforsyningen med en enhed, der muliggør, at apparatet kan afbrydes fra hovedforsyningen med alle stik med en kontakt, der åbner mindst 3 mm, eksempelvis automatisk kredsløbsbeskytter, jord-lækage-afbrydelser eller sikring.

**⚠ ADVARSEL**

Kabelforbindelserne skal være lavet i overensstemmelse med bestemmelserne, og klemmeskruerne skal spændes sikkert.

**⚠ ADVARSEL**

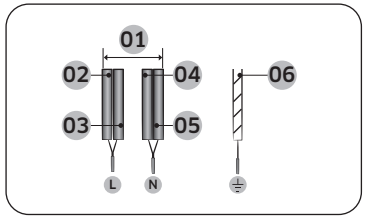
Når kogepladen er forbundet til hovedforsyningen, skal alle kogezoner kontrolleres kortvarigt, så det sikres, at de er klar til brug, og hver af dem skal skrues op til den maksimale indstilling med passende kogegrej.

**⚠ ADVARSEL**

Vær opmærksom på (overensstemmelse) fase og nul placeringen på husets forbindelse og apparatet (forbindelsestegninger), da komponenter ellers kan tage skade.
Garantien dækker ikke skade opstået som følge af ukorrekt installation.

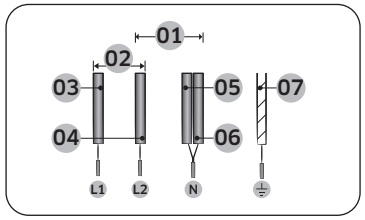
**⚠ ADVARSEL**

Hvis strømforsyningen skades, skal den erstattes af fabrikanten, fabrikantens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.



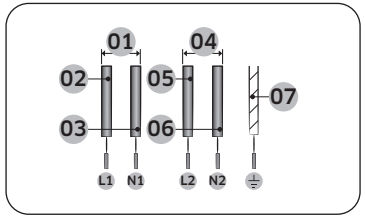

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Blå |
| **02** | Sort | **05** | Grå |
| **03** | Brun | **06** | Grøn/gul |




2N~ (16A): Adskil 2-fase-ledningerne (L1 og L2), før der oprettes forbindelse.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Blå |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Grå |
| **03** | Sort | **07** | Grøn/gul |
| **04** | Brun | | |



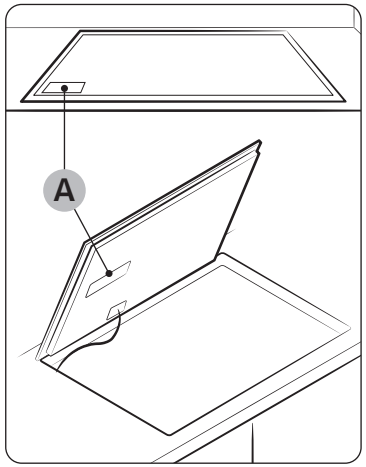

2 x 1N~ (16A): Adskil ledningerne, før der oprettes forbindelse.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Brun |
| **02** | Sort | **06** | Grå |
| **03** | Blå | **07** | Grøn/gul |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ ADVARSEL**

Følg ledningsdiagrammet, der er vedhæftet nær udtagene, for korrekt forsyning.

## Montering på bordpladen




**A.** Serienummer

**BEMÆRK**

Notér serienummeret på apparatets mærkeplade, før installationen udføres. Dette nummer er påkrævet i tilfælde af serviceanmodninger og vil ikke være tilgængeligt, når installationen er udført, fordi det sidder på den oprindelige mærkeplade på apparatets over- eller underside.

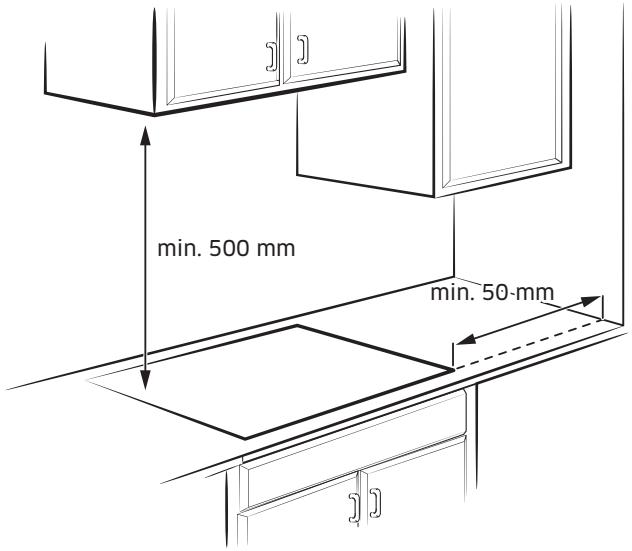
**BEMÆRK**

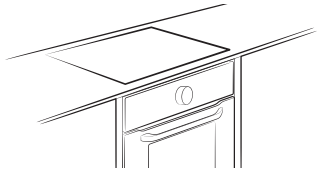
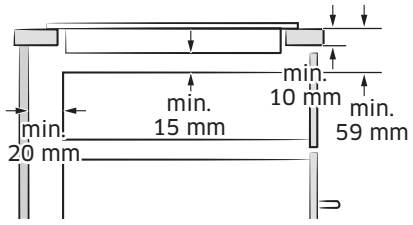
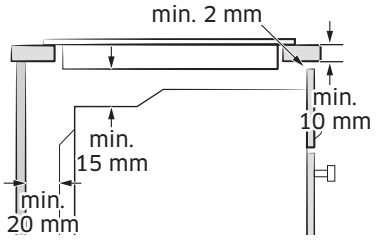
Tag særligt højde for minimumskravene for plads og afstande.

**BEMÆRK**

Kogepladens bund er udstyret med en kølefane. Hvis der er en skuffe under kogepladen, bør den ikke bruges til at opbevare små genstande eller papir, da disse kan beskadige kølefanen eller forstyrre afkølingen, hvis de suges op i den.

# Installation af kogeplade

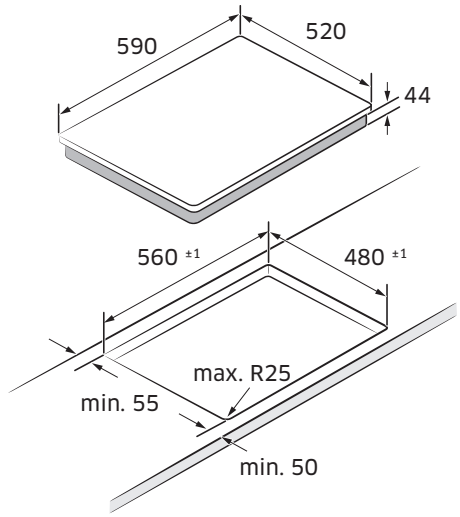


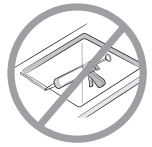

| Skuffe | Ovn |
|---|---|
| |  |
|  |  |



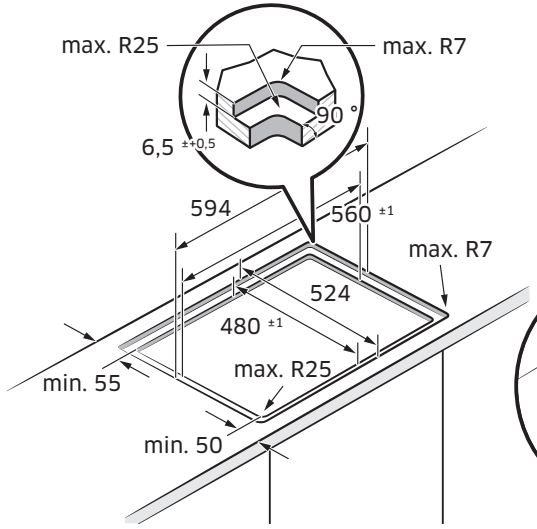


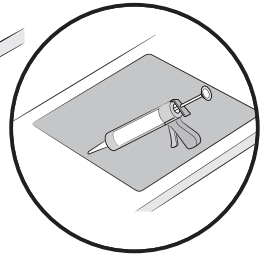
Enhed: mm

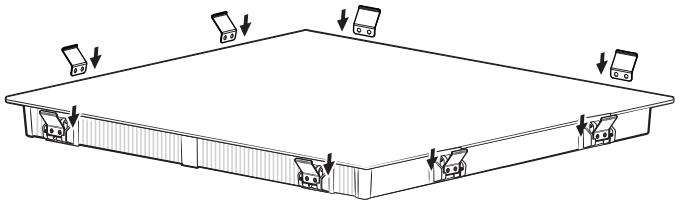


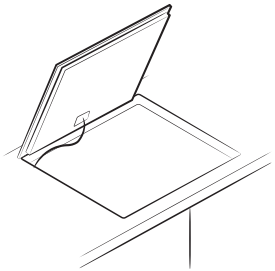



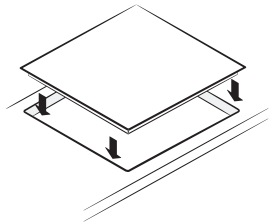
**Indbygget type (Kun NZ6******FK-modeller kan installeres)**



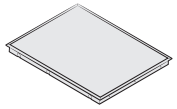









## Komponenter



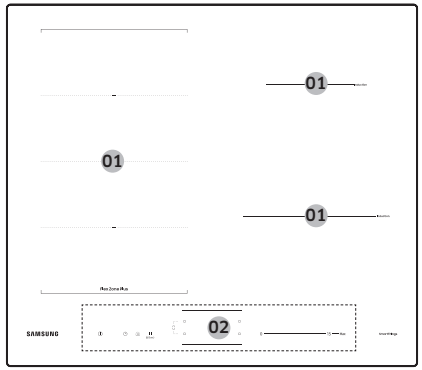
Induktionskogeplade

Bøjlefjeder

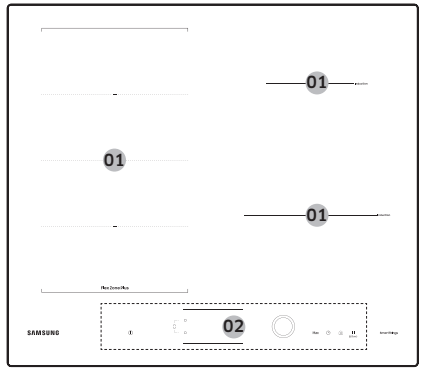
# Før du går i gang

## Kogezoner

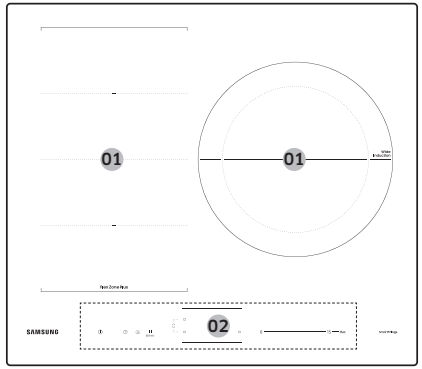
**NZ64B6056****



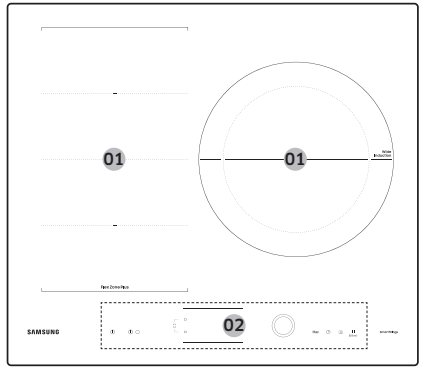

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

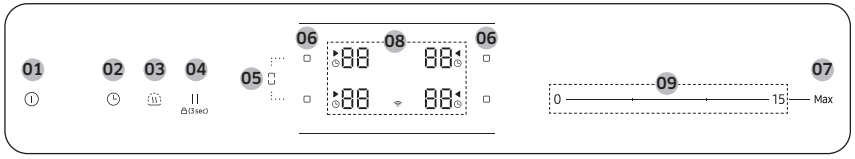



| | |
|---|---|
| **01** | Induktionskogezone |
| **02** | Kontrolpanel |

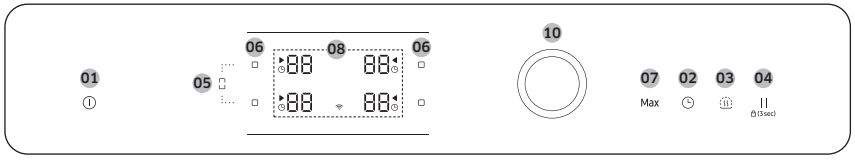
# Før du går i gang

## Kontrolpanel

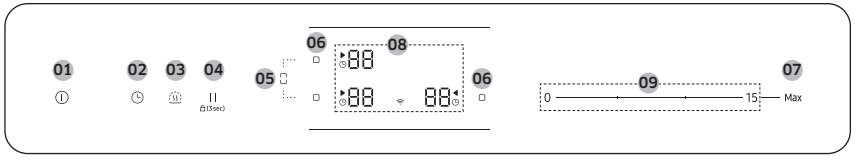
**Kontrolpanel 1 - NZ64B6056****



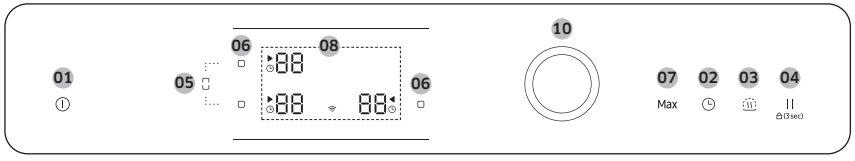

**Kontrolpanel 2 - NZ64B6058****




**Kontrolpanel 3 - NZ63B6056****

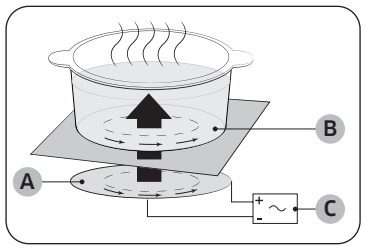



**Kontrolpanel 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Tænd/Sluck | Tænd og sluk for kogepladen. |
| **02** | Timer | Tænd, sluk og indstilling af timeren. |
| **03** | Hold varm | Til at holde maden varm. |
| **04** | Pause og låse | Skifter alle kogezoner til laveste strømindstilling. Tryk i 3 sekunder for at låse kontrolpanelet eller for låse det op. (Børnelås) |
| **05** | Flekszone | Til valg af Flekszonen. |
| **06** | Kogezone | Til valg af kogezonen. |
| **07** | Max Boost | Til aktivering af funktionen. |
| **08** | Display | Til visning af displayet forvarmeindstillinger, restvarme og wi-fi-forbindelse. |
| **09** | Kontrolbjælke | Til justering af en varmeindstilling og til at øge eller reducere tiden. |
| **10** | Kontrolknap | Til justering af en varmeindstilling og til at øge eller reducere tiden. |

## Induktionsopvarmning




**A.** Induktionsspole
**B.** Inducerede strømme
**C.** Elektroniske kredsløb

- Princippet bag induktionsopvarmning: Når du placerer dit kogegrej på en kogezone og tænder for den, skaber de elektroniske kredsløb i din induktionskogeplade "induceret strøm" i bunden af dit kogegrej, hvilket øjeblikkeligt øger kogegrejets temperatur.
- Hurtigere kogning og stegning: Da det er selve panden, der opvarmes direkte, og ikke glasset, er processen mere effektiv end i andre systemer, fordi der ikke spildes varme. Det meste af den absorberede energi omdannes til varme.

## Sikkerhedsafbrydelse

Hvis én af kogezonerne ikke slukkes, eller indstillingen ikke justeres efter en længere periode,slukker den pågældende kogezone af sig selv.
Kogezonerne slukker af sig selv efter følgende tider.

| Strømindstilling | Sluk |
|---|---|
| 1-3 | Efter 6 timer |
| 4-6 | Efter 5 timer |
| 7-9 | Efter 4 timer |
| 10-15 | Efter 1,5 timer |

**BEMÆRK**

Hvis kogepladen overophedes på grund af unormal brug, vises E 1.
Og kogepladen vil slukkes.

**BEMÆRK**

Hvis kogegrejet er upassende eller for småt, eller der er ikke placeret kogegrej er på kogezonen, vises U.
Efter 1 minut vil den pågældende kogezone slukkes.

**BEMÆRK**

Hvis én eller flere af kogezonerne slukkes, før den angivne tid er gået, henvises der til "Fejlfinding".

**Andre årsager til at en kogezone kan slukke af sig selv**

Alle kogezoner slukker af sig selv, hvis væsker koger over på kontrolpanelet. Den automatiske afbrydelse aktiveres også, hvis du placerer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge disse tilfælde skal apparatet tændes igen via **Tænd/Sluck** ⏻-tasten, efter at væsken eller kluden er blevet fjernet.

# Før du går i gang

## Restvarmeindikator

Når en individuel kogezone eller kogepladen er slukket, vises tilstedeværelsen af restvarme med et H, h (for "varm") i det tilsvarende kogezonedisplay. Selv efter at kogezonen er blevet slukket, slukker restvarmeindikatoren først, når kogezonen er afkølet.
Man kan bruge restvarmen til optøning eller til at holde maden varm.

**⚠ ADVARSEL**

Så længe restvarmeindikatoren lyser, er der risiko for forbrændinger.

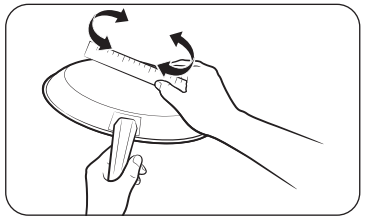
**⚠ ADVARSEL**

Hvis strømforsyningen afbrydes, slukkes symbolet H, h, og oplysninger om restvarme vil ikke længere være tilgængelige.
Man kan dog stadig brænde sig. Dette kan undgås ved altid at være forsigtig, når man er i nærheden af kogepladen.

## Temperaturregistrering

Hvis temperaturen på en hvilken som helst kogezone overstiger sikkerhedsniveauet, vil kogezonen automatisk gå ned til en lavere indstilling. Når du er færdig med at bruge kogepladen, kører kølefanen selvstændigt, indtil kogepladens elektronik er kølet ned. Og kølefanen slukker af sig selv, afhængigt af elektronikkens temperatur.

## Kogegrej



Anvend kogegrej med flad bund, der er i fuld kontakt med hele kogezonen. Kontrollér fladheden ved at rotere en lineal langs kogegrejets bund. Sørg for at følge alle anbefalinger for brug af kogegrej.

- Anvend kogegrej, der er fremstillet af det rette materiale til induktionsmadlavning.
- Brug kogegrej af god kvalitet med tungere bunde for at opnå en bedre varmefordeling. Dette giver de bedste madlavningsresultater.
- Sørg for, at kogegrejets størrelse passer til den mængde mad, der tilberedes.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Dette kan forårsage permanent beskadigelse i form at brud, sammensmeltning eller beskæmmelser, der kan påvirke den keramiske kogeplade (denne type skade dækkes ikke af din garanti).
- Anvend ikke kogegrej, der er beskidt, eller hvori der er ophobet en masse fedt. Anvend altid kogegrej, der let kan rengøres efter madlavningen.

**⚠ FORSIGTIG**

- Kogezoner kan se ud som om, de er kølet ned, efter de er slukket. Dog kan glasfladen være varm på grund af restvarme, der er overført fra kogegrejet. Der er stadig risiko for forbrænding.
- Rør ikke ved varmt kogegrej direkte med dine hænder. Anvend altid grillhandsker eller grydeholdere, så du forhindrer, at du brænder hænderne.
- Skub ikke kogegrej langs kogepladens overflade. Dette kan beskadige kogepladen permanent.

### Kogegrej til induktionskogezoner

Induktionsblusset kan kun tændes, når kogegrej med magnetisk bund er placeret på en af kogezonerne. Du kan bruge det kogegrej, der er angivet som egnet nedenfor.

| Materiale | Egnethed |
|---|---|
| Stål, emaljeret stål, støbejern | Ja |
| Rustfrit stål | Ja (hvis en magnet kan sidde fast på kogegrejets bund) |
| Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn | Nej |

**BEMÆRK**

- Kogegrej, der er egnet til induktionsmadlavning, mærkes af fabrikanten som værende egnet.
- Visse typer køkkengrej kan give lyde fra sig, når de bruges på induktionskogezoner.
- Disse lyde betyder ikke, at kogepladen lider af funktionsfejl, og de påvirker ikke driften på nogen måde.
- Særligt kogegrej i rustfrit stål vil muligvis ikke være egnet til induktionsmadlavning. Tjek, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

### Kogegrejsstørrelser til induktionskogezoner

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk kogegrejets bundstørrelse op til en vis grænse. Dog skal den magnetiske del af kogegrejet have en minimumsdiameter, der afhænger af kogezonens størrelse.
For at opnå de bedste resultater, skal du anvende kogegrej, hvis ferromagnetiske diameter passer til blusset. Hvis kogegrejet ikke registreres af blusset, bør du prøve et mindre blus.

**BEMÆRK**

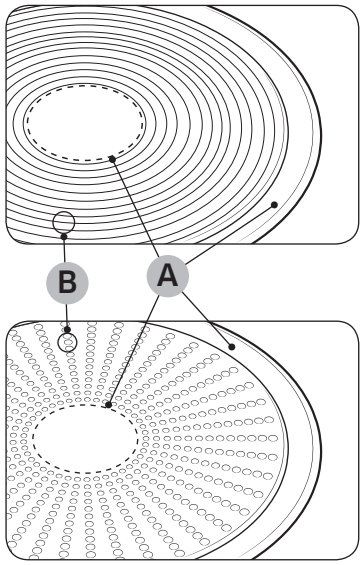
Kogegrejsdiameteren kan ses i modellens kogezonespecifikationer.

# Før du går i gang



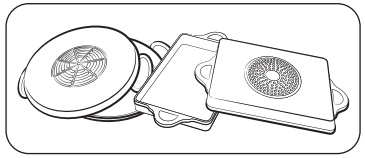
### Andet induktionskogegrej

Visse typer kogegrej har tyndt magnetisk materiale på bunden, så de kan anvendes på en induktionskogeplade. Denne slags kogegrej har en svag magnetisme og vil muligvis ikke virke optimalt (svag magnetisme betyder, at en magnet ikke sidder godt fast, eller at området, som magneten sidder fast på, er lille).



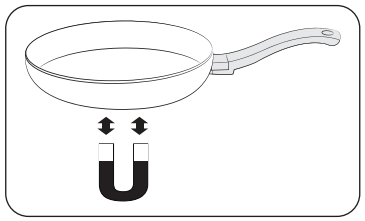

- Selv om kogegrejet er designet til induktionskogeplader, kan varmeydeevnen muligvis være svag, og af og til kan kogepladen potentielt ikke registrere kogegrejet, afhængigt af størrelsen og styrken af det magnetiske område på bunden af kogegrejet.

**A.** Område, hvor en magnet ikke sidder fast
**B.** Område, hvor en magnet sidder fast



Når der bruges kogegrej med et mindre ferromagnetisk element, vil kun det ferromagnetiske element blive opvarmet. Dette kan resultere i, at varmen ikke fordeles jævnt.

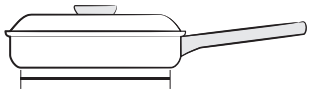
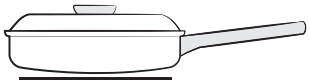
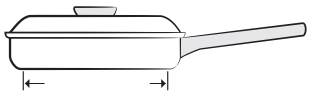
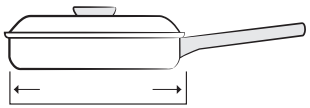
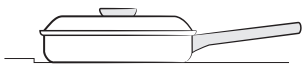
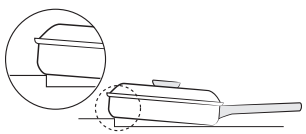
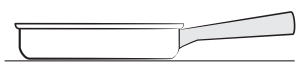
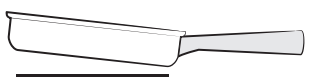
### Egnethedstest



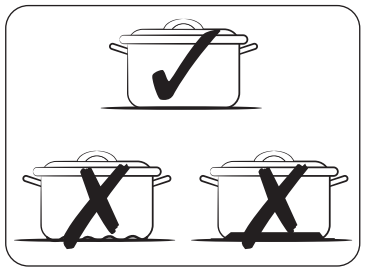
Kogegrej er egnet til induktionsmadlavning, hvis en magnet kan sidde fast på kogegrejets bund, og hvis kogegrejet er mærket af dets fabrikant som værende egnet.

- Du kan genkende godt kogegrej ved at se på dets bund. Bunden bør være så tyk og flad som mulig.
- Læg særligt mærke til bundens diameter, når du køber nyt kogegrej. Fabrikanter angiver ofte kun diameteren af den øverste rand.
- Anvend ikke kogegrej, der har en beskadiget bund med ru kanter eller grat. Beskadiget kogegrej kan efterlade permanente ridser i den keramiske kogeplade, hvis du skubber dem hen ad overfladen.
- Når de er kolde, buer kogegrejsbunde normalt lidt indad (konkav). De må ikke bue udad (konveks).
- Hvis du ønsker at bruge en særlig type kogegrej, for eksempel en trykkoger, en simrepande eller en wok, skal du følge fabrikantens instrukser.

### Rigtig positionering

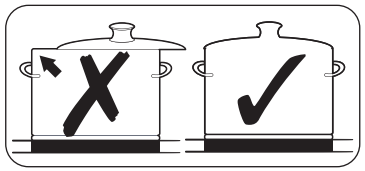
| Rigtig | Forkert |
|---|---|
|  |  |
| Fladbundet kogegrej og lige sider | Kogegrej med buede eller skæve bunde eller sider |
|  |  |
| Kogegrejet passer til eller overstiger kogezonens anbefalede minimumsstørrelse. | Kogegrejet overholder ikke den krævede minimumsstørrelse for den pågældende kogezone. |
|  |  |
| Kogegrejet sidder med fuld kontakt til kogepladens overflade. | Kogegrejet sidder på kogepladens kanter eller sidder ikke med fuld kontakt til kogepladens overflade. |
|  |  |
| Kogegrejet er velbalanceret. | Det tunge håndtag får kogegrejet til at vippe. |

### Tips til at spare energi



Følg disse tips for at spare på dit strømforbrug.

- Placer altid kogegrejet på en kogezone, inden du tænder for det pågældende blus.
- Hold kogezoner og kogegrejets bunde rene. Ellers forbruges der mere strøm.
- Sæt låget ordentligt på kogegrejet, hvis dette er muligt. Dette vil reducere strømforbruget.



- Sluk for det aktive blus, inden kogetiden er færdig. Brug restvarmen til at holde mad varm.

### Rigtig positionering

Du kan teste kogegrej for at se, om det er egnet til anvendelse med produktet.

1. Tryk på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten i 1-2 sekunder for at tænde for kogepladen.
2. Tryk på **Pause og låse** ⏸ (3 sek)-tasten i 3 sekunder for at aktivere børnelåsen.
3. Tryk på **Timer** 🕒-tasten i 3 sekunder for at aktivere tilstanden til test af kogegrejs egnethed.
4. Placer kogegrejet på en af kogezonerne, og tryk og hold **kogezone** ▢-tasten i 3 sekunder.

| Display | Beskrivelse |
|---|---|
| 0 | Kogegrejet er uegnet |
| 1-7 | Kogegrejet er egnet, men ineffektiv |
| 8-10 | Kogegrejet er egnet |

# Før du går i gang

## Brug af berøringstasterne

For at bruge berøringsknapperne skal du røre den ønskede knap med din fingerspids, indtil de pågældende displays lyser op eller slukker, eller indtil den ønskede funktion aktiveres.
Sørg for, at du kun rører ved én knap, når du anvender apparatet. Hvis din finger sidder for fladt på knappen, kan en tilstødende knap også blive aktiveret.

## Driftsstøj

Hvis du kan høre.

- Knæklyde: kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- Fløjtelyde: du bruger mere end to kogezoner, og kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- Brummen: du anvender høje strømindstillinger.
- Klik: der sker elektriske skift.
- Hvislen, summen: kølefanen kører.

Disse lyde er normale og er ikke tegn på nogen defekter.

**⚠ ADVARSEL**

Anvend ikke kogegrej af forskellige størrelser og materialer.
Brug af kogegrej af forskellige størrelser eller materialer kan forårsage lyde og vibrationer.

**BEMÆRK**

Anvendelse af lave strømindstillinger (1-5) kan resultere i kliklyde.

## Indledende rengøring

Rengør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud og et rengøringsmiddel til keramiske kogeplader.

**⚠ ADVARSEL**

Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladen.

# Brug

## Sådan tændes apparatet

Apparatet tændes via **Tænd/Sluck** ⏻-tasten. Tryk på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten i ca. 1-2 sekunder.

**BEMÆRK**

Efter at **Tænd/Sluck** ⏻-tasten er blevet brugt til at tænde for dit apparat, skal der inden for ca. 20 sekunder vælges en strømindstilling. Ellers vil apparatet af sikkerhedsmæssige årsager slukke af sig selv.

## Sådan slukkes apparatet

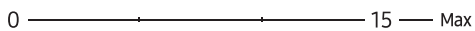
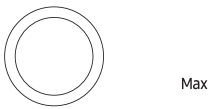
For at slukke helt for apparatet, skal du bruge **Tænd/Sluck** ⏻-tasten.
Tryk på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten i ca. 1-2 sekunder.

**BEMÆRK**

Efter at en enkelt kogezone eller hele kogeoverfladen er blevet slukket, indikeres tilstedeværelsen af restvarme i de digitale display for de tilsvarende kogezoner i form af H, h to trin for "varm".
Hvis temperaturen sænkes, forsvinder H h.

## Vælg kogezone og strømindstilling

1. For at vælge kogezonen, skal du trykke den pågældende **kogezone** ▢-taste.
2. Brug kontrolbjælken eller kontrolknappen til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

| | |
|---|---|
| Kontrolbjælke |   |
| Kontrolknap |   |

**BEMÆRK**

- Standardniveauet indstilles til 15, når kogezonen vælges.
- Hvis mere end én tast trykkes i længere end 8 sekunder, vises ▢0 i kogezonedisplayet.

**Foreslåede indstillinger til tilberedning af specifikke madvarer**

Tallene i tabellen nedenfor er vejledende. Den strømindstilling, der kræves for forskellige madlavningsmetoder, afhænger af flere variabler, heriblandt kvaliteten af det anvendte kogegrej og typen og mængden af mad, der tilberedes.

| Strømindstilling | Tilberedningsmetode | Brugseksempler |
|---|---|---|
| 14-15 | Opvarmning/ sautering/ stegning | Opvarmning af store væskemængder, kogning af nudler, bruning af kød eller gullasch, braisering af kød |
| 8-11 | Intens stegning | Steak, tyndsteg, hash browns, pølser, pandekager |
| 7-10 | Stegning | Schnitzel/koteletter, lever, fisk, kødboller, spejlæg |
| 5-7 | Kogning | Kogning af op til 1,5 l væske, kartofler, grøntsager |
| 2-4 | Dampkogning/ småkogning/ kogning | Dampkogning og småkogning af små mængder grøntsager, kogning af ris og retter med mælk |
| 1-2 | Smeltning | Smeltning af smør, opløsning af gelatine, smeltning af chokolade |

**BEMÆRK**

Du bliver nødt til at tilpasse indstillingen afhængigt af det specifikke kogegrej og maden.

# Brug

## Max Boost

Max Boost-funktionen giver hver kogezone adgang til yderligere strøm. (eksempel: for at koge en stor mængde vand)
Efter Max Boost udløber, går kogezonerne automatisk tilbage til den højeste varmeindstilling.

**BEMÆRK**

- Under visse omstændigheder kan Max Boost-funktionen deaktiveres automatisk for at beskytte kogepladens interne elektroniske komponenter. For eksempel er det umuligt at opnå maks. strøm på den bageste og forreste Flekszone samtidigt.
- Se din models kogezonespecifikationer for at se Max Boost-tiden.

### Strømstyring

Kogezonerne har en maksimal strømmængde til rådighed.
Hvis dette strøminterval overskrides ved at slå Max Boost-funktionen til, vil strømstyringen automatisk reducere kogezonens strømindstilling.
Displayet for denne kogezone skifter i nogle sekunder mellem den indstillede strømindstilling og den maksimalt tilladte strømindstilling. Derefter vil displayet skifte fra den indstillede strømindstilling til den maksimalt tilladte strømindstilling.

## Brug af Flekszone (kun til modeller med Flekszone)

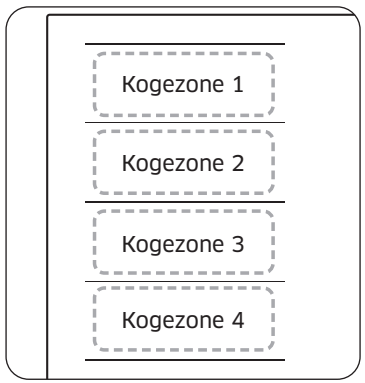
Fleks-funktionen kan aktivere en kogezone, der dækker hele den venstre side, til anvendelse af kogegrej i stor størrelse. (f.eks. ovalt kogegrej, fiskekedel)

1. Tryk på **Flekszone** -tasten.
2. Brug **Strømindstillings**-tasten til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

**BEMÆRK**

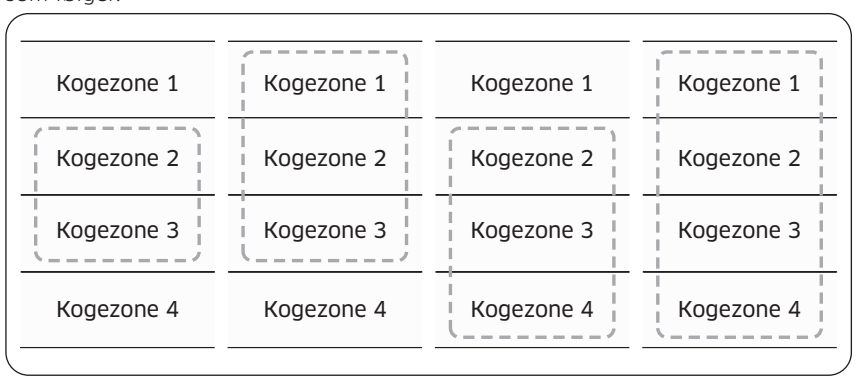
- Tryk på **Flekszone** -tasten, når funktionen er aktiv, så slås Flekszone-funktionen fra.
- Hvis du trykker på **Flekszone** -tasten, når hvert blus står på forskellige indstillinger, indstilles blusset til en højere indstilling.

## Flekszone plus (kun for modeller med Flekszone plus)




Flekszonen er det store kogeområde på venstre side af kogepladen (se figuren til venstre), der er særligt designet til at kunne rumme flere gryder og pander af forskellige former og størrelser på én gang. Flekszonen har fire zoner, der drives af individuelle induktionsspoler, hvilket gør det muligt for dig at udføre madlavning, uanset hvor kogegrejet placeres i en kogezone.

Med Flekszone plus kan du bruge en kombination af forskellige kogezoner til at gøre kogeområdet større. Tryk på **Flekszone** ⟦⟧-tasten for at bruge kogezonen som følger.




**BEMÆRK**

- Når der kun bruges én kogezone, skal diameteren på kogegrejets bund være mindre end 14 cm.
- Kogepladen kan være 5-10 sekunder om at registrere kogegrejets position.
- Der høres muligvis lyde, mens kogepladen genkender kogegrejet.
- Fjern ikke kogegrejet under madlavningen. Kogepladen stopper automatisk af sikkerhedsårsager, hvis kogegrejet fjernes i mere end 5 sekunder.

**Brug af Flekszone plus (kun for modeller med Flekszone plus)**

1. Tryk på **Flekszone** ⟦⟧-tasten.
2. Brug **Strømindstillings**-tasten til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

**BEMÆRK**

- Hvis du trykker på **Flekszone** ⟦⟧-tasten, når funktionen er aktiv, slås **Flekszone**-funktionen fra.
- Hvis du trykker på **Flekszone** ⟦⟧-tasten, når hver kogezone står på en forskellig indstilling, justeres det automatisk op til en højere indstilling.
- Når kogegrej flyttes eller tilføjes en ny Flekszone, skal den igangværende drift annulleres, hvorefter den tilsvarende **kogezone** ▢-tast trykkes for at aktivere kogezonen.

# Brug

## Hold varm

1. Brug denne funktion for at holde maden varm. Tryk på den tilsvarende **kogezone** ▢-tast.
2. Tryk på **Hold varm** ♨-tast.
3. Kogezone-displayet ændres.
4. Tryk på **Hold varm** ♨-tasten igen for at slukke for kogezonen.

## Timer

### Brug af timeren som en sikkerhedsafbrydelse

Hvis en specifik tid indstilles for en kogezone, slukkes kogezonen af sig selv, når denne tidsperiode udløber. Denne funktion kan anvendes på flere kogezoner samtidigt.

### Indstilling af timeren

Den eller de kogezoner, som du ønsker at anvende sikkerhedsafbrydelsen på, skal være tændt.

1. Tryk på **Timer** ◷-tasten.
2. Indstil timeren ved at trykke på **Timer** ◷-tasten gentagne gange.
3. For at annullere timer-indstillingerne skal du trykke på **Timer** ◷-tasten i 3 sekunder.

**BEMÆRK**

- For at skifte indstillingerne hurtigere skal du trykke på og holde en af **Timer** ◷-tasterne, indtil den ønskede værdi nås.
- Når timeren udløber, lyder der adskillige bip. Dog slukkes kogezonen ikke.

## Pause/Resume

**Pause/Resume**-funktionen skifter alle tændte kogezoner til den lave strømindstilling og derefter tilbage til den strømindstilling, som de før var indstillet til. Denne funktion kan bruges til at afbryde madlavningsprocessen kort og derefter fortsætte den, f.eks. hvis man har brug for at tage telefonen.
Når **Pause/fortsæt**-funktionen aktiveres, låses alle taster med undtagelse af **Pause og låse** ⏸(3 sec)- og **Tænd/Sluck** ⏻-tasterne.
Du genoptager madlavningen ved at trykke på **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasten igen.

| | Kontrolpanel | Display |
|---|---|---|
| For at tænde | Tryk på **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasten | ⏸ |
| For at slukke | Tryk på **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasten | Vend tilbage til den tidligere strømindstilling |

## Hurtig stop

Denne valgmulighed reducerer de trin og den tid, det tager at standse madlavningen.
For at slukke en kogezone, skal du trykke på **kogezone** ▢-tasten i 2 sekunder.

**BEMÆRK**

**Flekszone** ⬚-tasten understøtter ikke hurtig stop-funktionen.

## Børnelås

Du kan bruge børnelåsen til at forhindre, at nogen utilsigtet tænder en kogezonen og aktiverer kogefladen. Derudover kan kontrolpanelet låses – med undtagelse af **Tænd/Sluck** ⏻-tasten (slukker kun kontrollen) – for at forhindre at indstillinger ændres utilsigtet, eksempel når panelet tørres med en klud.

### Tænd og sluk af børnelåsen

1. Tryk på **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasten i cirka 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.
2. Tryk på en hvilken som helst tast. L vises på displayene, hvilket indikerer, at børnelåsen er aktiveret.
3. For at slukke for børnelåsen, skal **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasten trykkes igen i 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.

**BEMÆRK**

- Uanset, om der tændes/slukkes for strømmen, vil børnelåsen forblive aktiveret.
- Du kan indstille børnelåsen, mens du laver mad. For at slukke for blusset, mens børnelåsen er slået til, skal du trykke på **Tænd/Sluck** ⏻-knappen eller slå børnelåsen fra og derefter trykke på den tilsvarende **kogezone** ▢-knap.

## Maksimal strømgrænse

Denne funktion gør det muligt for dig at tilpasse enhedens maksimale strøm.

1. Hold strømmen slukket.
2. Tryk på **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasten i cirka 3 sekunder for at slå børnelåsen til.
3. Tryk på den forreste venstre **kogezone** ▢-tast og den forreste højre **kogezone** ▢-tast samtidigt i ca. 3 sekunder.
4. Tryk på **Timer** 🕒-tasten i cirka 3 sekunder.
   Displayene viser Pn samt den nuværende maksimale strøm.
5. Du kan justere strømgrænsen ved hjælp af **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasten.
   (3.000 W, 4.000 W, 7.400 W)
6. Tryk på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten for at angive indstillingen.

**BEMÆRK**

I lavstrømstilstand (3.000 W, 4.000 W) justeres strømindstillingen automatisk.

# Brug

## Tænd/sluk lyd

1. Tryk på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten i ca. 1-2 sekunder.
2. Tryk på **Timer** ◷-tasten i 3 sekunder inden for 10 sekunder efter, at strømmen slås til.
3. Lyden slås fra, og OF vises i displayet.
4. Gentag trin 1 og 2 for at skifte lydindstillingen. Lyden slås til, og On vises i displayet.

**BEMÆRK**

Det er ikke muligt at ændre lydindstillingerne efter, at der er gået 10 sekunder fra, at strømmen blev slået til.

## Smart Connect

Kogepladen har et indbygget wi-fi-modul, som du kan bruge til at synkronisere kogepladen med SmartThings-appen. På smartphone-appen kan du:

- overvåge driftsstatus og strømindstillinger for kogepladens elementer.
- kontrollere og ændre timer-indstillingerne.

Funktionerne, der kan betjenes via SmartThings-appen, vil muligvis ikke virke problemfrit, hvis kommunikationsbetingelserne er dårlige, eller hvis produktet er installeret i et sted med et dårligt wi-fi-signal.

**Sådan forbinder du kogepladen**

Før du kan anvende fjernfunktionerne til din Samsung-kogeplade, skal du parre den med SmartThings-appen.

1. Download og åbn SmartThings-appen på din smartenhed.
2. Tryk på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten i ca. 1-2 sekunder for at tænde for kogepladen.
3. Tryk på **Pause og låse** ⏸ (3 sec)-tasten i cirka 3 sekunder for at slå børnelåsen til.
4. Følg appens instrukser, og tryk og hold derefter Max-tasten i 3 sekunder.
5. Wi-fi-indikatoren blinket, mens forbindelsen oprettes. Når processen er færdig, lyser indikatoren uden at blinke. Nu er kogepladen forbundet.
6. Hvis wi-fi-indikatoren i Smart Connect ikke tænder, skal du følge instrukserne i appen for at genoprette forbindelsen.

**BEMÆRK**

- Sørg for kun at indstille Smart Connect-funktionen, når kogepladen ikke er i brug.
- Se webmanualen på www.samsung.com for at få yderligere vejledning.

**Tænd/sluk wi-fi**

- Gentag trin **2** til **4** for at tænde/slukke for wi-fien.

## Emhættestyring

Dette produkt inkluderer en Bluetooth-enhed, som du kan bruge til at forbinde kogepladen til modeller med Samsung emhættestyring. Du kan gennem Bluetooth-forbindelsen bruge funktionen til emhættestyring i SmartThings-appen.
Du kan læse mere om modeller med mulighed for Samsung-emhættestyring på www.samsung.com.

**Oprettelse af forbindelse til en model med emhættestyring**

1. Download og kør SmartThings-appen på din smartphone. Gennemføre derefter Smart Connect-proceduren for at oprette forbindelse til kogepladen.
2. Følg Bluetooth-instrukserne for modellen med emhættestyring, og aktivér Bluetooth-forbindelsen.
3. Tryk og hold **Timer** ◷- og **Pause og låse** ⏸(3 sec)-tasterne samtidigt for at oprette Bluetooth-forbindelsen. Når Bluetooth-forbindelsen er oprettet, vises bt i displayet.
4. Følg instrukserne i brugermanualen af modellen med emhættestyring samt i app-guiden for at bruge emhættestyringen.

**BEMÆRK**

- Hvis forbindelsen med Smart Connect ikke lykkes, kan du ikke bruge SmartThings-appen til at overvåge og styre emhætten.
- Uden en Smart Connect-forbindelse til kogepladen kan du bruge en Bluetooth-forbindelse til at parre kogepladen med emhætten og synkronisere dem. For at gøre dette, skal du følge trin 2 og 3 ovenfor.

# Vedligeholdning af dit husholdningsapparat

## Kogeplade

**⚠ ADVARSEL**

Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en varm keramisk glasoverflade. Alle rengøringsmidler skal fjernes med en passende mængde rent vand efter rengøring, da de kan have en ætsende effekt, når overfladen bliver varm. Brug ikke barske rengøringsmidler, såsom grill- eller ovnsprays, skurebørster eller skuremidler til rengøring af pander.

**BEMÆRK**

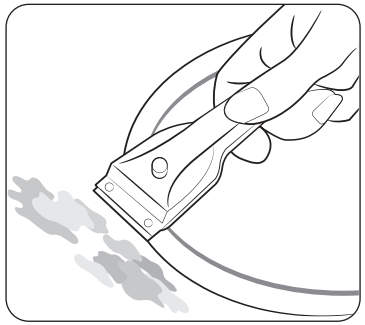
Rengør den keramiske glasoverflade efter hver brug, mens den stadig føles varm. Dette forhindrer, at spild brænder fast på overfladen. Fjern skæl, vandmærker, fedtdråber og metallisk misfarvning ved at bruge et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.

## Let snavs

1. Rengør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud.
2. Gnub den tør med en ren klud. Der må ikke efterlades rester af rengøringsmidlet på overfladen.
3. Rengør hele den keramiske glaskogeflade én gang om ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til keramisk glas eller rustfrit stål.
4. Tør den keramiske glasoverflade af med en passende mængde rent vand, og gnub den tør med en rent fnugfri klud.

# Vedligeholdning af dit husholdningsapparat

## Fastgroet snavs

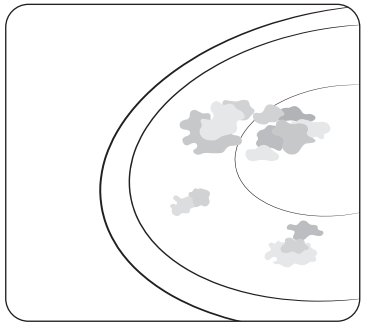


1. Du skal bruge en glasskraber for at fjerne mad, der er kogt over eller fastgroede stænk.
2. Placér glasskraberen vinklet på den keramiske glasoverflade.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.

**BEMÆRK**

Glasskrabere og keramiske glasrensemidler er tilgængelige hos specialforhandlere.

## Problematisk snavs



1. Du skal fjerne brændt sukker, smeltet plastik, aluminiumsfolie eller andre materiale med en glasskraber straks, og mens de stadig er varme.

**⚠ ADVARSEL**

Der er risiko for, at du brænder dig, når glasskraberen bruges på en varm kogezone:

2. Rengør kogepladen som normalt, når den er kølet ned. Hvis kogezonen, hvorpå der var smeltede elementer, er kølet ned, skal den varmes op igen i forbindelse med rengøring.

**BEMÆRK**

Ridser og mørke pletter på den keramiske glasoverflade forårsaget af eksempelvis en pande med skarpe kanter kan ikke fjernes. De påvirker dog heller ikke kogepladens funktion.

## Kogepladerramme (valgfri)

**⚠ ADVARSEL**

Brug ikke eddike, citronsaft eller kalkfjerner på kogepladerammen, da der ellers fremkommer matte pletter.

1. Tør rammen af med en fugtig klud.
2. Fugtiggør tørret snavs med en våd klud. Tør af og gnub tør.

## Sådan undgår du at skade dit apparat

- Brug ikke kogepladen som arbejdsoverflade eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogezone, hvis der ikke er en pande på kogepladen, eller hvis panden er tom.
- Keramisk glas er meget hårdfør og resistent mod temperaturchok, men det er ikke ubrydeligt. Det kan skades af en særligt skarp genstand, eller hvis et hårdt objekt tabes på kogepladen.
- Placér ikke pander på kogepladerammen. Ridser og skade til finish kan forekomme.
- Undgå at spilde syrlige væsker, eksempelvis eddike, citronsaft og kalkfjernere på kogepladerammen, da sådanne væsker kan skabe matte pletter.
- Hvis sukker eller en anden tilberedning med sukker kommer i kontakt med en varm kogezone og smelter, skal det tørres af med det samme med en glasskraber, mens det stadig er varmt. Hvis det køler ned, kan det skade overfladen, når det fjernes.
- Hold alle elementer og materialer, der kan smelte, eksempelvis plastik, aluminiumsfolie og ovnfolie væk fra den keramiske glasoverflade. Hvis noget af denne art smelter på kogepladen, skal det fjernes øjeblikkeligt med en skraber.

# Fejlfinding og service

## Fejlfinding

En fejl kan opstå grundet mindre forhold, som du selv kan løse ved hjælp af de følgende instruktioner. Forsøg ikke at foretage yderligere reparationer, hvis de følgende oplysninger ikke hjælper i hvert enkeltstående tilfælde.

**⚠ ADVARSEL**

Reparationer af apparatet bør kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Ukorrekt udførte reparation kan resultere i betydelig risiko for brugeren. Hvis dit apparat har brug for reparation, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|---|---|---|
| Hvad bør jeg gøre, hvis kogezonerne ikke fungerer? | • Sikringen i husets ledningsførelse er ikke intakt. | • Hvis sikringen går et antal gange, skal du ringe til en autoriseret elektriker. |
| Hvad bør jeg gøre, hvis kogezonerne ikke tænder? | • **Tænd/Sluck** ⏻-tasten blev ved et uheld aktiveret.<br>• Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske. | • Apparatet er korrekt tændt.<br>• Rengør kontrolpanelet. |
| Hvad bør jeg gøre, hvis displayet bortset fra H, h indikatoren for resterende varme pludseligt forsvinder? | • **Tænd/Sluck** ⏻-tasten blev ved et uheld aktiveret.<br>• Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske. | • Apparatet er korrekt tændt.<br>• Rengør kontrolpanelet. |
| Hvad bør jeg gøre, hvis kogezonerne er blevet slået fra, og indikatoren for resterende varme ikke vises i displayet? | • Kogezonerne blev kun brugt kortvarigt, og derfor blev de ikke varme nok. | • Hvis kogezonerne er varme, skal du ringe til et lokalt servicecenter. |

# Fejlfinding og service

| Informationskode | Mulig årsag | Løsning |
|---|---|---|
| C0 | Der er et problem med blussets temperaturføler. | Genstart apparatet via **Tænd/Sluck** ⏻-tasten. Hvis problemet vedbliver, skal strømmet afbrydes i over 30 sekunder. Genstart derefter apparatet, og prøv igen. Hvis problemet stadig vedbliver, skal du kontakte et lokalt servicecenter. |
| C1 | Temperaturen er registreret som værende højere end det fastlagte. | |
| C2 | Der er opstået et problem med PBA-føleren. | |
| A2 | DC-motoren fejler grundet problemer med PCB eller el-forbindelser eller elektrisk forstyrrelse på motorbladet. | |
| d0 | Der er blevet trykket på en tast i over 8 sekunder. | Kontrollér, om tasten er våd, eller om der trykkes på den. Hvis problemet vedbliver, genstart apparatet via **Tænd/Sluck** ⏻-tasten. Hvis problemet stadig vedbliver, skal du kontakte et lokalt servicecenter. |
| F0 | Kommunikation mellem hoved- og under-PCB'er fejlede. | Genstart apparatet via **Tænd/Sluck** ⏻-tasten. Hvis problemet vedbliver, skal strømmet afbrydes i over 30 sekunder. Genstart derefter apparatet. Hvis problemet stadig vedbliver, skal du kontakte et lokalt servicecenter. |
| F2 | Den berøringsaktiverede IC kommunikerer unormalt. | |
| UP | Den er uden for normal spænding (220 - 240 V). | Tjek strømmiljøet i hjemmet. |
| U | Hvis gryden ikke er egnet til induktion, eller det fungerer uden gryden, vil det være vist. | Anvend en gryde, der er egnet til induktion. |

**Hvad bør jeg gøre, hvis kogezonerne ikke vil tænde eller slukke?**

Dette kan skyldes følgende årsager:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske.
- Børnelåsen er aktiveret og viser L.

**Hvad skal jeg gøre, hvis d0-displayet er oplyst?**

Kontrollér følgende:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske. Tryk på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten for at nulstille.
- Hvis en væske har oversvømmet kontrolpanelet, skal væsken tørres op.

**Hvad skal jeg gøre, hvis H-displayet er oplyst?**

Kontrollér følgende:

- Kogepladen er overophedet på grund ad unormal brug.
- Når kogepladen er kølet ned, skal du trykke på **Tænd/Sluck** ⏻-tasten for at nulstille.

**Hvad skal jeg gøre, hvis U-displayet er oplyst?**

Kontrollér følgende:

- Kogegrejet er upassende, for småt eller intet kogegrej er placeret på kogezonen.
- Hvis du bruger passende kogegrej forsvinder beskeden automatisk.

**Hvad bør jeg gøre, hvis kølefanen kører, når kogepladen er slukket?**

Kontrollér følgende:

- Når du er færdig med at bruge kogepladen, kører kølefanen selvstændigt for at køle ned.
- Når kogepladens elektronik er kølet ned, eller den maksimale tid (10 minutter) er gået, slukker kølefanen.
- Hvis du anmoder om et serviceudkald på baggrund af en information, der er opstået ved brug af apparatet, kan et sådan udkald koste et gebyr, selv i garantiperioden.

## Service

Før du ringer efter hjælp eller service, kan du med fordel læse afsnittet "Fejlfinding". Hvis du stadig har brug for hjælp, skal du følge instruktionerne nedenfor.

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja, skal du kontakte dit lokale servicecenter.
Forbered dig altid på den efterfølgende samtale. Det vil hjælpe diagnosticeringen af problemet, og det gør det også nemmere at afgøre, om en kunde har brug for et servicebesøg.
Tag notits af følgende oplysninger.

- Hvilken form har problemet?
- Under hvilke omstændigheder opstår problemet?

Når du ringer, skal du kende dit apparats model- og serienummer. Disse oplysninger er angivet på mærkepladen i dette format:

- Modelbeskrivelse
- S/N-kode (15 cifre)

Vi anbefaler, at du nedfælder oplysningerne i denne manual, så de er let tilgængelige.

- Model:
- Serienummer:

Hvornår pådrager du dig omkostninger under garantiperioden?

- Hvis du havde været i stand til at løse problemet selv ved at følge en af løsningerne angivet i afsnittet "Fejlfinding".
- Hvis serviceteknikere har måtte foretage flere serviceudkald, fordi denne ikke har fået al den relevante information før besøget, og som et resultat heraf eksempelvis har måtte foretage flere besøg. Forberedelse før dit opkald som beskrevet ovenfor kan spare dig for omkostninger.

## Memo

SAMSUNG

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

| LAND | RING | ELLER BESØG OS ONLINE PÅ |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Induktionshäll

## Bruksanvisning

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Innehåll


## Använda denna bruksanvisning 3

Följande symboler används i denna bruksanvisning: 3
Modellnamn och serienummer 3

## Säkerhetsinstruktioner 3

Bortskaffande av förpackningsmaterialet 7
Korrekt bortskaffande av din gamla apparat 7
Korrekt bortskaffande av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning) 7

## Montera hällen 8

Säkerhetsanvisningar till installatören 8
Verktyg du behöver 8
Ansluta till eluttaget 8
Installera i arbetsbänken 9
Komponenter 11

## Innan du börjar 11

Kokzoner 11
Manöverpanel 12
Induktionsuppvärmning 13
Säkerhetsavstängning 13
Indikator för restvärme 14
Temperaturavkänning 14
Kokkärl 14
Använda tryckknapparna 18
Ljud under användning 18
Den första rengöringen 18

## Drift 18

Slå på apparaten 18
Stänga av apparaten 18
Välja kokzon och effektnivå 19
Max Boost 20
Använda Flex-zonen (endast på modeller med Flex-zoner) 20
Flex-zon Plus (endast på modeller med Flex-zon Plus) 21
Håll varm 22
Timer 22
Pausa/återuppta 22
Snabbstopp 22
Barnsäkerhetslås 23
Gräns för maximal effekt 23
Ljud av/på 24
Smart Connect 24
Styra en köksfläkt 25

## Underhålla apparaten 25

Häll 25
Lätt smuts 25
Envis smuts 26
Problematisk smuts 26
Hällens ram (valfritt) 27
För att undvika att din apparat skadas 27

## Felsökning och service 27

Felsökning 27
Service 29

# Använda denna bruksanvisning

Ta dig tid att läsa denna ägarhandbok och lägg särskild vikt vid säkerhetsinformationen i följande avsnitt innan du använder din apparat. Behåll denna bruksanvisning som referens.
Kom ihåg att ge den nya ägaren denna bruksanvisning om apparaten får en ny ägare.

## Följande symboler används i denna bruksanvisning:

**⚠ VARNING**

Faror eller farlig hantering som kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.

**⚠ VARNING**

Faror eller farlig hantering som kan resultera i **mindre personskador eller skador på egendom**.

**⚠ VARNING**

Följ dessa grundläggande säkerhetsåtgärder för att minska risken för brand, explosion, elektriska stötar eller personskador när hällen används.

**OBS!**

Användbara tips, rekommendationer eller information som hjälper användare att använda produkten.

## Modellnamn och serienummer

Både modellnamnet och serienumret finns under hällens bas.

Skriv ned informationen eller sätt fast den extra produktetiketten (sitter ovanpå produkten) på denna sida för framtida användning.

Modellnamn _____

Serienummer _____

# Säkerhetsinstruktioner

Säkerhetsaspekterna för denna apparat överensstämmer med alla godkända tekniska standarder och säkerhetsstandarder. Som tillverkare anser vi dock också att det är vårt ansvar att informera dig om följande säkerhetsanvisningar.

## ⚠ VARNING

Denna apparat är inte avsedd för att användas av en person (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på kunskap och erfarenhet. Detta gäller såvida de inte är under övervakning av, eller har fått instruktioner om hur apparaten används, från en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Denna apparat kan användas av barn som 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har fått anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

Möjligheten att koppla bort måste införlivas i de fasta ledningarna i enlighet med reglerna för ledningsdragning.

# Säkerhetsinstruktioner

Denna apparat ska kunna kopplas bort från elnätet efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom en åtkomlig kontakt eller en omkopplare placerad i de fasta ledningarna i enlighet med reglerna för ledningsdragning.

Om strömsladden skadas måste den omedelbart ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller andra med motsvarande kompetens för att undvika fara.

Den angivna fixeringsmetoden innefattar inte limning eftersom detta inte anses vara en pålitligt fixeringsmetod.

VARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att minska risken för elektriska stötar.

Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement inuti hällen.

VARNING: Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn ska hållas borta.

Ångbaserad rengöring är inte tillåten.

Metalliska föremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.

Efter användning ska du stänga av hällens element med dess reglage och inte förlita dig på detektorn för kokkärl.

Enheten är inte avsedd att styras av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

VARNING: Tillagningen måste övervakas. En kortsiktig tillagning måste övervakas kontinuerligt.

Apparaten får inte monteras bakom en dekorativ dörr eftersom detta kan leda till överhettning.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement. Barn under 8 år bör hållas borta om de inte kan hållas under ständig uppsyn.

VARNING: Oövervakad matlagning med fett eller olja på en häll kan vara farligt och leda till brand.

Försök ALDRIG släcka en eld med vatten. Stäng i stället av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

VARNING: Risk för brand: Förvara inte föremål på kokytorna.

VARNING: Använd endast hällskydd som apparatens tillverkare har designat eller anger som lämpliga i bruksanvisningarna. Alternativt kan hällskydd som finns inbyggda i apparaten användas. Användning av olämpliga hällskydd kan orsaka olyckor.

Ytorna kan bli varma vid användning.

Denna apparat kan användas av barn som 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har fått anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten.
Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än åtta år och under uppsikt.
Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.

## ⚠ VARNING

Se till att en kvalificerad tekniker har monterat och jordat apparaten korrekt.

Service på apparaten får endast utföras av kvalificerad servicepersonal. Reparationer som utförs av ej kvalificerade individer kan orsaka personskada eller allvarliga tekniska fel. Kontakta din lokala kundtjänst om apparaten behöver repareras. Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till skada och upphäva garantin.

Inbyggda apparater får endast användas när de har monterats i skåp och arbetsytor som överensstämmer med relevanta standarder. Detta garanterar tillräckligt skydd mot kontakt för elektriska enheter enligt de väsentliga säkerhetsstandarderna.

Om apparaten slutar fungera eller om det uppstår sprickor eller brister ska du:

- stänga av alla kokzoner,
- koppla bort hällen från strömförsörjningen och
- kontakta din lokala kundtjänst.

Om hällen spricker ska du stänga av apparaten för att minimera risken för elektriska stötar. Använd inte hällen förrän glasytan har bytts ut.

# Säkerhetsinstruktioner

Använd inte hällen för att värma aluminiumfolie, produkter inslagna i aluminiumfolie eller frysta livsmedel förpackade i aluminiumkärl.

Vätska mellan underdelen av kokkärlet och hällen kan skapa ångtryck. Detta kan leda till att kokkärlet lyfts.

Se alltid till att kokytan och kokkärlets botten hålls torra.

Kokzonerna blir heta när du lagar mat.

Håll alltid små barn borta från apparaten.

Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn eftersom det kan utgöra en fara för barnen.

Denna apparat får endast användas för vanlig matlagning och stekning vid hemmabruk. Den är inte avsedd för kommersiellt eller industriellt bruk.

Använd aldrig hällen för att värma upp utrymmet.

Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till eluttag nära hällen. Strömkablar får inte komma i kontakt med hällen.

Överhettat fett och olja kan snabbt fatta eld. Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt när du tillagar livsmedel i fett eller olja, till exempel vid tillagning av pommes frites.

Stäng av kokzonerna efter användning.

Håll alltid kontrollpanelen ren och torr.

Placera aldrig brännbara föremål på hällen då detta kan orsaka brand.

Det finns risk för brännskador om apparaten används vårdslöst.

Kablar från elektriska apparater får inte vidröra den heta kokytan på hällen eller heta kokkärl.

Använd inte hällen för att torka kläder.

**Användare med pacemaker och aktiva hjärtimplantat måste hålla överkroppen vid ett avstånd på minst 30 cm från induktionszonerna när de slås på. Om du är osäker bör du rådfråga enhetens tillverkare eller din läkare. (Endast för modeller med induktionshäll)**

Försök inte reparera, demontera eller modifiera apparaten själv.

Stäng alltid av apparaten innan rengöring.

Rengör hällen i enlighet med rengörings- och skötselanvisningarna i denna handbok.

Håll husdjur borta från apparaten eftersom de kan trampa på apparatens styrreglage och orsaka fel.

## Bortskaffande av förpackningsmaterialet

**⚠ VARNING**

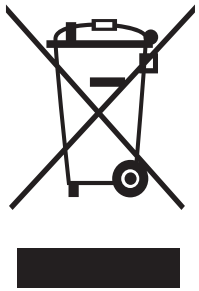
Allt material som används för att packa produkten går att återvinna. Ark och hårda skumdelar är märkta på lämpligt sätt. Bortskaffa förpackningsmaterial och gamla apparater med hänsyn till säkerhet och miljön.

## Korrekt bortskaffande av din gamla apparat

**⚠ VARNING**

Innan du bortskaffar din gamla apparat ska du se till att den inte går att använda för att undvika potentiella faror. Gör detta genom att be en behörig tekniker att koppla bort apparaten från strömförsörjningen och ta bort strömkabeln.
Apparaten får inte bortskaffas som hushållsavfall.
Information om uppsamlingsdatum och allmänna platser för bortskaffande av avfall går att erhålla från din lokala avfallsavdelning eller kommunen.

## Korrekt bortskaffande av denna produkt (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)
Denna märkning på produkten, tillbehören eller litteraturen indikerar att produkten och dess elektroniska tillbehör (såsom laddare, headset eller USB-kabel) inte ska bortskaffas tillsammans med annat hushållsavfall vid slutet av deras livslängd. Materialresurserna ska återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att förhindra potentiella skador på miljön eller människors hälsa på grund av oreglerad avfallshantering. Separera dessa föremål från andra typer av avfall och återvinn dem. Hushållsanvändare bör kontakta antingen återförsäljaren för produkten eller lokala myndighetskontor för information om var och hur de kan ta dessa föremål för miljövänlig återvinning.
Företagsanvändare ska kontakta sin leverantör och kontrollera köpekontraktets villkor. Den här produkten och dess elektroniska tillbehör får inte blandas med annat kommersiellt avfall för bortskaffning.

Besök https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/ för mer information om Samsungs miljöåtaganden och produktspecifika regulatoriska skyldigheter såsom REACH

# Montera hällen



**⚠ VARNING**

Säkerställ att den nya apparaten endast installeras och jordas av behörig personal.
Följ denna anvisning. Garantin täcker inte skador som kan uppstå på grund av inkorrekt installation.
Tekniska data finns i slutet av denna handbok.

## Säkerhetsanvisningar till installatören

- En enhet måste tillhandahållas vid den elektriska installationen som möjliggör att apparaten kopplas bort från elnätet vid alla poler med en kontaktöppning som har en bredd på minst 3 mm. Passande isolationsenheter inkluderar ledningsskyddande bortkoppling, säkringar (säkringar av skruvtyp ska tas bort från hållaren), jordfelsbrytare och kontaktanordningar.
- Denna apparat motsvarar EN 60335 - 2 - 6 gällande brandskydd. Denna typ av apparat måste installeras med ett högt skåp eller en vägg på ena sidan.
- Installationen måste säkerställa stötskydd.
- Köksenheten som apparaten installeras i måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.
- Alla skurna ytor måste tätas med ett lämpligt tätningsmaterial för att skydda mot fukt.
- På arbetsytor med plattor måste fogarna i området där hällen är placerad fyllas helt med fogbruk.
- På arbetsytor med naturlig eller artificiell sten eller keramik, måste fjäderbeslagen fästas med en lämplig konstharts eller blandat bindemedel.
- Säkerställ att tätningen är korrekt monterad mot arbetsytan utan glapp. Ytterligare tätningsmaterial av silikon får inte användas eftersom detta gör borttagning vid service svårare.
- Hällen måste tryckas ut underifrån när den tas bort.
- En skiva kan installeras under hällen.
- Ventilationsutrymmet mellan arbetsytan och enhetens främre del på undersidan får inte täckas.

## Verktyg du behöver

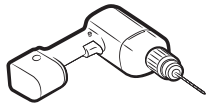
Blyertspenna

Stjärnskruvmejsel

Linjal eller rätskiva

Skyddsglasögon

Sticksåg


Borr

## Ansluta till eluttaget

Innan anslutning utförs ska du kontrollera att apparatens nominella spänning – det vill säga den spänning som anges på typskylten – motsvarar den tillgängliga matningsspänningen. Typskylten sitter på hällens nedre hölje.

**⚠ VARNING**

Stäng av strömmen till kretsen innan ledningar ansluts till den.

Värmeelementets spänning är AC 230 V~ Apparaten fungerar också i nätverk med 220 eller 240 V~. Hällen ska anslutas till elnätet med en enhet som möjliggör att apparaten kopplas bort från elnätet vid alla poler med en kontaktöppning som har en bredd på minst 3 mm, såsom automatisk ledningsskyddande bortkoppling, jordfelsbrytare eller säkring.

**⚠ VARNING**

Kabelanslutningarna måste göras i enlighet med föreskrifterna, och plintskruvarna ska dras åt ordentligt.

**⚠ VARNING**

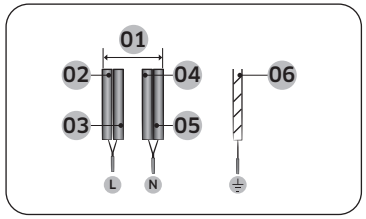
När hällen är ansluten till elnätet ska du kontrollera att alla kokzoner är redo för användning genom att kort slå på var och en i ordning med maximal effekt och lämpligt kokkärl.

**⚠ VARNING**

Var uppmärksam på fas och neutral tilldelning (överensstämmelse) i anslutningen mellan huset och apparaten (anslutningssystem). I annat fall kan komponenter skadas.
Garantin täcker inte skador till följd av felaktig montering.

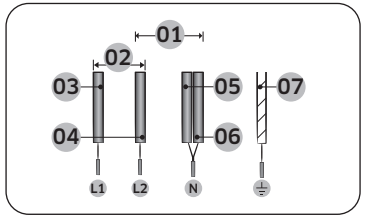
**⚠ VARNING**

Om strömsladden skadas måste den omedelbart ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller andra med motsvarande kompetens för att undvika fara.



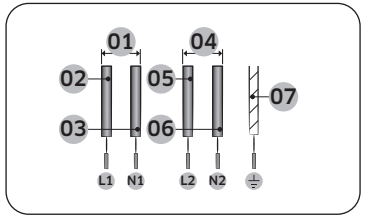

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Blå |
| **02** | Svart | **05** | Grå |
| **03** | Brun | **06** | Grön/gul |




2N~ (16 A): Separera ledningarna med 2 faser (L1 och L2) före anslutning.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Blå |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Grå |
| **03** | Svart | **07** | Grön/gul |
| **04** | Brun | | |



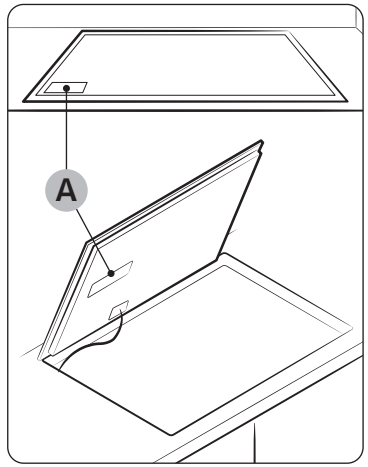

2 x 1N~ (16 A): Separera ledningarna före anslutning.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Brun |
| **02** | Svart | **06** | Grå |
| **03** | Blå | **07** | Grön/gul |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ VARNING**

Följ kopplingsschemat som finns nära terminalerna för korrekt matningsanslutning.

## Installera i arbetsbänken




**A.** Serienummer

**OBS!**

Anteckna serienumret på apparatens märkplåt innan installationen. Detta nummer krävs i händelse av servicefrågor och syns inte efter installationen, eftersom det finns på den ursprungliga märkplåten på apparatens över- eller undersida.

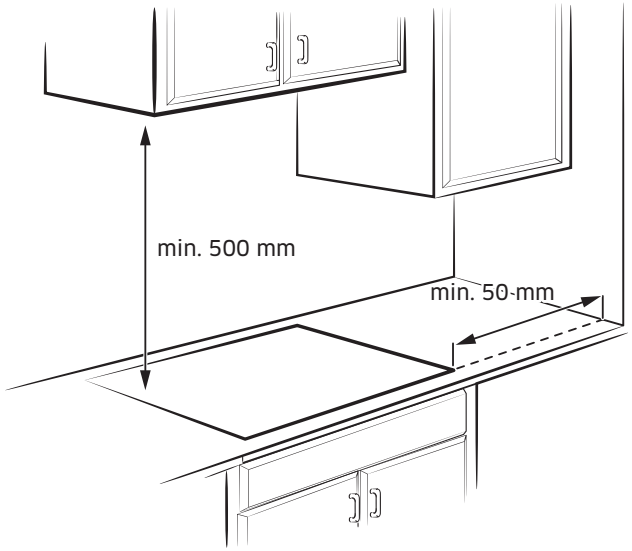
**OBS!**

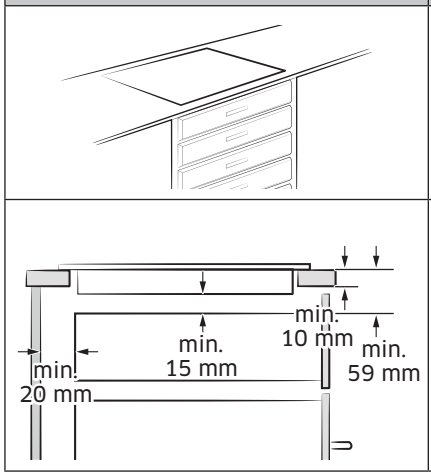
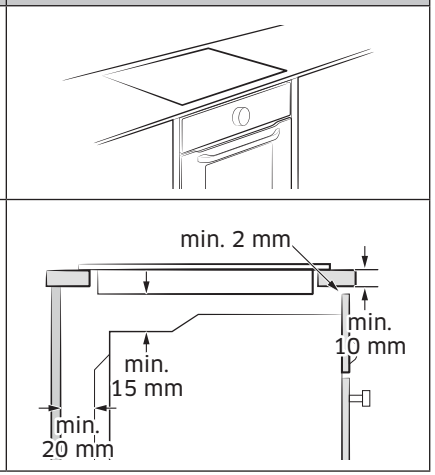
Var särskilt uppmärksam på de minimiavstånd och fria utrymmen som krävs.

**OBS!**

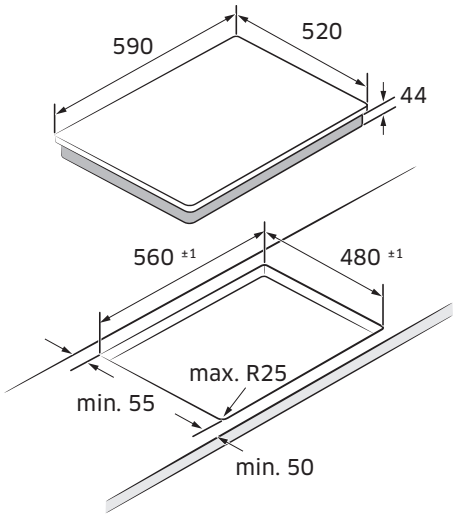
Hällens undersida är utrustad med en fläkt. Eventuell låda under hällen ska inte användas för förvaring av små objekt eller papper eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylningen om de sugs fast på den.

# Montera hällen

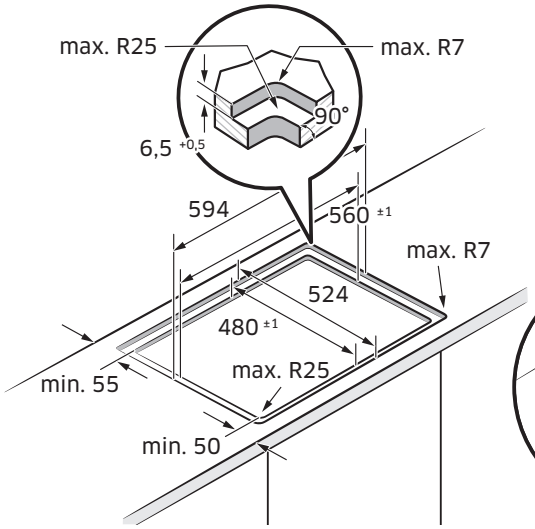


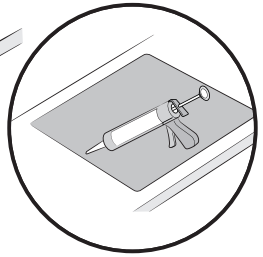

| Låda | Ugn |
|---|---|
|   |   |

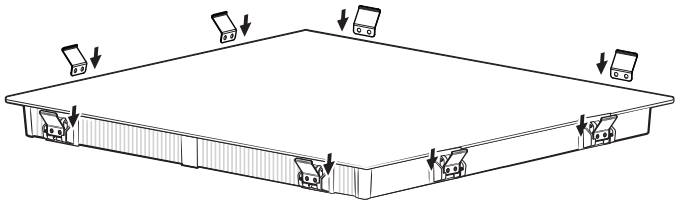
Enhet: mm

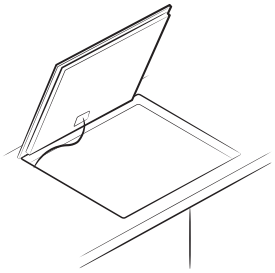


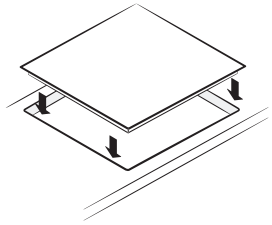
**Infälld montering (endast modellen NZ6******FK kan monteras)**



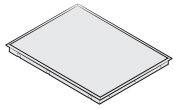









## Komponenter

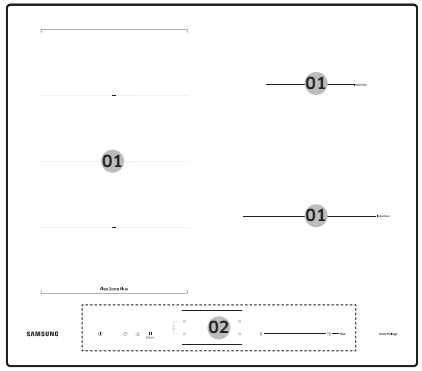


Induktionshäll

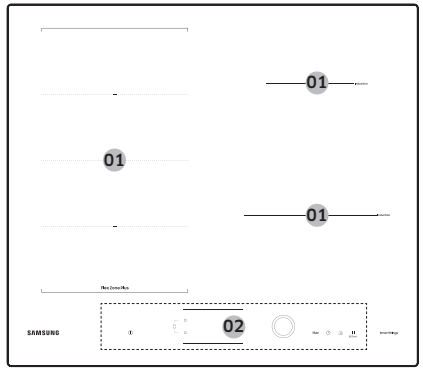
Fjäderbaserat fäste

## Kokzoner

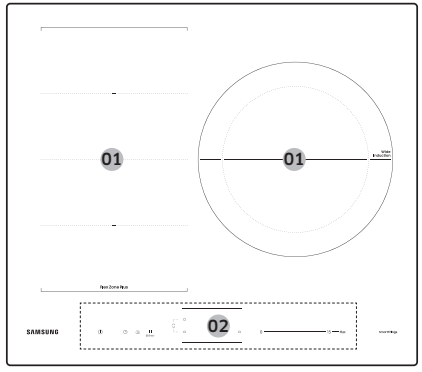
**NZ64B6056****



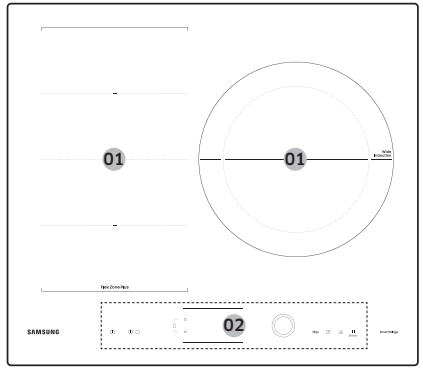

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

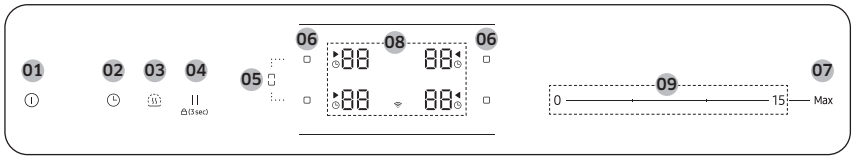



| | |
|---|---|
| **01** | Induktionskokzon |
| **02** | Manöverpanel |

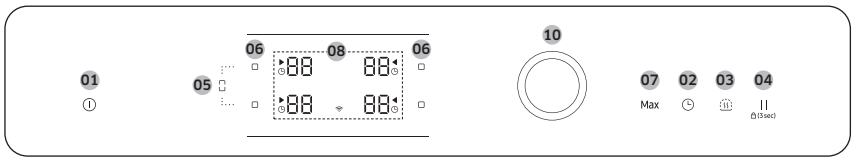
# Innan du börjar

## Manöverpanel

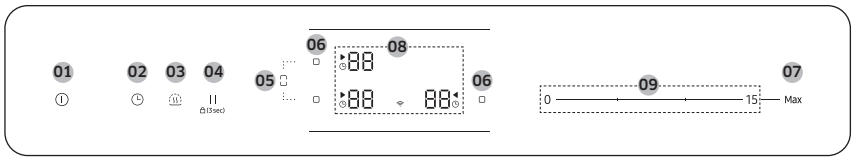
### Manöverpanel 1 - NZ64B6056**



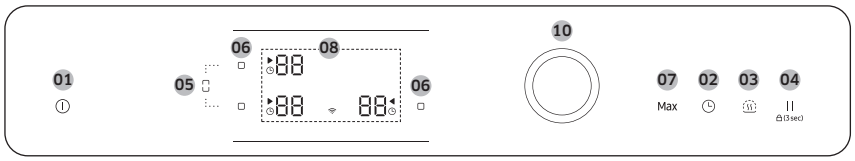

### Manöverpanel 2 - NZ64B6058**




### Manöverpanel 3 - NZ63B6056**

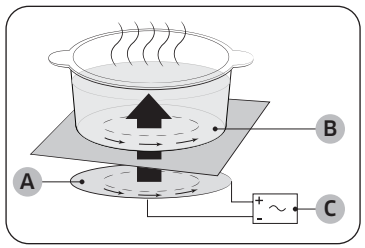



### Manöverpanel 4 - NZ63B6058**




| | | |
|---|---|---|
| **01** | På/av | För att aktivera och inaktivera hällen. |
| **02** | Timer | För att slå på eller stänga av och ställa in timern. |
| **03** | Håll varm | För att hålla tillagad mat varm. |
| **04** | Pausa och lås | För att växla alla kokzoner till lågenergiinställningen. Tryck ned i 3 sekunder för att låsa eller låsa upp manöverpanelen. (barnsäkerhetslås) |
| **05** | Flex-zon | För att välja flex-zonen. |
| **06** | Kokzon | För att välja kokzonen. |
| **07** | Max Boost | För att aktivera funktionen. |
| **08** | Bildskärm | För att visa värmeinställningar, restvärme och Wi-Fi-anslutningen. |
| **09** | Kontrollfält | För att ställa in en värmeinställning och öka eller minska tiden. |
| **10** | Kontrollvred | För att ställa in en värmeinställning och öka eller minska tiden. |

## Induktionsuppvärmning




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

- Principen för induktionsuppvärmning: När du ställer ett kokkärl på en kokzon och slår på den, skapar de elektroniska kretsarna i induktionshällen ”inducerade strömmar” i kokkärlets botten, vilket omedelbart höjer dess temperatur.
- Koka och stek snabbare: Effektiviteten är högre än för andra system eftersom grytan värms upp direkt och inte glaset, vilket gör att ingen värme går förlorad. Den största delen av den absorberade energin omvandlas till värme.

## Säkerhetsavstängning

En kokzon stängs av automatiskt om den inte stängs av eller om effektnivån inte justeras under en lägre tidsperiod.
Kokzonerna stängs av efter följande tidsperioder.

| Effektnivå | Avstängning |
|---|---|
| 1–3 | Efter 6 timmar |
| 4–6 | Efter 5 timmar |
| 7–9 | Efter 4 timmar |
| 10–15 | Efter 1,5 timmar |

**OBS!**

visas om hällen överhettas på grund av onormal användning.
Och hällen stängs av.

**OBS!**

visas om kokkärl är olämpliga, för små eller om inga kokkärl har placerats på kokzonen. Och den motsvarande kokzonen stängs av efter 1 minut.

**OBS!**

Läs ”Felsökning” om en eller flera kokzoner stängs av innan den angivna tidsperioden har löpt ut.

### Andra orsaker till varför en kokzon stängs av

Alla kokzoner stängs av om vätska kokar över på manöverpanelen.
Den automatiska avstängningen aktiveras också om du placerar en våt trasa på manöverpanelen. I båda dessa fall måste du slå på apparaten igen med knappen **Av/på** ⏻ efter att vätskan eller trasan har avlägsnats.

# Innan du börjar

## Indikator för restvärme

Närvaron av restvärme visas med H, h (för ”varm”) i displayen för motsvarande kokzon, när kokzonen eller kokhällen stängs av. Indikatorn för restvärme släcks bara när kokzonen har svalnat, även om kokzonen har stängts av.
Du kan använda restvärmen för att tina eller hålla mat varm.

**⚠ VARNING**

Det finns en risk för brännskador så länge som indikatorn för restvärme visas.

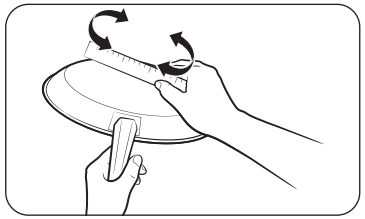
**⚠ VARNING**

Om strömförsörjningen avbryts släcks symbolen H, h och informationen om restvärme är inte längre tillgänglig.
Det är dock fortfarande möjligt att bränna sig. Detta kan undvikas genom att vara försiktig nära kokhällen.

## Temperaturavkänning

Kokzonen sänks automatiskt till en lägre effektnivå om temperaturerna för kokzonerna av någon anledning överskrider säkerhetsnivåerna.
Kylfläkten fortsätter att köras när du är klar med hällen tills hällens elektronik är nedkyld. Kylfläkten stängs av automatiskt beroende på elektronikens temperatur.

## Kokkärl



Använd kokkärl med platt botten som är i kontakt med hela kokzonen. Kontrollera hur platt kokkärlet är genom att snurra en linjal på dess botten. Säkerställ att du följer alla rekommendationer för användning av kokkärl.

- Använd kokkärl som är gjorda av rätt material för induktionstillagning.
- Använd kokkärl av hög kvalitet med tjockare botten för bättre värmefördelning. Detta ger bäst tillagningsresultat.
- Använd rätt storlek på kokkärlet för mängden mat som ska tillagas.
- Låt inte kokkärlet koka torrt. Detta kan leda till permanenta skador såsom sprickor, smältning eller missfärgning som kan påverka den keramiska hällen. (Denna typ av skador täcks inte av garantin.)
- Använd inte smutsiga kokkärl eller kokkärl med ansamlat fett. Använd alltid kokkärl som är lätta att rengöra efter användning.

**⚠ VARNING**

- Kokzonerna kan se kalla ut efter att de har stängts av. Glasytan kan dock vara varm från restvärme som har överförts från kokkärlet. Risken för brännskador finns fortfarande.
- Vidrör inte varma kokkärl med bara händer. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar för att skydda händerna från brännskador.
- Skjut eller dra inte kokkärl över hällens yta. Detta kan skada hällen permanent.

**Kokkärl för induktionskokzoner**

Induktionshällen kan bara slås på när ett kokkärl med en magnetisk botten placeras på en av kokzonerna. Du kan använda de lämpliga kokkärlen nedan.

| Material | Lämplighet |
|---|---|
| Stål, emaljerat stål, gjutjärn | Ja |
| Rostfritt stål | Ja (om en magnet fastnar på kokkärlets botten) |
| Aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin | Nej |

**OBS!**

- Kokkärl som är lämpliga för induktionstillagning är märkta som lämpliga av tillverkaren.
- Vissa kokkärl kan ge ifrån sig ljud när de används på induktionskokzoner.
- Dessa ljud innebär inte att hällen inte fungerar som den ska och påverkar inte användningen av den.
- Speciella kokkärl av rostfritt stål är kanske inte lämpliga för induktionstillagning. Kontrollera om en magnet fastnar på kokkärlets botten.

**Storlekar på kokkärl för induktionskokzoner**

Induktionskokzonerna justeras automatiskt till storleken på kokkärlets botten, upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kokkärlets botten måste dock ha en minsta diameter vilken beror på kokzonens storlek.
Använd ett kokkärl vars ferromagnetiska diameter motsvarar kokzoner för bästa resultat. Försök att använda en mindre kokzon om den inte känner av kokkärlet.

**OBS!**

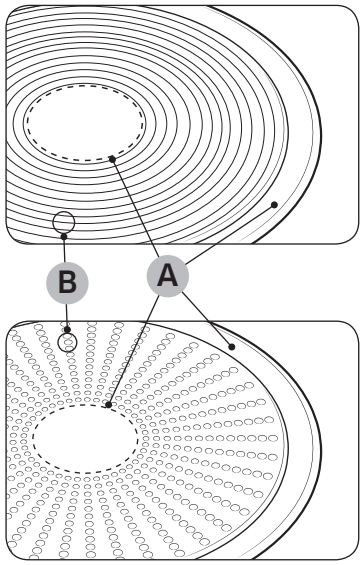
Information om kokkärlets diameter finns i specifikationen för modellens kokzoner.

# Innan du börjar



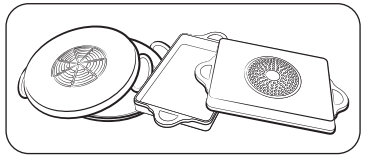
### Andra induktionskokkärl

Vissa kokkärl har ett tunt magnetisk material i botten för att de ska fungera med en häll med induktionsuppvärmning. Dessa kokkärl har svag magnetism och fungerar kanske inte bra. (Svag magnetism innebär att en magnet inte fastnar ordentligt eller att området där magneten fastnar är litet.)



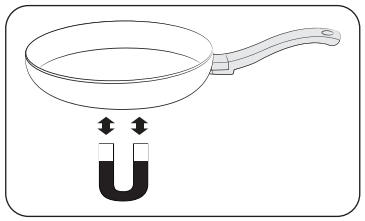

- Även om kokkärlet är utformat för en induktionshäll kan uppvärmningsprestandan vara dålig eller ibland kan hällen inte känna igen kokkärlet beroende på storleken och styrkan på det magnetiska området på kokkärlets botten.

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



Bara det ferromagnetiska området värms upp när ett stort kokkärl med ett litet ferromagnetiskt område används. Värmen är kanske därför inte enhetligt fördelat över kokkärlet.

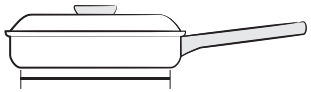
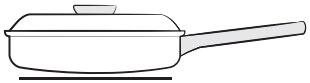
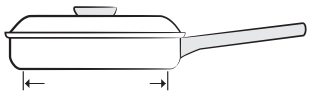
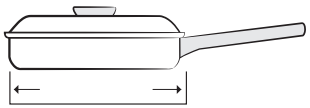
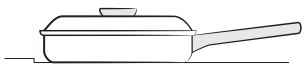
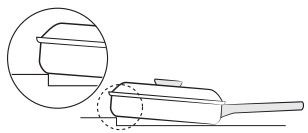
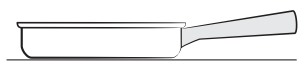
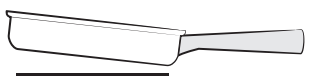
### Lämplighetstest



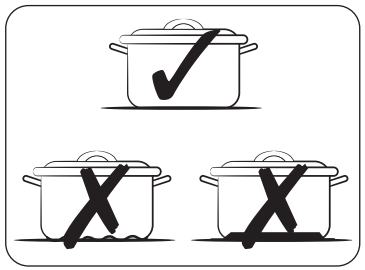
Ett kokkärl är lämpligt för induktionstillagning om en magnet fastnar på kokkärlets botten och det är märkt som lämpligt av dess tillverkare.

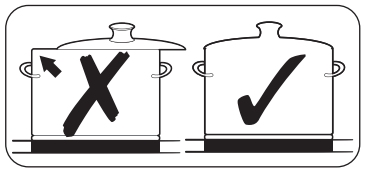
- Du kan känna igen ett bra kokkärl på dess botten. Basen ska vara så tjock och platt som möjligt.
- Var särskilt uppmärksam på basens diameter när du köper ett nytt kokkärl. Tillverkare specificerar ofta bara diametern på kokkärlets övre kant.
- Använd inte kokkärl med en skadad botten med ojämna kanter eller grader. Skadade kokkärl kan repa den keramiska hällen permanent om du skjuter dem över ytan.
- Basen på kokkärl buktar normalt sett något inåt (konkava) när de kalla. De får inte bukta utåt (konvexa).
- Följ tillverkarens anvisningar om du vill använda en särskild typ av kokkärl, såsom en tryckkokare, en sjudkastrull eller en wokpanna.

### Korrekt placering

| Korrekt | Inkorrekt |
|---|---|
|  |  |
| Kokkärl med platt botten och raka sidor | Kokkärl med böjd(a) eller skev(a) botten eller sidor |
|  |  |
| Kokkärlet uppfyller eller överskrider den rekommenderade minsta storleken för kokzonen. | Kokkärlet uppfyller inte den minsta storleken som krävs för den aktuella kokzonen. |
|  |  |
| Kokkärlet sitter helt på hällens yta. | Kokkärlet sitter på hällens beslag eller sitter inte helt på hällens yta. |
|  |  |
| Kokkärlet är korrekt balanserat. | Det tunga handtaget gör att kokkärlet lutar. |

### Energispartips





Följ dessa tips för att spara energi.

- Placera alltid kokkärlet på en kokzon innan du slår på motsvarade kokzon.
- Håll kokzonerna och kokkärlens bottnar rena. Annars används mer energi.
- Sätt på locket på kokkärlet om ett finns tillgängligt. Detta minskar energiförbrukningen.
- Stäng av kokzonen innan koktiden är slut. Använd restvärmen för att hålla maten varm.

### Korrekt placering

Du kan testa kokkärl för att se om de är lämpliga för användning med produkten.

1. Tryck på knappen **På/av** ⏻ i 1–2 sekunder för att slå på hällen.
2. Tryck på knappen **Pausa och lås** ⏸ (3 sec) i 3 sekunder för att aktivera barnsäkerhetslåset.
3. Tryck på knappen **Timer** 🕒 i 3 sekunder för att aktivera läget för att testa om kokkärl är lämpliga.
4. Placera kokkärlet på en av kokzonerna och tryck sedan på och håll ned knappen **Kokzon** ▢ i 3 sekunder.

| Bildskärm | Beskrivning |
|---|---|
| 0 | Kokkärlet är inte lämpligt |
| 1–7 | Kokkärlet är lämpligt med inte ineffektivt |
| 8–10 | Kokkärlet är lämpligt |

# Innan du börjar

## Använda tryckknapparna

För att använda tryckknapparna ska du vidröra önskad knapp med en fingerspets tills relevant visad information tänds eller släcks eller tills önskad funktion aktiveras.
Se till att du bara vidrör en knapp när du använder apparaten. Du kan också råka trycka på en närliggande knapp om ditt finger ligger för platt på knappen.

## Ljud under användning

Om du kan höra

- Sprakande ljud: kokkärlet är gjort av andra material.
- Visslande ljud: du använder fler än två kokzoner och kokkärlet är gjort av andra material.
- Brummande ljud: du använder höga effektnivåer.
- Klickande ljud: elektrisk omkoppling sker.
- Väsande eller surrande ljud: fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och är inte relaterade till fel.

**⚠ VARNING**

Använd inte kokkärl med andra storlekar och material.
Användning av kokkärl med andra storlekar eller material kan leda till ljud och vibrationer.

**OBS!**

Användning av låga effektnivåer (1–5) kan leda till klickande ljud.

## Den första rengöringen

Torka den keramiska glasytan med en fuktig trasa och glasrengöringsmedel för keramiska hällar.

**⚠ VARNING**

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Detta kan skada ytan.

# Drift

## Slå på apparaten

Du slår på apparaten med knappen **På/av** ⏻. Tryck på knappen **På/av** ⏻ i cirka 1–2 sekunder.

**OBS!**

Efter att du har slagit på apparaten med knappen **På/av** ⏻, måste du välja en effektnivå inom cirka 20 sekunder. Annars stänger apparaten av sig själv av säkerhetsskäl.

## Stänga av apparaten

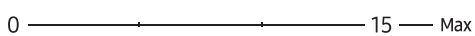
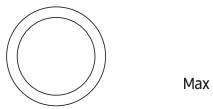
Använd knappen **På/av** ⏻ för att stänga av apparaten helt.
Tryck på knappen **På/av** ⏻ i cirka 1–2 sekunder.

**OBS!**

Efter att du har stängt av en enskild kokzon eller hela kokytan visas närvaron av restvärme i de digitala bildskärmarna för respektive kokzon med H, h vilket är två steg för ”varm”.
H, h försvinner när temperaturen sjunker.

## Välja kokzon och effektnivå

1. Tryck på den motsvarande knappen **Kokzon** ▢ för att välja kokzonen.
2. Använd kontrollfältet, kontrollknappen eller kontrollvred för att ställa in och justera effektnivån.

| | |
|---|---|
| Kontrollfält |   |
| Kontrollvred |   |

**OBS!**

- Standardnivån är 15 när kokzonen väljs.
- dU visas på kokzonens bildskärm om fler än en knapp trycks ned i mer än 8 sekunder.

**Föreslagna inställningar för att tillaga specifik mat**

Siffrorna i tabellen nedan är riktlinjer. Effektnivån som krävs för olika tillagningsmetoder beror på ett antal faktorer och inkluderar kvaliteten på kokkärlet som används och typen och mängden mat som tillagas.

| Effektnivå | Tillagningsmetod | Användningsexempel |
|---|---|---|
| 14–15 | Värma upp/ bryna/steka | Värma upp stora mängder vätska, koka pasta, bryna kött och grytor, bräsera kött |
| 8–11 | Intensiv stekning | Biff, rostbiff, rösti, korv, pannkakor/ plättar |
| 7–10 | Steka | Schnitzel/kotlett, lever, fisk, kroketter, stekta ägg |
| 5–7 | Koka | Koka upp till 1,5 l vätska, potatis, grönsaker |
| 2–4 | Ångkoka/sjuda/ koka | Ångkoka och sjuda små mängder grönsaker, koka ris och mjölkrätter |
| 1–2 | Smälta | Smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad |

**OBS!**

Du måste justera effektnivån efter kokkärlet och livsmedlen som används.

## Max Boost

Funktionen Max Boost gör ytterligare effekt tillgänglig för varje kokzon.
(Exempel: koka en stor volym med vatten)
Efter perioden med Max Boost återgår kokzonerna automatiskt till den högsta värmeinställningen.

**OBS!**

- Under vissa omständigheter kan funktionen Max Boost inaktiveras automatiskt för att skydda hällens interna elektroniska komponenter. Det är till exempel inte möjligt att använda maximal effekt på både den främre och den bakre Flex-zonen samtidigt.
- Information om perioden för Max Boost finns i specifikationen för modellens kokzoner.

### Effekthantering

Kokzonerna kan använda en viss maximal effekt.
Effekthanteringen sänker automatiskt effektnivå på kokzonen om detta effektintervall överskrids när funktionen Max Boost slås på.
Bildskärmen för denna kokzon växlar under några sekunder mellan den inställda effektnivån och den högsta möjliga effektnivån. Sedan ändras bildskärmen från den inställa effektnivån till den högsta möjliga effektnivån.

## Använda Flex-zonen (endast på modeller med Flex-zoner)

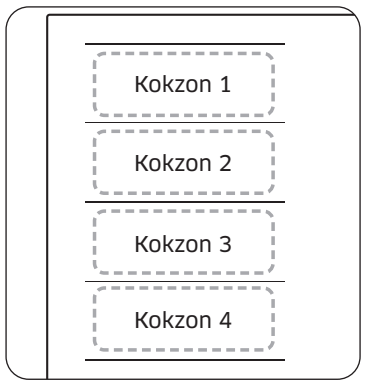
Flex-funktionen kan styra hela den vänstra kokzonen för stora kokkärl.
(Exempel: ovala kokkärl, fiskgryta)

1. Tryck på knappen **Flex-zon** ⌷.
2. Använd knappen **Effektnivå** för att ställa in och justera effektnivån.

**OBS!**

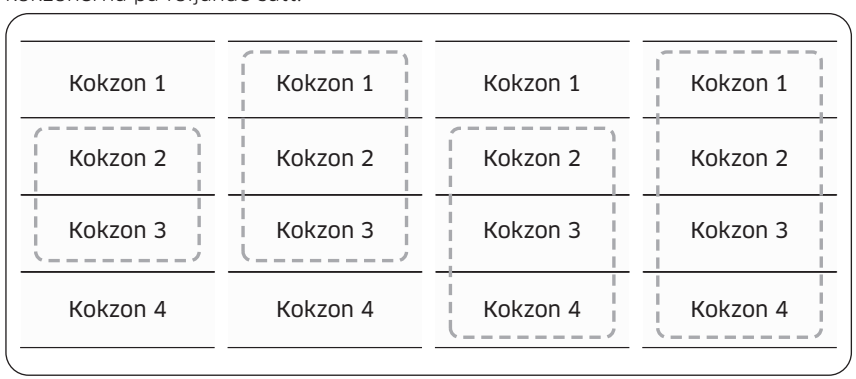
- Funktionen Flex-zon stängs av om knappen **Flex-zon** ⌷ trycks in under användning.
- Om du trycker på knappen **Flex-zon** ⌷ medan varje kokzon används med olika nivåer, ställs Flex-zonen in på den högre nivån.

## Flex-zon Plus (endast på modeller med Flex-zon Plus)




Flex-zonen är ett stort tillagningsområde på hällens vänstra sida (se bilden till vänster) som är specifikt utformad för att användas med flera grytor och kastruller samtidigt, med olika former och storlekar. Flex-zonen har fyra zoner som drivs av individuella induktionspolar, vilket gör att du kan laga mat oavsett var kokkärlet är placerat på kokzonen.

Med Flex-zon Plus kan du använda en kombination av olika kokzoner för att utöka tillagningsområdet. Tryck på knappen **Flex-zon** för att använda kokzonerna på följande sätt.




**OBS!**

- Diameter på kokkärlets botten måste vara minst 14 cm om du bara använder ett kokkärl.
- Det kan 5–10 sekunder innan hällen känner igen var kokkärl är placerade.
- Ljud kan uppstå medan hällen känner igen kokkärl.
- Ta inte bort kokkärl under tillagning. Hällen stänger automatiskt av värmen till kokzoner av säkerhetsskäl om kokkärl tas bort i mer än 5 sekunder.

**Använda Flex-zon Plus (endast på modeller med Flex-zon Plus)**

1. Tryck på knappen **Flex-zon** .
2. Använd knappen **Effektnivå** för att ställa in och justera effektnivån.

**OBS!**

- Funktionen **Flex-zon** stängs av om knappen **Flex-zon** trycks in under användning.
- Om du trycker på knappen **Flex-zon** medan varje kokzon används med olika nivåer, ställs Flex-zonen in på den högre nivån.
- När du flyttar eller placerar ytterligare kokkärl på en ny Flex-zon ska du avbryta den aktuella användningen och sedan trycka på den motsvarande knappen **Kokzon** för att aktivera kokzonen.

# Drift

## Håll varm

1. Använd denna funktion för att hålla tillagad mat varm. Tryck på den motsvarande knappen **Kokzon**.
2. Tryck på knappen **Håll varm**.
3. Kokzonens bildskärm ändras.
4. Tryck på knappen **Håll varm** igen för att stänga av kokzonen.

## Timer

### Använda timern som en säkerhetsavstängning

Kokzonen stängs av automatiskt efter att en specifik inställd tid för en kokzon har löpt ut. Denna funktion kan användas för flera kokzoner samtidigt.

### Ställa in timern

Kokzonen eller -zonerna som du vill använda säkerhetsavstängningen för måste vara påslagna.

1. Tryck på knappen **Timer**.
2. Tryck på knappen **Timer** upprepade gånger för att ställa in timern.
3. Håll ned knappen **Timer** i 3 sekunder för att avbryta timerinställningarna.

**OBS!**

- Tryck på och håll ned knappen **Timer** tills det önskade värde visas för att ändra inställningarna snabbare.
- Ett upprepat pipljud hörs när timern avslutas. Kokzonen stängs dock inte av.

## Pausa/återuppta

Funktionen **Pausa/återuppta** växlar automatiskt alla kokzoner till den lägsta effektnivån och sedan tillbaka till den tidigare inställda effektnivån. Denna funktion kan användas för att tillfälligt pausa och sedan fortsätta tillagningsprocessen, t.ex. om du behöver besvara ett samtal.
När funktionen **Pausa/återuppta** är aktiverad är alla knappar inaktiverade, förutom knapparna **Pausa och lås** och **På/av**.
Tryck på knappen **Pausa och lås** igen för att återuppta tillagningen.

| | Manöverpanel | Bildskärm |
|---|---|---|
| För att slå på | Tryck på knappen **Pausa och lås** | |
| För att stänga av | Tryck på knappen **Pausa och lås** | Återgå till tidigare effektnivå |

## Snabbstopp

Detta alternativ minskar antal steg och tiden det tar att avsluta tillagningen.
Tryck på knappen **Kokzon** i 2 sekunder för att stänga av en kokzon.

**OBS!**

Knappen **Flex-zon** har inte stöd för snabbstoppsfunktionen.

## Barnsäkerhetslås

Du kan använda barnsäkerhetslåset för att skydda mot att en kokzon aktiveras oavsiktligt och kokytan aktiveras. Manöverpanelen, med undantag för knappen **Av/på** ⏻ (bara för att stänga av), kan låsas för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt, till exempel om du torkar panelen med en trasa.

### Slå på och av barnsäkerhetslåset

1. Tryck på knappen **Pausa och lås** ⏸ (3 sek) i cirka 3 sekunder. En ljudsignal hörs som en bekräftelse.
2. Tryck på valfri knapp. L visas på bildskärmarna vilket visar att barnsäkerhetslåset är aktiverat.
3. Tryck på knappen **Pausa och lås** ⏸ (3 sek) igen i 3 sekunder för att stänga av barnsäkerhetslåset.
   En ljudsignal hörs som en bekräftelse.

**OBS!**

- Barnlåset är aktivt oavsett om hällen är på eller av.
- Du kan aktivera barnsäkerhetslåset under tillagning. Tryck på knappen **På/av** ⏻ eller stäng först av barnsäkerhetslåset och tryck sedan på den motsvarande knappen **Kokzon** ▢, för att stänga av kokzonen med barnsäkerhetslåset aktiverat.

## Gräns för maximal effekt

Med denna funktion kan du justera enhetens maximala effekt.

1. Se till att strömmen är av.
2. Tryck på knappen **Pausa och lås** ⏸ (3 sek) i cirka 3 sekunder för att aktivera barnsäkerhetslåset.
3. Tryck samtidigt på den vänstra, främre knappen **Kokzon** ▢ och den högra, främre knappen **Kokzon** ▢ i cirka 3 sekunder.
4. Tryck på knappen **Timer** 🕒 i cirka 3 sekunder.
   Bildskärmen visar P□ och den aktuella maximala effekten.
5. Du kan justera effektgränsen med knappen **Pausa och lås** ⏸ (3 sek).
   (3 000 W, 4 000 W, 7 400 W)
6. Tryck på knappen **På/av** ⏻ för att spara inställningen.

**OBS!**

I lågeffektsläget (3 000 W, 4 000 W) justeras effektnivån automatiskt.

# Drift

## Ljud av/på

1. Tryck på knappen **På/av** ⏻ i cirka 1–2 sekunder.
2. Tryck på knappen **Timer** ◷ i 3 sekunder inom 10 sekunder från att du slog på hällen.
3. Ljudet stängs av och OF visas på bildskärmen.
4. Upprepa steg 1 och steg 2 för att ändra ljudinställningen. Ljudet slås på och On visas på bildskärmen.

**OBS!**

Det är inte möjligt att ändra ljudinställningen efter mer än 10 sekunder från att du slog på hällen.

## Smart Connect

Hällen har en inbyggd Wi-Fi-modul som du kan använda för att synka hällen med SmartThings-appen. Med appen på din smartphone kan du:

- övervaka driftstatusen och effektnivåinställningarna för hällens element
- kontrollera och ändra timerinställningar.

Funktioner som kan styras från SmartThings-appen kanske inte fungerar på korrekt sätt om kommunikationsförhållandena är dåliga eller om produkten är installerad på en plats med svag Wi-Fi-signal.

**Så här ansluter du hällen**

Innan du kan använda fjärrfunktionen på din Samsung-häll måste du parkoppla den med SmartThings-appen.

1. Hämta och öppna SmartThings-appen på din smartphone eller surfplatta.
2. Tryck på knappen **På/av** ⏻ i cirka 1–2 sekunder för att slå på hällen.
3. Tryck på knappen **Pausa och lås** ⏸ (3 sec) i cirka 3 sekunder för att aktivera barnsäkerhetslåset.
4. Följ anvisningarna i appen och tryck på och håll sedan ned knappen Max i 3 sekunder.
5. Wi-Fi-lampan blinkar medan anslutningen upprättas. När processen är klar lyser lampan utan att blinka. Nu är hällen ansluten.
6. Följ anvisningarna i appen för att ansluta igen om Wi-Fi-lampan för Smart Connect inte tänds.

**OBS!**

- Se till att hällen inte används medan du konfigurerar Smart Connect-funktionen.
- Ytterligare anvisningar finns i bruksanvisningen på www.samsung.com.

**Wi-Fi på/av**

- Upprepa steg **2** och steg **4** för slå på och stänga av Wi-Fi.

# Underhålla apparaten

## Styra en köksfläkt

Denna enhet innehåller en Bluetooth-enhet som du kan använda för att ansluta hällen till styrbara modeller av Samsung-köksfläktar. Med Bluetooth-anslutningen kan du använda köksfläktens styrfunktion med SmartThings-appen. Mer information om styrbara modeller av Samsung-köksfläktar finns på www.samsung.com.

### Ansluta till en styrbar köksfläkt

1. Hämta och kör SmartThings-appen på din smartphone. Avsluta sedan Smart Connect-proceduren för att ansluta till hällen.
2. Följ anvisningarna på den styrbara köksfläkten och aktivera Bluetooth-anslutningen.
3. Tryck på och håll ned knapparna **Timer** ◷ och **Pausa och lås** ⏸ (3 sec) samtidigt för att upprätta Bluetooth-anslutningen. bt visas på bildskärmen när Bluetooth-anslutningen är upprättad.
4. Följ anvisningarna i bruksanvisningen för den styrbara köksfläkten och appguiden, för att styra köksfläkten.

**OBS!**

- Det går inte att använda SmartThings-appen för att övervaka och styra köksfläkten om Smart Connect-anslutningen inte är upprättad.
- Om en Smart Connect-anslutning inte är upprättad kan du använda en Bluetooth-anslutning för att parkoppla hällen med köksfläkten och synka dem. Följ steg 2 och steg 3 ovan för att göra detta.

## Häll

**⚠ VARNING**

Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med en uppvärmd keramisk glasyta: Alla rengöringsmedel måste avlägsnas med en riklig mängd vatten efter rengöring eftersom de kan ha en frätande effekt när ytan är varm. Använd inte aggressiva rengöringsmedel såsom grill- eller ugnsspray, skursvampar eller slipande grytsvampar.

**OBS!**

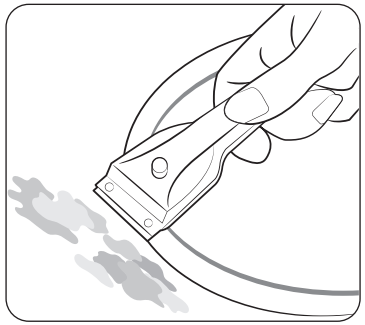
Rengör den keramiska glasytan efter varje användning medan den fortfarande är varm vid beröring. Detta förhindrar att spill bränns fast på ytan. Avlägsna avlagringar, vattenmärken, fett och metalliska missfärgningar med kommersiella rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål.

## Lätt smuts

1. Torka av den keramiska glasytan med en fuktig trasa.
2. Torka torrt med en ren trasa. Det får inte finnas kvar några rester av rengöringsmedel på ytan.
3. Rengöra hela den keramiska glasytan noga en gång i veckan med ett kommersiellt rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål.
4. Torka den keramiska glasytan med riklig mängd vatten och torka torrt med en ren, luddfri trasa.

# Underhålla apparaten

## Envis smuts

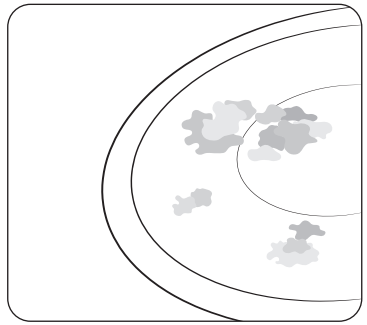


1. Använd en glasskrapa för att ta bort mat som har kokat över och envis smuts.
2. Placera glasskrapan i en vinkel mot den keramiska glasytan.
3. Ta bort smuts genom att skrapa med bladet.

**OBS!**

Glasskrapor och rengöringsmedel för keramiskt glas finns hos din återförsäljare.

## Problematisk smuts



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

**⚠ VARNING**

Det finns risk för brännskador när glasskrapan används på en varm kokzon:

2. Rengör hällen som vanligt när den har svalnat. Om kokzonen där något har smält har fått svalna ska du värma upp den igen för rengöring.

**OBS!**

Det går inte att ta bort repor eller mörka fläckar på den keramiska glasytan som har orsakats av till exempel en kastrull med vassa kanter. De påverkar dock inte hällens funktionalitet.

## Hällens ram (valfritt)

**⚠ VARNING**

Använd inte ättika, citronsaft eller avkalkningsmedel på hällens ram. Om du gör detta uppstår matta fläckar.

1. Torka av ramen med en fuktig trasa.
2. Fukta torkad smuts med en våt trasa. Torka av och gnugga torrt.

## För att undvika att din apparat skadas

- Använd inte hällen som arbetsyta eller för förvaring.
- Använd inte en kokzon om det inte finns något kokkärl på hällen eller om kärlet är tomt.
- Keramiskt glas är mycket härdat och tåligt mot plötsliga temperaturförändringar men det är inte oförstörbart. Den kan skadas av ett skarpt eller hårt föremål som faller ner eller tappas på hällen.
- Placera inte kokkärl på hällens ram. Repor och skador kan uppstå på ramens yta.
- Undvik att spilla sura vätskor såsom vinäger, citronsaft och avkalkningsmedel på hällens ram eftersom sådana vätskor kan orsaka matta fläckar.
- Om socker eller preparat som innehåller socker kommer i kontakt med en het kokzon och smälter bör det omedelbart avlägsnas med en spatel medan det fortfarande är varmt. Om det får svalna kan ytan skadas när det tas bort.
- Håll alla föremål och material som kan smälta, såsom plast, aluminiumfolie och ugnsfolie, borta från den keramiska glasytan. Om något sådant smälter på hällen måste det omedelbart avlägsnas med en skrapa.

# Felsökning och service

## Felsökning

En defekt kan bero på ett mindre fel som du själv kan åtgärda med hjälp av följande instruktioner. Försök inte utföra ytterligare reparationer om följande instruktioner inte är till hjälp i varje enskilt fall.

**⚠ VARNING**

Reparationer på apparaten får endast utföras av en kvalificerad servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan leda till betydande risker för användaren. Om din apparat behöver repareras ska du kontakta ditt servicecenter.

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Vad ska jag göra om kokzonerna inte fungerar? | • Säkringen i proppskåpet är inte intakt. | • Kontakta en auktoriserad elektriker om säkringarna löses ut flera gånger. |
| Vad ska jag göra om kokzonerna inte slås på? | • Knappen **På/Av** ⏻ trycktes på av misstag.<br>• Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska. | • Apparaten är påslagen.<br>• Rengör manöverpanelen. |
| Vad ska jag göra om displayen förutom H, h och restvärmesindikatorn plötsligt inte syns? | • Knappen **På/Av** ⏻ trycktes på av misstag.<br>• Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska. | • Apparaten är påslagen.<br>• Rengör manöverpanelen. |
| Vad ska jag göra om restvärmen inte indikeras på displayen efter att kokzonerna har stängts av? | • Kokzonen användes endast kortvarigt och blev därför inte tillräckligt varm. | • Om kokzonen är varm ska du kontakta ditt lokala servicecenter. |

# Felsökning och service

| Informationskod | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|---|
| C0 | Det finns ett problem med kokzonens temperaturgivare. | Starta om apparaten med knappen **På/av** ⏻. Koppla bort strömförsörjningen i mer än 30 sekunder om problemet kvarstår. Starta sedan om apparaten och försök igen. Kontakta ett lokalt servicecenter om problemet kvarstår. |
| C1 | Temperaturen mäts som högre än den inställda temperaturen. | |
| C2 | Det finns ett problem med PBA-givaren. | |
| A2 | Likströmsmotorn fungerar inte på grund av ett problem med kretskortet eller ledningar, eller elektriska störningar på motorbladet. | |
| dO | En knapp hålls intryckt i mer än 8 sekunder. | Kontrollera om knappen är fuktig eller berörs. Starta om apparaten med knappen **På/av** ⏻ om problemet kvarstår. Kontakta ett lokalt servicecenter om problemet kvarstår. |
| F0 | Misslyckad kommunikation mellan primära och sekundära kretskort. | Starta om apparaten med knappen **På/av** ⏻. Koppla bort strömförsörjningen i mer än 30 sekunder om problemet kvarstår. Starta sedan om apparaten. Kontakta ett lokalt servicecenter om problemet kvarstår. |
| F2 | Den pekaktiverade IC:en kommunicerar onormalt. | |
| UP | Det faller utanför spänningsintervallet (220 – 240 V). | Kontrollera hemmets strömmiljö. |
| U8 | Om tillagningskärlet inte passar induktionen eller om den används utan tillagningskärlet så visas detta. | Använd ett tillagningskärl som är avsett för användning med induktion. |

**Vad ska jag göra om kokzonerna inte slås på eller stängs av?**

Detta kan bero på något av följande:

- Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska.
- Barnlåset är på och visar L.

**Vad ska jag göra om displayen dO är tänd?**

Kontrollera följande:

- Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska. Tryck på knappen **På/Av** ⏻ för att återställa.
- Om vätska finns på manöverpanelen ska den torkas av.

**Vad ska jag göra om displayen C1 är tänd?**

Kontrollera följande:

- Hällen är överhettad på grund av onormal användning.
- Tryck på knappen **På/Av** ⏻ för att återställa efter att hällen har svalnat.

**Vad ska jag göra om displayen U8 är tänd?**

Kontrollera följande:

- Kokkärl som är olämpliga eller för små eller om inga kokkärl har placerats på kokzonen.
- Om du använder lämpliga kokkärl försvinner meddelandet som visas automatiskt.

**Vad ska jag göra om kylfläkten fortsätter att snurra efter att hällen har stängts av?**

Kontrollera följande:

- När du har slutat använda hällen går kylfläkten av sig själv för att kyla ned.
- När hällens elektronik har svalnat eller maximal tid har förflutit (10 minuter) stängs kylfläkten av.
- Om du begär service på grund av information som har uppstått under användningen av apparaten kan besöket från teknikern medföra en avgift även under garantiperioden.

## Service

Läs avsnittet "Felsökning" innan du ringer efter hjälp eller service. Följ instruktionerna nedan om du fortfarande behöver hjälp.

Är det ett tekniskt fel?

Kontakta i sådana fall ditt servicecenter.
Förbered dig alltid i förväg inför samtalet. Detta gör det lättare att diagnostisera problemet och kan även göra det lättare att avgöra om ett besök från kundtjänst är nödvändigt.
Observera följande information.

- Vilket typ av problem har du?
- Under vilka omständigheter uppstår problemet?

När du kontaktar oss ber vi att du vet om apparatens modell- och serienummer. Den här informationen finns på typskylten enligt följande:

- Modellbeskrivning
- Serienummer (15 siffror)

Vi rekommenderar att du antecknar informationen här för enkel referens.

- Modell:
- Serienummer:

När uppstår kostnader även under garantiperioden?

- I de fall du kunde ha åtgärdat problemet själv genom att tillämpa en av lösningarna i avsnittet "Felsökning".
- Om serviceteknikern måste ringa flera servicesamtal eftersom denne inte fick all relevant information innan besöket och till följd av detta exempelvis måste göra ytterligare resor för att hämta reservdelar. Att förbereda ditt telefonsamtal såsom beskrivs ovan gör att du slipper betala för dessa resor.

# PM

SAMSUNG

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

| LAND | RING | ELLER BESÖK OSS ONLINE PÅ |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Plită cu inducție

## Manual de utilizare

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Cuprins


## Utilizarea acestui manual 3

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri: 3
Nume model și număr de serie 3

## Instrucțiuni pentru siguranță 3

Eliminarea materialului de ambalare 7
Eliminarea corectă a echipamentelor vechi 7
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice) 7

## Instalarea plitei 8

Instrucțiuni de siguranță pentru instalare 8
Instrumente de care aveți nevoie 8
Conectarea la sursa de alimentare 8
Instalarea pe blat 9
Componente 11

## Înainte de a începe 11

Zonele de gătit 11
Panou de control 12
Încălzire prin inducție 13
Oprire de siguranță 13
Indicatorul pentru căldură reziduală 14
Detectarea temperaturii 14
Vase de gătit 14
Utilizarea butoanelor tactile 18
Zgomote în timpul funcționării 18
Curățarea inițială 18

## Operare 18

Pornirea echipamentului 18
Oprirea echipamentului 18
Selectarea zonei de gătit și a nivelului de putere 19
Creștere putere maximă 20
Utilizarea zonei Flex (doar pentru modelele cu zonă Flex) 20
Zonă Flex Plus (doar pentru modelele cu zonă Flex Plus) 21
Păstrare la cald 22
Temporizator 22
Pauză/Reluare 22
Oprire rapidă 22
Blocare de siguranță pentru copii 23
Limită de putere maximă 23
Pornirea/Oprirea sunetului 24
Smart Connect 24
Controlul capacului 25

## Întreținerea aparatului 25

Plita 25
Murdărire superficială 25
Murdărie dificil de îndepărtat 26
Resturi persistente 26
Rama plitei (opțional) 27
Pentru a evita deteriorarea aparatului 27

## Depanare și service 27

Depanare 27
Service 29

# Utilizarea acestui manual

Înainte de a utiliza echipamentul, citiți acest manual de utilizare și acordați atenție specială informațiilor de siguranță din secțiunea următoare. Păstrați acest manual pentru consultare ulterioară.
Dacă înstrăinați acest echipament, nu uitați să transmiteți și manualul noului proprietar.

## În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

**⚠ AVERTISMENT**

Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.

**⚠ ATENȚIE**

Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale minore sau pagube materiale**.

**⚠ ATENȚIE**

Pentru a reduce riscurile de incendiu, explozie, șocuri electrice sau vătămări corporale în timpul utilizării plitei, urmați aceste măsuri de siguranță de bază.

**NOTĂ**

Sfaturi utile, recomandări sau informații care ajută utilizatorii să utilizeze produsul.

## Nume model și număr de serie

Atât numele modelului, cât și numărul de serie se află pe o etichetă aplicată sub baza plitei.

Pentru o utilizare ulterioară, notați-vă informațiile sau lipiți eticheta suplimentară a produsului (localizată în partea de sus a produsului) pe pagina curentă.

Nume model _____

Număr de serie _____

# Instrucțiuni pentru siguranță

Nivelul de siguranță al acestui aparat respectă toate standardele tehnice și de siguranță general acceptate. Totuși, ca fabricanți, credem că este responsabilitatea noastră să vă familiarizăm cu următoarele instrucțiuni de siguranță.

## ⚠ AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Acest aparat poate fi folosit de către copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.

Metodele de conectare trebuie integrate în cablurile fixate în conformitate cu regulile de cablare.

# Instrucțiuni pentru siguranță

După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Deconectarea se poate face asigurând un acces ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a evita orice risc.

Metoda de prindere nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.

AVERTISMENT: dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de electrocutare.

În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul plitei.

AVERTISMENT: componentele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

Obiectele de metal cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie puse pe suprafața plitei deoarece pot deveni fierbinți.

După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.

Aparatul nu este destinat a fi operat prin intermediul unui cronometru separat sau unui sistem de telecomandă separat.

ATENȚIE: procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

AVERTISMENT: aparatul și componentele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

AVERTISMENT: gătitul nesupravegheat pe o plită acoperită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate provoca un incendiu.

NU încercați să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură pentru incendii.

AVERTISMENT: pericol de incendiu: nu depozitați elemente pe suprafețele de gătit.

AVERTISMENT: utilizați numai apărătoare pentru plită proiectate de către producătorul aparatului de gătit sau indicate în instrucțiunile de utilizare ca fiind potrivite pentru utilizare sau ca protecții încorporate în aparat de către producătorul aparatului. Utilizarea de apărătoare necorespunzătoare poate conduce la accidente.

Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.
Acest aparat poate fi folosit de către copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de către copii decât dacă aceștia au minimum 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

## ⚠ ATENȚIE

asigurați-vă că aparatul este corect instalat și împământat de către un tehnician calificat.
Service-ul aparatului trebuie asigurat doar de personal calificat. Reparațiile efectuate de către persoane necalificate pot cauza răniri sau defecțiuni grave. Dacă aparatul dvs. necesită reparații, contactați centrul de service local. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate determina defectarea aparatului și anularea garanției.
Aparatele montate încastrat pot fi utilizate doar după instalarea corectă la locul de lucru, corespunzător standardelor relevante. Astfel se asigură protecție suficientă împotriva contactului pentru unitățile electrice, conform standardelor de siguranță esențiale.
Dacă aparatul funcționează defectuos sau dacă apar fisuri sau spărturi:

- opriți toate zonele de gătit;
- deconectați plita de la rețea și
- contactați centrul de service local.

Dacă plita se fisurează, opriți aparatul pentru a evita pericolul de electrocutare. Nu utilizați plita înainte de a înlocui placa de sticlă crăpată.

# Instrucțiuni pentru siguranță

Nu utilizați plita pentru a încălzi folie de aluminiu, produse împachetate în folie de aluminiu sau semipreparate ambalate în caserole de aluminiu.

Lichidele dintre partea inferioară a tăvii și plită pot produse o presiune a aburului. Acest lucru poate face ca tava să sară.

Asigurați-vă întotdeauna că vasul sau baza tăvii sunt întotdeauna uscate.

Zonele de gătit se vor încinge puternic în timpul preparării.

Nu lăsați copiii mici în apropierea aparatului.

Nu păstrați materialele de ambalare la îndemâna copiilor, deoarece pot fi periculoase pentru aceștia.

Acest aparat este destinat doar utilizării în mediu casnic, la un nivel de solicitare normal. Aparatul nu este conceput pentru utilizare comercială sau industrială.

Nu utilizați niciodată plita pentru încălzirea camerei.

Procedați cu atenție la cuplarea altor aparate electrice la prizele din apropierea plitei. Cablurile de alimentare nu trebuie să intre în contact cu plita.

Grăsimea și uleiul încinse se pot aprinde cu ușurință. Nu lăsați niciodată zonele de gătit ale plitei nesupravegheate atunci când preparați alimente în ulei sau grăsime, de exemplu la prăjirea cartofilor.

Opriți zonele de gătit după utilizare.

Păstrați în permanență panoul de control curat și uscat.

Nu plasați niciodată substanțe inflamabile pe plită – riscați să provocați un incendiu.

Există riscul ca aparatul să producă arsuri dacă este utilizat în mod neglijent.

Cablurile aparatelor electrice nu trebuie să vină în contact cu suprafețele fierbinți ale plitei sau cu vasele de gătit fierbinți.

Nu utilizați plita pentru a usca haine.

**Utilizatorii care au stimulatoare cardiace implantate trebuie să își mențină toracele la minim 30 cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când acestea sunt pornite. Dacă nu sunteți sigur, consultați producătorul dispozitivului dvs. sau medicul. (numai pentru modelele cu plită cu inducție)**

Nu încercați să reparați, să dezasamblați sau să modificați singur aparatul.

Opriți întotdeauna aparatul înainte de curățare.

Curățați plita conform instrucțiunilor de curățare și întreținere din acest manual.

Țineți animalele de companie la distanță de aparat, deoarece pot călca pe butoanele de comandă ale acestuia, producând defecțiuni.

## Eliminarea materialului de ambalare

**⚠ AVERTISMENT**

Toate materialele utilizate la ambalarea echipamentului sunt complet reciclabile. Componentele din carton si polistiren sunt marcate corespunzător. Reciclați ambalajele si echipamentele eliminate conform normelor de protecție a mediului.

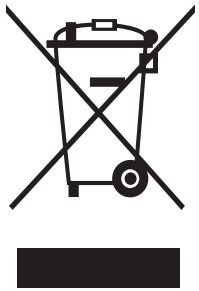
## Eliminarea corectă a echipamentelor vechi

**⚠ AVERTISMENT**

Înainte de eliminarea echipamentului vechi, acesta trebuie să fie inutilizabil, astfel încât să nu reprezinte o sursă de pericol. În acest scop, apelați la un tehnician calificat pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent și pentru a îndepărta cablul de alimentare.
Acest echipament nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer.
Contactați departamentul sau instituția locală care se ocupă de reciclare, pentru informații

suplimentare despre centrele și datele de colectare

## Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)
Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.
Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

Pentru informații despre angajamentele privind mediul și obligațiile reglementative privind produsele specifice ale Samsung, ca de exemplu REACH, accesați www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

# Instalarea plitei

**⚠ AVERTISMENT**

Echipamentul trebuie instalat și împământat doar de către tehnicieni calificați. Respectați aceste instrucțiuni. Garanția nu va acoperi defecțiunile survenite în urma instalării incorecte.
La sfârșitul acestui manual sunt disponibile datele tehnice.

## Instrucțiuni de siguranță pentru instalare

- La instalare, se va monta un dispozitiv care să permită deconectarea echipamentului de la rețea, la toți polii, cu o lățime a contactului de cel puțin 3 mm. Dispozitivele de izolare acceptabile includ siguranțe fuzibile (cele cu filet vor fi scoase din slot), dispozitive de protecție ale liniei, dispozitive de împământare și siguranțe automate.
- În ceea ce privește protecția la incendii, acest aparat este conform cu standardul EN 60335-2-6. Acest tip de echipament se va instala cu un dulap sau un perete în lateral
- Instalarea trebuie să ofere protecție împotriva electrocutării.
- Corpul de mobilier în care este montat echipamentul trebuie să îndeplinească normele de stabilitate conform DIN 68930.
- Pentru protecție împotriva umezelii, toate suprafețele decupate trebuie etanșate cu un produs corespunzător.
- În cazul suprafețelor acoperite cu gresie, îmbinările din zona de contact cu plita se vor umple complet cu chit.
- În cazul montării pe blaturi de ceramică, piatră naturală sau artificială, arcurile de fixare trebuie imobilizate cu un adeziv epoxidic sau pe bază de rășini.
- Asigurați-vă că garnitura este plasată corespunzător pe suprafața de lucru, fără goluri. Nu adăugați produse de etanșare pe bază de silicon, deoarece veți îngreuna demontarea în cazul operațiilor de service.
- Plita se va împinge de dedesubt, pentru demontare.
- Se poate instala o placă sub plită.
- Spațiul de aerisire, situat între blat și partea frontală a secțiunii inferioare a unității, nu trebuie acoperit.

## Instrumente de care aveți nevoie

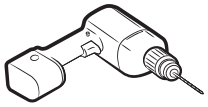
Creion

Șurubelniță în cruce Philips

Riglă sau riglă triunghiulară

Ochelari de protecție

Fierăstrău sabie



Mașină de găurit

## Conectarea la sursa de alimentare

Înainte de conectare, verificați dacă tensiunea nominală a aparatului – indicată pe plăcuța cu date tehnice – corespunde cu tensiunea de alimentare disponibilă. Plăcuța cu date tehnice se află pe carcasa inferioară a plitei.

**⚠ AVERTISMENT**

Opriți alimentarea circuitului înainte de a conecta cablurile la circuit.

Tensiunea elementului de încălzire este de 230 V c.a.~. Aparatul funcționează perfect și pe 220 V c.a.~ sau 240 V c.a.~. Plita trebuie conectată la rețea utilizând un dispozitiv care să permită deconectarea aparatului de la rețea de la toți polii, cu contacte cu o lățime minimă de 3 mm – de ex. dispozitive automate de protecție ale liniei, dispozitive de împământare și siguranțe fuzibile sau automate.

**⚠ AVERTISMENT**

Conexiunile cablului trebuie realizate conform reglementărilor, iar șuruburile bornelor trebuie bine strânse.

**⚠ AVERTISMENT**

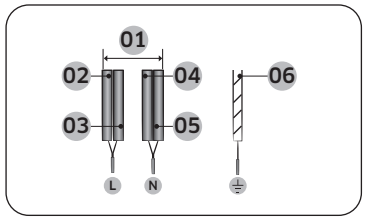
După conectarea plitei la rețea, verificați dacă toate zonele de gătit sunt gata de utilizare, pornind fiecare zonă pe rând, la setarea maximă, cu vase potrivite pentru gătit.

**⚠ AVERTISMENT**

Acordați atenție (respectați ordinea) conectării cablurilor de fază și nul.
Respectați polaritatea indicată pentru priză și aparat (consultați schemele de conectare); în caz contrar, anumite componente se pot defecta.
Garanția nu acoperă defecțiunile rezultate din instalarea necorespunzătoare.

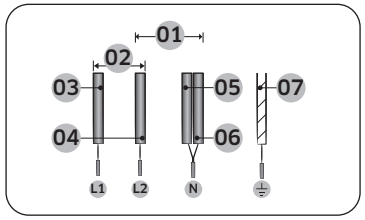
**⚠ AVERTISMENT**

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a evita orice risc.



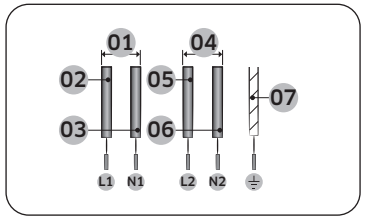

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **04** | Albastru |
| **02** | Negru | **05** | Gri |
| **03** | Maro | **06** | Verde/Galben |




2N~ (16 A): Separați firele celor 2 faze (L1 și L2) înainte de efectuarea conexiunii.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **05** | Albastru |
| **02** | 380 – 415 V~ | **06** | Gri |
| **03** | Negru | **07** | Verde/Galben |
| **04** | Maro | | |



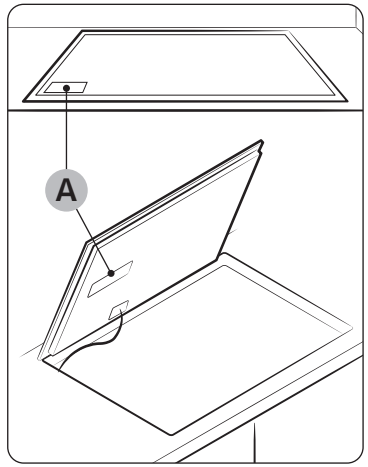

2 x 1N~ (16 A): Separați firele înainte de efectuarea conexiunii.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **05** | Maro |
| **02** | Negru | **06** | Gri |
| **03** | Albastru | **07** | Verde/Galben |
| **04** | 220 – 240 V~ | | |

**⚠ AVERTISMENT**

Pentru o conectare corectă la sursa de alimentare cu energie, respectați schema de cablare atașată în apropierea bornelor.

## Instalarea pe blat




**A.** Număr de serie

**NOTĂ**

Notați numărul de serie al echipamentului (de pe eticheta cu date tehnice) înaintea instalării. Acest număr vă va fi solicitat în cazul în care aveți nevoie de service și nu va mai fi accesibil după instalare, deoarece plăcuța cu date tehnice se va afla sub echipament sau pe acesta.

**NOTĂ**

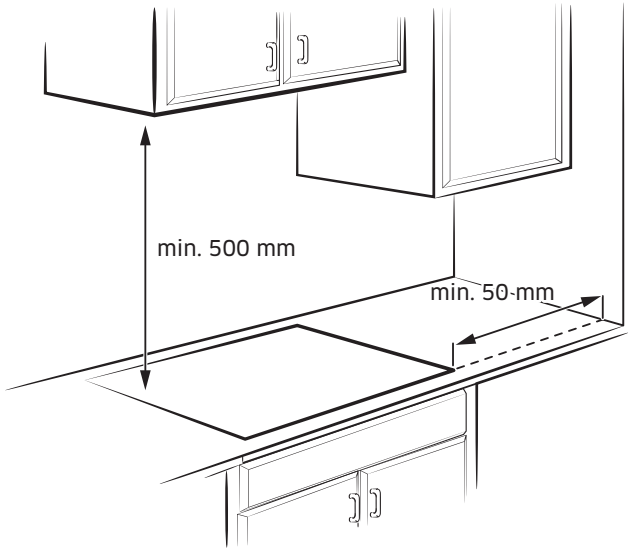
Acordați atenție sporită cerințelor privind spațiul și distanțele minime.

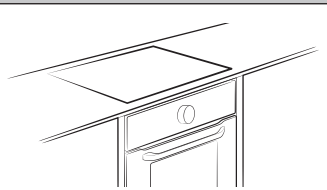
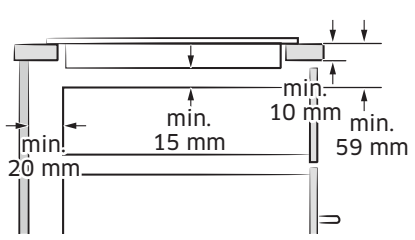
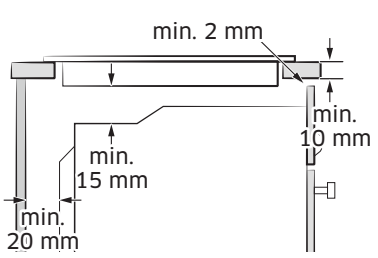
**NOTĂ**

Baza plitei este prevăzută cu un ventilator. Dacă sub plită se află un sertar, acesta nu trebuie utilizat pentru depozitarea de obiecte mici sau hârtie, deoarece pot deteriora ventilatorul sau afecta sistemul de răcire, dacă sunt aspirate înăuntru.

# Instalarea plitei

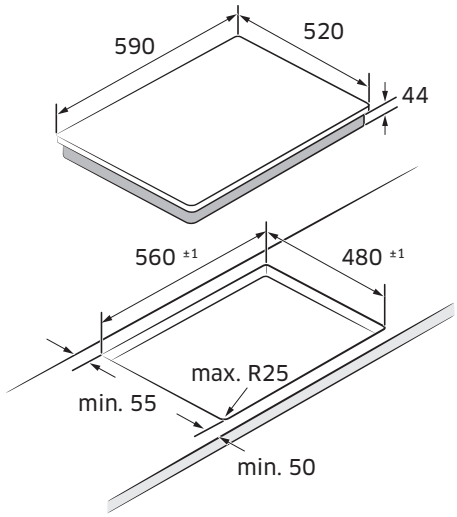




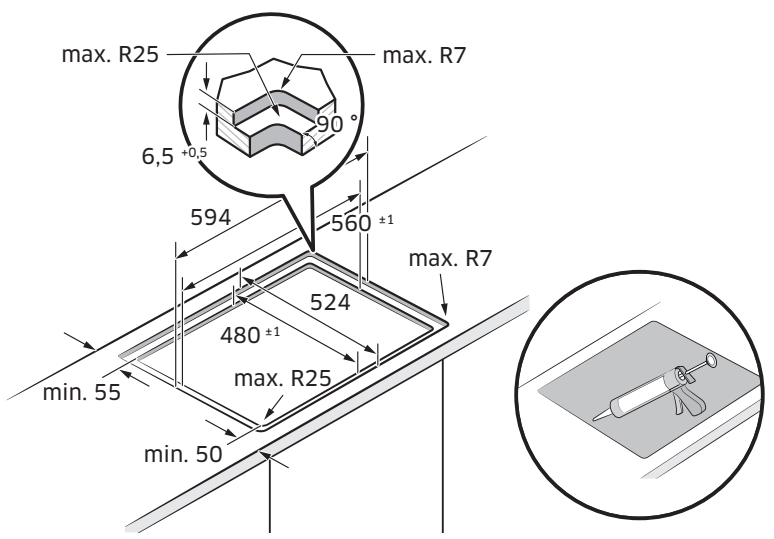

| Blat | Cuptor |
|---|---|
| |  |
|  |  |

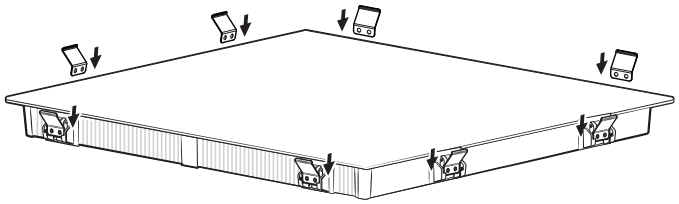


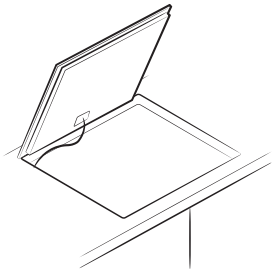
Unitate: mm

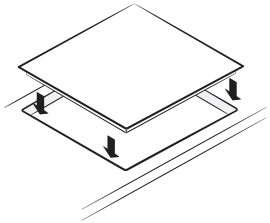


**Tip „flushed fit" (poate fi instalat doar modelul NZ6******FK)**

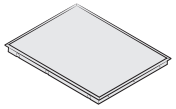








## Componente



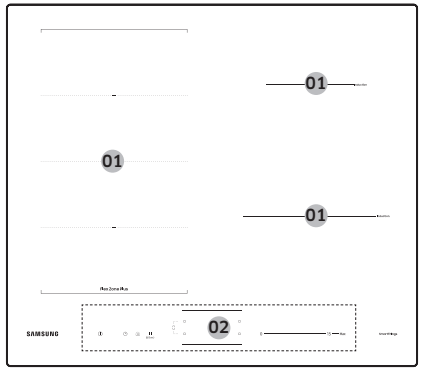
Plită cu inducție

Arc suport

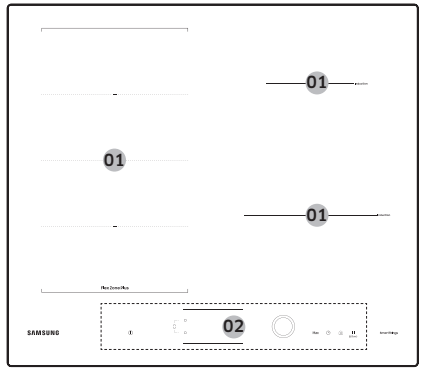
# Înainte de a începe

## Zonele de gătit

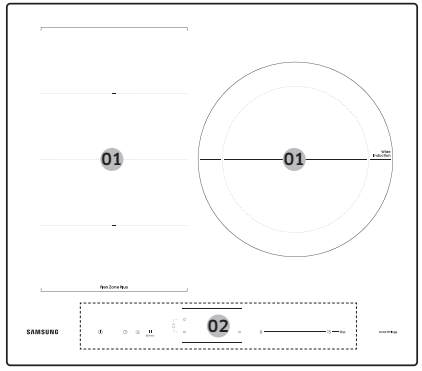
**NZ64B6056****



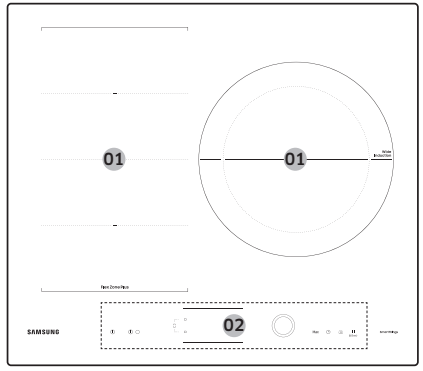

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****



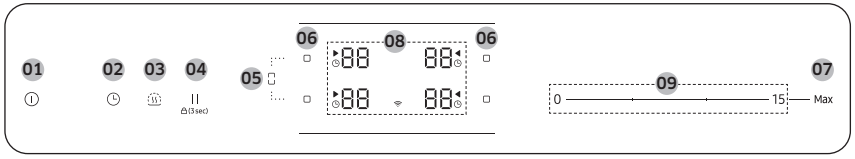

| | |
|---|---|
| **01** | Zonă de gătit cu inducție |
| **02** | Panou de control |

# Înainte de a începe

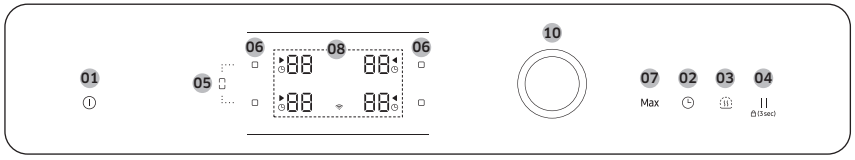


## Panou de control

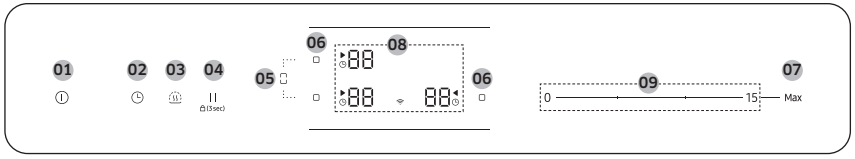
**Panou de control 1 - NZ64B6056****



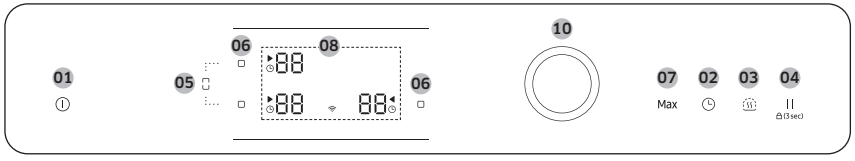

**Panou de control 2 - NZ64B6058****




**Panou de control 3 - NZ63B6056****

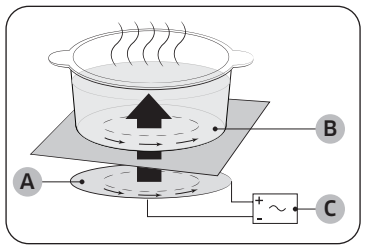



**Panou de control 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Pornit/Oprit | Pentru pornirea și oprirea plitei. |
| **02** | Temporizator | Pentru pornirea, oprirea și setarea temporizatorului. |
| **03** | Păstrare la cald | Pentru a menține calde alimentele preparate. |
| **04** | Pauză și blocare | Pentru a comuta toate zonele de gătit la setarea de putere joasă. Atingeți 3 secunde pentru a bloca sau a debloca panoul de control. (Blocare de siguranță pentru copii) |
| **05** | Zonă Flex | Pentru selectarea zonei flex. |
| **06** | Zonă de gătit | Pentru selectarea zonei de gătit. |
| **07** Max | Creștere putere maximă | Pentru activarea funcției |
| **08** | Afișaj | Pentru afișarea setărilor căldurii, căldurii reziduale și conexiunii Wi-Fi. |
| **09** | Bară de control | Pentru setarea căldurii și pentru a mări sau micșora timpul. |
| **10** | Buton rotativ de control | Pentru setarea căldurii și pentru a mări sau micșora timpul. |

## Încălzire prin inducție




**A.** Bobină de inducție
**B.** Curenți de inducție
**C.** Circuite electronice

- Principiul încălzirii prin inducție: atunci când așezați vasul de gătit pe una din zonele de gătit și o porniți, circuitele electronice ale plitei cu inducție vor genera „curenți induși" în zona inferioară a vasului, provocând creșterea instantanee a temperaturii în vasul de gătit.
- Viteză sporită la gătit și la prăjit:: deoarece vasul este încălzit direct, și nu sticla, eficiența este mult mai mare comparativ cu alte sisteme, deoarece nu se pierde căldură. Cea mai mare parte a energiei absorbite este transformată în căldură.

## Oprire de siguranță

Dacă una din zonele de gătit nu este oprită sau dacă nivelul de putere nu este reglat o perioadă lungă de timp, zona de gătit respectivă se va opri automat. Zonele de gătit se opresc automat la următoarele intervale.

| Nivel de putere | Oprire |
|---|---|
| 1 – 3 | După 6 ore |
| 4 – 6 | După 5 ore |
| 7 – 9 | După 4 ore |
| 10 – 15 | După 1,5 ore |

**NOTĂ**

Dacă plita este supraîncălzită din cauza funcționării anormale, se va afișa simbolul E 1. În acest caz, plita va fi oprită.

**NOTĂ**

Dacă vasul de gătit este necorespunzător, prea mic sau nu a fost așezat niciun vas pe zona de gătit, se va afișa simbolul U.
După 1 minut, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită.

**NOTĂ**

În cazul în care una sau mai multe zone de gătit se opresc înainte de trecerea perioadei de timp indicate, consultați secțiunea „**Depanare**".

**Alte motive pentru care o zonă de gătit se poate opri automat**

Toate zonele de gătit se vor opri automat dacă lichidul din recipient se revarsă în urma fierberii și scurgerii peste panoul de control.
Oprirea automată va fi declanșată și dacă plasați o cârpă umedă pe panoul de control. În ambele situații, va trebui să porniți plita din nou, utilizând butonul **Pornit/Oprit,** ⏻ după îndepărtarea lichidului sau a cârpei umede.

# Înainte de a începe

## Indicatorul pentru căldură reziduală

Când o zonă de gătit individuală sau plita sunt oprite, prezența căldurii reziduale este indicată prin H, h (pentru „fierbinte") pe afișajul zonei de gătit corespunzătoare. Chiar și după oprirea zonei de gătit, indicatorul pentru căldură reziduală se stinge doar după ce zona de gătit s-a răcit.
Puteți să utilizați căldura reziduală pentru a decongela produse sau pentru a păstra alimentele calde.

**⚠ AVERTISMENT**

Atât timp cât indicatorul pentru căldură reziduală este aprins, există riscul de arsuri.

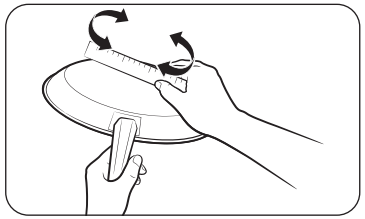
**⚠ AVERTISMENT**

Dacă sursa de alimentare este oprită, simbolul H, h se stinge, iar informațiile referitoare la căldura reziduală nu mai sunt disponibile.
Cu toate acestea, încă există pericolul de producere a arsurilor. Acesta poate fi evitat având mereu grijă în apropierea plitei.

## Detectarea temperaturii

Dacă, din orice motiv, temperatura oricărei zone de gătit depășește nivelul de siguranță, puterea zonei de gătit va scădea automat la un nivel inferior.
După ce ați terminat de utilizat plita, ventilatorul va continua să funcționeze până la răcirea componentelor electronice ale plitei. De asemenea, ventilatorul pornește și se oprește în mod automat, în funcție de temperatura componentelor electronice.

## Vase de gătit



Utilizați vase de gătit cu bază plată, care intră în contact complet cu întreaga zonă de gătit. Verificați planeitatea rotind o riglă peste baza vasului de gătit. Respectați toate recomandările de utilizare a vasului de gătit.

- Utilizați vase de gătit din materiale adecvate pentru gătitul prin inducție.
- Utilizați vase de gătit de calitate, cu baze grele, pentru o distribuție mai bună a căldurii. Astfel, veți obține rezultate optime.
- Corelați dimensiunea vasului de gătit cu cantitatea de alimente preparate.
- Nu lăsați vasul de gătit să fiarbă fără conținut. Acest lucru poate provoca deteriorări permanente, sub formă de spargere, topire sau zgârieturi care pot afecta plita ceramică. (Acest tip de deteriorare nu este acoperit de garanția dvs.).
- Nu utilizați vase murdare sau cu depuneri mari de grăsime. Utilizați întotdeauna vase ușor de curățat după gătit.

**⚠ ATENȚIE**

- Zonele de gătit pot părea reci după ce au fost oprite. Cu toate acestea, suprafața de sticlă poate fi fierbinte de la căldura reziduală transferată de vasele pentru gătit. Există risc de arsuri.
- Nu atingeți vasele de gătit direct cu mâinile. Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor sau suporturi de vase pentru a vă proteja mâinile împotriva arsurilor.
- Nu glisați vasele de gătit pe suprafața plitei. Riscați să deteriorați ireversibil plita.

### Vase de gătit pentru zonele de gătit cu inducție

Arzătorul cu inducție poate fi pornit numai atunci când pe zonele de gătit sunt așezate vase de gătit cu fund magnetic. Puteți utiliza vasele de gătit de mai jos, care s-au dovedit a fi adecvate.

| Material | Potrivire |
|---|---|
| Oțel, oțel emailat, fontă | Da |
| Oțel inoxidabil | Da (dacă partea inferioară a vasului este din material magnetic) |
| Aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan | Nu |

**NOTĂ**

- Vasele de gătit potrivite pentru gătitul cu inducție sunt etichetate în consecință de către producător.
- Anumite vase de gătit pot face zgomote atunci când sunt utilizate pe zonele de gătit cu inducție.
- Zgomotele nu indică faptul că plita funcționează defectuos și nu afectează funcționarea acesteia.
- Este posibil ca anumite vase de gătit din oțel inoxidabil să nu fie potrivite pentru gătitul prin inducție. Verificați dacă baza vasului de gătit este atrasă de magneți.

### Vase de gătit pentru zonele de gătit prin inducție

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vaselor de gătit, până la o anumită limită. Totuși, partea magnetică a fundului vasului de gătit trebuie să aibă un diametru minim, în funcție de dimensiunea zonei de gătit.

Pentru rezultate optime, utilizați vase de gătit al căror diametru feromagnetic corespunde celui al arzătorului. Dacă vasele pentru gătit nu sunt detectate de către arzător, încercați un arzător de dimensiuni mai mici

**NOTĂ**

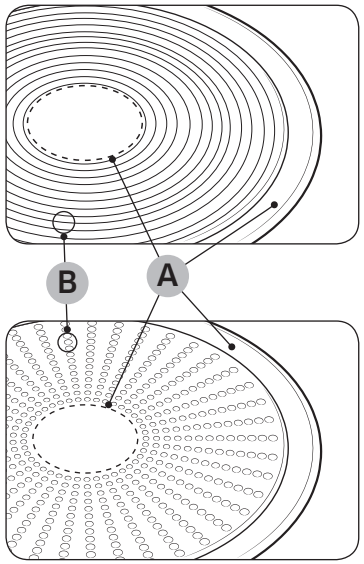
Pentru diametrul vasului de gătit, consultați specificațiile zonelor de gătit ale modelului.

# Înainte de a începe



**Alte vase de gătit prin inducție**

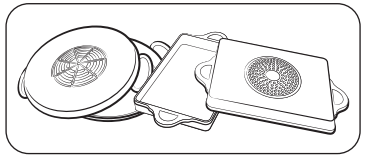
Unele vase de gătit sunt prevăzute la bază cu un material magnetic subțire, adecvat pentru o plită de gătit prin inducție. Este posibil ca aceste vase să prezinte un magnetism redus și să nu funcționeze corect. (Magnetism redus înseamnă că un magnet nu aderă ferm sau suprafața de aderență a magnetului este redusă.)




**A.** Zona unde magnetul nu aderă

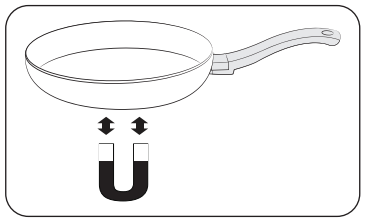
**B.** Zona unde magnetul aderă

- Chiar dacă vasele de gătit sunt concepute pentru o plită cu inducție, performanțele de încălzire pot fi reduse sau, uneori, plita poate să nu detecteze vasul de gătit, în funcție de dimensiunea și de intensitatea zonei magnetice de la baza vasului.



La utilizarea de vase feromagnetice mari cu un element feromagnetic mai mic, numai elementul feromagnetic se încălzește. În consecință, este posibil ca distribuția căldurii să fie neuniformă.

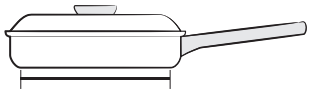
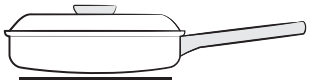
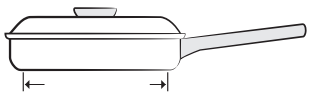
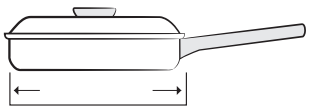
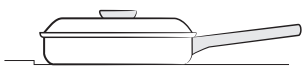
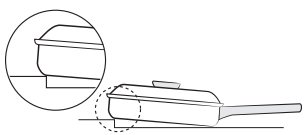
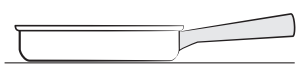
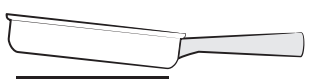
**Teste de potrivire**



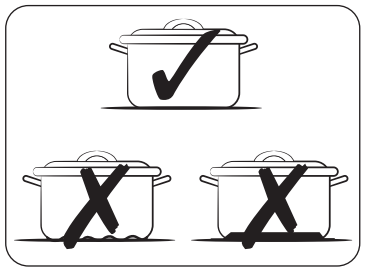
Vasele de gătit sunt potrivite pentru gătitul prin inducție numai dacă un magnet aderă la baza vasului, iar vasul este etichetat în consecință de către producător.

- Puteți recunoaște vasele de gătit de calitate după bazele acestora. Baza trebuie să fie cât mai groasă și mai plată posibil.
- Atunci când achiziționați vase de gătit noi, acordați atenție sporită diametrului bazei. Fabricanții prezintă deseori doar diametrul superior (al capacului).
- Nu utilizați vase de gătit cu baza deteriorată, neregulată sau cu bavuri. Vasele deteriorate pot zgâria definitiv plita ceramică dacă le glisați de-a lungul suprafeței.
- Atunci când sunt reci, bazele vaselor de gătit sunt, în general, curbate ușor la interior (concave). Acestea nu trebuie să fie curbate la exterior (convexe).
- Dacă doriți să utilizați un anumit tip de vas de gătit, de exemplu, o oală sub presiune, o tigaie sau un wok, vă rugăm să respectați instrucțiunile fabricantului.

### Poziționarea corectă

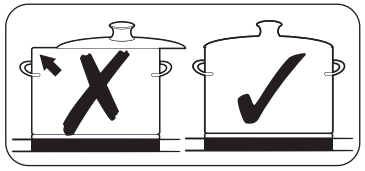
| Corect | Incorect |
|---|---|
|  |  |
| Vase de gătit cu bază plată și margini drepte | Vase de gătit cu baze sau margini curbate sau îndoite |
|  |  |
| Vasul de gătit respectă sau depășește dimensiunea minimă recomandată pentru zona de gătit. | Vasul de gătit nu respectă dimensiunea minimă necesară pentru zona curentă de gătit. |
|  |  |
| Vasul de gătit se sprijină complet pe suprafața plitei. | Vasul de gătit se sprijină pe marginea plitei sau nu se sprijină complet pe suprafața acesteia. |
|  |  |
| Vasul de gătit este echilibrat corespunzător. | Mânerul greu determină înclinarea vasului de gătit |

### Sfaturi privind economisirea energiei



Urmați aceste sfaturi pentru economisirea energiei.

- Așezați întotdeauna vasul pe o zonă de gătit înainte de a porni arzătorul corespunzător.
- Păstrați curățenia vaselor și a zonelor de gătit. În caz contrar, consumul de energie va crește.
- Închideți ferm capacul vasului de gătit, dacă este disponibil. Aceasta va reduce consumul de energie.



- Opriți arzătorul funcțional înainte de sfârșitul perioadei de preparare. Utilizați căldura reziduală pentru a păstra alimentele calde.

### Poziționarea corectă

Puteți testa vasele de gătit pentru a vedea dacă sunt potrivite pentru utilizarea cu acest produs.

1. Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻ timp de 1 – 2 secunde pentru a porni plita.
2. Atingeți butonul **Pauză și blocare** ⏸ (3sec) timp de 3 secunde pentru a activa blocarea de siguranță pentru copii.
3. Atingeți butonul **Temporizator** 🕒 timp de 3 secunde pentru a activa modul de testare a potrivirii vasului de gătit.
4. Plasați vasul de gătit pe una din zonele de gătit, apoi mențineți apăsat butonul **Zonă de gătit** ▢ timp de 3 secunde.

| Afișaj | Descriere |
|---|---|
| 0 | Vasul de gătit nu este corespunzător |
| 1 – 7 | Vasul de gătit este corespunzător, dar ineficient |
| 8 – 10 | Vasul de gătit este corespunzător |

# Înainte de a începe

## Utilizarea butoanelor tactile

Pentru a utiliza butoanele tactile, atingeți butonul dorit cu vârful degetului, până la aprinderea sau stingerea afișajului relevant sau până la activarea funcției dorite.
Asigurați-vă că atingeți doar un singur buton atunci când utilizați echipamentul. Dacă degetul dvs. are o poziție prea plată pe buton, riscați să activați și butonul alăturat.

## Zgomote în timpul funcționării

Dacă auziți.

- Un pârâit: vasele de gătit sunt fabricate din materiale diferite.
- Un șuierat: utilizați mai mult de două zone de gătit, iar vasul de gătit este fabricat din materiale diferite.
- Un zbârnâit: utilizați un nivel ridicat de putere.
- Un clic: au loc comutări electrice.
- Pocnituri, bâzâit: ventilatorul funcționează.

Aceste zgomote sunt normale și nu semnalează defecțiuni.

**⚠ AVERTISMENT**

Nu utilizați vase de gătit de dimensiuni și materiale diferite.
Utilizarea de vase de gătit de diferite dimensiuni sau materiale poate cauza zgomote și vibrații.

**NOTĂ**

Utilizarea nivelurilor de putere reduse (1 – 5) poate cauza zgomote de tip clic.

## Curățarea inițială

Ștergeți suprafața de sticlă ceramică cu o cârpă umedă și cu o soluție specială pentru sticla plitelor ceramice.

**⚠ AVERTISMENT**

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau caustici. Riscați să deteriorați suprafața.

# Operare

## Pornirea echipamentului

Aparatul pornește prin atingerea butonului **Pornit/Oprit** ⏻ . Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻ timp de aproximativ 1 – 2 secunde.

**NOTĂ**

După activarea butonului **Pornit/Oprit** ⏻ pentru pornirea aparatului, trebuie să alegeți un nivel de putere într-un interval de cca. 20 de secunde. În caz contrar, echipamentul se va opri din motive de siguranță.

## Oprirea echipamentului

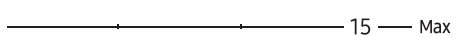
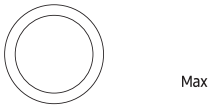
Pentru oprirea completă a aparatului, utilizați butonul **Pornit/Oprit** ⏻.
Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻ timp de aproximativ 1 – 2 secunde.

**NOTĂ**

După oprirea unei singure zone sau a întregii suprafețe de gătit, prezența căldurii reziduale va fi indicată pe afișajele digitale ale zonelor corespunzătoare prin simbolurile H, h două niveluri pentru „hot” – fierbinte.
La reducerea temperaturii, simbolurile H, h vor dispărea.

## Selectarea zonei de gătit și a nivelului de putere

1. Pentru selectarea zonei de gătit, atingeți butonul corespunzător **zonei de gătit** ▢ dorite.
2. Pentru setarea și reglarea nivelului de putere, utilizați bara de control, butonul de control sau butonul rotativ de control.

| | |
|---|---|
| Bară de control |  |
| Buton rotativ de control |  |

**NOTĂ**

- La selectarea zonei de gătit, nivelul implicit este setat la valoarea 15.
- Dacă sunt apăsate mai multe butoane, timp de peste 8 secunde, pe afișajul zonei de gătit se va afișa simbolul dU.

**Setări sugerate pentru prepararea diverselor alimente**

Valorile din tabelul de mai jos constituie simple sugestii. Nivelul de putere necesar pentru diverse metode de preparare depinde de un număr de variabile, inclusiv de calitatea vaselor utilizate și de tipul și cantitatea de alimente preparată.

| Nivel de putere | Metoda de gătit | Exemple de utilizare |
|---|---|---|
| 14 – 15 | Încălzire/Sotare/ Prăjire | Încălzirea unor cantități mari de lichid, fierberea macaroanelor, rumenirea cărnii, rumenirea gulașului, prepararea cărnii cu sos |
| 8 – 11 | Prăjire intensă | Friptură, mușchi de vită, preparate rumenite, cârnați, clătite |
| 7 – 10 | Prăjire | Șnițel, antricoate, ficat, pește, chifteluțe, ouă prăjite |
| 5 – 7 | Fierbere | Prepararea a până la 1,5 l de lichid, cartofi, legume |
| 2 – 4 | Fierbere normală/Fierbere înăbușită/ Fierbere | Fierberea normală sau înăbușită a unor cantități mici de legume, fierberea orezului și a preparatelor pe bază de lapte |
| 1 – 2 | Topirea | Topirea untului, dizolvarea gelatinei, topirea ciocolatei |

**NOTĂ**

Va trebui să reglați nivelul puterii în funcție de vasele de gătit și de alimente

# Operare

## Creștere putere maximă

Funcția **Creștere putere maximă** oferă putere suplimentară fiecărei zone de gătit. (exemplu: fierberea unei cantități mari de apă)
După perioada de activare a funcției **Creștere putere maximă**, zonele de gătit revin automat la cel mai ridicat nivel de încălzire.

**NOTĂ**

- În anumite împrejurări, funcția **Creștere putere maximă** poate fi dezactivată automat, în vederea protejării componentelor electronice interne ale plitei. De exemplu, este imposibil de furnizat putere maximă simultan pe zonele Flex față și spate.
- Pentru perioadele de activare a funcției **Creștere putere maximă**, consultați specificațiile zonelor de gătit pentru modelul dvs.

### Gestionarea puterii

Zonele de gătit au un nivel maxim de putere disponibil.
În cazul în care acest interval de putere este depășit prin activarea funcției **Creștere putere maximă**, funcția de gestionare a puterii reduce automat nivelul altei zone de gătit.
Afișajul pentru această zonă de gătit alternează, timp de câteva secunde, între nivelul de putere setat și nivelul maxim admis. Apoi, afișajul comută de la nivelul de putere setat la nivelul maxim posibil.

## Utilizarea zonei Flex (doar pentru modelele cu zonă Flex)

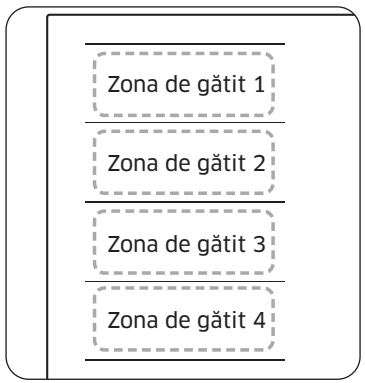
Funcția Flex poate gestiona complet zona din partea stângă, pentru utilizarea vaselor de gătit de dimensiuni mari. (de exemplu: vase ovale sau pentru pește)

1. Atingeți butonul **Zonă Flex** .
2. Pentru setarea și reglarea nivelului de putere, folosiți butonul **Power level (Nivel putere)**.

**NOTĂ**

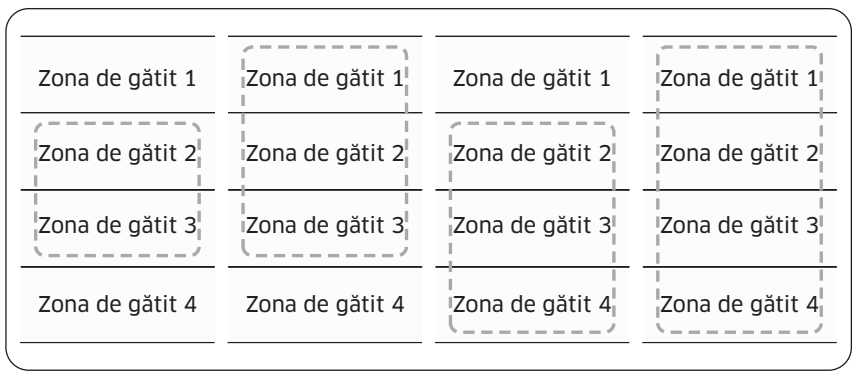
- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex** în timpul funcționării, funcția **Zonă Flex** se va opri.
- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex** în timp ce fiecare arzător funcționează la un nivel diferit, acesta va fi reglat la un nivel mai mare.

## Zonă Flex Plus (doar pentru modelele cu zonă Flex Plus)




Zona Flex este zona mare de gătit situată în partea stângă a plitei (vedeți imaginea din stânga), special proiectată pentru a accepta simultan mai multe recipiente și vase de forme și dimensiuni diferite. Zona Flex are patru zone care sunt operate de inductori individuali, permițând prepararea indiferent de amplasarea vasului pe o zonă de gătit

Cu zona Flex Plus, puteți utiliza o combinație între diferite zone de gătit, pentru a extinde zona de gătit. Atingeți butonul **Zonă Flex** pentru a utiliza zonele de gătit după cum urmează.




**NOTĂ**

- Când se utilizează o singură zonă de gătit, diametrul bazei zonei de gătit trebuie să fie sub 14 cm.
- Plita poate necesita 5 – 10 secunde pentru a recunoaște poziția vasului.
- Este posibil să se audă zgomote în timp ce plita recunoaște vasul.
- Nu îndepărtați vasele în timpul preparării. Din motive de siguranță, plita se oprește automat în 5 secunde după ce vasele au fost îndepărtate.

**Utilizarea zonei Flex Plus (doar pentru modelele cu zonă Flex Plus)**

1. Atingeți butonul **Zonă Flex** .
2. Pentru setarea și reglarea nivelului de putere, folosiți butonul **Power level (Nivel putere)**.

**NOTĂ**

- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex** în timpul funcționării, funcția Zonă Flex se va opri.
- Dacă atingeți butonul **Zonă Flex** în timp ce fiecare zonă de gătit funcționează la un nivel diferit, aceasta va fi reglată la un nivel mai mare.
- La mutarea sau adăugarea vaselor de gătit la o nouă zonă Flex, anulați operațiunea curentă și atingeți butonul corespunzător al **zonei de gătit** pentru a o activa.

# Operare

## Păstrare la cald

1. Utilizați această funcție pentru a menține calde alimentele preparate. Atingeți butonul corespunzător **Zonă de gătit** ▢.
2. Atingeți butonul **Păstrare la cald** .
3. Afișajul zonei de gătit se va modifica.
4. Atingeți din nou butonul **Păstrare la cald** pentru a opri zona de gătit.

## Temporizator

### Utilizarea temporizatorului pentru oprirea de siguranță

Dacă pentru o zonă de gătit este setat un anumit timp, aceasta se va închide automat după expirarea perioadei setate. Această funcție poate fi utilizată simultan pentru mai multe zone de gătit.

### Setarea temporizatorului

Zonele de gătit pentru care doriți să aplicați oprirea de siguranță trebuie să fie oprite.

1. Atingeți butonul **Temporizator** .
2. Setați temporizatorul apăsând repetat pe butonul **Temporizator** .
3. Pentru a anula setările temporizatorului, mențineți apăsat butonul **Temporizator** timp de 3 secunde.

**NOTĂ**

- Pentru a schimba setările mai rapid, mențineți apăsat orice buton al **temporizatorului** până când ajungeți la valoarea dorită.
- După expirarea perioadei setate, se vor emite mai multe semnale sonore. Totuși, zona de gătit nu va fi oprită.

## Pauză/Reluare

Funcția **Pauză/Reluare** comută simultan toate zonele de gătit pornite la setarea de putere inferioară și înapoi la nivelul de putere setat anterior. Această funcție se poate utiliza pentru întreruperea și reluarea rapidă a procesului de gătit, de ex., pentru a răspunde la telefon.
Atunci când funcția **Pauză/Reluare** este activată, toate butoanele, cu excepția butoanelor **Pauză și blocare** (3 sec) și **Pornit/Oprit** ⏻ sunt dezactivate.
Pentru reluarea gătitului, atingeți din nou butonul **Pauză și blocare** (3 sec).

| | Panou de control | Afișaj |
|---|---|---|
| Pentru pornire | Atingeți butonul **Pauză și blocare** (3 sec) | ▯▯ |
| Pentru oprire | Atingeți butonul **Pauză și blocare** (3 sec) | Reveniți la nivelul de putere anterior |

## Oprire rapidă

Această opțiune reduce numărul de etape și timpul necesar pentru oprirea gătitului.
Pentru oprirea unei zone de gătit, atingeți butonul **zonei de gătit** ▢ timp de 2 secunde.

**NOTĂ**

Butonul **Zonă Flex** ⌷ nu acceptă funcția de oprire rapidă.

## Blocare de siguranță pentru copii

Puteți utiliza blocarea de siguranță pentru copii pentru a preveni pornirea neintenționată a unei zone de gătit și activarea suprafeței de gătit. De asemenea, panoul de control, cu excepția butonului **Pornit/Oprit** ⏻ (buton doar pentru oprire), poate fi blocat pentru a preveni schimbarea neintenționată a setărilor, de exemplu, prin ștergerea panoului cu o cârpă.

### Activarea/Dezactivarea blocării de siguranță pentru copii

1. Atingeți butonul **Pauză și blocare** ⏸ (3sec) timp de aproximativ 3 secunde. Se va auzi un semnal acustic de confirmare.
2. Atingeți orice buton. L va apărea pe afișaj, indicând activarea blocării de siguranță pentru copii.
3. Pentru dezactivarea blocării pentru copii, atingeți din nou butonul **Pauză și blocare** ⏸ (3sec) timp de 3 secunde.
   Se va auzi un semnal acustic de confirmare.

**NOTĂ**

- Indiferent dacă alimentarea este pornită/oprită, blocarea pentru copii este activată.
- Puteți seta blocarea de siguranță pentru copii în timpul preparării. Pentru a opri arzătorul cu blocarea de siguranță pentru copii activată, atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻ sau dezactivați mai întâi oprirea de siguranță pentru copii și atingeți apoi butonul corespunzător al **zonei de gătit** ▢.

## Limită de putere maximă

Această funcție vă permite să reglați puterea maximă a unității.

1. Opriți alimentarea aparatului.
2. Atingeți butonul **Pauză și blocare** ⏸ (3sec) timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa blocarea de siguranță pentru copii.
3. Atingeți simultan butonul **zonei de gătit** ▢ din stânga față și pe cel al **zonei de gătit** ▢ din dreapta față, timp de aproximativ 3 secunde.
4. Atingeți butonul **Temporizator** ◷ timp de aproximativ 3 secunde.
   Afișajele vor indica Po și puterea maximă actuală.
5. Puteți regla limita de putere folosind butonul **Pauză și blocare** ⏸ (3sec).
   (3.000 W, 4.000 W, 7.400 W)
6. Pentru a configura setarea, atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻.

**NOTĂ**

În modul putere redusă (3.000 W, 4.000 W), nivelul puterii va fi reglat automat.

# Operare

## Pornirea/Oprirea sunetului

1. Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻ timp de aproximativ 1 – 2 secunde.
2. Atingeți butonul **Temporizator** ◷ timp de 3 secunde, în interval de 10 secunde de la pornirea aparatului.
3. Sunetul se va opri și pe afișaj va apărea simbolul OF.
4. Pentru a modifica setarea sunetului, repetați pașii 1 și 2. Sunetul va porni și pe afișaj va apărea simbolul On.

**NOTĂ**

Nu este posibilă modificarea setării pentru sunet după 10 secunde de la pornirea aparatului.

## Smart Connect

Plita are integrat un modul Wi-Fi pe care îl puteți utiliza pentru a sincroniza plita cu aplicația

SmartThings. Din aplicația de pe smartphone puteți:

- monitoriza starea de funcționare și setările nivelurilor de putere ale elementelor plitei;
- verifica și monitoriza setările temporizatorului.

Dacă produsul este instalat într-un loc cu semnal Wi-Fi slab sau condițiile pentru comunicații nu sunt corespunzătoare, este posibil ca funcțiile care pot fi utilizate în aplicația SmartThings să nu funcționeze corect.

**Conectarea plitei**

Înainte de a putea utiliza funcțiile de la distanță ale plitei dvs. Samsung, trebuie să o asociați cu aplicația SmartThings.

1. Descărcați și deschideți aplicația SmartThings pe dispozitivul dvs. inteligent.
2. Atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻ timp de 1 – 2 secunde pentru a porni plita.
3. Atingeți butonul **Pauză și blocare** ⏸ (3 sec) timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa blocarea de siguranță pentru copii.
4. Urmați instrucțiunile din aplicație, apoi mențineți apăsat butonul Max timp de 3 secunde.
5. În timpul realizării conexiunii, indicatorul Wi-Fi luminează intermitent. După finalizarea procesului, indicatorul luminează continuu. Plita a fost conectată cu succes.
6. Dacă indicatorul Wi-Fi Smart Connect nu este aprins, urmați instrucțiunile din aplicație pentru reconectare.

**NOTĂ**

- Asigurați-vă că setați funcția Smart Connect numai atunci când plita nu este utilizată.
- Pentru instrucțiuni suplimentare, consultați manualul online la www.samsung.com

**Pornirea/Oprirea Wi-Fi**

- Pentru a porni/opri rețeaua Wi-Fi, repetați pașii de la 2 la 4.

# Întreținerea aparatului

## Controlul capacului

Acest produs este prevăzut cu un dispozitiv Bluetooth pe care îl puteți utiliza pentru conectarea plitei la modelele Samsung cu controlul capacului. Prin intermediul conexiunii Bluetooth, puteți utiliza funcția de control al aplicației SmartThings.
Pentru a afla mai multe despre modelele Samsung cu controlul capacului, accesați www.samsung.com.

**Pentru a conecta un model cu controlul capacului**

1. Descărcați și rulați aplicația SmartThings pe smartphone-ul dvs. Apoi, urmați procedura Smart Connect de conectare a plitei.
2. Urmați instrucțiunile Bluetooth ale modelului cu controlul capacului și activați conexiunea Bluetooth.
3. Pentru a realiza conexiunea Bluetooth , mențineți apăsate simultan butoanele **Temporizator** și **Pauză și blocare** (3 sec). După efectuarea cu succes a conexiunii Bluetooth, pe afișaj va apărea simbolul bt .
4. Pentru a utiliza controlul capacului, urmați instrucțiunile din manualul de utilizare al modelului cu controlul capacului și ghidul aplicației.

**NOTĂ**

- În cazul în care conexiunea Smart Connect nu a reușit, nu puteți utiliza aplicația SmartThings pentru monitorizarea și controlul capacului.
- În lipsa unei conexiuni Smart Connect la plită, puteți utiliza o conexiune Bluetooth pentru a asocia plita cu capacul și pentru a le sincroniza. Pentru aceasta, urmați pașii 2 și 3 de mai sus.

## Plita

**AVERTISMENT**

Agenții de curățare nu trebuie să intre în contact cu suprafața ceramică încălzită: toți agenții de curățare trebuie îndepărtați cu o cantitate suficientă de apă curată (după curățare), deoarece au efect caustic în momentul în care suprafața se încinge. Nu utilizați agenți de curățare agresivi, cum ar fi spray-urile pentru grill sau cuptor, lavetele de sârmă sau bureții abrazivi.

**NOTĂ**

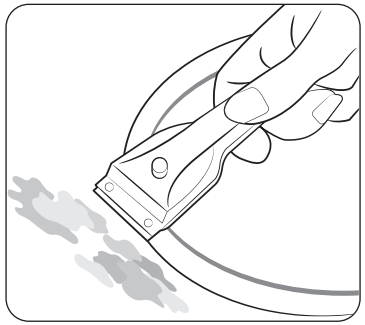
Curățați suprafața de sticlă ceramică după fiecare utilizare, cât timp mai este caldă. Astfel, veți preveni arderea resturilor de alimente pe suprafața ceramică. Îndepărtați solzii de pește, urmele de lichid sau grăsime și petele decolorate prin utilizarea unui agent de curățare special pentru sticlă ceramică sau oțel inoxidabil (disponibil în comerț).

## Murdărire superficială

1. Ștergeți suprafața de sticlă ceramică cu o cârpă umedă.
2. Ștergeți-o din nou, cu o cârpă uscată. Pe suprafața ceramică nu trebuie să rămână urme ale substanței de curățare.
3. Curățați cu atenție toată suprafața de sticlă ceramică pentru gătit o dată pe săptămână, utilizând un agent de curățare special pentru sticlă ceramică sau oțel inoxidabil (disponibil în comerț).
4. Clătiți suprafața de sticlă ceramică cu o cantitate suficientă de apă curată, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată, care să nu lase scame

# Întreținerea aparatului

## Murdărie dificil de îndepărtat

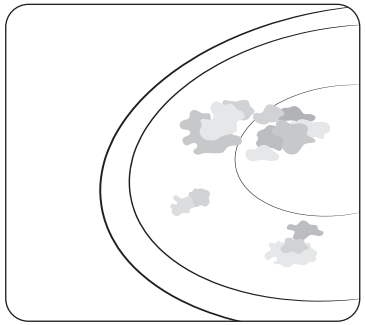


1. Pentru îndepărtarea resturilor de alimente persistente, utilizați o racletă de sticlă.
2. Plasați racleta la un unghi pe suprafața de sticlă ceramică.
3. Îndepărtați murdăria prin răzuire cu racleta.

**NOTĂ**

Racletele speciale și soluțiile de curățare pentru sticlă ceramică sunt disponibile la comercianții specializați.

## Resturi persistente



1. Îndepărtați zahărul ars, plasticul topit, folia de aluminiu sau alte materiale cu o racletă de sticlă cât mai repede, și cât timp sunt calde.

**⚠ AVERTISMENT**

Riscați să vă ardeți dacă utilizați racleta de sticlă pe o zonă de gătit fierbinte:

2. După răcire, curățați plita în mod normal. Dacă zona de gătit pe care s-a topit ceva s-a răcit deja, încălziți-o din nou pentru a o curăța.

**NOTĂ**

Zgârieturile sau petele negre de pe suprafața de sticlă ceramică – provocate, de exemplu, de către o cratiță cu margini ascuțite – nu pot fi îndepărtate. Rețineți, totuși, că acestea nu împiedică funcționarea normală a plitei.

## Rama plitei (opțional)

**⚠ AVERTISMENT**

Nu utilizați oțet, suc de lămâie și niciun alt agent de îndepărtare a petelor pe rama plitei; riscați să apară pete definitive.

1. Ștergeți rama cu o cârpă umedă.
2. Umeziți resturile uscate cu o cârpă umedă. Ștergeți până la uscarea completă.

## Pentru a evita deteriorarea aparatului

- Nu utilizați plita ca blat de lucru sau suprafață de depozitare.
- Nu utilizați o zonă de gătit fără un recipient pe aceasta sau cu un recipient gol.
- Sticla ceramică este foarte rezistentă la variații de temperatură, dar este casantă. Poate fi deteriorată cu ușurință de către obiectele ascuțite sau tari care cad pe plită.
- Nu plasați vase pe rama plitei. Riscați să zgâriați și să deteriorați finisajul acesteia.
- Evitați vărsarea lichidelor acide (de ex., oțet, suc de lămâie sau agenți detartranți) pe rama plitei, deoarece aceste lichide pot cauza pete persistente.
- Dacă zahărul sau un preparat care conține zahăr intră în contact cu o suprafață de gătit fierbinte și se topește, trebuie curățat imediat cu racleta, cât timp mai este cald. Dacă permiteți răcirea reziduurilor, riscați să deteriorați suprafața la îndepărtare.
- Nu păstrați alimentele și materialele care se pot topi de ex. plastic, folie de aluminiu sau celofan în zona suprafeței de sticlă ceramică a plitei. Dacă un produs de acest tip se topește pe plită, trebuie îndepărtat imediat cu racleta.

# Depanare și service

## Depanare

Pot apărea defecțiuni în urma unor informații minore, pe care le puteți corecta chiar dvs., respectând următoarele instrucțiuni. Nu încercați să efectuați reparații mai complexe, dacă instrucțiunile de mai jos nu vă oferă soluția.

**⚠ AVERTISMENT**

Reparațiile acestui aparat se vor executa doar de către un tehnician de service calificat. Reparațiile incorect executate pot constitui riscuri considerabile pentru utilizator. Dacă aparatul dvs. necesită reparații, contactați centrul de asistență pentru clienți.

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| Ce pot face dacă zonele de gătit nu funcționează? | • Siguranța din carcasă nu este intactă. | • Dacă siguranța se arde în mod repetat, apelați la un electrician autorizat. |
| Ce pot face dacă zonele de gătit nu pornesc? | • Butonul **Pornit/Oprit** ⏻ a fost acționat accidental.<br>• Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid. | • Aparatul este pornit în mod corespunzător.<br>• Curățați panoul de control. |
| Ce trebuie să fac dacă afișajul, cu excepția H, h indicatorului pentru căldură reziduală, dispare brusc? | • Butonul **Pornit/Oprit** ⏻ a fost acționat accidental.<br>• Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid. | • Aparatul este pornit în mod corespunzător.<br>• Curățați panoul de control. |
| Ce pot face dacă, după oprirea zonelor de gătit, căldura reziduală nu este indicată pe afișaj? | • Zona de gătit a fost utilizată pentru o scurtă perioadă de timp și, în consecință, nu s-a încălzit suficient. | • Dacă zona de gătit este fierbinte, contactați un centru de service local. |

# Depanare și service

| Cod de informare | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| C0 | Există o problemă cu senzorul de temperatură al arzătorului. | Reporniți aparatul folosind butonul **Pornit/Oprit** ⏻. Dacă problema continuă, deconectați sursa de alimentare timp de peste 30 de secunde. Apoi, reporniți aparatul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service local. |
| C1 | Temperatura detectată este mai mare decât cea specificată. | |
| C2 | Există o problemă cu senzorul PBA. | |
| A2 | Motorul CC nu funcționează din cauza problemelor la placa cu circuite, a cablajului sau a perturbațiilor electrice la lama motorului. | |
| dO | Un buton este apăsat mai mult de 8 secunde. | Verificați dacă butonul este umed sau apăsat. Dacă problema continuă, reporniți aparatul folosind butonul **Pornit/Oprit** ⏻. Dacă problema persistă, contactați un centru de service local. |
| F0 | Comunicațiile dintre placa principală cu circuite și cele secundare sunt întrerupte. | Reporniți aparatul folosind butonul **Pornit/Oprit** ⏻. Dacă problema continuă, deconectați sursa de alimentare timp de peste 30 de secunde. Apoi, reporniți aparatul. Dacă problema persistă, contactați un centru de service local. |
| F2 | Controlerul tactil nu funcționează normal. | |
| UP | Intervalul normal de tensiune este depășit (220 - 240 V). | Verificați rețeaua electrică din casă. |
| U0 | Dacă recipientul pentru gătit nu este adecvat pentru inducție sau dacă sistemul funcționează fără recipientul pentru gătit, acest lucru este afișat. | Utilizați un recipient pentru gătit adecvat pentru inducție. |

**Ce pot face dacă zonele de gătit nu pornesc sau nu se opresc?**

Acest lucru ar putea fi cauzat de una dintre următoarele situații:

- Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid.
- Blocarea pentru copii este activă și se afișează L.

**Ce trebuie să fac dacă afișajul dO este iluminat?**

Verificați dacă:

- Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau cu lichid. Pentru a reseta, atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻.
- Dacă a curs lichid pe panoul de control, ștergeți lichidul.

**Ce trebuie să fac dacă afișajul H este iluminat?**

Verificați dacă:

- Plita este supraîncălzită din cauza funcționării anormale.
- După răcirea plitei, atingeți butonul **Pornit/Oprit** ⏻ pentru resetare.

**Ce trebuie să fac dacă afișajul U este iluminat?**

Verificați dacă:

- Vasul de gătit este necorespunzător, este prea mic sau nu a fost așezat niciun vas pe zona de gătit.
- Dacă utilizați vase de gătit corespunzătoare, mesajul afișat va dispărea automat.

**Ce trebuie să fac dacă ventilatorul continuă să funcționeze după oprirea plitei?**

Verificați dacă:

- Când ați terminat de utilizat plita, ventilatorul va funcționa automat pentru răcirea acesteia.
- După ce componentele electronice ale plitei s-au răcit sau după trecerea duratei maxime (10 minute), ventilatorul se va opri.
- Dacă solicitați serviciul de asistență pentru clienți în urma unei erori de utilizare a aparatului, vizita tehnicianului poate necesita plata unui tarif, chiar și în timpul perioadei de garanție.

## Service

Înainte de a solicita asistență sau service, consultați secțiunea „Depanare”. Dacă aveți nevoie de asistență în continuare, urmați instrucțiunile de mai jos.

Este o problemă tehnică?

Dacă acesta este cazul, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
Este necesar să vă pregătiți pentru apel. Astfel, veți simplifica procesul de diagnosticare a problemei și veți putea decide mai rapid dacă este necesară sau nu o vizită a tehnicianului de service.
Trebuie să aveți la dispoziție următoarele informații.

- Care este forma problemei?
- În ce circumstanțe apare problema?

Atunci când apelați serviciul de asistență pentru clienți, trebuie să cunoașteți modelul și numărul de serie al aparatului dvs. Aceste informații sunt inscripționate pe plăcuța cu date tehnice, după cum urmează:

- Descriere model
- Cod S/N (15 cifre)

Vă recomandăm să vă notați informațiile, pentru a le putea consulta mai ușor.

- Model:
- Număr de serie:

În ce cazuri vi se va solicita plata anumitor tarife, în perioada de garanție?

- Dacă ați fi putut rezolva problema personal, prin aplicarea uneia dintre soluțiile din capitolul „Depanare”.
- Dacă tehnicianul de service trebuie să depună eforturi suplimentare deoarece nu i-ați oferit toate informațiile relevante înainte de vizită și, în consecință, de exemplu, trebuie să facă deplasări suplimentare după componente. Pregătirea pentru apelul telefonic, conform descrierii de mai sus, vă va scuti de astfel de costuri suplimentare.

## Note

SAMSUNG

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

| ȚARĂ | SUNAȚI-NE | SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Индукционна плоча

## Ръководство за потребителя

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Съдържание


## Използване на това ръководство 3

В ръководството за потребителя са използвани следните символи: 3
Име на модела и сериен номер 3

## Инструкции за безопасност 3

Изхвърляне на опаковъчния материал 7
Правилно изхвърляне на вашия стар уред 7
Правилно изхвърляне на продукта (Отпадъци от електрическо и електронно оборудване) 7

## Инсталиране на плочата 8

Инструкции за безопасност за инсталиращото лице 8
Необходими инструменти 8
Свързване към електрическото захранване 8
Инсталиране в плота 9
Компоненти 11

## Преди да започнете 11

Зони за готвене 11
Панел за управление 12
Индукционно загряване 13
Защитно изключване 13
Индикатор за остатъчна топлина 14
Установяване на температурата 14
Готварски съдове 14
Използване на сензорните бутони 18
Работни шумове 18
Първоначално почистване 18

## Работа 18

Включване на уреда 18
Изключване на уреда 18
Избор на зона за готвене и ниво на мощност 19
Увеличаване на мощността 20
Използване на зоната Flex (само за модели със зона Flex) 20
Зона Flex Plus (само за модели със зона Flex) 21
запазете топли 22
Таймер 22
Пауза/подновяване 22
Бързо спиране 22
Заключване за защита на деца 23
Лимит за максимална мощност 23
Включване/изключване на звука 24
Smart Connect 24
Управление на абсорбатора 25

## Поддържане на уреда 25

Плоча за готвене 25
Леко замърсяване 25
Упорито замърсяване 26
Проблемно замърсяване 26
Рамка на плочата (опция) 27
За да избегнете повреда на уреда 27

## Отстраняване на неизправности и сервизиране 27

Отстраняване на неизправности 27
Обслужване 29

# Използване на това ръководство

Отделете време да прочетете това ръководство на собственика, като обърнете особено внимание на информацията за безопасност, съдържаща се в следващия раздел, преди да използвате уреда. Запазете това ръководство за бъдещи справки.
Ако предавате притежанието на уреда на друг, не забравяйте да предадете ръководството на новия собственик.

### В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Опасности или опасни практики, които могат да доведат до **тежки телесни наранявания или смърт**.

**⚠ ВНИМАНИЕ**

Опасности или опасни практики, които могат да доведат до **леки телесни наранявания или повреда на имущество**.

**⚠ ВНИМАНИЕ**

За да намалите риска от пожар, експлозия, токов удар или нараняване при използване на плочата, следвайте тези основни предпазни мерки.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Полезни съвети, препоръки или информация, която помага на потребителите да работят с продукта.

### Име на модела и сериен номер

Името на модела и серийният номер са отбелязани на етикет под основата на плочата.

За по-нататъшна употреба запишете информацията или прикрепете допълнителния етикет на продукта (разположен в горната част на продукта) към текущата страница.

Име на модел _____

Сериен номер _____

# Инструкции за безопасност

Мерките за безопасност на това устройство съответстват на всички приети стандарти за техника и безопасност. Въпреки това, като производители, ние чувстваме като свое задължение да ви запознаем със следните инструкции за безопасност.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени сетивни или умствени способности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или не са им дадени инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.

Прекъсването на връзката трябва да бъде вградено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.

# Инструкции за безопасност

Прекъсването на връзката на уреда трябва да е възможно след монтаж. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или вградите прекъсвач съгласно правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне опасност.

Посоченият метод на фиксиране не трябва да зависи от лепила, тъй като те не се считат за надеждни начини за фиксиране.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар.**

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се избягва докосването на нагревателните елементи във вътрешността на плочата.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части може да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.**

Не трябва да се използва пароструйка.

Металните предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху плочата, защото може да се нагорещят.

След използване изключете плочата и не разчитайте на детектора за тигани.

Електроуредът не е предназначен да работи посредством външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

**ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.**

Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: готвенето без надзор върху плоча с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и после покрийте пламъка с капак или пожарно одеяло.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за готварски плочи, които са разработени от производителя на кухненския уред или посочени като подходящи от производителя на уреда в инструкциите за употреба, или такива, които са вградени. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.**

Повърхностите може да се нагорещят по време на използване.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са наблюдавани.

Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

## ⚠ ВНИМАНИЕ

Погрижете се уредът да бъде правилно инсталиран и заземен от квалифициран техник.

Уредът трябва да се обслужва технически само от квалифициран сервизен персонал. Ремонтите, извършени от неквалифицирани хора, могат да причинят нараняване или сериозна неизправност. Ако уредът ви трябва да бъде ремонтиран, се свържете с местния сервизен център. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреда и да анулира гаранцията.

Уредите за вграждане могат да се използват само след като са монтирани в шкафове и работни плотове, които отговарят на съответните стандарти. Това осигурява достатъчна защита срещу контакт с електрически уреди, каквото е изискването на приложимите стандарти за безопасност.

Ако уредът ви е неизправен или се появят счупвания, напуквания или нацепвания:

- изключете всички зони за готвене;
- изключете плота от електрозахранването и
- се свържете с местния сервизен център.

Ако плочата се напука, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар. Не използвайте плочата, докато стъклената повърхност не бъде сменена.

# Инструкции за безопасност

Не използвайте плочата за нагряване на алуминиево фолио, продукти, увити в алуминиево фолио, или замразени храни, опаковани в алуминиеви съдове.

Течност между дъното на съда и плочата може да създаде парно налягане. Това може да накара съда да подскочи.

Винаги се уверявайте, че плочата и основата на съда са сухи.

Зоните за готвене се нагорещяват, когато готвите.

Винаги пазете малките деца далеч от уреда.

Пазете всички опаковъчни материали извън обсега на деца, тъй като опаковъчните материали може да са опасни за деца.

Този уред трябва да се използва само за нормално готвене и пържене в домашни условия. Той не е предназначен за търговска или промишлена употреба.

Никога не използвайте плочата за отопление на помещението.

Внимавайте при включване на електроуреди в контакти в близост до плочата. Мрежовите кабели не трябва да се допират до плочата.

Прегрятата мазнина и олио могат да се запалят бързо. Никога не оставяйте уредите без надзор, когато приготвяте храни в мазнина или олио, като напр. при приготвяне на чипс.

След употреба изключвайте зоните за готвене.

Винаги пазете панела за управление чист и сух.

Не поставяйте запалими предмети върху плочата, защото може да предизвикат пожар.

Съществува опасност от изгаряния от уреда, ако се използва непредпазливо.

Кабелите на електрически уреди не трябва да докосват горещата повърхност на плочата или нагорещени съдове.

Не използвайте плочата за сушене на дрехи.

**Потребители с пейсмейкъри и активни сърдечни импланти трябва да поддържат минимално разстояние от 30 см от индукционните зони за готвене, когато са включени. Ако се колебаете, се свържете с производителя на устройството или вашия лекар. (Само за модела с индукционна плоча)**

Не се опитвайте да ремонтирате, разглобявате или изменяте уреда сами.

Винаги изключвайте уреда преди почистване.

Почиствайте плочата в съответствие с инструкциите за почистване и грижи, включени в настоящото ръководство.

Дръжте домашните любимци надалеч от уреда, тъй като може да стъпят върху елементите за управление на уреда и да причинят неизправност.

## Изхвърляне на опаковъчния материал

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Всички материали, използвани за опаковане на уреда, са напълно рециклируеми. Листовите части и частите от твърда пяна са маркирани по съответния начин. Изхвърляйте опаковъчните материали и старите уреди, като надлежно спазвате мерките за безопасност и околната среда.

## Правилно изхвърляне на вашия стар уред

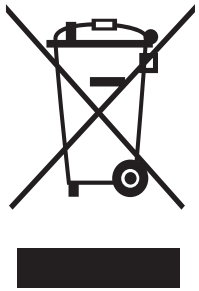
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Преди да изхвърлите стария си уред, го направете негоден за употреба, така че да не може да бъде източник на опасност. За да направите това, трябва квалифициран техник да изключи уреда от мрежовото захранване и да отстрани мрежовия кабел.

Уредът не може да се изхвърля с битовите отпадъци.

Информация за датите за събиране и публичните пунктове за предаване на отпадъци можете да получите от местната си служба по отпадъците или от общината.

## Правилно изхвърляне на продукта (Отпадъци от електрическо и електронно оборудване)



(приложимо в държави със системи за разделно събиране)

Тази маркировка върху продукта, аксесоари или печатни материали означава, че продуктът и негови електрически аксесоари (напр. зарядно, слушалки, USB кабел) не трябва да се изхвърлят с битови отпадъци на края на експлоатационния живот. За предотвратяване на евентуални увреждане на природата или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци отделяйте тези елементи от другите типове отпадъци и ги рециклирайте отговорно, за да подпомогнете устойчивото повторно използване на материалите.

Нетърговските трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили продукта, или местните органи за подробна информация къде и как може да отнесат тези предмети за природосъобразно рециклиране.

Търговските потребители трябва да се свържат с доставчика си и да проверят правилата и условията на договора за покупка. Този продукт и неговите електронни аксесоари не трябва да се смесват с други търговски отпадъци за изхвърляне.

За информация относно грижите на Samsung за околната среда и специфичните за продукта нормативни задължения, напр. REACH, посетете адрес: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Инсталиране на плочата

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

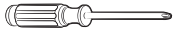
Погрижете се новият уред да бъде инсталиран и заземен само от квалифициран персонал.
Спазвайте тази инструкция. Гаранцията не покрива никакви повреди, които могат да възникнат в резултат на неправилно инсталиране.
Техническите данни са дадени в края на това ръководство.

## Инструкции за безопасност за инсталиращото лице

- В електрическата инсталация трябва да има устройство, което позволява на уреда да бъде изключен от електрическата мрежа с всички полюси при ширина на контактния отвор от най-малко 3 мм. Подходящите изолационни устройства включват защитен прекъсвач, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасонката), прекъсвачи за утечка на заземяването и контактори.
- По отношение на противопожарната безопасност този уред отговаря на EN 60335-2-6. Този тип уред може да се инсталира до висок бюфет или стена от едната страна.
- Инсталирането трябва да гарантира защита от електрически удари.
- Кухненският шкаф, в който се инсталира уредът, трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.
- За защита от влага всички изрязани повърхности трябва да бъдат запечатани с подходящ уплътнител.
- При облицовани с плочки работни повърхности фугите в зоната, където е разположена плочата за готвене, трябва да бъдат напълно запълнени с фугираща смес.
- При плотове от естествен или изкуствен камък или от керамика трябва да се поставят пружинните скоби, залепени с подходяща изкуствена смола или смесен адхезив.
- Погрижете се уплътнението да е поставено правилно към работната повърхност, без пролуки. Не трябва да се добавя допълнителен силиконов уплътнител; това би направило свалянето по-трудно при нужда от сервиз.
- При сваляне плочата трябва да се натисне навън от долната част.
- Под плочата може да се инсталира плот.
- Вентилационният отвор между горната част и предната част на уреда под него не бива да се покрива.

## Необходими инструменти

Молив

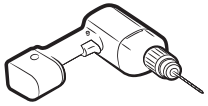


Кръстата отвертка

Линия или шаблонна линийка

Предпазни очила

Саблен трион



Дрелка

## Свързване към електрическото захранване

Преди свързване проверете дали номиналното напрежение на уреда, т.е. напрежението, посочено на фирмената табелка, отговаря на наличното захранващо напрежение. Фирмената табелка се намира върху долния корпус на плочата.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Изключете захранването към веригата, преди да свържете кабелите към веригата.**

Напрежението на нагревателния елемент е AC 230 V~. Уредът също работи перфектно с мрежи с напрежение AC 220 V~ или AC 240 V~. Плочата трябва да се свърже към захранването, като се използва устройство, позволяващо на уреда да се отделя от захранването от всички полюси с ширина на контакта от поне 3 мм, като напр. автоматичен защитен прекъсвач, прекъсвач на веригата за утечка на земята или предпазител.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Кабелните свързвания трябва да се извършат в съответствие с разпоредбите и винтовете на клемите да се затегнат добре.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

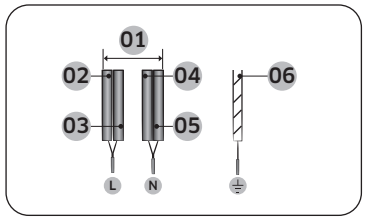
След като плочата е свързана към електрозахранването, проверете дали всички зони са готови за използване, като за кратко включите последователно всяка зона на максимална степен с поставен подходящ съд.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Спазвайте (съответствието) на фазата и нулата на свързването на уреда към домашната мрежа (схеми за свързване); в противен случай компонентите може да се повредят.
Гаранцията не покрива повреди, възникнали от неправилен монтаж.

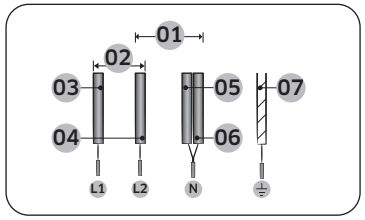
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне опасност.



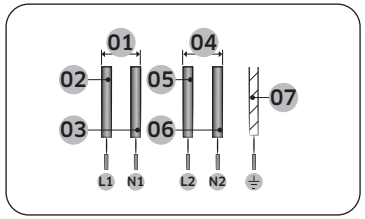

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220 – 240 V~ | 04 | Син |
| 02 | Черен | 05 | Сив |
| 03 | Кафяв | 06 | Зелен/жълт |




2N~ (16 A): Разделете 2-фазовите кабели (L1 и L2) преди свързване.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220 – 240 V~ | 05 | Син |
| 02 | 380 – 415 V~ | 06 | Сив |
| 03 | Черен | 07 | Зелен/жълт |
| 04 | Кафяв | | |



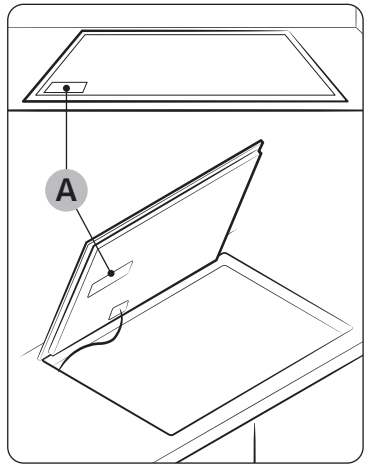

2 x 1N~ (16 A): Разделете кабелите преди свързване.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220 – 240 V~ | 05 | Кафяв |
| 02 | Черен | 06 | Сив |
| 03 | Син | 07 | Зелен/жълт |
| 04 | 220 – 240 V~ | | |

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

За правилно свързване на захранването следвайте диаграмата за окабеляване, поставено в близост до клемите.

## Инсталиране в плота




**A.** Сериен номер

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Запишете си серийния номер, даден на табелката с технически данни на уреда, преди инсталирането. Този номер ще бъде необходим в случай на заявки за сервизно обслужване и след инсталирането вече няма да е достъпен, тъй като се намира на оригиналната табелка с технически данни отгоре или отдолу на уреда.

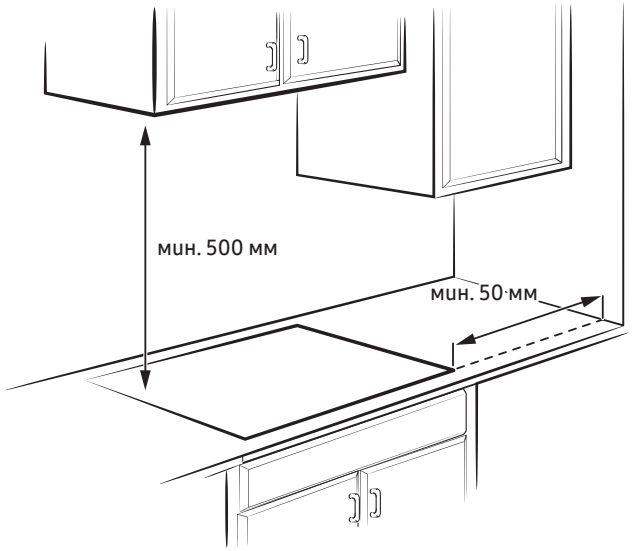
**ЗАБЕЛЕЖКА**

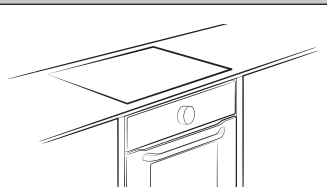
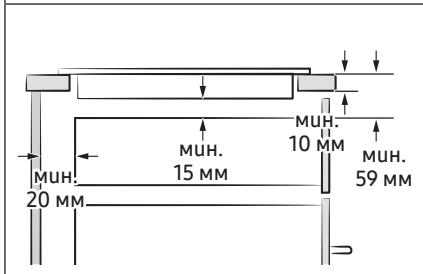
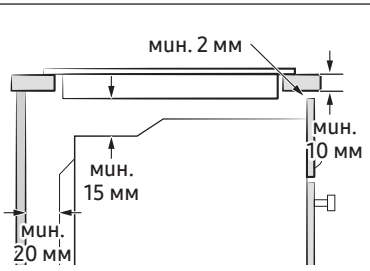
Обърнете особено внимание на изискванията за минимални разстояния и свободно пространство.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

В долната част на плочата има вграден вентилатор. Ако под плочата за готвене има чекмедже, то не трябва да се използва за съхранение на малки предмети или хартия, тъй като те могат да повредят или попречат на работата на вентилатора, ако бъдат засмукани от него.

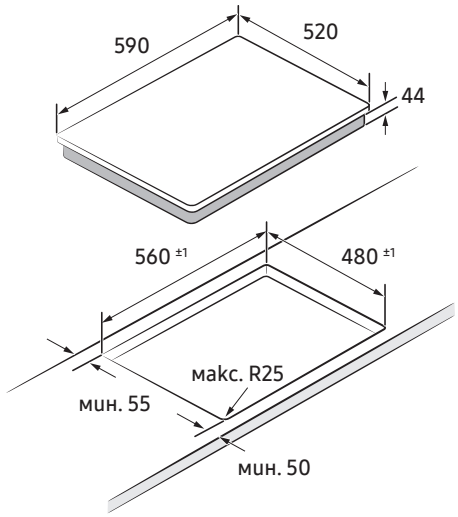
# Инсталиране на плочата



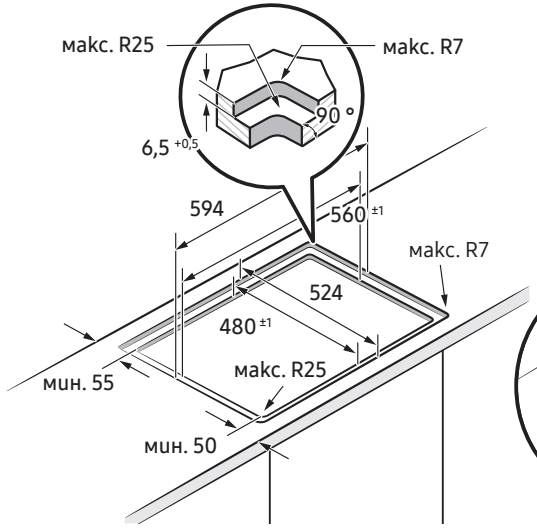

| Шкаф | Фурна |
|---|---|
| |  |
|  |  |

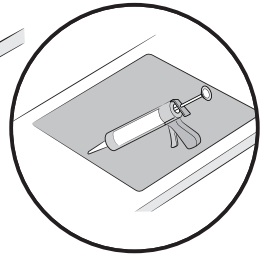


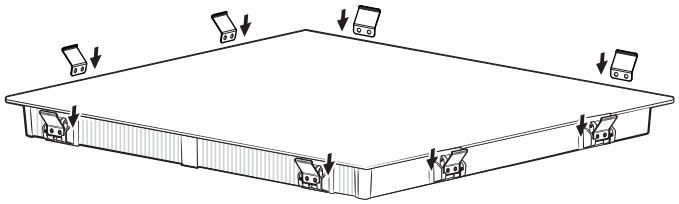
Единица: мм

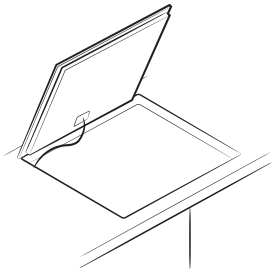


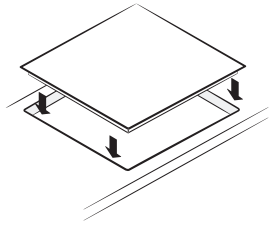
**Тип за вграден монтаж (може да се монтира само модел NZ6******FK)**



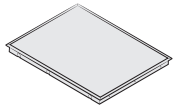









## Компоненти



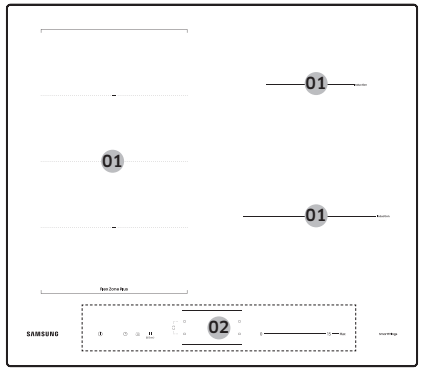
Индукционна плоча

Пружина на конзолата

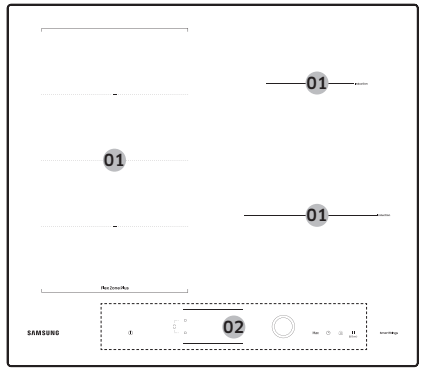
# Преди да започнете

## Зони за готвене

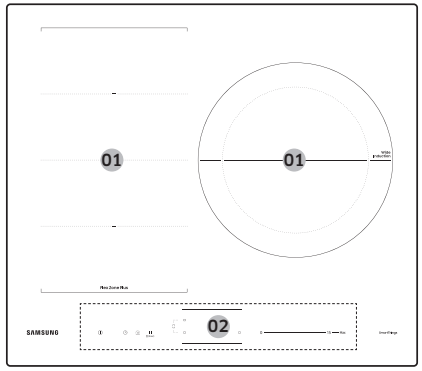
**NZ64B6056****



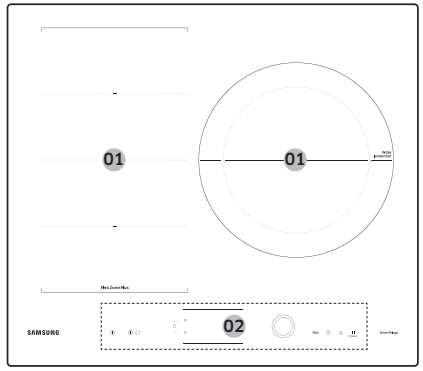

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

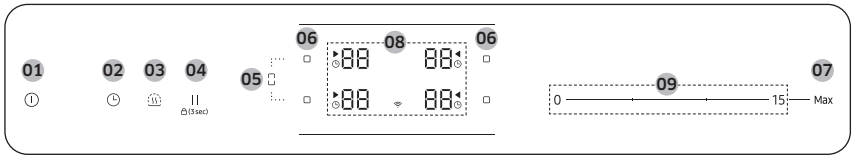



| | |
|---|---|
| 01 | Индукционна зона за готвене |
| 02 | Панел за управление |

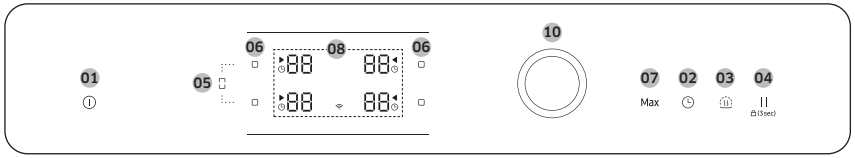
# Пр. зап.

## Панел за управление

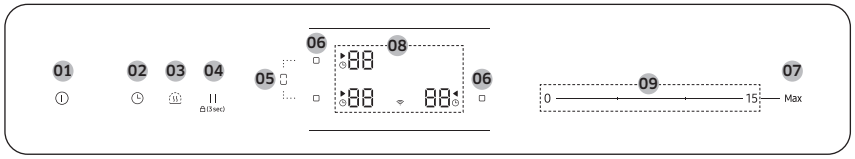
**Панел за управление 1 - NZ64B6056****



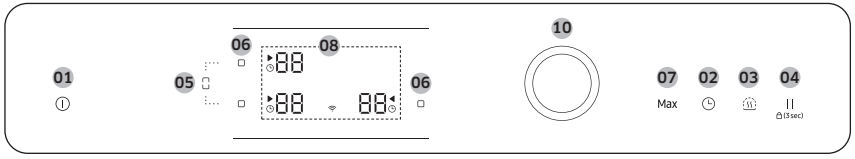

**Панел за управление 2 - NZ64B6058****




**Панел за управление 3 - NZ63B6056****

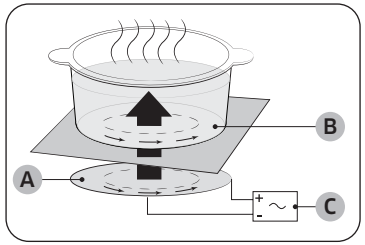



**Панел за управление 4 - NZ63B6058****




| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | ⏻ | Включване/ Изключване | За включване и изключване на плочата. |
| 02 | 🕒 | Таймер | За включване/изключване и настройване на таймера. |
| 03 | | запазете топли | За поддържане на сготвената храна топла. |
| 04 | ⏸ (3 sec) | Пауза и заключване | За включване на всички зони за готвене до настройка за ниска мощност. Натиснете за 3 секунди за заключване или отключване на панела за управление. (Заключване за защита на деца) |
| 05 | | Зона Flex | За избор на зоната Flex. |
| 06 | ▢ | Зона за готвене | За избор на зоната за готвене. |
| 07 | Max | Увеличаване на мощността | За активиране на функцията. |
| 08 | Дисплей | | Показване на настройки за топлина, остатъчна топлина и Wi-Fi връзка. |
| 09 | Лента с контроли | | За задаване на настройка за топлина и за увеличаване или намаляване на времето. |
| 10 | Копче за управление | | За задаване на настройка за топлина и за увеличаване или намаляване на времето. |

## Индукционно загряване




**A.** Индукционна бобина
**B.** Индуциран ток
**C.** Електронни вериги

- **Принцип на индукционното загряване**: когато поставите готварския съд върху зоната за готвене и я включите, електронните вериги в индукционната плоча произвеждат „индуциран ток“ в долната част на съда, което незабавно повишава температурата.
- **По-висока скорост при готвене и пържене**: тъй като се загрява директно плочата, а не стъклото, ефикасността е по-голяма от тази на други системи, защото няма загуба на топлина. Почти цялата абсорбирана енергия се трансформира в топлина.

## Защитно изключване

Ако една от зоните за готвене не е изключена или настройката за ниво на мощност не е променена след дълъг период от време, тази конкретна зона за готвене ще се изключи автоматично.
Зоните за готвене се изключват сами след следните периоди от време.

| Ниво на мощност | Изключване |
|---|---|
| 1 – 3 | След 6 часа |
| 4 – 6 | След 5 часа |
| 7 – 9 | След 4 часа |
| 10 – 15 | След 1,5 часа |

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Ако плочата е прегряла поради анормална работа, ще се покаже . Плочата ще се изключи.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Ако съдът е неподходящ, твърде малък е или не е поставен съд на зоната за готвене, ще се покаже .
След 1 минута съответната зона за готвене ще се изключи.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

В случай че една или повече от зоните за готвене се изключи, преди да изтече посоченото време, вижте „**Отстраняване на неизправности**“.

**Други причини, поради които зоната за готвене ще се изключи сама**

Всички зони за готвене ще се изключат, ако има прекипяване на течност, която се излее върху панела за управление.
Автоматичното изключване ще се активира и ако поставите влажна кърпа върху панела за управление. И в двата случая уредът трябва да се включи отново с бутона **Включване/Изключване** ⏻, след като почистите течността или махнете кърпата.

# Пр. зап.

## Индикатор за остатъчна топлина

Когато отделна зона за готвене или плотът е изключен, наличието на остатъчна топлина се показва с H, h (за „горещо“) на дисплея на съответната зона за готвене. Дори след като зоната за готвене е изключена, индикаторът за остатъчна топлина изгасва едва след като зоната за готвене се охлади.
Можете да използвате остатъчната топлина за размразяване или поддържане на храната топла.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Има опасност от изгаряне, докато индикаторът за остатъчна топлина свети.

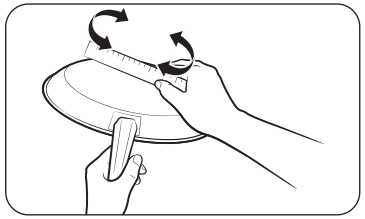
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Ако захранването е прекъснато, символът H, h ще изгасне и информацията за остатъчната топлина вече няма да бъде налична.
Въпреки това все още съществува възможност да се изгорите. Това може да се избегне, като винаги внимавате, когато сте близо до котлона.

## Установяване на температурата

Ако по някаква причина температурата на дадена зона за готвене надвиши нивата на безопасност, тя автоматично ще се намали до по-ниско ниво на мощност.
Когато спрете да използвате плочата, охладителният вентилатор ще продължи да работи, докато електрониката на плочата не се охлади. Охладителният вентилатор се изключва и включва в зависимост от температурата на електрониката.

## Готварски съдове



Използвайте съдове с плоско дъно, които имат пълен контакт със зоната за готвене. Проверете дали дъното е плоско, като завъртите линия по него. Трябва да следвате всички препоръки за използване на съдовете.

- Използвайте съдове, изработени от правилния материал за индукционно готвене.
- Използвайте качествени съдове с по-дебело дъно за по-добро разпределение на енергията. Това води до по-добри резултати при готвене.
- Размерът на съдовете трябва да съответства на количеството приготвяна храна.
- Не позволявайте да загаря храна. Това може да доведе до перманентно повреждане под формата на начупване, сплескване или одраскване, което да засегне керамичната плоча за готвене. (Този тип повреда не се покрива от гаранцията).
- Не използвайте мръсни готварски съдове или такива с много наслоена мазнина. Винаги използвайте съдове, които са лесни за почистване след готвене.

**⚠ ВНИМАНИЕ**

- Може да изглежда, че зоните за готвене са изстинали, след като се изключат. Обаче стъклената повърхност може да е гореща от остатъчната топлина от нагретите готварски съдове. Продължава да съществува риск от изгаряне.
- Не докосвайте нагорещените съдове директно с ръцете си. Винаги използвайте ръкавици за фурна или държачи за съдове, за да предпазите ръцете си от изгаряния.
- Не плъзгайте съдовете по повърхността на плочата. Това може да повреди перманентно плочата.

### Съдове за индукционни зони за готвене

Индукционният котлон може да се включи само когато върху зоните за готвене е поставен съд с магнитна основа. Може да използвате съдовете, посочени по-долу като подходящи.

| Материал | Подходящ |
|---|---|
| Стомана, емайлирана стомана, чугун | Да |
| Неръждаема стомана | Да (ако магнит прилепва за основата на съда) |
| Алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан | Не |

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Съдовете, подходящи за индукционни плочи, се посочват като такива изрично от производителя.
- Определени съдове могат да издават шум, когато се използват върху индукционни зони за готвене.
- Тези шумове не показват някаква неизправност на плочата и по никакъв начин не влияят на работата.
- Възможно е някои специални съдове от неръждаема стомана да не са подходящи за индукционно готвене. Проверете дали основата на готварския съд привлича магнит.

### Размери на съдовете за индукционни зони за готвене

Индукционните зони за готвене се адаптират автоматично към размера на основата на съда до определен лимит. Обаче магнитната част на основата на съда трябва да има минимален диаметър в зависимост от размера на зоната за готвене.
За най-добри резултати използвайте съдове, чийто феромагнитен диаметър съвпада с този на котлона. Ако съдът не бъде засечен от котлона, опитайте върху по-малък котлон.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

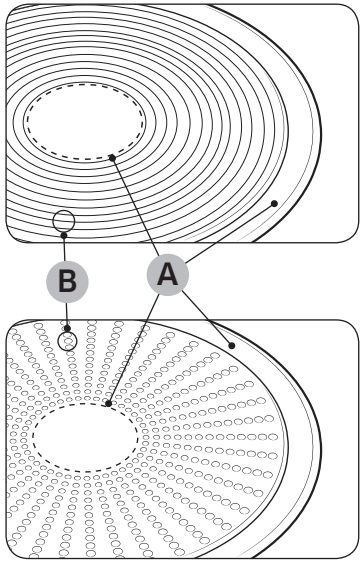
За диаметър на готварските съдове вижте спецификациите на зоните за готвене на модела.

# Пр. зап.



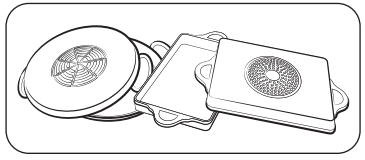
### Други индукционни готварски съдове

Някои съдове имат тънък магнитен материал отдолу, за да работят с индукционни плочи за готвене. Те имат слаби магнитни свойства и може да не работят добре. (Слаби магнитни свойства означава, че магнитът не прилепва силно към зоната или зоната на прилепване е малка.)



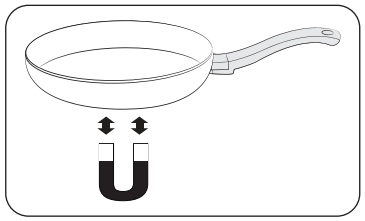

- Дори съдовете да са предназначени за индукционни плочи, възможно е топлинните им качества да са слаби или понякога плочата да не засече съда в зависимост от размера и силата на магнитната зона отдолу на съда.

**A.** Зона, към която магнитът не прилепва
**B.** Зона, към която магнитът прилепва



Когато използвате големи съдове с малки феромагнитни елементи, се нагрява само феромагнитният елемент. В резултат на това разпределението на топлината може да не е равномерно.

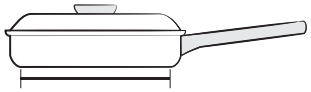
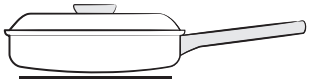
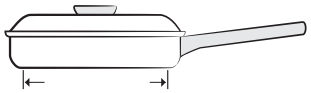
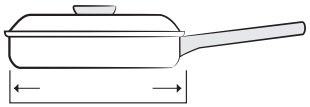
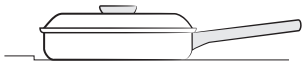
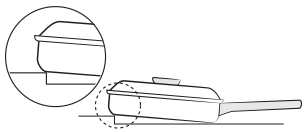
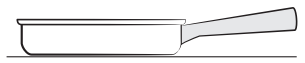
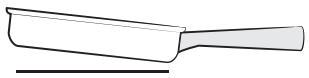
### Тест за пригодност



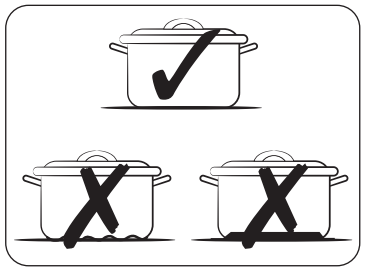
Съдът е подходящ за индукционно готвене, ако към основата му прилепва магнит и ако е посочен като подходящ за такъв тип готвене от производителя.

- Можете да разпознаете добрите съдове по основите им. Основата трябва да е възможно най-дебела и плоска.
- Когато купувате нови съдове, обърнете особено внимание на диаметъра на основата. Производителите често дават само диаметъра на горния ръб.
- Не използвайте съдове, които имат повредена основа с надраскани краища или неравности. Повредените съдове могат да надраскат керамичната плоча перманентно, ако ги плъзгате по повърхността.
- Когато са студени, дъната на съдовете са леко извити навътре (вдлъбнати). Не трябва да са огънати нагоре (изпъкнали).
- Ако желаете да използвате специален тип съдове, например тенджера за готвене под налягане, съд за варене на слаб огън или уок тиган, спазвайте указанията на производителя.

### Правилно поставяне

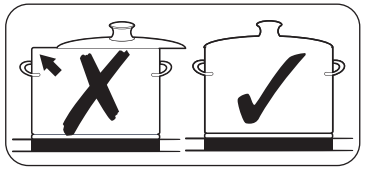
| Правилно | Неправилно |
|---|---|
|  |  |
| Съдове с плоско дъно и прави стени | Съдове с извито или изкривено дъно или страни |
|  |  |
| Съдът отговаря на или надхвърля изискванията за минимален размер за дадената зона за готвене. | Съдът не отговаря на минималните размери за дадената зона за готвене. |
|  |  |
| Съдът ляга изцяло върху повърхността на плочата. | Съдът е на ръба на плочата или не ляга напълно върху повърхността на плочата. |
|  |  |
| Съдът е балансиран правилно. | Тежката дръжка причинява накланяне на съда. |

### Съвети за пестене на енергия



Следвайте тези съвети, за да пестите енергия.

- Винаги слагайте първо съдовете върху зоната за готвене и после включвайте съответния котлон.
- Поддържайте зоните за готвене и основите на съдовете чисти. В противен случай ще се консумира повече енергия.
- Затворете плътно капака на съда, ако има такъв. Това ще намали консумацията на енергия.



- Изключете работещия котлон преди края на времето за готвене. Остатъчната топлина ще поддържа храната топла.

### Правилно поставяне

Можете да тествате готварските съдове, за да видите дали са подходящи за употреба с продукта.

1. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ⏻ за 1 – 2 секунди, за да включите плочата.
2. Натиснете бутона **Пауза и заключване** ⏸ (3 sec) за 3 секунди, за да активирате заключването за защита на деца.
3. Натиснете бутона **Таймер** 🕒 за 3 секунди, за да активирате режима за тестване на пригодността на съда.
4. Поставете съда върху една от зоните за готвене и след това натиснете и задръжте бутона **Зона за готвене** ▢ за 3 секунди.

| Дисплей | Описание |
|---|---|
| 0 | Съдът не е подходящ |
| 1 – 7 | Съдът е подходящ, но неефикасен |
| 8 – 10 | Съдът е подходящ |

# Пр. зап.

## Използване на сензорните бутони

За да работите със сензорните бутони, докосвайте желания бутон с върха на показалеца, докато не светне или изгасне съответният дисплей или докато желаната функция не се активира.
Уверете се, че докосвате само по един сензорен бутон при работа с уреда. Ако докоснете бутона не само с върха на пръста си, може да се задейства и съседният бутон.

## Работни шумове

Ако чуете:

- **Пукане**: съдът е изработен от различни материали.
- **Свирене**: използвате повече от две зони за готвене и съдът е изработен от различни материали.
- **Жужене**: използвате високи нива на мощност.
- **Щракане**: извършва се електрическо превключване.
- **Съскане, бръмчене**: работи вентилаторът.

Шумовете са нормални и не сигнализират за дефект.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не използвайте съдове от различни материали и с различни размери.
Използването на такива може да причини шумове и вибрации.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Използването на ниски нива на мощност (1 – 5) може да причини щракащи звуци.

## Първоначално почистване

Избършете стъклокерамичната повърхност с влажна кърпа или препарат за почистване на стъклокерамични плочи за готвене.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Повърхността може да се повреди.

# Работа

## Включване на уреда

Уредът се включва с бутона **Включване/Изключване** ⏻. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ⏻ за приблизително 1 – 2 секунди.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

След като бутонът **Включване/Изключване** ⏻ е задействан за включване на уреда, трябва да се избере настройка на нагряване в рамките на около 20 секунди. В противен случай уредът ще се изключи от съображения за безопасност.

## Изключване на уреда

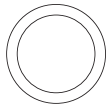
За цялостно изключване на уреда използвайте бутона **Включване/Изключване** ⏻. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ⏻ за приблизително 1 – 2 секунди.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

След изключване на една зона за готвене или на цялата готварска повърхност наличието на остатъчна топлина ще бъде указано на цифровите дисплеи на съответните зони за готвене под формата на H, h две стъпки за „горещо“. Температурата се понижава, H, h ще изчезне.

## Избор на зона за готвене и ниво на мощност

1. За да изберете зона за готвене, натиснете съответния бутон **Зона за готвене** ▢.
2. За да зададете и регулирате нивото на мощност, използвайте лентата с контроли, контролния бутон или копчето за управление.

| | |
|---|---|
| Лента с контроли | 0 — 15 — Max |
| Копче за управление |  Max |

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Нивото по подразбиране е настроено на 15 при избор на зона за готвене.
- Ако повече от един клавиш бъде натиснат за повече от 8 секунди, на дисплея на зоната за готвене ще се покаже dL.

**Предложени настройки за готвене на определени храни**

Цифрите в таблицата по-долу са ориентировъчни. Нивото на мощност, необходимо за различните начини на готвене, зависи от редица променливи, включително качеството на използваните готварски съдове и типа и количеството на храната, която се готви.

| Ниво на мощност | Метод на готвене | Примери за използване |
|---|---|---|
| 14 – 15 | Затопляне/ сотиране/ пържене | Затопляне на големи количества течност, варене на фиде, запичане на месо, запичане на гулаш, задушаване на месо |
| 8 – 11 | Интензивно пържене | Стек, филе, картофени кюфтета, наденички, палачинки/американски палачинки |
| 7 – 10 | Пържене | Шницел/пържоли, черен дроб, риба, панирани кюфтенца, пържени яйца |
| 5 – 7 | Варене | Готвене на течности, картофи, зеленчуци до 1,5 литра |
| 2 – 4 | Готвене на пара/ задушаване/ варене | Готвене на пара и задушаване на малки количества зеленчуци, варене на ориз и ястия с мляко |
| 1 – 2 | Разтапяне | Разтапяне на масло, разтваряне на желатин, разтапяне на шоколад |

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Ще трябва да регулирате нивото на мощност според конкретния готварски съд и храни.

## Увеличаване на мощността

Функцията **Увеличаване на мощността** добавя допълнителна мощност към всяка зона за готвене (например: завиране на голямо количество вода).
След изтичане на времето за **Увеличаване на мощността** зоните за готвене автоматично се връщат до най-високата настройка за топлина.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- В определени обстоятелства функцията **Увеличаване на мощността** може да се деактивира автоматично, за да се предпазят електронните компоненти на плочата.
  Например не е възможна максимална мощност при зона Flex отпред и отзад едновременно.
- Вижте спецификацията на зоните за готвене на вашия модел за времето на функцията **Увеличаване на мощността**.

### Управление на мощността

Зоните за готвене имат налична максимална мощност.
Ако този диапазон на мощност се надхвърли от включване на функцията **Увеличаване на мощността**, управлението на мощността автоматично намалява нивото на мощност на зоната за готвене.
Дисплеят на зоната за готвене за няколко секунди редува показването на зададената мощност на готвене и максимално възможната такава. След това дисплеят се сменя от зададеното ниво на мощност на максималното възможно ниво.

## Използване на зоната Flex (само за модели със зона Flex)

Функцията Flex може да управлява цялата лява зона за готвене за използване на големи готварски съдове (например: овални готварски съдове).

1. Натиснете бутона за **зоната Flex** ⊂⊃.
2. За да настроите и регулирате нивото на мощност, използвайте бутона **Power level (Ниво на мощност)**.

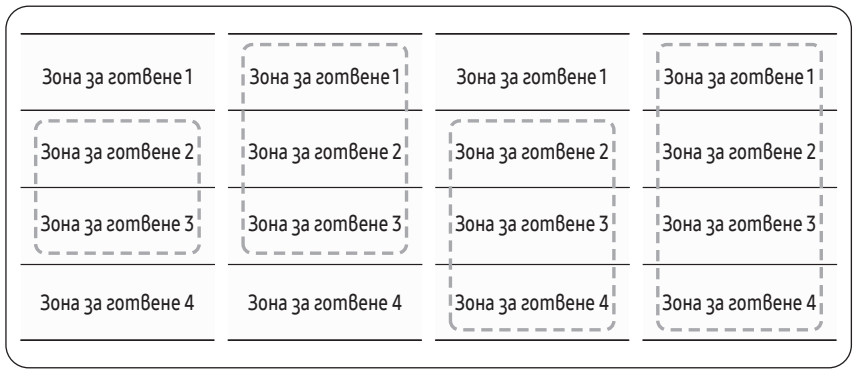
**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Натиснете бутона за **зоната Flex** ⊂⊃ по време на работа, функцията на **зоната Flex** ще бъде изключена.
- Ако натиснете бутона за **зоната Flex** ⊂⊃, докато всеки котлон работи на различно ниво, котлонът ще бъде зададен на високо ниво.

## Зона Flex Plus (само за модели със зона Flex)

Зоната Flex е голяма зона за готвене отляво на плочата за готвене (вижте фигурата вляво), която е специално предназначена да побира няколко съда с различна големина и форма едновременно. Зоната Flex има четири зони, които се нагряват от отделни индуктори, което ви позволява да готвите, независимо от това къде е поставен съдът върху зоната за готвене.

Със зоната Flex Plus можете да използвате комбинация от различни зони за готвене, за да увеличите зоната за готвене. Натиснете бутона за **зоната Flex** , за да използвате зоната за готвене, както следва.




**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Когато използвате само една зона за готвене, диаметърът на дъното на съда трябва да е по-малък от 14 см.
- Могат да изминат 5 – 10 секунди, преди плочата за готвене да разпознае позицията на съда.
- При разпознаването на съда може да се чуят звуци.
- Не отстранявайте готварския съд по време на готвене. От съображения за безопасност плочата за готвене автоматично спира, ако готварският съд е бил премахнат за повече от 5 секунди.

**Използване на зона Flex Plus (само за модели със зона Flex)**

1. Натиснете бутона за **зоната Flex** .
2. За да настроите и регулирате нивото на мощност, използвайте бутона **Power level (Ниво на мощност)**.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Ако натиснете бутона за **зоната Flex** по време на работа, функцията на **зоната Flex** ще се изключи.
- Ако натиснете бутона за **зоната Flex** , докато всяка зона за готвене работи на различно ниво, тя автоматично ще бъде настроена на по-високо ниво.
- Когато премествате или добавяте съдове към нова зона Flex, отменете текущата операция и докоснете съответния бутон **Зона за готвене** , за да активирате зоната.

## Запазете топли

1. Използвайте тази функция, за да поддържате готвената храна топла. Натиснете съответния бутон **Зона за готвене** ▢.
2. Натиснете бутона **Запазете топли** ♨.
3. Дисплеят на зоната за готвене ще се промени.
4. Натиснете отново бутона **Запазете топли** ♨, за да изключите зоната за готвене.

## Таймер

### Използване на таймера като защитно изключване

Ако е зададено определено време за дадена зона за готвене, тя ще се изключи, след като този период от време изтече. Тази функция може да бъде използвана за много зони за готвене едновременно.

### Настройване на таймера

Зоните за готвене, за които искате да приложите защитно изключване, трябва да бъдат включени.

1. Натиснете бутона **Таймер** ◷.
2. Настройте таймера с многократно натискане на бутона **Таймер** ◷.
3. За отмяна на настройките на таймера задръжте бутона **Таймер** ◷ за 3 секунди.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- За да промените настройките по-бързо, натиснете и задръжте бутона **Таймер** ◷ до достигане на желаната стойност.
- Когато таймерът приключи, той издава звуков сигнал няколко пъти. Въпреки това зоната за готвене няма да бъде изключена.

## Пауза/подновяване

Функцията **Пауза/подновяване** едновременно превключва всички включени зони за готвене на настройка с по-ниска мощност и после обратно на зададеното преди това ниво на мощност. Тази функция може да се използва за кратко прекъсване и подновяване на процеса на готвене, например за вдигане на телефона.
При активиране на функцията **Пауза/подновяване** всички бутони с изключение на **Пауза и заключване** ⏸(3 sec) и **Включване/Изключване** ⏻ са деактивирани.
За да подновите готвенето, натиснете отново бутона **Пауза и заключване** ⏸(3 sec).

| | Панел за управление | Дисплей |
|---|---|---|
| За включване | Натиснете бутона **Пауза и заключване** ⏸(3 sec) | ▯▯ |
| За изключване | Натиснете бутона **Пауза и заключване** ⏸(3 sec) | Връщане към предишното ниво на мощност |

## Бързо спиране

Тази опция намалява времето за спиране на готвенето.
За изключване на зона за готвене натиснете бутона **Зона за готвене** ▢ за 2 секунди.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Бутонът за **зоната Flex** ⬚ не поддържа функцията за бързо спиране.

## Заключване за защита на деца

Можете да използвате заключването за защита на деца, за да не допуснете случайно включване на зона за готвене и активиране на повърхността за готвене. Освен това панелът за управление, с изключение на бутона **Включване/Изключване** ⏻ (само контрола за изкл.), може да се заключи, за да се предотврати неволна промяна на настройките, например при избърсване на таблото с кърпа.

**Включване/изключване на заключване за защита на деца**

1. Натиснете бутона **Пауза и заключване** ⏸ (3 sec) за приблизително 3 секунди. За потвърждение ще прозвучи звуков сигнал.
2. Натиснете произволен бутон. 🔒 ще се появи на дисплеите, което указва активирано заключване за защита на деца.
3. За да изключите функцията за защита на деца, докоснете бутона **Пауза и заключване** ⏸ (3 sec) отново за 3 секунди.
   За потвърждение ще прозвучи звуков сигнал.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Независимо от включването/изключването на захранването заключването за деца е активирано.
- Можете да настроите заключването за защита на деца по време на готвенето. Изключете котлона, за който е включено заключването за защита на деца, докоснете бутона **Включване/Изключване** ⏻ или първо изключете заключването на деца и после докоснете съответния бутон **Зона за готвене** ▢.

## Лимит за максимална мощност

Тази функция позволява да регулирате максималната мощност на уреда.

1. Дръжте захранването изключено.
2. Натиснете бутона **Пауза и заключване** ⏸ (3 sec) за приблизително 3 секунди, за да включите заключването за защита на деца.
3. Натиснете бутона за предна лява **зона за готвене** ▢ и предна дясна **зона за готвене** ▢ едновременно за приблизително 3 секунди.
4. Натиснете бутона **Таймер** 🕒 за приблизително 3 секунди.
   На дисплеите ще се покаже Po и текущата максимална мощност.
5. Можете да регулирате лимита за мощността, като използвате бутона **Пауза и заключване** ⏸ (3 sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ⏻ за задаване на настройката.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

В режим на ниска мощност (3000 W, 4000 W) функцията за ниво на мощността ще бъде регулирана автоматично.

# Работа

## Включване/изключване на звука

1. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ⏻ за приблизително 1 – 2 секунди.
2. Натиснете бутона **Таймер** 🕒 за 3 секунди в рамките на 10 секунди след включване на захранването.
3. Звукът ще се изключи и на дисплея ще се появи OF.
4. За да промените настройките на звука, повторете стъпки 1 и 2. Звукът ще се включи и на дисплея ще се появи On.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Не е възможно да смените настройките на звука 10 секунди след включване на захранването.

## Smart Connect

Плочата за готвене има вграден Wi-Fi модул, който може да използвате за синхронизиране на плочата с приложението SmartThings. На приложението на смартфона можете да:

- следите работното състояние и настройките за ниво на мощност на елементите на плочата,
- проверите и промените настройките на таймера.

Функции, които могат да се контролират от SmartThings, може да не работят безпроблемно, ако условията на комуникация са лоши или продуктът е инсталиран на място със слаб Wi-Fi сигнал.

**Как да свържете плочата за готвене**

Преди да можете да използвате функциите на плочата за готвене Samsung, трябва да я сдвоите с приложението SmartThings.

1. Изтеглете и отворете приложението SmartThings на смарт устройството си.
2. Натиснете бутона **Включване/Изключване** ⏻ за приблизително 1 – 2 секунди, за да включите плочата.
3. Натиснете бутона **Пауза и заключване** ⏸ (3 sec) за приблизително 3 секунди, за да активирате заключването за защита на деца.
4. Следвайте инструкциите в приложението и после докоснете и задръжте бутона Max за 3 секунди.
5. Докато се установява връзката, Wi-Fi индикаторът мига. След като процесът завърши, индикаторът свети, без да мига. Плочата вече е свързана успешно.
6. Ако Wi-Fi индикаторът за Smart Connect не се включи, следвайте инструкциите в приложението, за да се свържете повторно.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Уверете се, че настройвате функцията Smart Connect само когато плочата за готвене не работи.
- За допълнителни инструкции прочетете уеб ръководството на www.samsung.com

**Включване/изключване на Wi-Fi**

- За да включите или изключите Wi-Fi, повторете стъпки от 2 до 4.

## Управление на абсорбатора

Този продукт включва Bluetooth устройство, което можете да използвате, за да свържете плочата за готвене към модели абсорбатори Samsung с управление. Чрез Bluetooth връзката можете да използвате функцията за управление на абсорбатора на приложението SmartThings.
За да научите повече за моделите абсорбатори Samsung с управление, посетете www.samsung.com.

**За свързване към модел абсорбатор с управление**

1. Изтеглете и отворете приложението SmartThings на смартфона си. След това завършете процедурата Smart Connect, за да свържете плочата за готвене.
2. Следвайте инструкциите за Bluetooth на модела абсорбатор с управление и активирайте Bluetooth връзката.
3. Докоснете и задръжте едновременно бутоните **Таймер** ◷ и **Пауза и заключване** ⏸ (3 сек), за да установите Bluetooth връзката. Когато Bluetooth връзката е успешно установена, на дисплея се появява bt.
4. Следвайте инструкциите в ръководството за потребителя на модела абсорбатор с управление и ръководството за приложението, за да управлявате абсорбатора.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

- Ако връзката на Smart Connect не е успешна, не можете да използвате приложението SmartThings, за да следите и управлявате абсорбатора
- Без връзка на Smart Connect към плочата за готвене можете да използвате Bluetooth връзка, за да сдвоите плочата за готвене с абсорбатора и да ги синхронизирате. За да го направите, следвайте стъпки 2 и 3 по-горе.

# Поддържане на уреда

## Плоча за готвене

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Почистващите препарати не трябва да влизат в контакт с нагрятата стъклокерамична повърхност: всички почистващи препарати трябва да се отстранят с подходящи количества чиста вода след почистването, защото може да имат разяждащ ефект, когато повърхността се нагорещи. Не използвайте агресивни почистващи препарати, например спрей за грил или фурна, домакинска тел или абразивни почистващи препарати за тигани.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

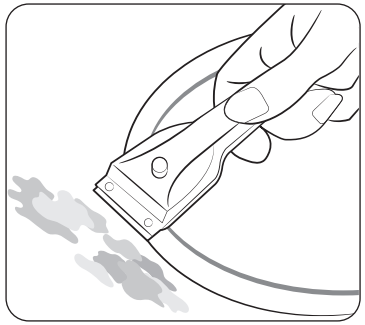
Почиствайте стъклокерамичната повърхност след всяка употреба, когато е все още топла при докосване. Така ще се избегне загарянето на разлятото върху повърхността. Отстранявайте котления камък, белезите от вода, капките мазнина и металическото обезцветяване с помощта на предлагани на пазара препарати за почистване на стъклокерамични плочи или неръждаема стомана.

## Леко замърсяване

1. Избършете стъклокерамичната повърхност с влажна кърпа.
2. Подсушете с чиста кърпа. На повърхността не трябва да остават остатъци от почистващия препарат.
3. Почиствайте обстойно цялата стъклокерамична повърхност за готвене веднъж седмично с предлаганите на пазара почистващи препарати за стъклокерамични плочи или неръждаема стомана.
4. Избършете стъклокерамичната повърхност с подходящи количества чиста вода и подсушете с чиста кърпа без власинки.

# Поддържане на уреда

## Упорито замърсяване

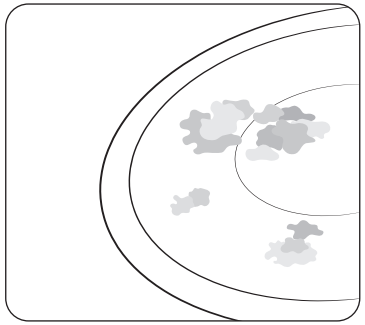


1. За премахване на изкипяла храна или упорити замърсявания използвайте стъргалка за стъкло.
2. Поставете стъргалката за стъкло под ъгъл върху стъклокерамичната повърхност.
3. Отстранете замърсяването чрез стъргане с острието.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Стъргалките за стъкло и препаратите за стъклокерамика се предлагат в специализираните магазини.

## Проблемно замърсяване



1. Отстранявайте загоряла захар, разтопена пластмаса, алуминиево фолио или други материали със стъргалка за стъкло веднага и докато са горещи.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Съществува опасност от изгаряне, когато стъргалката за стъкло се използва върху гореща зона за готвене:

2. Почистете плочата както обикновено, когато се охлади. Ако зоната за готвене, върху която се е разтопило нещо, е изстинала, я затоплете отново за почистване.

**ЗАБЕЛЕЖКА**

Надраскванията или тъмни линии върху стъклокерамичната повърхност, причинени напр. от тиган с остри ръбове, не може да се премахнат. Въпреки това те не нарушават функционирането на плочата.

## Рамка на плочата (опция)

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не използвайте оцет, лимонов сок или препарат за отстраняване на котлен камък върху рамката на плочата, в противен случай може да се появят тъмни петна.

1. Избършете рамката с влажна кърпа.
2. Навлажнете изсъхнали остатъци с мокра кърпа. Избършете и подсушете.

## За да избегнете повреда на уреда

- Не използвайте плочата за готвене като работен плот или за съхранение.
- Не работете със зона за готвене, ако върху плочата няма съд или съдът е празен.
- Стъклокерамичната повърхност е много здрава и устойчива на температурен шок, но не е нечуплива. Тя може да се повреди от много остър или твърд предмет, падащ върху плочата.
- Не поставяйте съдове върху рамката на плочата. Това може да доведе до надраскване и повреда на покритието.
- Избягвайте разливането на киселинни течности, като напр. оцет, лимонов сок и препарати против котлен камък, върху рамката на плочата, тъй като тези течности може да оставят тъмни петна.
- Ако върху гореща зона за готвене попадне захар или смес със захар и се стопи, тя трябва да се почисти незабавно с кухненска стъргалка, докато е гореща. Ако изстине, това може да повреди повърхността при отстраняване.
- Пазете далеч от стъклокерамичната повърхност всички материали, които може да се разтопят, като напр. пластмаса, алуминиево фолио или фолио за фурна. Ако нещо подобно се разтопи върху плочата, трябва да се отстрани незабавно със стъргалка.

# Отстраняване на неизправности и сервизиране

## Отстраняване на неизправности

Неизправност може да възникне от незначителна грешка, която може да поправите с помощта на следните инструкции. Не опитвайте по-нататъшни ремонти, ако следните инструкции не помогнат във всеки отделен случай.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Ремонтите на уреда трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозен риск за потребителя. Ако уредът ви се нуждае от ремонт, се свържете с центъра за обслужване на клиенти.

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|---|---|---|
| Какво трябва да направя, ако зоните за готвене не работят? | • Предпазителят в ел. мрежа не е изправен. | • Ако предпазителите се изключат няколко пъти поред, се свържете с електротехник. |
| Какво трябва да направя, ако зоните за готвене не се включват? | • Бутонът Включване/Изключване ⏻ е задействан случайно.<br>• Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност. | • Уредът е включен правилно.<br>• Почистете контролния панел. |
| Какво да направя, ако дисплеят с изключение на индикатора H, h за остатъчна топлина внезапно изгасне? | • Бутонът Включване/Изключване ⏻ е задействан случайно.<br>• Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност. | • Уредът е включен правилно.<br>• Почистете контролния панел. |
| Какво да направя, ако след изключването на зоните за готвене върху дисплея няма индикация за остатъчна топлина? | • Зоната за готвене е използвана за кратко и следователно не е загряла достатъчно. | • Ако зоната за готвене е гореща, се обадете в местния сервизен център. |

# Отстраняване на неизправности и сервизиране

| Код за информация | Възможна причина | Решение |
|---|---|---|
| C0 | Има проблем с температурния сензор на котлона. | Рестартирайте уреда с бутона **Включване/Изключване** ⏻. Ако проблемът продължи, прекъснете захранването за повече от 30 секунди. После рестартирайте уреда и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център. |
| C1 | Засечената температура е по-висока от зададената. | |
| C2 | Има проблем с PBA сензора. | |
| A2 | Постояннотоковият мотор не работи изправно поради проблеми с печатната платка или окабеляването или има електрически смущения в перката на мотора. | |
| dO | Натиснат е бутон за по-дълго от 8 секунди. | Проверете дали бутонът е мокър, или е докоснат. Ако проблемът продължава, рестартирайте уреда с бутона **Включване/Изключване** ⏻. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център. |
| F0 | Комуникацията между основната и допълнителната печатна платка е неуспешна. | Рестартирайте уреда с бутона **Включване/Изключване** ⏻. Ако проблемът продължи, прекъснете захранването за повече от 30 секунди. След това рестартирайте уреда. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център. |
| F2 | Сензорният IC не комуникира правилно. | |
| UP | Намира се извън нормалното напрежение (220 - 240 V). | Проверете средата на захранващата мрежа у дома. |
| U1 | Това се показва, ако съдът за готвене не е подходящ за индукцията или работи без съда за готвене. | Използвайте съд за готвене, който е подходящ за индукции. |

**Какво да направя, ако зоните за готвене не се включват или изключват?**

Това може да е заради някоя от следните възможности:

- Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност.
- Заключването за защита на деца е включена и дисплеят показва CL.

**Какво да направя, ако дисплеят dO свети?**

Проверете за следното:

- Панелът за управление отчасти е покрит от влажна кърпа или течност. За нулиране натиснете бутона Включване/Изключване ⏻.
- Ако течност е преляла върху панела за управление, избършете течността.

**Какво да направя, ако дисплеят C1 свети?**

Проверете за следното:

- Плочата е прегряла поради нетипична работа.
- След като плочата изстине, натиснете бутона Включване/Изключване ⏻ за нулиране.

**Какво да направя, ако дисплеят U1 свети?**

Проверете за следното:

- Съдът е неподходящ, твърде малък или върху зоната за готвене не е поставен съд.
- Ако използвате подходящ съд, показваното съобщение ще изгасне автоматично.

**Какво да направя, ако вентилаторът за охлаждане работи, след като плочата е изключена?**

Проверете за следното:

- Когато приключите с използването на плочата, вентилаторът продължава да работи, за да охлади уреда.
- След като електрониката на плочата е охладена или е изтекло макс. време (10 минути), вентилаторът за охлаждане се изключва.
- Ако заявите сервизно обаждане поради грешка, направена при работа с уреда, посещението от техник от обслужване на клиенти може да бъде таксувано дори в гаранционния период.

## Обслужване

Преди да заявите помощ или сервизно обслужване, проверете раздел „**Отстраняване на неизправности**“. Ако все още се нуждаете от помощ, следвайте инструкциите по-долу.

**Това техническа неизправност ли е?**

Ако е така, се свържете с вашия център за обслужване на клиенти.
Винаги се подготвяйте предварително за разговора. Това ще улесни процеса по диагностициране на проблема и ще направи по-лесно решението дали е необходимо посещение на техник.
Отбележете си следната информация.

- В какво се състои проблемът?
- При какви обстоятелства възниква проблемът?

Когато се обадите, съобщете модела и серийния номер на уреда си. Тази информация е означена на фирмената табелка, както следва:

- Описание на модела
- Сериен номер (15 цифри)

Препоръчваме да запишете информацията тук за лесни справки.

- Модел:
- Сериен номер:

**Кога се дължат такси дори и през гаранционния срок?**

- Ако сте могли да отстраните проблема сами, като приложите едно от решенията, дадени в раздела „**Отстраняване на неизправности**“.
- Ако техникът трябва да направи няколко посещения, тъй като не е предоставена цялата важна необходима информация преди посещението и като резултат той трябва да извършва допълнителни пътувания за части. Като се подготвите за телефонното обаждане, както е описано по-горе, ще спестите разходи за тези посещения.

# Бележки

SAMSUNG

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

| ДЪРЖАВА | ОБАДЕТЕ СЕ НА | ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ НА АДРЕС |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Indukcinė kaitlentė

## Naudotojo vadovas

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Turinys


## Šio vadovo naudojimas 3

Šiame naudotojo vadove naudojami tokie simboliai: 3
Modelio pavadinimas ir serijos numeris 3

## Saugos instrukcijos 3

Pakuotės medžiagų šalinimas 7
Tinkamas seno prietaiso šalinimas 7
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektronines įrangos atliekos) 7

## Kaitlentės montavimas 8

Montuotojams skirtos saugos instrukcijos 8
Reikiami įrankiai 8
Prijungimas prie elektros tiekimo tinklo 8
Montavimas į stalviršį 9
Komponentai 11

## Prieš pradedant 11

Maisto gaminimo zonos 11
Valdymo skydelis 12
Indukcinis kaitinimas 13
Apsauginis išsijungimas 13
Liekamojo karščio indikatorius 14
Temperatūros nustatymas 14
Indai 14
Jutiklinių mygtukų naudojimas 18
Veikimo metu sklindantys garsai 18
Pirminis valymas 18

## Kaitlentės naudojimas 18

Prietaiso įjungimas 18
Prietaiso išjungimas 18
Maisto gaminimo zonos ir galios lygio pasirinkimas 19
Didžiausia galia 20
Zonos „Flex“ naudojimas (tik modeliai su zona „Flex“) 20
Funkcija „Flex zone Plus“
(tik modeliai su funkcija „Flex zone Plus“) 21
Laikymas šiltai 22
Laikmatis 22
Pristabdymas / tęsimas 22
Greitasis išjungimas 22
Užraktas nuo vaikų 23
Didžiausios galios apribojimas 23
Garso įjungimas / išjungimas 24
„Smart Connect“ 24
Gartraukio valdymas 25

## Prietaiso priežiūra 25

Kaitlentė 25
Nedideli nešvarumai 25
Prikepę nešvarumai 26
Sunkiai pašalinami nešvarumai 26
Kaitlentės rėmas (pasirenkamas papildomai) 27
Kaip išvengti prietaiso sugadinimo 27

## Gedimų diagnostika ir šalinimas 27

Gedimų diagnostika 27
Techninė priežiūra 29

# Šio vadovo naudojimas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, susipažinkite su šiuo vadovu ir ypatingą dėmesį atkreipkite į saugos informaciją, pateikiamą kitame skyriuje. Pasilikite šį vadovą ateičiai.
Perleisdami šį prietaisą, nepamirškite perduoti šio prietaiso vadovo naujajam savininkui.

## Šiame naudotojo vadove naudojami tokie simboliai:

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Pavojingai arba nesaugiai naudojant galima **sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.

**⚠ PERSPĖJIMAS**

Pavojingai arba nesaugiai naudojant galima **lengvai susižaloti arba padaryti žalos nuosavybei**.

**⚠ PERSPĖJIMAS**

Norėdami sumažinti gaisro, sprogimo, elektros smūgio ar sužeidimo riziką, naudodami kaitlentę vadovaukitės šiomis pagrindinėmis atsargumo priemonėmis.

**PASTABA**

Naudingi patarimai, rekomendacijos ar informacija, padedanti naudotojams naudotis prietaisu.

## Modelio pavadinimas ir serijos numeris

Modelio pavadinimas ir serijos numeris yra nurodyti kaitlentės pagrindo apatinėje dalyje.

Užsirašykite šią informaciją arba įklijuokite papildomą gaminio etiketę (esančią gaminio viršuje) šiame puslapyje, kad esant reikalui galėtumėte ja pasinaudoti.

Modelio pavadinimas _____

Serijos numeris _____

# Saugos instrukcijos

Šio prietaiso saugos aspektai atitinka visus priimtus techninius ir saugos standartus. Tačiau taip pat manome, kad mūsų, kaip gamintojo, atsakomybė yra supažindinti jus su toliau pateiktomis saugos instrukcijomis.

## ⚠ ĮSPĖJIMAS

Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, taip pat asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent naudojantis šiuo prietaisu, juos prižiūrėtų ar jiems vadovautų asmuo, atsakingas už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo prietaisu.

Vyresni nei 8 metų amžiaus vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, taip pat asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems buvo parodyta, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Į fiksuotą instaliaciją pagal instaliacijos taisykles turi būti įtrauktos atjungimo priemonės.

Sumontuotą prietaisą turi būti galima atjungti nuo maitinimo tinklo. Atjungiama pasiekiamu kištuku arba jungikliu, kuris įtaisomas stacionariai pagal instaliacijos taisykles.

# Saugos instrukcijos

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys.

Nurodytas tvirtinimo metodas nepriklauso nuo to, ar naudojami klijai, nes jie nelaikomi patikimomis tvirtinimo priemonėmis.

ĮSPĖJIMAS. Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio.

Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti kaitlentės viduje esančių kaitinimo elementų.

ĮSPĖJIMAS. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Neleiskite arti būti mažiems vaikams.

Negalima valyti garais.

Ant kaitlentės paviršiaus negalima dėti metalinių daiktų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, nes jie gali įkaisti.

Baigę naudoti išjunkite kaitlentės elementą atitinkamu valdikliu. Nepasikliaukite vien indo jutikliu.

Šis prietaisas neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

PERSPĖJIMAS. Gaminimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį gaminimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.

Siekiant išvengti perkaitimo, prie prietaiso negalima montuoti dekoratyvinių durelių.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinimo elementų. Neleiskite arti būti jaunesniems nei 8 metų vaikams, jei jie nėra nuolat prižiūrimi.

ĮSPĖJIMAS. Gamindami maistą taukuose arba aliejuje, nepalikite viryklės be priežiūros. Tai gali būti pavojinga ir gali sukelti gaisrą.

NIEKADA negesinkite ugnies vandeniu. Pirma išjunkite prietaisą, tada uždenkite liepsną dangčiu arba audiniu gaisrui gesinti.

ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant viryklės paviršiaus.

ĮSPĖJIMAS. Naudokite tik virimo prietaiso gamintojo suprojektuotas kaitlentės apsaugas arba tokias, kurias prietaiso gamintojas instrukcijose nurodė kaip tinkamas, arba į prietaisą integruotas kaitlentės apsaugas. Naudojant netinkamas apsaugas gali įvykti nelaimingas atsitikimas.

Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

Vyresni nei 8 metų amžiaus vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, taip pat asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems buvo parodyta, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus.
Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu.
Suaugusiųjų neprižiūrimi ir jaunesni nei 8 metų vaikai negali valyti prietaiso ar atlikti techninių priežiūros darbų.
Prietaisą ir jo laidą laikykite taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

## ⚠ PERSPĖJIMAS

Pasirūpinkite, kad prietaisą tinkamai sumontuotų ir įžemintų kvalifikuotas specialistas.
Prietaiso techninę priežiūrą gali atlikti tik kvalifikuoti techninės priežiūros darbuotojai. Remonto darbus atliekant nekvalifikuotiems asmenims, galima susižaloti arba prietaisas gali rimtai sugesti. Jeigu prietaisą reikia remontuoti, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus sugadinti prietaisą. Tokiais atvejais garantija negalioja.
Lygiai su paviršiumi montuojami prietaisai gali būti naudojami tik sumontuoti spintelėse ir stalviršiuose, atitinkančiuose taikomus standartus. Tai užtikrina pakankamą apsaugą nuo sąlyčio su elektros įtaisais, kaip to reikalaujama pagrindiniuose saugos standartuose.
Jeigu prietaisas veikia netinkamai arba sulūžta, įtrūksta arba sudūžta:

- išjunkite visas gaminimo zonas;
- atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio;
- kreipkitės į vietinį technines priežiūros centrą.

Jei kaitlentė įskilo, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Nenaudokite kaitlentės, kol nebus pakeistas stiklinis paviršius.

# Saugos instrukcijos

Ant kaitlentės nekaitinkite aliuminio folijos, produktų, suvyniotų į aliuminio foliją, arba užšaldyto maisto, esančio aliumininėje kepimo formoje.

Skystis tarp keptuvės apačios ir kaitlentės gali sukelti garų slėgį. Dėl to keptuvė gali pašokti.

Visuomet įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir keptuvės apačia yra sausi.

Ruošiant maistą gaminimo zonos įkaista.

Neleiskite arti prietaiso būti mažiems vaikams.

Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes jos gali būti pavojingos.

Šis prietaisas yra skirtas įprastai virti ir kepti namuose. Jis nėra numatytas komercinei ar pramoninei paskirčiai.

Kaitlentės niekada nenaudokite patalpai šildyti.

Būkite atidūs jungdami elektros prietaisus į elektros lizdus, esančius šalia kaitlentės. Maitinimo laidas negali liestis su kaitlente.

Perkaitę riebalai arba aliejus paprastai greitai užsiliepsnoja. Niekada nepalikite be priežiūros ant kaitlentės uždėtų puodų, kai maistą ruošiate riebaluose arba aliejuje, pvz., virdami bulvių traškučius.

Pagaminę maistą, išjunkite gaminimo zonas.

Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas.

Niekada ant kaitlentės nedėkite degių daiktų, nes gali kilti gaisras.

Jei prietaisas naudojamas neatidžiai, kyla grėsmė nusideginti.

Elektros prietaisų laidai negali liestis su karštu kaitlentės paviršiumi ar įkaitusiais indais.

Ant kaitlentės nedžiovinkite drabužių.

**Kai kaitlentė įjungta, naudotojai su širdies stimuliatoriais ir aktyviais širdies implantais turi stovėti bent 30 cm atstumu nuo indukcinių gaminimo zonų. Jei abejojate, pasitarkite su prietaiso gamintoju ar gydytoju. (Taikoma tik indukcinėms kaitlentėms)**

Nemėginkite patys taisyti, išmontuoti ar keisti prietaiso konstrukcijos.

Prieš pradėdami valyti, visada išjunkite prietaisą.

Kaitlentę valykite vadovaudamiesi šiame vadove pateikiamomis valymo ir priežiūros instrukcijomis.

Naminius gyvūnus laikykite atokiau nuo prietaiso, nes jie gali užlipti ant prietaiso valdiklių ir sukelti gedimą.

## Pakuotės medžiagų šalinimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

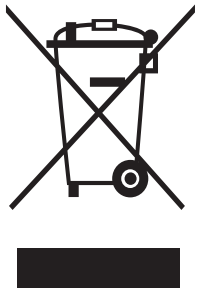
Visos pakuotės medžiagos yra visiškai perdirbamos. Lakštai ir kietas putplastis yra atitinkamai pažymėti. Pakavimo medžiagas ir senus prietaisus šalinkite vadovaudamiesi saugos ir aplinkosaugos reikalavimais.

## Tinkamas seno prietaiso šalinimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Prieš šalindami seną prietaisą, užtikrinkite, kad jis nebeveiktų ir netaptų pavojaus šaltiniu. Tam kvalifikuotas specialistas turi atjungti prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo ir atjungti maitinimo laidą.
Prietaisas negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis.
Dėl informacijos apie surinkimo datas ir viešas surinkimo vietas kreipkitės į savo vietos atliekų surinkimo skyrių arba tarybą.

## Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektronines įrangos atliekos)



(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)
Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad pasibaigus naudojimo laikui gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.
Dėl informacijos, kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje pirko šį gaminį, arba į vietos valdžios institucijas.
Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis komercinės veiklos atliekomis.

Informacijos apie „Samsung“ įsipareigojimus saugoti aplinką ir su gaminiu susijusius reglamentais nustatytus įsipareigojimus, pvz., REACH, ieškokite svetainėje: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Kaitlentės montavimas



**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Įsitikinkite, kad naują prietaisą montuoja ir įžemina tik kvalifikuoti darbuotojai. Vadovaukitės šia instrukcija. Garantija netaikoma gedimams, kurių gali atsirasti netinkamai sumontavus prietaisą.
Techniniai duomenys pateikti šio vadovo gale.

## Montuotojams skirtos saugos instrukcijos

- Prietaiso elektros jungtis turi būti sumontuota taip, kad prietaisą atjungus nuo elektros tiekimo tinklo tarp visų kontaktų būtų bent 3 mm tarpelis. Tinkami apsauginiai įtaisai apima apsauginius maitinimo tinklo išjungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išsukti iš laikiklio), nutekėjimo į žemę pertraukiklius ir kontaktorius.
- Pagal gaisrinės saugos reikalavimus šis prietaisas atitinka EN 60335-2-6. Šio tipo prietaisai gali būti montuojami iš vienos pusės esant aukštai spintelei ar sienai.
- Montuojant turi būti užtikrinta apsauga nuo elektros smūgio.
- Virtuvinis baldas, kuriame montuojamas prietaisas, turi atitikti DIN 68930 reikalavimus dėl stabilumo.
- Siekdami apsaugoti nuo drėgmės, visus pjautus paviršius padenkite tinkamu sandarikliu.
- Plytelėmis kloti darbiniai paviršiai: sujungimo su kaitlente vietos turi būti visiškai pripildytos glaisto.
- Ant natūralaus, dirbtinio akmens arba keraminių stalviršių tinkama sintetine derva arba klijų mišiniu turi būti įklijuotos įveržimo spyruoklės.
- Tarpiklis turi būti gerai prigludęs prie darbinio paviršiaus, negali būti tarpų. Negalima naudoti papildomo silikoninio sandariklio, nes remonto atveju bus sunkiau išimti kaitlentę.
- Išimant kaitlentę reikia stumti iš apačios.
- Po kaitlente galima sumontuoti plokštę.
- Negalima uždengti ventiliacijos tarpo tarp stalviršio ir po juo esančios priekinės kaitlentės dalies.

## Reikiami įrankiai

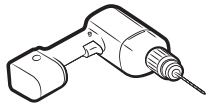
Pieštukas

Kryžminis atsuktuvas

Liniuotė arba tiesyklė

Apsauginiai akiniai

Siaurapjūklis



Gręžtuvas

## Prijungimas prie elektros tiekimo tinklo

Prieš prijungdami patikrinkite, ar vardinė prietaiso įtampa, nurodyta ant gamyklinės lentelės, atitinka elektros maitinimo tinklo įtampą. Gamyklinė lentelė yra apatinėje kaitlentės korpuso dalyje.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

**Prieš prijungdami laidus prie elektros grandinės, atjunkite elektros tiekimą.**

Kaitinimo elemento įtampa yra 230 V~ KS. Prietaisas taip pat puikiai veikia 220 V~ KS arba 240 V~ KS tinkluose. Kaitlentė prie elektros maitinimo tinklo turi būti jungiama įtaisu, atjungiančiu visus prietaiso kontaktus nuo elektros maitinimo tinklo, kad mažiausias tarpelis tarp kontaktų būtų ne mažesnis kaip 3 mm, pvz., automatiniu linijos išjungikliu, nutekėjimo į žemę pertraukikliu arba saugikliu.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Kabelis turi būti prijungtas vadovaujantis reikalavimais, o kontaktų varžtai turi būti tinkamai priveržti.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

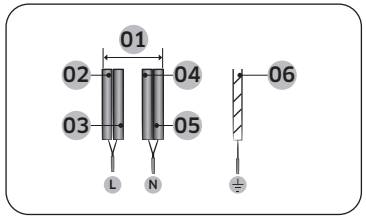
Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo, įsitikinkite, kad visos maisto gaminimo zonos yra paruoštos naudoti, trumpai įjungdami didžiausią kiekvienos zonos galios nuostatą ir naudodami tinkamus indus.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Atkreipkite dėmesį į elektros maitinimo tinklo ir prietaiso (jungimo schemos) fazės bei neutralaus laidų atitiktį; priešingu atveju galima sugadinti komponentus.
Garantija netaikoma gedimams, atsiradusiems netinkamai sumontavus prietaisą.

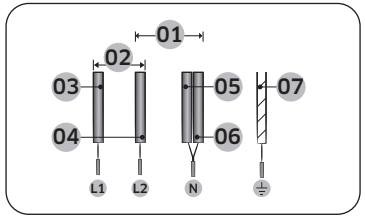
**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys.



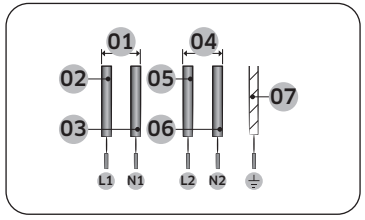

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **04** | Mėlynas |
| **02** | Juodas | **05** | Pilkas |
| **03** | Rudas | **06** | Žalias / geltonas |




2N~ (16 A): Prieš prijungdami atskirkite 2 fazių laidus (L1 ir L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Mėlynas |
| **02** | 380–415 V~ | **06** | Pilkas |
| **03** | Juodas | **07** | Žalias / geltonas |
| **04** | Rudas | | |



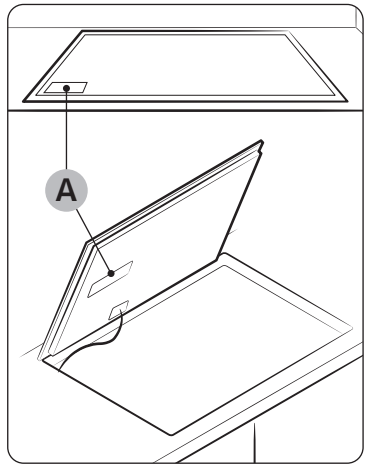

2 x 1N~ (16 A): Prieš prijungdami atskirkite laidus.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Rudas |
| **02** | Juodas | **06** | Pilkas |
| **03** | Mėlynas | **07** | Žalias / geltonas |
| **04** | 220–240 V~ | | |

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Vadovaukitės prie gnybtų esančia diagrama, kad tinkamai prijungtumėte laidus.

## Montavimas į stalviršį




**A.** Serijos numeris

**PASTABA**

Prieš pradėdami montuoti, užsirašykite prietaiso serijos numerį, esantį gamintojo lentelėje. Šio numerio gali prireikti kreipiantis dėl techninės priežiūros, o sumontavus nėra galimybės patikrinti numerį, nes originali gamintojo lentelė yra prietaiso apatinėje dalyje.

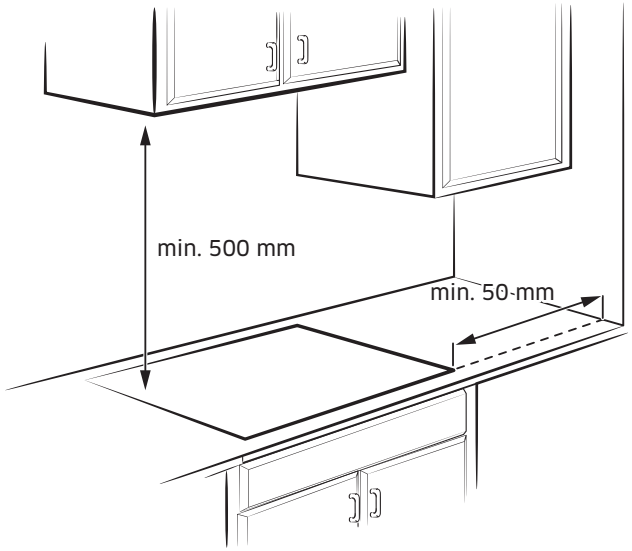
**PASTABA**

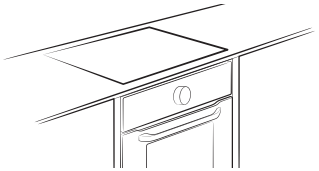
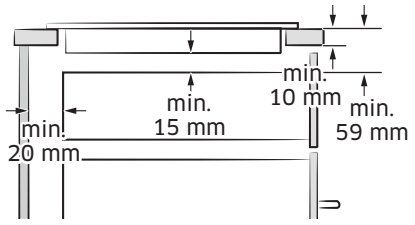
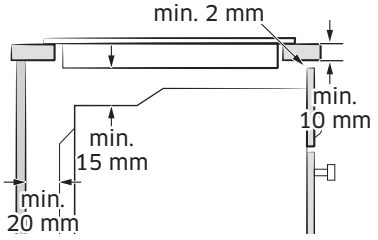
Ypatingą dėmesį atkreipkite į minimalius erdvės ir tarpų reikalavimus.

**PASTABA**

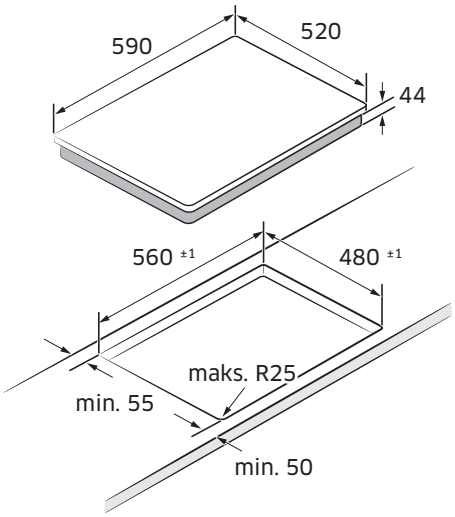
Kaitlentės apačioje yra ventiliatorius. Jei po kaitlente yra stalčius, jame nelaikykite smulkių daiktų ar popieriaus, nes jie gali pažeisti ventiliatorių arba pabloginti vėsinimą, jei ventiliatorius juos įtrauks.

# Kaitlentės montavimas



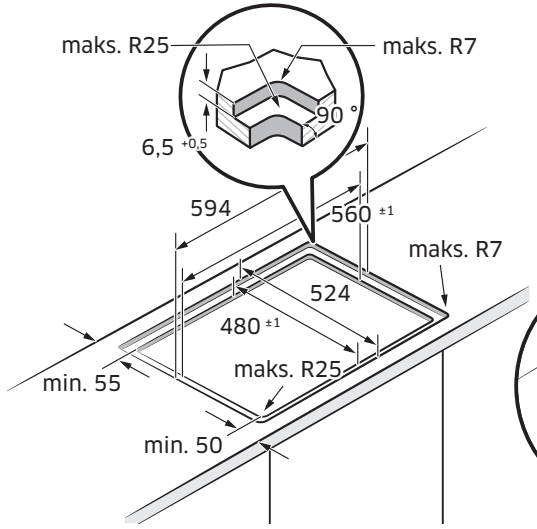

| Stalčiai | Orkaitė |
|---|---|
| |  |
|  |  |

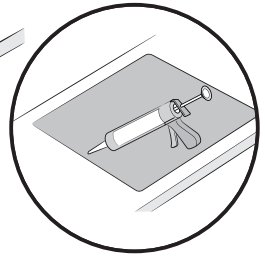


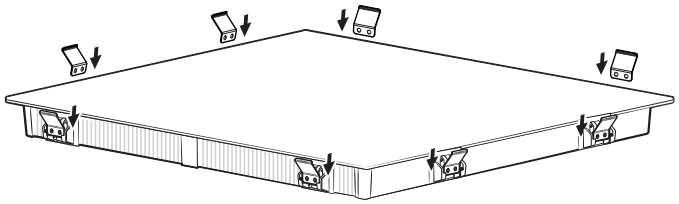


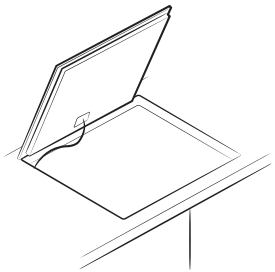

Vienetai: mm

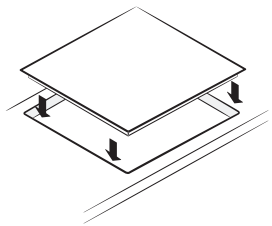
**Lygiai su stalviršiu montuojamas tipas (galima montuoti tik modelį NZ6******FK)**



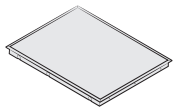









## Komponentai



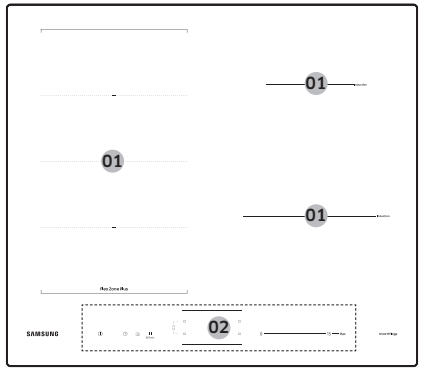
Indukcinė kaitlentė

Tvirtinimo spyruoklės

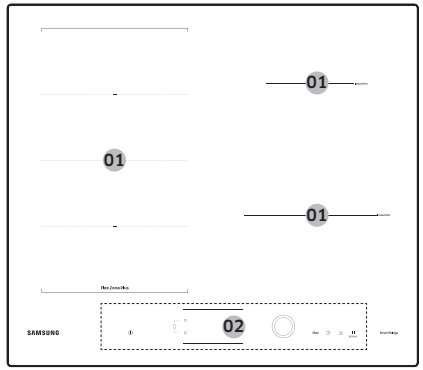
# Prieš pradedant

## Maisto gaminimo zonos

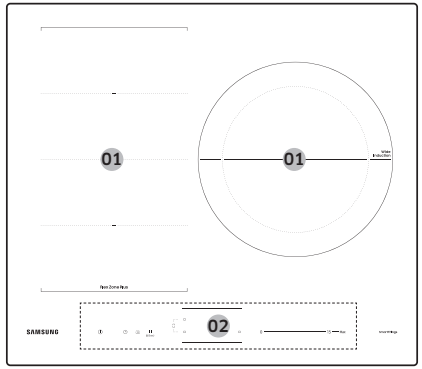
**NZ64B6056****



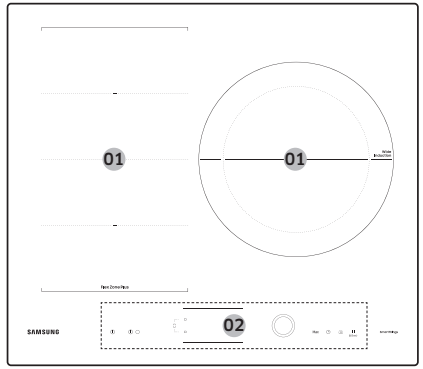

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

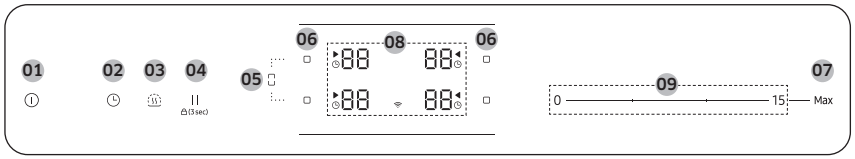



| | |
|---|---|
| **01** | Indukcinė gaminimo zona |
| **02** | Valdymo skydelis |

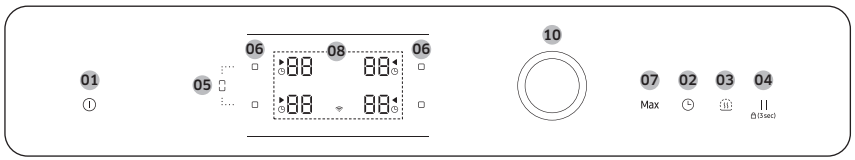
# Prieš pradedant

## Valdymo skydelis

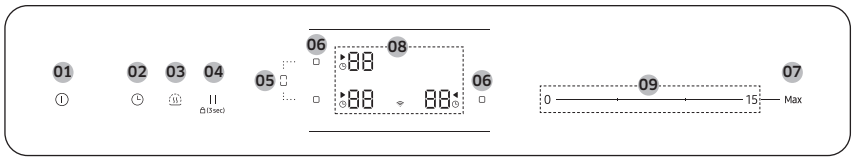
**Valdymo skydelis 1 - NZ64B6056****



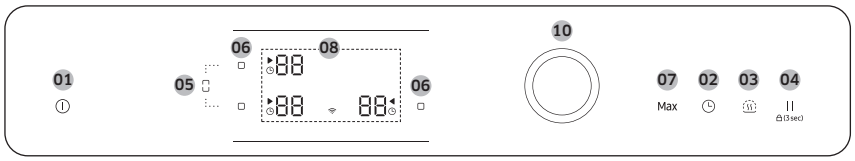

**Valdymo skydelis 2 - NZ64B6058****




**Valdymo skydelis 3 - NZ63B6056****

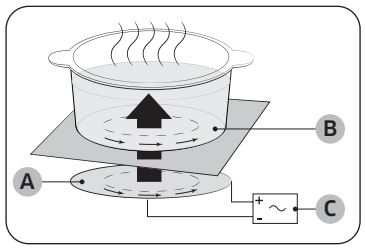



**Valdymo skydelis 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Įjungimas / išjungimas | Kaitlentė įjungiama ir išjungiama. |
| **02** | Laikmatis | Įjungiamas arba išjungiamas, taip pat nustatomas laikmatis. |
| **03** | Laikymas šiltai | Pagamintas maistas laikomas šiltai. |
| **04** | Pristabdymas ir užraktas | Visose gaminimo zonose įjungiama mažos galios nuostata. Spauskite 3 sekundes, kad užrakintumėte arba atrakintumėte valdymo skydelį. (Užraktas nuo vaikų) |
| **05** | Zona „Flex“ | Pasirenkama zona „Flex“. |
| **06** | Maisto gaminimo zona | Pasirenkama maisto gaminimo zona. |
| **07** | Max Didžiausia galia | Aktyvinama ši funkcija. |
| **08** | Ekranas | Rodoma kaitinimo nuostata, liekamasis karštis ir „Wi-Fi“ ryšys. |
| **09** | Valdymo juosta | Nustatoma kaitinimo nuostata, vėliau ji didinama arba mažinama. |
| **10** | Valdymo ratukas | Nustatoma kaitinimo nuostata, vėliau ji didinama arba mažinama. |

## Indukcinis kaitinimas




**A.** Indukcinė ritė
**B.** Indukcinės srovės
**C.** Elektroninės grandinės

- Indukcinio kaitinimo principas. Uždėjus indą ant maisto gaminimo zonos ir ją įjungus, indukcinės kaitlentės elektroninės grandinės sukuria indukcines sroves indo apačioje, kurios akimirksniu padidina indo temperatūrą.
- Greitesnis virimas ir kepimas. Tiesiogiai kaitinama keptuvė ar puodas, o ne stiklas, todėl našumas yra didesnis nei naudojant kitokio tipo prietaisus, nes neprarandama karščio. Didžioji dalis sugertos energijos paverčiama šiluma.

## Apsauginis išsijungimas

Jeigu viena iš maisto gaminimo zonų nėra išjungiama arba galios lygis nėra keičiamas ilgesnį laikotarpį, atitinkama maisto gaminimo zona automatiškai išsijungs.
Maisto gaminimo zonos automatiškai išsijungia praėjus toliau nurodytam laikui.

| Galios lygis | Išsijungimas |
|---|---|
| 1–3 | Po 6 val. |
| 4–6 | Po 5 val. |
| 7–9 | Po 4 val. |
| 10–15 | Po 1,5 val. |

**PASTABA**

Jei netinkamai veikianti kaitlentė perkaito, bus rodoma [ 1. Kaitlentė bus išjungta.

**PASTABA**

Jei indas netinkamas, per mažas arba ant maisto gaminimo zonos nėra uždėto indo, bus rodoma U. Po 1 minutės ta maisto gaminimo zona bus išjungta.

**PASTABA**

Jeigu viena arba kelios maisto gaminimo zonos išsijungia anksčiau nei praėjus nurodytam laikui, žr. skyrių „**Gedimų diagnostika**“.

**Kitos maisto gaminimo zonų automatiško išsijungimo priežastys**

Jeigu skystis užverda ir išbėga ant valdymo skydelio, visos maisto gaminimo zonos išsijungs.
Ant valdymo skydelio padėjus drėgną šluostę, prietaisas išsijungia automatiškai. Abiem šiais atvejais prietaisą reikia pakartotinai įjungti **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuku, prieš tai pašalinus skystį arba šluostę.

# Prieš pradedant

## Liekamojo karščio indikatorius

Kai atskira gaminimo zona arba kaitvietė išjungiama, atitinkamame gaminimo zonos ekrane liekamojo karščio buvimą parodo H, h („karšta“). Išjungus gaminimo zoną liekamojo karščio indikatorius užgęsta tik tada, kai gaminimo zona visiškai atvėsta.
Liekamasis karštis gali būti naudojamas atitirpinant produktus arba palaikant paruošto maisto šilumą.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Kol liekamojo karščio indikatorius šviečia, yra rizika nudegti.

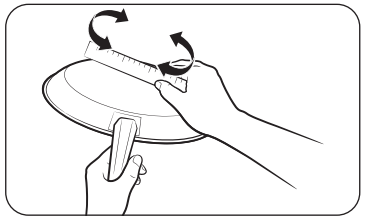
**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Jei nutrūksta maitinimo tiekimas, H, h simbolis užgęsta ir informacija apie liekamąjį karštį neberodoma.
Tačiau tokiu atveju galimybė nudegti išlieka. To galima išvengti, jei būdami prie viryklės visada elgsitės atsargiai.

## Temperatūros nustatymas

Jeigu dėl bet kokios priežasties vienos iš maisto gaminimo zonų temperatūra viršija saugų lygį, maisto gaminimo zona automatiškai sumažina galios lygį. Pasinaudojus kaitlente, vėsinamasis ventiliatorius tebeveiks, kol atvės kaitlentės elektronika. Ventiliatorius išsijungia atsižvelgiant į elektronikos temperatūrą.

## Indai



Naudokite indus plokščiu dugnu, užtikrinančiu visišką sąlytį su maisto gaminimo zona. Plokštumą galite patikrinti pasukdami ant indo dugno laikomą liniuotę. Laikykitės visų indų naudojimo rekomendacijų.

- Naudokite indus, pagamintus iš indukcinėms kaitlentėms tinkamos medžiagos.
- Norėdami, kad būtų tinkamai paskirstyta šiluma, naudokite kokybiškus indus su sunkesniu dugnu. Taip pasieksite geriausią gaminimo rezultatą.
- Indo dydis turi atitikti gaminamo maisto kiekį.
- Neleiskite iš indo išgaruoti visam skysčiui. Taip indas gali būti nepataisomai sugadintas – sulūžti, išsilydyti ar deformuotis, o dėl to gali būti apgadinta keraminė kaitlentė. (Tokio tipo apgadinimui garantija nėra taikoma.)
- Nenaudokite nešvarių indų, taip pat jei juose prikepę daug riebalų. Naudokite tokius indus, kuriuos po gaminimo lengva išplauti.

**⚠ PERSPĖJIMAS**

- Išjungus gali atrodyti, kad maisto gaminimo zonos atvėso. Vis dėlto stiklo paviršius gali būti karštas dėl liekamojo karščio, perduodamo iš indo. Pavojus nudegti išlieka.
- Nelieskite karšto indo rankomis. Kad nenusidegintumėte rankų, visuomet naudokite karštiems puodams skirtas pirštines ar laikiklius.
- Netraukite indų per kaitlentės paviršių. Taip galite nepataisomai pažeisti kaitlentę.

### Indukcinėms kaitlentėms tinkami indai

Indukcinę kaitlentę galima įjungti tik tuo atveju, jei ant vienos iš maisto gaminimo zonų pastatytas indas, turintis magnetinį pagrindą. Galite naudoti toliau nurodytus indus.

| Medžiaga | Tinkamumas |
|---|---|
| Plienas, emaliuotas plienas, ketus | Taip |
| Nerūdijantysis plienas | Taip (jei magnetas limpa prie indo apačios) |
| Aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas | Ne |

**PASTABA**

- Indukcinėms kaitlentėms pritaikyti indai atitinkamai pažymėti gamintojo.
- Kai kurie indai, padėti indukcinio gaminimo zonoje, gali skleisti garsą.
- Garsas nereiškia kaitlentės gedimo ir neturi jokios įtakos jos veikimui.
- Tam tikri nerūdijančiojo plieno indai gali būti netinkami indukcinėms kaitlentėms. Patikrinkite, ar prie indo apačios limpa magnetas.

### Indukcinėms kaitlentėms tinkamų indų dydis

Indukcinės maisto gaminimo zonos iki tam tikros ribos automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Visgi, atsižvelgiant į maisto gaminimo zonos dydį, indo dugno magnetinė dalis turi būti tam tikro minimalaus skersmens. Rekomenduojama naudoti indus, kurių feromagnetinio dugno skersmuo atitinka degiklio skersmenį. Jei degiklis neaptinka indo, pabandykite pastatyti jį ant mažesnio degiklio.

**PASTABA**

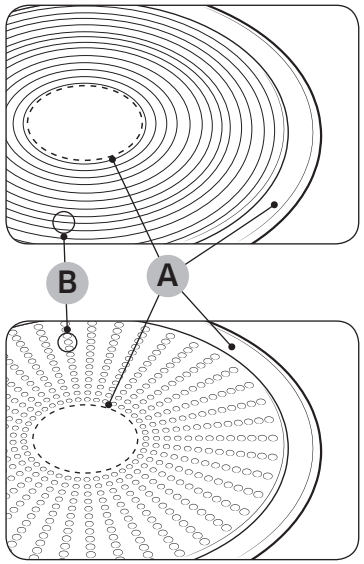
Informacijos apie indų skersmenį ieškokite atitinkamo modelio maisto gaminimo zonų specifikacijoje.

# Prieš pradedant



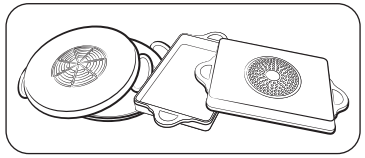
### Kiti indukcinėms kaitlentėms tinkami indai

Kai kurių indų apačioje esantis magnetinės medžiagos sluoksnis yra per plonas, kad juos būtų galima naudoti su indukcinėmis kaitlentėmis. Jų magnetinė sąveika gali būti per silpna, todėl gaminimas juose gali neužtikrinti norimo rezultato. (Silpna magnetinė sąveika reiškia, kad magnetas nelimpa pakankamai stipriai arba magnetines sąveikos paviršius yra per mažas.)



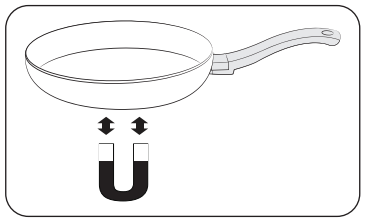

- Nors indai yra skirti indukcinėms kaitlentėms, kaitinimo efektyvumas gali būti nepakankamas arba kartais kaitlentė gali neaptikti indo, jei jo dugno magnetinis paviršius yra per mažas ar magnetinė sąveika per silpna.

**A.** Sritis, kurioje magnetas nelimpa
**B.** Sritis, kurioje magnetas limpa



Jei naudojamas didelis indas su mažesniu feromagnetiniu elementu, įšyla tik feromagnetinis elementas. Dėl to šiluma gali būti paskirstoma nevienodai.

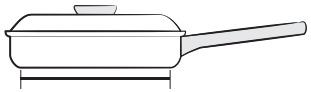
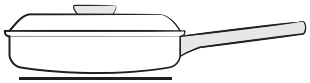
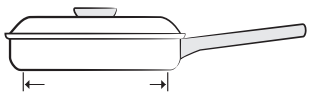
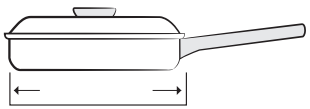
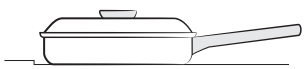
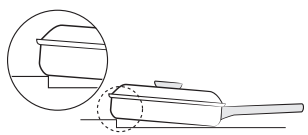
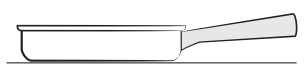
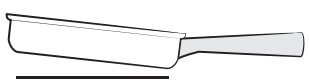
### Tinkamumo bandymas



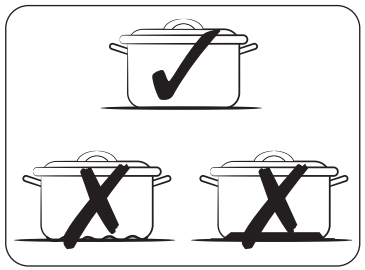
Indai tinka indukciniam gaminimui, jei prie jų apačios limpa magnetas ir jie yra atitinkamai pažymėti gamintojo.

- Indą galite įvertinti pagal jo pagrindą. Pagrindas turi būti kuo storesnis ir kuo plokštesnis.
- Pirkdami naujus indus, atkreipkite dėmesį į pagrindo skersmenį. Gamintojai dažnai pateikia tik viršutinio žiedo skersmenį.
- Nenaudokite indų, kurių pagrindas pažeistas, kraštai yra šiurkštūs arba su atplaišomis. Tokius indus traukiant per keraminės kaitlentės paviršių, jį galima nepataisomai subraižyti.
- Šalto indo pagrindas įprastai yra šiek tiek įlinkęs į vidų (įgaubtas). Jis negali būti išlinkęs į išorę (išgaubtas).
- Jeigu norite naudoti specialų indą, pvz., greitpuodį, lėto troškinimo keptuvę arba kinišką keptuvę, vadovaukitės gamintojo instrukcijomis.

### Tinkama indo padėtis

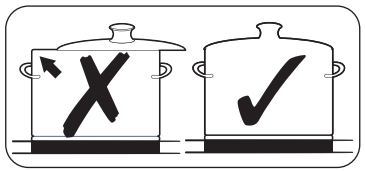
| Tinkama | Netinkama |
|---|---|
|  |  |
| Plokščiadugniai ir tiesiašoniai indai | Indai išlenktu ar deformuotu dugnu ar šonais |
|  |  |
| Indas atitinka arba viršija rekomenduojamą mažiausią dydį maisto gaminimo zonai. | Indas neatitinka mažiausio dydžio, reikalaujamo atitinkamai maisto gaminimo zonai. |
|  |  |
| Indas visiškai uždengia kaitlentės paviršių. | Indas padėtas ant kaitlentės krašto arba ne visas telpa ant kaitlentės paviršiaus. |
|  |  |
| Tinkama indo pusiausvyra. | Dėl sunkios rankenos indas yra pakrypęs. |

### Energijos taupymo patarimai



Galite sutaupyti energijos vadovaudamiesi toliau pateikiamais patarimais.

- Prieš įjungdami maisto gaminimo zonas, visada uždėkite puodus arba keptuves.
- Pasirūpinkite, kad maisto gaminimo zonos ir indų apačios būtų švarios. Priešingu atveju bus sunaudojama daugiau energijos.
- Jei yra dangtis, tinkamai uždenkite juo indą. Taip sumažinsite elektros energijos sąnaudas.



- Prieš baigdami gaminti maistą, išjunkite maisto gaminimo zonas. Liekamasis karštis išlaikys maistą šiltą.

### Tinkama indo padėtis

Galite patikrinti puodus ir keptuves, ar jie tinkami naudoti su šiuo gaminiu.

1. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką, kad įjungtumėte kaitlentę.
2. Palieskite ir 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto** ⏸ mygtuką, kad įjungtumėte užraktą nuo vaikų.
3. Palieskite ir 3 sek. palaikykite **laikmačio** ◷ mygtuką, kad įjungtumėte puodų ir keptuvių tinkamumo tikrinimo režimą.
4. Indą padėkite ant vienos iš gaminimo zonų, tada palieskite ir 3 sek. palaikykite **gaminimo zonos** ▢ mygtuką.

| Indikatorius | Aprašas |
|---|---|
| 0 | Indas netinkamas |
| 1–7 | Indas tinkamas, bet neefektyvus |
| 8–10 | Indas tinkamas |

# Prieš pradedant

## Jutiklinių mygtukų naudojimas

Jutiklinius valdymo mygtukus naudokite liesdami juos pirštu ir laikydami tol, kol įsijungs arba išsijungs atitinkamas ekranas, arba kol įsijungs norima funkcija. Naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad liečiate tik vieną mygtuką. Jeigu pirštą ant mygtuko padėsite per daug gulsčiai, tikėtina, kad įjungsite ir šalia esantį mygtuką.

## Veikimo metu sklindantys garsai

Gali būti girdimi toliau nurodyti garsai.

- Traškesys: indas pagamintas iš skirtingų medžiagų.
- Švilpesys: naudojate daugiau nei dvi maisto gaminimo zonas ir indai yra pagaminti iš skirtingų medžiagų.
- Gaudesys: nustatėte aukštą galios lygį.
- Spragsėjimas: persijungia elektros grandinės.
- Šnypštimas, zvimbimas: veikia ventiliatorius.

Šie garsai yra normalūs ir nereiškia gedimo.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Nenaudokite iš skirtingų medžiagų pagamintų ir skirtingų dydžių indų.
Iš skirtingų medžiagų pagaminti ir skirtingų dydžių indai gali sukelti triukšmą ir virpesius.

**PASTABA**

Pasirinkus mažą galios lygį (1–5), gali pasigirsti spragsėjimas.

## Pirminis valymas

Nuvalykite keraminio stiklo paviršių drėgna šluoste ir keraminių kaitlenčių stiklui skirtu valikliu.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Nenaudokite kaustinių ar abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršių.

# Kaitlentės naudojimas

## Prietaiso įjungimas

Prietaisas įjungiamas **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuku. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką.

**PASTABA**

Paspaudus prietaiso **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką, galios lygį reikia pasirinkti maždaug per 20 sek. Priešingu atveju saugumo sumetimais prietaisas išsijungs.

## Prietaiso išjungimas

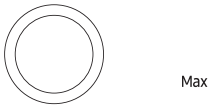
Prietaisą visiškai išjungti galite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuku.
Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką.

**PASTABA**

Išjungus vieną gaminimo zoną ar visą maisto gaminimo paviršių, liekamasis karštis bus nurodomas atitinkamų gaminimo zonų skaitmeniniuose ekranuose kaip H, h – du karščio lygiai.
Temperatūra sumažinama, H, h neberodoma.

## Maisto gaminimo zonos ir galios lygio pasirinkimas

1. Norėdami pasirinkti gaminimo zoną, paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos** ▢ mygtuką.
2. Nustatyti ir reguliuoti galios lygį galite naudodami valdymo juostą, valdymo mygtukus arba valdymo ratuką.

| | |
|---|---|
| Valdymo juosta | |
| Valdymo ratukas |   |

**PASTABA**

- Pasirenkant maisto gaminimo zoną, numatytasis lygis yra 15.
- Jei paliečiamas ir ilgiau nei 8 sek. laikomas daugiau nei vienas mygtukas, gaminimo zonos indikatorius rodys dU.

**Rekomenduojami maisto gaminimo nustatymai**

Lentelėje pateikiamos vertės yra rekomendacinės. Įvairiems maisto gaminimo būdams reikalingas galios lygis priklauso nuo įvairių kintamųjų, įskaitant naudojamų indų kokybę ir tipą, taip pat gaminamo maisto kiekį.

| Galios lygis | Maisto gaminimo būdas | Naudojimo pavyzdžiai |
|---|---|---|
| 14–15 | Šildymas / skrudinimas riebaluose / kepimas | Didelio skysčio kiekio šildymas, makaronų virimas, mėsos kepimas, guliašo skrudinimas, mėsos troškinimas |
| 8–11 | Intensyvus kepimas | Žlėgtainiai, jautienos nugarinė, tarkuotų bulvių blynai, dešrelės, miltiniai blynai |
| 7–10 | Kepimas | Pjausniai / kotletai, kepenys, žuvys, muštiniai, kepti kiaušiniai |
| 5–7 | Virimas | Iki 1,5 l skysčio, bulvių, daržovių virimas |
| 2–4 | Virimas garuose / troškinimas / virimas | Nedidelio kiekio daržovių virimas garuose ir troškinimas, ryžių ir pieno produktų virimas |
| 1–2 | Lydymas | Sviesto, šokolado lydymas, želatinos tirpinimas |

**PASTABA**

Galios lygį reikia pasirinkti atsižvelgiant į konkretų indą ir maistą.

# Kaitlentės naudojimas

## Didžiausia galia

**Didžiausios galios** funkcija suteikia papildomos galios maisto gaminimo zonoms (pavyzdžiui, leidžia greičiau užvirinti didelį vandens kiekį).
Praėjus **didžiausios galios** funkcijos laikui, automatiškai grąžinama aukščiausia maisto gaminimo zonų kaitinimo nuostata.

**PASTABA**

- Tam tikrais atvejais **didžiausios galios** funkcija gali būti automatiškai išjungta, siekiant apsaugoti kaitlentės vidinius elektroninius komponentus. Pavyzdžiui, negalima vienu metu pasirinkti didžiausios galios ir priekinėje, ir galinėje „Flex“ zonoje.
- Informacijos apie **didžiausios galios** funkcijos laiką ieškokite savo modelio gaminimo zonų specifikacijoje.

### Galios valdymas

Maisto gaminimo zonų galia yra ribota.
Jei įjungus **didžiausios galios** funkciją viršijamos šios galios ribos, galios valdymo sistema automatiškai sumažina gaminimo zonos galios lygį.
Ekrane kelias sekundes pakaitomis rodomas šios maisto gaminimo zonos nustatytas galios lygis ir didžiausias galimas galios lygis. Paskui indikatorius pasikeičia iš nustatyto galios lygio į didžiausią galimą galios lygį.

## Zonos „Flex“ naudojimas (tik modeliai su zona „Flex“)

Funkciją „Flex“ galima nustatyti visai kairiosios pusės gaminimo zonai, kad būtų galima naudoti didelius indus (pavyzdžiui, ovalius puodus, pailgus žuvų gaminimo puodus).

1. Paspauskite **zonos „Flex“** mygtuką.
2. Galios lygį nustatykite ir reguliuokite **galios lygio** mygtuku.

**PASTABA**

- **Zonos „Flex“** mygtuką paspaudus kaitlentei veikiant, **zonos „Flex“** funkcija bus išjungta.
- Jei **zonos „Flex“** mygtuką paspausite kiekvienam degikliui veikiant skirtingu lygiu, bus nustatytas aukščiausias degiklių lygis.

## Funkcija „Flex zone Plus“ (tik modeliai su funkcija „Flex zone Plus“)

Zona „Flex“ yra didelis maisto gaminimo paviršius, esantis kairėje kaitlentės pusėje (žr. paveikslėlį kairėje), skirtas tiems atvejams, kai iš karto norite naudoti kelis įvairių dydžių puodus ar keptuves. Zonoje „Flex“ yra keturios kaitvietės su atskirais induktoriais, leidžiančiais gaminti maistą neatsižvelgiant į tai, kurioje maisto gaminimo zonos vietoje yra padėti indai.

Naudodami funkciją „Flex zone Plus“, galite sujungti kelias maisto gaminimo zonas ir taip padidinti maisto gaminimo plotą. Paspauskite **zonos „Flex“** ⟦⟧ mygtuką, kad galėtumėte naudoti maisto gaminimo zoną, kaip apibūdinta toliau.

**PASTABA**

- Jei naudojama tik viena maisto gaminimo zona, indo apačios skersmuo turi būti mažesnis nei 14 cm.
- Gali užtrukti apie 5–10 sek., kol kaitlentė atpažins indo padėtį.
- Kol kaitlentė atpažins indą, gali būti girdimi garsai.
- Maisto gaminimo metu indo nenuimkite nuo kaitlentės. Saugos sumetimais kaitlentė išsijungia automatiškai, jei indas nuimamas ilgesniam laikui nei 5 sek.

**Funkcijos „Flex zone Plus“ naudojimas (tik modeliai su funkcija „Flex zone Plus“)**

1. Paspauskite **zonos „Flex“** ⟦⟧ mygtuką.
2. Galios lygį nustatykite ir reguliuokite **galios lygio** mygtuku.

**PASTABA**

- Jei **zonos „Flex“** ⟦⟧ mygtuką paspausite kaitlentei veikiant, **zonos „Flex“** funkcija bus išjungta.
- Jei **zonos „Flex“** ⟦⟧ mygtuką paspausite, kai maisto gaminimo zonos veikia skirtingais galios lygiais, automatiškai bus nustatytas aukštesnis lygis.
- Jei ant naujos zonos „Flex“ norėsite uždėti daugiau indų arba pakeisti jų vietą, pirmiausia atšaukite esamą gaminimo procesą, tuomet paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos** ▢ mygtuką, kad ją aktyvintumėte.

# Kaitlentės naudojimas

## Laikymas šiltai

1. Naudojant šią funkciją, pagamintas maistas laikomas šiltai. Paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos** ▢ mygtuką.
2. Paspauskite **laikymo šiltai** mygtuką.
3. Maisto gaminimo zonos indikatorius pasikeis.
4. Norėdami išjungti maisto gaminimo zoną, dar kartą paspauskite **laikymo šiltai** mygtuką.

## Laikmatis

### Laikmačio naudojimas apsauginio išjungimo tikslu

Jeigu maisto gaminimo zonai nustatytas tam tikras laikas, praėjus nustatytam laikui maisto gaminimo zona išsijungs. Ši funkcija gali būti naudojama kelioms maisto gaminimo zonoms vienu metu.

### Laikmačio nustatymas

Maisto gaminimo zona (-os), kuriai (-ioms) norite pritaikyti apsauginį išsijungimą, turi būti įjungta (-os).

1. Paspauskite **laikmačio** mygtuką.
2. Nustatykite laikmatį, pakartotinai spausdami **laikmačio** mygtuką.
3. Norėdami atšaukti laikmačio nuostatą, palieskite ir 3 sek. palaikykite **laikmačio** mygtuką.

**PASTABA**

- Norėdami greičiau pakeisti nuostatas, palieskite ir palaikykite bet kurį **laikmačio** mygtuką, kol pasieksite norimą vertę.
- Išsijungdamas laikmatis kelis kartus pypteli. Visgi maisto gaminimo zona neišjungiama.

## Pristabdymas / tęsimas

**Pristabdymo / tęsimo** funkcija vienu metu įjungia mažos galios režimą visoms gaminimo zonoms, o tuomet vėl sugrąžina ankstesnį galios lygį. Šią funkciją galima naudoti norint trumpai pertraukti ir vėliau tęsti gaminimo procesą, pvz., jei reikia atsiliepti į skambutį.
Aktyvinus **pristabdymo / tęsimo** funkciją, išjungiami visi mygtukai, išskyrus **pristabdymo ir užrakto** (3 sec) bei **įjungimo / išjungimo** mygtukus.
Norėdami tęsti gaminimą, vėl paspauskite **pristabdymo ir užrakto** (3 sec) mygtuką.

| | Valdymo skydelis | Indikatorius |
|---|---|---|
| Įjungimas | Paspauskite **pristabdymo ir užrakto** (3 sec) mygtuką | ▮▮ |
| Išjungimas | Paspauskite **pristabdymo ir užrakto** (3 sec) mygtuką | Grįžtama į ankstesnį galios lygį |

## Greitasis išjungimas

Šiuo veiksmu galite greitai nutraukti maisto gaminimo procesą.
Norėdami išjungti gaminimo zoną, palieskite ir 2 sek. palaikykite **gaminimo zonos** ▢ mygtuką.

**PASTABA**

**Zonos „Flex“** mygtukas greitojo išjungimo funkcijos nepalaiko.

## Užraktas nuo vaikų

Saugos užraktu nuo vaikų galite apsisaugoti nuo atsitiktinio gaminimo zonos įjungimo ir maisto gaminimo paviršiaus aktyvinimo. Taip pat galima užblokuoti valdymo skydelį, išskyrus **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką (tik valdymui išjungti), kad būtų išvengta atsitiktinio nuostatų pakeitimo, pvz., valant skydelį šluoste.

### Užrakto nuo vaikų įjungimas / išjungimas

1. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto** ⏸ (3 sek.) mygtuką. Išgirsite patvirtinamąjį garsinį signalą.
2. Paspauskite bet kurį mygtuką. L pasirodys ekrane. Tai reiškia, kad užraktas nuo vaikų įjungtas.
3. Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, vėl palieskite ir 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto** ⏸ (3 sek.) mygtuką. Išgirsite patvirtinamąjį garsinį signalą.

**PASTABA**

- Užraktas nuo vaikų yra aktyvinamas neatsižvelgiant į tai, ar prietaisas yra įjungtas, ar išjungtas.
- Užraktą nuo vaikų galima įjungti ir gaminant maistą. Norėdami išjungti degiklį, kurio užraktas nuo vaikų yra įjungtas, pirmiausia paspauskite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką arba išjunkite užraktą nuo vaikų, tuomet paspauskite atitinkamos **gaminimo zonos** ▢ mygtuką.

## Didžiausios galios apribojimas

Ši funkcija leidžia pakeisti didžiausią galimą prietaiso galią.

1. Prietaisas turi būti išjungtas.
2. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto** ⏸ (3 sek.) mygtuką, kad įjungtumėte užraktą nuo vaikų.
3. Vienu metu palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite kairiosios priekinės **gaminimo zonos** ▢ mygtuką ir dešiniosios priekinės **gaminimo zonos** ▢ mygtuką.
4. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **laikmačio** 🕒 mygtuką. Ekrane bus rodoma Po ir dabartinė didžiausia galia.
5. Galios ribą galite reguliuoti **pristabdymo ir užrakto** ⏸ (3 sek.) mygtuku. (3 000 W, 4 000 W, 7 400 W)
6. Paspauskite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką, kad pasirinktumėte norimą nuostatą.

**PASTABA**

Mažo galingumo (3 000 W, 4 000 W) režimu galios lygis bus reguliuojamas automatiškai.

# Kaitlentės naudojimas

## Garso įjungimas / išjungimas

1. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką.
2. Per 10 sek. nuo maitinimo įjungimo palieskite ir 3 sek. palaikykite **laikmačio** ◷ mygtuką.
3. Garsas išsijungs, o ekrane bus rodoma OF.
4. Norėdami pakeisti garso nuostatą, pakartokite 1 ir 2 žingsnius. Garsas bus įjungtas, o ekrane bus rodoma On.

**PASTABA**

Praėjus daugiau kaip 10 sek. nuo maitinimo įjungimo, garso nuostatų pakeisti negalėsite.

## „Smart Connect“

Kaitlentėje yra integruotas „Wi-Fi“ modulis, leidžiantis sinchronizuoti kaitlentę su programėle „SmartThings“. Išmaniojo telefono programėlėje galite:

- stebėti kaitlentės elementų veikimo būklę ir galios lygio nuostatas;
- patikrinti ir pakeisti laikmačio nuostatas.

Per programėlę „SmartThings“ valdomos funkcijos gali veikti netinkamai, jei ryšys prastas arba prietaisas sumontuotas vietoje, kurioje „Wi-Fi“ signalas silpnas.

**Kaip prijungti kaitlentę**

Norėdami naudoti nuotolines „Samsung“ kaitlentės funkcijas, iš pradžių turite ją susieti su programėle „SmartThings“.

1. Atsisiųskite ir atidarykite programėlę „SmartThings“ savo išmaniajame įrenginyje.
2. Palieskite ir 1–2 sek. palaikykite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką, kad įjungtumėte kaitlentę.
3. Palieskite ir maždaug 3 sek. palaikykite **pristabdymo ir užrakto** ⏸ (3 sec) mygtuką, kad įjungtumėte užraktą nuo vaikų.
4. Laikykitės programėlėje rodomų instrukcijų, tuomet palieskite ir 3 sek. palaikykite mygtuką Max.
5. Užmezgant ryšį, mirksi „Wi-Fi“ indikatorius. Procesui pasibaigus, šis indikatorius nustos mirksėti ir švies nuolat. Tai reiškia, kad kaitlentė yra sėkmingai prijungta.
6. Jei „Smart Connect“ „Wi-Fi“ indikatorius neįsižiebia, laikykitės programėlėje pateikiamų nurodymų ir dar kartą pabandykite užmegzti ryšį.

**PASTABA**

- Funkcija „Smart Connect“ turi būti nustatoma tik tuomet, kai ant kaitlentės nevyksta maisto gaminimas.
- Daugiau informacijos pateikiama naudotojo vadove, kurį rasite svetainėje www.samsung.com

**„Wi-Fi“ įjungimas / išjungimas**

- Norėdami įjungti arba išjungti „Wi-Fi“ ryšį, pakartokite 2–4 žingsnius.

## Gartraukio valdymas

Šiame gaminyje yra „Bluetooth“ įrenginys, kurį naudodami galite prijungti kaitlentę prie „Samsung“ gartraukį valdančių modelių. „Bluetooth“ ryšys leidžia naudotis gartraukio valdymo funkcija per programėlę „SmartThings“. Norėdami daugiau sužinoti apie „Samsung“ modelius, turinčius gartraukio valdymo funkciją, apsilankykite svetainėje www.samsung.com.

**Prisijungimas prie gartraukį valdančio modelio**

1. Atsisiųskite ir paleiskite programėlę „SmartThings“ savo išmaniajame įrenginyje. Tuomet atlikite „Smart Connect“ veiksmus kaitlentei prijungti.
2. Laikydamiesi „Bluetooth“ instrukcijų gartraukį valdančiame modelyje, aktyvinkite „Bluetooth“ ryšį.
3. Palieskite ir vienu metu palaikykite **laikmačio** ◷ bei **pristabdymo ir užrakto** ⏸ (3 sek) mygtukus, kad būtų užmegztas „Bluetooth“ ryšys. Sėkmingai užmezgus „Bluetooth“ ryšį, ekrane rodoma bt.
4. Norėdami valdyti gartraukį, laikykitės instrukcijų, pateikiamų gartraukį valdančio modelio naudotojo vadove, ir programėlėje pateikiamų nurodymų.

**PASTABA**

- Nepavykus užmegzti „Smart Connect“ ryšio, negalėsite naudotis programėle „SmartThings“ gartraukiui stebėti ir valdyti.
- Be „Smart Connect“ ryšio su kaitlente, taip pat galite „Bluetooth“ ryšiu susieti ir sinchronizuoti kaitlentę bei gartraukį. Šiuo tikslu atlikite minėtus 2 ir 3 žingsnius.

# Prietaiso priežiūra

## Kaitlentė

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Valiklių negalima naudoti ant įkaitusio keraminio stiklo paviršiaus: po valymo valikliai turi būti pašalinti pakankamu kiekiu švaraus vandens, nes paviršiui įkaitus gali pasireikšti jų kaustinis poveikis. Nenaudokite agresyvių valiklių, pvz., kepsninėms ar orkaitėms skirtų purškiamųjų valiklių arba abrazyvinių keptuvių valiklių.

**PASTABA**

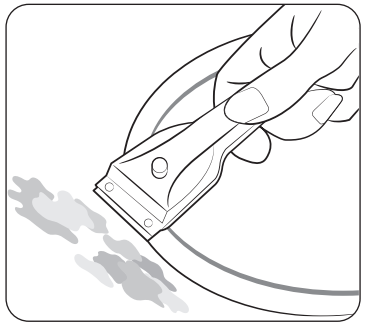
Po kiekvieno naudojimo keraminio stiklo paviršių valykite, kol jis dar šiltas. Taip išsiliejęs skystis nepridegs ant paviršiaus. Kalkių nuosėdas, vandens žymes, užtiškusius riebalus ir ant metalo atsiradusias dėmes valykite keraminiam stiklui arba nerūdijančiajam plienui skirtais valikliais.

## Nedideli nešvarumai

1. Nuvalykite keraminio stiklo paviršių drėgna šluoste.
2. Sausai nušluostykite švaria šluoste. Nepalikite ant paviršiaus valiklio likučių
3. Kartą per savaitę visą keraminio stiklo paviršių kruopščiai nuvalykite keraminio stiklo arba nerūdijančiojo plieno valikliu.
4. Keraminio stiklo paviršių nuvalykite pakankamu kiekiu švaraus vandens ir sausai nušluostykite švaria pūkų nepaliekančia šluoste.

# Prietaiso priežiūra

## Prikepę nešvarumai

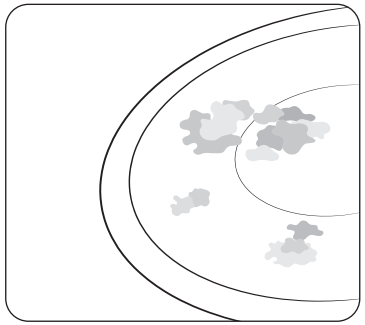


1. Prikepusius nešvarumus ir sunkiai nuvalomus purslus valykite stiklo grandikliu.
2. Stiklo grandiklį nukreipkite kampu į keraminio stiklo paviršių.
3. Nešvarumus pašalinkite grandydami grandiklio geležte.

**PASTABA**

Stiklo grandiklių ir keraminio stiklo valiklių galite įsigyti specializuotose mažmeninės prekybos vietose.

## Sunkiai pašalinami nešvarumai



1. Pridegusį cukrų, išsilydžiusį plastiką, aliuminio foliją arba kitas medžiagas šalinkite stiklo grandikliu iškart, kol jos dar šiltos.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Naudojant stiklo grandiklį karštoje maisto gaminimo zonoje kyla pavojus nusideginti.

2. Atvėsusią kaitlentę valykite įprastai. Jeigu maisto gaminimo zona, ant kurios yra ištirpusios medžiagos, atvėso, prieš valydami ją pašildykite.

**PASTABA**

Subraižymų arba tamsių dėmių ant keraminio stiklo, atsiradusių, pvz., naudojant keptuvę aštriais kraštais, neįmanoma pašalinti. Tačiau tai neturi įtakos kaitlentės veikimui.

## Kaitlentės rėmas (pasirenkamas papildomai)

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Kaitlentės rėmo nevalykite actu, citrinų sultimis arba kalkių valikliu, nes gali atsirasti tamsių dėmių.

1. Rėmą šluostykite drėgna šluoste.
2. Sudrėkinkite pridžiūvusius nešvarumus drėgnu audiniu. Nuvalykite ir sausai nušluostykite.

## Kaip išvengti prietaiso sugadinimo

- Kaitlentės paviršiaus nenaudokite kaip darbinio paviršiaus, taip pat nelaikykite ant jo daiktų.
- Jei ant kaitlentės neuždėtas puodas ar keptuvė, arba jie tušti, neįjunkite maisto gaminimo zonos.
- Keraminis stiklas yra labai tvirtas ir atsparus temperatūros skirtumams, bet jis nėra nesudaužomas. Jį gali pažeisti ant kaitlentės nukritęs ypač aštrus arba kietas daiktas.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant kaitlentės rėmo. Kyla pavojus subraižyti arba sugadinti paviršių.
- Saugokitės, kad neapipiltumėte kaitlentės rėmo rūgštiniais skysčiais, pvz., actu, citrinų sultimis ar kalkių valikliu, nes dėl tokių skysčių gali atsirasti tamsių dėmių.
- Jeigu cukraus arba ruošiamo patiekalo su cukrumi patektų ant karšto maisto gaminimo zonos paviršiaus ir jis išsilydytų, nedelsdami nuvalykite virtuviniu grandikliu, kol paviršius dar karštas. Jeigu nešvarumai atvės, valant galima sugadinti paviršių.
- Visas medžiagas, kurios gali ištirpti, pavyzdžiui, plastikus, aliuminio foliją ir orkaitei skirtą foliją, laikykite atokiau nuo keraminio stiklo paviršiaus. Ant kaitlentės išsilydžiusios tokios medžiagos turi būti tuoj pat pašalintos grandikliu.

# Gedimų diagnostika ir šalinimas

## Gedimų diagnostika

Sutrikimas gali atsirasti dėl nedidelės klaidos, kurią galite pašalinti patys, vadovaudamiesi toliau pateikiama informacija. Jeigu toliau pateikiamos instrukcijos nepadeda pašalinti sutrikimo tam tikru atveju, nebandykite toliau prietaiso remontuoti savarankiškai.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

Prietaisą gali remontuoti tik kvalifikuotas techninės priežiūros specialistas. Netinkamai atlikti remonto darbai gali kelti didelį pavojų naudotojui. Jeigu prietaisą reikia remontuoti, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Ką daryti, jeigu maisto gaminimo zonos neveikia? | • Išsijungė namo elektros tinklo saugiklis. | • Jeigu saugiklis suveikia kelis kartus, kreipkitės į įgaliotą elektriką. |
| Ką daryti, jeigu maisto gaminimo zonos neįsijungia? | • Atsitiktinai buvo aktyvintas **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtukas.<br>• Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu. | • Prietaisas yra tinkamai įjungtas.<br>• Nuvalykite valdymo skydelį. |
| Ką daryti, jeigu staiga išsijungtų ekranas, išskyrus liekamojo karščio indikatorių H, H? | • Atsitiktinai buvo aktyvintas **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtukas.<br>• Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu. | • Prietaisas yra tinkamai įjungtas.<br>• Nuvalykite valdymo skydelį. |
| Ką daryti, jeigu išjungus maisto gaminimo zonas ekrane nerodomas liekamasis karštis? | • Maisto gaminimo zona buvo naudota trumpai, todėl pakankamai neįkaito. | • Jeigu maisto gaminimo zona yra karšta, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. |

# Gedimų diagnostika ir šalinimas

| Informacinis kodas | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| C0 | Iškilo problemų dėl degiklio temperatūros jutiklio. | **Įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuku paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, atjunkite elektros maitinimą ilgiau nei 30 sek. Tuomet paleiskite prietaisą iš naujo ir bandykite dar kartą. Jei problemos išspręsti nepavyko, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. |
| C1 | Aptikta temperatūra yra aukštesnė negu nurodoma. | |
| C2 | Iškilo problemų dėl PBA jutiklio. | |
| A2 | Nuolatinės srovės variklis neveikia dėl problemų, susijusių su spausdintine schema ar elektros laidais, arba dėl elektros trikdžių variklio šepetėliuose. | |
| d0 | Paliestas mygtukas laikomas ilgiau kaip 8 sek. | Įsitikinkite, kad mygtukas nėra šlapias ir nėra paliestas bei laikomas. Jei problemos išspręsti nepavyko, **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuku paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. |
| F0 | Nėra ryšio tarp pagrindinės ir antrinės spausdintinių schemų. | **Įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuku paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, atjunkite elektros maitinimą ilgiau nei 30 sek. Tada paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problemos išspręsti nepavyko, kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. |
| F2 | Netinkamai veikia jutiklinis valdymas. | |
| UP | Neatitinka įprastos įtampos (220 – 240 V). | Patikrinkite namų maitinimo tinklą. |
| U9 | Jei gaminimo indas nėra tinkamas indukcinei kaitvietei arba kaitvietė veikia be gaminimo indo, tai parodoma. | Naudokite indukcinei kaitvietei tinkamą indą. |

**Ką daryti, jeigu maisto gaminimo zona neįsijungia arba neišsijungia?**

Taip gali atsitikti dėl vienos iš šiu priežasčių:

- Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu.
- Įjungtas saugos nuo vaikų užraktas, rodomas simbolis L.

**Ką daryti, jeigu ekrane šviečia d0?**

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Valdymo skydelis iš dalies yra uždengtas drėgna šluoste arba aplietas skysčiu. Norėdami paleisti prietaisą iš naujo, paspauskite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką.
- Jei ant valdymo skydelio išsiliejo skysčio, nušluostykite jį.

**Ką daryti, jeigu ekrane šviečia C1?**

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Netinkamai veikianti kaitlentė perkaito.
- Kaitlentei atvėsus, paspauskite **įjungimo / išjungimo** ⏻ mygtuką, kad paleistumėte prietaisą iš naujo.

**Ką daryti, jeigu ekrane šviečia U9?**

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Indas netinkamas, per mažas arba ant gaminimo zonos nėra uždėto indo.
- Jei uždėsite tinkamą indą, pranešimas bus išjungtas automatiškai.

**Ką daryti, jei išjungus kaitlentę veikia ventiliatorius?**

Patikrinkite toliau nurodytus atvejus:

- Baigus naudoti kaitlentę, ventiliatorius tebeveikia, kad ją atvėsintų.
- Kaitlentės elektronikos dalims atvėsus arba praėjus ilgiausiam veikimo laikotarpiui (10 min.), ventiliatorius išsijungs.
- Jeigu kreipėtės į techninės priežiūros tarnybą dėl prietaiso veikimo sutrikimo, už specialisto apsilankymą gali reikėti sumokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

## Techninė priežiūra

Prieš kreipdamiesi pagalbos arba dėl techninės priežiūros, peržiūrėkite skyrių „Gedimų diagnostika“. Jeigu jums vis dar reikia pagalbos, vadovaukitės toliau pateikiamomis instrukcijomis.

Ar tai yra techninis sutrikimas?

Jei taip, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
Pasiruoškite iš anksto. Tai palengvins problemos nustatymo procesą ir taip pat padės nuspręsti, ar techninės priežiūros skyriaus darbuotojui būtina atvykti.
Užsirašykite toliau nurodytą informaciją.

- Kokia yra problema?
- Kokiomis aplinkybėmis atsirado gedimas?

Skambindami žinokite savo prietaiso modelį ir serijos numerį. Ši informacija pateikiama gamyklinėje lentelėje taip, kaip nurodyta toliau:

- Modelio aprašymas
- Serijos numerio kodas (15 skaitmenų)

Rekomenduojame užsirašyti šią informaciją čia, kad vėliau ją lengvai rastumėte.

- Modelis:
- Serijos Nr.:

Kokiais atvejais turėsite padengti išlaidas net ir garantiniu laikotarpiu?

- Jei gedimą galėjote pašalinti patys, vadovaudamiesi skyriuje „Gedimų diagnostika“ pateikiamais sprendimais.
- Jeigu klientų aptarnavimo tarnybos specialistas turi kelis kartus skambinti, nes jam pateikėte ne visą reikalingą informaciją prieš jam atvykstant, dėl ko, pvz., jis turi kelis kartus vykti paimti atsarginių dalių. Pasiruošus pokalbiui telefonu taip, kaip aprašyta pirmiau, jums nereikės apmokėti šių atvykimų.

## Pastaba

SAMSUNG

TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

| ŠALIS | SKAMBINKITE | ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Induktsioonpliidiplaat

## Kasutusjuhend

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Sisukord


## Juhendi kasutus 3

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid. 3
Mudeli nimi ja seerianumber 3

## Ohutussuunised 3

Pakkematerjalide kõrvaldamine 7
Vana seadme nõuetekohane kasutuselt kõrvaldamine 7
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed) 7

## Pliidiplaadi paigaldamine 8

Ohutusteave paigaldajale 8
Vajalikud tööriistad 8
Ühendamine vooluvõrguga 8
Töötasapinnale paigaldamine 9
Komponendid 11

## Enne alustamist 11

Keedualad 11
Juhtpaneel 12
Induktsioonkuumutus 13
Kaitseväljalülitus 13
Jääksoojuse indikaator 14
Temperatuuri tuvastamine 14
Küpsetusnõud 14
Puutenuppude kasutamine 18
Töömüra 18
Algne puhastamine 18

## Kasutamine 18

Seadme sisselülitamine 18
Seadme väljalülitamine 18
Keeduala ja võimsustaseme valimine 19
Lisavõimsus 20
Kombineeritava keeduala kasutamine (üksnes kombineeritava keedualaga mudelitele) 20
Kombineeritav keeduala+ (üksnes mudelitele, millel on funktsioon Kombineeritav keeduala+) 21
Soojas hoidmine 22
Taimer 22
Peatamine/jätkamine 22
Kiirseiskamine 22
Lapselukk 23
Maksimumvõimsuse piirang 23
Heli sisse-/väljalülitamine 24
Nutikas ühendamine 24
Õhupuhasti juhtimine 25

## Seadme hooldamine 25

Pliidiplaat 25
Kergesti eemaldatav mustus 25
Raskesti eemaldatav mustus 26
Probleemne mustus 26
Pliidiplaadi raam (valikuline) 27
Pliidiplaadi kahjustamise vältimiseks toimige järgmiselt 27

## Veaotsing ja parandus 27

Veaotsing 27
Parandus 29

# Juhendi kasutus

Lugege see kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi, pöörates erilist tähelepanu järgmises jaotises esitatud ohutusteabele. Hoidke kasutusjuhend alles, sest seda võib tulevikus tarvis minna.
Seadme omanikuvahetuse korral andke see juhend kindlasti üle uuele omanikule.

## Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid.

**⚠ HOIATUS!**

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergemaid kehavigastusi või varalise kahju**.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Pliidiplaadi kasutamisel tulekahju, plahvatuse, elektrilöögi või kehavigastuste vältimiseks järgige alltoodud põhilisi ohutusnõudeid.

**MÄRKUS**

Kasulikud näpunäited, soovitused või teave, mis aitab kasutajal toodet käsitseda.

## Mudeli nimi ja seerianumber

Mudeli nimi ja seerianumber on märgitud pliidiplaadi põhjale kinnitatud sildile.

Kirjutage see teave hilisemaks kasutamiseks üles või kinnitage täiendav tootesilt (asub toote pealmisel küljel) sellele lehele.

Mudeli nimi _____

Seerianumber _____

# Ohutussuunised

Seadme ohutus vastab kõigile kehtivatele tehnilistele ja ohutusstandarditele. Kuid tootjana leiame, et meie kohustus on teavitada teid järgmistest ohutussuunistest.

## ⚠ HOIATUS!

See seade ei ole mõeldud kasutamiseks lastele ega piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemusteta ja teadmisteta isikutele, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neile seadme kasutamiseks vajalikke suuniseid andnud või nad on selle isiku järelevalve all.

Ärge jätke lapsi järelevalveta ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.

Alates 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja oskusteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelevalve all ning tingimusel, et neid õpetatakse seadet turvaliselt käsitsema ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.

Seadme elektriühenduse loomisel tuleb paigaldada lahendus ühenduse katkestamiseks,

# Ohutussuunised

et seadme saaks pärast paigaldamist vooluvõrgust lahti ühendada. Lahtiühendamiseks võib paigaldada pistiku või lüliti vastavalt kehtivatele elektrisüsteemide eeskirjadele.

Kui toitekaabel on kahjustatud, peab tootja, volitatud hooldusspetsialist või samaväärse kvalifikatsiooniga isik selle asendama, et vältida ohtlikke olukordi.

Kinnitamiseks ei tohiks kasutada liimaineid, kuna neid ei peeta usaldusväärseteks kinnituslahendusteks.

HOIATUS! Kui seadme pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilööki.

Seade muutub kasutamise ajal kuumaks. Jälgige, et te puudutaks seadmes olevaid kütteelemente.

HOIATUS! Välimised osad muutuvad kasutamisel ajal kuumaks. Hoidke väiksed lapsed seadmest eemale.

Ärge kasutage aurupuhastit.

Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kaasi, kuna need võivad kuumeneda.

Pärast kasutamist lülitage pliidiplaat juhtnupust välja ning ärge jääge lootma küpsetusnõu tuvastusfunktsioonile.

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

HOIATUS! Seade ja selle välimised osad muutuvad kasutamise käigus kuumaks. Jälgige, et te puudutaks kütteelemente. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemale hoida, kui puudub pidev järelevalve.

HOIATUS! Kui pliidiplaadil rasva või õliga küpsetamisel ei olda tähelepanelik, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada pliidil tekkinud tulekahju veega, vaid lülitage pliit välja ja katke leek näiteks kaane või tuletekiga.

HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke asju pliidiplaadi peal.

HOIATUS! Kasutage ainult pliidiplaadi tootja valmistatud või kasutusjuhendis tootja heakskiidetud pliidiplaadi kaitsmeid või seadmesse integreeritud kaitsmeid. Valede kaitsmete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

Pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.

Alates 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja oskusteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelevalve all ning tingimusel, et neid õpetatakse seadet turvaliselt käsitsema ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet võivad järelevalve all puhastada ja hooldada alates 8-aastased lapsed.
Hoidke seade ja selle kaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

## ⚠ ETTEVAATUST!

Seadme peab nõuetekohaselt paigaldama ja maandama kvalifitseeritud tehnik.
Seadet võib hooldada ainult kvalifitseeritud hoolduspersonal. Ebapädevate isikute tehtud parandused võivad tekitada vigastusi või põhjustada tõsiseid rikkeid. Kui seade vajab remonti, võtke ühendust kohaliku hooldusega. Nende suuniste eiramine võib põhjustada kahjustuse ja muuta garantii kehtetuks.
Süvispaigaldusega seadmeid võib kasutada alles siis, kui need on asjakohastele standarditele vastavasse kappi või töötasapinnale paigaldatud. See tagab piisava kaitse elektriliste osadega kokkupuute eest, nagu peamised ohutusstandardid seda nõuavad.
Kui seadme töös ilmneb rike või see saab kahjustada või mõraneb:

- lülitage kõik keedualad välja;
- eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust;
- võtke ühendust kohaliku hooldusega.

Kui pliidiplaati tekivad mõrad, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögiohtu. Ärge kasutage pliidiplaati enne, kui selle klaaspind on asendatud.

# Ohutussuunised

Ärge kasutage pliidiplaati alumiiniumfooliumi, selle sisse pakitud toodete või alumiiniumist küpsetusnõudesse pakendatud külmutatud toidu kuumutamiseks.

Küpsetusnõu ja pliidiplaadi vahel olev vedelik võib tekitada aururõhku, mis võib põhjustada küpsetusnõu hüppamist.

Veenduge alati, et pliidiplaat ja küpsetusnõu põhi oleksid kuivad.

Keedualad muutuvad toiduvalmistamise käigus kuumaks.

Hoidke väiksed lapsed seadmest eemale.

Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas, kuna need võivad olla lastele ohtlikud.

Seda seadet võib kasutada ainult tavapäraseks koduseks toiduküpsetamiseks. See pole mõeldud ärialaseks või tööstuslikuks kasutamiseks.

Ärge kasutage pliidiplaati ruumi kütmiseks.

Olge pliidiplaadi juures elektriseadmete vooluvõrku ühendamisel ettevaatlik. Toitekaablid ei tohi pliidiplaadiga kokku puutuda.

Kuum rasv ja õli võib hõlpsalt süttida. Kui kasutate küpsetamiseks rasva või õli, nt küpsetate friikartuleid, ärge jätke toiduvalmistamist järelevalveta.

Lülitage keedualad pärast kasutamist välja.

Hoidke juhtpaneel alati puhta ja kuivana.

Ärge pange pliidiplaadile kergestisüttivaid asju, kuna need võivad süttida.

Seadme hooletu kasutamise korral esineb põletusoht.

Elektriseadmete kaablid ei tohi pliidiplaadi ega küpsetusnõude kuumade pindadega kokku puutuda.

Ärge kasutage pliidiplaati riiete kuivatamiseks.

**Südamestimulaatori või aktiivse südameimplantaadiga kasutajad peavad hoidma induktsioonkeedualadest vähemalt 30 cm kaugusele, kui need on sisse lülitatud. Kahtluse korral konsulteerige oma meditsiiniseadme tootjaga või arstiga. (Ainult induktsioonpliidiplaatide puhul)**

Ärge proovige seadet ise parandada, lahti võtta ega sellele muudatusi teha.

Enne puhastamist lülitage seade alati välja.

Puhastage pliidiplaati ainult selles juhendis esitatud puhastus- ja hooldussuuniseid järgides.

Hoidke lemmikloomad seadmest eemale, kuna nad võivad selle juhtelementidele astuda ja põhjustada seadme rikke.

## Pakkematerjalide kõrvaldamine

**⚠ HOIATUS!**

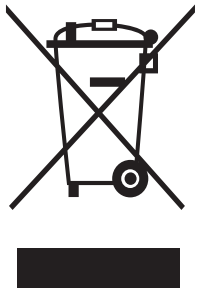
Kõik seadme pakendamiseks kasutatud materjalid on täielikult ringlussevõetavad. Vahtplastist plaadid ja kõvad osad on nõuetekohaselt märgistatud. Kõrvaldage pakkematerjalid ja vanad seadmed vastavalt ohutus- ja keskkonnakaitse nõuetele.

## Vana seadme nõuetekohane kasutuselt kõrvaldamine

**⚠ HOIATUS!**

Enne vana seadme kasutuselt kõrvaldamist muutke see kasutuskõlbmatuks, et see ei kujutaks ohtu. Selleks laske kvalifitseeritud tehnikul seade vooluvõrgust lahutada ja toitejuhe eemaldada.
Seadet ei tohi visata olmeprügi hulka.
Teavet asjakohaste kogumispunktide või prügilate kohta küsige kohalikust jäätmekäitlusettevõttest või omavalitsusest.

## Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus sorditakse jäätmeid)
Selline tähistus tootel, selle tarvikutel või dokumentides näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusea lõppedes kõrvaldada kasutuselt koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake vastutustundlikult taasringlusse.
Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu ringlussevõtu kohta kas toote müüjalt või asjakohasest ametiasutusest.
Ettevõtted peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnakaitsealaste ja tootepõhiste reguleerivate kohustuste kohta (nt REACH-määrus) vaadake veebilehelt https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Pliidiplaadi paigaldamine



**⚠ HOIATUS!**

Seadme peab kindlasti paigaldama ja maandama kvalifitseeritud tehnik. Seda nõuet tuleb järgida. Garantii alla ei kuulu kahjustused, mis võivad tuleneda valest paigaldusest. Tehnilised andmed on esitatud selle juhendi lõpus.

## Ohutusteave paigaldajale

- Seadme elektripaigaldus tuleb teha nii, et tagatud oleks toite katkestamise võimalus kõigist poolustest kontaktiava laiusega vähemalt 3 mm. Sobivate kaitselahutusseadmete hulka kuuluvad toiteliini katkestid, kaitsmed (sissekeeratavad sulavkaitsmed tuleb hoidikust eemaldada), rikkevoolukaitselülitid ja kontaktorid.
- Tulekaitse osas vastab see seade standardile EN 60335-2-6. Seda tüüpi seadet võib paigaldada nii, et ühel küljel on kõrge kapp või sein.
- Paigaldus peab tagama elektrilöögikaitse.
- Köögimööbel, kuhu seade paigaldatakse, peab vastama standardis DIN 68930 sätestatud stabiilsusnõuetele.
- Niiskuskaitse tagamiseks tuleb kõik lõigatud pinnad sulgeda sobiva hermeetikuga.
- Plaaditud tööpindade puhul tuleb pliidiplaadi paigalduspinna vuugid täielikult seguga täita.
- Looduslikust või tehiskivist või keraamiliste töötasapindade puhul tuleb vedrukinnitused kinnitada sobiva tehisvaigu või segatud liimainega.
- Veenduge, et tihend oleks korralikult ilma vahedeta vastu töötasapinda. Täiendavat silikoonhermeetikut ei tohi kasutada, kuna see raskendab seadme eemaldamist parandamise otstarbel.
- Eemaldamiseks tuleb seade altpoolt välja lükata.
- Pliidiplaadi alla võib paigaldada plaadi.
- Töötasapinna ja seadme esikülje vahelist ventilatsiooniava ei tohi altpoolt kinni katta.

## Vajalikud tööriistad

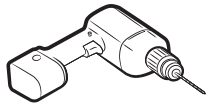
Pliiats

Ristpeaga kruvikeeraja

Joonlaud või joonestusvahend

Kaitseprillid

Tiigersaag



Trellpuur

## Ühendamine vooluvõrguga

Enne ühendamist kontrollige, et seadme andmesildile märgitud nimipinge vastaks vooluvõrgu pingele. Andmesilt asub pliidiplaadi alumisel korpusel.

**⚠ HOIATUS!**

Enne juhtmete vooluvõrguga ühendamist katkestage elektriühendus.

Kütteelemendi pinge on 230 V~. Seade töötab suurepäraselt ka 220 V~ või 240 V~ vooluvõrgus. Pliidiplaat tuleb ühendada vooluvõrguga seadme abil, mis võimaldab pliidiplaadi vooluvõrgust täielikult lahti ühendada ja mille kontaktiava on vähemalt 3 mm, nt automaatne lahklüliti, rikkevoolukaitselüliti või sulavkaitse.

**⚠ HOIATUS!**

Kaabliühendused tuleb luua eeskirjade kohaselt ja klemmide kruvid tuleb tugevalt kinnitada.

**⚠ HOIATUS!**

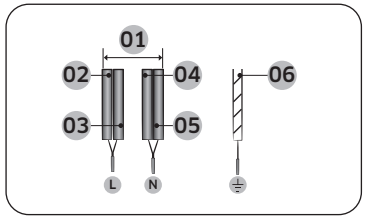
Kui pliidiplaat on vooluvõrguga ühendatud, kontrollige, kas kõik keedualad töötavad, lülitades kõik ükshaaval sobivat küpsetusnõud kasutades maksimaalse võimsusastmega sisse.

**⚠ HOIATUS!**

Järgige vooluvõrgu ning seadme faasi- ja neutraaljuhtme ühenduse nõudeid (ühendusskeeme), muidu võite komponente kahjustada.
Garantii ei kata valest paigaldusest tingitud kahjustusi.

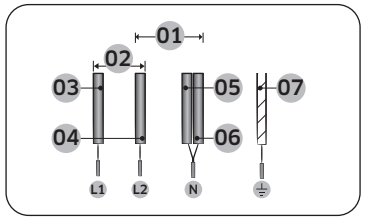
**⚠ HOIATUS!**

Kui toitekaabel on kahjustatud, peab tootja, volitatud hooldusspetsialist või samaväärse kvalifikatsiooniga isik selle asendama, et vältida ohtlikke olukordi.



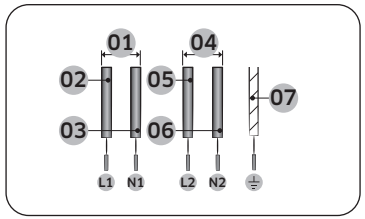

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Sinine |
| **02** | Must | **05** | Hall |
| **03** | Pruun | **06** | Roheline/kollane |




2 N~ (16 A): enne ühendamist eraldage kaks faasijuhet (L1 ja L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Sinine |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Hall |
| **03** | Must | **07** | Roheline/kollane |
| **04** | Pruun | | |



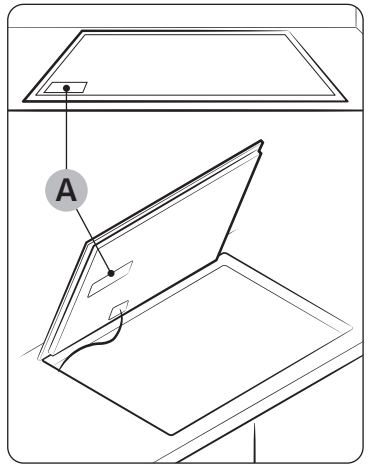

2 x 1N~ (16 A): enne ühendamist eraldage juhtmed.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Pruun |
| **02** | Must | **06** | Hall |
| **03** | Sinine | **07** | Roheline/kollane |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ HOIATUS!**

Õige toiteühenduse loomiseks järgige klemmide juures olevat elektriskeemi.

## Töötasapinnale paigaldamine




**A.** Seerianumber

**MÄRKUS**

Enne paigaldamist märkige üles seadme andmesildil olev seerianumber. Seda numbrit läheb tarvis, kui seade vajab parandamist ja seerianumbrile ei pääse pärast paigaldust enam ligi, kuna see on originaalandmesildil seadme pealmisel või alumisel küljel.

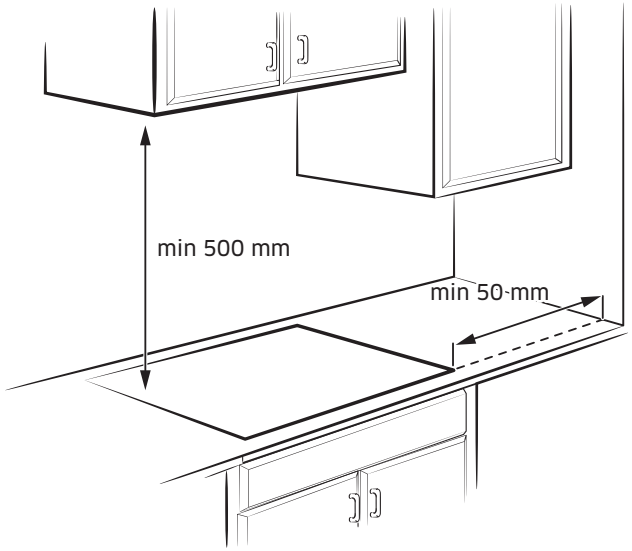
**MÄRKUS**

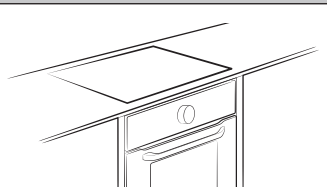
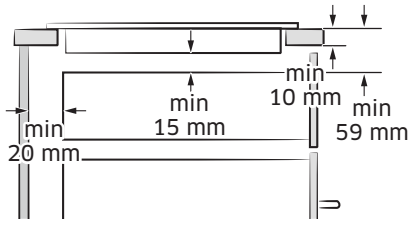
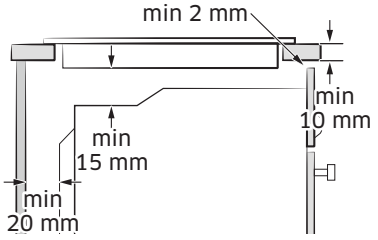
Pöörake erilist tähelepanu minimaalse ava ja vahekauguste nõuetele.

**MÄRKUS**

Pliidiplaadi põhjas on ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seda kasutada väikeste esemete või paberi hoiustamiseks, kuna need võivad ventilaatorit kahjustada või jahutamist takistada, kui need sisse imetakse.

# Pliidiplaadi paigaldamine

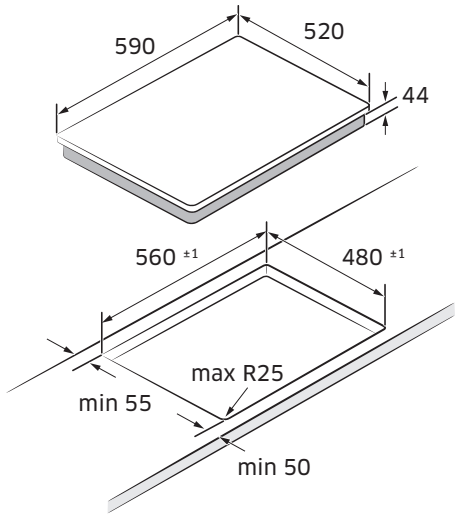


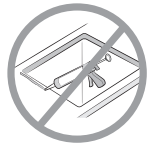

| Sahtel | Ahi |
|---|---|
| |  |
|  |  |



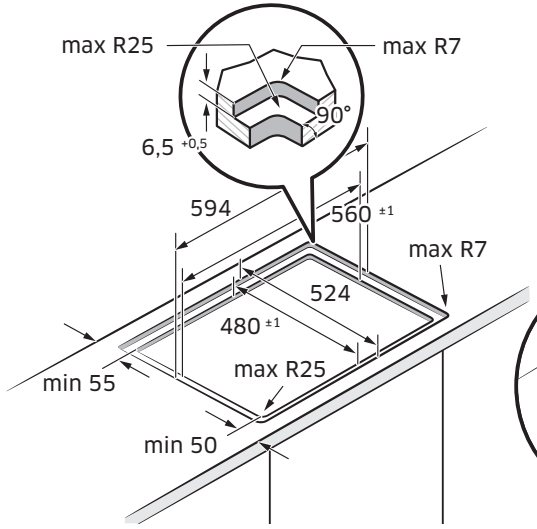


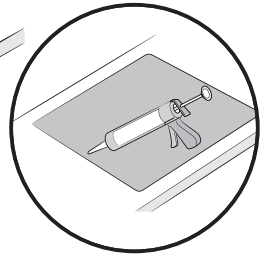
Ühik: mm



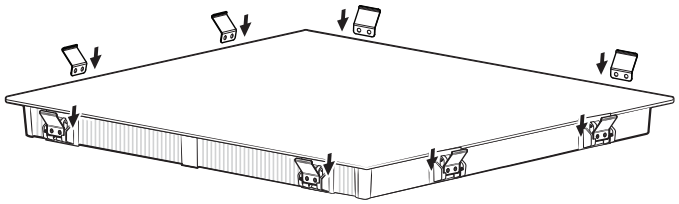



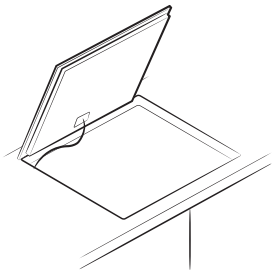
**Süvispaigaldus (sobib ainult mudel NZ6******FK)**

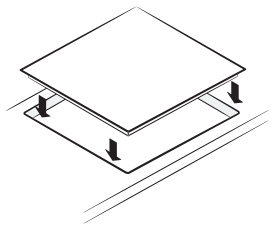


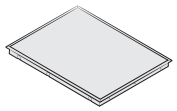
# Enne alustamist







## Komponendid

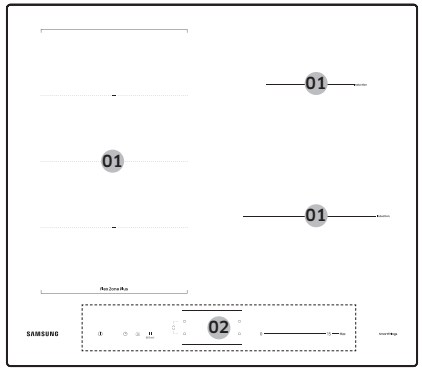


Induktsioonpliidiplaat

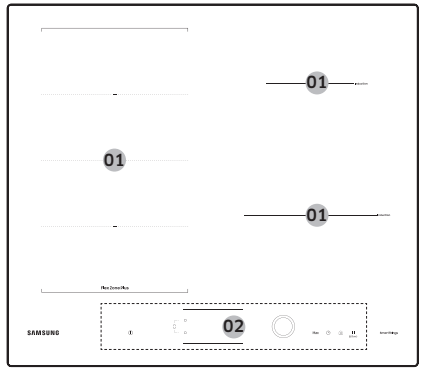
Vedrukinnitus

## Keedualad

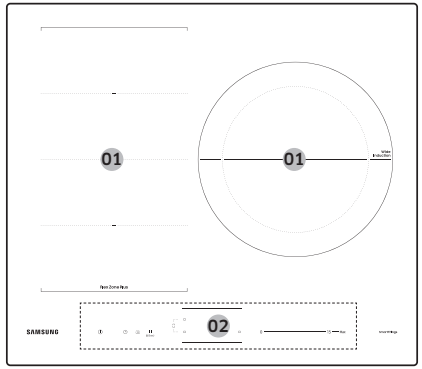
**NZ64B6056****



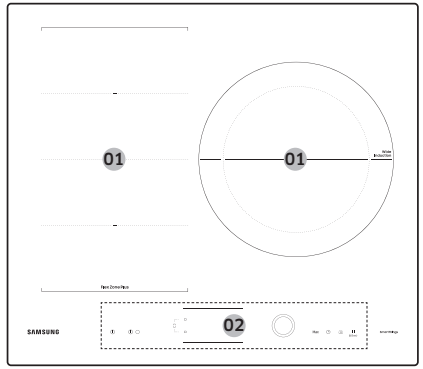

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

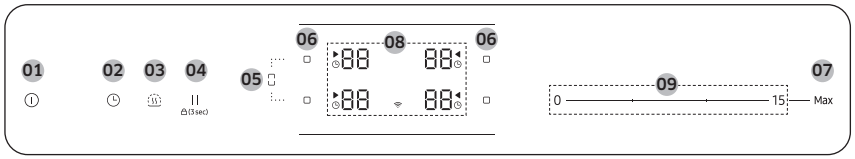



| | |
|---|---|
| **01** | Induktsioonkeeduala |
| **02** | Juhtpaneel |

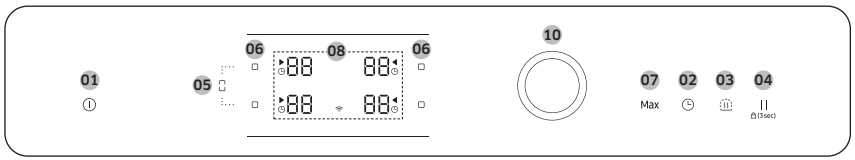
# Enne alustamist

## Juhtpaneel

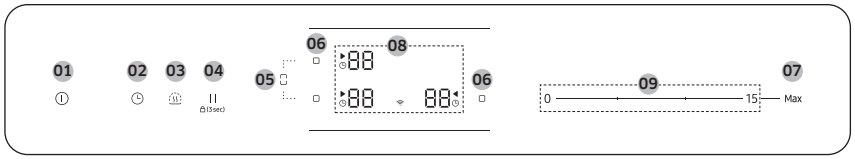
**Juhtpaneel 1 - NZ64B6056****



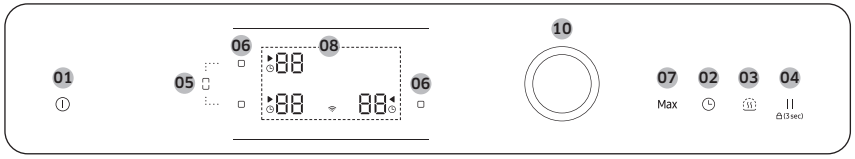

**Juhtpaneel 2 - NZ64B6058****




**Juhtpaneel 3 - NZ63B6056****

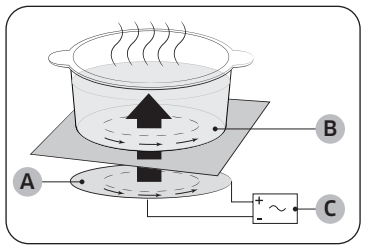



**Juhtpaneel 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Toitenupp | Kasutage seda nuppu seadme sisse- või väljalülitamiseks. |
| **02** | Taimer | Kasutage taimeri sisse-/väljalülitamiseks ja seadistamiseks. |
| **03** | Soojas hoidmine | Kasutage valmistatud toidu soojas hoidmiseks. |
| **04** | Peatamine ja lukustamine | Kasutage kõigi keedualade lülitamiseks madalale võimsustasemele. Juhtpaneeli lukustamiseks või avamiseks hoidke 3 sekundit all. (Lapselukk) |
| **05** | Kombineeritav keeduala | Kasutage kombineeritava keeduala valimiseks. |
| **06** | Keeduala | Kasutage keeduala valimiseks. |
| **07** | Max Lisavõimsus | Kasutage funktsiooni aktiveerimiseks. |
| **08** | Näidik | Kuvab kuumusesätted, jääkkuumuse ja Wi-Fi ühenduse. |
| **09** | Juhtriba | Kasutage kuumuse seadistamiseks ja aja suurendamiseks või vähendamiseks. |
| **10** | Juhtnupp | Kasutage kuumuse seadistamiseks ja aja suurendamiseks või vähendamiseks. |

## Induktsioonkuumutus




**A.** Induktsioonmähis
**B.** Induktsioonvoolud
**C.** Elektroonilised vooluringid

- Induktsioonkuumutuse tööpõhimõte: kui asetate küpsetusnõu keedualale ja lülitate selle sisse, tekitavad induktsioonpliidiplaadis olevad elektroonilised vooluringid küpsetusnõu põhjas induktsioonvoolu, mis tõstab kohe küpsetusnõu temperatuuri.
- Kiirem toiduvalmistamine: kuna kuumutatakse otse küpsetusnõud, mitte klaasi, on see tõhusam kui teised süsteemid, sest soojust ei lähe kaduma. Enamik neeldunud energiast muudetakse soojuseks.

## Kaitseväljalülitus

Kui üht keedualadest ei lülitata välja või selle võimsustaset ei reguleerita pikema aja jooksul, lülitub see keeduala automaatselt välja.
Keedualad lülituvad automaatselt välja järgmiste ajavahemike järel.

| Võimsustase | Väljalülitus |
|---|---|
| 1-3 | 6 tunni pärast |
| 4-6 | 5 tunni pärast |
| 7-9 | 4 tunni pärast |
| 10-15 | 1,5 tunni pärast |

**MÄRKUS**

Kui pliidiplaat kuumeneb tavapäratu kasutamise tõttu üle, kuvatakse H.
Ja pliidiplaat lülitatakse välja.

**MÄRKUS**

Kui küpsetusnõu ei ole sobiv, on liiga väike või keedualale pole küpsetusnõud asetatud, kuvatakse U. Ja ühe minuti pärast lülitatakse vastav keeduala välja.

**MÄRKUS**

Kui üks või mitu keeduala lülituvad välja enne ettenähtud aja möödumist, vt jaotist „Veaotsing“.

**Keeduala automaatse väljalülitumise muud põhjused**

Kõik keedualad lülituvad automaatselt välja, kui vedelik keeb üle juhtpaneelile. Automaatne väljalülitus toimub ka siis, kui asetate niiske lapi juhtpaneelile. Nendel juhtudel tuleb seade uuesti **Toitenupust** ⏻ sisse lülitada, kui vedelik või lapp on eemaldatud.

# Enne alustamist



## Jääksoojuse indikaator

Kui pliidiplaat välja lülitatakse, näidatakse H, h indikaatori abil („kuum“) vastava plaadi jääksoojust. Vaatamata sellele, et pliidiplaat on välja külitatud, lülitub jääksoojuse indikaator välja alles siis, kui plaat on täielikult jahtunud. Jääksoojust saab kasutada toidu sulatamiseks või soojana hoidmiseks.

**⚠ HOIATUS!**

Seni, kuni jääksoojuse indikaator põleb, on põletusoht olemas.

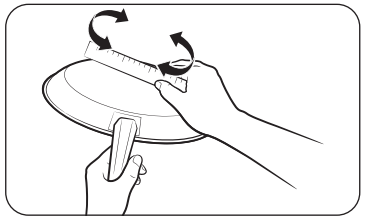
**⚠ HOIATUS!**

Elektrikatkestuse korral indikaator H, h kustub ning jääksoojuse andmeid enam ei näidata. Põletusoht on siiski olemas. Põletuse vältimiseks olge pliidiplaadi juures tegutsedes ettevaatlik.

## Temperatuuri tuvastamine

Kui keeduala temperatuur ületab mingil põhjusel ohutut taset, vähendatakse keeduala võimsust automaatselt madalamale võimsustasemele.
Kui olete pliidiplaadi kasutamise lõpetanud, jätkab jahutusventilaator töötamist, kuni seadme elektroonika on jahtunud. Jahutusventilaator lülitub olenevalt elektroonika temperatuurist automaatselt välja.

## Küpsetusnõud



Kasutage lameda põhjaga küpsetusnõusid, mis puutuvad kokku terve keedualaga. Kontrollige põhja tasasust sellel joonlauda pöörates. Järgige kindlasti kõiki küpsetusnõude kasutamisega seotud soovitusi.

- Kasutage induktsioonpliidi jaoks mõeldud materjalist küpsetusnõusid.
- Kasutage paksu põhjaga kvaliteetseid küpsetusnõusid, mille soojusjaotus on parem. See tagab paremad küpsetustulemused.
- Valige küpsetusnõu suurus vastavalt valmistatava toidu kogusele.
- Ärge laske küpsetusnõul kuivaks keeda. See võib põhjustada püsivaid kahjustusi, nt purunemist, sulamist või deformeerumist, mis võib mõjutada keraamilist pliidiplaati. (Seda tüüpi kahjustused ei kuulu garantii alla).
- Ärge kasutage määrdunud või tugevalt rasvaseid küpsetusnõusid. Kasutage alati küpsetusnõusid, mida on hiljem lihtne puhastada.

**⚠ ETTEVAATUST!**

- Keedualad võivad tunduda pärast nende väljalülitamist jahtununa. Sellele vaatamata võib klaaspind olla küpsetusnõult kandunud jääkkuumuse tõttu kuum. Seega esineb endiselt põletusoht.
- Ärge katsuge kuuma küpsetusnõud palja käega. Kasutage alati pajakindaid või pajalappe, et kaitsta käsi põletuste eest.
- Ärge libistage küpsetusnõud mööda pliidiplaadi pinda. See võib pinda püsivalt kahjustada.

### Induktsioonkeedualadele sobivad küpsetusnõud

Induktsioonkeeduala saab sisse lülitada vaid juhul, kui sellele asetatakse magnetilise põhjaga küpsetusnõu. Küpsetusnõude sobivust vaadake alumisest tabelist.

| Materjal | Sobivus |
|---|---|
| Teras, emailitud teras, malm | Jah |
| Roostevaba teras | Jah (kui magnet kinnitub küpsetusnõu põhja külge) |
| Alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan | Ei |

**MÄRKUS**

- Induktsioonpliitide jaoks sobivad küpsetusnõud on saanud tootjatelt vastava märgistuse.
- Teatud küpsetusnõud võivad induktsioonpliidil kasutamisel müra tekitada.
- See müra ei viita pliidiplaadi rikkele ega mõjuta mingil määral selle tööd.
- Erilisest roostevabast terasest küpsetusnõud ei pruugi sobida induktsioonpliidiga kasutamiseks. Kontrollige, kas küpsetusnõu põhi on magnetiline.

### Induktsioonkeedualadele sobivate küpsetusnõude suurused

Induktsioonkeedualad kohanevad automaatselt küpsetusnõu põhjaga kuni teatud mõõduni. Küpsetusnõu põhja magnetilisel osal peab aga olema minimaalne läbimõõt olenevalt keeduala suurusest.
Parima tulemuse tagamiseks kasutage küpsetusnõusid, mille ferromagnetiline läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga. Kui keeduala ei tuvasta küpsetusnõud, proovige seda väiksemal keedualal.

**MÄRKUS**

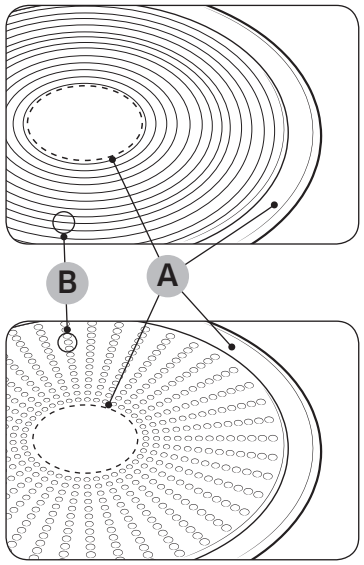
Küpsetusnõu läbimõõtu vt mudeli keedualade tehnilistest andmetest.

# Enne alustamist



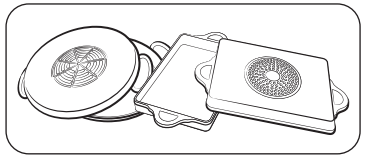
### Muud induktsioonküpsetusnõud

Mõnel küpsetusnõul on põhjal induktsioonpliidiplaadiga kasutamiseks õhuke magnetilise materjali kiht. Selliste nõude magnetism on nõrk ja need ei pruugi hästi toimida. (Nõrk magnetism tähendab seda, et magnet ei kinnitu korralikult või magneti kinnitumisala on väike.)



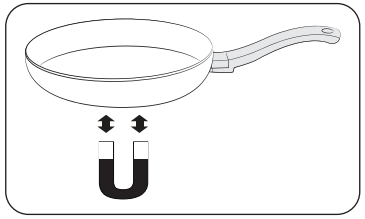

- Olgugi et küpsetusnõu on mõeldud induktsioonpliidiplaadi jaoks, võib selle kuumutusvõime olla nõrk või pliidiplaat ei pruugi küpsetusnõud vahel tuvastada olenevalt selle põhjal oleva magnetilise ala suurusest ja tugevusest.

**A.** Mittemagnetiline ala
**B.** Magnetiline ala



Väiksema ferromagnetilise elemendiga suurte küpsetusnõude kasutamisel kuumeneb ainult ferromagnetiline element. Seega ei pruugi kuumus ühtlaselt jaotuda.

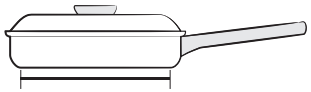
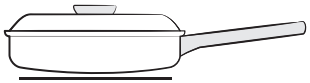
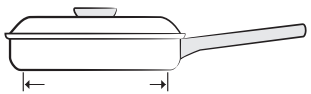
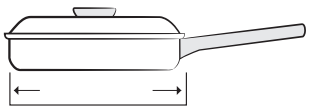
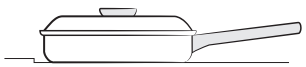
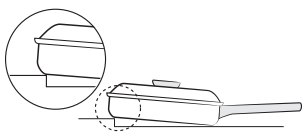
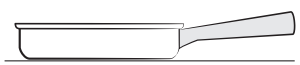
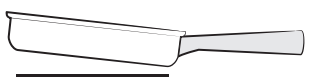
### Sobivuskatse



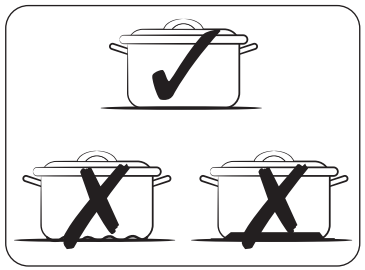
Küpsetusnõu on induktsioonpliidiga kasutamiseks sobiv, kui magnet kinnitub küpsetusnõu põhja külge ja küpsetusnõu on saanud tootjalt vastava märgistuse.

- Head küpsetusnõud tunneb ära nende põhja järgi. See peab olema võimalikult paks ja tasane.
- Uute küpsetusnõude ostmisel pöörake suurt tähelepanu põhja läbimõõdule. Paljud tootjad esitavad ainult ülaserva läbimõõdu.
- Ärge kasutage küpsetusnõusid, mille põhi on kahjustada saanud või ebatasaste servade või kraatidega. Kahjustatud küpsetusnõud võivad keraamilist pliidiplaati püsivalt kriimustada, kui neid mööda pinda libistate.
- Külmalt on küpsetusnõude põhi tavaliselt kergelt sissepoole kaardus (nõgus). Põhi ei tohi olla väljapoole kaardus (kumer).
- Kui soovite kasutada erilist tüüpi küpsetusnõud, nt kiirkeedupotti, kõrge äärega panni või vokkpanni, järgige selle tootja suuniseid.

### Õige asend

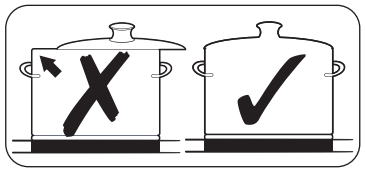
| Õige | Vale |
|---|---|
|  |  |
| Tasase põhja ja sirgete külgedega küpsetusnõu | Kumera või deformeerunud põhja või külgedega küpsetusnõu |
|  |  |
| Küpsetusnõu vastab keeduala minimaalsele soovitatud suurusele või ületab seda. | Küpsetusnõu ei vasta kasutatava keeduala minimaalsele nõutud suurusele. |
|  |  |
| Küpsetusnõu toetub kogu ulatuses pliidiplaadi pinnale. | Küpsetusnõu toetub pliidiplaadi äärisele või ei toetu kogu ulatuses pliidiplaadi pinnale. |
|  |  |
| Küpsetusnõu on korralikult tasakaalus. | Küpsetusnõu vajub raske käepideme tõttu kaldu. |

### Energiasäästu nõuanded



Järgige energia säästmiseks neid nõuandeid.

- Pange keedualale alati küpsetusnõu, enne kui selle sisse lülitate.
- Hoidke keedualasid ja küpsetusnõude põhjasid puhtana. Vastasel juhul suureneb energiatarve.
- Sulgege küpsetusnõu kaas korralikult, kui seda kasutate. See vähendab energiatarvet.



- Lülitage töötav keeduala enne toiduvalmistamise lõppu välja. Kasutage jääkkuumust toidu soojas hoidmiseks.

### Õige asend

Võite küpsetusnõusid katsetada, et näha, kas need sobivad seadmega kasutamiseks.

1. Pliidipaadi sisselülitamiseks hoidke **Toiteklahvi** ⏻ all 1-2 sekundit.
2. Lapseluku aktiveerimiseks hoidke **peatamise ja lukustamise** ⏸ (3 sec) nuppu all 3 sekundit.
3. Küpsetusnõu sobivuskatse režiimi aktiveerimiseks hoidke **taimerinuppu** 🕒 all 3 sekundit.
4. Asetage küpsetusnõu keedualale ja hoidke **keeduala** ▢ nuppu all 3 sekundit.

| Näidik | Kirjeldus |
|---|---|
| 0 | Küpsetusnõu pole sobiv |
| 1-7 | Küpsetusnõu on sobiv, kui ebaefektiivne |
| 8-10 | Küpsetusnõu on sobiv |

# Enne alustamist

## Puutenuppude kasutamine

Puutenuppude kasutamiseks puudutage soovitud nuppu sõrmeotsaga, kuni vastavad näidikud süttivad või kustuvad või kuni soovitud funktsioon aktiveeritakse.
Jälgige, et puudutaksite seadme kasutamisel korraga ainult ühte nuppu. Kui vajutate sõrmega nuppu liiga laialt, võib see mõjuda ka kõrvalasuvale nupule.

## Töömüra

Seadme kasutamisel võib esineda järgmisi helisid.

- Praksuv heli: küpsetusnõu on valmistatud erinevatest materjalidest.
- Vilin: kasutate rohkem kui kahte keeduala ja küpsetusnõu on valmistatud erinevatest materjalidest.
- Surin: kasutate kõrgeid võimsustasemeid.
- Klõpsuv heli: toimuvad elektrilised lülitused.
- Vihin, sumin: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega viita defektidele.

**⚠ HOIATUS!**

Ärge kasutage erineva suurusega ja erinevatest materjalidest küpsetusnõusid. Erineva suurusega ja erinevatest materjalidest küpsetusnõude kasutamine võib põhjustada müra ja vibratsioone.

**MÄRKUS**

Madalate võimsustasemete (1–5) kasutamine võib põhjustada klõpsuvat heli.

## Algne puhastamine

Pühkige keraamilist klaaspinda niiske lapi ja spetsiaalse keraamilisele pliidile mõeldud klaasipuhastusvahendiga.

**⚠ HOIATUS!**

Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pinda kahjustada.

# Kasutamine

## Seadme sisselülitamine

Seade lülitatakse sisse **Toitenupuga** ⏻ . Hoidke **Toitenuppu** ⏻ all umbes 1-2 sekundit.

**MÄRKUS**

Pärast **Toitenupu** ⏻ vajutamist seadme sisselülitamiseks tuleb valida võimsustase umbes 20 sekundi jooksul. Muidu lülitub seade ohutuse tagamiseks automaatselt välja.

## Seadme väljalülitamine

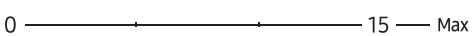
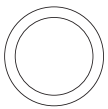
Seadme täielikuks väljalülituseks kasutage **Toitenuppu** ⏻.
Hoidke **Toitenuppu** ⏻ all umbes 1-2 sekundit.

**MÄRKUS**

Pärast ühe keeduala või kogu pliidiplaadi väljalülitust näidatakse jääkkuumust vastavate keedualade diginäidikutel järgmiselt: H, h (kuumuse kaks etappi). Temperatuuri vähenedes H, h kustub.

## Keeduala ja võimsustaseme valimine

1. Keeduala valimiseks puudutage vastava **keeduala** ▢ nuppu.
2. Võimsustaseme valimiseks ja muutmiseks kasutage juhtriba või juhtklahvi või -nuppu.

| | |
|---|---|
| Juhtriba |   |
| Juhtnupp |   |

**MÄRKUS**

- Keeduala sisselülitamisel valitakse vaikimisi võimsustase 15.
- Mitme nupu vajutamisel kauem kui 8 sekundit kuvatakse keeduala näidikul sümbol dO.

**Soovitatud seaded kindlate toitude valmistamiseks**

Alumises tabelis toodud arvud on mõeldud viiteks. Erinevate küpsetusviiside puhul vajalik võimsustase oleneb mitmest tegurist, sh kasutatava küpsetusnõu kvaliteedist ning valmistatava toidu tüübist ja kogusest.

| Võimsustase | Küpsetusviis | Kasutusnäited |
|---|---|---|
| 14-15 | Soojendamine/ pruunistamine/ praadimine | Suures koguses vedeliku soojendamine, nuudlite keetmine, liha pruunistamine, liha hautamine |
| 8-11 | Intensiivne praadimine | Erinevad lihad, kartul, vorstid, pannkoogid/plaadikoogid |
| 7-10 | Praadimine | Šnitsli/karbonaadi, maksa, kala, kotlettide, muna praadimine |
| 5-7 | Keetmine | Kuni 1,5 l vedeliku, kartulite, köögiviljade keetmine |
| 2-4 | Aurutamine/ hautamine/ keetmine | Väikses koguses köögiviljade aurutamine ja hautamine, riisi keetmine ning piimaroogade valmistamine |
| 1-2 | Sulatamine | Või sulatamine, želatiini lahustamine, šokolaadi sulatamine |

**MÄRKUS**

Võimsustaset tuleb reguleerida vastavalt kasutatavale küpsetusnõule ja valmistatavale toidule.

# Kasutamine

## Lisavõimsus

Funktsioon **Lisavõimsus** võimaldab suurendada iga keeduala maksimaalset võimsust. (Nt suure koguse vee keemaajamiseks)
Pärast funktsiooni **Lisavõimsus** möödumist lülituvad keedualad automaatselt kõige kõrgemale kuumusesättele.

**MÄRKUS**

- Teatud juhtudel võidakse funktsioon **Lisavõimsus** pliidiplaadi sisemiste elektroonikakomponentide kaitseks automaatselt välja lülitada. Näiteks ei ole võimalik kasutada tagumisel ja eesmisel kombineeritaval keedualal korraga maksimaalset võimsust.
- Vt oma seadme **lisavõimsuse** ajaga seotud keedualade tehnilisi andmeid.

### Võimsuse juhtimine

Keedualadel on maksimaalne võimsusvahemik.
Kui seda vahemikku ületatakse funktsiooni **Lisavõimsus** aktiveerimisega, vähendab võimsuse juhtimine automaatselt keeduala võimsustaset.
Selle keeduala näidikul kuvatakse mõne sekundi jooksul vaheldumisi valitud võimsustase ja maksimaalne võimalik võimsustase. Seejärel kuvatakse näidikul valitud võimsustaseme asemel maksimaalne võimalik võimsustase.

## Kombineeritava keeduala kasutamine (üksnes kombineeritava keedualaga mudelitele)

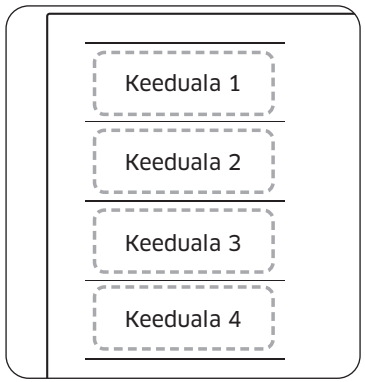
Kombineeritava keeduala funktsiooni saab suure küpsetusnõuga kasutada kogu vasakpoolsel keedualal. (Nt ovaalne küpsetusnõu, kalakeedunõu)

1. Vajutage **kombineeritava keeduala** nuppu.
2. Võimsustaseme määramiseks ja reguleerimiseks kasutage **võimsustaseme** nuppu.

**MÄRKUS**

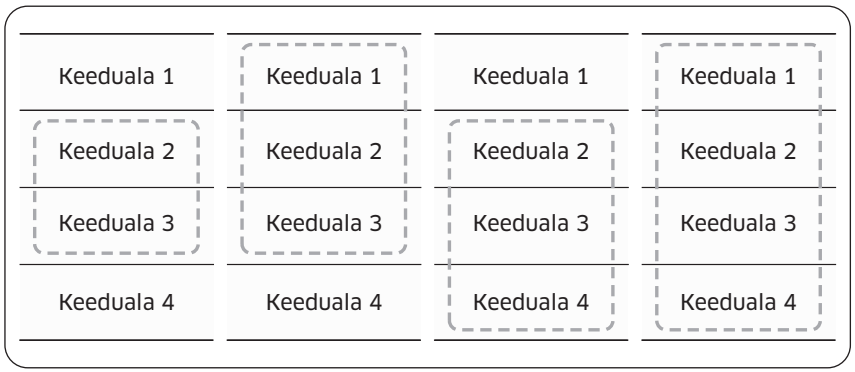
- Vajutage kasutuse ajal **kombineeritava keeduala** nuppu, misjärel **kombineeritava keeduala** funktsioon lülitatakse välja.
- Kui puudutate **kombineeritava keeduala** nuppu ajal, mil kõik keedualad töötavad erinevatel võimsustasemetel, seatakse see automaatselt kõrgemale tasemele.

## Kombineeritav keeduala+ (üksnes mudelitele, millel on funktsioon Kombineeritav keeduala+)




Kombineeritav keeduala on suur küpsetusala pliidiplaadi vasakul poolel (vt vasakpoolset joonist), mis on loodud spetsiaalselt mitme erineva kuju ja suurusega poti ja panni samaaegseks kasutamiseks. Kombineeritaval keedualal on neli ala, mida juhitakse eraldi induktoritega, võimaldades valmistada toitu olenemata sellest, kuhu küpsetusnõu keedualal asetatakse.

Kombineeritav keeduala+ võimaldab kasutada erinevate keedualade kombinatsiooni, et suurendada küpsetuspinda. Vajutage **kombineeritava keeduala** ⟦⟧ nuppu, et kasutada keeduala järgmiselt.




**MÄRKUS**

- Ainult ühe keeduala kasutamisel peab kasutatava küpsetusnõu põhja läbimõõt olema väiksem kui 14 cm.
- Pliidiplaadil võib kuluda küpsetusnõu asendi tuvastamiseks 5-10 sekundit.
- Küpsetusnõu tuvastamise ajal võib kosta müra.
- Ärge eemaldage küpsetusnõud toiduvalmistamise ajal. Ohutuse tagamiseks lülitub pliidiplaat automaatselt välja, kui küpsetusnõu eemaldatakse kauemaks kui 5 sekundit.

**Kombineeritav keeduala+ kasutamine (üksnes mudelitele, millel on kombineeritav keeduala+)**

1. Vajutage **kombineeritava keeduala** ⟦⟧ nuppu.
2. Võimsustaseme määramiseks ja reguleerimiseks kasutage **võimsustaseme** nuppu.

**MÄRKUS**

- Kui vajutate kasutuse ajal **kombineeritava keeduala** ⟦⟧ nuppu, siis lülitub **kombineeritava keeduala** funktsioon välja.
- Kui vajutate **kombineeritava keeduala** ⟦⟧ nuppu ajal, mil kõik keedualad töötavad erinevatel võimsustasemetel, seatakse see automaatselt kõrgemale tasemele.
- Küpsetusnõu liigutamisel või lisamisel uuele kombineeritavale keedualale tühistage praegune töö ja seejärel vajutage vastava **keeduala** ▢ nuppu, et see aktiveerida.

# Kasutamine

## Soojas hoidmine

1. Kasutage seda funktsiooni valmistatud toidu soojas hoidmiseks. Vajutage vastavat **keeduala** ▢ nuppu.
2. Vajutage **soojas hoidmise** nuppu.
3. Keeduala näidiku kuva muutub.
4. Vajutage **soojas hoidmise** nuppu uuesti, et keeduala välja lülitada.

## Taimer

### Taimeri kasutamine kaitseväljalülitusena

Kui keedualale määratakse kindel aeg, lülitub keeduala selle aja möödumisel automaatselt välja. Seda funktsiooni saab kasutada samal ajal mitme keeduala puhul.

### Taimeri seadistamine

Keeduala(d), millele soovite kaitseväljalülituse seadistada, tuleb sisse lülitada.

1. Vajutage **taimerinuppu** ◷.
2. Taimeri seadistamiseks vajutage korduvalt **taimerinuppu** ◷.
3. Taimerisätete tühistamiseks hoidke **taimerinuppu** ◷ all 3 sekundit.

**MÄRKUS**

- Sätete kiiremaks vahetamiseks hoidke all mis tahes **taimerinuppu**◷, kuni jõutakse soovitud väärtuseni.
- Taimeri tühistamisel kostab mitmekordne helisignaal. Sellele vaatamata pole keeduala välja lülitatud.

## Peatamine/jätkamine

Funktsioon **Peatamine/jätkamine** lülitab kõik sisselülitatud keedualad samaaegselt madalale võimsustasemele ja seejärel tagasi eelnevalt valitud võimsustasemele. Seda funktsiooni saab kasutada lühiajaliselt toiduvalmistamise katkestamiseks ja seejärel jätkamiseks, nt kui on vaja telefonile vastata.
Kui funktsioon **Peatamine/jätkamine** on aktiveeritud, on kõik puutenupud peale **peatamise ja lukustamise** ⏸ (3 sec) ja **sisse-/väljalülituse** ⏻ blokeeritud.
Toiduvalmistamise jätkamiseks puudutage uuesti nuppu **Peatamine ja lukustamine** ⏸ (3 sec).

| | Juhtpaneel | Näidik |
|---|---|---|
| Sisselülitamine | Puudutage nuppu **Peata ja lukusta** ⏸ (3 sec) | ⏸ |
| Väljalülitamine | Puudutage nuppu **Peata ja lukusta** ⏸ (3 sec) | Eelmisele võimsustasemele naasmine |

## Kiirseiskamine

See funktsioon kiirendab toiduvalmistamise lõpetamisprotsessi.
Keeduala väljalülitamiseks hoidke 2 sekundit all **keeduala** ▢ nuppu.

**MÄRKUS**

**Kombineeritava keeduala** ⬚ nupp ei toeta kiirseiskamise funktsiooni.

## Lapselukk

Lapselukku saab kasutada keeduala tahtmatu sisselülitamise ja küpsetuspinna aktiveerimise vältimiseks. Lisaks saab lukustada juhtpaneeli, v.a **toitenupu** ⏻ (ainult väljalülitus), et vältida seadistuste tahtmatut muutmist, nt lapiga juhtpaneeli pühkides.

### Lapseluku sisse-/väljalülitamine

1. Hoidke **peatamise ja lukustamise** ⏸ (3sec) nuppu all umbes 3 sekundit. Kinnituseks kõlab helisignaal.
2. Puudutage mis tahes nuppu. L kuvatakse näidikutel, mis viitab sellele, et lapselukk on aktiveeritud.
3. Lapseluku väljalülitamiseks hoidke uuesti nuppu **Peata ja lukusta** ⏸ (3sec) all 3 sekundit. Kinnituseks kõlab helisignaal.

**MÄRKUS**

- Lapselukk on aktiivne olenemata sellest, kas seade on sisse või välja lülitatud.
- Lapseluku saab aktiveerida toiduvalmistamise ajal. Keeduala väljalülitamiseks, kui lapselukk on sisse lülitatud, puudutage **Toitenuppu** ⏻ või lülitage lapselukk esmalt välja ja seejärel puudutage vastava **keeduala** ▢ nuppu.

## Maksimumvõimsuse piirang

See funktsioon võimaldab muuta seadme maksimumvõimsust.

1. Seade peab olema välja lülitatud.
2. Hoidke umbes 3 sekundit all nuppu **Peata ja lukusta** ⏸ (3sec), et lülitada sisse lapselukk.
3. Hoidke korraga umbes 3 sekundit all vasaku eesmise **keeduala** ▢ nuppu ja parema eesmise **keeduala** ▢ nuppu.
4. Hoidke **taimerinuppu** ◷ all umbes 3 sekundit. Näidiku kuvatakse Po ja praegune maksimumvõimsus.
5. Võimsusepiirangut saate reguleerida **peatamise ja lukustamise** ⏸ (3sec) nupuga. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Seadistuse kinnitamiseks puudutage **toitenuppu** ⏻.

**MÄRKUS**

Madala võimsuse (3000 W, 4000 W) režiimis kohandatakse võimsustaset automaatselt.

# Kasutamine

## Heli sisse-/väljalülitamine

1. Hoidke **Toitenuppu** ⏻ all umbes 1-2 sekundit.
2. Hoidke **taimerinuppu** ◷ all 3 sekundit 10 sekundi jooksul pärast toite sisselülitamist.
3. Heli lülitub välja ja näidikul kuvatakse OF.
4. Heliseadistuse muutmiseks korrake 1. ja 2. sammu. Heli lülitub sisse ja näidikul kuvatakse On.

**MÄRKUS**

Heliseadistust ei saa muuta, kui seadme sisselülitamisest on möödunud rohkem kui 10 sekundit.

## Nutikas ühendamine

Pliidiplaadil on sisseehitatud Wi-Fi-moodul, mida saab kasutada pliidiplaadi sünkroonimiseks rakendusega SmartThings. Nutitelefoni rakenduses saate:

- jälgida pliidiplaadi keedualade tööolekut ja võimsustaseme seadistust;
- kontrollida ja muuta taimeriseadistust.

Rakenduse SmartThings kaudu juhitavad funktsioonid ei pruugi töötada sujuvalt, kui sideühendus on kehv või toode on paigaldatud kohta, kus Wi-Fi-signaal on nõrk.

**Pliidiplaadi ühendamine**

Enne Samsungi pliidiplaadi kaugjuhtimisfunktsioonide kasutamist tuleb see rakendusega SmartThings siduda.

1. Laadige alla ja käivitage rakendus SmartThings oma nutiseadmes.
2. Hoidke **Toitenuppu** ⏻ all umbes 1-2 sekundit, et lülitada pliidiplaat sisse.
3. Hoidke umbes 3 sekundit all nuppu **Peata ja lukusta** ⏸ (3 sec), et lülitada sisse lapselukk.
4. Järgige rakenduses olevaid juhiseid ning seejärel hoidke 3 sekundit all nuppu Max .
5. Ühenduse loomise ajal vilgub Wi-Fi märgutuli. Kui protsess on lõppenud, jääb tuli püsivalt põlema. Nüüd on pliidiplaat edukalt ühendatud.
6. Kui nutika ühendamise Wi-Fi märgutuli ei sütti, järgige rakenduse juhiseid, et uuesti ühendada.

**MÄRKUS**

- Seadistage nutika ühendamise funktsiooni vaid siis, kui pliidiplaadiga ei tehta ühtegi toimingut.
- Lisateavet vt veebijuhendist aadressil www.samsung.com

**Wi-Fi sisse-/väljalülitamine**

- Wi-Fi sisse-/väljalülitamiseks korrake sammu 2 kuni 4.

# Seadme hooldamine

## Õhupuhasti juhtimine

Sellel tootel on Bluetooth-seade, mida saab kasutada pliidiplaadi ühendamiseks Samsungi õhupuhasti juhtmoodulitega. Bluetooth-ühenduse kaudu saab kasutada õhupuhasti juhtfunktsiooni rakenduses SmartThings.
Lisateavet Samsungi õhupuhasti juhtimise toega mudelite kohta vt aadressilt www.samsung.com.

**Ühendamine õhupuhasti juhtmooduliga**

1. Laadige alla ja käivitage rakendus SmartThings oma nutitelefonis. Seejärel läbige nutika ühendamise protsess pliidiplaadiga ühenduse loomiseks.
2. Järgige õhupuhasti juhtmooduli Bluetoothi juhiseid ja aktiveerige Bluetooth-ühendus.
3. Bluetooth-ühenduse loomiseks hoidke korraga all **taimerinuppu** ◷ ning **peatamise ja lukustamise** ⏸ (3 sec) nuppu. Kui Bluetooth-ühenduse loomine õnnestub, kuvatakse näidikul bt.
4. Õhupuhasti juhtimiseks järgige õhupuhasti juhtmooduli kasutusjuhendi juhiseid ja rakenduse juhendit.

**MÄRKUS**

- Kui nutikas ühendamine ei õnnestu, ei saa te kasutada rakendust SmartThings õhupuhasti jälgimiseks ja juhtimiseks.
- Kui pliidiplaat ei ole nutika ühendamise kaudu ühendatud, saate kasutada Bluetooth-ühendust, et pliidiplaat ja õhupuhasti omavahel siduda ning sünkroonida. Selleks järgige ülaltoodud 2. ja 3. sammu.

## Pliidiplaat

**⚠ HOIATUS!**

Puhastusvahendid ei tohi puutuda kokku kuuma keraamilise klaaspinnaga. Kõik puhastusvahendid tuleb pärast puhastamist piisava koguse puhta veega eemaldada, kuna need võivad pinna kuumenedes söövitavaks muutuda. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, nagu grilli või ahju pihustatavad puhastusvahendid, küürimiskäsnad või abrasiivsed pannide puhastusvahendid.

**MÄRKUS**

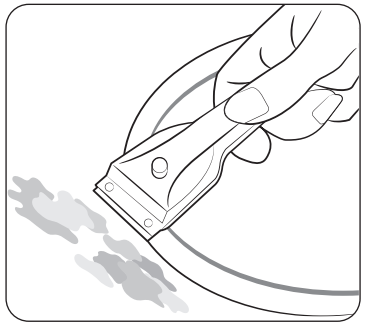
Puhastage keraamilist klaaspinda pärast igat kasutuskorda, kui see on puudutades veel soe. Sedasi väldite toidujääkide pinna külge kõrbemist. Eemaldage katlakivi, veeplekid, rasvapritsmed ja metalli värvimuutused poes müüdavate keraamilise klaasi või roostevaba terase puhastusvahenditega.

## Kergesti eemaldatav mustus

1. Pühkige keraamilist klaaspinda niiske lapiga.
2. Kuivatage puhta lapiga. Puhastusvahendi jäägid tuleb pinnalt eemaldada.
3. Puhastage keraamilisest klaasist küpsetuspinda põhjalikult kord nädalas poes müüdavate keraamilise klaasi või roostevaba terase puhastusvahenditega.
4. Puhastage keraamilist klaaspinda piisava koguse puhta veega ja kuivatage puhta ebemevaba lapiga.

# Seadme hooldamine

## Raskesti eemaldatav mustus

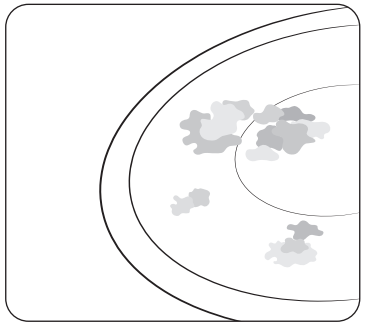


1. Kasutage ülekeenud või raskesti eemaldatavate toidujääkide eemaldamiseks klaasikraabitsat.
2. Asetage klaasikraabits nurga all vastu keraamilist klaaspinda.
3. Eemaldage mustus kraabitsaga kraapides.

**MÄRKUS**

Klaasikraabitsad ja keraamilise klaasi puhastusvahendid on saadaval vastavate seadmete edasimüüjate käest.

## Probleemne mustus



1. Eemaldage kõrbenud suhkur või sulanud plast, foolium või muu materjal klaasikraabitsa abil kohe, kui see on alles soe.

**⚠ HOIATUS!**

Klaasikraabitsa kuumal keedualal kasutamisel võite ennast põletada.

2. Puhastage pliidiplaati tavapäraselt, kui see on piisavalt jahtunud. Kui keeduala, kus on midagi sulanud, on jahtunud, soojendage seda uuesti puhastamiseks.

**MÄRKUS**

Keraamilisele klaaspinnale tekkinud kriime või tumedaid plekke, mille on põhjustanud näiteks teravate servadega pann, ei saa eemaldada. Kuid need ei takista pliidiplaadi kasutamist.

## Pliidiplaadi raam (valikuline)

**⚠ HOIATUS!**

Ärge kasutage pliidiplaadi raamil äädikat, sidrunimahla ega katlakivieemaldit, kuna need põhjustavad värvi tuhumumist.

1. Puhastage raami niiske lapiga.
2. Niisutage kuivanud mustust niiske lapiga. Seejärel eemaldage mustus ja kuivatage.

## Pliidiplaadi kahjustamise vältimiseks toimige järgmiselt

- Ärge kasutage pliidiplaati tööpinnana või asjade hoidmiseks.
- Ärge lülitage keeduala sisse, kui sellel pole küpsetusnõud või sellel olev küpsetusnõu on tühi.
- Keraamiline klaas on väga tugev ja äärmusliku temperatuuri suhtes vastupidav, kuid mitte purunematu. See võib katki minna, kui pliidiplaadile kukub eriti terav või raske ese.
- Ärge pange pliidiplaadi raamile keedu- või küpsetusnõusid. Need võivad raami viimistlust kriimustada või kahjustada.
- Vältige pliidiplaadi raamile happeliste vedelike, nt äädika, sidrunimahla ja katlakivieemaldite, sattumist, kuna need võivad põhjustada värvi tuhmumist.
- Kui kuumale keedualale satub suhkur või suhkrut sisaldav toit ja see sulab, tuleks see kohe klaasikraabitsaga eemaldada, kuni see on veel soe. Kui lasete sellel jahtuda, võib see eemaldamisel pinda kahjustada.
- Hoidke kõik sulada võivad esemed, nt plastnõud, foolium või fooliumist ahjunõud, keraamilisest klaaspinnast eemale. Kui midagi sellist peaks pliidiplaadile sulama, tuleb see kohe kraabitsaga eemaldada.

# Veaotsing ja parandus

## Veaotsing

Rike võib olla tingitud pisiveast, mille saate järgmiste suuniste abil iseseisvalt kõrvaldada. Kui järgmised suunised ei aita teil konkreetset probleemi kõrvaldada, ärge proovige teha täiendavaid parandusi.

**⚠ HOIATUS!**

Seadet võib remontida ainult kvalifitseeritud hooldustehnik. Valesti tehtud parandustööd võivad oluliselt kasutaja ohutust vähendada. Kui seade vajab remonti, võtke ühendust kohaliku hooldusega.

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Mida teha, kui keedualad ei tööta? | • Seadme juhtmestikus kasutatud kaitse ei tööta. | • Kui kaitsmed rakenduvad korduvalt, võtke ühendust elektrikuga. |
| Mida teha, kui keedualad ei lülitu sisse? | • **Toitenuppu** ⏻ vajutati kogemata.<br>• Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud. | • Lülitage seade õigesti sisse.<br>• Puhastage juhtpaneel. |
| Mida teha, kui näidik kustub äkki, v.a sümbolid H, h jääkkuumuse näidiku puhul? | • **Toitenuppu** ⏻ vajutati kogemata.<br>• Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud. | • Lülitage seade õigesti sisse.<br>• Puhastage juhtpaneel. |
| Mida teha, kui pärast keedualade väljalülitamist ei kuvata näidikul jääkkuumuse teavet? | • Keeduala kasutati ainult lühiajaliselt, mille käigus ei kuumenenud see piisavalt. | • Kui keeduala on kuum, võtke ühendust kohaliku hooldusega. |

# Veaotsing ja parandus

| Teabekood | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| C0 | Keeduala temperatuurianduri viga. | Seadme taaskäivitamiseks vajutage **toitenuppu** ⏻. Probleemi püsimisel katkestage toide kauemaks kui 30 sekundit. Seejärel taaskäivitage seade ja proovige uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega. |
| C1 | Andur tuvastas määratust kõrgema temperatuuri. | |
| C2 | PBA-anduri viga. | |
| A2 | Alalisvoolumootor ei tööta trükkplaadi või juhtmestiku rikke või mootori laba elektriliste häirete tõttu. | |
| dO | Nuppu hoitakse all kauem kui 8 sekundit. | Kontrollige, kas nuppu vajutatakse või see on märg. Probleemi püsimisel vajutage seadme taaskäivitamiseks **toitenuppu** ⏻. Probleemi püsimisel võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega. |
| F0 | Ülem- ja alamtrükkplaatide vaheline side katkeb. | Seadme taaskäivitamiseks vajutage **toitenuppu** ⏻. Probleemi püsimisel katkestage toide kauemaks kui 30 sekundit. Seejärel taaskäivitage seade. Probleemi püsimisel võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega. |
| F2 | Puutetundlik juhtpaneel ei tööta korralikult. | |
| UP | Voolupinge erineb tavapärasest (220 – 240 V). | Kontrollige kodu elektrisüsteemi. |
| U | Kui keedunõu ei sobi induktsioonpliidile või keedunõud ei ole plaadile asetatud, kuvatakse sellekohane teave. | Kasutage induktsioonpliidi jaoks mõeldud keedunõud. |

**Mida teha, kui keedualad ei lülitu sisse või välja?**

Selle põhjus võib olla üks järgmistest.

- Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud.
- Lapselukk on aktiveeritud ja näidikul kuvatakse L.

**Mida teha, kui süttib näidik dO?**

Kontrollige järgmist.

- Juhtpaneel on osaliselt niiske lapi või vedelikuga kaetud. Vajutage lähtestamiseks **Toitenuppu** ⏻.
- Kui vedelik on juhtpaneelile voolanud, pühkige see ära.

**Mida teha, kui süttib näidik C1?**

Kontrollige järgmist.

- Pliidiplaat on tavapäratu kasutamise tõttu ülekuumenenud.
- Kui pliidiplaat on jahtunud, puudutage lähtestamiseks **Toitenuppu** ⏻.

**Mida teha, kui süttib näidik U?**

Kontrollige järgmist.

- Küpsetusnõu ei ole sobiv, on liiga väike või keedualale pole küpsetusnõud asetatud.
- Kui kasutate sobivat küpsetusnõud, kustub kuvatav teade automaatselt.

**Mida teha, kui jahutusventilaator töötab pärast pliidiplaadi väljalülitamist?**

Kontrollige järgmist.

- Kui olete pliidiplaadi kasutamise lõpetanud, töötab ventilaator jahutamiseks edasi.
- Kui pliidiplaadi elektroonika on jahtunud või möödunud on maksimaalne aeg (10 minutit), lülitatakse ventilaator välja.
- Kui taotlete parandust, kuna seadme töös esines rike, võib tehniku visiit olla tasuline isegi garantii kehtivusajal.

## Parandus

Enne hooldusse helistamist vaadake jaotist „Veaotsing“. Kui see ei aita, järgige alljärgnevaid suuniseid.

**Kas tegemist on tehnilise rikkega?**

Kui jah, võtke ühendust kohaliku hooldusega.
Varuge enne ühenduse võtmist kogu vajalik teave. See lihtsustab vea tuvastamist ja võimaldab paremini otsustada, kas tehniku visiit on vajalik või mitte.
Pange kirja järgmine teave.

- Milline on vea iseloom?
- Mis olukorras viga esineb?

Enne helistamist veenduge, et teil oleks käepärast seadme mudeli ja seerianumber. Andmed on esitatud andmesildil järgmiselt.

- Mudeli kirjeldus
- Seerianumber (15-kohaline)

Soovitame märkida selle teabe siia, et see oleks kiiresti leitav.

- Mudel:
- Seerianumber:

**Millised parandustööd on tasulised isegi garantiiajal?**

- Kui kasutaja oleks saanud vea iseseisvalt kõrvaldada, rakendades jaotises „Veaotsing“ soovitatud lahendusi.
- Kui tehnik peab tegema kordusvisiite, kuna talle ei esitatud enne visiiti kogu asjakohast teavet ja ta peab selle tagajärjel näiteks varuosi tooma minema. Varudes enne helistamist kogu vajaliku teabe, nagu eespool kirjeldatud, hoiate nende visiiditasude pealt kokku.

# Märkmed

SAMSUNG

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

| RIIK | HELISTAGE | VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

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

# Indukcijas plīts virsma

## Lietotāja rokasgrāmata

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Saturs


## Šīs rokasgrāmatas izmantošana 3

Šajā Lietotāja rokasgrāmatā tiek izmantoti sekojoši simboli: 3
Modeļa nosaukums un sērijas numurs 3

## Drošības instrukcijas 3

Iepakojuma materiāla utilizēšana 7
Pareiza jūsu vecās ierīces utilizācija 7
Pareiza šī izstrādājuma utilizācija (Elektrisko un elektronisko iekārtu utilizēšana) 7

## Plīts virsmas uzstādīšana 8

Drošības norādījumi uzstādītājam 8
Nepieciešamie instrumenti 8
Savienošana ar strāvas padevi 8
Uzstādīšana darba virsmā 9
Komponentes 11

## Pirms sākt 11

Ēdiena gatavošanas zonas 11
Vadības panelis 12
Sildīšana ar indukciju 13
Drošības izslēgšanās 13
Atlikušā siltuma daudzuma rādītājs 14
Temperatūras noteikšana 14
Ēdiena gatavošanas trauki 14
Izmantojot skārienpogas 18
Darbības trokšņi 18
Sākotnējā tīrīšana 18

## Darbība 18

Ierīces ieslēgšana 18
Ierīces izslēgšana 18
Gatavošanas zonas un jaudas līmeņa izvēle 19
Maksimālais pastiprinājums 20
Adaptīvās zonas izmantošana (tikai modeļiem ar Adaptīvo zonu) 20
Adaptīvā zona Plus (tikai Adaptīvās zonas Plus lietotajiem modeļiem) 21
Saglabāt siltumu 22
Taimeris 22
Pauze/Atsākt 22
Ātrā apstāšanās 22
Bērnu drošības slēdzene 23
Maksimālās jaudas ierobežojums 23
Skaņa ir ieslēgta/izslēgta 24
Viedais savienojums 24
Tvaika nosūcēja kontrole 25

## Jūsu ierīces apkope 25

Plīts 25
Nelieli traipi 25
Noturīgi netīrumi 26
Problemātiski netīrumi 26
Plīts rāmis (papildus opcija) 27
Lai nesabojātu ierīci 27

## Problēmu novēršana un apkope 27

Problēmu novēršana 27
Apkope 29

# Šīs rokasgrāmatas izmantošana

Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, veltiet laiku, lai izlasītu šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības informācijai, kas ietverta nākamajā sadaļā. Saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai uzziņai.
Ja nododat ierīci jaunam īpašniekam, lūdzu, neaizmirstiet nodot tam arī šo rokasgrāmatu.

## Šajā Lietotāja rokasgrāmatā tiek izmantoti sekojoši simboli:

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Apdraudējumi vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **smagus miesas bojājumus vai nāvi**.

**⚠ UZMANĪBU**

Apdraudējumi vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **vieglus miesas bojājumus vai īpašuma bojājumus**.

**⚠ UZMANĪBU**

Lai, lietojot plīts virsmu, samazinātu ugunsgrēka, sprādziena, elektriskās strāvas trieciena vai miesas bojājumu gūšanas risku, ievērojiet sekojošos drošības pamatpasākumus.

**PIEZĪME**

Noderīgi padomi, ieteikumi vai informācija, kas palīdz lietotājiem rīkoties ar ierīci.

## Modeļa nosaukums un sērijas numurs

Gan modeļa nosaukums, gan sērijas numurs ir norādīti zem plīts pamatnes.

Turpmākai lietošanai pierakstiet šo informāciju vai pievienojiet papildus produkta etiķeti (atrodas ierīces augšpusē) šajā lapā.

Modeļa nosaukums _____

Sērijas numurs _____

# Drošības instrukcijas

Šīs ierīces drošības aspekti atbilst visiem pieņemtajiem tehniskajiem un drošības standartiem. Tomēr mēs kā ražotāji uzskatām, ka mūsu pienākums ir iepazīstināt jūs ar tālāk norādītajām drošības instrukcijām.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (arī bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personām bez pieredzes un zināšanām, ja vien par viņu drošību atbildīgais cilvēks viņus neuzrauga vai nesniedz atbilstošos ierīces lietošanas norādījumus.

Bērni ir jāuzrauga, lai būtu droši, ka viņi nespēlējas ar ierīci.

Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti un ir saņēmuši norādījumus saistībā ar ierīces drošu izmantošanu, un izprot attiecīgo apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

Atvienošanas rīki ir jāiestrādā fiksētajā elektroinstalācijas sistēmā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.

Pēc uzstādīšanas šai ierīcei jābūt atvienojamai no barošanas avota. Atvienošanu var panākt, nodrošinot tiešu piekļuvi kontaktdakšai vai iestrādājot slēdzi savienotājā vadā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.

# Drošības instrukcijas

Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai tamlīdzīgām kvalificētām personām, lai izvairītos no potenciāli bīstamām situācijām.

Norādītā fiksācijas metode nav atkarīga no līmvielu izmantošanas, jo tās netiek uzskatītas par drošiem fiksācijas līdzekļiem.

BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

Lietošanas laikā ierīce kļūst karsta. Ir jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem plīts iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: Pieejamās daļas izmantošanas laikā var sakarst. Maziem bērniem jāatrodas drošā attālumā.

Tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.

Pēc lietošanas izslēdziet plīts sildelementu ar tā vadības ierīci un nepaļaujieties uz pannas detektoru.

Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

UZMANĪBU: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.

Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no tās pārkaršanas.

BRĪDINĀJUMS: Ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Ir jāizvairās no pieskaršanās sildelementiem. Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvoties ierīcei, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.

BRĪDINĀJUMS: Gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu bez pienācīgas uzraudzības var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos.

NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsbīstamība: Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

BRĪDINĀJUMS: Izmantojiet tikai tādus plīts virsmas aizsargus, ko izstrādājis ierīces ražotājs vai ražotājs norādījis tos ierīces lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai arī tādus plīts aizsargus, kas iekļauti ierīces komplektā. Neatbilstošu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.

Lietošanas laikā virsmas var sakarst.

Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti un ir saņēmuši norādījumus saistībā ar ierīces drošu izmantošanu, un izprot attiecīgo apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšana un lietotāja apkope nav atļauta bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem un tiek atbilstoši uzraudzīti.
Ierīci un tās vadu glabājiet vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri nav sasnieguši 8 gadu vecumu.

## ⚠ UZMANĪBU

Pārliecinieties, ka kvalificēts tehniķis ir pareizi uzstādījis un iezemējis ierīci.
Ierīces apkopi drīkst veikt tikai kvalificēts servisa personāls. Remonts, ko veic nekvalificētas personas, var izraisīt savainojumus vai nopietnus darbības traucējumus. Ja jūsu ierīcei ir nepieciešams remonts, sazinieties ar vietējo servisa centru. Šo norādījumu neievērošana var izraisīt bojājumus un anulēt ierīces garantiju.
Iegremdējamās iekārtas drīkst darbināt tikai pēc tam, kad tās ir uzstādītas skapjos un darba vietās, kas atbilst attiecīgajiem standartiem. Tas nozīmē pietiekamu elektrisko vienību aizsardzību pret pieskārienu, kā to prasa būtiskie drošības standarti.
Ja ierīce nedarbojas pareizi vai arī tajā parādās lūzumi vai plaisas:

- izslēdziet visas gatavošanas zonas;
- atvienojiet plīti no elektrotīkla; un
- sazinieties ar vietējo servisa centru.

Ja plīts saplīst, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Nelietojiet plīti, kamēr nav nomainīta tās stikla virsma.

# Drošības instrukcijas

Neizmantojiet plīti, lai sildītu alumīnija foliju, alumīnija folijā ietītus produktus vai saldētu pārtiku, kas iepakota alumīnija virtuves traukos.

Šķidrums starp pannas dibenu un plīts virsmu var radīt tvaika spiedienu. Kas var izraisīt pannas palēkšanos.

Vienmēr pārliecinieties, ka sildvirsma un pannas pamatne ir sausa.

Gatavošanas laikā gatavošanas zonas kļūs karstas.

Vienmēr turiet mazus bērnus atstatus no ierīces.

Glabājiet visus iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā, jo iepakojuma materiāli bērniem var būt bīstami.

Šo ierīci drīkst izmantot tikai parastai ēdiena gatavošanai un cepšanai mājās. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai.

Nekad neizmantojiet plīti telpas apsildīšanai.

Esiet piesardzīgi, pievienojot elektroierīces strāvas kontaktligzdām plīts virsmas tuvumā. Strāvas vadi nedrīkst saskarties ar plīts virsmu.

Pārkarsēti tauki un eļļa var ātri aizdegties. Gatavojot ēdienu taukos vai eļļā, piemēram, gatavojot čipsus, nekad neatstājiet plīts virsmas bez uzraudzības.

Pēc lietošanas izslēdziet gatavošanas zonas.

Vienmēr turiet vadības paneļus tīrus un sausus.

Nekad nenovietojiet uz plīts degošus priekšmetus, jo tas var izraisīt aizdegšanos.

Lietojot ierīci nevērīgi, pastāv apdegumu risks.

Elektroierīču kabeļi nedrīkst pieskarties karstajai plīts virsmai vai karstiem virtuves traukiem.

Neizmantojiet plīti drēbju žāvēšanai.

**Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoriem un aktīviem sirds implantiem, ķermeņa augšdaļa, lietojot ierīci, ir jātur vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām. Neskaidrību gadījumā konsultējieties ar ierīces ražotāju vai ārstu. (tikai indukcijas plīts modelim)**

Nemēģiniet paši remontēt, izjaukt vai pārveidot ierīci.

Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet ierīci.

Tīriet plīti saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajiem tīrīšanas un kopšanas norādījumiem.

Turiet mājdzīvniekus tālāk no ierīces, jo tie var uzkāpt uz ierīces vadības ierīcēm, izraisot darbības traucējumus.

## Iepakojuma materiāla utilizēšana

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

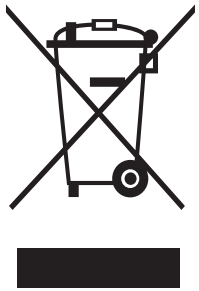
Visi ierīces iepakošanai izmantotie materiāli ir pilnībā pārstrādājami. Loksnes un cieto putu daļas ir attiecīgi marķētas. Lūdzu, utilizējiet iepakojuma materiālus un vecās ierīces, ievērojot drošību un ietekmi uz apkārtējo vidi.

## Pareiza jūsu vecās ierīces utilizācija

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Pirms atbrīvoties no jūsu vecās ierīces, padariet to lietošānai nederīgu, lai tā vairs nevarētu radīt briesmas. Lai to izdarītu, lieciet kvalificētam tehniķim atvienot ierīci no elektrotīkla un noņemiet barošanas vadu.
Ierīci nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem.
Informācija par savākšanas datumiem un publiskajām atkritumu izvešanas vietām ir pieejama vietējā atkritumu departamentā vai padomē.

## Pareiza šī izstrādājuma utilizācija (Elektrisko un elektronisko iekārtu utilizēšana)



(Piemērojama valstīs ar atsevišķas savākšanas sistēmām)
Šis marķējums uz izstrādājuma, tā piederumiem vai literatūrā norāda, ka ierīci un tā elektroniskos piederumus (piemēram, lādētāju, austiņas, USB kabeli) nedrīkst izmest kopā ar citiem mājsaimniecības atkritumiem pēc to kalpošanas laika. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, ko rada nekontrolēta atkritumu izmešana, lūdzu, nodaliet šos priekšmetus no cita veida atkritumiem un atbildīgi pārstrādājiet tos, lai veicinātu materiālo resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Mājsaimniecību lietotājiem ir jāsazinās ar to mazumtirgotāju, pie kā iegādāts šis produktu, vai vietējo pašvaldības iestādi, lai iegūtu sīkāku informāciju par to, kur un kā viņi var nogādāt šo ierīci videi drošai pārstrādei. Uzņēmējiem ir jāsazinās ar piegādātāju un jāpārbauda pirkuma līguma noteikumi. Šo izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst jaukt kopā ar citiem komerciāliem atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung saistībām vides jomā un specifiskiem izstrādājumu reglamentējošiem pienākumiem, piemēram, REACH, apmeklējiet vietni www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

# Plīts virsmas uzstādīšana



**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Pārliecinieties, ka jauno ierīci uzstāda un iezemē tikai kvalificēts personāls. Lūdzu, ievērojiet šīs instrukcijas. Garantija nesegs nekādus bojājumus, kas varētu būt radušies nepareizas ierīces uzstādīšanas rezultātā.
Tehniskie dati ir sniegti šīs rokasgrāmatas beigās.

## Drošības norādījumi uzstādītājam

- Elektroinstalācijā ir jāparedz mezgls, kas ļauj atvienot ierīci no elektrotīkla visos polos ar kontaktu atvēruma platumu vismaz 3 mm. Piemērotās izolācijas ierīces ietver līnijas aizsargierīces, drošinātājus (skrūves tipa drošinātāji ir jāizņem no turētāja), zemējuma noplūdes atslēgu un kontaktorus.
- Attiecībā uz ugunsdrošību, šī ierīce atbilst EN 60335 - 2 - 6. Šāda veida ierīci var uzstādīt savienojumā ar augstu skapi vai sienu vienā pusē.
- Uzstādīšanai jāgarantē aizsardzība pret triecieniem.
- Virtuves modulim, kurā ir uzstādīta iekārta, jāatbilst DIN 68930 stabilitātes prasībām.
- Aizsardzībai pret mitrumu visas grieztās virsmas ir jānoblīvē ar piemērotu hermētiķi.
- Uz flīzētām darba virsmām šuves tajās vietās, kur atrodas plīts, ir pilnībā jāaizpilda ar javu.
- Uz dabīgā vai mākslīgā akmens, vai keramikas virsmām spiedošās darbības atsperes ir nostiprina ar piemērotiem mākslīgajiem sveķiem vai jauktu līmi.
- Pārliecinieties, vai blīvējums ir pareizi nostiprināts pret darba virsmu bez jebkādām atstarpēm. Pielietot papildus silikona hermētiķi nav atļauts, jo tas apgrūtinātu noņemšanu apkopes laikā.
- Noņemot, plīts virsmai jābūt izspiestai no apakšas.
- Zem plīts var uzstādīt dēli.
- Ventilācijas spraugu starp darba virsmu un iekārtas priekšpusi zem tās nedrīkst aizsegt.

## Nepieciešamie instrumenti

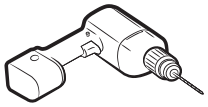
Zīmulis

Phillips uzgaļa skrūvgriezis

Lineāls vai taisngriezis

Aizsargbrilles

Finierzāģis



Urbjmašīna

## Savienošana ar strāvas padevi

Pirms pievienošanas pārbaudiet, vai ierīces nominālais spriegums, tas ir, spriegums, kas norādīts uz datu plāksnītes, atbilst pieejamajam barošanas spriegumam. Datu plāksnīte atrodas uz plīts virsmas apakšējā korpusa.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Pirms vadu pievienošanas ķēdei, izslēdziet strāvas padevi.

Sildelementa spriegums ir AC 230 V~. Ierīce lieliski darbojas arī tīklos ar AC 220 V~ vai AC 240 V~ spriegumu. Plīts ir jāpievieno elektrotīklam, izmantojot ierīci, kas ļauj atvienot to no elektrotīkla visos polos ar vismaz 3 mm platu kontaktu atvērumu, tādu kā automātiska līnijas aizsardzības atslēgšana, iezemējuma noplūdes atslēgšana vai drošinātājs.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Kabeļu savienojumi jāveic saskaņā ar noteikumiem, un spaiļu skrūves ir stingri jāpievelk.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

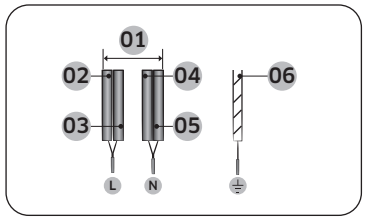
Kad plīts virsma ir pievienota elektrotīklam, pārbaudiet, vai visas gatavošanas zonas ir gatavas lietošanai, uz īsu brīdi katru pēc kārtas ieslēdzot maksimālajā iestatījumā ar piemērotiem virtuves traukiem.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Pievērsiet uzmanību (atbilstība) mājas pieslēguma un iekārtas fāzes un neitrālajam sadalījumam (pieslēguma shēmas); pretējā gadījumā detaļas var tikt bojātas.
Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies dēļ nepareizas uzstādīšanas.

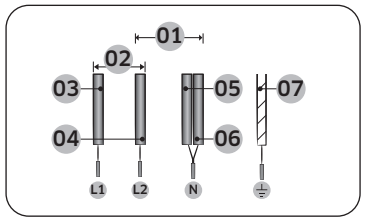
**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai tamlīdzīgām kvalificētām personām, lai izvairītos no potenciāli bīstamām situācijām.



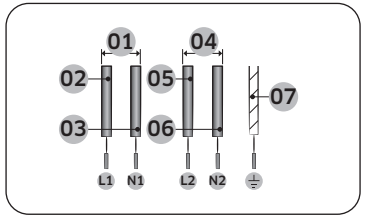

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Zils |
| **02** | Melns | **05** | Pelēks |
| **03** | Brūns | **06** | Zaļš/Dzeltens |




2N~ (16A): Pirms pievienošanas nodaliet 2 fāžu vadus (L1 un L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Zils |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Pelēks |
| **03** | Melns | **07** | Zaļš/Dzeltens |
| **04** | Brūns | | |



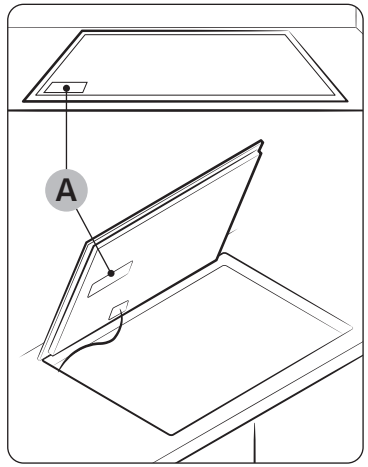

2 x 1N~ (16A): Pirms pievienošanas nodaliet vadus.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Brūns |
| **02** | Melns | **06** | Pelēks |
| **03** | Zils | **07** | Zaļš/Dzeltens |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Lai nodrošinātu pareizu barošanas savienojumu, ievērojiet pie spailēm pievienoto elektroinstalācijas shēmu.

## Uzstādīšana darba virsmā




**A.** Sērijas numurs

**PIEZĪME**

Pirms uzstādīšanas atzīmējiet sērijas numuru uz ierīces novērtējuma etiķetes. Šis numurs būs nepieciešams apkopes pieprasījumu gadījumā un pēc uzstādīšanas tas vairs nav pieejams, jo atrodas uz oriģinālās datu plāksnītes ierīces augšpusē vai apakšpusē.

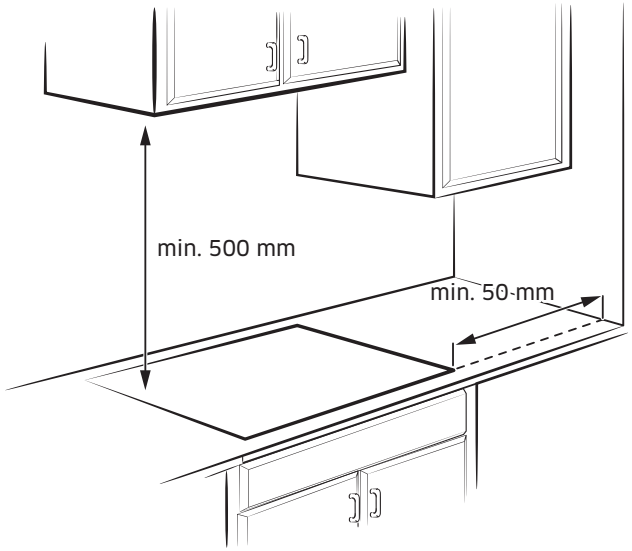
**PIEZĪME**

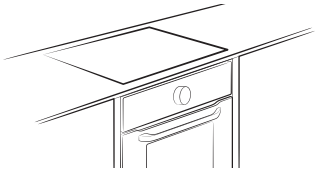
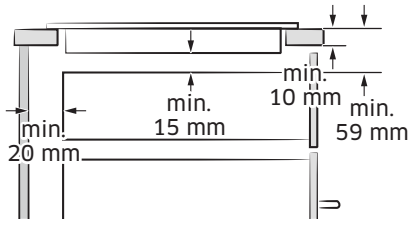
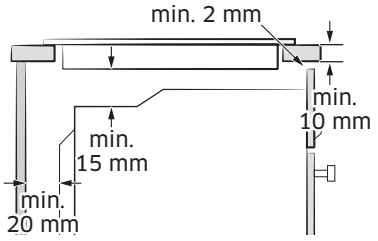
Pievērsiet īpašu uzmanību minimālās vietas un atstatumu prasībām.

**PIEZĪME**

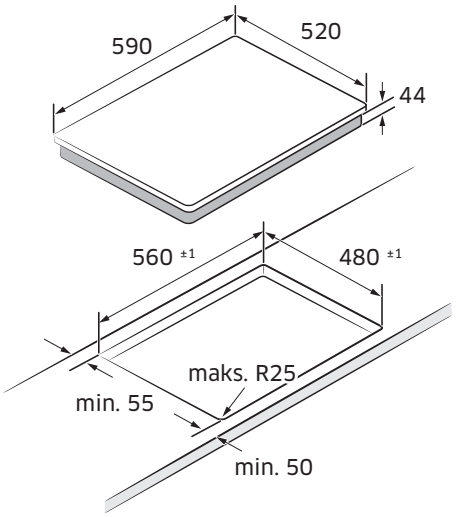
Plīts virsmas apakšdaļa ir aprīkota ar ventilatoru. Ja zem plīts virsmas ir atvilktne, to nedrīkst izmantot nelielu priekšmetu vai papīra glabāšanai, jo tie var sabojāt ventilatoru vai traucēt ierīces dzesēšanu, ja nonāk sistēmā.

# Plīts virsmas uzstādīšana

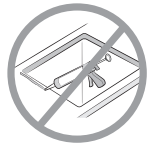



| Atvilktne | Krāsns |
|---|---|
| |  |
|  |  |

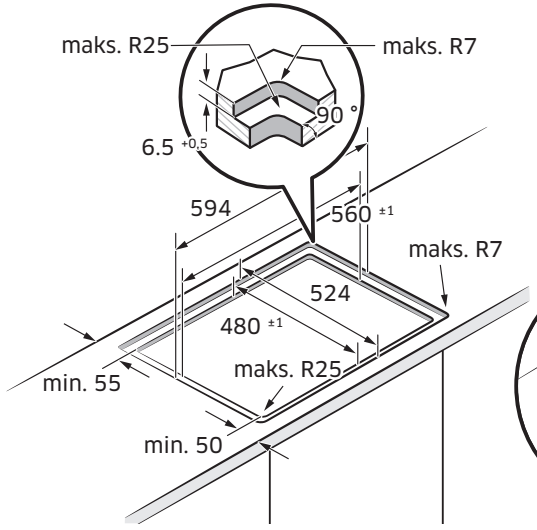


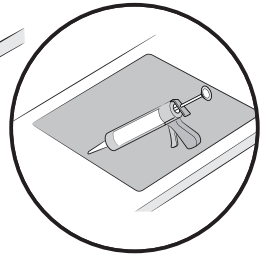


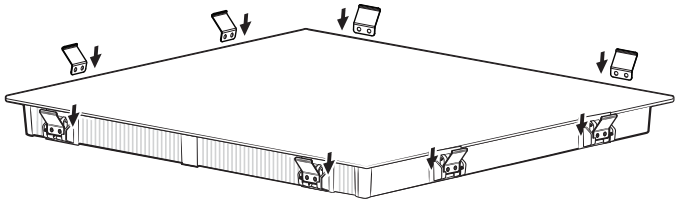

Vienība: mm

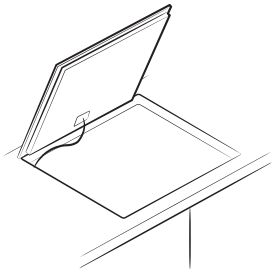


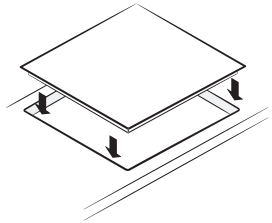
**Izskalots Fit Type (Var uzstādīt tikai NZ6******FK modeli)**



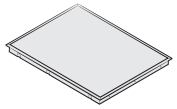









## Komponentes



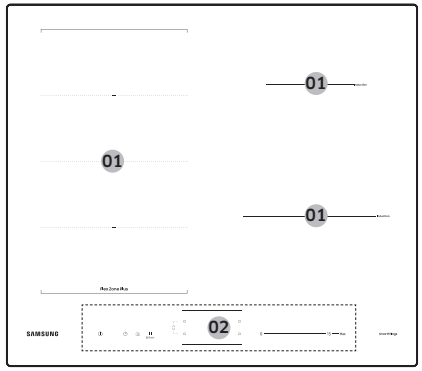
Indukcijas plīts virsma

Kronšteina atspere

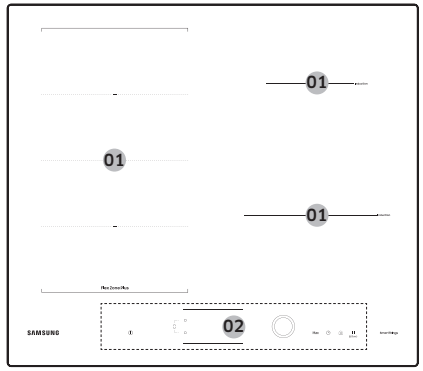
# Pirms sākt

## Ēdiena gatavošanas zonas

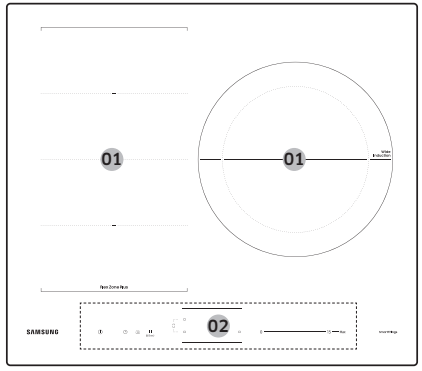
**NZ64B6056****



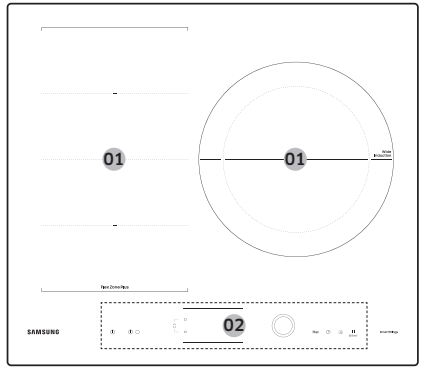

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

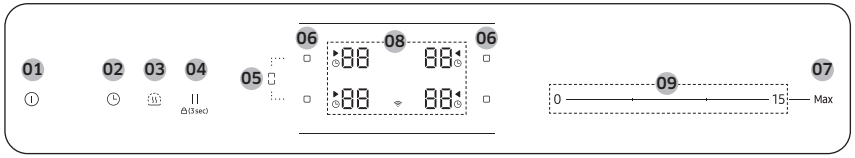



| | |
|---|---|
| **01** | Indukcijas ēdiena gatavošanas zona |
| **02** | Vadības panelis |

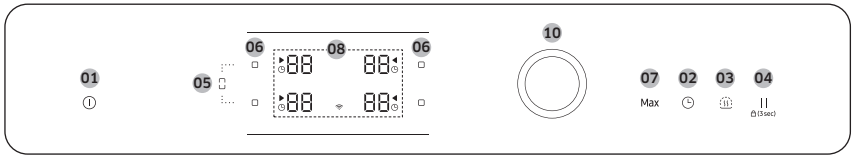
# Pirms sākt

## Vadības panelis

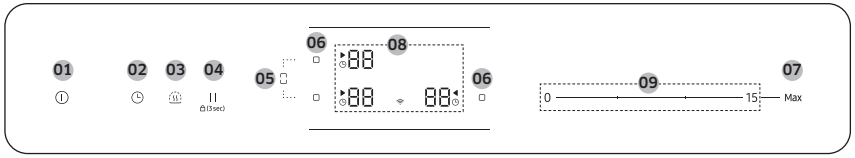
**Vadības panelis 1 - NZ64B6056****



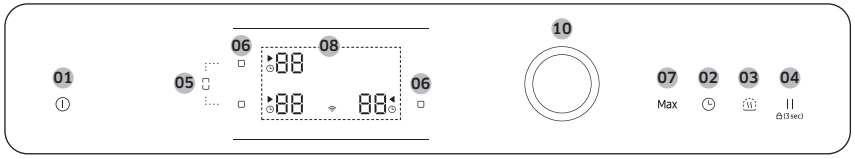

**Vadības panelis 2 - NZ64B6058****




**Vadības panelis 3 - NZ63B6056****

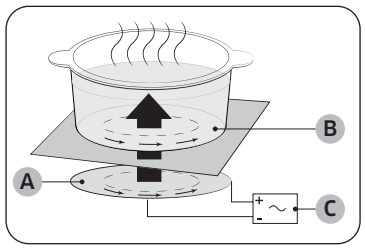



**Vadības panelis 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Ieslēgts/ Izslēgts | Lai ieslēgtu un izslēgtu plīts virsmu. |
| **02** | Taimeris | Lai ieslēgtu, izslēgtu un iestatītu taimeri. |
| **03** | Saglabāt siltumu | Uzturēt pagatavoto ēdienu siltu. |
| **04** | Pauze un bloķēšana | Lai pārslēgtu visas ēdiena gatavošanas zonas uz zemas jaudas iestatījumu. Nospiest un turēt 3 sekundes, lai bloķētu vai atbloķētu vadības paneli. (Drošības slēdzene bērniem) |
| **05** | Adaptīvā zona | Lai izvēlētos adaptīvo zonu. |
| **06** | Ēdiena gatavošanas zona | Izvēlēties ēdiena gatavošanas zonu. |
| **07** | Max Maksimālais pastiprinājums | Lai aktivizētu funkciju. |
| **08** | Ekrāns | Lai parādītu karstuma iestatījumus, atlikušo karstumu un Wi-Fi savienojumu. |
| **09** | Vadības josla | Lai iestatītu karstuma iestatījumus un palielinātu vai samazinātu laiku. |
| **10** | Vadības poga | Lai iestatītu karstuma iestatījumus un palielinātu vai samazinātu laiku. |

## Sildīšana ar indukciju




**A.** Indukcijas spole
**B.** Inducētās strāvas
**C.** Elektroniskās shēmas

- Indukcijas sildīšanas princips: Novietojot traukus uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdzot to, indukcijas plīts virsmas elektroniskās shēmas gatavošanas trauka apakšā rada "inducētas strāvas", kas uzreiz paaugstina trauka temperatūru.
- Lielāks gatavošanas un cepšanas ātrums: Tā kā tiek sildīts trauks, nevis virsma, efektivitāte ir daudz augstāka nekā citām sistēmām, jo netiek zaudēts karstums. Lielākā daļa uztvertās enerģijas pārvēršas karstumā.

## Drošības izslēgšanās

Ja kāda no ēdiena gatavošanas zonām netiek izslēgta vai jaudas līmenis pēc ilgāka laika netiek noregulēts, šī konkrētā ēdiena gatavošanas zona automātiski izslēgsies.
Ēdiena gatavošanas zonas automātiski izslēdzas sekojošos laikos.

| Enerģijas līmenis | Izslēgt |
|---|---|
| 1-3 | Pēc 6 stundām |
| 4-6 | Pēc 5 stundām |
| 7-9 | Pēc 4 stundām |
| 10-15 | Pēc 1,5 stundām |

**PIEZĪME**

Ja plīts virsma ir pārkarsusi neparastas darbības dēļ, tiek parādīts [ H.
Un plīts virsma tiks izslēgta.

**PIEZĪME**

Ja ēdiena gatavošanas trauki nav piemēroti, tie ir pārāk mazi vai uz ēdiena gatavošanas zonas vispār nav novietoti trauki, tiks parādīts paziņojums U.
Un pēc 1 minūtes attiecīgā ēdiena gatavošanas zona tiks izslēgta.

**PIEZĪME**

Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas izslēdzas pirms norādītā laika beigām, skatiet "Problēmu novēršana".

**Citi iemesli, kādēļ ēdiena gatavošanas zonas pašas izslēdzas**

Visas gatavošanas zonas pašas izslēgsies, ja uz vadības paneļa nonāks vārošs šķidrums.
Automātiskā izslēgšanās tiks aktivizēta arī tad, ja uz vadības paneļa novietosiet mitru drānu. Abos gadījumos ierīci nāksies atkal ieslēgt, izmantojot **Ieslēgt/Izslēgt** ⏻ slēdzi pēc tam, kad šķidrums vai drāna ir novākti.

# Pirms sākt

## Atlikušā siltuma daudzuma rādītājs

Ja atsevišķa ēdiena gatavošanas zona vai cepeškrāsns ir izslēgta, atlikušais siltuma daudzums attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā tiek attēlots ar H, h (“karsts”). Pat pēc ēdiena gatavošanas zonas izslēgšanas atlikušā siltuma daudzuma rādītājs izslēdzas tikai pēc attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas atdzišanas.
Jūs varat izmantot atlikušo siltumu atkausēšanai vai ēdiena uzglabāšanai siltumā.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Kad atlikušā siltuma daudzuma rādītājs ir iedegts, pastāv apdegumu gūšanas risks.

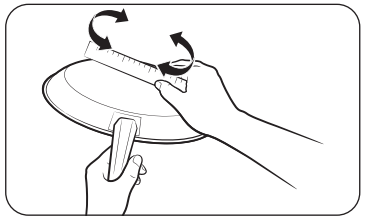
**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Ja tiek pārtraukta elektrības padeve H, h simbols izslēdzas, un informācija par atlikušo siltuma daudzumu vairs nav pieejama.
Tomēr arī tajā brīdī ir iespējams apdedzināties. No tā var izvairīties, krāsns tuvumā vienmēr ievērojot piesardzību.

## Temperatūras noteikšana

Ja kāda iemesla dēļ temperatūra kādā no ēdiena gatavošanas zonām pārsniedz pieļaujamo drošības līmeni, šī zona automātiski samazinās līdz zemākam jaudas līmenim.
Kad esat beidzis lietot plīts virsmu, tās dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz plīts elektronika ir atdzisusi. Un dzesēšanas ventilators pats izslēdzas atkarībā no elektronikas temperatūras.

## Ēdiena gatavošanas trauki



Izmantojiet traukus ar plakanu dibenu, kas pilnībā saskaras ar visu gatavošanas virsmu. Pārbaudiet plakanumu, virzot lineālu pāri trauka apakšai. Noteikti ievērojiet visus virtuves piederumu lietošanas ieteikumus.

- Izmantojiet traukus, kas izgatavoti no pareiza materiāla gatavošanai uz indukcijas plīts.
- Labākai karstuma sadalei izmantojiet kvalitatīvus virtuves traukus ar smagāku dibenu. Tas nodrošina vislabākos ēdiena gatavošanas rezultātus.
- Pielāgojiet ēdiena gatavošanas trauku izmērus gatavojamā ēdiena daudzumam.
- Neļaujiet traukiem izvārīties sausiem. Tas var izraisīt neatgriezeniskus bojājumus lūzuma, saplūšanas vai sabojāšanās veidā, kas var ietekmēt keramikas plīti. (Jūsu garantija neattiecas uz šāda veida bojājumiem).
- Neizmantojiet netīrus virtuves traukus vai traukus ar lielu tauku uzkrājumu. Vienmēr izmantojiet traukus, kurus pēc gatavošanas ir viegli notīrīt.

**⚠ UZMANĪBU**

- Pēc izslēgšanas ēdiena gatavošanas zonas var izskatīties atdzisušas. Tomēr stikla virsma joprojām var būt karsta no atlikušā siltuma, kas tiek pārnests no trauka. Joprojām pastāv apdegumu risks.
- Nepieskarieties karstiem virtuves traukiem ar rokām. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns dūraiņus vai katlu turētājus, lai aizsargātu rokas no apdegumiem.
- Nebīdiet virtuves traukus pa plīts virsmu. Šādi rīkojoties, plīts var tikt neatgriezeniski bojāta.

### Virtuves trauki indukcijas gatavošanas zonām

Indukcijas degli var ieslēgt tikai tad, ja uz vienas no gatavošanas zonām ir novietoti trauki ar magnētisku pamatni. Jūs varat izmantot tālāk norādītos virtuves piederumus.

| Materiāls | Piemērotība |
|---|---|
| Tērauds, emaljēts tērauds, čuguns | Jā |
| Nerūsējošs tērauds | Jā (ja magnēts pielīp pie trauka apakšas) |
| Alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns | Nē |

**PIEZĪME**

- Indukcijas gatavošanai piemērotus traukus ražotājs marķē kā piemērotus.
- Daži virtuves piederumi, ja tos izmanto indukcijas gatavošanas zonās, var radīt troksni.
- Šie trokšņi neliecina par plīts darbības traucējumiem un nekādi neietekmē tās darbību.
- Īpaši nerūsējošā tērauda trauki var nebūt piemēroti gatavošanai indukcijas režīmā. Pārbaudiet, vai trauka pamatni pievelk magnēts.

### Trauku izmēri indukcijas gatavošanas zonām

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas trauka dibena izmēram. Tomēr trauka dibena magnētiskajai daļai ir jābūt ar minimālo diametru atkarībā no gatavošanas zonas lieluma.
Lai iegūtu vislabāko rezultātu, izmantojiet traukus, kuru feromagnētiskais diametrs atbilst degļa diametram. Ja deglis nejūt traukus, izmēģiniet mazāka izmēra degli.

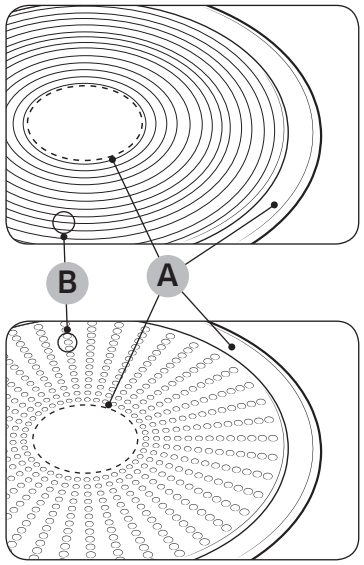
**PIEZĪME**

Lai uzzinātu par trauka diametru, skatiet modeļa gatavošanas zonu specifikācijas.

# Pirms sākt

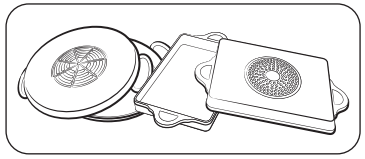
### Citi indukcijas trauki

Dažiem virtuves piederumiem apakšā ir plāns magnētisks materiāls, lai tie darbotos ar indukcijas sildīšanas virsmu. Šiem virtuves traukiem ir vājš magnētisms, un tie var darboties slikti. (Vājš magnētisms nozīmē, ka magnēts nepielīp stingri vai laukums, kur magnēts pielīp, ir pārāk mazs.)



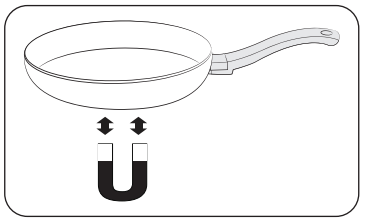

- Pat tad, ja trauki ir paredzēti indukcijas plīts virsmai, sildīšanas veiktspēja var būt vāja vai dažreiz plīts var neatpazīt trauku atkarībā no trauka apakšā esošā magnētiskā laukuma lieluma un stipruma.

**A.** Vieta, kur magnēts nepielīp
**B.** Vieta, kur magnēts pielīp



Lietojot lielus virtuves traukus ar mazāku feromagnētisko elementu, uzsilst tikai feromagnētiskais elements. Līdz ar to siltums var nebūt vienmērīgi sadalīts.

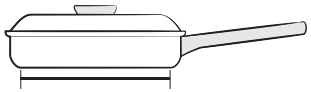
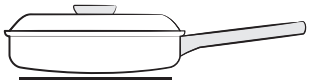
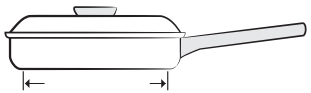
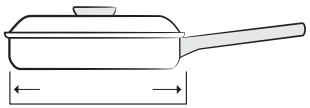
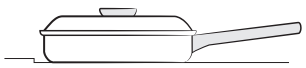
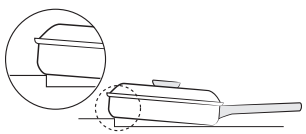
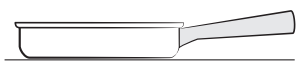
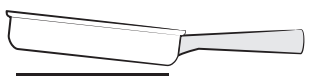
### Piemērotības pārbaude



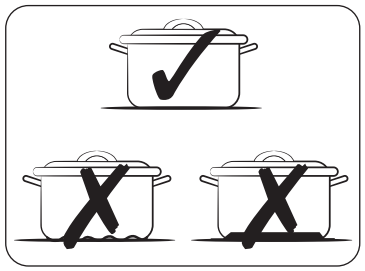
Ēdienu trauki ir piemēroti gatavošanai indukcijas režīmā, ja pie trauka apakšas pielīp magnēts un trauku ražotājs ir atzīmējis tos kā piemērotus.

- Labus virtuves piederumus var atpazīt pēc to pamatnes. Pamatnei ir jābūt pēc iespējas biezākai un plakanai.
- Iegādājoties jaunus virtuves traukus, īpašu uzmanību pievērsiet pamatnes diametram. Ražotāji bieži norāda tikai augšējās malas diametru.
- Neizmantojiet virtuves traukus, kuru pamatne ir bojāta ar raupjām malām vai urbumiem. Bojāti virtuves trauki var neatgriezeniski saskrāpēt keramisko plīti, ja bīdāt tos pa virsmu.
- Kad auksta, trauku pamatne parasti ir nedaudz noliekta uz iekšu (ieliekta). Tā nedrīkst būt izliekta uz āru (izliekta).
- Ja vēlaties izmantot īpaša veida virtuves traukus, piemēram, spiediena katlu, pannu vai vokpannu, lūdzu, ievērojiet ražotāja norādījumus.

### Pareiza novietošana

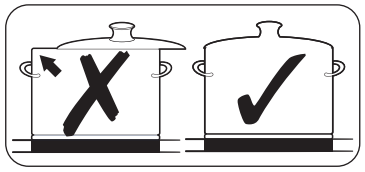
| Pareiza | Nepareiza |
|---|---|
|  |  |
| Virtuves trauki ar plakanu dibenu un taisnām malām | Virtuves trauki ar izliektiem dibeniem vai sāniem |
|  |  |
| Virtuves trauki atbilst vai pārsniedz ieteicamo minimālo izmēru gatavošanas zonai. | Virtuves trauki neatbilst minimālajam izmēram, kas nepieciešams pašreizējai gatavošanas zonai. |
|  |  |
| Virtuves trauki pilnībā atrodas uz plīts virsmas. | Virtuves trauki atrodas uz plīts virsmas malas vai pilnībā neatrodas uz plīts virsmas. |
|  |  |
| Virtuves trauki ir pareizi līdzsvaroti. | Smags rokturis liek traukam sasvērties. |

### Padomi enerģijas taupīšanai



Ievērojiet šos padomus, lai ietaupītu enerģijas patēriņu.

- Vienmēr novietojiet traukus uz gatavošanas zonas, pirms ieslēdzat atbilstošo degli.
- Uzturiet ēdiena gatavošanas zonas un trauku pamatnes tīras. Pretējā gadījumā tiks patērēts vairāk enerģijas.
- Cieši aizveriet trauka vāku, ja tas ir pieejams. Tas samazinās enerģijas patēriņu.



- Izslēdziet degli pirms gatavošanas laika beigām. Izmantojiet atlikušo karstumu, lai ēdiens būtu silts.

### Pareiza novietošana

Jus varat pārbaudīt virtuves piederumus, lai noskaidrotu, vai tie ir piemēroti lietošanai ar šo ierīci.

1. Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu 1-2 sekundes, lai ieslēgtu plīti.
2. Nospiediet **pauzes un bloķēšanas** ⏸ (3 sec) taustiņu uz 3 sekundēm, lai aktivizētu bērnu drošības slēdzi.
3. Nospiediet **taimera** ◷ taustiņu uz 3 sekundēm, lai aktivizētu gatavošanas trauku piemērotības pārbaudes režīmu.
4. Novietojiet gatavošanas traukus uz vienas no gatavošanas zonām un pēc tam nospiediet un turiet **gatavošanas zonas** ▢ taustiņu 3 sekundes.

| Ekrāns | Apraksts |
|---|---|
| 0 | Virtuves trauki nav piemēroti |
| 1-7 | Virtuves trauki ir piemēroti, taču neefektīvi |
| 8-10 | Virtuves trauki ir piemēroti |

# Pirms sākt

## Izmantojot skārienpogas

Lai darbinātu skārienpogas, pieskarieties vajadzīgajai pogai ar rādītājpirksta galu, līdz attiecīgie displeji izgaismojas vai nodziest, vai līdz tiek aktivizēta vēlamā funkcija.
Pārliecinieties, ka, darbinot ierīci, pieskaraties tikai vienai pogai. Ja pirksts uz pogas ir pārāk plakans, var tikt aktivizēta arī blakus esošā poga.

## Darbības trokšņi

Ja jūs varat sadzirdēt.

- Krakšķošs troksnis: virtuves piederumi ir izgatavoti no dažādiem materiāliem.
- Svilpšana: jūs izmantojat vairāk nekā divas gatavošanas zonas, un virtuves trauki ir izgatavoti no dažādiem materiāliem.
- Dūkšana: jūs izmantojat augstu jaudas līmeni.
- Klikšķināšana: notiek elektriskā pārslēgšana.
- Sīkšana, zvanīšana: ventilators darbojas.

Troksnis ir normāls un neliecina par defektiem.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Neizmantojiet dažāda izmēra un materiāla traukus.
Izmantojot dažādu izmēru vai materiālu virtuves traukus, var rasties trokšņi un vibrācijas.

**PIEZĪME**

Izmantojot zemus jaudas līmeņus (1-5), var rasties klikšķi.

## Sākotnējā tīrīšana

Noslaukiet keramikas stikla virsmu ar mitru drānu un keramikas plīts stikla tīrītāju.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Virsma var tikt bojāta.

# Darbība

## Ierīces ieslēgšana

Ierīce tiek ieslēgta, izmantojot **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu. Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu aptuveni 1-2 sekundes.

**PIEZĪME**

Pēc **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņa nospiešanas, lai ieslēgtu ierīci, aptuveni 20 sekunžu laikā ir jāizvēlas jaudas līmenis. Pretējā gadījumā ierīce drošības apsvērumu dēļ pati izslēgsies.

## Ierīces izslēgšana

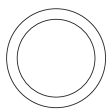
Lai pilnībā izslēgtu ierīci, izmantojiet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu. Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu aptuveni 1-2 sekundes.

**PIEZĪME**

Pēc vienas ēdiena gatavošanas zonas vai visu gatavošanas virsmas izslēgšanas atlikušā karstuma klātbūtne tiks parādīta atbilstošo gatavošanas zonu digitālajos displejos kā H divi soļi h "karsts".
Temperatūra ir pazemināta, H, h pazudīs.

## Gatavošanas zonas un jaudas līmeņa izvēle

1. Lai izvēlētos ēdiena gatavošanas zonu, nospiediet atbilstošo **gatavošanas zonas** ▢ taustiņu.
2. Lai iestatītu un pielāgotu jaudas līmeni, izmantojiet vadības joslu vai vadības taustiņu vai vadības pogu.

| | |
|---|---|
| Vadības josla | 0 — 15 — Max |
| Vadības poga |  Max |

**PIEZĪME**

- Izvēloties ēdiena gatavošanas zonu, noklusējuma līmenis ir iestatīts uz 15.
- Ja vairāk kā viens taustiņš ir nospiests ilgāk par 8 sekundēm, gatavošanas zonas displejā tiks parādīts dU.

**Ieteicamie iestatījumi konkrētu ēdienu gatavošanai**

Tālāk esošajā tabulā norādītie skaitļi ir tikai vadlīnijas. Jaudas līmenis, kas nepieciešams dažādām gatavošanas metodēm, ir atkarīgs no vairākiem mainīgiem lielumiem, tostarp no izmantoto trauku kvalitātes un gatavojamā ēdiena veida un daudzuma.

| Enerģijas līmenis | Ēdiena gatavošanas metode | Lietošanas piemēri |
|---|---|---|
| 14-15 | Sildīšana / Sautēšana / Cepšana | Liela daudzuma šķidruma sildīšana, nūdeļu vārīšana, gaļas apcepšana, gulaša apbrūninašana, gaļas sautēšana |
| 8-11 | Intensīva cepšana | Steiks, fileja, sausiņi, desiņas, pankūkas / grila kūkas |
| 7-10 | Cepšana | Šnicele / karbonādes, aknas, zivis, risoles, ceptas olas |
| 5-7 | Vārīšana | Gatavošana līdz 1,5 l šķidruma, kartupeļu, dārzeņu |
| 2-4 | Tvaicēšana / Sautēšana / Vārīšana | Nelielu dārzeņu daudzuma tvaicēšana un sautēšana, rīsu un piena ēdienu vārīšana |
| 1-2 | Kausēšana | Sviesta kausēšana, želatīna izšķīdināšana, šokolādes kausēšana |

**PIEZĪME**

Jums būs jāpielāgo jaudas līmenis atbilstoši konkrētiem virtuves traukiem un ēdieniem.

## Maksimālais pastiprinājums

Maksimālā pastiprinājuma funkcija nodrošina papildu jaudu katrai gatavošanas zonai. (piemērs: lai uzvārītu lielu ūdens daudzumu)
Pēc Maksimālā pastiprinājuma laikiem gatavošanas zonas automātiski tiek iestatītas atpakaļ uz augstāko siltuma iestatījumu.

**PIEZĪME**

- Noteiktos apstākļos Maksimālā pastiprinājuma funkcija var tikt automātiski deaktivizēta, lai aizsargātu plīts virsmas iekšējos elektroniskos komponentus.
  Piemēram, nav iespējams vienlaicīgi izvadīt maksimālo jaudu Adaptīvās zonas aizmugurē un Adaptīvās zonas priekšpusē.
- Skatiet sava modeļa ēdiena gatavošanas zonu specifikāciju par maksimālo pastiprināšanas laiku.

**Jaudas vadība:**

Gatavošanas zonām ir pieejama zināma maksimālā jauda.
Ja šis jaudas diapazons tiek pārsniegts, ieslēdzot Maksimālā pastiprinājuma, Jaudas kontroles funkcija automātiski samazina gatavošanas zonas jaudas līmeni.
Šīs gatavošanas zonas displejs dažas sekundes mainās starp iestatīto jaudas līmeni un maksimālo iespējamo jaudas līmeni. Pēc tam displejs mainās no iestatītā jaudas līmeņa uz maksimālo iespējamo jaudas līmeni.

## Adaptīvās zonas izmantošana (tikai modeļiem ar Adaptīvo zonu)

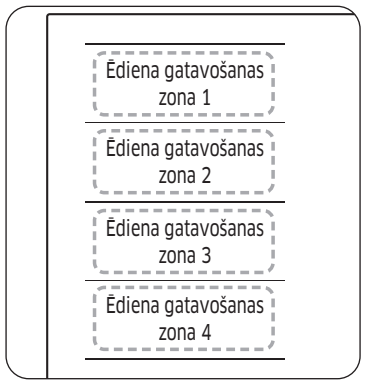
Adaptīvā funkcija ļauj darbināt visu kreiso gatavošanas pusi liela izmēra trauku lietošanai. (piemēram: ovāli virtuves trauki, zivju cepešpanna)

1. Nospiediet **Adaptīvās zonas** taustiņu.
2. Lai iestatītu un pielāgotu jaudas līmeni, izmantojiet **jaudas līmeņa** taustiņu.

**PIEZĪME**

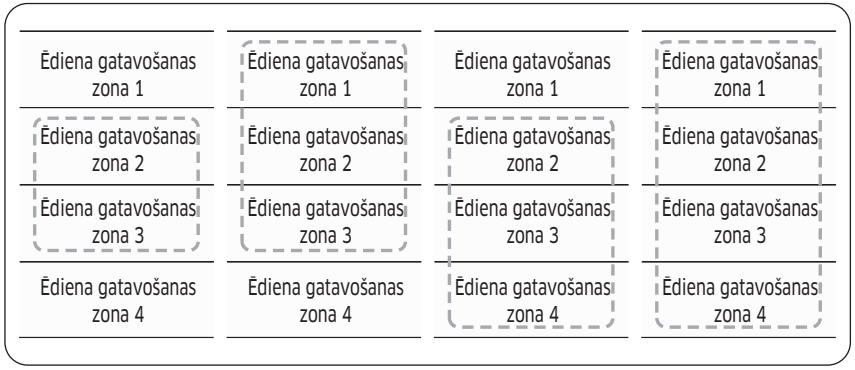
- Nospiediet **Adaptīvās zonas** key taustiņu darbības laikā, funkcija tiks izslēgta.
- Ja nospiežat **Adaptīvās zonas** taustiņu, kamēr katrs deglis darbojas citā līmenī, deglis tiek iestatīts augstā līmenī.

## Adaptīvā zona Plus (tikai Adaptīvās zonas Plus lietotajiem modeļiem)




Adaptīvā zona ir liela ēdiena gatavošanas zona, kas atrodas plīts virsmas kreisajā pusē (skatiet attēlu pa kreisi) un ir īpaši izstrādāta, lai vienlaikus ievietotu vairākus dažādu formu un izmēru katlus un pannas. Adaptīvajai zonai ir četri sektori, kurus darbina atsevišķi induktori, ļaujot gatavot ēdienu neatkarīgi no tā, kur uz gatavošanas zonas ir novietoti trauki.

Izmantojot Adaptīvo zonu Plus, jūs varat izmantot dažādu gatavošanas zonu kombināciju, lai palielinātu ēdienu gatavošanas zonu. Nospiediet **Adaptīvās zonas** taustiņu, lai izmantotu gatavošanas zonu šādi.




**PIEZĪME**

- Izmantojot tikai vienu ēdiena gatavošanas zonu, trauka dibena diametram ir jābūt mazākam par 14 cm.
- Var paiet 5–10 sekundes, līdz plīts atpazītu trauka stāvokli.
- Kamēr plīts virsma atpazīst traukus, var rasties trokšņi.
- Gatavošanas laikā nenoņemiet traukus. Drošības nolūkos plīts automātiski izslēdzas, ja trauki ir noņemti ilgāk par 5 sekundēm.

**Izmantojot Adaptīvo zonu Plus (tikai Adaptīvās zonas Plus lietotajiem modeļiem)**

1. Nospiediet **Adaptīvās zonas** taustiņu.
2. Lai iestatītu un pielāgotu jaudas līmeni, izmantojiet **jaudas līmeņa** taustiņu.

**PIEZĪME**

- Ja darbības laikā nospiežat **Adaptīvās zonas** taustiņu, **Adaptīvā funkcija** tiks izslēgta.
- Ja nospiežat **Adaptīvās zonas** taustiņu, kamēr katra gatavošanas zona darbojas dažādos līmeņos, tā tiks automātiski noregulēta uz augstāko līmeni.
- Pārvietojot vai novietojot ēdiena gatavošanas traukus uz jaunas Adaptīvās zonas, atceliet pašreizējo darbību un pēc tam nospiediet atbilstošo **gatavošanas zonas** taustiņu, lai aktivizētu gatavošanas zonu.

# Darbība

## Saglabāt siltumu

1. Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavoto ēdienu uzturētu siltu. Nospiediet atbilstošo **ēdiena gatavošanas zonas** ▢ taustiņu.
2. Nospiediet taustiņu **Saglabāt siltumu** ♨.
3. Tiks izmainīts ēdiena gatavošanas zonas ekrāns.
4. Vēlreiz nospiediet taustiņu **Saglabāt siltumu** ♨, lai izslēgtu gatavošanas zonu.

## Taimeris

### Taimera izmantošana drošības izslēgšanai

Ja ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts konkrēts laiks, šī gatavošanas zona pati izslēgsies, tiklīdz šis laiks ir pagājis. Šo funkciju var izmantot vairākām gatavošanas zonām vienlaikus.

### Taimera iestatīšana

Gatavošanas zonai(-ām), kurai(-ām) vēlaties piemērot drošības izslēgšanu, ir jābūt ieslēgtai(-ām).

1. Nospiediet **Taimera** ◷ taustiņu.
2. Iestatiet taimeri, atkārtoti nospiežot **Taimera** ◷ taustiņu.
3. Lai atceltu taimera iestatījumus, turiet **Taimera** ◷ taustiņu nospiestu 3 sekundes.

**PIEZĪME**

- Lai ātrāk mainītu iestatījumus, nospiediet un turiet jebkuru **Taimera** ◷ taustiņu, līdz tiek sasniegta vēlamā vērtība.
- Kad taimeris ir apstādināts, vairākas reizes atskan pīkstiens. Tomēr gatavošanas zona netiks izslēgta.

## Pauze/Atsākt

Funkcija **Pauze/Atsākt** vienlaikus pārslēdz visas ieslēgtās ēdiena gatavošanas zonas uz zemas jaudas iestatījumu un pēc tam atpakaļ uz iepriekš iestatīto jaudas līmeni. Šo funkciju var izmantot, lai uz īsu brīdi pārtrauktu un pēc tam turpinātu gatavošanas procesu, piemēram, lai atbildētu uz telefona zvanu.
Kad ir aktivizēta **pauzes/atsākšanas** funkcija, visi taustiņi, izņemot **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3 sek.) un **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņus, ir atspējoti.
Lai atsāktu ēdiena gatavošanu, vēlreiz nospiediet taustiņu **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3 sek.).

| | Vadības panelis | Ekrāns |
|---|---|---|
| Lai ieslēgtu | Nospiediet taustiņu **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3 sek.) | ⏸ |
| Lai izslēgtu | Nospiediet taustiņu **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3 sek.) | Atgriezties iepriekšējā jaudas līmenī |

## Ātrā apstāšanās

Šī iespēja samazina darbību skaitu un laiku, kas nepieciešams, lai pārtrauktu gatavošanu.
Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas zonu, nospiediet taustiņu **Gatavošanas zona** ▢ uz 2 sekundēm.

**PIEZĪME**

**Adaptīvās zonas** ⟨⟩ taustiņš neatbalsta ātrās apturēšanas funkciju.

## Bērnu drošības slēdzene

Jūs varat izmantot bērnu drošības slēdzeni, lai pasargātu tos no netīšas ēdiena gatavošanas zonas ieslēgšanas un gatavošanas virsmas aktivizēšanas. Arī vadības paneli, izņemot **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu (tikai izslēgšanas kontrole), var nobloķēt, lai novērstu iestatījumu netīšu izmainīšanu, piemēram, noslaukot paneli ar drānu.

### Bērnu drošības slēdzenes ieslēgšana/izslēgšana

1. Nospiediet taustiņu **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3sec) uz aptuveni 3 sekundēm. Akustisks signāls atskanēs kā apstiprinājums.
2. Nospiediet jebkuru taustiņu. 🔒 ekrānos parādīsies, norādot, ka ir aktivizēta bērnu drošības slēdzene.
3. Lai izslēgtu bērnu drošības bloķēšanu, vēlreiz uz 3 sekundēm nospiediet taustiņu **Pauze/bloķēšana** ⏸ (3sec) . Akustisks signāls atskanēs kā apstiprinājums.

**PIEZĪME**

- Neatkarīgi no ieslēgšanas/izslēgšanas, tiek aktivizēta bērnu slēdzene.
- Jūs varat iestatīt bērnu drošības slēdzeni ēdiena gatavošanas laikā. Lai izslēgtu degli ar aktivizētu bērnu drošības slēdzeni, nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu vai vispirms izslēdziet bērnu drošības slēdzeni un pēc tam nospiediet atbilstošo **ēdiena gatavošanas zonas** ▢ taustiņu.

## Maksimālās jaudas ierobežojums

Šī funkcija ļauj pielāgot ierīces maksimālo jaudu.

1. Izslēdziet strāvu.
2. Nospiediet taustiņu **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3sec) uz aptuveni 3 sekundēm, lai ieslēgtu bērnu drošības slēdzeni.
3. Nospiediet kreiso priekšējo **ēdiena gatavošanas zonas** ▢ taustiņu un labo priekšējo **ēdiena gatavošanas zonas** ▢ taustiņu vienlaicīgi uz aptuveni 3 sekundēm.
4. Nospiediet **Taimera** 🕒 taustiņu uz aptuveni 3 sekundēm. Ekrānā tiks parādīts P▢ un pašreizējā maksimālā jauda.
5. Jaudas ierobežojumu var pielāgot, izmantojot taustiņu **Pauze/bloķēšana** ⏸ (3sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu, lai iestatītu iestatījumu.

**PIEZĪME**

Mazas jaudas (3000 W, 4000 W) režīmā jaudas līmenis tiks regulēts automātiski.

## Skaņa ir ieslēgta/izslēgta

1. Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu aptuveni 1-2 sekundes.
2. Nospiediet **Taimera** ◷ taustiņu uz 3 sekundēm 10 sekunžu laikā pēc strāvas ieslēgšanas.
3. Skaņa izslēgsies un OF tiks parādīts ekrānā.
4. Lai mainītu skaņas iestatījumu, atkārtojiet 1. un 2. darbību. Skaņa ieslēgsies un On tiks parādīts ekrānā.

**PIEZĪME**

Ieslēdzot strāvu, pēc 10 sekundēm vairs nav iespējams mainīt skaņas iestatījumus.

## Viedais savienojums

Plītī ir iebūvēts Wi-Fi modulis, kuru varat izmantot, lai sinhronizētu plīti ar SmartThings lietotni. Viedtālruņa lietotnē jūs varat:

- uzraudzīt plīts elementu darbības statusu un jaudas līmeņa iestatījumus.
- pārbaudīt un mainīt taimera iestatījumus.

Funkcijas, kuras var darbināt no SmartThings lietotnes, tomēr var nedarboties nevainojami, ja saziņas apstākļi ir slikti vai plīts ir uzstādīta vietā ar vāju Wi-Fi signālu.

**Kā pievienot plīti**

Lai varētu izmantot Samsung plīts tālvadības funkcijas, tā ir jāsavieno pārī ar SmartThings lietotni.

1. Lejupielādējiet un atveriet SmartThings lietotni savā viedierīcē.
2. Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu uz aptuveni 1-2 sekundēm, lai ieslēgtu plīti.
3. Nospiediet taustiņu **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3 sec) uz aptuveni 3 sekundēm, lai ieslēgtu bērnu drošības slēdzeni.
4. Izpildiet lietotnes norādījumus un pēc tam nospiediet un turiet Max taustiņu 3 sekundes.
5. Kamēr tiek veidots savienojums, Wi-Fi indikators mirgos. Kad process būs pabeigts, indikators degs bez mirgošanas. Tagad plīts ir veiksmīgi savienota.
6. Ja Smart Connect Wi-Fi indikators neieslēdzas, izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus, lai atkārtoti izveidotu savienojumu.

**PIEZĪME**

- Iestatiet Smart Connect funkciju tikai tad, ja tobrīd plīts netiek darbināta.
- Lai iegūtu papildu norādījumus, skatiet tīmekļa rokasgrāmatu www.samsung.com

**Wi-Fi ieslēgšana/izslēgšana**

- Lai mainītu Wi-Fi ieslēgšanu/izslēgšanu, atkārtojiet 2.–4. darbību.

## Tvaika nosūcēja kontrole

Šim produktam ir Bluetooth ierīce, kuru varat izmantot, lai savienotu plīti ar Samsung tvaika nosūcēja vadības modeļiem. Izmantojot Bluetooth savienojumu, varat izmantot tvaika nosūcēja vadības funkciju lietotnē SmartThings.
Lai uzzinātu vairāk par Samsung tvaika nosūcēja vadības modeļiem, apmeklējiet www.samsung.com.

**Lai izveidotu savienojumu ar tvaika nosūcēja vadības modeli**

1. Lejupielādējiet un aktivizējiet SmartThings lietotni savā viedtālrunī. Pēc tam pabeidziet Smart Connect procedūru, lai izveidotu savienojumu ar plīti.
2. Izpildiet tvaika nosūcēja kontroles vadības modeļa Bluetooth norādījumus un aktivizējiet Bluetooth savienojumu.
3. Nospiediet un turiet **Taimera** ◷ un **Pauze un bloķēšana** ⏸ (3 sec) taustiņus vienlaicīgi, lai izveidotu Bluetooth savienojumu. Kad Bluetooth savienojums ir veiksmīgi izveidots, bt tiek parādīts ekrānā.
4. Izpildiet tvaika nosūcēja vadības modeļa lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus un lietotnes rokasgrāmatu, lai izmantotu tvaika nosūcēja kontroli.

**PIEZĪME**

- Ja Smart Connect savienojums nav veiksmīgs, jūs nevarat izmantot SmartThings lietotni, lai uzraudzītu un kontrolētu tvaika nosūcēju.
- Bez Smart Connect savienojuma ar plīti jūs varat izmantot arī Bluetooth savienojumu, lai savienotu plīti pārī ar tvaika nosūcēju un sinhronizētu tos. Lai to izdarītu, izpildiet 2. un 3. darbību.

# Jūsu ierīces apkope

## Plīts

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Tīrīšanas līdzekļi nedrīkst nonākt saskarē ar sakarsētu keramikas stikla virsmu: Visi tīrīšanas līdzekļi pēc tīrīšanas ir jānoņem ar pietiekamu daudzumu tīra ūdens, jo tiem var būt kodīga iedarbība, kad virsma kļūst karsta. Nelietojiet pārāk spēcīgus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, grila vai cepeškrāsns aerosolus, tīrīšanas spilventiņus vai abrazīvus pannu tīrīšanas līdzekļus.

**PIEZĪME**

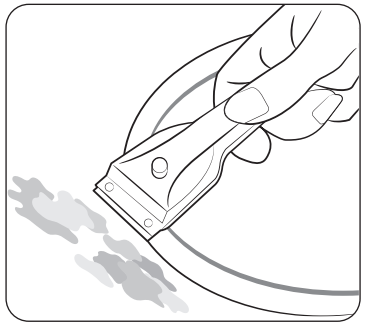
Notīriet keramikas stikla virsmu pēc katras lietošanas reizes, kamēr tā joprojām ir silta. Tas novērsīs šļakatu piedegšanu pie virsmas. Notīriet netīrumus, ūdenszīmes, tauku piles un metāla krāsas maiņu, izmantojot tirdzniecībā pieejamu keramikas stikla vai nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.

## Nelieli traipi

1. Noslaukiet keramikas stikla virsmu ar mitru drānu.
2. Noberziet to sausu ar tīru drānu. Tīrīšanas līdzekļa paliekas nedrīkst atstāt uz virsmas.
3. Rūpīgi notīriet visu keramikas stikla gatavošanas virsmu reizi nedēļā ar komerciāli pieejamu keramikas stikla vai nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.
4. Noslaukiet keramikas stikla virsmu, izmantojot pietiekamu daudzumu tīra ūdens, un noberziet sausu ar tīru, no plūksnām brīvu drānu.

# Jūsu ierīces apkope

## Noturīgi netīrumi

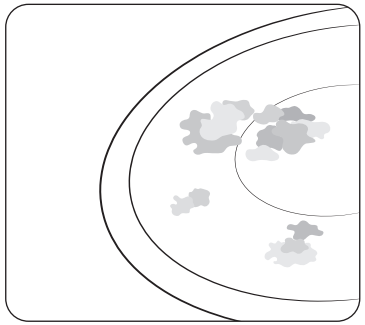


1. Lai notīrītu pārtiku, kas ir pārvārījusies pāri malām un īpaši noturīgas šļakatas, izmantojiet stikla skrāpi.
2. Novietojiet stikla skrāpi leņķī pret keramikas stikla virsmu.
3. Notīriet netīrumus, nokasot tos ar asmeni.

**PIEZĪME**

Stikla skrāpjus un keramikas stikla tīrīšanas līdzekļus var iegādāties no specializētiem mazumtirgotājiem.

## Problemātiski netīrumi



1. Ar stikla skrāpi nekavējoties, kamēr vēl karsts, noņemiet piedegušu cukuru, izkusušo plastmasu, alumīnija foliju vai citus materiālus.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Lietojot stikla skrāpi uz karstas gatavošanas zonas, pastāv risks apdedzināties:

2. Tīriet plīti kā parasti, kad tā jau ir atdzisusi. Ja gatavošanas zona, uz kuras kaut kas ir izkusis, ir vispirms atdzisusi, pirms tīrīšanas uzsildiet to vēlreiz.

**PIEZĪME**

Skrāpējumus vai tumšus traipus uz stikla keramikas virsmas, ko radījusi, piemēram, panna ar asām malām, notīrīt nav iespējams. Tomēr tie neietekmē plīts darbību.

## Plīts rāmis (papildus opcija)

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Nelietojiet etiķi, citronu sulu vai katlakmens noņemšanas līdzekli uz plīts virsmas; pretējā gadījumā uz tās parādīsies blāvi plankumi.

1. Noslaukiet rāmi ar mitru drānu.
2. Samitriniet izžuvušos gružus ar mitru drānu. Noslaukiet un noberzējiet sausu.

## Lai nesabojātu ierīci

- Neizmantojiet plīti kā darba virsmu vai uzglabāšanai.
- Nedarbiniet gatavošanas zonu, ja uz plīts virsmas nav pannas vai ja panna ir tukša.
- Keramikas stikls ir ļoti izturīgs, tai skaitā pret temperatūras triecieniem, taču tas nav neplīstošs. To var sabojāt īpaši ass vai ciets priekšmets, kas uzkrīt uz plīts.
- Nenovietojiet pannas uz plīts rāmja. Var rasties skrāpējumi un apdares bojājumi.
- Izvairieties no skābu šķidrumu, piemēram, etiķa, citronu sulas un atkaļķošanas līdzekļu izliešanas uz plīts virsmas, jo šādi šķidrumi var radīt blāvus plankumus.
- Ja cukurs vai cukuru saturošs preparāts nonāk saskarē ar karstu gatavošanas zonu un kūst, tas nekavējoties jānotīra ar virtuves skrāpi, kamēr plīts vēl ir karsta. Ja tai ļauj atdzist, noņemšana var sabojāt virsmu.
- Glabājiet visus priekšmetus un materiālus, kas varētu izkust, piemēram, plastmasu, alumīnija foliju un cepeškrāsns foliju, prom no stikla keramikas virsmas. Ja uz plīts kaut kas izkūst, tas nekavējoties jānoņem ar skrāpi.

# Problēmu novēršana un apkope

## Problēmu novēršana

Kļūda var rasties nelielas informācijas dēļ, kuru varat salabot pats, izmantojot tālāk sniegtos norādījumus. Ja tālāk sniegtie norādījumi katrā konkrētajā gadījumā nepalīdz, nemēģiniet veikt turpmākus remontdarbus.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Ierīces remontu drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis. Nepareizi veikts remonts var radīt ievērojamu risku tās lietotājam. Ja jūsu ierīcei nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Ko darīt, ja gatavošanas zonas nedarbojas? | • Mājas elektroinstalācijas drošinātājs nav neskarts. | • Ja drošinātāji vairākas reizes izslēdzas, sazinieties ar pilnvarotu elektriķi. |
| Ko darīt, ja gatavošanas zonas neieslēdzas? | • **Ieslēgšanas/ izslēgšanas** ⏻ taustiņš tika nejauši nospiests.<br>• Vadības panelis ir daļēji pārklāts ar mitru drānu vai šķidrumu. | • Ierīce ir pareizi ieslēgta.<br>• Notīriet vadības paneli. |
| Kas man jādara, ja displejs, izņemot H H atlikušā siltuma indikatoru, pēkšņi pazūd? | • **Ieslēgšanas/ izslēgšanas** ⏻ taustiņš tika nejauši nospiests.<br>• Vadības panelis ir daļēji pārklāts ar mitru drānu vai šķidrumu. | • Ierīce ir pareizi ieslēgta.<br>• Notīriet vadības paneli. |
| Ko darīt, ja pēc gatavošanas zonu izslēgšanas displejā netiek parādīts atlikušais siltums | • Gatavošanas zona tika izmantota tikai īslaicīgi, tāpēc tā nebija pietiekami sakarsusi. | • Ja gatavošanas zona ir karsta, lūdzu, sazinieties ar vietējo servisa centru. |

# Problēmu novēršana un apkope

| Informācijas kods | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| C0 | Radusies problēma ar degļa temperatūras sensoru. | Restartējiet ierīci, izmantojot **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu. Ja problēma turpinās, atvienojiet strāvas padevi uz vairāk par 30 sekundēm. Pēc tam restartējiet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar vietējo servisa centru. |
| C1 | Temperatūra tiek uztverta augstāka par norādīto. | |
| C2 | Radusies problēma ar PBA sensoru. | |
| A2 | Līdzstrāvas motors nedarbojas PCB vai elektroinstalācijas problēmu vai elektrisko traucējumu dēļ motora asmenī. | |
| d0 | Taustiņš tiek nospiests un turēts ilgāk par 8 sekundēm. | Pārbaudiet, vai taustiņš ir slapjš vai ir ticis nospiests. Ja problēma turpinās, restartējiet ierīci, izmantojot **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar vietējo servisa centru. |
| F0 | Pazuduši sakari starp galveno un apakšējo PCB. | Restartējiet ierīci, izmantojot **ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu. Ja problēma turpinās, atvienojiet strāvas padevi uz vairāk par 30 sekundēm. Pēc tam restartējiet ierīci. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar vietējo servisa centru. |
| F2 | Pieskārienu iespējotā IC komunicē nepareizi. | |
| UP | Tas atrodas ārpus normāla sprieguma robežām (220 - 240 V). | Pārbaudiet mājokļa energoapgādes apstākļus. |
| U8 | Ja ēdiena gatavošanas trauks nav piemērots indukcijas plītij, vai darbojas bez ēdiena gatavošanas tvertnes, tas tiek uzrādīts. | Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku, kas ir piemērots indukcijas plītij. |

**Ko darīt, ja gatavošanas zona neieslēdzas vai neizslēdzas?**

Tas varētu būt saistīts ar kādu no šīm iespējām:

- Vadības panelis ir daļēji pārklāts ar mitru drānu vai šķidrumu.
- Bērnu drošības slēdzene ir ieslēgta. un displejs L.

**Kas man jādara, ja d0 displejs ir izgaismots?**

Pārbaudiet sekojošo:

- Vadības panelis ir daļēji pārklāts ar mitru drānu vai šķidrumu. Lai atiestatītu, nospiediet **Ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu.
- Ja šķidrums ir pārplūdis uz vadības paneļa, lūdzu, noslaukiet šķidrumu.

**Kas man jādara, ja C1 displejs ir izgaismots?**

Pārbaudiet sekojošo:

- Plīts virsma ir pārkarsusi nepiemērotas darbības dēļ.
- Kad plīts virsma ir atdzisusi, nospiediet **Ieslēgšanas/izslēgšanas** ⏻ taustiņu, lai atiestatītu.

**Kas man jādara, ja U8 displejs ir izgaismots?**

Pārbaudiet sekojošo:

- Ēdienu gatavošanas trauki nav piemēroti, tie ir pārāk mazi vai uz gatavošanas zonas vispār nav novietoti trauki.
- Ja izmantojat piemērotus virtuves piederumus, parādītais ziņojums automātiski pazudīs.

**Kas man jādara, ja dzesēšanas ventilators darbojas pēc plīts izslēgšanas?**

Pārbaudiet sekojošo:

- Kad esat beidzis izmantot plīts virsmu, dzesēšanas ventilators darbojas pats, lai atdzistu.
- Kad plīts elektronika ir atdzisusi vai ir pagājis maksimālais laiks (10 minūtes), dzesēšanas ventilators tiks izslēgts.
- Ja pieprasāt servisa izsaukumu ierīces darbības laikā sniegtās informācijas dēļ, par klientu apkalpošanas speciālista vizīti var tikt piemērota maksa pat garantijas laikā.

## Apkope

Pirms zvanāt uz palīdzības dienestu vai servisu, lūdzu, pārbaudiet sadaļu "**Problēmu novēršana**". Ja jums joprojām ir nepieciešama palīdzība, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus.

**Vai šī ir tehniska kļūme?**

Ja tā, lūdzu, sazinieties ar savu klientu apkalpošanas centru.
Vienmēr iepriekš sagatavojieties diskusijai. Tas atvieglos problēmas diagnosticēšanas procesu, kā arī ļaus vieglāk izlemt, vai klientu apkalpošanas apmeklējums ir nepieciešams.
Lūdzu, ņemiet vērā tālāk sniegto informāciju.

- Kādā veidā problēma izpaužas ?
- Kādos apstākļos problēma rodas?

Pirms zvanīt, lūdzu, noskaidrojiet savas ierīces modeli un sērijas numuru. Šī informācija uz datu plāksnītes ir norādīta šādi:

- Modeļa apraksts
- S/N kods (15 cipari)

Mēs iesakām ierakstīt informāciju šeit, lai to varētu viegli izmantot.

- Modelis:
- Sērijas numurs:

**Kad jums rodas izmaksas pat ierīces garantijas laikā?**

- Ja problēmu jūs būtu varējis novērst pats, izmantojot kādu no sadaļā "**Problēmu novēršana**" sniegtajiem risinājumiem.
- Ja klientu apkalpošanas tehniķim ir jāveic vairāki servisa izsaukumi, jo viņam pirms vizītes nebija sniegta visa nepieciešamā informācija un tā rezultātā, piemēram, jāveic papildu braucieni pēc detaļām. Iepriekš sagatavojoties tālruņa zvanam, kā aprakstīts, jūs ietaupīsiet šo braucienu izmaksas.

# Piezīmēm

SAMSUNG

JAUTĀJUMI VAI KOMENTĀRI?

| VALSTS | ZVANS | VAI APMEKLĒJIET MUMS TIEŠSAISTĒ: |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

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

# Płyta indukcyjna

## Instrukcja obsługi

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Spis treści


## Korzystanie z instrukcji 3

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: 3
Nazwa modelu i numer seryjny 3

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Utylizacja opakowania 7
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia 7
Właściwa utylizacja tego produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 7

## Montaż płyty grzejnej 8

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora 8
Potrzebne narzędzia 8
Podłączenie do sieci zasilającej 8
Montaż w blacie kuchennym 9
Komponenty 11

## Przed rozpoczęciem 11

Pola grzejne 11
Panel sterowania 12
Podgrzewanie indukcyjne 13
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa 13
Wskaźnik ciepła resztkowego 14
Wykrywanie temperatury 14
Naczynia kuchenne 14
Używanie przycisków dotykowych 18
Odgłosy podczas pracy 18
Pierwsze czyszczenie 18

## Obsługa 18

Włączanie urządzenia 18
Wyłączanie urządzenia 18
Wybór pola grzejnego i poziomu mocy 19
Funkcja Max Boost 20
Korzystanie z panelu Flex (tylko modele z funkcją panelu Flex) 20
Panel Flex Plus (tylko modele z funkcją panelu Flex Plus) 21
Utrzymywanie temperatury 22
Minutnik 22
Pauza/Wznowienie 22
Szybkie zatrzymanie 22
Blokada rodzicielska 23
Ograniczenie mocy maksymalnej 23
Włącznie/wyłączanie dźwięku 24
Smart Connect 24
Sterowanie okapem 25

## Konserwacja 25

Płyta grzejna 25
Lekkie zabrudzenia 25
Silne zabrudzenia 26
Trudne do usunięcia zabrudzenia 26
Rama płyty grzejnej (opcja) 27
Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia: 27

## Rozwiązywanie problemów i serwis 27

Rozwiązywanie problemów 27
Serwis 29

# Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.
Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

## W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń lub śmierci**.

**⚠ PRZESTROGA**

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

**⚠ PRZESTROGA**

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażeń ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

**UWAGA**

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z produktu.

## Nazwa modelu i numer seryjny

Zarówno nazwa modelu jak i numer seryjny podane są na etykiecie pod spodem płyty grzejnej.

Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na wierzchu produktu) na tę stronę w celu wykorzystania w przyszłości.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

## ⚠ OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, należny wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej.

Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą przycisku oraz nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

PRZESTROGA: należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W celu uniknięcia przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

OSTRZEŻENIE: pozostawienie płyty grzejnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpiecznie i doprowadzić do pożaru.

POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: zagrożenie pożarem: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.

OSTRZEŻENIE: używaj tylko osłon zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednich albo osłon będących częścią urządzenia. Użycie niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadku.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.
Dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są pod nadzorem.
Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

## ⚠ PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.
Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa.
W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:

- wyłączyć wszystkie pola grzejne;
- odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
- skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Jeśli płyta grzejna jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka.

Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

Niniejsze urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z płytą.

W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyna pożaru.

Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

**Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem urządzenia lub lekarzem. (Dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną).**

Nie należy próbować samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Płytę grzejną należy czyścic zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.

Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

## Utylizacja opakowania

**⚠ OSTRZEŻENIE**

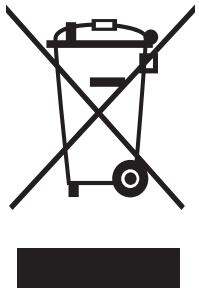
Wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia podlegają recyklingowi. Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i zużyte urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

## Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Przed utylizacją zużytego urządzenia należy uniemożliwić jego pracę, aby nie mogło stać się źródłem zagrożenia. W tym celu należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego i usunięcie przewodu sieciowego.
Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

## Właściwa utylizacja tego produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Montaż płyty grzejnej



**⚠ OSTRZEŻENIE**

Nowe urządzenie może zostać zamontowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji. Dane techniczne urządzenia znajdują się na końcu niniejszej instrukcji.

## Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków wynoszącą co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy wyjąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy PN-EN 60335–2–6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Urządzenie tego typu można instalować obok wysokiej szafki lub ściany z jednej strony.
- Montaż musi zapewniać ochronę przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą zostać uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych wyłożonych kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą zostać całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy syntetycznej lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie musi właściwie przylegać do powierzchni roboczej i być pozbawione pustych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ utrudniłoby to demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu płytę grzewczą należy wypychać od spodu.
- Pod płytą grzewczą można zamontować płytę oddzielającą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia znajdującą się pod nim.

## Potrzebne narzędzia

Ołówek

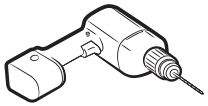


Wkrętak krzyżakowy

Linijka lub kątownik

Okulary ochronne

Wyrzynarka



Wiertarka

## Podłączenie do sieci zasilającej

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzejnej.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.

Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V AC~. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 V AC~ lub 240 V AC~. Płytę grzejną należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Połączenia przewodów należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

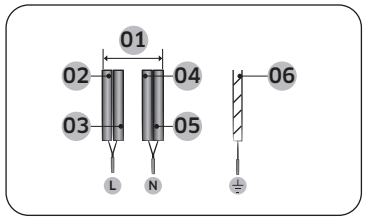
Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Należy zwrócić uwagę (zgodność) na fazowe i neutralne przyporządkowanie przyłączy domowych i urządzenia (schematy przyłączy); w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia komponentów.
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego montażu.

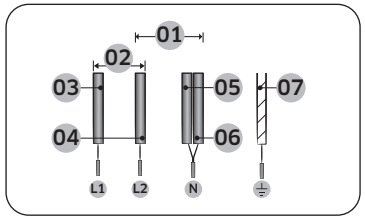
**⚠ OSTRZEŻENIE**

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.



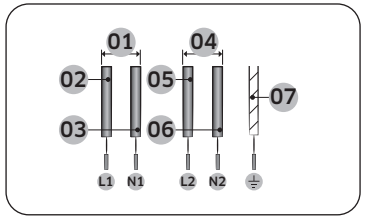

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **04** | Niebieski |
| **02** | Czarny | **05** | Szary |
| **03** | Brązowy | **06** | Zielony/żółty |




2 N~ (16 A): Przed podłączeniem rozdzielić przewody 2-fazowe (L1 i L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Niebieski |
| **02** | 380–415 V~ | **06** | Szary |
| **03** | Czarny | **07** | Zielony/żółty |
| **04** | Brązowy | | |



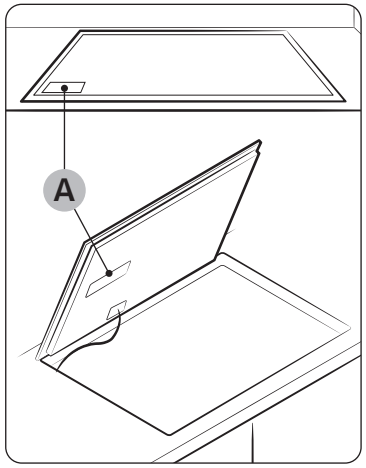

2 x 1 N~ (16 A): Przed podłączeniem rozdzielić przewody.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Brązowy |
| **02** | Czarny | **06** | Szary |
| **03** | Niebieski | **07** | Zielony/żółty |
| **04** | 220–240 V~ | | |

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Aby zapewnić odpowiednie połączenie, postępuj według schematu okablowania w pobliżu gniazd.

## Montaż w blacie kuchennym




**A.** Numer seryjny

**UWAGA**

Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer ten jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych, a po zakończeniu montażu nie będzie do niego dostępu, gdyż jest on zapisany na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie lub na wierzchu urządzenia.

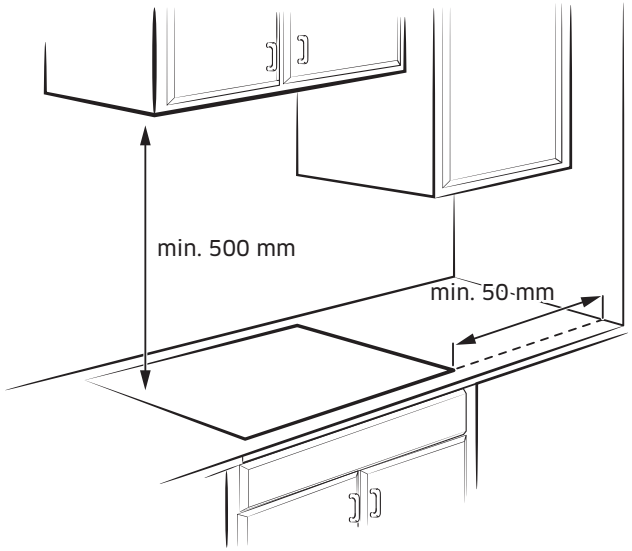
**UWAGA**

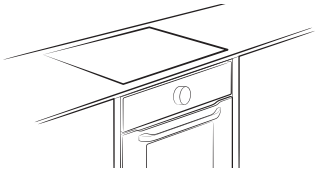
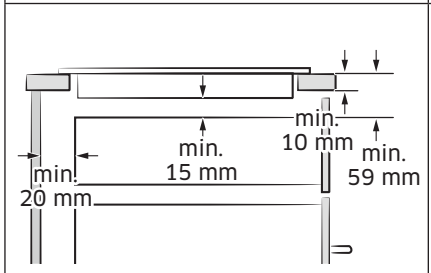
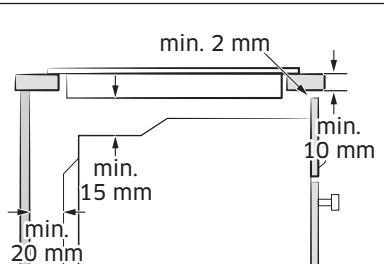
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej przestrzeni i odstępu od innych elementów wyposażenia w pomieszczeniu.

**UWAGA**

Na spodzie płyty grzejnej zamontowany jest wentylator. Jeżeli pod płytą grzejną znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje możliwość uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.

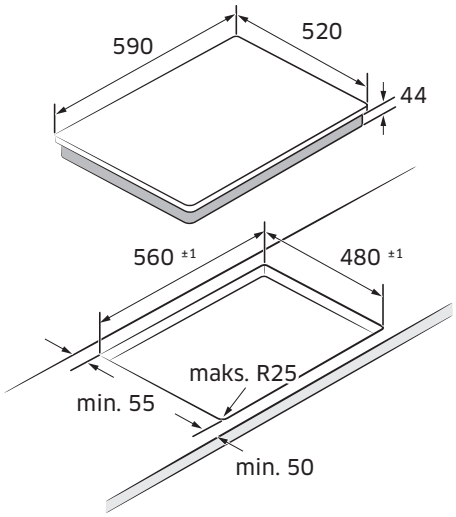
# Montaż płyty grzejnej



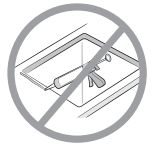

| Szuflada | Piekarnik |
|---|---|
| |  |
|  |  |



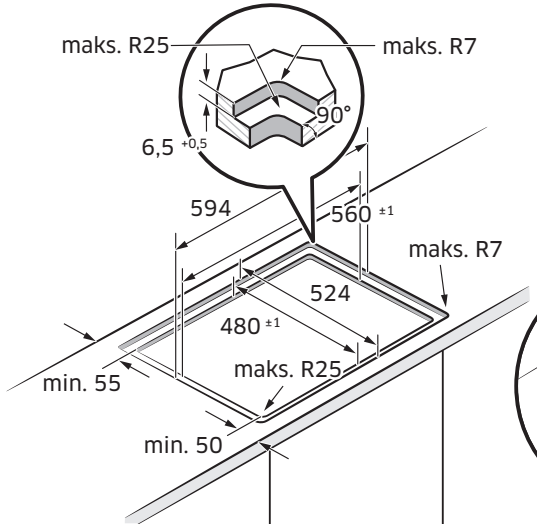


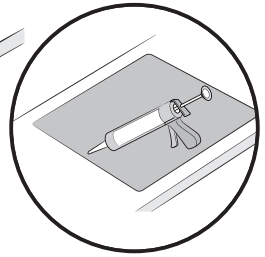


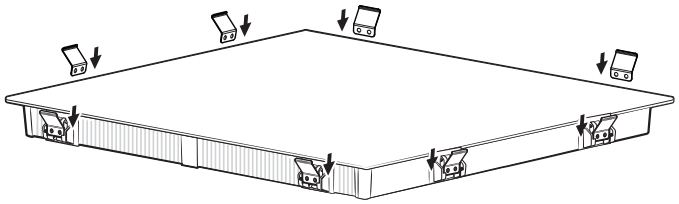

Jednostka: mm

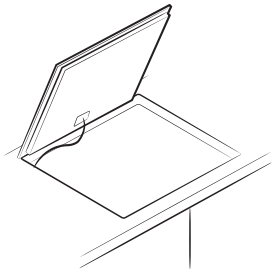


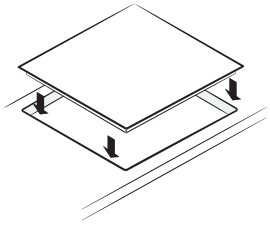
**Typ wpuszczany (można zainstalować tylko model NZ6******FK)**



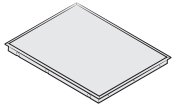









## Komponenty



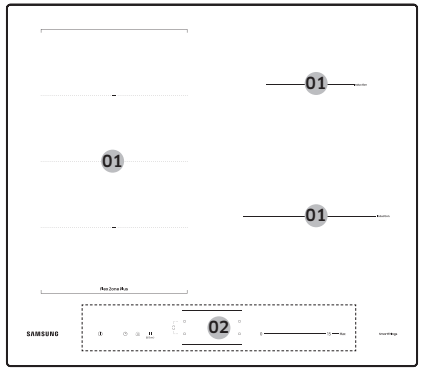
Płyta indukcyjna

Uchwyty montażowe

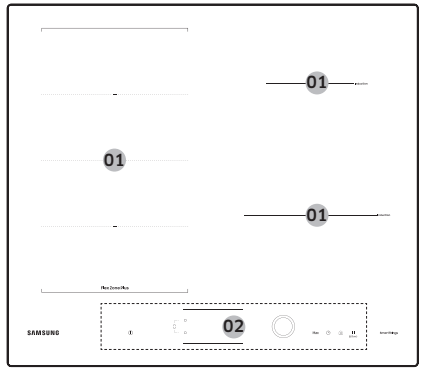
# Przed rozpoczęciem

## Pola grzejne

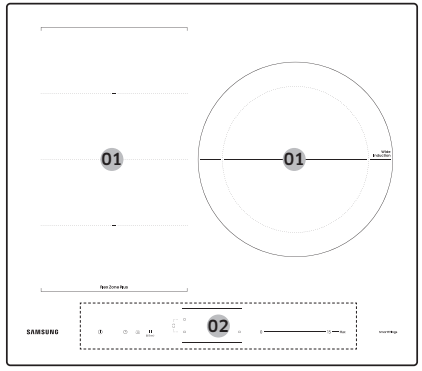
**NZ64B6056****



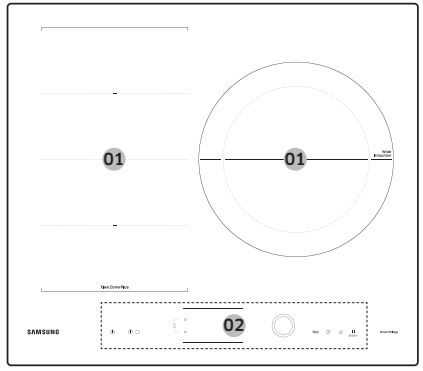

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

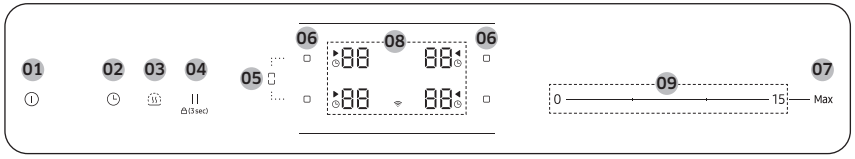



| | |
|---|---|
| **01** | Indukcyjne pole grzejne |
| **02** | Panel sterowania |

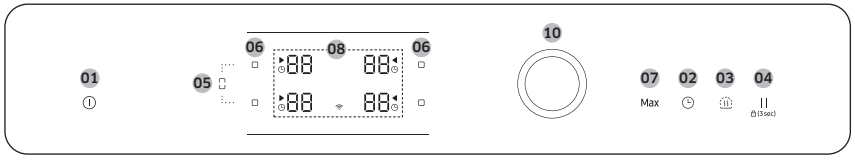
# Przed rozpoczęciem

## Panel sterowania

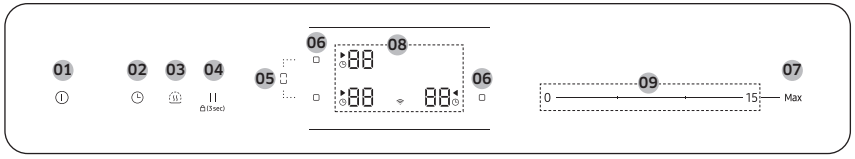
**Panel sterowania 1 - NZ64B6056****



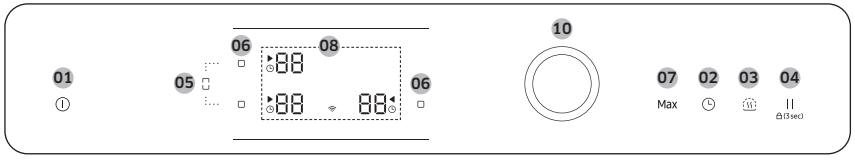

**Panel sterowania 2 - NZ64B6058****




**Panel sterowania 3 - NZ63B6056****

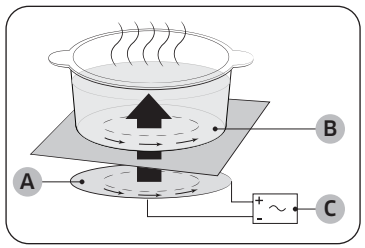



**Panel sterowania 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Wł./Wył. | Służy do włączania i wyłączania płyty grzejnej. |
| **02** | Minutnik | Służy do włączania, wyłączania i nastawiania minutnika. |
| **03** | Utrzymywanie temperatury | Służy do utrzymywania temperatury żywności. |
| **04** | Puza i blokada | Służy do włączania wszystkich pól grzejnych z niską mocą. Przytrzymanie przez 3 sekundy spowoduje zablokowanie lub odblokowanie panelu sterowania. (Blokada rodzicielska) |
| **05** | Panel Flex | Służy do wyboru pola Flex. |
| **06** | Pole grzejne | Służy do wyboru pola grzejnego. |
| **07** | Max Boost | Służy do włączenia tej funkcji. |
| **08** | Wyświetlacz | Służy do wyświetlania ustawień podgrzewania, ciepła resztkowego i łączności z Wi-Fi. |
| **09** | Pasek sterowania | Służy do zmiany nastaw podgrzewania oraz skracania lub wydłużania czasu minutnika. |
| **10** | Pokrętło sterowania | Służy do zmiany nastaw podgrzewania oraz skracania lub wydłużania czasu minutnika. |

## Podgrzewanie indukcyjne




**A.** Cewka indukcji
**B.** Prądy indukcyjne
**C.** Układy elektroniczne

- Zasada działania podgrzewania indukcyjnego: Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie „prądów indukcyjnych" w spodniej części naczynia, co powoduje natychmiastowy wzrost temperatury w naczyniu.
- Szybsze gotowanie i smażenie: Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, zamiast płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej energii jest przekształcana w ciepło.

## Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub poziom mocy nie zostanie zmieniony przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie. Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie podanego niżej czasu.

| Poziom mocy | Wyłączenie |
|---|---|
| 1–3 | Po 6 godzinach |
| 4–6 | Po 5 godzinach |
| 7–9 | Po 4 godzinach |
| 10–15 | Po 1,5 godziny |

**UWAGA**

Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, wyświetli się symbol H. Następnie płyta grzejna zostanie wyłączona.

**UWAGA**

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe, zbyt małe lub na polu grzejnym nie umieszczono żadnego naczynia, wyświetli się symbol U.
Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.

**UWAGA**

Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Rozwiązywanie problemów".

**Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych**

Wszystkie pola wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość.
Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu przycisku **Wł./Wył.** ⏻ po usunięciu cieczy lub ściereczki.

# Przed rozpoczęciem

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy pojedyncza strefa gotowania lub płyta jest wyłączona, obecność ciepła resztkowego wskazana jest na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania w postaci H, h (w przypadku „wysokiej temperatury"). Wskaźnik ciepła resztkowego wyłączy się dopiero po schłodzeniu się strefy gotowania, nawet jeśli została ona już wyłączona.
Z ciepła resztkowego można skorzystać do roztapiania lub utrzymywania temperatury żywności.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Dopóki wskaźnik ciepła resztkowego jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

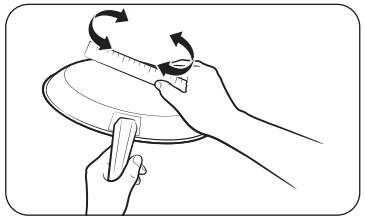
**⚠ OSTRZEŻENIE**

W wypadku przerwy w zasilaniu, symbol H, h wyłączy się i informacja o cieple resztkowym przestanie być widoczna.
Natomiast dalej istnieć będzie możliwość oparzenia się. Można tego uniknąć zachowując uwagę w pobliżu płyty grzejnej.

## Wykrywanie temperatury

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony.
Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

## Naczynia kuchenne



Należy korzystać z naczyń z płaskim dnem, które umożliwiają pełen kontakt z powierzchnią pola grzejnego. To, czy dno naczynia jest płaskie, można sprawdzić obracając na nim linijkę. Należy pamiętać o przestrzeganiu wszystkich zaleceń dotyczących wykorzystywanych naczyń kuchennych.

- Używać naczyń wykonanych z materiału odpowiedniego do gotowania indukcyjnego.
- Wybierać naczynia wysokiej jakości z cięższym dnem, które zapewniają lepsze rozprowadzanie ciepła. Pozwoli to uzyskać najlepsze rezultaty.
- Rozmiar naczynia dobierać do ilości przygotowywanego pożywienia.
- Nie zostawiać pustych naczyń na włączonych polach grzejnych. Może to spowodować ich trwałe uszkodzenie w postaci pęknięcia, stopienia lub zniszczenia, które może wpłynąć na działanie ceramicznej płyty grzejnej (tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją).
- Nie używać brudnych naczyń ani naczyń z grubą warstwą tłuszczu. Zawsze używać naczyń, które można w łatwy sposób wyczyścić po zakończeniu gotowania.

**⚠ PRZESTROGA**

- Może się wydawać, że pola grzejne wystygły po wyłączeniu. Jednak szklana powierzchnia może być gorąca z uwagi na ciepło resztkowe pochodzące z naczynia. Dlatego nadal istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykać gorących naczyń gołymi rękoma. Zawsze stosować rękawice kuchenne lub łapki, aby chronić ręce przed poparzeniem.
- Nie przesuwać naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.

### Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

Palnik płyty indukcyjnej należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z dnem magnetycznym na jednym z pól grzejnych. Można używać naczyń określonych poniżej jako odpowiednie.

| Materiał | Odpowiedniość |
|---|---|
| Stal, emaliowana stal, żeliwo | Tak |
| Stal nierdzewna | Tak (jeśli magnes przyczepia się do spodu naczynia) |
| Aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana | Nie |

**UWAGA**

- Naczynia nadające się do stosowania na płytach indukcyjnych są przez producenta odpowiednio oznaczone.
- Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych.
- Odgłosy te nie oznaczają, że płyta grzejna działa nieprawidłowo i nie mają żadnego wpływu na jej funkcjonowanie.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Należy sprawdzić, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.

### Wymiary naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej

Pola indukcyjne do pewnego stopnia automatycznie dostosowują się do rozmiaru dna naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak mieć określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego. Najlepsze rezultaty można uzyskać używając naczyń kuchennych, których średnica części ferromagnetycznej odpowiada średnicy palnika. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez palnik, należy wypróbować mniejszy palnik.

**UWAGA**

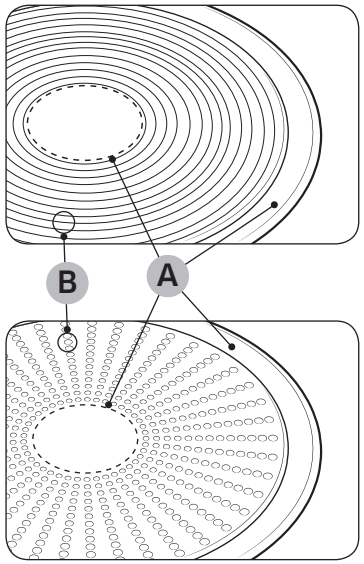
Średnice naczyń kuchennych podane są w specyfikacjach pól grzejnych danego modelu.

# Przed rozpoczęciem



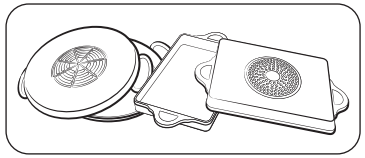
### Inne naczynia indukcyjne

Niektóre naczynia mają na dnie cienką warstwę materiału magnetycznego umożliwiającego ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Naczynia te charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający magnes jest niewielki).



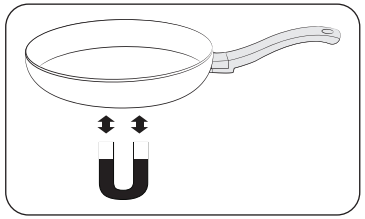

- Nawet jeśli naczynie zostało stworzone z myślą o gotowaniu na płycie indukcyjnej, siła grzania może być słaba lub może się zdarzyć, że płyta grzejna nie wykryje naczynia – jest to zależne od wielkości i siły przyciągania obszaru magnetycznego znajdującego się na dnie naczynia.

**A.** Obszar, który nie przyciąga magnesu
**B.** Obszar przyciągający magnes



W przypadku używania dużych naczyń z mniejszym elementem ferromagnetycznym nagrzewa się wyłącznie ten element. W efekcie ciepło może nie być równomiernie rozprowadzane.

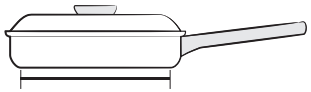
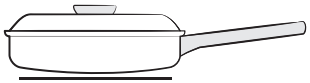
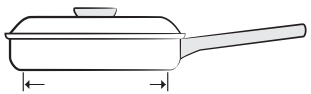
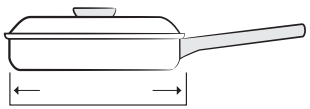
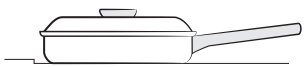
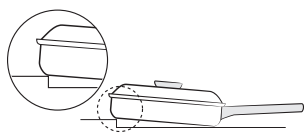
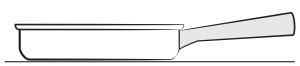
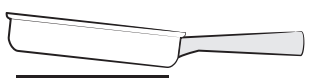
### Test przydatności



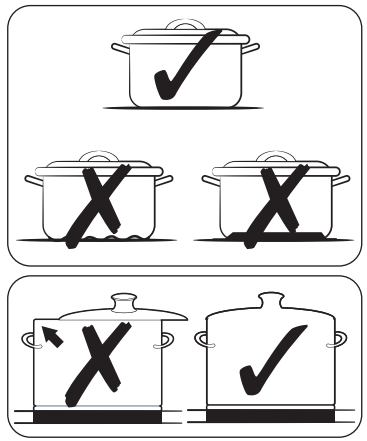
Naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, jeśli zostało przez producenta opatrzone odpowiednim oznaczeniem, a magnes przyczepia się do jego spodu.

- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- Kupując nowe naczynia, należy zwracać szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczynia.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno (nierówne krawędzie lub zadziory). Przesuwanie uszkodzonych naczyń po powierzchni ceramicznej płyty grzejnej może ją trwale zarysować.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Nie powinno być wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Chcąc skorzystać z naczyń specjalnego rodzaju, na przykład woka, szybkowaru lub naczynia do gotowania na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

### Prawidłowe ustawienie

| Prawidłowe | Nieprawidłowe |
|---|---|
|  |  |
| Naczynie z płaskim dnem i prostymi ściankami. | Naczynie z zakrzywionym lub wygiętym dnem lub ściankami. |
|  |  |
| Naczynie spełnia lub przekracza zalecenia dotyczące minimalnego rozmiaru dla danego pola grzejnego. | Naczynie nie spełnia zaleceń dotyczących minimalnego rozmiaru wymaganego dla danego pola grzejnego. |
|  |  |
| Naczynie całkowicie przylega do powierzchni płyty grzejnej. | Naczynie opiera się o brzeg płyty grzejnej lub nie przylega całkowicie do powierzchni płyty. |
|  |  |
| Naczynie jest odpowiednio wyważone. | Ciężki uchwyt powoduje przechylanie się naczynia. |

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



W celu ograniczenia zużycia energii należy postępować zgodnie z opisanymi wskazówkami.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy zawsze postawić na nim naczynie.
- Utrzymywać pola grzejne oraz dna naczyń w czystości. W przeciwnym razie urządzenie będzie zużywało więcej energii.
- Jeśli to możliwe, dokładnie zakrywać naczynie. Ograniczy to zużycie energii.
- Wyłączać używany palnik przed końcem czasu gotowania. Wykorzystywać ciepło resztkowe do utrzymania temperatury pożywienia.

### Prawidłowe ustawienie

Naczynie można przetestować pod względem przydatności do zastosowania z urządzeniem.

1. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻ i przytrzymaj go przez 1–2 sekundy, aby włączyć płytę grzejną.
2. Dotknij przycisku **Puza i blokada** ⏸ (3 sec) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby uruchomić blokadę rodzicielską.
3. Dotknij przycisku **Minutnik** ◷ i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć tryb testu przydatności naczynia.
4. Umieść naczynie na jednym z pól grzejnych, po czym dotknij przycisku **Pole grzejne** ▢ i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

| Wyświetlacz | Opis |
|---|---|
| 0 | Naczynie nie nadaje się do używania |
| 1-7 | Naczynie nadaje się do używania, lecz jest niewydajne |
| 8–10 | Naczynie nadaje się do używania |

# Przed rozpoczęciem

## Używanie przycisków dotykowych

Aby użyć przycisku dotykowego, dotknij żądanego przycisku końcem wyprostowanego palca w celu włączenia lub wyłączenia żądanych wyświetlaczy bądź włączenia żądanej funkcji.
Upewnij się, że podczas obsługi urządzenia dotykasz tylko jednego przycisku. Umieszczenie palca zbyt płasko na przycisku może spowodować naciśniecie także sąsiedniego przycisku.

## Odgłosy podczas pracy

Jeśli słychać:

- Odgłos trzaskania: naczynia są wykonane z rożnych materiałów.
- Gwizdanie: wykorzystywane są więcej niż dwa pola grzejne, a naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- Brzęczenie: stosowane są wysokie poziomy mocy.
- Klikanie: występuje zmiana napięcia.
- Szum, buczenie: wentylator pracuje.

Powyższe odgłosy są normalne i nie oznaczają żadnej usterki.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie wolno korzystać z naczyń o rożnym rozmiarze lub wykonanych z rożnych materiałów.
Korzystanie z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach może wywołać hałas i wibracje.

**UWAGA**

Korzystanie z niskich poziomów mocy (1–5) może wywołać odgłosy „klikania”.

## Pierwsze czyszczenie

Przetrzeć powierzchnie ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia szklanych płyt grzejnych.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie należy używać substancji żrących ani ściernych. Może to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

# Obsługa

## Włączanie urządzenia

Urządzenie włącza się za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ⏻ . Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻ i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.

**UWAGA**

Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ⏻ w ciągu ok. 20 sekund należy wybrać poziom mocy, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

## Wyłączanie urządzenia

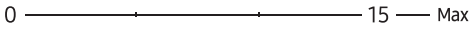
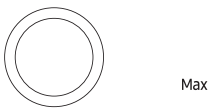
W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy użyć przycisku **Wł./Wył.** ⏻.
Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻ i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.

**UWAGA**

Po wyłączeniu pojedynczego pola grzejnego lub całej powierzchni grzejnej obecność ciepła resztkowego będzie wskazywana na cyfrowych wyświetlaczach odpowiednich pól grzejnych w postaci dwustopniowego symbolu H, h oznaczającego „wysoką temperaturę”.
Gdy temperatura spadnie, symbol H, h zniknie.

## Wybór pola grzejnego i poziomu mocy

1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku **Pole grzejne** ▢ danego pola grzejnego.
2. Do ustawiania i regulacji poziomu mocy użyj paska sterowania, przycisku sterowania lub pokrętła sterowania.

| | |
|---|---|
| Pasek sterowania |   |
| Pokrętło sterowania |   |

**UWAGA**

- Domyślnie moc podgrzewania pola grzejnego jest ustawiona na 15.
- Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund więcej niż jednego przycisku spowoduje wyświetlenie symbolu dD na wyświetlaczu pola grzejnego.

**Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności**

Wartości przedstawione w poniższej tabeli stanowią zalecenia. Ustawienia poziomu mocy wymagane dla różnych metod gotowania zależą od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń czy typ i ilość gotowanej żywności.

| Poziom mocy | Metoda gotowania | Przykłady użycia |
|---|---|---|
| 14–15 | Podgrzewanie / gotowanie sauté / smażenie | Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa, podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa |
| 8–11 | Intensywne smażenie | Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kiełbaski, naleśniki / racuchy |
| 7–10 | Smażenie | Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone |
| 5–7 | Gotowanie | Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaków, warzyw |
| 2–4 | Gotowanie na parze / duszenie / gotowanie | Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych |
| 1–2 | Roztapianie | Roztapianie masła, żelatyny, czekolady |

**UWAGA**

Poziom mocy należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

# Obsługa

## Funkcja Max Boost

Funkcja Max Boost sprawia, że poszczególne pola grzejne mogą pracować z większą mocą (np. w celu zagotowania dużej ilości wody).
Po upływie czasu działania funkcji Max Boost ustawienie podgrzewania pól grzejnych zostaje przywrócone na najwyższą moc.

**UWAGA**

- W niektórych przypadkach funkcja Max Boost może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne płyty grzejnej.
  Nie można np. ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniej i tylnej części panelu Flex.
- Czas działania funkcji Max Boost można znaleźć w specyfikacji pól grzejnych posiadanego modelu płyty.

### Zarządzanie energią

Istnieje maksymalna moc, z którą mogą działać pola grzejne.
Przekroczenie zakresu mocy przez włączenie funkcji Max Boost spowoduje automatyczne zredukowanie ustawienia poziomu mocy pola grzejnego przez funkcję zarządzania energią.
Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy ustawionym poziomem mocy a maksymalnym możliwym poziomem mocy.
Następnie wyświetlacz zmienia się z ustawionego poziomu mocy na maksymalny możliwy poziom mocy.

## Korzystanie z panelu Flex (tylko modele z funkcją panelu Flex)

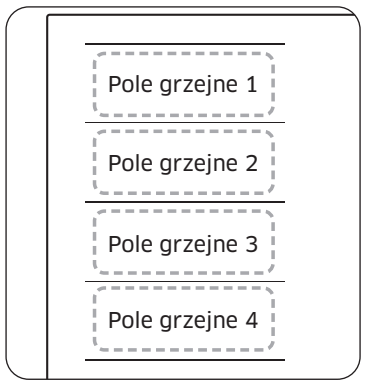
Funkcja Flex służy do obsługi całej lewej strony pola grzejnego w wypadku korzystania z dużych naczyń kuchennych (np. naczynia owalne, garnki do przyrządzania ryb).

1. Dotknij przycisku **Panel Flex** ⟦⟧.
2. Użyj przycisku **Power level** (poziom mocy) do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

**UWAGA**

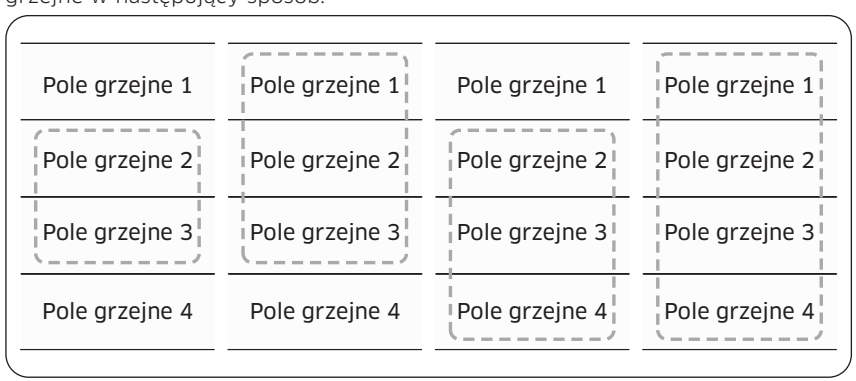
- Dotknięcie przycisku **Panel Flex** ⟦⟧ w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji panelu Flex.
- Dotknięcie przycisku **Panel Flex** ⟦⟧ w sytuacji, gdy każdy palnik działa z inną mocą spowoduje ustawienie palnika na najwyższą moc.

## Panel Flex Plus (tylko modele z funkcją panelu Flex Plus)




Panel Flex to duży obszar gotowania, który znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej (patrz rysunek po lewej stronie), zaprojektowany tak, aby pomieścić jednocześnie wiele garnków i patelni o różnych kształtach i rozmiarach. Panel Flex wyposażony jest w cztery pola sterowane przez pojedyncze cewki indukcyjne, co umożliwia gotowanie niezależnie od ustawienia naczyń na polu grzejnym.

Funkcja panelu Flex Plus umożliwia łączenie pól grzejnych w celu powiększenia powierzchni gotowania. Dotknij przycisku **Panel Flex** , aby wykorzystać pole grzejne w następujący sposób.




**UWAGA**

- W przypadku korzystania z jednego pola grzejnego średnica dna naczynia musi być mniejsza niż 14 cm.
- Rozpoznanie położenia naczynia przez płytę grzejną może zająć 5–10 sekund.
- W trakcie rozpoznawania naczynia z urządzenia mogą dobiegać odgłosy.
- Nie należy zdejmować naczyń w trakcie gotowania. Działanie płyty zostanie automatycznie przerwane ze względów bezpieczeństwa, jeśli naczynia zostaną zdjęte na ponad 5 sekund.

**Korzystanie z panelu Flex Plus (tylko modele z funkcją panelu Flex Plus)**

1. Dotknij przycisku **Panel Flex** .
2. Użyj przycisku **Power level** (poziom mocy) do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

**UWAGA**

- Dotknięcie przycisku **Panel Flex** w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji panelu Flex.
- Dotknięcie przycisku **Panel Flex** w sytuacji, gdy każde pole grzejne działa z inną mocą spowoduje automatyczne wyregulowanie mocy na najwyższy obecny poziom.
- W przypadku przenoszenia naczyń lub stawiania nowych na panelu Flex należy przerwać pracę urządzenia, a następnie dotknąć odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** , aby włączyć dane pole.

# Obsługa

## Utrzymywanie temperatury

1. Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Dotknij odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** ▢.
2. Dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury** .
3. Informacje widoczne na wyświetlaczu pola grzejnego zmienią się.
4. Dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury** ponownie, aby wyłączyć pole grzejne.

## Minutnik

### Zastosowanie minutnika jako wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól grzejnych jednocześnie.

### Ustawianie minutnika

Pola grzejne, dla których ma zostać zastosowana funkcja wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.

1. Dotknij przycisku **Minutnik** .
2. Ustaw minutnik wielokrotnie dotykając przycisku **Minutnik** .
3. Aby anulować ustawienia minutnika, przytrzymaj przycisk **Minutnik** przez 3 sekundy.

**UWAGA**

- Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij przycisku **Minutnik** i przytrzymaj go do momentu osiągnięcia żądanej wartości.
- Po upływie czasu kilkukrotnie zabrzmi sygnał dźwiękowy. Natomiast pole grzejne nie zostanie wyłączone.

## Pauza/Wznowienie

Funkcja **Pauza/Wznowienie** równocześnie przełącza wszystkie włączone pola grzejne na niski poziom mocy, a następnie z powrotem na ustawienie poziomu mocy wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji można przerwać gotowanie na chwilę, a później je kontynuować (np. aby odebrać telefon).
Po włączeniu funkcji **Pauza/Wznowienie** zdezaktywowane zostaną wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisków **Puza i blokada** (3 sec) i **Wł./Wył.** ⏻.
Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk **Puza i blokada** (3 sec).

| | Panel sterowania | Wyświetlacz |
|---|---|---|
| Włączanie | Dotknij przycisku **Puza i blokada** (3 sec) | ⏸ |
| Wyłączanie | Dotknij przycisku **Puza i blokada** (3 sec) | Powrót do poprzedniego poziomu mocy |

## Szybkie zatrzymanie

Opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny do zakończenia gotowania. Aby wyłączyć pole grzejne, dotknij przycisku **Pole grzejne** ▢ i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

**UWAGA**

Przycisk **Panel Flex** nie obsługuje funkcji szybkiego zatrzymania.

## Blokada rodzicielska

Funkcja blokady rodzicielskiej uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania. Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania, z wyjątkiem przycisku **Wł./Wył.** ⏻ (wł./wył. – tylko wyłączanie), aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

### Włączanie i wyłączanie funkcji blokady rodzicielskiej

1. Dotknij przycisku **Puza i blokada** ⏸ (3 sek.) i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrzmi sygnał dźwiękowy.
2. Dotknij dowolnego przycisku. Na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔒 wskazujący na aktywację funkcji blokady rodzicielskiej.
3. Aby wyłączyć funkcję blokady rodzicielskiej, ponownie dotknij przycisku **Puza i blokada** ⏸ (3 sek.) przytrzymaj go przez 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrzmi sygnał dźwiękowy.

**UWAGA**

- Blokada rodzicielska zostanie aktywowana niezależnie od tego, czy zasilanie jest włączone.
- Funkcję blokady rodzicielskiej można ustawić w czasie gotowania. Aby wyłączyć palnik, gdy funkcja blokady rodzicielskiej jest włączona, dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻ lub najpierw dezaktywuj funkcję blokady rodzicielskiej, a następnie dotknij odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** ▢.

## Ograniczenie mocy maksymalnej

Funkcja ta pozwala dostosować maksymalną moc urządzenia.

1. Zasilanie musi być wyłączone.
2. Dotknij przycisku **Puza i blokada** ⏸ (3 sek.) i przytrzymaj go przez około 3 sekundy, aby włączyć blokadę rodzicielską.
3. Jednocześnie dotknij przycisków **Pole grzejne** ▢ lewego przedniego pola grzejnego i **Pole grzejne** ▢ prawego pola grzejnego oraz przytrzymaj je przez około 3 sekundy.
4. Dotknij przycisku **Minutnik** 🕒 i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol P oraz aktualna moc maksymalna.
5. Za pomocą przycisku **Puza i blokada** ⏸ (3 sek.) możesz wyregulować moc maksymalną (3000 W, 4000 W, 7400 W).
6. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻, aby potwierdzić ustawienie.

**UWAGA**

W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W, 4000 W) poziom mocy zostanie dostosowany automatycznie.

# Obsługa

## Włącznie/wyłączanie dźwięku

1. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻ i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.
2. W ciągu 10 sekund od włączenia zasilania dotknij przycisku **Minutnik** ◷ i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
3. Dźwięk zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się symbol OF.
4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2. Dźwięk zostanie włączony, a na wyświetlaczu pojawi się symbol On.

**UWAGA**

Po upływie 10 sekund od włączenia zasilania zmiana ustawień dźwięku nie jest możliwa.

## Smart Connect

Płyta grzejna ma wbudowany moduł Wi-Fi, który można wykorzystać do zsynchronizowania płyty z aplikacją SmartThings. Za pośrednictwem aplikacji na smartfonie można:

- monitorować stan działania i ustawienia poziomu mocy elementów płyty grzejnej,
- sprawdzać i zmieniać ustawienia minutnika.

Funkcje, które można obsługiwać za pomocą aplikacji SmartThings, mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są złe lub jeśli produkt został zainstalowany w miejscu o słabym sygnale sieci Wi-Fi.

**Sposób podłączenia płyty grzejnej z aplikacją**

Przed rozpoczęciem korzystania ze zdalnych funkcji płyty grzejnej Samsung musisz sparować ją z aplikacją SmartThings.

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na swoim urządzeniu.
2. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻ i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy, aby włączyć płytę grzejną.
3. Dotknij przycisku **Puza i blokada** ⏸ (3 sec) i przytrzymaj go przez około 3 sekundy, aby włączyć blokadę rodzicielską.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, a następnie dotknij przycisku Max i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
5. Podczas nawiązywania połączenia wskaźnik Wi-Fi będzie migał. Po zakończeniu tego procesu wskaźnik będzie świecił nieprzerwanie. Płyta grzejna została pomyślnie połączona.
6. Jeśli wskaźnik Wi-Fi funkcji Smart Connect nie włącza się, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby ponownie nawiązać połączenie.

**UWAGA**

- Przed ustawianiem funkcji Smart Connect należy upewnić się, że płyta grzejna nie jest używana.
- Dalsze instrukcje można znaleźć w internetowej instrukcji obsługi dostępnej na stronie www.samsung.com

**Włączanie/wyłączanie połączenia Wi-Fi**

- Aby włączyć lub wyłączyć połączenie Wi-Fi, powtórz kroki 2 do 4.

# Konserwacja

## Sterowanie okapem

Ten produkt jest wyposażony w urządzenie Bluetooth, za pomocą którego można połączyć płytę grzejną z modelami okapów Samsung umożliwiającymi zdalne sterowanie. Dzięki połączeniu Bluetooth można korzystać z funkcji sterowania okapem za pośrednictwem aplikacji SmartThings.
Aby dowiedzieć się więcej o modelach okapów Samsung obsługujących zdalne sterowanie, odwiedź stronę www.samsung.com.

**Łączenie z modelem okapu pozwalającym na zdalne sterowanie**

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na swoim smartfonie. Następnie przeprowadź procedurę Smart Connect, aby połączyć się z płytą grzejną.
2. Postępuj według instrukcji łączenia modelu okapu obsługującego sterowanie zdalne przez Bluetooth i włącz połączenie Bluetooth.
3. Jednocześnie dotknij przycisków **Minutnik** ◷ i **Puza i blokada** ⏸ (3 sec) oraz przytrzymaj je, aby nawiązać połączenie przez Bluetooth. Po udanym nawiązaniu połączenia przez Bluetooth na wyświetlaczu pojawi się symbol bt.
4. Aby skorzystać z funkcji sterowania okapem, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi modelu okapu obsługującego zdalne sterowanie oraz w przewodniku aplikacji.

**UWAGA**

- Jeśli nawiązanie połączenia Smart Connect nie powiedzie się, nie będzie można użyć aplikacji SmartThings do monitorowania okapu i sterowania nim.
- Zamiast połączenia Smart Connect do sparowania płyty grzejnej z okapem i zsynchronizowania obu urządzeń można użyć połączenia Bluetooth. Aby to zrobić, wykonaj kroki 2 i 3 opisane powyżej.

## Płyta grzejna

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie należy stosować środków czyszczących na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje czyszczące należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących (takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika), szorstkich gąbek ani druciaków do czyszczenia patelni.

**UWAGA**

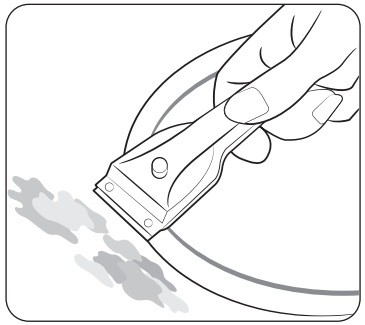
Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy wciąż jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody, tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

## Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego ściereczką zwilżoną wodą.
2. Wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Na powierzchni nie wolno pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego z użyciem odpowiedniej ilości czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha czystą, niestrzępiącą się ściereczką.

# Konserwacja

## Silne zabrudzenia

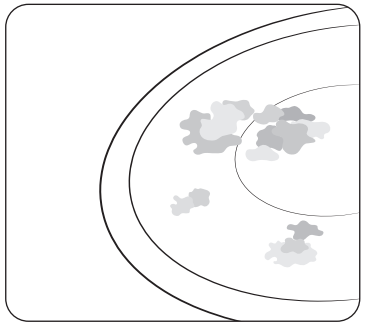


1. Aby osunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

**UWAGA**

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

## Trudne do usunięcia zabrudzenia



1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu. Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu wyczyszczenia.

**UWAGA**

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

## Rama płyty grzejnej (opcja)

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego lub środków do usuwania kamienia. Może to spowodować pojawienie się ciemnych plam.

1. Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Zwilż zaschnięte zabrudzenia wilgotną ściereczką. Przetrzyj powierzchnię i wytrzyj ją do sucha.

## Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:

- Nie używaj płyty grzejnej jako powierzchni roboczej ani nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj pola grzejnego bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Szkło ceramiczne jest niezwykle wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury. Niemniej jednak może ulec zniszczeniu. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia szkła ceramicznego poprzez upuszczenie ostrego lub twardego przedmiotu na płytę grzejną.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie i zniszczenie obudowy płyty.
- Unikaj rozlewania na ramę płyty grzejnej kwaśnych płynów, na przykład octu, soku cytrynowego lub odkamieniaczy, ponieważ mogą one spowodować powstanie ciemnych plam.
- Jeśli cukier lub substancja zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym, a następnie się rozpuści, za pomocą skrobaka należy natychmiast usunąć powstałe zabrudzenie, nie dopuszczając do jego zastygnięcia. Zastygnięcie substancji może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty podczas czyszczenia.
- Wszystkie przedmioty i tworzywa, które mogą ulec rozpuszczeniu, takie jak plastik, folia aluminiowa i folia do pieczenia, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeśli tworzywo tego typu rozpuści się na płycie grzejnej, należy usunąć je natychmiast za pomocą skrobaka.

# Rozwiązywanie problemów i serwis

## Rozwiązywanie problemów

Drobne awarie urządzenia można naprawić samodzielnie, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają? | • Bezpiecznik w instalacji elektrycznej domu nie jest sprawny. | • Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka. |
| Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają? | • Przypadkowo naciśnięto przycisk **Wł./Wył.** ⏻.<br>• Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem. | • Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo włączone.<br>• Wyczyść panel sterowania. |
| Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła H , H? | • Przypadkowo naciśnięto przycisk **Wł./Wył.** ⏻.<br>• Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem. | • Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo włączone.<br>• Wyczyść panel sterowania. |
| Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu? | • Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco. | • Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym. |

# Rozwiązywanie problemów i serwis

| Kod informacyjny | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| C0 | Wystąpił problem z czujnikiem temperatury palnika. | Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ⏻. Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie i spróbuj jeszcze raz. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym. |
| C1 | Wykryto temperaturę wyższą niż określona. | |
| C2 | Wystąpił problem z czujnikiem PBA. | |
| A2 | Silnik prądu stałego nie działa z powodu problemów z obwodami drukowanymi, przewodami lub elektrycznymi zaburzeniami w wirniku silnika. | |
| dO | Przycisk jest dotykany dłużej niż przez 8 sekund. | Sprawdź, czy przycisk jest mokry lub czy jest dotykany. Jeżeli problem nadal występuje, uruchom urządzenie ponownie za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ⏻. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym. |
| F0 | Awaria komunikacji między głównym a podrzędnym układem drukowanym. | Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ⏻. Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie, uruchom urządzenie ponownie. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym. |
| F2 | Dotykowy moduł IC działa niepoprawnie. | |
| UP | Jest poza normalnym napięciem (220 – 240 V). | Sprawdź środowisko zasilania w domu. |
| U4 | Jeśli naczynie do gotowania nie jest odpowiednie do indukcji lub działa bez naczynia do gotowania, jest to wyświetlane. | Użyj naczynia do gotowania odowiedniego do indukcji. |

**Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają albo nie wyłączają?**

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.
- Włączono funkcję blokady przed dziećmi i widoczny jest znak L.

**Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie dO?**

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem. Aby zresetować urządzenie, nacisnąć przycisk **Wł./Wył.** ⏻.
- W przypadku rozlania płynu na panel sterowania, należy go wytrzeć.

**Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie H ?**

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu płyty, dotknij przycisku **Wł./Wył.** ⏻, aby zresetować urządzenie.

**Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie U4?**

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynia komunikat przestanie być wyświetlany.

**Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu kuchenki?**

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych lub upływie maksymalnego czasu (10 minut) wentylator wyłączy się samoistnie.
- Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

## Serwis

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów". Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.
Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.
Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w tym miejscu w celu odniesienia się do nich w razie potrzeby.

- Model:
- Numer seryjny:

W jakich przypadkach zostanie naliczona opłata za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Rozwiązywanie problemów".
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

# Notatki

SAMSUNG

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

| KRAJ | ZADZWOŃ POD NUMER | LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| KRAJ | ZADZWOŃ POD NUMER | LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Indukcijska ploča za kuhanje

## Korisnički priručnik

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Sadržaj


## Korištenje ovog priručnika 3

U korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli: 3
Naziv modela i serijski broj 3

## Sigurnosne upute 3

Odlaganje ambalaže 7
Ispravno odlaganje starog uređaja 7
Ispravno odlaganje proizvoda (električni i elektronički otpad) 7

## Postavljanje ploče za kuhanje 8

Sigurnosne upute za montiranje 8
Potreban alat 8
Priključivanje na struju 8
Postavljanje na radnu površinu kuhinje 9
Komponente 11

## Prije početka 11

Zone za kuhanje 11
Upravljačka ploča 12
Indukcijsko zagrijavanje 13
Sigurnosno isključivanje 13
Indikator preostale topline 14
Prepoznavanje temperature 14
Posuđe 14
Korištenje dodirnih gumba 18
Zvukovi prilikom rada 18
Početno čišćenje 18

## Rad 18

Uključivanje uređaja 18
Isključivanje uređaja 18
Odabir zone za kuhanje i razine snage 19
Povećanje snage 20
Korištenje Fleksibilna zona (samo za modele s Fleksibilnom zonom) 20
Fleksibilna zona Plus (samo za modele sa opcijom Fleksibilna zona Plus) 21
Održavanje topline 22
Mjerač vremena 22
Pause/Resume (Pauza/Nastavak) 22
Brzo zaustavljanje 22
Zaštita za djecu 23
Maksimalno ograničenje snage 23
Uključivanje/isključivanje zvuka 24
Smart Connect 24
Upravljanje napom 25

## Održavanje uređaja 25

Ploča za kuhanje 25
Blage mrlje 25
Tvrdokorne mrlje 26
Problematične mrlje 26
Okvir ploče za kuhanje (dodatno) 27
Kako biste izbjegli oštećenje uređaja 27

## Otklanjanje poteškoća i servis 27

Otklanjanje poteškoća 27
Servis 29

# Korištenje ovog priručnika

Pročitajte priručnik prije korištenja uređaja, posebno pazeći na sigurnosne upute u sljedećem odjeljku. Priručnik spremite za buduću upotrebu.
Ako uređaj promijeni vlasnika, priručnik predajte novom vlasniku.

## U korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:

**⚠ UPOZORENJE**

Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **teške ozljede ili smrtni slučaj**.

**⚠ OPREZ**

Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **blaže ozljede ili materijalnu štetu**.

**⚠ OPREZ**

Kako biste tijekom korištenja ploče za kuhanje smanjili rizik od požara, eksplozije, električnog udara ili ozljede, slijedite ove osnovne mjere opreza.

**NAPOMENA**

Korisni savjeti, preporuke ili informacije koje korisnicima pomažu pri korištenju proizvoda.

## Naziv modela i serijski broj

Naziv modela i serijski broj označeni su na naljepnici ispod ploče za kuhanje.

Za kasniju upotrebu zapišite podatke ili zalijepite dodatnu naljepnicu (nalazi se na gornjoj strani proizvoda) na trenutnu stranicu.

Naziv modela _____

Serijski broj _____

# Sigurnosne upute

Sigurnosne značajke ovog uređaja sukladne su sa svim tehničkim i sigurnosnim standardima. Međutim, smatramo da je naša dužnost kao proizvođača upoznati vas sa sljedećim sigurnosnim uputama.

## ⚠ UPOZORENJE

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

Isključivanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.

Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Uređaj se može isključiti iz napajanja omogućivanjem pristupa utikaču ili tako da se u skladu sa smjernicama za postavljanje ožičenja postavi prekidač.

# Sigurnosne upute

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Navedeni način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer ono nije pouzdan način postavljanja.

UPOZORENJE: U slučaju napuknute površine, uređaj je potrebno isključiti kako bi se izbjegla mogućnost električnog udara.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar ploče za kuhanje.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od uređaja.

Ne smije se čistiti parom.

Na ploču za kuhanje ne smiju se stavljati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu pregrijati.

Nakon korištenja isključite ploču za kuhanje i nemojte se oslanjati na detektor posude.

Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

UPOZORENJE: Pripremanje hrane s uljem ili masti na ploči za kuhanje bez nadzora može biti opasno i prouzročiti požar. NIKADA ne pokušavajte požar ugasiti vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površinama za kuhanje.

UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je osmislio proizvođač uređaja za kuhanje ili ih je proizvođač uređaja u uputama za korištenje naveo kao prikladne, ili pak štitnike ploče za kuhanje koji su ugrađeni u uređaj. Ako koristite neodgovarajuće štitnike, može doći do nezgode.

Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem.
Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih osoba.
Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

## ⚠ OPREZ

Uređaj treba postaviti i uzemljiti kvalificirani tehničar.
Uređaj bi trebalo servisirati isključivo kvalificirano servisno osoblje. Ako popravke vrše nestručne osobe, može doći do ozljeda ili ozbiljnih kvarova. Ako je potrebno izvršiti popravak uređaja, obratite se u najbliži servisni centar. Ako ne slijedite ove upute, može doći do oštećenja i poništenja jamstva.
Ugradbeni aparati mogu se koristiti tek nakon ugradnje u elemente koji odgovaraju određenim standardima. To osigurava dovoljnu zaštitu protiv doticanja električnih instalacija, u skladu sa zahtjevima osnovnih sigurnosnih standarda.
Ako vaš uređaj ne radi, oštećen je ili se pojavljuju pukotine:

- isključite sve zone za kuhanje;
- isključite ploču za kuhanje iz napajanja; i
- nazovite lokalni servisni centar.

U slučaju napuknute ploče za kuhanje, uređaj je potrebno isključiti kako bi se izbjegla mogućnost električnog udara. Ne koristite ploču za kuhanje dok se staklena površina ne zamijeni.

# Sigurnosne upute

Ploču za kuhanje ne koristite za zagrijavanje aluminijske folije, proizvoda zamotanih u aluminijsku foliju ili smrznute hrane u ambalaži od aluminijske folije.

Tekućina koja se nalazi između dna posude i ploče za kuhanje može prouzročiti stvaranje pare pod tlakom. To može prouzročiti poskakivanje posude na ploči.

Pobrinite se da strujna zona za kuhanje i donji dio posude budu suhi.

Zone za kuhanje će tijekom kuhanja postati vruće.

Neka djeca uvijek budu na sigurnoj udaljenosti od uređaja.

Svu ambalažu držite podalje od djece jer ambalaža može biti opasna za djecu.

Uređaj je namijenjen isključivo za kuhanje i prženje u domaćinstvima. Nije namijenjen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.

Nikada ne koristite ploču za kuhanje kako biste zagrijali prostoriju.

Pripazite dok priključujete električne uređaje u utičnice blizu ploče za kuhanje. Kabeli za napajanje ne smiju doći u dodir s pločom za kuhanje.

Pregrijana mast i ulje se brzo mogu zapaliti. Nikada ne ostavljajte površinske dijelove bez nadzora tijekom pripremanja hrane s uljem ili masti, npr. prilikom prženja krumpirića.

Nakon upotrebe isključite zone za kuhanje.

Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom.

Na ploču za kuhanje nikad ne stavljajte zapaljive materijale jer bi moglo doći do požara.

Ako se uređaj koristi nepažljivo, postoji opasnost od opeklina.

Kabeli električnih uređaja ne smiju doticati vruću ploču za kuhanje ili vruće posuđe.

Ploču za kuhanje nemojte koristiti za sušenje odjeće.

**Korisnici koji imaju električni stimulator srca i aktivne srčane implantate trebaju gornji dio tijela držati na udaljenosti od minimalno 30 cm od uključene indukcijske zone za kuhanje. Ako ste u nedoumici, obratite se proizvođaču uređaja ili liječniku. (Samo modeli s indukcijskom pločom za kuhanje)**

Ne pokušavajte popraviti, rastaviti ili izmijeniti uređaj sami.

Prije čišćenja obavezno isključite uređaj.

Ploču za kuhanje čistite sukladno uputama za čišćenje i održavanje uređaja koje se nalaze u ovom priručniku.

Pazite da se kućni ljubimci ne približavaju uređaju jer mogu stati na kontrole uređaja i prouzročiti kvar.

## Odlaganje ambalaže

**⚠ UPOZORENJE**

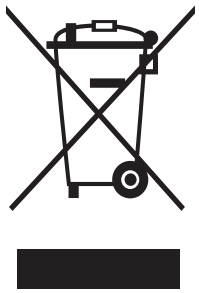
Sav materijal koji se koristi za pakiranje ovog uređaja može se reciklirati. Dijelovi od tvrde pjene i lima odgovarajuće su označeni. Ambalažu i stare uređaje odlažite imajući na umu sigurnost i okoliš.

## Ispravno odlaganje starog uređaja

**⚠ UPOZORENJE**

Prije odlaganja starog uređaja onemogućite ga za rad kako ne bi predstavljao izvor opasnosti. Kako biste to učinili, neka kvalificirani tehničar isključi uređaj iz napajanja i ukloni kabel za napajanje.
Uređaj se ne smije odlagati s kućnim otpadom.
Informacije o datumima prikupljanja i javnim mjestima odlaganja otpada zatražite od lokalnog ureda za odlaganje otpada.

## Ispravno odlaganje proizvoda (električni i elektronički otpad)



(Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)
Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.
Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smiju se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

Za informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod npr. REACH, posjetite stranicu: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Postavljanje ploče za kuhanje



**⚠ UPOZORENJE**

Novi uređaj smije postaviti i uzemljiti isključivo kvalificirani tehničar.
Proučite ove upute. Jamstvo ne pokriva oštećenja nastala prilikom nestručnog postavljanja uređaja.
Tehnički podaci nalaze se na kraju ovog priručnika.

## Sigurnosne upute za montiranje

- Uređaj mora imati električnu instalaciju koja omogućava njegovo isključivanje iz struje, čiji razmak između kontakata iznosi najmanje 3 mm. Prikladni uređaji za izolaciju uključuju zaštitne prekidače, osigurače (osigurači za odvijanje uklanjaju se s držača), sklopnike i prekidače za curenje struje u zemlju.
- S obzirom na zaštitu od požara, ovaj je uređaj sukladan sa standardom EN 60335 - 2 - 6. Ta vrsta uređaja može se postaviti uz visoki ormar ili zid sa jedne strane.
- Instalacija mora osigurati zaštitu od strujnog udara.
- Kuhinjski element u koji je uređaj smješten mora zadovoljavati uvjete stabilnosti kao što je navedeno u standardu DIN 68930.
- Radi zaštite od vlage, svi rubovi trebaju biti zabrtvljeni odgovarajućom ispunom.
- Na radnim površinama od ploča, spojevi na mjestu gdje dotiču ploču trebaju biti potpuno ispunjeni fugom.
- Na prirodnom ili umjetnom kamenu ili na keramičkim površinama, spojevi se moraju učvrstiti umjetnom smolom ili mješavinom ljepila.
- Provjerite je li brtva ispravno položena uz radnu površinu bez razmaka. Ne smiju se primjenjivati dodatna silikonska sredstva za zaštitu površina, to bi otežalo uklanjanje radi servisiranja.
- Kada se vadi, ploču treba podići odozdo.
- Ispod ploče za kuhanje može se postaviti ploča.
- Razmak za ventilaciju između radne površine i prednjeg dijela uređaja ispod nje ne smije biti prekriven.

## Potreban alat

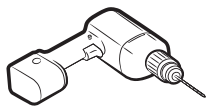
Olovka

Križni odvijač

Ravnalo ili kutnik

Zaštitne naočale

Sabljasta pila



Bušilica

## Priključivanje na struju

Prije spajanja na struju, provjerite odgovara li nominalni napon uređaja, odnosno napon naveden na pločici s oznakama, dostupnom dovodu napona. Pločica s oznakama nalazi se na donjoj strani kućišta ploče za kuhanje.

**⚠ UPOZORENJE**

Isključite strujni krug prije nego što spojite kabele u strujni krug.

Napon grijača iznosi 230 V~ izmjenične struje. Uređaj savršeno radi i na mrežama s naponom od 220 V~ izmjenične struje ili 240 V~ izmjenične struje. Ploča za kuhanje uključuje se u struju pomoću naprave koja prekida dovod napona u uređaj i čiji je razmak između kontakata najmanje 3 mm, npr. zaštitni prekidač, sklopnik ili prekidač za curenje struje u zemlju.

**⚠ UPOZORENJE**

Spajanje kabela mora se provesti prema propisima i vijci na priključku moraju se dobro pričvrstiti.

**⚠ UPOZORENJE**

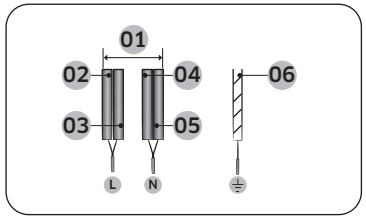
Kad ploču za kuhanje uključite u struju, provjerite jesu li sve zone za kuhanje spremne za upotrebu tako da svaku uključite jednu za drugom na maksimalnu postavku uz prikladno posuđe.

**⚠ UPOZORENJE**

Obratite pažnju na (sukladnost) fazu i neutralni smještaj kućnih spojeva i uređaja (prikazi spajanja), inače može doći do oštećenja komponenti.
Jamstvo ne pokriva oštećenja nastala uslijed nestručnog postavljanja.

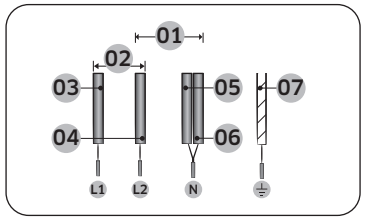
**⚠ UPOZORENJE**

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.



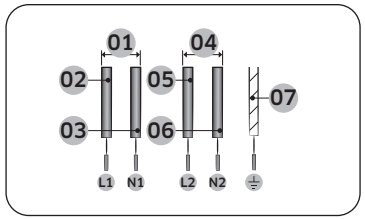

1 N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **04** | Plava |
| **02** | Crna | **05** | Siva |
| **03** | Smeđa | **06** | Zelena/žuta |




2 N~ (16 A): Prije povezivanja razdvojite 2-fazne žice (L1 i L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **05** | Plava |
| **02** | 380 – 415 V~ | **06** | Siva |
| **03** | Crna | **07** | Zelena/žuta |
| **04** | Smeđa | | |



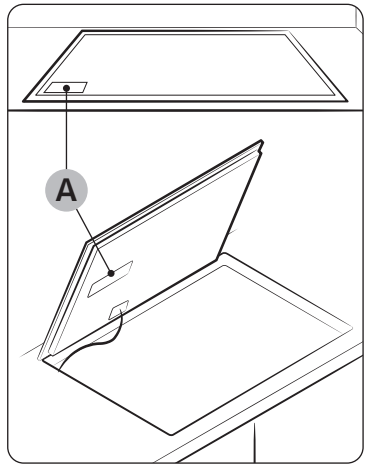

2 x 1 N~ (16 A): Prije povezivanja razdvojite žice.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **05** | Smeđa |
| **02** | Crna | **06** | Siva |
| **03** | Plava | **07** | Zelena/žuta |
| **04** | 220 – 240 V~ | | |

**⚠ UPOZORENJE**

Prilikom povezivanja na izvor napajanja slijedite shemu ožičenja pričvršćen u blizini priključaka.

## Postavljanje na radnu površinu kuhinje




**A.** Serijski broj

**NAPOMENA**

Prije montiranja zabilježite serijski broj na naljepnici s oznakama na uređaju. Taj će vam broj trebati u slučaju potrebe za servisom i nakon montiranja više neće biti dostupan, budući da se nalazi na jedinstvenoj pločici s oznakama na gornjoj ili donjoj strani uređaja.

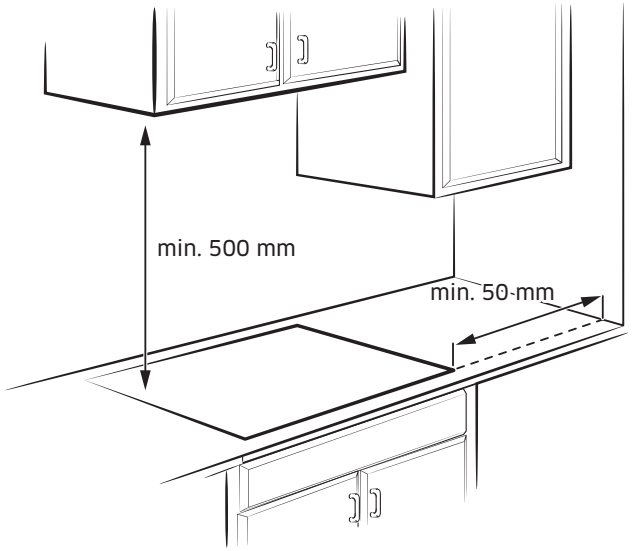
**NAPOMENA**

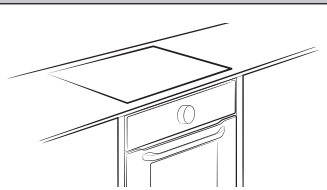
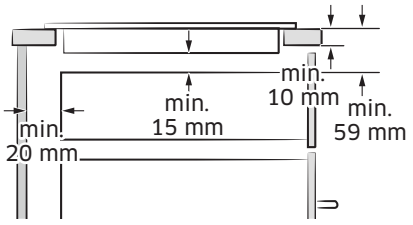
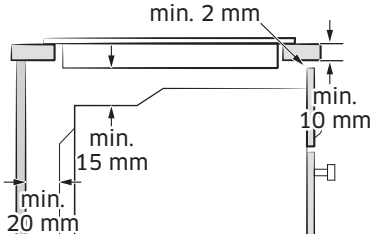
Posebno pripazite na zahtjeve za minimalnim prostorom.

**NAPOMENA**

Na dnu ploče za kuhanje nalazi se ventilator. Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi ladica, ne smije se koristiti za pohranjivanje malih predmeta ili papira jer bi mogli oštetiti ventilator ili ometati hlađenje ako ih ventilator usisa.

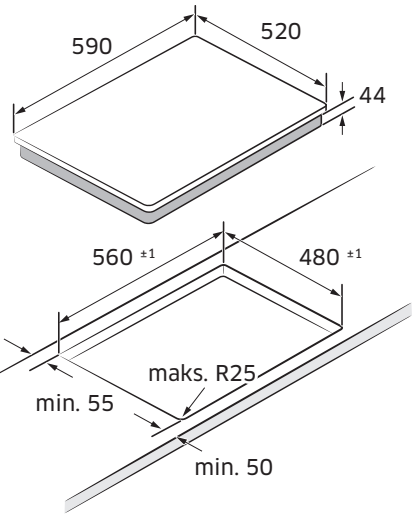
# Postavljanje ploče za kuhanje



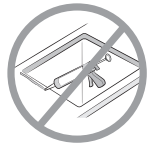

| Ladica | Pećnica |
|---|---|
| |  |
|  |  |



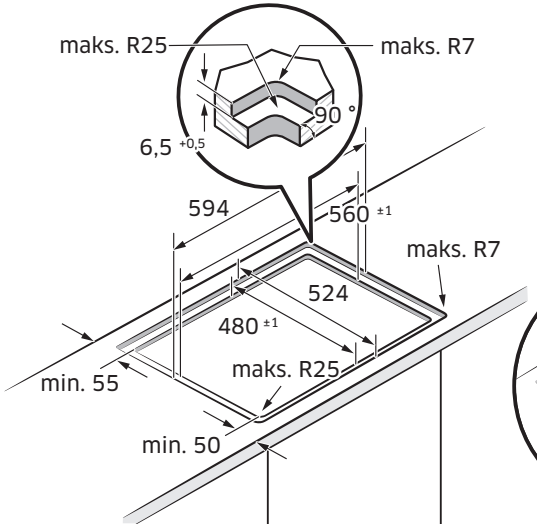


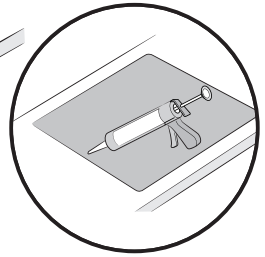


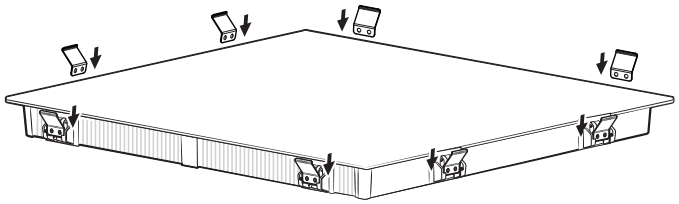

Jedinica : mm

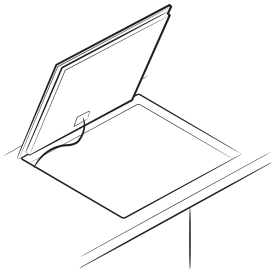


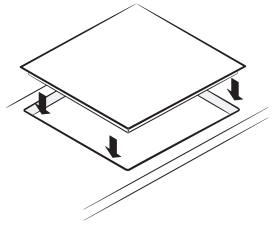
**Ugradbeni tip (može se samo postaviti model NZ6******FK)**



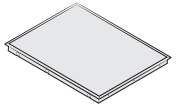









## Komponente



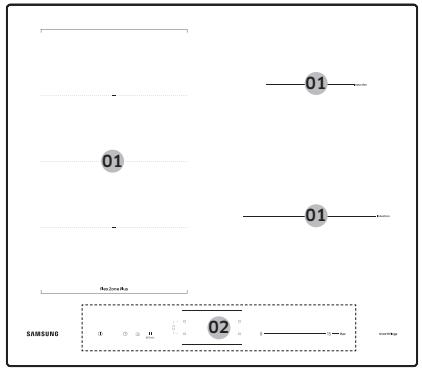
Indukcijska ploča za kuhanje

Opruga nosača

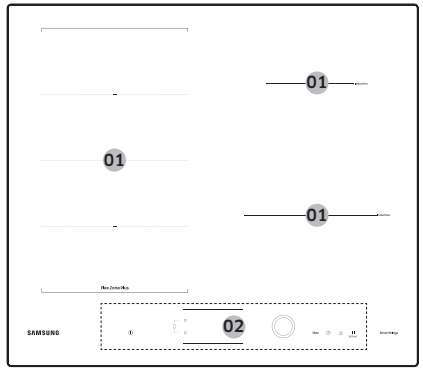
# Prije početka

## Zone za kuhanje

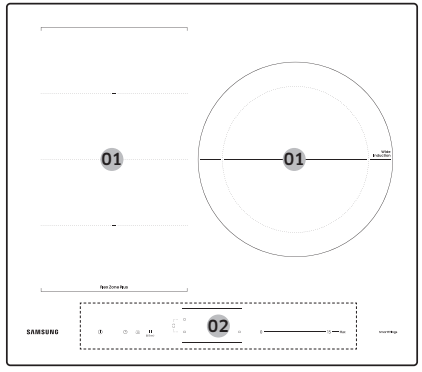
**NZ64B6056****



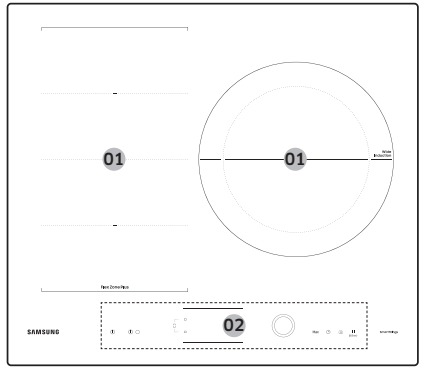

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

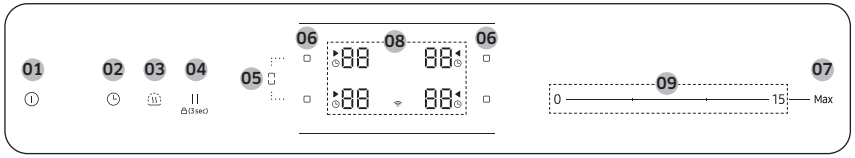



| | |
|---|---|
| **01** | Indukcijska zona za kuhanje |
| **02** | Upravljačka ploča |

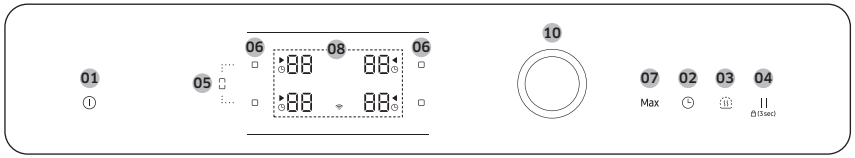
# Prije početka

## Upravljačka ploča

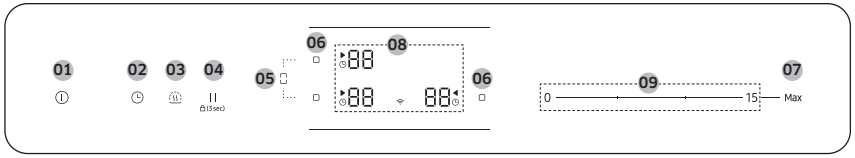
**Upravljačka ploča 1 - NZ64B6056****



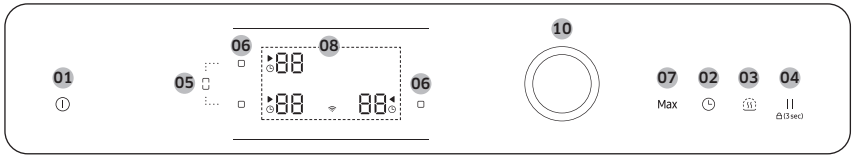

**Upravljačka ploča 2 - NZ64B6058****




**Upravljačka ploča 3 - NZ63B6056****

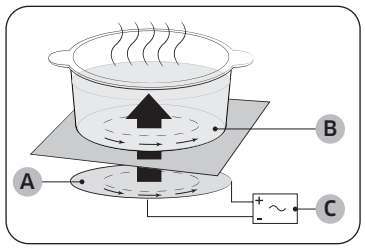



**Upravljačka ploča 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Uključivanje/ Isključivanje | Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje. |
| **02** | Mjerač vremena | Za uključivanje i isključivanje te postavljanje mjerača vremena. |
| **03** | Održavanje topline | Za održavanje pripremljene hrane toplom. |
| **04** | Pauza i zaključavanje | Za prebacivanje svih zona za kuhanje na postavku niske snage. Dodirnite i držite 3 sekunde za otključavanje/ zaključavanje upravljačke ploče. (Zaštita za djecu) |
| **05** | Fleksibilna zona | Za odabir fleksibilne zone. |
| **06** | Zona za kuhanje | Za odabir zone za kuhanje. |
| **07** | Max Povećanje snage | Za aktiviranje te funkcije. |
| **08** | Zaslon | Za prikaz postavki topline, preostale topline i Wi-Fi veze. |
| **09** | Control bar (Upravljačka traka) | Za postavljanje postavke topline i povećanje ili smanjenje vremena. |
| **10** | Gumb za upravljanje | Za postavljanje postavke topline i povećanje ili smanjenje vremena. |

## Indukcijsko zagrijavanje




**A.** Indukcijska zavojnica
**B.** Inducirana struja
**C.** Elektronički sklopovi

- Princip indukcijskog grijanja: kada se posuda postavi na zonu za kuhanje i zona se uključi, elektronički sklopovi u indukcijskoj ploči za kuhanje stvaraju „induciranu struju“ ispod posude koja u trenu povećava temperaturu posude.
- Veća brzina kuhanja i prženja: budući da se izravno zagrijava posuda, a ne staklo, učinkovitost je veća nego kod drugih sustava jer nema gubitka topline. Većina apsorbirane energije pretvara se u toplinu.

## Sigurnosno isključivanje

Ako neka zona za kuhanje nije isključena ili razina snage nije promijenjena duže vrijeme, ta će se zona za kuhanje automatski isključiti.
Zone za kuhanje isključuju se nakon sljedećeg vremena.

| Razina snage | Isključivanje |
|---|---|
| 1 – 3 | Nakon 6 sati |
| 4 – 6 | Nakon 5 sati |
| 7 – 9 | Nakon 4 sati |
| 10 – 15 | Nakon 1,5 sati |

**NAPOMENA**

Ako je ploča za kuhanje pregrijana zbog neprikladnog rukovanja, prikazuje se E 1. Ploča za kuhanje će se isključiti.

**NAPOMENA**

Ako posuđe nije prikladno, ako je premalo ili nije postavljeno na zonu za kuhanje, prikazuje se U. Odgovarajuća zona za kuhanje isključit će se nakon 1 minute.

**NAPOMENA**

Ako se jedna ili više zona za kuhanje isključi prije nego što je prošlo označeno vrijeme, pogledajte odjeljak „**Otklanjanje poteškoća**“.

**Drugi razlozi zbog kojih se zona za kuhanje može isključiti**

Sve će se zone za kuhanje isključiti ako tekućina prekipi na upravljačku ploču. Automatsko isključivanje također će se aktivirati ako na upravljačku ploču stavite vlažnu krpu. U oba slučaja uređaj se treba ponovno uključiti s pomoću gumba **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ nakon što se tekućina ili krpa uklone.

# Prije početka

## Indikator preostale topline

Kada je pojedina zona kuhanja ili ploča za kuhanje isključena, prisutnost preostale topline prikazuje se sa H, h (za „vruće") na odgovarajućem zaslonu zone za kuhanje. Čak i nakon isključivanja zone kuhanja, indikator preostale topline isključuje se tek nakon što se zona za kuhanje ohladi.
Preostalu toplinu možete upotrebljavati za otapanje ili održavanje hrane toplom.

**⚠ UPOZORENJE**

Postoji opasnost od opeklina dokle god je indikator preostale topline uključen.

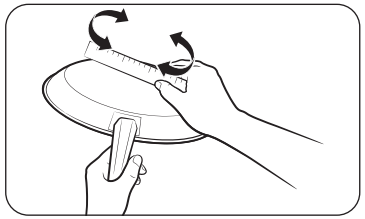
**⚠ UPOZORENJE**

Ako se napajanje prekine, isključit će se simbol H, h i informacije o preostaloj toplini više neće biti dostupne.
Međutim, i dalje se možete opeći. To možete izbjeći tako da uvijek postupate s oprezom kada se nalazite u blizini ploče za kuhanje.

## Prepoznavanje temperature

Ako iz bilo kojeg razloga temperatura zona za kuhanje premaši sigurnosnu razinu, zona za kuhanje automatski će se prebaciti na nižu razinu snage.
Kada završite s korištenjem ploče za kuhanje, ventilator nastavlja raditi sve dok se elektronika ploče za kuhanje ne ohladi. Ventilator se isključuje ovisno o temperaturi elektroničkih sklopova.

## Posuđe



Koristite posuđe s ravnim dnom koje je u potpunosti u kontaktu s cijelom zonom za kuhanje. Ravninu dna provjerite tako da po dnu posuđa zakrenete ravnalo. Slijedite sve preporuke za korištenje posuđa.

- Koristite posuđe od odgovarajućeg materijala za indukcijsko kuhanje.
- Koristite kvalitetno posuđe s težim dnom radi bolje raspodjele topline. Time se postižu najbolji rezultati.
- Koristite posuđe koje odgovara količini pripremljene hrane.
- Nemojte dozvoliti da sva tekućina ispari iz posude. Time se može uzrokovati trajno oštećenje u obliku loma, taljenja ili mrlja koje mogu utjecati na keramičku ploču za kuhanje. (Ta vrsta oštećenja nije obuhvaćena jamstvom.)
- Nemojte koristiti zaprljano posuđe ili posuđe s velikim masnim naslagama. Obavezno koristite posuđe koje se nakon kuhanja jednostavno čisti.

**⚠ OPREZ**

- Nakon isključivanja zone za kuhanje mogu izgledati ohlađene. No staklena površina može biti vruća od preostale topline koju prenosi posuđe. Opasnost od opeklina i dalje je prisutna.
- Nemojte rukama dodirivati posuđe. Obavezno koristite rukavice ili držače posuda kako biste ruke zaštitili od opeklina.
- Ne vucite posuđe po površini ploče za kuhanje. Time se može trajno oštetiti ploča za kuhanje.

### Posuđe za indukcijske zone za kuhanje

Indukcijski plamenik može se uključiti samo kada je posuda s magnetskim podnožjem postavljena na neku od zona za kuhanje. Koristite posuđe koje je navedeno kao prikladno u nastavku.

| Materijal | Prikladnost |
|---|---|
| Čelik, emajlirano željezo, lijevano željezo | Da |
| Nehrđajući čelik | Da (ako njezino dno privlači magnete) |
| Aluminij, bakar, mjed, staklo, keramika, porculan | Ne |

**NAPOMENA**

- Proizvođač je odgovarajuće posuđe za indukcijsko kuhanje označio kao prikladno za tu namjenu.
- Određeno posuđe ispušta zvukove kada se koristi na indukcijskim zonama za kuhanje.
- To ne znači da je ploča za kuhanje pokvarena i ni na koji način ne utječe na rad.
- Posebno posuđe od nehrđajućeg čelika možda nije prikladno za indukcijsko kuhanje. Provjerite privlači li dno posuđa magnete.

### Veličine posuđa za indukcijske zone za kuhanje

Indukcijske zone za kuhanje automatski se prilagođavaju veličini dna posude, do određene granice. Magnetski dio dna posude, međutim, mora imati minimalan promjer koji odgovara veličini zone za kuhanje.
Kako biste postigli najbolje rezultate, koristite posuđe čiji feromagnetski promjer odgovara plamenikovu. Ako plamenik ne prepozna posuđe, pokušajte s manjim plamenikom.

**NAPOMENA**

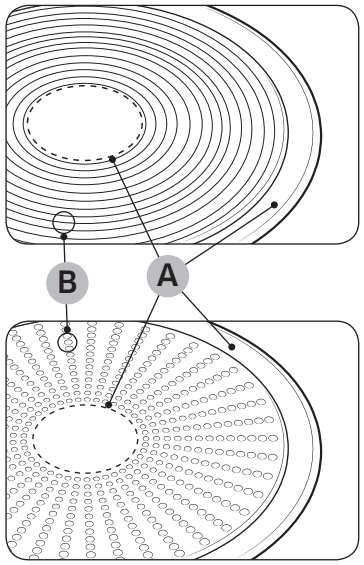
Promjer posuđa provjerite u specifikacijama zona za kuhinje ovog modela.

# Prije početka



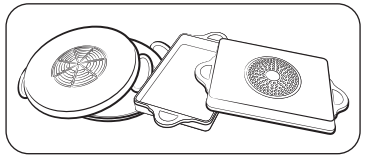
**Drugo indukcijsko posuđe**

Neko posuđe ima tanki magnetski materijal na dnu koji funkcionira s indukcijskom pločom za kuhanje. To posuđe ima slab magnetizam i možda neće dobro funkcionirati. (Slabi magnetizam znači da magnet ne prianja čvrsto ili je područje gdje magnet prianja malo.)



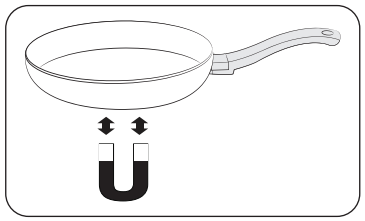

- Iako je posuđe osmišljeno za indukcijsku ploču za kuhanje, zagrijavanje bi moglo biti slabo ili ponekad ploča za kuhanje ne prepoznaje posuđe ovisno o veličini i jačini magnetskog područja na dnu posuđa.

**A.** Područje gdje magnet ne prianja
**B.** Područje gdje magnet prianja



Kada koristite veće posuđe s manjim feromagnetskim elementom, zagrijava se samo feromagnetski element. Shodno tome, toplina se možda ne raspodjeljuje ravnomjerno.

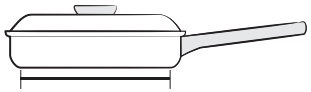
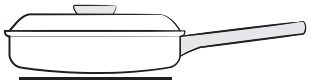
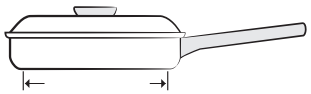
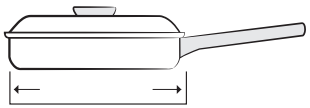
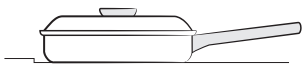
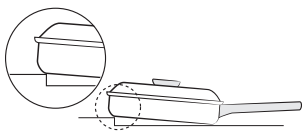
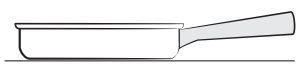
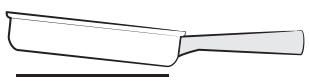
**Test prikladnosti**



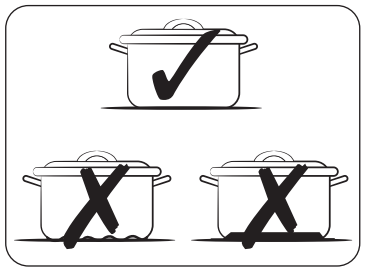
Posuđe je prikladno za indukcijsko kuhanje ako magnet prianja na dno posuđa i posuđe je proizvođač označio kao prikladno.

- Dobro posuđe možete prepoznati po dnu. Dno bi trebalo biti što deblje i ravnije.
- Prilikom kupnje novog posuđa obratite pozornost na promjer dna. Proizvođači često navedu samo promjer gornjeg ruba.
- Nemojte koristiti posuđe koje ima oštećeno dno s nepravilnim rubovima. Oštećeno posuđe može trajno izgrebati keramičku ploču za kuhanje ako ga povlačite po površini.
- Kad je hladno, posuđe je obično malo savijeno prema unutra (konkavno). Ne smije biti savijeno prema van (konveksno).
- Ako želite koristiti određenu vrstu posuđa kao što je ekspres lonac, posuda za ključanje ili vok, slijedite upute proizvođača.

### Pravilno postavljanje

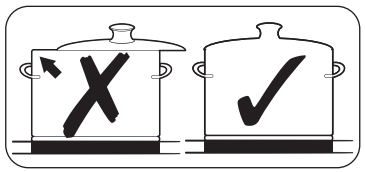
| Pravilno | Nepravilno |
|---|---|
|  |  |
| Posuđe s ravnim dnom i ravnim stranama | Posuđe sa zakrivljenim ili izobličenim dnom ili stranama |
|  |  |
| Posuđe zadovoljava ili premašuje preporučenu minimalnu veličinu zone za kuhanje. | Posuđe ne zadovoljava obaveznu minimalnu veličinu trenutne zone za kuhanje. |
|  |  |
| Posuđe potpuno leži na površini ploče za kuhanje. | Posuđe leži izvan područja ploče za kuhanje ili ne leži potpuno na površini ploče za kuhanje. |
|  |  |
| Posuđe je pravilno uravnoteženo. | Teška ručka uzrokuje naginjanje posuđa. |

### Savjeti za uštedu energije



Slijedite ove savjete za uštedu energije.

- Posuđe obavezno postavite na zonu za kuhanje prije uključivanja odgovarajućeg plamenika.
- Zone za kuhanje i dno posuđa moraju biti čisti. U suprotnom će se trošiti više energije.
- Čvrsto zatvorite poklopac posuđa ako ga ima. Time se smanjuje potrošnja energije.



- Prije isteka vremena kuhanja isključite uključeni plamenik. Preostalu toplinu koristite za održavanje topline hrane.

### Pravilno postavljanje

Posuđe možete testirati kako biste provjerili je li prikladno za upotrebu s proizvodom.

1. Dodirnite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ i držite ga 1 – 2 sekunde kako biste uključili ploču za kuhanje.
2. Dodirnite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ (3 sec) i držite ga 3 sekunde kako biste aktivirali zaštitu za djecu.
3. Dodirnite gumb **Mjerač vremena** 🕒 i držite ga 3 sekunde kako biste aktivirali način za test prikladnosti posuđa.
4. Postavite posuđe na jednu zonu za kuhanje, zatim dodirnite i držite gumb **Zona za kuhanje** ▢ 3 sekunde.

| Zaslon | Opis |
|---|---|
| 0 | Posuđe nije prikladno |
| 1 – 7 | Posuđe je prikladno, ali neučinkovito |
| 8 – 10 | Posuđe je prikladno |

# Prije početka

## Korištenje dodirnih gumba

Kako biste koristili dodirne gumbe, vrhom kažiprsta dodirnite željeni gumb dok relevantan zaslon ne zasvijetli ili se ne ugasi ili dok se ne aktivira željena funkcija.
Prilikom rada s uređajem dodirujte samo jedan gumb. Ako je vaš prst na gumb položen previše ravno, mogao bi se aktivirati i susjedni gumb.

## Zvukovi prilikom rada

Ako se čuje
- Pucketanje: posuda je izrađena od više različitih materijala.
- Zviždanje: koristite više od dvije zone za kuhanje i posuđe je izrađeno od više različitih materijala.
- Zujanje: koristite visoke razine snage.
- Škljocanje: dolazi do uključivanja i isključivanja električne struje.
- Šištanje, zujanje: ventilator je aktiviran.

Zvukovi su normalni i ne upućuju na nikakve kvarove.

**⚠ UPOZORENJE**

Nemojte koristiti posuđe različite veličine i materijala.
Korištenje posuđa različitih veličina ili materijala može uzrokovati zvukove i vibracije.

**NAPOMENA**

Korištenje nižih razina snage (1 – 5) može uzrokovati škljocanje.

## Početno čišćenje

Staklokeramičku površinu obrišite vlažnom krpom i sredstvom za čišćenje staklokeramičke površine za kuhanje.

**⚠ UPOZORENJE**

Ne koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Mogli biste oštetiti površinu.

# Rad

## Uključivanje uređaja

Uređaj je uključen s pomoću gumba za **Uključivanje/Isključivanje** ⏻. Dodirnite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ približno 1 – 2 sekunde.

**NAPOMENA**

Kada aktivirate gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ kako biste uključili uređaj, trebate odabrati razinu snage u roku od približno 20 sekundi. U suprotnom će se uređaj iz sigurnosnih razloga isključiti.

## Isključivanje uređaja

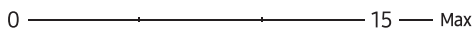
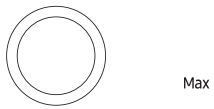
Upotrijebite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ kako biste u potpunosti isključili uređaj.
Dodirnite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ približno 1 – 2 sekunde.

**NAPOMENA**

Nakon isključivanja jedne zone za kuhanje ili cijele površine za kuhanje, prisutnost preostale topline bit će prikazana na digitalnim zaslonima odgovarajućih zona za kuhanje u obliku H, h dva koraka za „vruće“.
Ako se temperatura snizi, oznaka H, h će nestati.

## Odabir zone za kuhanje i razine snage

1. Kako biste odabrali zonu za kuhanje, dodirnite gumb **Zona za kuhanje** ▢ za odgovarajuću zonu.
2. Razinu snage kuhanja postavite i prilagodite s pomoću upravljačke trake, tipke za upravljanje ili gumba za upravljanje.

| | |
|---|---|
| Control bar (Upravljačka traka) |   |
| Gumb za upravljanje |   |

**NAPOMENA**

- Zadana je razina prilikom odabira zone za kuhanje postavljena na 15.
- Ako je više od jednog gumba pritisnuto dulje od 8 sekundi, na zaslonu zone za kuhanje prikazat će se dO.

**Preporučene postavke za određenu hranu**

Podaci u donjoj tablici su smjernice. Razina snage za različite načine kuhanja ovisi o brojnim čimbenicima, uključujući kvalitetu posuđa koje se koristi i vrstu te količinu hrane koja se kuha.

| Razina snage | Način kuhanja | Primjeri |
|---|---|---|
| 14 – 15 | Zagrijavanje / Brzo prženje na malo masti / Prženje | Zagrijavanje velikih količina tekućine, kuhanje tjestenine, suho prženje mesa, prženje mesa za gulaš, pirjanje mesa |
| 8 – 11 | Intenzivno prženje | Odrezak, dio goveđeg buta, popečci od krumpira, kobasice, palačinke / debele palačinke |
| 7 – 10 | Prženje | Šnicle/odresci, jetrica, riba, popečci, pržena jaja |
| 5 – 7 | Kuhanje | Kuhanje do 1,5 l tekućine, krumpiri, povrće |
| 2 – 4 | Kuhanje na pari / Pirjanje / Kuhanje | Kuhanje na pari i pirjanje malih količina povrća, kuhanje riže i jela s mlijekom |
| 1 – 2 | Otapanje | Otapanje maslaca, mekšanje želatine, otapanje čokolade |

**NAPOMENA**

Postavke razine snage trebat ćete podesiti ovisno o određenom posuđu i hrani.

## Povećanje snage

Funkcija **Povećanje snage** daje dodatnu snagu na svakoj zoni za kuhanje. (npr. zagrijavanje velike količine vode do ključanja)
Nakon isteka vremena za **Povećanje snage**,zone za kuhanje automatski se postavljaju na najvišu postavku topline.

**NAPOMENA**

- U određenim okolnostima funkcija **Povećanje snage** može se automatski deaktivirati kako bi se zaštitile interne elektroničke komponente ploče za kuhanje. Nemoguće je, primjerice, istodobno dobiti maksimalnu izlaznu snagu na stražnjoj i prednjoj Fleksibilnoj zoni.
- Vrijeme **Povećanja snage** provjerite u specifikacijama zona za kuhanje vašeg modela.

### Upravljanje snagom

Zone za kuhanje imaju maksimalne dostupne razine snage.
Ako se taj raspon snage premaši aktiviranjem funkcije **Povećanje snage**, sustav upravljanja snagom automatski smanjuje postavku topline zone za kuhanje. Zaslon za tu zonu za kuhanje nekoliko se sekundi mijenja između postavljene razine snage i maksimalne moguće razine snage. Nakon toga zaslon se mijenja iz postavljene razine snage u maksimalnu moguću razinu snage.

## Korištenje Fleksibilna zona (samo za modele s Fleksibilnom zonom)

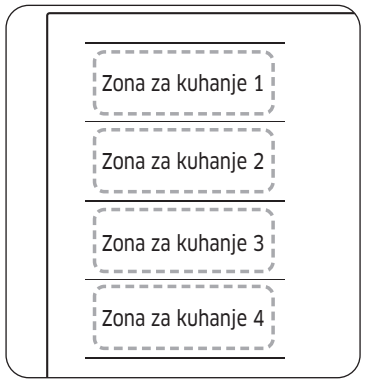
Funkcija Fleksibilna zona može se upotrebljavati na cijeloj lijevoj strani zone za kuhanje tijekom upotrebe većeg posuđa. (npr. ovalno posuđe, posuda za pečenje ribe)

1. Dodirnite gumb **Fleksibilna zona** .
2. Za postavljanje i prilagođavanje razine snage upotrijebite gumb **Power level (Razina snage)**.

**NAPOMENA**

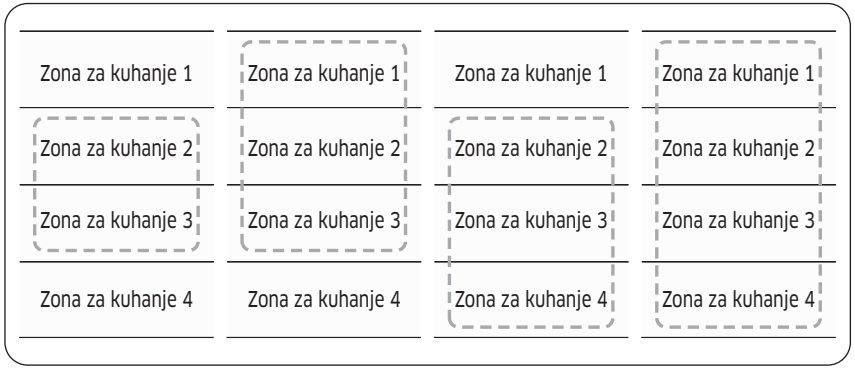
- Ako tijekom rada dodirnete gumb **Fleksibilna zona** , funkcija **Fleksibilna zona** bit će isključena.
- Ako pritisnete gumb **Fleksibilna zona** kad svaki plamenik radi na drugačijoj razini snage, plamenik će se postaviti na visoku razinu snage.

## Fleksibilna zona Plus (samo za modele sa opcijom Fleksibilna zona Plus)




Fleksibilna zona veliko je područje za kuhanje s lijeve strane ploče za kuhanje (pogledajte sliku lijevo) koje je posebno osmišljeno za istodobno smještanje više posuda i lonaca različitih oblika i veličina. Fleksibilna zona sadrži četiri zone kojima upravljaju pojedinačni induktori, čime se omogućuje kuhanje bez obzira na to gdje je posuđe na zoni za kuhanje smješteno.

Uz Fleksibilna zona Plus možete koristiti kombinaciju različitih zona za kuhanje kako biste povećali područje kuhanja. Dodirnite gumb **Fleksibilna zona** za navedenu upotrebu zone za kuhanje.




**NAPOMENA**

- Prilikom korištenja samo jedne zone za kuhanje promjer dna posuđa mora biti manji od 14 cm.
- Ploči za kuhanje možda će trebati od 5 do 10 sekundi za prepoznavanje položaja posuđa.
- Dok ploča za kuhanje prepoznaje posuđe mogu se čuti zvukovi.
- Nemojte uklanjati posuđe tijekom kuhanja. Iz sigurnosnih razloga ploča za kuhanje automatski se zaustavlja ako se posuđe ukloni dulje od 5 sekundi.

**Korištenje Fleksibilna zona Plus (samo za modele sa opcijom Fleksibilna zona Plus)**

1. Dodirnite gumb **Fleksibilna zona** .
2. Za postavljanje i prilagođavanje razine snage upotrijebite gumb **Power level (Razina snage)**.

**NAPOMENA**

- Ako tijekom rada dodirnete gumb **Fleksibilna zona** , funkcija **Fleksibilna zona** bit će isključena.
- Ako dodirnete gumb **Fleksibilna zona** dok svaka zona za kuhanje funkcionira na različitim razinama, automatski će se prilagoditi višoj razini.
- Prilikom premještanja ili dodavanja posuđa u novu zonu Fleksibilnu zonu, otkažite trenutnu operaciju, a zatim dodirnite odgovarajući gumb **Zona za kuhanje** kako biste aktivirali zonu za kuhanje.

# Rad

## Održavanje topline

1. Upotrijebite ovu funkcije za održavanje hrane toplom. Dodirnite odgovarajući gumb **Zona za kuhanje** ▢.
2. Dodirnite gumb **Održavanje topline** .
3. Zaslon zone za kuhanje će se promijeniti.
4. Ponovno dodirnite gumb **Održavanje topline** kako biste isključili zonu za kuhanje.

## Mjerač vremena

### Korištenje mjerača vremena u svrhu sigurnosnog isključivanja

Ako je za zonu za kuhanje određeno vrijeme, zona za kuhanje će se nakon isteka tog vremena sama isključiti. Ova se funkcija istovremeno može koristiti za više zona za kuhanje.

### Postavljanje mjerača vremena

Zona ili zone za kuhanje na koje želite primijeniti sigurnosno isključivanje moraju biti uključene.

1. Dodirnite gumb **Mjerač vremena** .
2. Postavite mjerač vremena tako da nekoliko puta uzastopno dodirnete gumb **Mjerač vremena** .
3. Za otkazivanje postavki mjerača vremena 3 sekunde držite gumb **Mjerač vremena** .

**NAPOMENA**

- Kako biste brže promijenili postavke, dodirnite i držite gumb **Mjerač vremena** dok ne dosegnete željenu vrijednost.
- Kad se mjerač vremena ugasi, začut će se ponavljajući zvučni signal. Međutim, zona za kuhanje neće se isključiti.

## Pause/Resume (Pauza/Nastavak)

Funkcija **Pauza/Nastavak** istodobno prebacuje sve uključene zone za kuhanje na postavku niske snage, a zatim natrag na prethodno postavljenu razinu snage. Ta se funkcija može koristiti za kratki prekid, a zatim nastavak postupka kuhanja, npr. za obavljanje telefonskog poziva.
Kada se aktivira funkcija **Pauza/Nastavak** svi gumbi osim gumba **Pauza i zaključavanje** ⏸ (3 sec) i gumba za **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ onemogućeni su.
Kako biste nastavili kuhati, ponovno dodirnite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ (3 sec).

| | Upravljačka ploča | Zaslon |
|---|---|---|
| Za uključivanje | Dodirnite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ (3 sec) | ⏸ |
| Za isključivanje | Dodirnite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ (3 sec) | Vraćanje na prethodnu razinu snage |

## Brzo zaustavljanje

Ta opcija smanjuje korak i vrijeme koje je potrebno za prekid kuhanja.
Kako biste isključili zonu za kuhanje, dodirnite gumb **Zona za kuhanje** ▢ 2 sekunde.

**NAPOMENA**

Gumb **Fleksibilna zona** ⟅⟆ ne podržava funkciju brzog zaustavljanja.

## Zaštita za djecu

Zaštitu za djecu možete koristiti kako biste spriječili nehotično uključivanje zone za kuhanje i aktiviranje površine za kuhanje. Upravljačka ploča s izuzetkom gumba **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ (kontrola samo za isključivanje) može se zaključati kako bi se spriječilo nenamjerno mijenjanje postavki, primjerice prilikom brisanja ploče krpom.

### Uključivanje/isključivanje zaštite za djecu

1. Dodirnite i držite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ približno 3 sekunde. Za potvrdu će se oglasiti zvučni signal.
2. Dodirnite bilo koji gumb. L prikazat će se na zaslonu, označavajući da je zaštita za djecu aktivirana.
3. Kako biste isključili zaštitu za djecu, ponovno dodirnite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ i držite ga 3 sekunde. Za potvrdu će se oglasiti zvučni signal.

**NAPOMENA**

- Zaštita za djecu aktivira se bez obzira na uključivanje/isključivanje.
- Zaštitu za djecu možete postaviti tijekom kuhanja. Kako biste isključili plamenik s uključenom funkcijom zaštite za djecu, dodirnite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ ili najprije isključite zaštitu za djecu, a zatim dodirnite gumb odgovarajuće **Zone za kuhanje** ▢.

## Maksimalno ograničenje snage

Ta funkcija omogućuje prilagodbu maksimalne snage jedinice.

1. Neka napajanje bude isključeno.
2. Dodirnite i držite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ približno 3 sekunde kako biste uključili zaštitu za djecu.
3. Istovremeno dodirnite lijevi prednji gumb **Zona za kuhanje** ▢ i desni prednji gumb **Zona za kuhanje** ▢ približno 3 sekunde.
4. Dodirnite gumb **Mjerač vremena** 🕒 približno 3 sekunde. Na zaslonima će se prikazati Po i trenutačna maksimalna snaga.
5. Ograničenje snage možete prilagoditi tipkom **Pauza i zaključavanje** ⏸. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Dodirnite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ kako biste postavili vrijednost.

**NAPOMENA**

U načinu rada s niskom razinom snage (3000 W, 4000 W) razina snage automatski će se prilagoditi.

# Rad

## Uključivanje/isključivanje zvuka

1. Dodirnite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ približno 1 – 2 sekunde.
2. Dodirnite i držite gumb **Mjerač vremena** 🕒 3 sekunde u roku od 10 sekundi nakon uključivanja napajanja.
3. Zvuk će se isključiti, a na zaslonu će se prikazati OF.
4. Kako biste promijenili postavku zvuka, ponovite 1. i 2. korak. Zvuk će se uključiti, a na zaslonu će se prikazati On.

**NAPOMENA**

Postavke zvuka moguće je promijeniti samo u roku od 10 sekundi od uključivanja.

## Smart Connect

U ploču za kuhanje ugrađen je Wi-Fi modul koji možete koristiti za sinkronizaciju ploče za kuhanje s aplikacijom SmartThings. U aplikaciji za pametni telefon možete sljedeće:

- pratiti radni status i postavke razine snage elemenata ploče za kuhanje.
- provjeriti i promijeniti postavke mjerača vremena.

Funkcije kojima se može upravljati iz aplikacije SmartThings možda neće besprijekorno funkcionirati ako su komunikacijski uvjeti loši ili je proizvod instaliran negdje gdje je slab Wi-Fi signal.

**Povezivanje ploče za kuhanje**

Prije korištenja daljinskih značajki ploče za kuhanje tvrtke Samsung, morate je upariti s aplikacijom SmartThings.

1. Preuzmite i otvorite aplikaciju SmartThings na pametnom uređaju.
2. Dodirnite i držite gumb **Uključivanje/Isključivanje** ⏻ približno 1 – 2 sekunde kako biste uključili ploču za kuhanje.
3. Dodirnite i držite gumb **Pauza i zaključavanje** ⏸ (3 sec) približno 3 sekunde kako biste uključili zaštitu za djecu.
4. Slijedite upute za aplikaciju, a zatim dodirnite i držite gumb Max 3 sekunde.
5. Dok se uređaj povezuje, svijetlit će indikator za Wi-Fi. Kada se postupak dovrši, indikator neprekidno svijetli. Ploča za kuhanje uspješno je povezana.
6. Ako se indikator za Wi-Fi funkcije Smart Connect ne uključi, slijedite upute u aplikaciji kako biste se ponovno povezali.

**NAPOMENA**

- Funkciju Smart Connect postavite isključivo onda kada ploča za kuhanje ne radi.
- Daljnje upute potražite u priručniku na webu na adresi www.samsung.com

**Wi-Fi Uključivanje/Isključivanje**

- Kako biste uključili ili isključili Wi-Fi, ponovite korake 2 do 4.

# Održavanje uređaja

## Upravljanje napom

Ovaj proizvod sadrži Bluetooth uređaj koji možete koristiti za povezivanje ploče za kuhanje s modelima nape tvrtke Samsung s upravljanjem. Putem Bluetooth veze možete koristiti funkciju upravljanja napom u aplikaciji SmartThings. Informacije o modelima tvrtke Samsung s mogućnošću upravljanja napom potražite na adresi www.samsung.com.

**Povezivanje s modelom nape s upravljanjem**

1. Preuzmite i otvorite aplikaciju SmartThings na pametnom telefonu. Zatim dovršite postupak funkcije Smart Connect kako biste povezali ploču za kuhanje.
2. Slijedite upute za Bluetooth povezivanje modela nape s upravljanjem i aktivirajte Bluetooth vezu.
3. Istodobno dodirnite i držite gumbe **Mjerač vremena** ◷ i **Pauza i zaključavanje** ⏸ (3 sec) kako biste uspostavili Bluetooth vezu. Kada se Bluetooth veza uspješno uspostavi, na zaslonu će se prikazati bt.
4. Kako biste koristili upravljanje napom, slijedite upute u korisničkom priručniku nape s upravljanjem i vodiču za aplikaciju.

**NAPOMENA**

- Ako veza funkcije Smart Connect ne uspije, aplikaciju SmartThings ne možete koristiti za praćenje nape i upravljanje njome.
- Bez veze funkcije Smart Connect s pločom za kuhanje možete koristiti Bluetooth vezu za uparivanje ploče za kuhanje s napom i njihovu sinkronizaciju. Za to slijedite gore navedeni 2. i 3. korak.

## Ploča za kuhanje

**⚠ UPOZORENJE**

Sredstva za čišćenje ne smiju doći u dodir sa zagrijanom staklokeramičkom površinom. Sredstva za čišćenje se nakon čišćenja trebaju isprati odgovarajućom količinom čiste vode jer mogu imati nagrizajući učinak kad se površina zagrije. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje kao što su sprej za čišćenje roštilja i pećnice, grube spužve ili abrazivna sredstva za čišćenje posuda.

**NAPOMENA**

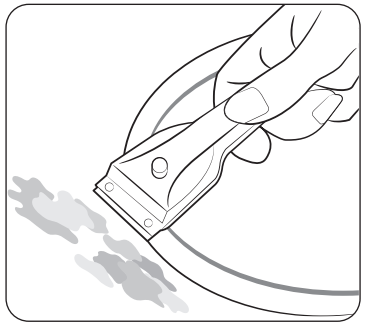
Staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe dok je još topla na dodir. Na taj način izbjeći ćete da nečistoća zagori. Uklonite kamenac, mrlje od vode i masnoće i sjajne metalik mrlje s pomoću komercijalno dostupnih sredstava za čišćenje staklokeramike ili nehrđajućeg čelika.

## Blage mrlje

1. Staklokeramičku površinu obrišite vlažnom krpom.
2. Nasuho je obrišite čistom krpom. Na površini ne smije biti ostataka sredstva za pranje.
3. Jednom tjedno temeljito očistite cijelu staklokeramičku površinu komercijalno dostupnim sredstvom za čišćenje staklokeramike ili nehrđajućeg čelika.
4. Nakon toga obrišite staklokeramičku površinu s dovoljno čiste vode i obrišite nasuho čistom krpom koja iza sebe ne ostavlja dlačice.

# Održavanje uređaja

## Tvrdokorne mrlje

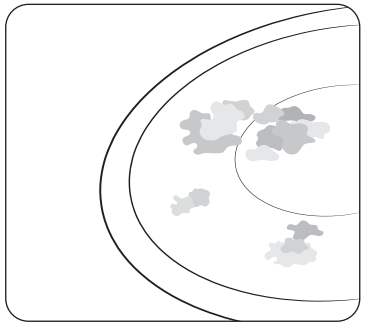


1. Iskipjelu hranu ili zagorjele mrlje uklonite strugačem za staklo.
2. Strugač za staklo držite pod kutom u odnosu na staklokeramičku površinu.
3. Mrlju uklonite klizanjem strugača.

**NAPOMENA**

Strugače za staklo i sredstva za čišćenje staklokeramike možete kupiti u specijaliziranim trgovinama.

## Problematične mrlje



1. Zagorjeli šećer, otopljenu plastiku, aluminijsku foliju i druge otopljene materijale uklonite odmah, dok je površina još vruća.

**⚠ UPOZORENJE**

Koristite li strugač za staklo na vrućoj zoni za kuhanje, postoji opasnost od opeklina:

2. Kada se ohladi, ploču za kuhanje očistite na uobičajen način. Ako su se zone za kuhanje ohladile, a mrlje nisu uklonjene, ponovo ih ugrijte i očistite.

**NAPOMENA**

Ogrebotine ili tamne tragove na staklokeramičkoj površini, npr. nastale uporabom posuda s oštrim rubovima, nećete moći ukloniti. No oni ne utječu na rad ploče za kuhanje.

## Okvir ploče za kuhanje (dodatno)

**⚠ UPOZORENJE**

Ne stavljajte ocat, limunov sok ili sredstva za uklanjanje kamenca na okvir ploče za kuhanje; mogu se pojaviti mat mrlje.

1. Okvir brišite vlažnom krpom.
2. Sasušenu nečistoću omekšajte vlažnom krpom. Obrišite i osušite krpom.

## Kako biste izbjegli oštećenje uređaja

- Ne koristite ploču za kuhanje kao radnu površinu ili mjesto za odlaganje predmeta.
- Ne uključujte zonu za kuhanje ako na njoj nema posude ili je posuda prazna.
- Staklokeramika je otporna na temperaturni šok i vrlo je čvrsta, no nije neslomljiva. Tvrdi i oštri predmeti mogu oštetiti ploču za kuhanje ako padnu na nju.
- Ne stavljajte posude na okvir ploče za kuhanje. U protivnom se može oštetiti i ogrepsti površina.
- Ne dopustite da u dodir s okvirom ploče za kuhanje dođu tekućine koje sadrže kiselinu, npr. ocat, limunov sok i sredstva za uklanjanje kamenca, jer bi se mogle pojaviti mat mrlje.
- Ako u dodir s vrućom zonom za kuhanje dođe šećer ili jelo koje ga sadrži i potom se otopi, odmah pomoću strugača uklonite mrlju dok je još vruća. Ako se ohladi, može doći do oštećenja površine prilikom uklanjanja nečistoće.
- Sve predmete i materijale koji bi se mogli otopiti držite dalje od staklokeramičke površine (npr. plastiku, aluminijsku foliju ili foliju za pećnicu). Ako se što takvo ipak otopi na ploči za kuhanje, nečistoću odmah uklonite pomoću strugača.

# Otklanjanje poteškoća i servis

## Otklanjanje poteškoća

Kvar je možda prouzročila manja pogreška koju možete i sami ukloniti uz pomoć sljedećih uputa. Ako upute ne pomognu u svakom navedenom slučaju, ne pokušavajte i dalje popravljati sami.

**⚠ UPOZORENJE**

Popravke uređaja smije vršiti samo stručan serviser. Nepravilan popravak može predstavljati znatnu opasnost za korisnika. Ako je potreban popravak uređaja, obratite se u najbliži servisni centar.

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Što učiniti ako zone za kuhanje ne rade? | • Osigurač kućne instalacije nije ispravan. | • Ako je osigurač iskočio više puta, pozovite ovlaštenog električara. |
| Što učiniti ako se zone za kuhanje ne mogu uključiti? | • Gumb **Uključeno/ Isključeno** ⏻ slučajno je aktiviran.<br>• Upravljačka ploča djelomice je prekrivena vlažnom krpom ili tekućinom. | • Uređaj je ispravno uključen.<br>• Očistite upravljačku ploču. |
| Što učiniti ako sa zaslona odjedanput nestane indikator preostale topline, osim znaka H, h? | • Gumb **Uključeno/ Isključeno** ⏻ slučajno je aktiviran.<br>• Upravljačka ploča djelomice je prekrivena vlažnom krpom ili tekućinom. | • Uređaj je ispravno uključen.<br>• Očistite upravljačku ploču. |
| Što učiniti ako se na zaslonu ne prikazuje preostala toplina nakon isključivanja zona za kuhanje? | • Zona za kuhanje je korištena prekratko da se zagrije. | • Ako je zona za kuhanje vruća, obratite se lokalnom servisnom centru. |

# Otklanjanje poteškoća i servis

| Šifra informacija | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| C0 | Došlo je do problema sa senzorom temperature plamenika. | Ponovno pokrenite uređaj s pomoću gumba **Uključivanje/ Isključivanje** ⏻. Ako se problem nastavi pojavljivati, isključite napajanje dulje od 30 sekundi. Zatim ponovno pokrenite uređaj i pokušajte ponovno. Ako se problem ni tada ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru. |
| C1 | Otkrivena je temperatura viša od navedene. | |
| C2 | Došlo je do problema s PBA senzorom. | |
| A2 | Motor s istosmjernom strujom ne radi zbog problema s PCB-om ili ožičenjem ili pak električnih smetnji na metlicama motora. | |
| dO | Gumb je dodirnut dulje od 8 sekundi. | Provjerite nije li gumb vlažan ili je dodirnut. Ako se problem nastavi pojavljivati, ponovno pokrenite uređaj s pomoću gumba **Uključivanje/ Isključivanje** ⏻. Ako se problem ni tada ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru. |
| F0 | Komunikacija između glavnog i pomoćnog PCB-a nije uspjela. | Ponovno pokrenite uređaj s pomoću gumba **Uključivanje/ Isključivanje** ⏻. Ako se problem nastavi pojavljivati, isključite napajanje dulje od 30 sekundi. Zatim ponovno pokrenite uređaj. Ako se problem ni tada ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru. |
| F2 | IC omogućen za dodir ne komunicira normalno. | |
| UP | Napon je izvan normalnog raspona (220 – 240 V). | Provjerite kućnu instalaciju. |
| -- | Prikazuje se ako spremnik za pripremu hrane nije prikladan za indukcijsko grijanje ili ako radi bez spremnika za pripremu hrane. | Upotrebljavajte spremnik za pripremu hrane koji je prikladan za indukcijsko grijanje. |

**Što učiniti ako se zona za kuhanje ne može uključiti ili isključiti?**

To može biti posljedicom jedne od navedenih mogućnosti:

- Upravljačka ploča djelomice je prekrivena vlažnom krpom ili tekućinom.
- Uključena je zaštita za djecu i prikazuje se L.

**Što učiniti ako na zaslonu svijetli dO?**

Provjerite sljedeće:

- Upravljačka ploča djelomice je prekrivena vlažnom krpom ili tekućinom. Kako biste ponovno postavili vrijednosti, dodirnite gumb **Uključeno/ Isključeno** ⏻.
- Ako je po upravljačkoj ploči prolivena tekućina, obrišite je.

**Što učiniti ako na zaslonu svijetli H?**

Provjerite sljedeće:

- Ploča za kuhanje pregrijana je zbog neprikladnog rukovanja.
- Kada se ploča za kuhanje ohladi, dodirnite gumb **Uključeno/Isključeno** ⏻ kako biste je ponovno postavili.

**Što učiniti ako na zaslonu svijetli --?**

Provjerite sljedeće:

- Posuđe nije prikladno, premalo je ili nije postavljeno na zonu za kuhanje.
- Postavite li odgovarajuće posuđe, prikazana će poruka automatski nestati.

**Što učiniti ako se ventilator uključuje nakon isključivanja ploče za kuhanje?**

Provjerite sljedeće:

- Kada završite s korištenjem ploče za kuhanje, ventilator se samostalno uključuje kako bi rashladio uređaj.
- Kada se elektronika ploče za kuhanje ohladi ili prođe maksimalno vrijeme (10 minuta), ventilator se isključuje.
- Ako pozovete servisera zbog informacije koja se javila pri rukovanju uređajem, serviser vam posjetu može naplatiti, čak i unutar jamstvenog roka.

## Servis

Prije nego što nazovete servis, pogledajte odjeljak „**Otklanjanje poteškoća**“. Ako i dalje trebate pomoć, pratite upute u nastavku.

**Je li greška tehničke prirode?**

Ako je, obratite se u servisni centar.
Uvijek se unaprijed pripremite za razgovor. Na taj način bit će lakše odrediti problem i odlučiti je li potreban dolazak servisera.
Zabilježite sljedeće informacije.

- Na koji se način problem pojavljuje?
- U kojim se okolnostima problem pojavljuje?

Prilikom poziva, imajte pri ruci serijski broj i model uređaja. Te informacije se nalaze na pločici s oznakama sljedećim redom:

- Opis modela
- Serijski broj (15 znamenki)

Preporučujemo da te informacije upišete ovdje radi lakšeg snalaženja.

- Model:
- Serijski broj:

**U kojem će vam slučaju servis biti naplaćen iako traje jamstveni rok?**

- Ako ste problem mogli riješiti sami primjenom rješenja iz odjeljka „**Otklanjanje poteškoća**“.
- Ako je serviser morao dolaziti više puta jer mu nisu pružene sve bitne informacije pa je npr. morao dodatno odlaziti po neke dijelove. Pripremom poziva na prethodno opisan način možete izbjeći ove troškove.

# Bilješke

SAMSUNG

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

| DRŽAVA | NAZOVITE | ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| DRŽAVA | NAZOVITE | ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Indukcijska plošča

## Uporabniški priročnik

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Vsebina


## Uporaba priročnika 3

V tem uporabniškem priročniki so uporabljeni naslednji simboli: 3
Ime modela in serijska številka 3

## Varnostna navodila 3

Odstranjevanje embalažnega materiala 7
Primerno odstranjevanje vašega starega aparata 7
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)7

## Namestitev plošče 8

Varnostna navodila za monterja 8
Orodje, ki ga potrebujete 8
Priključitev na omrežno napajanje 8
Nameščanje na pult 9
Komponente 11

## Pred začetkom 11

Kuhalna mesta 11
Nadzorna plošča 12
Indukcijsko ogrevanje 13
Varnostni izklop 13
Indikator preostale toplote 14
Zaznavanje temperature 14
Posoda 14
Uporaba gumbov na dotik 18
Hrup med delovanjem. 18
Začetno čiščenje 18

## Delovanje 18

Vklop aparata 18
Izklop aparata 18
Izbira kuhalnega mesta in nivoja moči 19
Najv. moč 20
Uporaba prilagodljivega mesta (samo za modele, ki imajo prilagodljivo mesto) 20
Prilagodljivo mesto Plus
(samo za modele s prilagodljivim mestom plus) 21
Ohranjanje toplote 22
Časovnik 22
Premor/nadaljevanje 22
Hitra zaustavitev 22
Varnostni zaklep za otroke 23
Omejitev največje moči 23
Vklop/izklop zvoka 24
Smart Connect 24
Nadzor nape 25

## Vzdrževanje aparata 25

Plošča 25
Rahla umazanija 25
Trdovratna umazanija 26
Težavna umazanija 26
Okvir plošče (opcijsko) 27
Da bi se izognili poškodbi aparata 27

## Odpravljanje težav in servis 27

Odpravljanje težav 27
Servis 29

# Uporaba priročnika

Pred uporabo vašega aparata si vzemite čas in preberite ta priročnik za uporabo, pri čemer bodite posebej pozorni na varnostne informacije, ki se nahajajo v naslednjem razdelku. Ta priročnik shranite za prihodnji vpogled. V primeru prenosa lastništva aparata morate novemu lastniku predati tudi priročnik.

## V tem uporabniškem priročniki so uporabljeni naslednji simboli:

**⚠ OPOZORILO**

Nevarnosti ali nevarne praske lahko povzročijo **hude telesne poškodbe ali smrt**.

**⚠ POZOR**

Nevarnosti ali nevarne praske lahko povzročijo **manjše telesne poškodbe ali materialno škodo**.

**⚠ POZOR**

Za zmanjšanje nevarnosti požara, eksplozije, električnega udara ali telesne poškodbe ob uporabi vaše plošče, upoštevajte te osnovne varnostne previdnostne ukrepe.

**OPOMBA**

Uporabni nasveti, priporočila ali informacije, ki uporabnikom pomagajo spreminjati izdelek.

## Ime modela in serijska številka

Tako ime modela kot serijska številka se nahajata pod podnožjem plošče.

Za kasnejšo uporabo si zapišite informacije ali na trenutno stran nalepite dodatno oznako izdelka (nahaja se na vrhu izdelka).

Ime modela _____

Serijska številka _____

# Varnostna navodila

Varnostni vidiki tega aparata so v skladu z vsemi sprejetimi tehničnimi in varnostnimi standardi. Vendar kot proizvajalci verjamemo, da je naša dolžnost, da vas seznanimo z naslednjimi varnostnimi ukrepi.

## ⚠ OPOZORILO

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci morajo biti pod nadzorom, da zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali.

To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oz. pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali če so bili seznanjeni z varno uporabo in razumejo nevarnosti, povezane z uporabo. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora odraslih oseb.

Pripomoček za izključitev mora biti vdelan v fiksni napeljavi skladno z pravili napeljave.

Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.

# Varnostna navodila

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Aparata ne smete pritrditi z lepili, saj to ne zagotavlja zanesljive pritrditve.

OPOZORILO: Če je površina počena, izključite aparat, da se izognete nevarnosti električnega udara.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnih elementov v plošči.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini aparata.

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne dajajte na vročo površino, ker lahko postanejo vroči.

Po uporabi izklopite ploščo s kontrolami in se ne zanašajte na detektor posode.

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

PREVIDNO: Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba nadzorovati neprekinjeno.

Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, temveč izklopite aparat in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali požarno odejo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.

OPOZORILO: Uporabljajte zgolj varovala plošče, ki jih je izdelal proizvajalec kuhinjskega aparata ali ki jih je proizvajalec aparata navedel v teh navodilih za uporabo kot primerna, ali varovala plošče, ki so vgrajena v ploščo. Uporaba neustreznih varoval lahko povzroči nesrečo.

Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.

To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oz. pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali če so bili seznanjeni z varno uporabo in razumejo nevarnosti, povezane z uporabo. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

## ⚠ POZOR

Aparat mora pravilno namestiti in ozemljiti usposobljen strokovnjak.

Aparat sme servisirati samo usposobljeno servisno osebje. Popravila, ki jih izvedejo neusposobljeni posamezniki, lahko povzročijo poškodbe ali resne okvare. Če je aparat treba popraviti, se obrnite na lokalni servisni center. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči poškodovanje aparata in s tem razveljavi garancijo.

Vgradne aparate lahko uporabljate samo, ko so nameščeni v omarah in delovnih prostorih, ki ustrezajo ustreznim standardom. To zagotavlja zadostno zaščito pred stikom z električnimi enotami, kot zahtevajo osnovni varnostni standardi.

Če aparat ne deluje pravilno ali poči, če se pojavijo razpoke:

- izklopite vsa kuhalna mesta;
- ploščo izklopite iz električnega napajanja in
- se obrnite na servisni center.

Če se na plošči pojavijo razpoke, jo izklopite, da se izognete možnosti električnega udara. Plošče ne uporabljajte, dokler ni zamenjana steklena površina.

# Varnostna navodila

Plošče ne uporabljajte za segrevanje aluminijaste folije, v njo zavitih izdelkov ali zamrznjene hrane v aluminijastih posodah.

Tekočina med dnom posode in ploščo lahko povzroči parni tlak. Posoda lahko zato poskoči.

Zagotovite, da sta vroča plošča in dno posode vedno suhi.

Kuhalna mesta postanejo med kuhanjem vroča.

Otroci se ne smejo zadrževati v bližini aparata.

Vso embalažo hranite izven dosega otrok, saj je lahko nevarna zanje.

Aparat lahko uporabljate samo za običajno kuhanje in cvrtje v gospodinjstvu. Ni zasnovan za komercialno ali industrijsko uporabo.

Plošče ne uporabljajte za segrevanje prostora.

Bodite pazljivi pri priključevanju električnih aparatov na vtičnice blizu plošče. Kabli za napajanje ne smejo priti v stik s ploščo.

Pregreta maščoba in olje se lahko hitro vnameta. Pri pripravljanju hrane v olju ali masti (npr. pri cvrtju krompirja) ploščo ves čas nadzorujte.

Po uporabi izklopite kuhalna mesta.

Nadzorna plošča mora biti čista in suha.

Na ploščo ne postavljajte vnetljivih predmetov, ker lahko povzročite požar.

Ob malomarni uporabi aparata obstaja nevarnost opeklin.

Kabli električnih aparatov ne smejo priti v stik z vročo površino plošče ali vroče posode.

Na plošči ne sušite oblačil.

**Ko so indukcijska kuhalna mesta vklopljena, morajo biti uporabniki s srčnimi spodbujevalniki in aktivnimi srčnimi vsadki z zgornjim delom telesa od njih oddaljeni vsaj 30 cm. Če ste v dvomih, se posvetujte s proizvajalcem aparata ali svojim zdravnikom. (Samo model indukcijske plošče)**

Aparata ne poskušajte popravljati, razstavljati ali prilagajati sami.

Pred čiščenjem izklopite aparat.

Ploščo čistite v skladu z navodili za čiščenje in vzdrževanje v teh navodilih.

Hišni ljubljenčki naj se ne zadržujejo v bližini aparata, saj lahko stopijo na upravljalne elemente aparata in povzročijo okvaro.

## Odstranjevanje embalažnega materiala

**⚠ OPOZORILO**

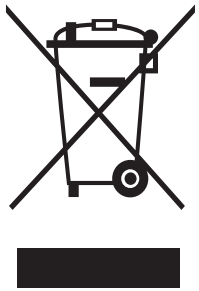
Ves material, ki je uporabljen za pakiranje aparata, je mogoče v celoti reciklirati. Deli plošč in trde pene so primerno označeni. Embalažne materiale in stare aparate odstranite z ustreznim upoštevanjem varnosti in okolja.

## Primerno odstranjevanje vašega starega aparata

**⚠ OPOZORILO**

Pred odstranjevanjem vašega starega aparata ga spravite v nedelujoče stanje, tako da ne more predstavljati vir nevarnosti. V ta namen mora usposobljen tehnik odklopiti aparat od električnega omrežja in odstraniti glavni kabel.
Aparata ni dovoljeno odložiti med gospodinjske odpadke.
Informacije o datumih zbiranja in javnih mestih za odlaganje odpadkov so na voljo pri vašem lokalnem podjetju ali svetu za upravljanje z odpadki.

## Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)



(Velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)
Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov.
Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.
Poslovni uporabniki naj stopijo v stik z dobaviteljem in preverijo pogoje kupoprodajne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Za informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi z izdelki, npr. REACH, obiščite:
https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Namestitev plošče



**⚠ OPOZORILO**

Nova aparat lahko namesti in ozemlji samo usposobljeno osebje.
Upoštevajte to navodilo. Garancija ne bo krila kakršnih koli poškodb, ki so lahko posledica neprimerne namestitve.
Tehnični podatki so navedeni na koncu tega priročnika.

## Varnostna navodila za monterja

- Aparat se mora nahajati v električni napeljavi, ki omogoča odklop aparata od električnega omrežja na vseh polih in ima širino odprtine kontakta vsaj 3 mm. Ustrezne izolacijske naprave vključujejo linijske zaščitne prekinjevalnike, varovalke (varovalke vijačnega tipa je potrebno odstraniti iz držala), sprožilnike za uhajanje ozemljitve in kontaktorje.
- Glede protipožarne zaščite se ta aparat sklada s standardom EN 60335 - 2 - 6. Ta tip aparata je potrebno namestiti skupaj z visoko omaro ali s steno na eni strani.
- Namestitev mora zagotavljati zaščito pred udarci.
- Kuhinjska enota, v katero je aparat nameščen, mora izpolnjevati zahteve glede stabilnosti iz standarda DIN 68930.
- Za zaščito pred vlago je potrebno vse zarezane površine zatesniti z ustreznim tesnilom.
- Na delovnih površinah s ploščicami je potrebno spoje v območju, kjer se nahaja plošča, povsem napolniti z malto.
- Na naravnem, umetnem kamnu ali keramičnih pultih je potrebno s pomočjo ustrezne umetne smole ali mešanega lepila na mesto pritrditi zaskočne vzmeti.
- Zagotovite, da se tesnilo primerno prilega ob delovno površino brez kakršnih koli razmikov. Dodatnega silikonskega tesnila ni dovoljeno nanašati; s tem bi otežili odstranjevanje med servisiranjem.
- Ploščo je potrebno pri odstranjevanju od spodaj potisniti navzven.
- Desko je mogoče namestiti pod ploščo.
- Prezračevalne odprtine med delovnim pultom in sprednjim delom enote ni dovoljeno prekrivati.

## Orodje, ki ga potrebujete

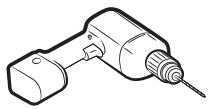
Svinčnik

Izvijač

Ravnilo

Zaščitna očala

Vbodna žaga



Vrtalnik

## Priključitev na omrežno napajanje

Pred priključitvijo preverite ali nominalna napetost aparata (napetost, ki je navedena na ploščici za navedbe) ustreza razpoložljivi napetosti napajanja. Ploščica za navedbe se nahaja na spodnjem delu ohišja plošče.

**⚠ OPOZORILO**

Pred priključitvijo žic na tokokrog le-tega izklopite.

Napetost grelnika je AC 230 V~. Aparat odlično deluje tudi v omrežjih z napetostjo AC 220 V~ ali AC 240 V~. Pri priključitvi plošče na omrežno napajanje je treba uporabiti napravo, ki omogoča izklop celotnega napajanja aparata s kontaktno odprtino vsaj 3 mm (npr. samodejni izklop napajanja, varovalka ali talno stikalo).

**⚠ OPOZORILO**

Povezave s kabli morajo biti izvedene v skladu s predpisi. Vijaki terminala morajo biti dobro pritrjeni.

**⚠ OPOZORILO**

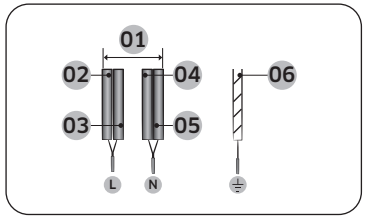
Ko je plošča priključena na električno omrežje, preverite, ali so kuhalna mesta pripravljena za uporabo, tako da na kratko vklopite in izklopite posamezna kuhalna mesta pri najvišji nastavitvi in primerni posodi.

**⚠ OPOZORILO**

Pazite (skladnost) na polarnost pri povezavi aparata z električnim omrežjem (oglejte si shemo priključitve), saj lahko napačna povezava poškoduje komponente.
Garancija ne zajema škode, do katere pride zaradi nepravilne namestitve.

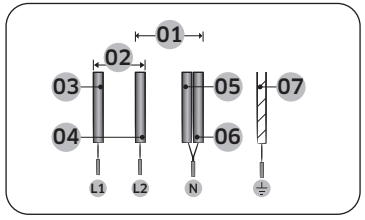
**⚠ OPOZORILO**

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.



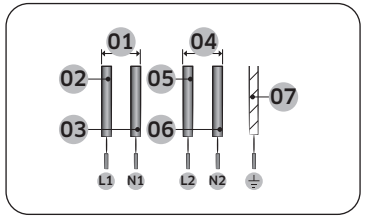

1 N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **04** | Modra |
| **02** | Črna | **05** | Siva |
| **03** | Rjava | **06** | Zelena/rumena |




2 N~ (16 A): Pred priključitvijo ločite 2-fazni žici (L1 in L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Modra |
| **02** | 380–415 V~ | **06** | Siva |
| **03** | Črna | **07** | Zelena/rumena |
| **04** | Rjava | | |



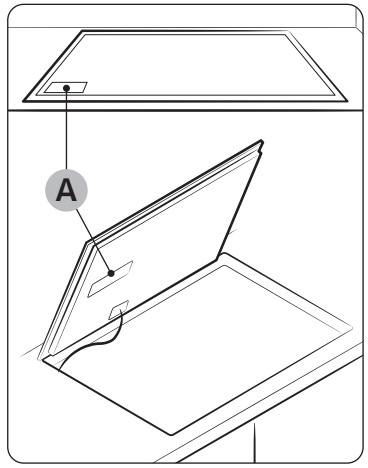

2 x 1 N~ (16 A): Pred priključitvijo ločite žici.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Rjava |
| **02** | Črna | **06** | Siva |
| **03** | Modra | **07** | Zelena/rumena |
| **04** | 220–240 V~ | | |

**⚠ OPOZORILO**

Za pravilno priključitev napajanja sledite shemi napeljave poleg priključkov.

## Nameščanje na pult




**A.** Serijska številka

**OPOMBA**

Pred namestitvijo si zabeležite serijsko številko na nazivni oznaki aparata. Ta številka bo potrebna v primeru servisnega zahtevka in ni več dostopna po namestitvi, saj se nahaja na originalni nazivni plošči na zgornji ali spodnji strani aparata.

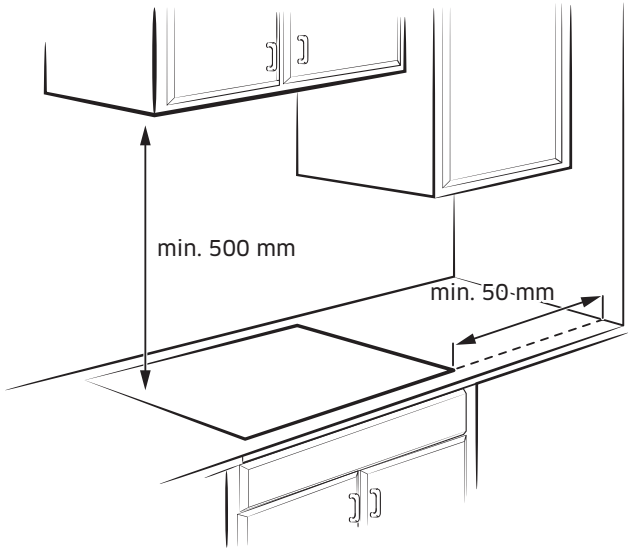
**OPOMBA**

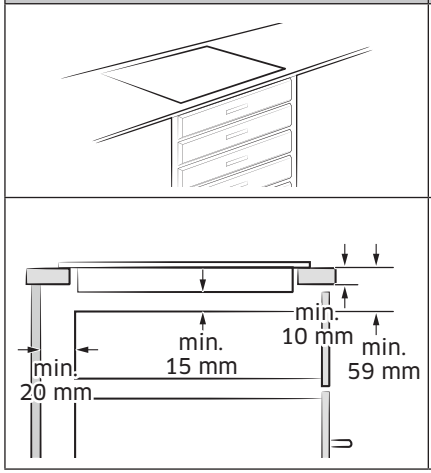
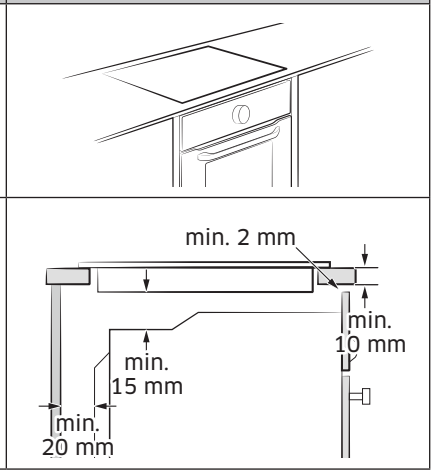
Bodite poseben pozorni na zahteve glede minimalnega prostora in razmika.

**OPOMBA**

Spodnji del plošče je opremljen z ventilatorjem. Če se pod ploščo nahaja predal, potem ga ni dovoljeno uporabljati za shranjevanje majhnih predmetov ali papirja, saj bi lahko s tem poškodovali ventilator ali motili hlajenje, če bi jih ventilator vsesal.

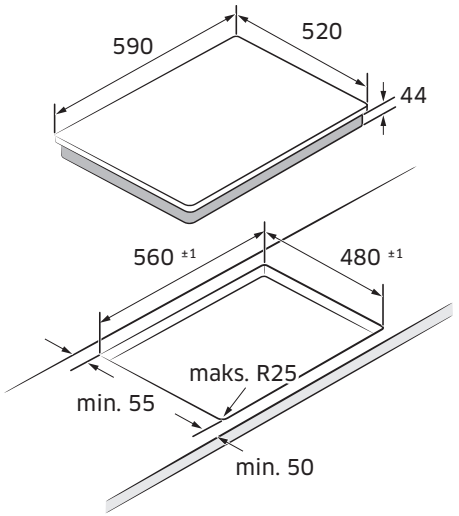
# Namestitev plošče



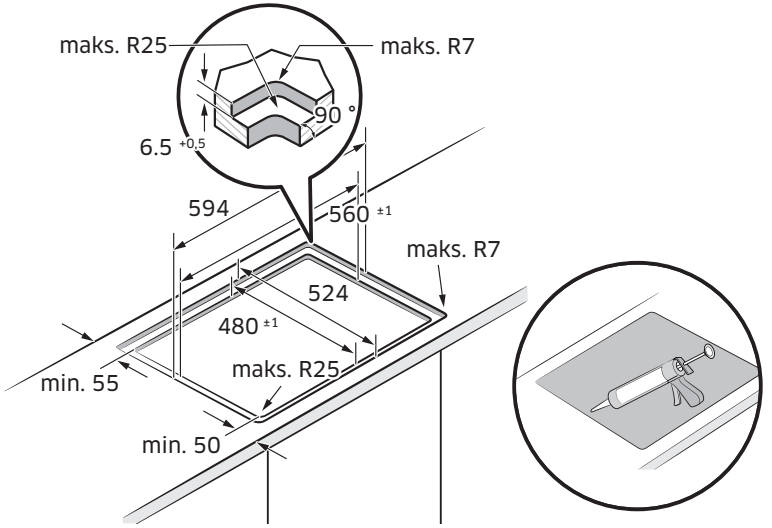

| Predal | Pečica |
|---|---|
|  |  |

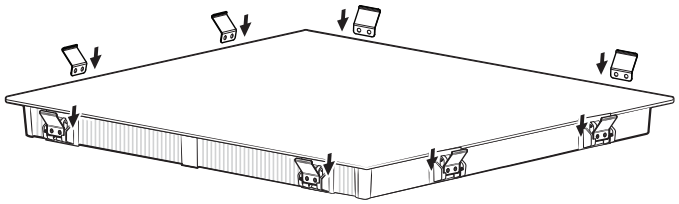


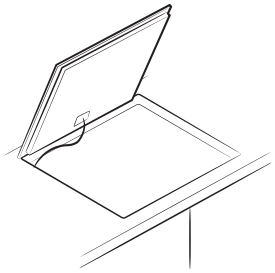
Enota: mm

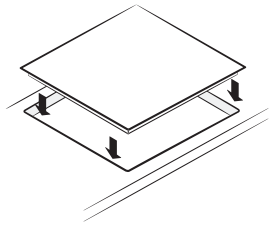


**Vgradni tip (Namestite lahko le model NZ6******FK)**

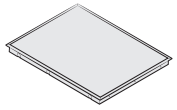








## Komponente



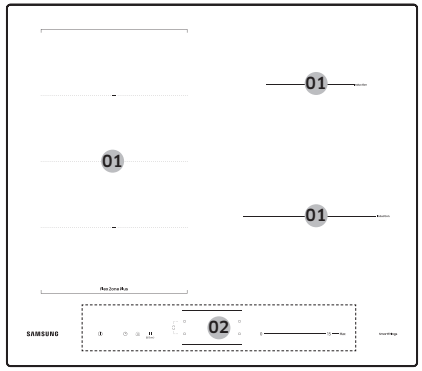
Indukcijska plošča

Vzmet nosilca

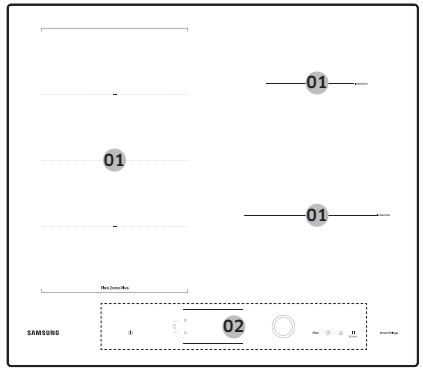
# Pred začetkom

## Kuhalna mesta

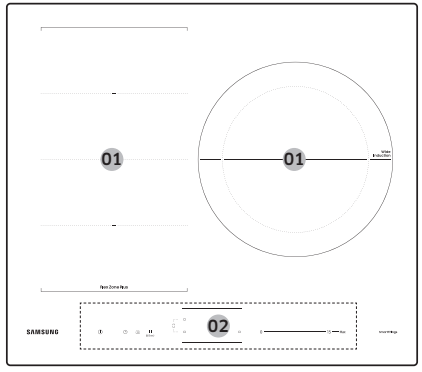
**NZ64B6056****



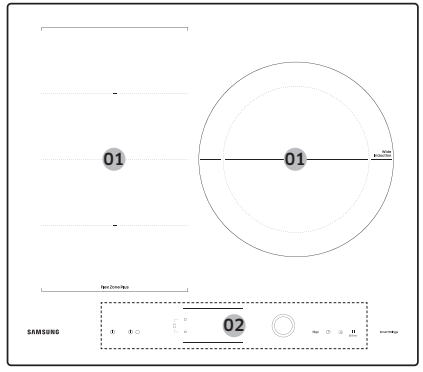

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

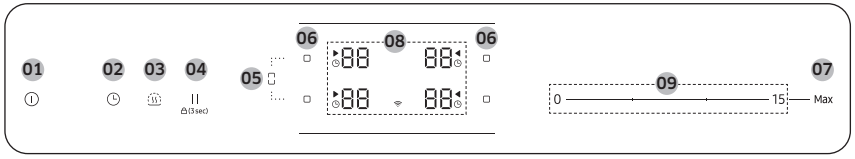



| | |
|---|---|
| **01** | Indukcijsko kuhalno mesto |
| **02** | Nadzorna plošča |

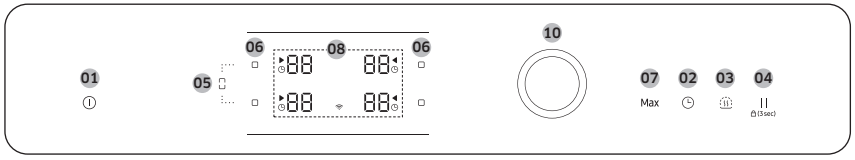
# Pred začetkom

## Nadzorna plošča

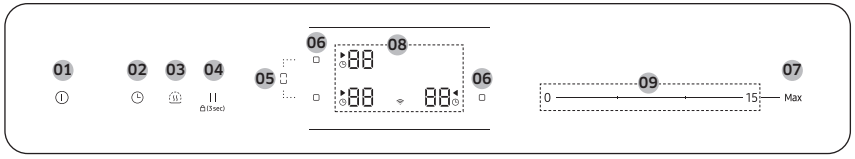
**Nadzorna plošča 1 - NZ64B6056****



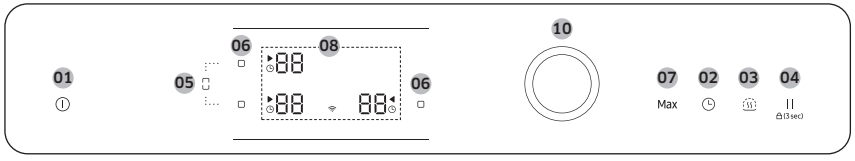

**Nadzorna plošča 2 - NZ64B6058****




**Nadzorna plošča 3 - NZ63B6056****

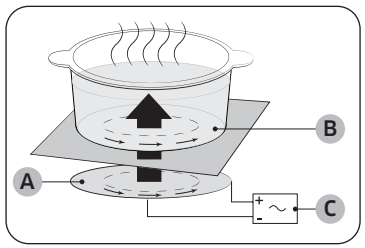



**Nadzorna plošča 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Vklop/izklop | Za aktivacijo in deaktivacijo plošče. |
| **02** | Časovnik | Za vklop ali izklop ter nastavitev časovnika. |
| **03** | Ohranjanje toplote | Za ohranjanje toplote kuhane hrane. |
| **04** | Premor in zaklepanje | Za preklop vseh kuhalnih mest na nastavitev nizke moči. Pritisnite za 3 sekunde, da zaklenete ali odklenete nadzorno ploščo. (Varnostni zaklep za otroke) |
| **05** | Prilagodljivo mesto. | Za izbiro prilagodljivega mesta. |
| **06** | Kuhalno mesto | Za izbiro kuhalnega mesta. |
| **07** | Max Najv. moč | Za aktivacijo funkcije. |
| **08** | Zaslon | Za prikaz nastavitev ogrevanja, preostale toplote in povezave Wi-Fi. |
| **09** | Nadzorna vrstica | Za nastavljanje nastavitve ogrevanja in povečanje ali zmanjšanje časa. |
| **10** | Nadzorni gumb | Za nastavljanje nastavitve ogrevanja in povečanje ali zmanjšanje časa. |

## Indukcijsko ogrevanje




**A.** Indukcijska tuljava
**B.** Indukcijski tokovi
**C.** Elektronski tokokrogi

- Načelo indukcijskega ogrevanja: Ko vašo posodo postavite na kuhalno mesto in ga vklopite, elektronski tokokrogi v vaši indukcijski plošči proizvedejo "indukcijske tokove" v spodnjem delu posode, ki takoj dvignejo temperaturo posode.
- Večja hitrost kuhanja in cvrtja: Ker je namesto stekla posoda ogrevana neposredno, je učinkovitost večja kot pri drugih sistemih, saj ne prihaja do izgube toplote. Večina absorbirane energije se spremeni v toploto.

## Varnostni izklop

Če eno od kuhalnih mest ni izklopljeno oz. nivo moči ni prilagojen v daljšem časovnem obdobju, se bo zadevno kuhalno mesto samodejno izklopilo.
Kuhalna mesta se izklopijo po naslednjem času.

| Nivo moči | Izklop |
|---|---|
| 1-3 | Po 6 urah |
| 4-6 | Po 5 urah |
| 7-9 | Po 4 urah |
| 10-15 | Po 1,5 urah |

**OPOMBA**

Če se plošča pregreje zaradi nenormalnega delovanja, se H prikaže tukaj.
In plošča se izklopi.

**OPOMBA**

Če je posoda neprimerna, premajhna ali je ni na kuhalnem mestu, se prikaže U.
Po 1 minuti se ustrezno kuhalno mesto izklopi.

**OPOMBA**

Če se eno ali več kuhalnih mest izklopi pred potekom navedenega časa, glejte "Odpravljanje težav".

**Drugi razlogi, zakaj bi se lahko kuhalno mesto samodejno izklopilo**

Vsa kuhalna mesta se samodejno izklopijo, če tekočina vre in se razliva po nadzorni plošči.
Samodejni izklop se aktivira tudi takrat, če na nadzorno ploščo postavite mokro krpo. V obeh primerih bo potrebno aparat znova izklopiti z uporabo tipke **Vklop/izklop** ⏻, potem ko ste odstraniti tekočino ali krpo.

# Pred začetkom

## Indikator preostale toplote

Ko je posamično kuhalno mesto ali plošča izklopljeno, je preostala toplota prikazana z H, h (za »vroče«) na ustreznem zaslonu kuhalnega mesta. Ko kuhalno mesto izklopite, se indikator preostale toplote izklopi šele, ko se kuhalno mesto ohladi.
Preostalo toploto lahko uporabljate za odtajanje ali da ohranite hrano toplo.

**⚠ OPOZORILO**

Dokler indikator preostale toplote sveti, obstaja nevarnost opeklin.

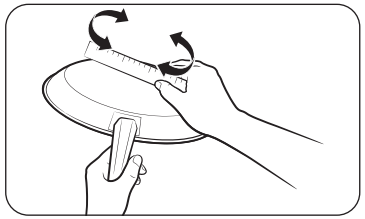
**⚠ OPOZORILO**

Če pride do motenj napajanja, se simbol H, h izklopi in informacije o preostali toploti niso več na voljo.
Vendar še vedno obstaja možnost, da se opečete. Temu se lahko izognete tako, da ste vedno pazljivi v bližini plošče.

## Zaznavanje temperature

Če iz kakršnega koli razloga temperature na katerem koli kuhalnem mestu presežejo varnostne nivoje, se kuhalno mesto samodejno zmanjša na nižji nivo moči.
Ko zaključite z uporabo plošče, bo hladilni ventilator še naprej deloval, dokler se elektronika plošče ne ohladi. In hladilni ventilator se samodejno izklopi glede na temperaturno elektronike.

## Posoda



Uporabite posodo z ravnim dnom, ki se v celoti dotika celotnega kuhalnega mesta. Plosko stanje preverite z ravnilom po celotnem spodnjem delu posode. Upoštevajte vsa priporočila za uporabo posode.

- Uporabite posodo, izdelano iz pravilnega materiala za indukcijsko kuhanje.
- Uporabljajte kakovostno posodo s težjim dnom za boljšo porazdelitev toplote. S tem zagotovite najboljše rezultate kuhanja.
- Velikost posode uskladite s količino hrane, ki jo pripravljate.
- Ne dovolite, da posoda vre na suho. S tem lahko povzročite nepopravljivo škodo v obliki zloma, zlitja ali združevanja, kar lahko vpliva na keramično ploščo. (Te vrste poškodb naša garancija ne pokriva).
- Ne uporabljajte umazane posode ali posode z nabrano večjo količino maščobe. Vedno uporabljajte posodo, ki jo je mogoče po kuhanju enostavno očistiti.

**⚠ POZOR**

- Kuhalna mesta se lahko zdijo ohlajena, potem ko ste jih izklopili. Vendar pa je lahko steklena površina vroča zaradi preostale toplote, ki je prenesena s posode. Nevarnost opeklin je še vedno prisotna.
- Vroče posode se ne dotikajte neposredno z vašimi rokami. Vedno uporabljajte rokavice ali držala za lonce, da svoje roke zaščitite pred opeklinami.
- Posode ne potiskajte čez površino plošče. S tem lahko nepopravljivo poškodujete ploščo.

### Posoda za indukcijska kuhalna mesta

Indukcijski gorilnik je mogoče vklopiti samo. če je posoda z magnetno osnovo nameščena na enega od kuhalnih mest. Uporabljate lahko posodo, ki je spodaj navedena kot ustrezna.

| Material | Ustreznost |
|---|---|
| Jeklo, emajlirano steklo, lito steklo | Da |
| Nerjavno jeklo | Da (če se magnet oprijema dna posode) |
| Aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan | Ne |

**OPOMBA**

- Posoda, primerna za indukcijsko kuhanje, je s strani proizvajalca označena kot ustrezna.
- Določena posoda lahko ustvarja hrup, če jo uporabljate na indukcijskih kuhalnih mestih.
- Hrup ne nakazuje na okvaro plošče in na nikakršen način ne vpliva na njeno delovanje.
- Posebna posoda iz nerjavnega jekla morda ne bo primerna za indukcijsko kuhanje. Preverite, ali dno posode privlači magnet.

### Velikosti posode za indukcijska kuhalna mesta

Indukcijska kuhalna mesta se do določene omejitve samodejno prilagajajo velikosti dna posode. Vendar pa mora imeti magnetni del dna posode vsaj minimalni premer glede na velikost kuhalnega mesta.
Za najboljše rezultate uporabi posodo, katere železno-magnetni premer se sklada s tistim gorilnika. Če gorilnik ne zazna posode, poskusite z manjšim gorilnikom.

**OPOMBA**

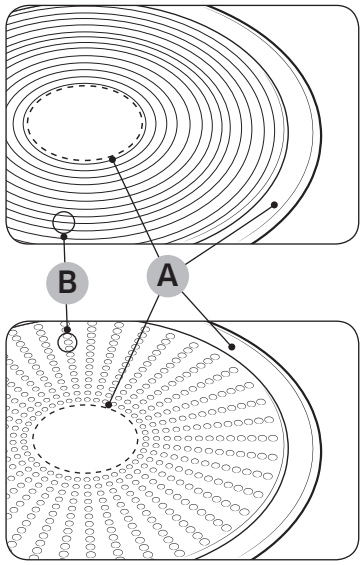
Za premer posode glejte specifikacije kuhalnih mest za ta model.

# Pred začetkom



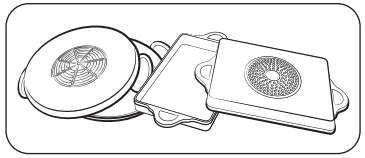
### Druga indukcijska posoda

Določena posoda ima tanek magnetni material na spodnjem delu, da deluje z indukcijsko grelno ploščo. Ta posoda ima šibek magnetizem in morda ne bo dobro delovala. (Šibek magnetizem pomeni, da se magnet ne oprijema čvrsto oz. je območje, kjer se magnet oprijema, majhen.)



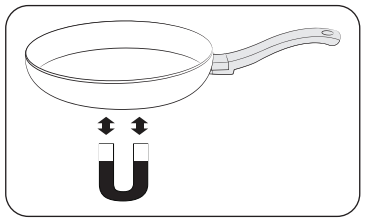

- Čeprav je posoda zasnovana za indukcijsko plošči, je lahko delovanje ogrevanja šibko ali plošča včasih ne zazna posode, odvisno od velikosti in moči magnetnega polja na dnu posode.

**A.** Območje, kjer se magnet ne oprijema
**B.** Območje, kjer se magnet oprijema



Če uporabljate veliko posodo z majhnim železno-magnetnim elementom, se ogreje samo železno-magnetni element. Posledično se toplota morda ne bo enakomerno porazdelila.

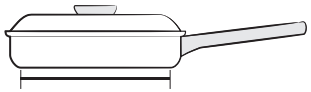
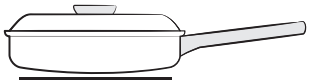
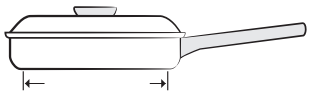
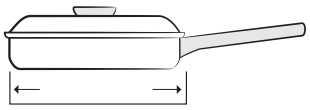
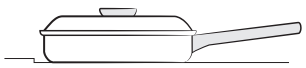
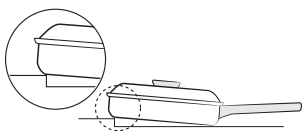
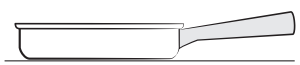
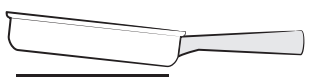
### Test ustreznosti



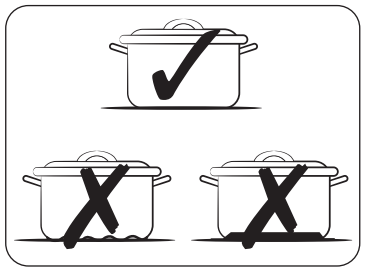
Posoda je primerna za indukcijsko kuhanje, če se magnet oprijema dna posode in je posoda s strani proizvajalca označena kot ustrezna.

- Dobro posodo lahko prepoznate po njenem dnu. Dno mora biti debelo in ravno, kolikor je to mogoče.
- Ob nakupu nove posode bodite posebej pozorni na premer dna. Proizvajalci pogosto navajajo samo premer zgornjega roba.
- Ne uporabljajte posode, ki ima poškodovano dno z ostrimi robovi ali utori. Poškodovana posoda lahko nepopravljivo opraska keramično ploščo, če jo potisnete po površini.
- V hladnem stanju so dna posode običajno upognjena nekoliko navznoter (konkavno). Ne smejo biti upognjena navzven (konveksno).
- Če želite uporabiti posebno vrsto posode, npr. tlačni kuhalnik, ponev za kuhanje ali vok, upoštevajte navodila proizvajalca.

### Pravilna namestitev

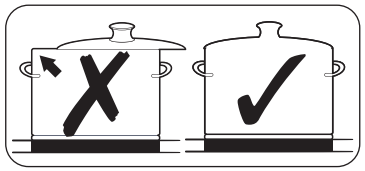
| Pravilno | Nepravilno |
|---|---|
|  |  |
| Posoda z ravnim dnom in ravnimi stranmi | Posoda z ukrivljenim ali upognjenim dnom ali stranmi |
|  |  |
| Posoda je skladna ali presega priporočeno minimalno velikost za kuhalno mesto. | Posoda ne dosega minimalne velikosti, ki je potrebna za trenutno kuhalno mesto. |
|  |  |
| Posoda se v celoti nahaja na površini plošče. | Posoda se nahaja na obrobi plošče in se ne nahaja v celoti na površini plošče. |
|  |  |
| Posoda je primerno uravnotežena. | Težek ročaj povzroči nagib posode. |

### Nasveti za varčevanje z energijo



Upoštevajte te nasvete, da prihranite porabo energije.

- Posodo vedno postavite na kuhalno mesto, preden vklopite ustrezen gorilnik.
- Kuhalna mesta in dna posode ohranjajte čista. V nasprotnem primeru bo porabljene več moči.
- Čvrsto zaprite pokrov posode, če je ta na voljo. S tem boste zmanjšali porabo moči.



- Delujoči gorilnik ugasnite pred koncem časa kuhanja. Preostalo toploto uporabite za ohranjanje toplote hrane.

### Pravilna namestitev

Posodo lahko testirate in se prepričate, ali je primerna za uporabo z izdelkom.

1. Pritisnite tipko **Vklop/izklop** ⏻ za 1-2 sekundi, da vklopite ploščo.
2. Pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ (3 sek) za 3 sekunde, da aktivirate varnostni zaklep za otroke.
3. Pritisnite tipko **Časovnik** ◷ za 3 sekunde, da aktivirate način testiranja ustreznosti posode.
4. Posodo postavite na eno od kuhalnih mest in pritisnite ter zadržite tipko **Kuhalno mesto** ▢ za 3 sekunde.

| Zaslon | Opis |
|---|---|
| 0 | Posoda ni primerna |
| 1-7 | Posoda je primerna, vendar neučinkovita |
| 8-10 | Posoda je primerna |

# Pred začetkom

## Uporaba gumbov na dotik

Za upravljanje gumbov na dotik se želenega gumba dotaknite s konico vašega kazalca, dokler ustrezni prikazi ne zasvetijo oz. ugasnejo ali dokler ne aktivirate želene funkcije.
Zagotovite, da se dotikate samo enega gumba, ko upravljate aparat. Če je vaš prst preveč plosko nameščen na gumbu, se bo morda sprožil tudi sosednji gumb.

## Hrup med delovanjem.

Slišite lahko naslednje.

- Pokajoč hrup: posoda je izdelana iz različnih materialov.
- Piskanje: če uporabljate več kot dve kuhalni mesti in je posoda izdelana iz različnih materialov.
- Brnenje: uporabljate visoke nivoje moči.
- Klikanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- Sikanje, brenčanje: ventilator deluje.

Ta hrup je normalen ni ne nakazuje na nikakršne okvare.

**⚠ OPOZORILO**

Ne uporabljajte posode različnih velikosti in materiala.
Uporaba posode različnih velikost ali materialov lahko povzroči hrup in vibracije.

**OPOMBA**

Uporaba nizkih nivojev moči (1-5) lahko povzroči klikajoč hrup.

## Začetno čiščenje

Steklokeramično stekleno površino obrišite z vlažno krpo in čistilom za steklo keramične plošče.

**⚠ OPOZORILO**

Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistil. Površina bi se lahko poškodovala.

# Delovanje

## Vklop aparata

Aparat vklopite z uporabo tipke **Vklop/izklop** ⏻. Pritisnite tipko **Vklop/izklop** ⏻ za približno 1-2 sekundi.

**OPOMBA**

Ko je bila tipka **Vklop/izklop** ⏻ aktivirana za vklop vašega aparata, je potrebno v roku približno 20 sekund izbrati nivo moči. V nasprotnem primeru se bo aparat iz varnostnih razlogov samodejno izklopil.

## Izklop aparata

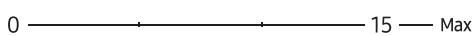
Za popoln izklop aparata uporabite tipko **Vklop/izklop** ⏻.
Pritisnite tipko **Vklop/izklop** ⏻ za približno 1-2 sekundi.

**OPOMBA**

Po izklopu posameznega kuhalnega mesta ali celotne kuhalne površine, bo prisotnost preostale toplote prikazana na digitalnih prikazih ustreznih kuhalnih mest, in sicer v obliki H, h dveh korakov za "vroče".
Ko se temperatura spusti, bo H, h izginil.

## Izbira kuhalnega mesta in nivoja moči

1. Za izbiro kuhalnega mesta pritisnite ustrezno tipko **Kuhalno mesto** ▢.
2. Za nastavitev in prilagoditev nivoja moči uporabite nadzorno vrstico ali nadzorno tipko oz. nadzorni gumb.

| | |
|---|---|
| Nadzorna vrstica |   |
| Nadzorni gumb | |

**OPOMBA**

- Privzeti nivo je nastavljen na 15, če izbirate kuhalno mesto.
- Če je več kot ena tipka pritisnjena za dlje kot 8 sekund, se na prikazu kuhalnega mesta prikaže d0.

**Priporočene nastavitve za kuhanje določene hrane**

Številke v spodnji tabeli so smernice. Potreben nivo moči za različne metode kuhanja je odvisen od številnih spremenljivk, vključno s kakovostjo posode, ki se uporablja, in vrsto ter količino hrane, katero kuhate.

| Nivo moči | Metoda kuhanja | Primeru uporabe |
|---|---|---|
| 14-15 | Segrevanje/ sotiranje/cvrtje | Segrevanje večje količine tekočine, kuhanje rezancev, kuhanje mesa, priprava golaža, dušenje mesa |
| 8-11 | Intenzivno cvrtje | Zrezek, ledja brez kosti, krompirjevi kroketi, klobase, palačinke/ponvičniki |
| 7-10 | Cvrtje | Dunajski zrezki/kotleti, jetra, ribe, polpeti, ocvrta jajca |
| 5-7 | Kuhanje | Kuhanje do 1,5 l tekočine, krompirja, zelenjave |
| 2-4 | Kuhanje na sopari/dušenje/ kuhanje | Kuhanje na sopari in dušenje majhnih količin zelenjave, kuhanje riža in mlečnih jedi |
| 1-2 | Topljenje | Topljenje masla, raztapljanje želatine, topljenje čokolade |

**OPOMBA**

Nivo moči je potrebno prilagoditi v skladu z določeno posodo in hrano.

# Delovanje

## Najv. moč

Funkcija **Najv. moč** omogoča dodatno moč, ki je na voljo za vsako kuhalno mesto. (primer: vrenje velike količine vode)
Po obdobju **Najv. moč** se kuhalna mesta samodejno ponastavijo nazaj na najvišjo nastavitev toplote.

**OPOMBA**

- V določenih okoliščinah se lahko funkcija **Najv. moč** deaktivira samodejno, da zaščiti notranje elektronske komponente plošče. Npr., ni mogoče istočasno zagotoviti najv. moči na prilagodljivem mestu zadaj in prilagodljivem mestu spredaj.
- Glede časov **Najv. moč** glejte specifikacije kuhalnih mest vašega modela.

### Upravljanje moči

Kuhalna mesta imajo na razpolago največjo moč.
Če je razpon moči previsok zaradi vklopa funkcije **Najv. moč**, upravljanje moči samodejno zniža nivo moči kuhalnega mesta.
Prikaz za to kuhalno mesto se nekaj sekund preklapljala med nastavljenim nivojem moči in največjim možnim nivojem moči. Potem se prikaz spremeni iz nastavljenega nivoja moči v največji možni nivo moči.

## Uporaba prilagodljivega mesta (samo za modele, ki imajo prilagodljivo mesto)

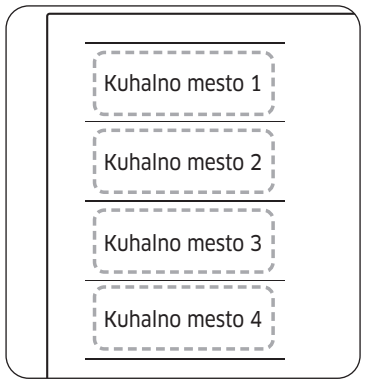
Funkcija prilagodljivega mesta lahko upravlja celotno levo kuhalno mesto, kar omogoča uporabo velike posode. (primer: ovalna posoda, posoda za pripravo rib)

1. Pritisnite tipko **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧.
2. Za nastavitev in prilagajanje nivoja moči uporabite tipko **Power level** (Nivo moči).

**OPOMBA**

- Med delovanjem pritisnite tipko **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧ in funkcija **Prilagodljivo mesto** se bo izklopila.
- Če pritisnete tipko **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧, medtem ko vsak gorilnik dela z drugačnim nivojem, se gorilniki nastavijo na visok nivo.

## Prilagodljivo mesto Plus (samo za modele s prilagodljivim mestom plus)




Prilagodljivo mesto je veliko kuhalno mesto, ki se nahaja na levi strani plošče (glejte levo sliko), ki je posebej zasnovano za istočasno uporabo več loncev in posod različnih oblik ter velikosti. Prilagodljivo mesto ima štiri mesta, katera upravljajo posamezni induktorji, kar vam omogoča kuhanje ne glede na to kje na kuhalnem mestu je nameščena posoda.

S prilagodljivim mestom Plus lahko uporabite kombinacijo različnih kuhalnih mest, da povečate kuhalno mesto. Pritisnite tipko **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧, da uporabite kuhalno mesto na naslednji način.

**OPOMBA**

- Če uporabljate eno kuhalno mesto, mora biti premer dna posode manjši od 14 cm.
- Plošča bo morda potrebovala 5-10 sekund, da prepozna položaj posode.
- Med prepoznavanjem posode s strani plošče lahko nastane hrup.
- Med kuhanjem ne odstranite posode. Iz varnostnih razlogov se plošča samodejno zaustavi, če je bila posoda odstranjena za več kot 5 sekund.

**Uporaba prilagodljivega mesta Plus (samo za modele s prilagodljivim mestom plus)**

1. Pritisnite tipko **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧.
2. Za nastavitev in prilagajanje nivoja moči uporabite tipko **Power level** (Nivo moči).

**OPOMBA**

- Če med delovanjem pritisnite tipko **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧, se funkcija **Prilagodljivo mesto** izklopi.
- Če medtem, ko vsako kuhalno mesto deluje z različnim nivojem, pritisnete tipko **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧, se kuhalna mesta samodejno nastavijo na najvišji nivo.
- Pri premikanju ali dodajanju posode na novo prilagodljivo mesto, prekličite trenutno delovanje in pritisnite ustrezno tipko **Kuhalno mesto** ▢, da aktivirate kuhalno mesto.

# Delovanje

## Ohranjanje toplote

1. Uporabite to funkcijo, da kuhano hrano ohranite toplo. Pritisnite ustrezno tipko **Kuhalno mesto** ▢.
2. Pritisnite tipko **Ohranjanje toplote** ♨.
3. Prikaz kuhalnega mesta se bo spremenil.
4. Znova pritisnite tipko **Ohranjanje toplote** ♨, da izklopite kuhalno mesto.

## Časovnik

### Uporaba časovnika kot varnostni izklop

Če je za kuhalno mesto nastavljen določen čas, se bo kuhalno mesto izklopilo, ko to časovno obdobje poteče. To funkcijo je mogoče istočasno uporabljati za več kuhalnih mest.

### Nastavljanje časovnika

Kuhalno mesto/mesta, za katere želite uporabiti varnostni izklop, morajo biti vklopljena.

1. Pritisnite tipko **Časovnik** ◷.
2. Časovnik nastavite z večkratnim pritiskanjem tipke **Časovnik** ◷.
3. Za preklic nastavitev časovnika tipko **Časovnik** ◷ zadržite za 3 sekunde.

**OPOMBA**

- Za hitrejšo spremembo nastavitev pritisnite in zadržite katero koli tipko **Časovnik** ◷, dokler ne dosežete želene vrednosti.
- Ko časovnik poteče, se večkrat oglasi pisk. Vendar pa se kuhalno mesto ne bo izklopilo.

## Premor/nadaljevanje

Funkcija **Premor/Nadaljevanje**vsa kuhalna mesta, ki so vklopljena, istočasno preklopi na nastavitev nizke moči, potem pa nazaj na nivo moči, ki je bil predhodno nastavljen. To funkcijo je mogoče uporabljati za kratko prekinitev in potem nadaljevanje postopka kuhanja, npr. za izvedbo telefonskega klica.
Ko je aktivirana funkcija **Premor/nadaljevanje**, so vse tipke razen tipk **Premor in zaklepanje** ⏸ (3 sec) in **Vklop/izklop** ⏻ onemogočene.
Za nadaljevanje kuhanja znova pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ (3 sec).

| | Nadzorna plošča | Zaslon |
|---|---|---|
| Za vklop | Pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ (3 sec) | ▮▮ |
| Za izklop | Pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ (3 sec) | Vrnitev na prejšnji nivo moči |

## Hitra zaustavitev

Ta možnost zmanjša korak in čas, ki sta potrebna za zaustavitev kuhanja.
Za izklop kuhalnega mesta za 2 sekundi pritisnite tipko **Kuhalno mesto** ▢.

**OPOMBA**

Tipka **Prilagodljivo mesto** ⟦⟧ ne podpira funkcije hitre zaustavitve.

## Varnostni zaklep za otroke

Varnostni zaklep za otroke lahko uporabite kot zaščito pred nenamernim vklopom kuhalnega mesta in aktivacijo kuhalne površine. Poleg tega je mogoče nadzorno ploščo, z izjemo tipke **Vklop/izklop** ⏻ (samo krmilnik za izklop), zakleniti, da se prepreči nenamerno spreminjanje nastavitev, npr. z brisanjem plošče s krpo.

### Vklop/izklop varnostnega zaklepa za otroke

1. Pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ za približno 3 sekunde. Kot potrditev se ob oglasil akustični signal.
2. Pritisnite tipko. L se bo prikazan na zasloni, kar nakazuje na to, da je varnostni zaklep za otroke aktiviran.
3. Za izklop varnostnega zaklepa za otroke znova pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ za 3 sekunde. Kot potrditev se ob oglasil akustični signal.

**OPOMBA**

- Ne glede na to, ali je napajanje vklopljeno/izklopljeno, se zaklep za otroke aktivira.
- Varnostni zaklep za otroke lahko nastavite med kuhanjem. Za izklop gorilnika, ko je varnostni zaklep za otroke vklopljen, pritisnite tipko |**Vklop/izklop** ⏻ ali najprej izklopite varnostni zaklep za otroke ter pritisnite ustrezno tipko **Kuhalno mesto** ▢.

## Omejitev največje moči

Ta funkcija vam omogoča prilagajanje največje moči enote.

1. Napajanje naj je izklopljeno.
2. Pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ za približno 3 sekunde, da vklopite varnostni zaklep za otroke.
3. Istočasno za približno 3 sekunde pritisnite tipko za levo sprednje **Kuhalno mesto** ▢ in tipko za desno sprednje **Kuhalno mesto** ▢.
4. Pritisnite tipko **Časovnik** 🕒 za približno 3 sekunde. Na zaslonu se bo prikazal Po in trenutna največja moč.
5. Omejitev moči lahko nastavite z uporabo tipke **Premor in zaklepanje** ⏸. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Pritisnite tipko **Vklop/izklop** ⏻, da nastavite nastavitev.

**OPOMBA**

V načinu nizke moči (3000 W, 4000 W) se nivo moči prilagodi samodejno.

# Delovanje

## Vklop/izklop zvoka

1. Pritisnite tipko **Vklop/izklop** ⏻ za približno 1-2 sekundi.
2. V roku 10 sekund po vklopu napajanja za 3 sekunde pritisnite tipko **Časovnik** ◷.
3. Zvok se bo izklopil in na zaslonu se prikaže OF.
4. Za spremembo nastavitev zvoka ponovite koraka 1 in 2. Zvok se bo vklopil in na zaslonu se prikaže On.

**OPOMBA**

Pod 10 sekundah od vklopa napajanja ni mogoče spremeniti nastavitve zvoka.

## Smart Connect

Plošča ima vgrajen modul Wi-Fi, ki ga lahko uporabite za sinhronizacijo plošče z aplikacijo SmartThings. V aplikaciji za pametni telefon lahko:

- spremljate stanje delovanja in nastavitve nivoja moči elementov plošče;
- preverite in spremenite nastavitve časovnika.

Funkcije, ki jih je mogoče upravljati prek aplikacije SmartThings, morda ne bodo delovale gladko, če so pogoji komunikacije slabi oz. je izdelek nameščen na mestu s šibkim signalom Wi-Fi.

**Kako priključiti ploščo**

Preden lahko uporabljate daljinske funkcije vaše plošče Samsung, jo morate povezati z aplikacijo SmartThings.

1. Prenesite in odprite aplikacijo SmartThings na vaši pametni napravi.
2. Pritisnite tipko **Vklop/izklop** ⏻ za približno 1-2 sekundi, da vklopite ploščo.
3. Pritisnite tipko **Premor in zaklepanje** ⏸ (3 sec) za približno 3 sekunde, da vklopite varnostni zaklep za otroke.
4. Upoštevajte navodila v aplikaciji in pritisnite ter zadržite tipko Max za 3 sekunde.
5. Ko se povezava vzpostavlja, bo indikator Wi-Fi utripal. Ko je postopek dokončan, indikator sveti brez utripanja. Zdaj je plošča uspešno povezana.
6. Če se indikator Smart Connect Wi-Fi ne vklopi, upoštevajte navodila v aplikaciji za ponovno povezavo.

**OPOMBA**

- Funkcijo Smart Connect nastavljajte samo, ko ne poteka nobeno delovanje plošče.
- Za nadaljnja navodila glejte spletni priročnik na strani www.samsung.com

**Vklop/izklop funkcije Wi-Fi**

- Za vklop/izklop funkcije Wi-Fi ponovite korake 2 do 4.

## Nadzor nape

Ta izdelke ima napravo Bluetooth, ki jo lahko uporabite za povezavo plošče z modeli Samsung z nadzorom nape. Prek povezave Bluetooth lahko uporabite funkcijo nadzora nape v aplikaciji SmartThings.
Če želite izvedeti več o modelih Samsung z omogočenim nadzorom nape obiščite stran www.samsung.com.

**Za povezavo modela z nadzorom nape**

1. Prenesite in zaženite aplikacijo SmartThings na vašem pametnem telefonu. Potem dokončajte postopek Smart Connect, da povežete ploščo.
2. Upoštevajte navodila Bluetooth na modelu z nadzorom nape in aktivirajte povezavo Bluetooth.
3. Istočasno pritisnite in zadržite tipki **Časovnik** ◷ ter **Premor in zaklepanje** ⏸ (3 sec), da vzpostavite povezavo Bluetooth. Ko je povezava Bluetooth uspešno vzpostavljena, se na zaslonu pojavi bt.
4. Upoštevajte navodila v uporabniškem priročniku modela z nadzorom nape in vodniku aplikacije, da uporabite nadzor nape.

**OPOMBA**

- Če povezava Smart Connect ni uspešna, ne morete uporabiti aplikacije SmartThings za spremljanje in nadzor nape.
- Brez povezave Smart Connect s ploščo, lahko uporabite povezavo Bluetooth, da ploščo povežete z napo in ju sinhronizirate. V ta namen sledite korakoma 2 in 3 zgoraj.

# Vzdrževanje aparata

## Plošča

**⚠ OPOZORILO**

Čistila ne smejo priti v stik z ogrevano steklokeramično površino: Vsa čistila je potrebno po čiščenju odstraniti z zadostnimi količinami vode, saj imajo lahko jedek učinek, ko se površina segreje. Ne uporabljajte agresivnih čistil, kot so razpršila za žar ali pečice, blazinic za razmaščevanje ali abrazivnih čistil za posode.

**OPOMBA**

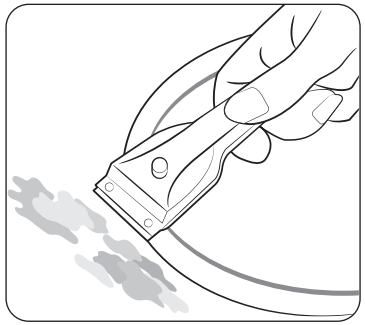
Steklokeramično površino očistite po vsaki uporabi, ko je še vedno topla na dotik. S tem boste preprečili, da bi se razlitje zapeklo na površino. Ostanke, sledi vode, kapljice maščobe ali kovinsko razbarvanje odstranite z komercialnim čistilom za keramično steklo ali nerjavno jeklo.

## Rahla umazanija

1. Steklokeramično površino obrišite z vlažno krpo.
2. Na suho jo obrišite s čisto krpo. Ostanki čistila ne smejo preostati na površini.
3. Celotno steklokeramično površino za kuhanje enkrat tedensko očistite s komercialnim čistilom za keramično steklo ali nerjavno jeklo.
4. Steklokeramično površino obrišite z zadostnimi količinami čiste vode in na suho obrišite s krpo, ki ne pušča dlačic.

# Vzdrževanje aparata

## Trdovratna umazanija

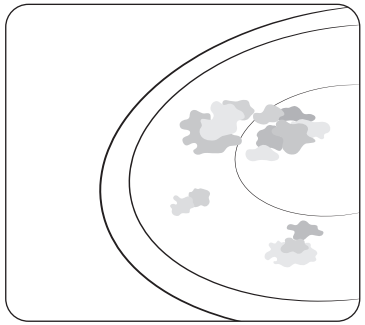


1. Za odstranjevanje prekipele hrane pri kuhanju in podobnih madežev uporabite strgalo za steklo.
2. Strgalo za steklo postavite poševno na steklokeramično površino.
3. Madež odstranite tako, da podrgnete s strgalom.

**OPOMBA**

Strgala za steklo in čistila za steklokeramično ploščo so na voljo pri specializiranih prodajalcih.

## Težavna umazanija



1. Zažgani sladkor, stopljeno plastiko, aluminijasto folijo ali ostale materiale odstranite, dokler so še vroči.

**OPOZORILO**

Če strgalo za steklo uporabljate na vročem kuhalnem mestu, obstaja nevarnost opeklin:

2. Ko se plošča ohladi, jo očistite po normalnem postopku. Če se kuhalno mesto, na katerem se je nekaj stopilo, ohladi, ga znova ogrejte pred čiščenjem.

**OPOMBA**

Prask ali razpok na steklokeramični površini, ki jih povzroči npr. ponev z ostrimi robovi, ni mogoče odstraniti. Vendar ne motijo delovanja plošče.

## Okvir plošče (opcijsko)

**⚠ OPOZORILO**

Na okvirju plošče ne uporabljajte kisa, limoninega soka ali odstranjevalca apnenca, ker se zaradi tega lahko pojavijo temni madeži.

1. Okvir obrišite z vlažno krpo.
2. Posušene ostanke navlažite z mokro krpo. Obrišite in posušite.

## Da bi se izognili poškodbi aparata

- Plošče ne uporabljajte za delovno površino ali shranjevanje.
- Kuhalnega mesta ne uporabljajte, ko na plošči ni posode ali je le-ta prazna.
- Keramično steklo je zelo trpežno in odporno na temperaturne spremembe, vendar ga je še vedno mogoče razbiti. Če na kuhalno ploščo pade posebno oster ali trd predmet, se plošča lahko poškoduje.
- Posode ne postavljajte na okvir plošče. Takrat lahko pride do prask in poškodb.
- Pazite, da na okvir plošče ne polijete kislih tekočin, kot so kis, limonin sok in topilo za apnenec, ker lahko povzročijo temne lise.
- Če sladkor ali raztopina, ki vsebuje sladkor, pride v stik z vročim kuhalnim mestom in se stopi, ga morate takoj počistiti s kuhinjskim strgalom, dokler je še vroč. Če se sladkor shladi, lahko poškoduje površino pri odstranjevanju.
- Pazite, da v stik s kuhalno ploščo ne pridejo predmeti in materiali, ki se lahko stopijo, kot so na primer plastika, aluminijasta folija in folija za peko. Če se na plošči stopi podobna snov, jo morate takoj odstraniti s strgalom.

# Odpravljanje težav in servis

## Odpravljanje težav

Okvara se lahko pojavi zaradi manjše napake, ki jo lahko sami odpravite s pomočjo naslednjih navodil. Ne poskušajte opravljati dodatnih popravil, če v posameznih primerih ne pomagajo naslednja navodila.

**⚠ OPOZORILO**

Popravila na aparatu mora opraviti usposobljen servisni tehnik. Nepravilno izvedena popravila lahko resno ogrozijo varnost uporabnika. Če je aparat treba popraviti, se obrnite na lokalni servisni center.

| Težava | Možen vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Kaj naj naredim, če kuhalna mesta ne delujejo? | • Varovalka v omarici z varovalkami ni cela. | • Če varovalke večkrat prekinejo tok, se obrnite na usposobljenega elektrotehnika. |
| Kaj naj storim, če se kuhalna mesta nočejo vklopiti? | • Slučajno ste pritisnili gumb **Vklop/izklop** ⏻.<br>• Nadzorna plošča je delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino. | • Aparat je pravilno vklopljen.<br>• Očistite nadzorno ploščo. |
| Kaj naj storim, če z zaslona izgine prikaz in ostane samo indikator preostale toplote H, h? | • Slučajno ste pritisnili gumb **Vklop/izklop** ⏻.<br>• Nadzorna plošča je delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino. | • Aparat je pravilno vklopljen.<br>• Očistite nadzorno ploščo. |
| Kaj naj storim, če se indikator preostale toplote ne pojavi na zaslonu, ko izklopim kuhalna mesta? | • Kuhalno mesto ni bilo uporabljeno zadosti časa, da bi postalo dovolj vroče. | • Če je kuhalno mesto vroče, se obrnite na lokalni servisni center. |

# Odpravljanje težav in servis

| Informacijska koda | Možen vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| C0 | Prisotna je težava s senzorjem temperature gorilnika. | Ponovno zaženite aparat z uporabo tipke **Vklop/izklop** ⏻. Če se težava nadaljuje, odklopite napajanje za več kot 30 sekund. Potem ponovno zaženite aparat in poskusite znova. Če se težava še naprej nadaljuje, se obrnite na lokalni servisni center. |
| C1 | Temperatura je zaznana višja od navedene. | |
| C2 | Prisotna je težava s senzorjem PBA. | |
| A2 | Motor DC ne deluje zaradi težav s PCB ali ožičenjem oz. električnimi motnjami na rotorju motorja. | |
| d0 | Tipka je pritisnjena za dlje kot 8 sekund. | Preverite, ali je tipka mokra oz. je pritisnjena. Če se težava nadaljuje, ponovno zaženite aparat z uporabo tipke **Vklop/izklop** ⏻. Če se težava še naprej nadaljuje, se obrnite na lokalni servisni center. |
| F0 | Neuspešna komunikacija med glavnimi PBC in pod-PBC. | Ponovno zaženite aparat z uporabo tipke **Vklop/izklop** ⏻. Če se težava nadaljuje, odklopite napajanje za več kot 30 sekund. Potem ponovno zaženite aparat. Če se težava še naprej nadaljuje, se obrnite na lokalni servisni center. |
| F2 | IC na dotik komunicira nenormalno. | |
| UP | Je zunaj običajne napetosti (220 – 240 V). | Preverite domače napajanje. |
| -- | Prikaže se, če posoda za kuhanje ni primerna za indukcijo, ali deluje brez posode za kuhanje. | Uporabite posodo za kuhanje, ki je primerna za indukcijo. |

**Kaj naj storim, če se kuhalno mesto noče vklopiti ali izklopiti?**

To se lahko zgodi, ker:

- Nadzorna plošča je delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino.
- Je vklopljeno zaklepanje za zaščito otrok in je na zaslonu izpisano L.

**Kaj naj storim, če sveti zaslon d0?**

Preverite, ali:

- Nadzorna plošča je delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino. Za ponastavitev se dotaknite gumba **Vklop/izklop** ⏻.
- Če se je po nadzorni plošči razlila tekočina, obrišite tekočino.

**Kaj naj storim, če sveti zaslon H?**

Preverite, ali:

- Plošča je pregreta zaradi nenormalnega delovanja.
- Ko se plošča ohladi, se dotaknite gumba **Vklop/izklop** ⏻ za ponastavitev.

**Kaj naj storim, če sveti zaslon --?**

Preverite, ali:

- Je posoda neprimerna, premajhna ali je ni na kuhalnem mestu.
- Če uporabljate primerno posodo, bo prikazano sporočilo samodejno izginilo.

**Kaj naj storim, če hladilni ventilator deluje po izklopu plošče?**

Preverite, ali:

- Po tem, ko nehate uporabljati ploščo, začne hladilni ventilator samodejno hladiti elektroniko.
- Ko se elektronika plošče ohladi ali preteče najdaljši čas (10 minut), se hladilni ventilator izklopi.
- Če zahtevate servisno popravilo, ki je posledica napake pri upravljanju aparata, bo servisni tehnik morda moral zaračunati obisk, čeprav je aparat še vedno v garanciji.

## Servis

Preden pokličete pomoč ali servis, si oglejte razdelek »Odpravljanje težav«.
Če še vedno potrebujete pomoč, sledite spodnjim navodilom.

Ali je napaka tehnične narave?

Če je, se obrnite na servisni center za stranke.
Za pogovor se vedno vnaprej pripravite. To bo olajšalo postopek prepoznavanja napake in servisni tehnik se bo lažje odločil, ali je potreben servisni obisk.
Zapomnite si naslednje informacije.

- V kakšni obliki se pojavlja težava?
- V kakšnih razmerah se pojavi težava?

Med klicem bodite pripravljeni navesti model in serijsko številko aparata. Ta informacija je podana na ploščici za navedbe v naslednji obliki:

- Opis modela
- Serijska številka (15 števk)

Priporočamo, da si te informacije zapišete, da boste pozneje imeli lažji dostop do njih.

- Model:
- Serijska številka:

Kdaj se lahko pojavijo stroški tudi med trajanjem garancije?

- Če bi težavo lahko odpravili sami z uporabo ene izmed rešitev, ki so podane v razdelku »Odpravljanje težav«.
- Če mora servisni tehnik večkrat priti na obisk, ker mu niste dali vseh potrebnih informacij pred obiskom in mora zaradi tega opraviti dodatne poti za dele. Če se na telefonski klic pripravite, kot je opisano zgoraj, si lahko prihranite stroške, ki so povezani z dodatno potjo tehnika.

## Beležka

SAMSUNG

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI?

| DRŽAVA | POKLIČITE NAS | ALI OBIŠČITE NAŠO SPLETNO STRAN |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| DRŽAVA | POKLIČITE NAS | ALI OBIŠČITE NAŠO SPLETNO STRAN |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Indukciona ploča

## Korisnički priručnik

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Sadržaj


## Korišćenje ovog priručnika 3

U ovom korisničkom priručniku koriste se sledeći simboli: 3
Naziv modela i serijski broj 3

## Bezbednosna uputstva 3

Odlaganje ambalaže 7
Propisno odlaganje starog aparata 7
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (otpad od električne i elektronske opreme) 7

## Instaliranje ploče 8

Bezbednosna uputstva za instalatera 8
Potrebni alati 8
Povezivanje na naponsku mrežu 8
Instaliranje u radnu površinu 9
Komponente 11

## Pre nego što počnete 11

Zone za kuvanje 11
Kontrolna tabla 12
Indukciono grejanje 13
Sigurnosno isključivanje 13
Indikator preostale toplote 14
Detekcija temperature 14
Posuđe 14
Korišćenje dugmadi osetljive na dodir 18
Zvuci pri radu 18
Prvo čišćenje 18

## Rukovanje 18

Uključivanje aparata 18
Isključivanje aparata 18
Izbor zone za kuvanje i nivoa snage 19
Maks. pojačana snaga 20
Korišćenje fleksibilne zone (samo za modele sa funkcijom Fleksibilna zona) 20
Fleksibilna zona Plus(samo za modele sa tehnologijom Fleksibilna zona Plus) 21
Održavanje toplote 22
Tajmer 22
Pause/Resume (Pauziranje/nastavak) 22
Brzo zaustavljanje 22
Dečija brava 23
Ograničenje maksimalne snage 23
Uključivanje/isključivanje zvuka 24
Smart Connect 24
Kontrola aspiratora 25

## Održavanje aparata 25

Ploča 25
Blago prljanje 25
Tvrdokorna prljavština 26
Problematična prljavština 26
Okvir ploče (opcija) 27
Da biste izbegli oštećenja na aparatu 27

## Rešavanje problema i servis 27

Rešavanje problema 27
Servis 29

# Korišćenje ovog priručnika

Pre korišćenja aparata, odvojite vreme da pročitate ovaj korisnički priručnik i obratite posebnu pažnju na informacije o bezbednosti date u sledećem odeljku. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.
Ako prenosite vlasništvo nad aparatom, ne zaboravite da novom vlasniku prosledite priručnik.

## U ovom korisničkom priručniku koriste se sledeći simboli:

**⚠ UPOZORENJE**

Opasnosti ili nepouzdane prakse koje mogu dovesti do **teških telesnih povreda ili smrtnog ishoda**.

**⚠ OPREZ**

Opasnosti ili nepouzdane prakse koje mogu dovesti do **lakših telesnih povreda ili oštećenja imovine**.

**OPREZ**

Da biste smanjili rizik od požara, eksplozije, strujnog udara ili telesnih povreda dok koristite ploču, pratite osnovne bezbednosne mere predostrožnosti.

**NAPOMENA**

Korisni saveti, preporuke ili informacije koje pomažu korisnicima da rukuju proizvodom.

## Naziv modela i serijski broj

Naziv modela i serijski broj označeni su sa donje strane ploče.

Za kasniju upotrebu, na trenutnoj stranici zabeležite informacije ili priložite dodatnu oznaku proizvoda (koja se nalazi sa gornje strane proizvoda).

Naziv modela _____

Serijski broj _____

# Bezbednosna uputstva

Bezbednosni aspekti ovog aparata usklađeni su sa svim prihvaćenim tehničkim i bezbednosnim standardima. Međutim, kao proizvođač smatramo da imamo odgovornost da vas upoznamo sa sledećim bezbednosnim uputstvima.

## ⚠ UPOZORENJE

Ovaj aparat nije namenjen za korišćenje od strane osoba (uključujući decu) sa umanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, odnosno nedostatkom iskustva i znanja, osim u slučaju da su pod nadzorom ili su dobili uputstva za korišćenje aparata od osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Deca bi trebalo da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.

Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim fizičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, odnosno nedostatkom iskustva ili znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednim korišćenjem aparata i ako razumeju potencijalne opasnosti. Deca ne treba da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje ne treba da obavljaju deca bez nadzora.

Sredstva za prekidanje veze moraju da budu postavljena na fiksno ožičenje u skladu sa pravilima za ožičenje.

# Bezbednosna uputstva

Treba omogućiti isključivanje ovog aparata sa naponske mreže nakon instalacije. Isključivanje može da se postigne putem dostupnog utikača ili postavljanjem prekidača na ožičenje u skladu sa pravilima za ožičenje.

Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovana osoba da bi se izbegla opasnost.

Navedeni metod fiksiranja ne sme da se zasniva na korišćenju lepaka zato što se oni ne smatraju pouzdanim sredstvom za fiksiranje.

UPOZORENJE: Ako je površina naprsla, isključite aparat da biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

Aparat postaje vruć tokom upotrebe. Treba obratiti pažnju kako ne bi došlo do dodirivanja grejnih elemenata unutar ploče.

UPOZORENJE: Dostupni delovi mogu da postanu vrući tokom upotrebe. Malu decu treba držati dalje od aparata.

Ne sme da se koristi čistač na paru.

Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne treba stavljati na površinu ploče pošto mogu da se zagreju.

Nakon upotrebe, isključite element ploče pomoću komande i nemojte da se oslanjate na detektor posude.

Nije predviđeno da se ovim aparatom upravlja pomoću spoljnog tajmera ili odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.

OPREZ: Proces kuvanja mora da se odvija pod nadzorom. Kratki proces kuvanja mora da se odvija pod stalnim nadzorom.

Aparat ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

UPOZORENJE: Aparat i dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba obratiti pažnju kako ne bi došlo do dodirivanja grejnih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od aparata, osim ako su pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može da dovede do požara. NIKADA nemojte da pokušavate da ugasite vatru vodom, već isključite aparat, pa pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: nemojte da odlažete predmete na površine za kuvanje.

UPOZORENJE: Koristite isključivo štitnike za ploču koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje, odnosno one koje je proizvođač aparata naveo kao pogodne u uputstvima za upotrebu, odnosno štitnike za ploču ugrađene u aparat. Korišćenje neodgovarajućih štitnika može da dovede do nezgoda.

Površine mogu da postanu vruće tokom upotrebe.

Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim fizičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, odnosno nedostatkom iskustva ili znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednim korišćenjem aparata i ako razumeju potencijalne opasnosti.

Deca ne treba da se igraju aparatom.

Čišćenje i korisničko održavanje ne treba da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

## ⚠ OPREZ

Proverite da li je aparat pravilno instaliran i uzemljen od strane kvalifikovanog tehničara.

Aparat treba da servisira isključivo kvalifikovano servisno osoblje. Popravke od strane nekvalifikovanih osoba mogu da izazovu povrede ili ozbiljan kvar. Ako je potrebno popraviti aparat, obratite se lokalnom servisnom centru. Nepoštovanje ovih uputstava može da dovede do oštećenja i poništavanja garancije.

Ugradni aparati mogu da se koriste tek nakon instalacije u elemente i radnu površinu koji ispunjavaju relevantne standarde. Time se garantuje odgovarajuća zaštita od kontakta za električne jedinice, u skladu sa osnovnim bezbednosnim standardima.

Ako dođe do kvara na aparatu ili se on polomi, naprsne ili dođe do pojave zazora:

- isključite sve zone za kuvanje;
- isključite ploču sa naponske mreže; i
- obratite se lokalnom servisnom centru.

Ako ploča naprsne, isključite aparat da biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara. Nemojte da koristite ploču dok se ne zameni staklena površina.

# Bezbednosna uputstva

Nemojte da koristite ploču za zagrevanje aluminijumske folije, proizvoda umotanih u aluminijumsku foliju niti zamrznute hrane upakovane u aluminijumsku ambalažu.

Tečnost između dna posude i ploče može da dovede do stvaranja pare pod pritiskom. To može da izazove poskakivanje posude.

Uvek proverite da li su površina ploče i dno posude suvi.

Zone za kuvanje postaju vruće kada kuvate.

Uvek držite malu decu dalje od aparata.

Svu ambalažu držite daleko izvan domašaja dece, pošto ambalaža može da bude opasna po decu.

Ovaj aparat treba koristiti samo za uobičajeno kuvanje i prženje kod kuće. Nije namenjen za komercijalnu niti za industrijsku upotrebu.

Nikada nemojte da koristite ploču za zagrevanje prostorije.

Budite pažljivi kada uključujete električne aparate u utičnicu blizu ploče. Kablovi za napajanje ne smeju da dođu u dodir sa pločom.

Pregrejana masnoća i ulje mogu brzo da se zapale. Nikada nemojte da ostavljate posude bez nadzora kada pripremate hranu u masti ili ulju, na primer, kada pripremate pomfrit.

Isključite zone za kuvanje nakon upotrebe.

Kontrolne table uvek održavajte čistim i suvim.

Nikada nemojte da stavljate zapaljive predmete na ploču jer to može da izazove požar.

Postoji rizik od opekotina ako se aparat koristi nepažljivo.

Kablovi električnih aparata ne smeju da dodiruju vruću površinu ploče niti vruće posuđe.

Nemojte da koristite ploču za sušenje odeće.

Korisnici sa pejsmejkerom i aktivnim srčanim implantima moraju da drže gornji deo tela na minimalnoj razdaljini od 30 cm od indukcionih zona za kuvanje kada su uključene. Ako niste sigurni, trebalo bi da se konsultujete sa proizvođačem uređaja ili lekarom. (samo za model sa indukcionom pločom)

Nemojte sami da pokušavate da popravljate, rastavljate niti menjate aparat.

Uvek isključite aparat pre čišćenja.

Ploču čistite u skladu sa uputstvima za čišćenje i održavanje u ovom priručniku.

Držite kućne ljubimce dalje od aparata zato što mogu da stanu na komande aparata i da izazovu kvar.

## Odlaganje ambalaže

**⚠ UPOZORENJE**

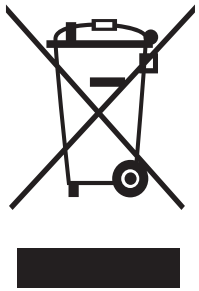
Svi materijali koji se koriste za pakovanje aparata mogu se u potpunosti reciklirati. Delovi od pene u listovima i tvrde pene označeni su na odgovarajući način. Ambalažu i stare aparate odlažite u skladu sa propisima o bezbednosti i zaštiti životne sredine.

## Propisno odlaganje starog aparata

**⚠ UPOZORENJE**

Onemogućite rad starog aparata pre nego što ga odložite, kako ne bi predstavljao izvor opasnosti. U tu svrhu, omogućite da kvalifikovani tehničar isključi aparat sa naponske mreže i skine kabl za napajanje.
Aparat se ne sme odlagati sa kućnim otpadom.
Informacije o datumima prikupljanja i javnim mestima za odlaganje otpada dostupne su u vašoj lokalnoj službi ili lokalnom organu za odlaganje otpada.

## Pravilno odlaganje ovog proizvoda (otpad od električne i elektronske opreme)



(primenljivo je u zemljama sa odvojenim sistemom za prikupljanje)
Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili dokumentaciji ukazuje na to da proizvod i njegovu elektronsku dodatnu opremu (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne treba odlagati sa otpadom iz domaćinstva na kraju radnog veka. Da biste sprečili mogući štetni uticaj na životnu sredinu ili zdravlje ljudi usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odvojite ove predmete od drugih vrsta otpada i odgovorno ih reciklirajte da biste promovisali održivo ponovno korišćenje materijalnih resursa.
Kućni korisnici bi trebalo da se obrate maloprodaji u kojoj su kupili proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi da bi dobili detaljne informacije o tome kako mogu da predaju ove predmete radi ekološki prihvatljivog recikliranja.
Poslovni korisnici bi trebalo da se obrate dobavljaču i da provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovu elektronsku dodatnu opremu ne bi trebalo mešati sa drugim komercijalnim otpadom pri odlaganju.

Za informacije o posvećenosti kompanije Samsung očuvanju životne sredine i regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, posetite: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Instaliranje ploče



**⚠ UPOZORENJE**

Instaliranje i uzemljenje novog aparata mora vršiti isključivo kvalifikovano osoblje.
Pridržavajte se ovog uputstva. Garancijom se neće pokriti oštećenja koja mogu nastati usled nepravilnog instaliranja.
Tehnički podaci su navedeni na kraju ovog priručnika.

## Bezbednosna uputstva za instalatera

- Električna instalacija mora da sadrži uređaj koji omogućava prekidanje veze aparata sa naponskom mrežom na svim polovima i sa širinom kontaktnog otvora od najmanje 3 mm. Odgovarajući uređaji za izolovanje obuhvataju prekidače za zaštitu linije, osigurače (osigurače sa navojem treba ukloniti iz držača), prekidače za uzemljenje i kontaktore.
- U pogledu zaštite od požara, ovaj aparat odgovara standardu EN 60335-2-6. Ovaj tip aparata se može instalirati tako da mu sa jedne strane bude visok ormar ili zid.
- Instalacijom se mora garantovati zaštita od strujnog udara.
- Kuhinjski element u koji se aparat ugrađuje mora ispunjavati zahteve stabilnosti standarda DIN 68930.
- Za zaštitu od vlage, sve rezane površine moraju biti zaptivene odgovarajućim zaptivnim sredstvom.
- Na popločanim radnim površinama, spojevi u oblasti u kojoj se nalazi grejna ploča moraju biti potpuno popunjeni masom za fugovanje.
- Na prirodnom kamenu, veštačkom kamenu ili keramičkim radnim površinama, opruge sa trenutnim dejstvom moraju se zalepiti odgovarajućom veštačkom smolom ili mešanim lepkom.
- Uverite se da je zaptivka pravilno nalegla na radnu površinu i da nema nikakvih razmaka. Ne smete nanositi dodatno silikonsko zaptivno sredstvo, jer bi to otežalo uklanjanje pri servisiranju.
- Pri uklanjanju, ploču treba gurati odozdo.
- Ispod grejne ploče možete montirati drvenu tablu.
- Razmak za ventilaciju između radne površine i prednje strane elementa ispod nje ne sme biti pokriven.

## Potrebni alati

Olovka

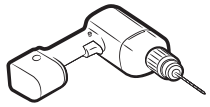


Krstasti odvijač

Lenjir ili ravnalo

Zaštitne naočare

Ubodna testera



Bušilica

## Povezivanje na naponsku mrežu

Pre povezivanja proverite da li nominalni napon aparata, tj. napon naveden na nazivnoj pločici, odgovara dostupnom naponu iz naponske mreže. Nazivna pločica se nalazi na donjem delu kućišta ploče.

**⚠ UPOZORENJE**

Isključite strujno kolo pre povezivanja žica na kolo.

Napon grejnog elementa je AC 230 V~. Aparat takođe odlično radi na mrežama sa naponom od AC 220 V~ ili AC 240 V~. Ploču bi trebalo povezati na naponsku mrežu pomoću uređaja koji omogućava prekidanje veze sa naponskom mrežom na svim polovima i sa širinom kontaktnog otvora od najmanje 3 mm, npr. automatski isečak za zaštitu linije, prekidač za uzemljenje ili osigurač.

**⚠ UPOZORENJE**

Kablovska veza mora da se uspostavi u skladu sa propisima, a termalni zavrtnji moraju da budu bezbedno pritegnuti.

**⚠ UPOZORENJE**

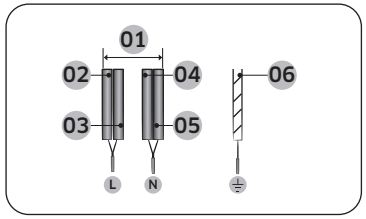
Kada povežete ploču na naponsku mrežu, proverite da li su sve zone za kuvanje spremne za upotrebu tako što ćete redom svaku uključiti i podesiti na maksimalnu postavku sa odgovarajućom posudom.

**⚠ UPOZORENJE**

Obratite pažnju (usklađenost) na raspored faza i nula u kućnoj instalaciji i na aparatu (šema povezivanja); u suprotnom, može da dođe do oštećenja komponenti.
Garancija ne pokriva oštećenja usled nepravilne instalacije.

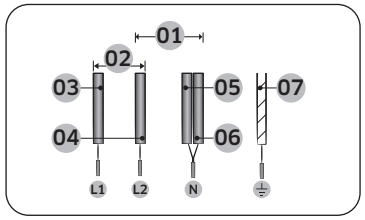
**⚠ UPOZORENJE**

Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovana osoba da bi se izbegla opasnost.



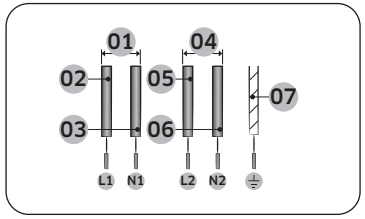

1 N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **04** | Plava |
| **02** | Crna | **05** | Siva |
| **03** | Braon | **06** | Zelena/žuta |




2 N~ (16 A): Odvojite 2-fazne žice (L1 i L2) pre povezivanja.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Plava |
| **02** | 380–415 V~ | **06** | Siva |
| **03** | Crna | **07** | Zelena/žuta |
| **04** | Braon | | |



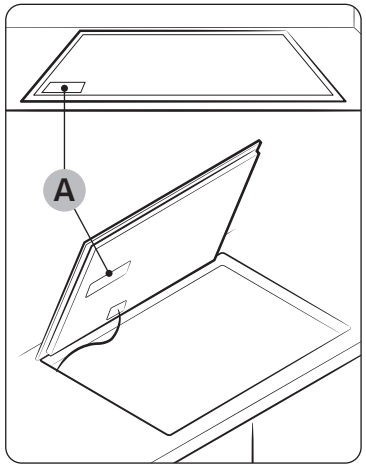

2 x 1 N~ (16 A): Odvojite žice pre povezivanja.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Braon |
| **02** | Crna | **06** | Siva |
| **03** | Plava | **07** | Zelena/žuta |
| **04** | 220–240 V~ | | |

**⚠ UPOZORENJE**

Za povezivanje na odgovarajuće napajanje pratite dijagram ožičenja koji je postavljen blizu terminala.

## Instaliranje u radnu površinu




**A.** Serijski broj

**NAPOMENA**

Pre instaliranja zabeležite serijski broj na nalepnici sa karakteristikama aparata. Ovaj broj će biti potreban u slučaju zahteva za servisiranje, a više neće biti dostupan nakon instaliranja jer se nalazi na originalnoj nazivnoj pločici na gornjoj ili donjoj strani aparata.

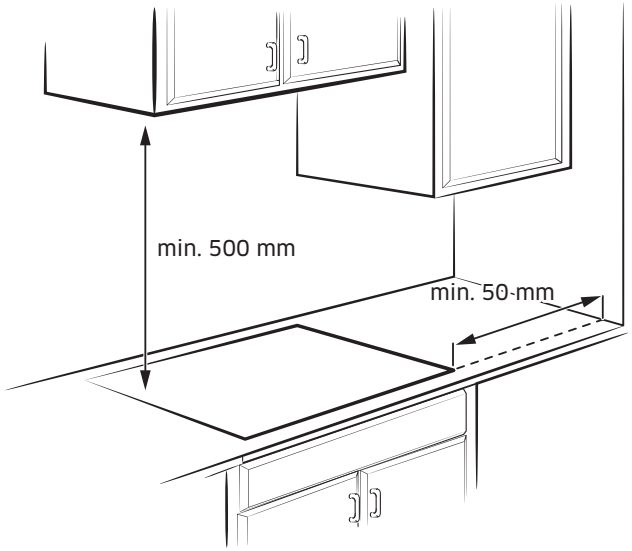
**NAPOMENA**

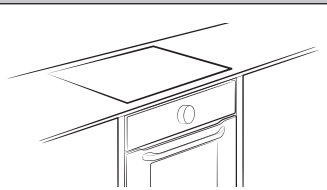
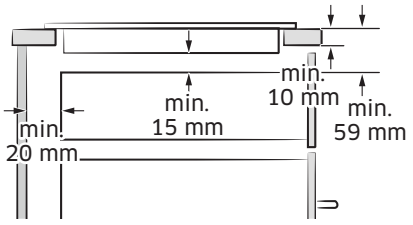
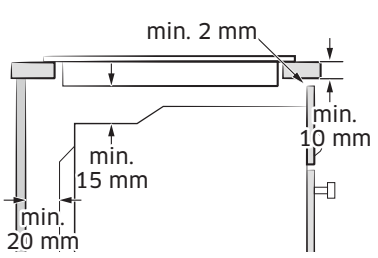
Posebnu pažnju obratite na zahteve za minimalni prostor i razmak.

**NAPOMENA**

Donji deo grejne ploče opremljen je ventilatorom. Ako se ispod grejne ploče nalazi fioka, u njoj ne bi trebalo držati male predmete ni papir, jer bi mogli da oštete ventilator ili ometaju hlađenje ako ih ventilator usisa.

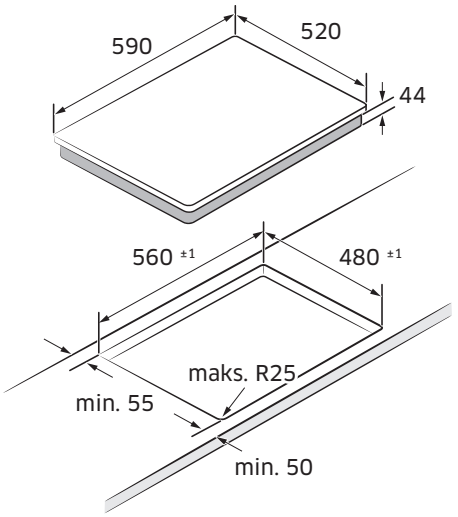
# Instaliranje ploče




| Fioka | Pećnica |
|---|---|
| |  |
|  |  |

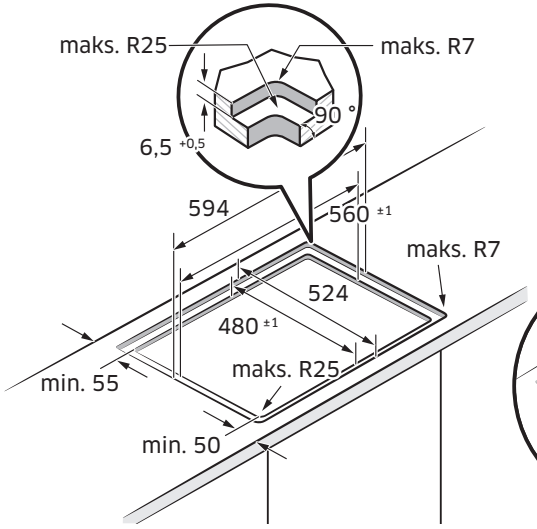


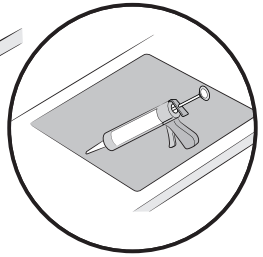


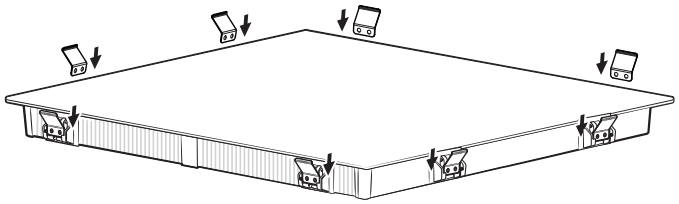


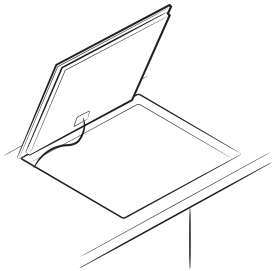

Jedinica: mm

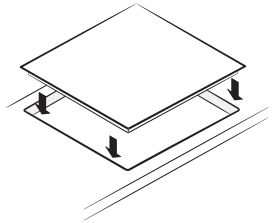
**Ugradni tip (može da se instalira samo model NZ6******FK)**



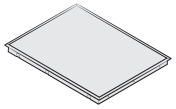









## Komponente



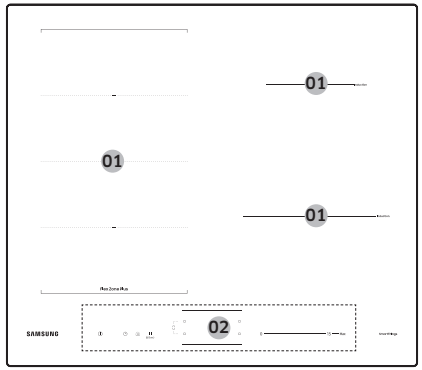
Indukciona ploča

Opruga nosača

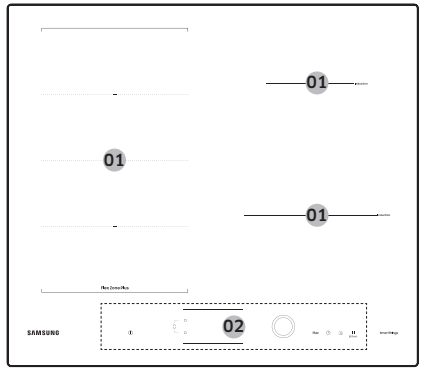
# Pre nego što počnete

## Zone za kuvanje

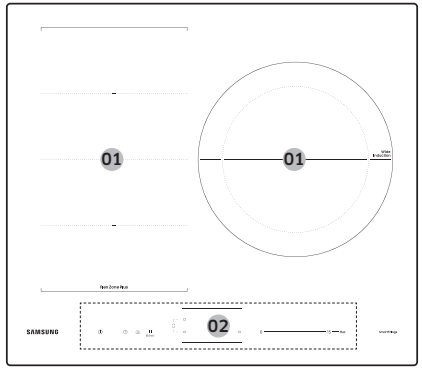
**NZ64B6056****



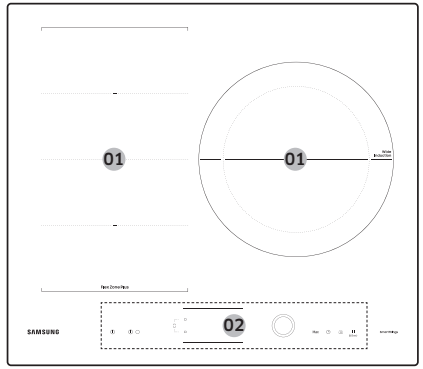

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

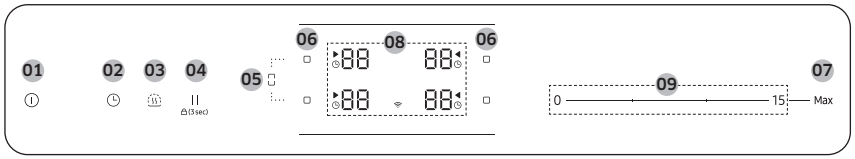



| | |
|---|---|
| **01** | Indukciona zona za kuvanje |
| **02** | Kontrolna tabla |

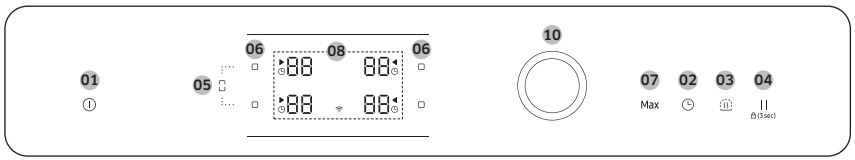
# Pre nego što počnete

## Kontrolna tabla

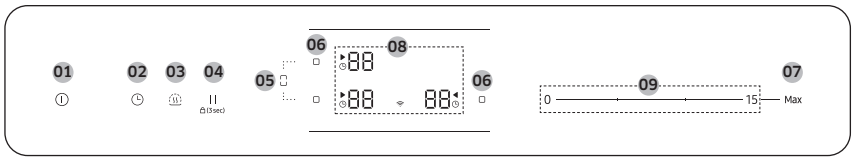
**Kontrolna tabla 1 - NZ64B6056****



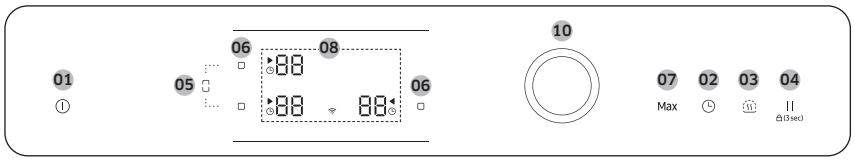

**Kontrolna tabla 2 - NZ64B6058****




**Kontrolna tabla 3 - NZ63B6056****

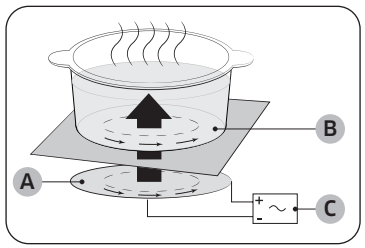



**Kontrolna tabla 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Uključivanje/ isključivanje | Za aktiviranje i deaktiviranje grejne ploče. |
| **02** | Tajmer | Za uključivanje ili isključivanje i podešavanje tajmera. |
| **03** | Održavanje toplote | Za održavanje toplote hrane. |
| **04** | Pauziranje i zaključavanje | Za prebacivanje svih zona za kuvanje na postavku male snage. Pritisnite na 3 sekunde da biste zaključali ili otključali kontrolnu tablu. (Dečija brava) |
| **05** | Fleksibilna zona | Za biranje fleksibilne zone. |
| **06** | Zona za kuvanje | Za biranje zone za kuvanje. |
| **07** Max | Maks. pojačana snaga | Za aktiviranje funkcije. |
| **08** | Ekran | Za prikaz podešavanja toplote, preostale toplote i Wi-Fi veze. |
| **09** | Kontrolna traka | Za podešavanje postavke toplote i produženje ili skraćivanje vremena. |
| **10** | Kontrolno dugme | Za podešavanje postavke toplote i produženje ili skraćivanje vremena. |

## Indukciono grejanje




**A.** Indukcioni kalem
**B.** Indukovane struje
**C.** Elektronska kola

- Princip indukcionog grejanja: Kada postavite posudu na zonu za kuvanje i uključite je, elektronska kola u indukcionoj ploči proizvode indukovane struje na dnu posude, čime se odmah povećava temperatura posude.
- Veća brzina kuvanja i prženja: Budući da se direktno greje tiganj a ne staklo, efikasnost je veća nego kod drugih sistema jer nema gubitka toplote. Većina apsorbovane energije se pretvara u toplotu.

## Sigurnosno isključivanje

Ako jedna od zona za kuvanje nije isključena, ili ako nivo snage nije podešen nakon dužeg perioda, ta zona za kuvanje će se sama automatski isključiti. Zone za kuvanje se same isključuju nakon perioda navedenih u nastavku.

| Nivo snage | Isključivanje |
|---|---|
| 1–3 | Nakon 6 sati |
| 4–6 | Nakon 5 sati |
| 7–9 | Nakon 4 sata |
| 10–15 | Nakon 1,5 sat |

**NAPOMENA**

Ako je došlo do pregrevanja ploče usled neuobičajenog rada, prikazaće se . I ploča će se isključiti.

**NAPOMENA**

Ako je posuda za kuvanje neodgovarajuća, premala ili na zonu za kuvanje nije postavljena posuda, prikazaće se . I nakon 1 minuta odgovarajuća zona za kuvanje će se isključiti.

**NAPOMENA**

Ako se jedna ili više zona za kuvanje isključe pre nego što istekne navedeno vreme, pogledajte „**Rešavanje problema**“.

**Ostali razlozi za samoisključivanje zone za kuvanje**

Sve zone za kuvanje će se same isključiti ako tečnost iskipi na kontrolnu tablu. Automatsko isključivanje će se aktivirati i ako stavite vlažnu krpu na kontrolnu tablu. U oba ova slučaja, potrebno je da ponovo uključite aparat pomoću tastera **Uključivanje/isključivanje** ⏻ nakon što uklonite tečnost ili krpu.

# Pre nego što počnete

## Indikator preostale toplote

Kada je isključena pojedinačna zona za kuvanje ili ploča za kuvanje, prisustvo preostale toplote se prikazuje pomoću H, h (za „vrelo“) na prikazu odgovarajuće zone za kuvanje. Čak i nakon isključivanja zone za kuvanje, indikator preostale toplote će se ugasiti tek nakon što se zona za kuvanje ohladi. Preostalu toplotu možete iskoristiti za odmrzavanje ili održavanje hrane toplom.

**⚠ UPOZORENJE**

Sve dok je osvetljen indikator preostale toplote, postoji opasnost od opekotina.

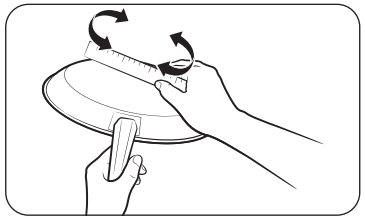
**⚠ UPOZORENJE**

U slučaju prekida napajanja, simbol H, h će se isključiti, a informacije o preostaloj toploti više neće biti dostupne.
Ipak, mogućnost da se opečete i dalje postoji. To možete izbeći tako što ćete u blizini ploče za kuvanje uvek biti pažljivi.

## Detekcija temperature

Ako iz bilo kog razloga temperature zona za kuvanje prekorače bezbedan nivo, zona za kuvanje će automatski smanjiti snagu na niži nivo.
Kada završite sa korišćenjem grejne ploče, ventilator za hlađenje će nastaviti da radi dok se njena elektronika ne ohladi. Ventilator za hlađenje će se sam isključiti nakon opadanja temperature elektronike.

## Posuđe



Koristite posuđe sa ravnim dnom koje u potpunosti naleže na celu zonu za kuvanje. Proverite da li je dno posuđe ravno tako što ćete preko njega rotirati lenjir. Pridržavajte se svih preporuka za korišćenje posuđa.

- Koristite posuđe koje je izrađeno od materijala adekvatnog za indukciono kuvanje.
- Koristite kvalitetno posuđe sa težim dnom za bolju raspodelu toplote. To daje najbolje rezultate kuvanja.
- Izaberite veličinu posuđa u skladu sa količinom hrane koju pripremate.
- Nemojte dozvoliti da sva tečnost iz posuđa ispari prilikom kuvanja. To će dovesti do trajnog oštećenja u obliku pucanja, topljenja ili deformacije koja može da utiče na keramičku grejnu ploču. (Ova vrsta oštećenja nije pokrivena vašom garancijom.)
- Nemojte koristiti prljavo posuđe ili posuđe sa velikom količinom nakupljene masnoće. Uvek koristite posuđe koje je lako očistiti nakon kuvanja.

**⚠ OPREZ**

- Može izgledati kao da su se zone za kuvanje ohladile nakon isključivanja. Međutim, staklena površina može biti vruća zbog preostale toplote prenete sa posuđa. Rizik od opekotina i dalje postoji.
- Ne dodirujte vrelo posuđe golim rukama. Uvek koristite rukavice za rernu ili držače za lonce kako biste zaštitili ruke od opekotina.
- Nemojte vući posuđe po površini ploče. Time možete trajno da je oštetite.

### Posuđe za indukcione zone za kuvanje

Indukciona ringla se može uključiti samo kada se na jednu od zona za kuvanje postavi posuda sa magnetnim dnom. Možete da koristite posuđe koje je u nastavku označeno kao pogodno.

| Materijal | Pogodnost |
|---|---|
| Čelik, emajlirani čelik, liveno gvožđe | Da |
| Nerđajući čelik | Da (ako magnet prianja za dno posude) |
| Aluminijum, bakar, mesing, staklo, keramika, porcelan | Ne |

**NAPOMENA**

- Posuđe koje je odgovarajuće za indukciono kuvanje proizvođač je označio kao pogodno.
- Određeno posuđe može da proizvodi zvuke kada se koristi na indukcionim zonama za kuvanje.
- Ovi zvuci ne označavaju da je ploča neispravna i ni na koji način ne utiču na njen rad.
- Posebno posuđe od nerđajućeg čelika možda neće biti pogodno za indukciono kuvanje. Proverite da li dno posude privlači magnet.

### Veličine posuđa za indukcione zone za kuvanje

Indukcione zone za kuvanje automatski se prilagođavaju veličini dna posuđa do određenog ograničenja. Međutim, magnetni deo dna posude mora imati minimalni prečnik u zavisnosti od veličine zone za kuvanje.
Za najbolje rezultate, koristite posuđe čiji feromagnetni prečnik odgovara prečniku ringle. Ako ringla ne detektuje posudu, pokušajte sa ringlom manjeg prečnika.

**NAPOMENA**

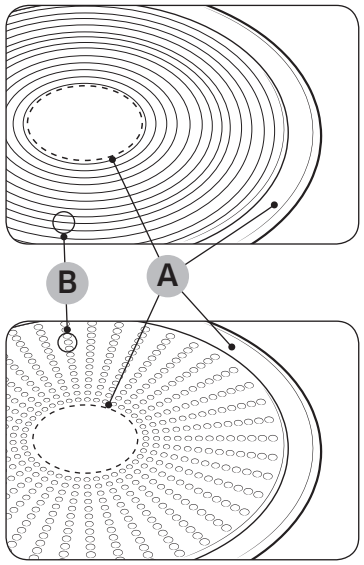
Informacije o prečniku posuđa potražite u specifikacijama zona za kuvanje za vaš model.

# Pre nego što počnete



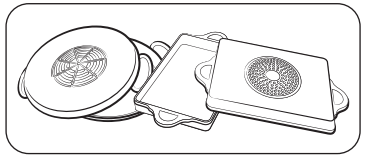
**Ostalo indukciono posuđe**

Određeno posuđe ima na dnu suviše tanak magnetni materijal za indukcionu grejnu ploču. Ovo posuđe ima slab magnetizam i možda neće dobro funkcionisati. (Slab magnetizam znači da magnet ne prianja čvrsto ili da je površina na koju prianja mala.)



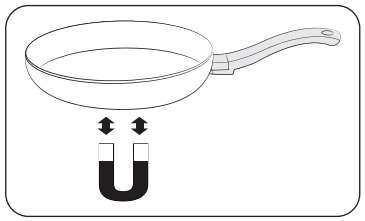

- Iako je posuđe predviđeno za indukcionu ploču, performanse grejanja mogu biti slabe, odnosno, ploča ponekad neće detektovati posuđe, u zavisnosti od veličine i snage magnetne površine na dnu posuđa.

**A.** Površina na koju magnet ne prianja
**B.** Površina na koju magnet prianja



Kada koristite veliko posuđe sa manjim feromagnetnim elementom, zagreva se samo feromagnetni element. Zbog toga se toplota možda neće ravnomerno rasporediti.

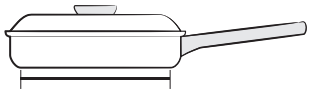
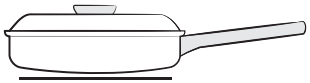
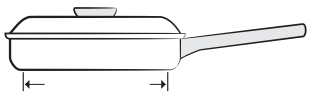
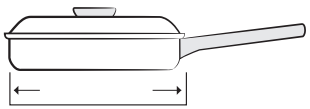
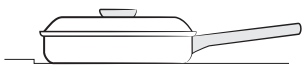
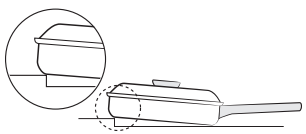
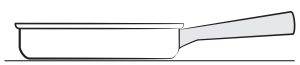
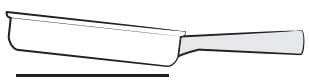
**Test pogodnosti**



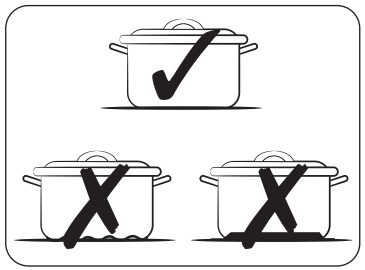
Posuđe je pogodno za indukciono kuvanje ako magnet prianja za dno posude i ako je proizvođač označio posuđe kao pogodno.

- Dobro posuđe možete prepoznati po njegovom dnu. Dno treba da bude što deblje i ravnije.
- Kada kupujete novo posuđe, obratite posebnu pažnju na prečnik dna. Proizvođači često navode samo prečnik gornjeg oboda.
- Nemojte koristiti posuđe koje ima hrapavo ili oštećeno dno sa grubim ivicama. Oštećeno posuđe može trajno da izgrebe keramičku ploču ako ga povlačite po površini.
- Kada je hladno, dno posuđa je uobičajeno blago udubljeno (konkavno). Ono ne sme biti ispupčeno (konveksno).
- Ako želite da koristite poseban tip posuđa, npr. ekspres lonac, tiganj za dinstanje ili vok, pridržavajte se uputstava proizvođača.

### Pravilno postavljanje

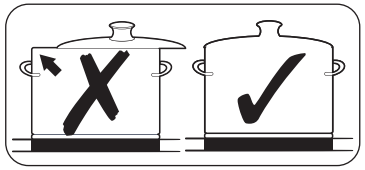
| Pravilno | Nepravilno |
|---|---|
|  |  |
| Posuđe sa ravnim dnom i pravim stranama | Posuđe sa zakrivljenim ili deformisanim dnom, odnosno stranama |
|  |  |
| Posuđe ima ili premašuje preporučenu minimalnu veličinu za zonu za kuvanje. | Posuđe nema minimalnu veličinu koja je potrebna za aktuelnu zonu za kuvanje. |
|  |  |
| Posuđe se u potpunosti oslanja na površinu ploče. | Posuđe se oslanja na ivicu ploče, ili se ne oslanja u potpunosti na površinu ploče. |
|  |  |
| Posuđe je pravilno izbalansirano. | Posuda se naginje zbog teške drške. |

### Saveti za uštedu energije



Pridržavajte se ovih saveta da biste uštedeli energiju.

- Uvek stavljajte posude na zonu za kuvanje pre nego što uključite odgovarajuću ringlu.
- Održavajte čistoću zona za kuvanje i posuđa. U suprotnom ćete trošiti više energije.
- Čvrsto zatvorite poklopac posude, ako postoji. Time će se smanjiti potrošnja energije.



- Isključite ringlu pre nego što istekne vreme kuvanja. Koristite preostalu toplotu za održavanje toplote hrane.

### Pravilno postavljanje

Možete da testirate posuđe i proverite da li je pogodno za upotrebu sa proizvodom.

1. Pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ na 1–2 sekunde da biste uključili ploču.
2. Pritisnite taster **Pauziranje i zaključavanje** ⏸ (3 sec) na 3 sekunde da biste aktivirali dečiju bravu.
3. Pritisnite taster **Tajmer** ◷ na 3 sekunde da biste aktivirali režim za testiranje pogodnosti posuđa.
4. Postavite posudu na jednu od zona za kuvanje, a zatim pritisnite i zadržite taster **Zona za kuvanje** ▢ na 3 sekunde.

| Ekran | Opis |
|---|---|
| 0 | Posuda nije pogodna |
| 1–7 | Posuda je pogodna, ali je neefikasna |
| 8–10 | Posuda je pogodna |

# Pre nego što počnete

## Korišćenje dugmadi osetljive na dodir

Da biste koristili dugmad osetljivu na dodir, dodirnite željeno dugme vrhom ispruženog prsta dok se odgovarajući prikazi ne osvetle ili ne ugase, odnosno, dok se ne aktivira željena funkcija.
Vodite računa da dodirujete samo jedno dugme dok rukujete aparatom. Ako je vaš prst suviše položen na dugme, može se desiti da aktivirate i susedno dugme.

## Zvuci pri radu

Ako čujete:
- **Pucketanje**: posuda je napravljena od različitih materijala.
- **Zviždanje**: koristite više od dve zone za kuvanje i posuda je napravljena od različitih materijala.
- **Brujanje**: koristite nivoe velike snage.
- **Kliktanje**: dolazi do električnog prebacivanja.
- **Šištanje, zujanje**: ventilator je uključen.

Zvuci su normalni i ne upućuju na postojanje nekog kvara.

**⚠ UPOZORENJE**

Nemojte koristiti posuđe različitih veličina i materijala.
Korišćenje posuđa različitih veličina i materijala može da izazove buku i vibracije.

**NAPOMENA**

Korišćenje nivoa male snage (1–5) može dovesti do kliktanja.

## Prvo čišćenje

Obrišite staklokeramičku površinu suvom krpom i sredstvom za čišćenje staklokeramičkih ploča.

**⚠ UPOZORENJE**

Nemojte koristiti kaustična ili abrazivna sredstva za čišćenje. Može doći do oštećenja površine.

# Rukovanje

## Uključivanje aparata

Aparat se uključuje pomoću tastera **Uključivanje/isključivanje** ⏻. Pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ na oko 1–2 sekunde.

**NAPOMENA**

Kada pritisnete taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ da biste uključili aparat, morate izabrati nivo snage u roku od oko 20 sekundi. U suprotnom, aparat će se sam isključiti zbog bezbednosnih razloga.

## Isključivanje aparata

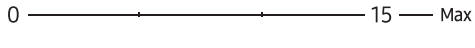
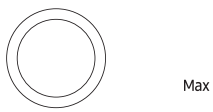
Da biste u potpunosti isključili aparat, koristite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻. Pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ na oko 1–2 sekunde.

**NAPOMENA**

Nakon isključivanja jedne zone za kuvanje ili cele površine za kuvanje, prisustvo preostale toplote biće označeno na digitalnim prikazima odgovarajućih zona za kuvanje u obliku dva koraka za „toplo“ H, h.
Kada se temperatura smanji, prikaz H, h će nestati.

## Izbor zone za kuvanje i nivoa snage

1. Da biste izabrali zonu za kuvanje, pritisnite odgovarajući taster **Zona za kuvanje** ▢.
2. Da biste podesili i prilagodili nivo snage, upotrebite kontrolnu traku, kontrolni taster ili kontrolno dugme.

| | |
|---|---|
| Kontrolna traka |   |
| Kontrolno dugme |   |

**NAPOMENA**

- Podrazumevani nivo je podešen na 15 pri izboru zone za kuvanje.
- Ako je više tastera pritisnuto na duže od 8 sekundi, na ekranu zone za kuvanje će se prikazati dO.

**Preporučena podešavanja za pripremu određene hrane**

Brojevi u tabeli u nastavku predstavljaju smernice. Zahtevani nivo snage za različite metode kuvanja zavisi od brojnih činilaca, uključujući kvalitet posuđa koje se koristi, kao i vrstu i količinu hrane koja se priprema.

| Nivo snage | Metod kuvanja | Primeri za korišćenje |
|---|---|---|
| 14–15 | Podgrevanje/ dinstanje/prženje | Zagrevanje velikih količina tečnosti, kuvanje nudli, pečenje mesa, zapicanje gulaša, pirjanjenje mesa |
| 8–11 | Intenzivno prženje | Biftek, pečenica, prženi rendani krompir, kobasice, palačinke |
| 7–10 | Prženje | Šnicle/odresci, džigerica, riba, rižole, pržena jaja |
| 5–7 | Kuvanje | Kuvanje do 1,5 l tečnosti, krompira, povrća |
| 2–4 | Kuvanje na pari / dinstanje / kuvanje | Kuvanje na pari i dinstanje malih količina povrća, kuvanje pirinča i jela sa mlekom |
| 1–2 | Topljenje | Topljenje putera, rastvaranje želatina, topljenje čokolade |

**NAPOMENA**

Moraćete da prilagodite nivo snage u skladu sa određenim posuđem i hranom.

## Maks. pojačana snaga

Funkcija **Maks. pojačana snaga** obezbeđuje dodatnu snagu svakoj od zona za kuvanje. (primer: pustite veliku količinu vode da proključa)
Nakon što istekne **Maks. pojačana snaga**, zone za kuvanje se automatski vraćaju na postavku najveće toplote.

**NAPOMENA**

- U određenim uslovima, funkcija **Maks. pojačana snaga** može se automatski deaktivirati radi zaštite unutrašnjih elektronski komponenti ploče.
  Na primer, nije moguće istovremeno ostvariti maks. snagu na fleksibilnoj zoni nazad i fleksibilnoj zoni napred.
- Potražite trajanje funkcije **Maks. pojačana snaga** u specifikacijama zona za kuvanje za vaš model.

### Upravljanje snagom

Zone za kuvanje imaju maksimalnu snagu koja im je na raspolaganju.
Ako se ovaj raspon snage prekorači uključivanjem funkcije **Maks. pojačana snaga**, upravljanje snagom automatski smanjuje nivo snage zone za kuvanje. Prikaz za ovu zonu za kuvanje na nekoliko sekundi se smenjuje između podešenog nivoa snage i maksimalno mogućeg nivoa snage. Nakon toga, prikaz prelazi iz podešenog nivoa snage na maksimalno mogući nivo snage.

## Korišćenje fleksibilne zone (samo za modele sa funkcijom Fleksibilna zona)

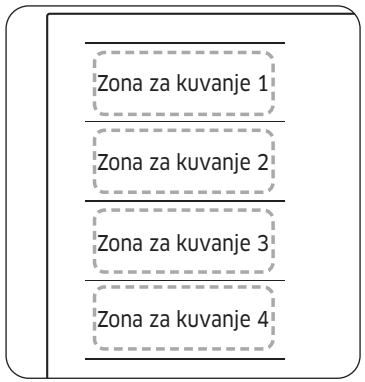
Funkcija Flex može da upravlja čitavom levom stranom zone za kuvanje radi korišćenja velikih posuda (primer: ovali, lonci za ribu)

1. Pritisnite taster **Fleksibilna zona** ⟦⟧.
2. Za podešavanje i prilagođavanje nivoa snage, koristite taster **Power level (Nivo snage)**.

**NAPOMENA**

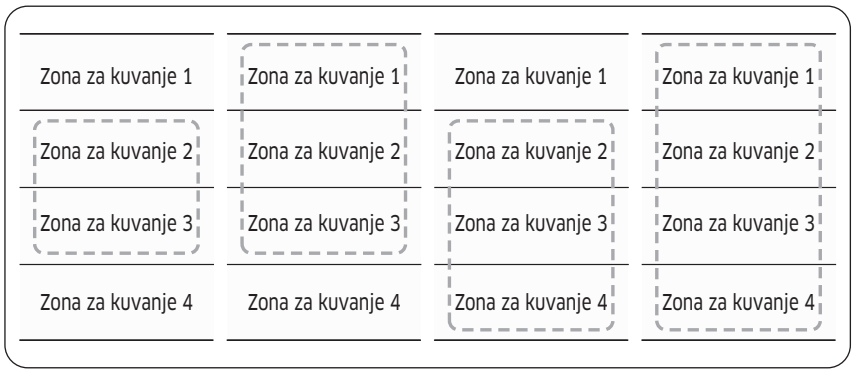
- Pritisnite taster **Fleksibilna zona** ⟦⟧ tokom rada, a funkcija **Fleksibilna zona** će se isključiti.
- Ako pritisnete taster **Fleksibilna zona** ⟦⟧ dok svaka ringla radi na različitom nivou snage, ringla će biti podešena na visoki nivo.

## Fleksibilna zona Plus(samo za modele sa tehnologijom Fleksibilna zona Plus)




Fleksibilna zona je velika površina za kuvanje na levoj strani ploče (pogledajte sliku levo) koja je posebno projektovana da istovremeno primi više lonaca i tiganja različitih oblika i veličina. Fleksibilna zona ima četiri zone koje pokreću zasebni induktivni kalemovi, što omogućava da kuvate bez obzira na to gde postavite posuđe na zoni za kuvanje.

Uz tehnologiju Flex zone Plus možete da koristite kombinaciju različitih zona za kuvanje da biste proširili površinu za kuvanje. Pritisnite taster **Fleksibilna zona** da biste koristili zonu za kuvanje na sledeći način.




**NAPOMENA**

- Kada koristite samo jednu zonu za kuvanje, prečnik dna posude mora biti manji od 14 cm.
- Ploči može biti potrebno 5–10 sekundi da prepozna položaj posude.
- Dok ploča prepozna posudu, mogu se čuti različiti zvuci.
- Ne uklanjajte posudu tokom kuvanja. Iz bezbednosnih razloga, ploča automatski prekida rad ako se posuda ukloni na duže od 5 sekundi.

**Korišćenje tehnologije Fleksibilna zona Plus (samo za modele sa tehnologijom Fleksibilna zona plus)**

1. Pritisnite taster **Fleksibilna zona** .
2. Za podešavanje i prilagođavanje nivoa snage, koristite taster **Power level (Nivo snage)**.

**NAPOMENA**

- Ako pritisnite taster **Fleksibilna zona** tokom rada, funkcija **Fleksibilna zona** će se isključiti.
- Ako pritisnete taster **Fleksibilna zona** dok svaka zona za kuvanje radi na različitom nivou snage, doći će do automatskog podešavanja na viši nivo.
- Dok pomerate ili dodajete posuđe u novu fleksibilnu zonu, prekinite aktuelnu operaciju, a zatim pritisnite odgovarajući taster **Zona za kuvanje** da biste aktivirali zonu za kuvanje.

# Rukovanje

## Održavanje toplote

1. Koristite ovu funkciju za održavanje toplote hrane. Pritisnite odgovarajući taster **Zona za kuvanje** ▢.
2. Pritisnite taster **Održavanje toplote** ♨.
3. Promeniće se prikaz zone za kuvanje.
4. Ponovo pritisnite taster **Održavanje toplote** ♨ da biste isključili zonu za kuvanje.

## Tajmer

### Korišćenje tajmera kao funkcije za sigurnosno isključivanje

Ako je za zonu za kuvanje podešeno određeno vreme, ona će se isključiti kada istekne ovaj vremenski period. Ova funkcija se može istovremeno koristiti za više zona za kuvanje.

### Podešavanje tajmera

Zone za kuvanje na koje želite da primenite sigurnosno isključivanje moraju biti uključene.

1. Pritisnite taster **Tajmer** ◷.
2. Podesite tajmer uzastopnim pritiskanjem tastera **Tajmer** ◷.
3. Da biste otkazali podešavanje tajmera, zadržite taster **Tajmer** ◷ na 3 sekunde.

**NAPOMENA**

- Da biste brže promenili podešavanja, pritisnite i zadržite bilo koji taster **Tajmer** ◷ dok ne dođete do željene vrednosti.
- Kada se tajmer ukine, oglasiće se zvučnim signalom nekoliko puta. Međutim, zona za kuvanje se neće isključiti.

## Pause/Resume (Pauziranje/nastavak)

Funkcija **Pauziranje/nastavak** istovremeno prebacuje sve uključene zone na postavku male snage, a zatim ih vraća na nivo snage koji je prethodno bio podešen. Ova funkcija se može koristiti za kratak prekid i nastavak kuvanja, npr. zbog telefonskog poziva.
Dok je aktivirana funkcija **Pauziranje/nastavak**, svi tasteri osim tastera **Pauziranje i zaključavanje** ⏸(3sec) i tastera **Uključivanje/isključivanje** ⏻ su onemogućeni.
Da biste nastavili kuvanje, ponovo pritisnite taster **Pauziranje i zaključavanje** ⏸(3sec).

| | Kontrolna tabla | Ekran |
|---|---|---|
| Da biste uključili | Pritisnite taster **(Pauziranje i zaključavanje** ⏸(3sec)**)** | ⏸ |
| Da biste isključili | Pritisnite taster **(Pauziranje i zaključavanje** ⏸(3sec)**)** | Povratak na prethodni nivo snage |

## Brzo zaustavljanje

Ova opcija skraćuje postupak i vreme potrebno za prekid kuvanja.
Da biste isključili zonu za kuvanje, pritisnite taster **Zona za kuvanje** ▢ na 2 sekunde.

**NAPOMENA**

Taster **Fleksibilna zona** ⟦⟧ ne podržava funkciju brzog zaustavljanja.

## Dečija brava

Dečiju bravu možete koristiti kao zaštitu od slučajnog uključivanja zone za kuvanje i aktiviranja površine za kuvanje. Moguće je zaključati i kontrolnu tablu, sa izuzetkom tastera **Uključivanje/isključivanje** ⏻ (samo komanda za isključivanje), kako bi se sprečila slučajna izmena podešavanja, npr. brisanjem ploče krpom.

### Uključivanje/isključivanje dečije brave

1. Pritisnite taster **Pauziranje i zaključavanje** ⏸ (3sec) na oko 3 sekunde. Kao potvrda će se oglasiti zvučni signal.
2. Pritisnite bilo koji taster. 🔒 pojaviće se na ekranima, označavajući da je aktivirana dečija brava.
3. Za isključivanje dečije brave, ponovo pritisnite taster **Pauziranje i zaključavanje** ⏸ (3sec) na 3 sekunde. Kao potvrda će se oglasiti zvučni signal.

**NAPOMENA**

- Bez obzira da li je napajanje uključeno/isključeno, dečija brava je aktivirana.
- Dečiju bravu možete da podesite tokom kuvanja. Da biste isključili ringlu dok je uključena dečija brava, pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻, ili prvo isključite dečiju bravu, a zatim pritisnite odgovarajući taster **Zona za kuvanje** ▢.

## Ograničenje maksimalne snage

Ova funkcija omogućava da podesite maksimalnu snagu uređaja.

1. Neka napajanje bude isključeno.
2. Pritisnite taster **Pauziranje i zaključavanje** ⏸ (3sec) na oko 3 sekunde da biste uključili dečiju bravu.
3. Istovremeno pritisnite prednji levi taster **Zona za kuvanje** ▢ i prednji desni taster **Zona za kuvanje** ▢ na oko 3 sekunde.
4. Pritisnite taster **Tajmer** ◷ na oko 3 sekunde.
   Na ekranima će se prikazati Po i trenutna maksimalna snaga.
5. Ograničenje snage možete podesiti pomoću tastera **Pauziranje i zaključavanje** ⏸ (3sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ da podesite postavku.

**NAPOMENA**

U režimu male snage (3000 W, 4000 W), nivo snage će se automatski podesiti.

# Rukovanje

## Uključivanje/isključivanje zvuka

1. Pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ na oko 1–2 sekunde.
2. Pritisnite taster **Tajmer** ◷ na 3 sekunde u roku od 10 sekundi od uključivanja napajanja.
3. Zvuk će se isključiti, a na ekranu će se prikazati OF.
4. Da biste promenili podešavanje zvuka, ponovite korake 1 do 2. Zvuk će se uključiti, a na ekranu će se prikazati On.

**NAPOMENA**

Kada prođe 10 sekundi od uključivanja napajanja, nije moguće promeniti podešavanja zvuka.

## Smart Connect

Ploča ima ugrađeni Wi-Fi modul koji možete koristiti za sinhronizaciju ploče sa aplikacijom SmartThings. U aplikaciji za pametni telefon možete da:

- pratite status rada i podešavanja nivoa snage elemenata ploče.
- proverite i promenite podešavanja tajmera.

Funkcije koje mogu da se koriste iz aplikacije SmartThings možda neće raditi neometano ako su uslovi za komunikaciju loši ili ako je proizvod instaliran na mestu sa slabim Wi-Fi signalom.

**Kako da povežete ploču**

Da biste mogli da koristite daljinske funkcije Samsung ploče, morate je upariti sa aplikacijom SmartThings.

1. Preuzmite i otvorite aplikaciju SmartThings na svom pametnom uređaju.
2. Pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ na oko 1–2 sekunde da biste uključili ploču.
3. Pritisnite taster **Pauziranje i zaključavanje** ⏸ (3 sec) na oko 3 sekunde da biste uključili dečiju bravu.
4. Pratite uputstva u aplikaciji, a zatim pritisnite i zadržite taster Max na 3 sekunde.
5. Dok se veza uspostavlja, Wi-Fi indikator će treperiti. Kada se proces završi, svetlo indikatora će postati stalno. Ploča je sada uspešno povezana.
6. Ako se Smart Connect Wi-Fi indikator ne uključi, pratite uputstva u aplikaciji za ponovno povezivanje.

**NAPOMENA**

- Vodite računa da funkciju Smart Connect podešavate samo dok ploča ne radi.
- Dodatna uputstva potražite u veb priručniku na adresi www.samsung.com

**Uključivanje/isključivanje Wi-Fi veze**

- Da biste uključili/isključili Wi-Fi, ponovite korake 2 do 4.

## Kontrola aspiratora

Ovaj proizvod sadrži Bluetooth uređaj koji možete koristiti za povezivanje ploče sa Samsung modelima sa kontrolom aspiratora. Preko Bluetooth veze možete koristiti funkciju za kontrolu aspiratora u aplikaciji SmartThings.
Da biste saznali više o Samsung modelima sa funkcijom za kontrolu aspiratora, posetite www.samsung.com.

**Povezivanje sa modelom sa kontrolom aspiratora**

1. Preuzmite i pokrenite aplikaciju SmartThings na pametnom telefonu. Zatim dovršite Smart Connect postupak za povezivanje sa pločom.
2. Pratite uputstva za Bluetooth na modelu sa kontrolom aspiratora i aktivirajte Bluetooth vezu.
3. Istovremeno pritisnite i zadržite tastere **Tajmer** ◷ i **Pauziranje i zaključavanje** ⏸ (3 sec) da biste uspostavili Bluetooth vezu. Kada se Bluetooth veza uspešno uspostavi, prikazuje se bt na ekranu.
4. Da biste koristili kontrolu aspiratora, pratite uputstva iz korisničkog priručnika za model sa kontrolom aspiratora i vodič u aplikaciji.

**NAPOMENA**

- Ako Smart Connect veza nije uspešno uspostavljena, ne možete da koristite aplikaciju SmartThings za praćenje i kontrolu aspiratora.
- Bez Smart Connect veze sa pločom, možete da koristite Bluetooth vezu kako biste uparili ploču sa aspiratorom i sinhronizovali ih. Da biste to uradili, pratite prethodno navedene korake 2 i 3.

# Održavanje aparata

## Ploča

**⚠ UPOZORENJE**

Sredstva za čišćenje ne smeju doći u dodir sa zagrejanom staklokeramičkom površinom: Sva sredstva za čišćenje moraju se nakon čišćenja ukloniti dovoljnom količinom vode, jer mogu imati kaustični efekat kada površina postane vrela. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje poput spreja za roštilj ili rernu, sunđera za ribanje ili abrazivnih sredstava za čišćenje posuđa.

**NAPOMENA**

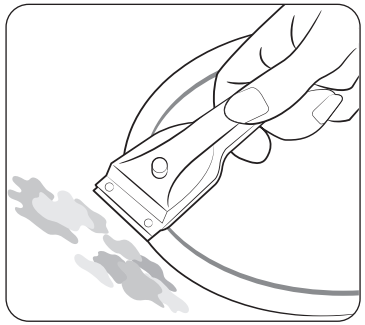
Staklokeramičku površinu čistite nakon svake upotrebe dok je još topla na dodir. Tako će se sprečiti da se prosuta hrana ili tečnost zapeku na površini. Uklonite kamenac, tragove vode, iscurelu masnoću i metalne promene boje korišćenjem komercijalno dostupnih sredstava za čišćenje staklokeramičkih površina ili nerđajućeg čelika.

## Blago prljanje

1. Obrišite staklokeramičku površinu vlažnom krpom.
2. Osušite je čistom krpom. Na površini ne smeju ostati tragovi sredstva za čišćenje.
3. Jednom nedeljno temeljno očistite čitavu staklokeramičku površinu za kuvanje komercijalno dostupnim sredstvima za čišćenje staklokeramičkih površina ili nerđajućeg čelika.
4. Obrišite staklokeramičku površinu dovoljnom količinom čiste vode i osušite čistom krpom bez dlačica.

# Održavanje aparata

## Tvrdokorna prljavština

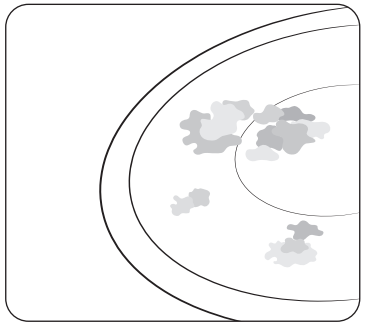


1. Koristite strugač za staklo da biste uklonili skorenu hranu i tvrdokorne mrlje.
2. Postavite strugač za staklo pod uglom na keramičku staklenu površinu.
3. Uklonite prljavštinu tako što ćete strugati oštricom.

**NAPOMENA**

Strugači za staklo i sredstva za čišćenje staklo-keramike dostupni su u specijalizovanim prodavnicama.

## Problematična prljavština



1. Sagoreli šećer, istopljenu plastiku, aluminijumsku foliju i druge materijale uklonite strugačem za staklo odmah, dok je još vruće.

**⚠ UPOZORENJE**

Postoji rizik od opekotina kada strugač za staklo koristite na vrućoj zoni za kuvanje:

2. Očistite ploču na uobičajeni način kada se ohladi. Ako se zona za kuvanje na kojoj se nešto otopilo ohladi, ponovo je zagrejte radi čišćenja.

**NAPOMENA**

Nije moguće ukloniti ogrebotine ili tamne fleke na staklo-keramičkoj površini izazvane, na primer, posudom sa oštrim ivicama. Međutim, one ne narušavaju funkcionisanje ploče.

## Okvir ploče (opcija)

**⚠ UPOZORENJE**

Nemojte da koristite sirće, sok od limuna niti sredstvo za uklanjanje kamenca na okviru ploče; u suprotnom će doći do pojave bledih fleka.

1. Obrišite okvir vlažnom krpom.
2. Navlažite osušene ostatke vlažnom krpom. Obrišite i osušite.

## Da biste izbegli oštećenja na aparatu

- Nemojte da koristite ploču kao radnu površinu niti za odlaganje.
- Nemojte da koristite zonu za kuvanje ako nema posude na ploči ili ako je posuda prazna.
- Staklo-keramika je veoma čvrsta i otporna na promene temperature, ali nije nesalomiva. Može da se ošteti ako naročito oštar ili tvrd predmet padne na ploču.
- Nemojte da stavljate posude na okvir ploče. Može da dođe do grebanja i oštećenja završnog sloja.
- Izbegavajte prosipanje kiselih tečnosti, npr. sirćeta, soka od limuna i sredstava za uklanjanje kamenca, na okvir ploče, pošto mogu da dovedu do pojave bledih fleka.
- Ako šećer ili smesa sa šećerom dođe u kontakt sa vrućom zonom za kuvanje i otopi se, treba da to odmah očistite strugačem dok je još vruće. Ako ostavite da se ohladi, to može da ošteti površinu prilikom uklanjanja.
- Sve predmete i materijale koji mogu da se istope, npr. plastiku, aluminijumsku foliju, pa čak i foliju za pečenje u rerni, držite dalje od staklo-keramičke površine. Ako se nešto ovakvo istopi na ploči, morate to odmah da uklonite strugačem.

# Rešavanje problema i servis

## Rešavanje problema

Kvar može da nastane usled manjeg uzroka koji možete da razrešite sami pomoću ovih uputstava. Nemojte da pokušavate nikakve dodatne popravke ako sledeća uputstva ne pomognu u svakom navedenom slučaju.

**⚠ UPOZORENJE**

Popravke na aparatu mora da obavlja isključivo kvalifikovani servisni tehničar. Nepravilno izvedene popravke mogu da dovedu do znatnog rizika po korisnika. Ako je potrebno popraviti aparat, obratite se centru za korisničku podršku.

| Problem | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|---|
| Šta da radim ako zone za kuvanje ne rade? | • Osigurač u kućnoj instalaciji je neispravan. | • Ako osigurači iskoče više puta, pozovite ovlašćenog električara. |
| Šta da radim ako zone za kuvanje neće da se uključe? | • Slučajno je aktiviran prekidač **Uključivanje/ isključivanje** ⏻. • Kontrolnu tablu delimično prekriva vlažna krpa ili tečnost. | • Aparat je pravilno uključen. • Očistite kontrolnu tablu. |
| Šta da radim ako na ekranu, osim H, h , iznenada nestane indikator preostale toplote? | • Slučajno je aktiviran prekidač **Uključivanje/ isključivanje** ⏻. • Kontrolnu tablu delimično prekriva vlažna krpa ili tečnost. | • Aparat je pravilno uključen. • Očistite kontrolnu tablu. |
| Šta da radim ako se indikator preostale toplote ne prikazuje na ekranu nakon isključivanja zona za kuvanje | • Zona za kuvanje je korišćena samo kratko, pa nije stigla dovoljno da se ugreje. | • Ako je zona za kuvanje vruća, obratite se lokalnom servisnom centru. |

# Rešavanje problema i servis

| Informacioni kôd | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|---|
| C0 | Postoji problem sa senzorom temperature ringle. | Ponovo pokrenite aparat pomoću tastera **Uključivanje/ isključivanje** ⏻. Ako se problem nastavi, isključite napajanje aparata na duže od 30 sekundi. Zatim pokrenite aparat i pokušajte ponovo. Ako se problem nastavi, obratite se lokalnom servisnom centru. |
| C1 | Detektuje se viša temperatura od navedene. | |
| C2 | Došlo je do problema sa PBA senzorom. | |
| A2 | Motor na jednosmernu struju ne može da radi zbog problema sa štampanom pločom ili ožičenjem, odnosno, zbog električnog poremećaja na lopatici motora. | |
| dO | Taster je pritisnut duže od 8 sekundi. | Proverite da li je taster vlažan ili pritisnut. Ako se problem nastavi, ponovo pokrenite aparat pomoću tastera **Uključivanje/ isključivanje** ⏻. Ako se problem nastavi, obratite se lokalnom servisnom centru. |
| F0 | Neuspešne komunikacije između glavne i podređenih štampanih ploča. | Ponovo pokrenite aparat pomoću tastera **Uključivanje/ isključivanje** ⏻. Ako se problem nastavi, isključite aparat iz napajanja na duže od 30 sekundi. Zatim ponovo pokrenite aparat. Ako se problem nastavi, obratite se lokalnom servisnom centru. |
| F2 | IC osetljiv na dodir ne komunicira normalno. | |
| UP | Neodgovarajući napon (220 – 240 V). | Proverite kućnu električnu instalaciju. |
| U | Prikazuje se ako kuhinjska posuda nije pogodna za indukciju ili ako se koristi bez kuhinjske posude. | Koristite kuhinjske posude koje su pogodne za indukciju. |

**Šta da radim ako zona za kuvanje neće da se uključi ili isključi?**

Uzrok ovome može da bude neka od sledećih stvari:

- Kontrolnu tablu delimično prekriva vlažna krpa ili tečnost.
- Uključena je dečija brava, a na ekranu se prikazuje L.

**Šta da radim ako svetli dO na ekranu?**

Proverite sledeće:

- Kontrolnu tablu delimično prekriva vlažna krpa ili tečnost. Da biste resetovali, pritisnite taster **uključivanje/isključivanje** ⏻.
- Ako se tečnost prosula na kontrolnu tablu, obrišite tečnost.

**Šta da radim ako svetli C 1 na ekranu?**

Proverite sledeće:

- Ploča se pregrejala usled nenormalnog rada.
- Nakon što se ploča ohladi, pritisnite taster **Uključivanje/isključivanje** ⏻ da biste resetovali.

**Šta da radim ako svetli U na ekranu?**

Proverite sledeće:

- Posuda za kuvanje je neodgovarajuća, premala ili na zonu za kuvanje nije postavljena posuda.
- Ako upotrebite odgovarajuću posudu, prikazana poruka će automatski nestati.

**Šta da radim ako ventilator za hlađenje nastavi da radi nakon isključivanja ploče?**

Proverite sledeće:

- Kada završite sa korišćenjem ploče, ventilator za hlađenje automatski se aktivira radi hlađenja.
- Nakon što se elektronika ploče ohladi ili prođe maks. vreme (10 minuta), ventilator za hlađenje će se isključiti.
- Ako uputite servisni poziv zbog informacije koja se javila pri rukovanju aparatom, poseta tehničara korisničke podrške može da bude naplaćena čak i u garantnom roku.

## Servis

Pre nego što se obratite za pomoć ili servisu, pogledajte odeljak „**Rešavanje problema**“. Ako vam je i dalje potrebna pomoć, pratite uputstva u nastavku.

**Da li je u pitanju tehnička greška?**

Ako je tako, obratite se centru za korisničku podršku.
Uvek se unapred pripremite za razgovor. To će olakšati proces dijagnostikovanja problema i doprineti lakšem odlučivanju da li je potrebna poseta korisničke podrške.
Zabeležite sledeće informacije.

- U kom obliku se javlja problem?
- U kojim okolnostima se javlja problem?

Kada zovete, zabeležite model i serijski broj aparata. Te informacije su navedene na nazivnoj pločici sledećim redom:

- Opis modela
- Serijski broj (15 cifara)

Preporučujemo da ovde zabeležite informacije da biste ih lako pronašli.

- Model:
- Serijski broj:

**Kada dolazi do troškova, čak i tokom garantnog roka?**

- Ako ste mogli sami da rešite problem primenom jednog od rešenja iz odeljka „**Rešavanje problema**“.
- Ako tehničar korisničke podrške mora da obavi nekoliko servisnih poseta zato što nije imao sve relevantne informacije pre posete, pa zbog toga, na primer, mora dodatno da putuje za delove. Pripremom za telefonski poziv, kao što je opisano iznad, uštedećete troškove za te dolaske.

## Beleška

SAMSUNG

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

| ZEMLJA | POZOVITE | ILI NAS POSETITE ONLAJN NA |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| ZEMLJA | POZOVITE | ILI NAS POSETITE ONLAJN NA |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Pllakë sobe me induksion

## Manuali i përdorimit

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Përmbajtja


## Përdorimi i manualit 3

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme: 3
Emri i modelit dhe numri i serisë 3

## Udhëzimet e sigurisë 3

Hedhja e materialeve të paketimit 7
Hedhja në mënyrën e duhur e pajisjes tuaj të vjetër 7
Asgjësimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur) 7

## Instalimi i pllakës së sobës 8

Udhëzimet e sigurisë për instaluesin 8
Veglat që do t'ju nevojiten 8
Lidhja me rrjetin e furnizimit me energji 8
Instalimi mbi banak 9
Komponentët 11

## Përpara se të filloni 11

Zonat e gatimit 11
Paneli i kontrollit 12
Nxehja me induksion 13
Opsioni i fikjes për siguri 13
Treguesi i nxehtësisë së mbetur 14
Identifikimi i temperaturës 14
Enët e gatimit 14
Përdorimi i butonave me prekje 18
Zhurmat gjatë funksionimit 18
Pastrimi fillestar 18

## Funksionimi 18

Ndezja e pajisjes 18
Fikja e pajisjes 18
Zgjedhja e zonës së gatimit dhe nivelit të energjisë 19
Rritje fuqie 20
Përdorimi i zonës fleksibël (Vetëm për modelet që kanë zonën fleksibël) 20
Zona fleksibël plus (Vetëm për modelet që e kanë zonën fleksibël plus) 21
Ruaj ngrohtësinë 22
Kohëmatësi 22
Ndalo/Rifillo 22
Ndalim i shpejtë 22
Bllokimi i sigurisë për fëmijët 23
Kufiri i fuqisë maksimale 23
Tingulli aktiv/joaktiv 24
Smart Connect 24
Komandimi i aspiratorit 25

## Mirëmbajtja e pajisjes 25

Pllakë sobe 25
Njollat e lehta 25
Njollat e forta 26
Njollat problematike 26
Korniza e pllakës së sobës (opsion) 27
Për të shmangur dëmtimin e pajisjes tuaj 27

## Zgjidhja e problemeve dhe shërbimi 27

Zgjidhja e problemeve 27
Shërbimi 29

# Përdorimi i manualit

Ju lutemi, para se ta përdorni pajisjen, gjeni kohën për të lexuar këtë manual përdorimi, duke i kushtuar vëmendje të veçantë informacionit mbi sigurinë që gjendet në seksionin e mëposhtëm. Ruajeni këtë manual për t'iu referuar në të ardhmen. Në rast transferimi të pronësisë së pajisjes, ju lutemi mos harroni t'ia kaloni manualin zotëruesit të ri.

## Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme:

**⚠ VINI RE**

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **lëndim të rëndë të personit ose vdekje**.

**⚠ KUJDES**

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **lëndim të lehtë të personit ose dëmtim të pronës**.

**KUJDES**

Për të zvogëluar rrezikun e zjarrit, shpërthimit, goditjes elektrike ose dëmtimit personal kur përdorni pllakën e sobës, ndiqni këto paralajmërime bazë të sigurisë.

**SHËNIM**

Këshilla, rekomandime ose informacione të dobishme që ndihmojnë përdoruesit për përdorimin e produktit.

## Emri i modelit dhe numri i serisë

Emri i modelit dhe numri i serisë kanë etiketë poshtë bazamentit të pllakës së sobës.

Për përdorim të mëvonshëm, shkruajeni informacionin ose ngjiteni etiketën shtesë të produktit (që ndodhet në krye të produktit) në faqen aktuale.

Emri i modelit _____

Numri i serisë _____

# Udhëzimet e sigurisë

Aspektet e sigurisë së kësaj pajisjeje përputhen me të gjitha standardet e pranuara teknike dhe të sigurisë. Megjithatë, si prodhues ne gjithashtu besojmë se është përgjegjësi e jona që t'ju njohim me udhëzimet e mëposhtme të sigurisë.

## ⚠ VINI RE

Pajisja nuk është parashikuar për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse ata nuk mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike dhe mendore të reduktuara, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk do të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

Mënyra e shkëputjes duhet të përcaktohet mbi kabllot fikse sipas rregullave të instalimit të kabllove.

# Udhëzimet e sigurisë

Pas instalimit, duhet të bëhet e mundur shkëputja e pajisjes nga rrjeti elektrik. Shkëputja mund të arrihet duke përdorur një prizë të arritshme ose duke vendosur një çelës në kordonin elektrik, në përputhje me rregullat e instalimit.

Nëse kordoni elektrik është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit, ose nga persona me kualifikim të ngjashëm, për të shmangur rreziqet.

Për metodën e riparimit të përshkruar nuk duhet të mbështeteni në përdorimin e ngjitësve, pasi ata nuk konsiderohen mjete riparuese të besueshme.

VINI RE: Nëse sipërfaqja ka pësuar krisje, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e një goditje elektrike.

Pajisja nxehet gjatë përdorimit. Duhet të tregoni kujdes se mos prekni elementet e ngrohjes brenda pllakës së furrës.

VINI RE: Pjesët e jashtme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhen vendosur në sipërfaqen e pllakës pasi mund të nxehen.

Pas përdorimit, fikeni elementin e pllakës me çelësin përkatës dhe mos u mbështesni te detektori i tiganëve.

Pajisja nuk është parashikuar të përdoret nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose nëpërmjet një sistemi të veçantë komandimi në distancë.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet mbikëqyrur. Proceset afatshkurtra të gatimit duhen mbikëqyrur vazhdimisht.

Pajisja nuk duhet instaluar pas një dere dekorative, për të evituar mbinxehjen.

VINI RE: Pajisja dhe pjesët e saj të jashtme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

VINI RE: Gatimi i pambikëqyrur mbi pllakë me vaj apo yndyra mund të jetë i rrezikshëm dhe të shkaktojë zjarr.
KURRË mos u përpiqni të shuani zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe mbuloni flakët p.sh. me ndonjë kapak apo batanije kundër zjarrit.

VINI RE: Rrezik zjarri: Mos vendosni sende mbi sipërfaqet e gatimit.

VINI RE: Përdorni vetëm mbrojtëse pllake të krijuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të rekomanduara si të përshtatshme nga prodhuesi i pajisjes në udhëzimet e përdorimit ose mbrojtëset e pllakës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

Sipërfaqet mund të nxehen gjatë përdorimit.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike dhe mendore të reduktuara, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.

Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk janë mbi 8 vjeç dhe të mbikëqyrur.

Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.

## ⚠ KUJDES

Sigurohuni që pajisja të jetë e instaluar dhe e tokëzuar siç duhet nga një teknik i kualifikuar.

Pajisja duhet të riparohet vetëm nga personel i kualifikuar shërbimi. Riparimet e kryera nga individë të pakualifikuar mund të shkaktojnë lëndim ose keqfunksionime të rënda Nëse pajisja juaj ka nevojë për riparim, kontaktoni qendrën tuaj lokale të shërbimit. Moszbatimi i këtyre udhëzimeve mund të shkaktojë dëmtim dhe mund të anulojë garancinë.

Pajisjet me montim të integruar mund të funksionojnë vetëm pasi të jenë instaluar në dollapë dhe në vende pune, të cilat përputhen me standardet përkatëse. Kjo siguron mbrojtje të mjaftueshme ndaj kontaktit me njësitë elektrike, siç kërkohet nga standardet kryesore të sigurisë.

Nëse pajisja juaj nuk funksionon siç duhet ose nëse shfaqen thyerje, krisje ose shkëputje:

- fikni të gjitha zonat e gatimit;
- shkëputeni pllakën e sobës nga rrjeti i furnizimit me energji; dhe
- kontaktoni qendrën tuaj lokale të shërbimit.

Nëse pllaka e sobës pëson krisje, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Mos e përdorni pllakën e sobës derisa të zëvendësohet sipërfaqja e xhamit.

# Udhëzimet e sigurisë

Mos e përdorni pllakën e sobës për të nxehur letër alumini, produkte të mbështjella me letër alumini ose ushqime të ngrira të vendosura në enë gatimi prej alumini.

Lëngu midis pjesës së poshtme të tiganit dhe pllakës së sobës mund të krijojë presion avulli. Kjo mund të shkaktojë kërcimin e tiganit.

Sigurohuni gjithmonë që pllaka e nxehtë dhe baza e tiganit të jenë të thata.

Zonat e gatimit do të nxehen gjatë gatimit.

Mbajini gjithmonë larg nga pajisja fëmijët e vegjël.

Mbajini të gjitha materialet e paketimit larg fëmijëve, pasi këto materiale mund të jenë të rrezikshme për fëmijët.

Kjo pajisje synohet të përdoret vetëm për gatime të zakonshme dhe për skuqje në shtëpi. Ajo nuk është projektuar për përdorim tregtar ose industrial.

Mos e përdorni kurrë pllakën e sobës për të ngrohur dhomën.

Kujdes kur të vendosni pajisjet elektrike në prizën pranë pllakës së sobës. Spinat nuk duhet të bien në kontakt me pllakën e sobës.

Yndyra ose vaji i mbinxehur mund të marrë flakë shpejt.

Mos i lini kurrë të pambikëqyrura njësitë e sipërfaqes kur përgatisni ushqimin në yndyrë ose në vaj, për shembull, kur gatuani patate të skuqura.

Fikini zonat e gatimit pasi t'i keni përdorur.

Mbajini gjithmonë të pastra dhe të thata panelet e kontrollit.

Mos vendosni kurrë artikuj të djegshëm mbi pllakën e sobës pasi mund të shkaktohet zjarr.

Rrezikoni të digjeni nga pajisja nëse e përdorni në mënyrë të shkujdesur.

Kabllot e pajisjeve elektrike nuk duhet të prekin sipërfaqen e nxehtë të pllakës së sobës ose të enës së gatimit.

Mos e përdorni pllakën e sobës për të tharë rrobat.

**Përdoruesit që kanë stimulues kardiakë ose transplant aktiv në zemër duhet ta mbajnë pjesën e sipërme të trupit të tyre në një distancë prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur ato janë të ndezura. Nëse keni dyshime, duhet të konsultoheni me prodhuesin e pajisjes ose me mjekun tuaj. (Vetëm modelet me pllakë me induksion)**

Mos u përpiqni ta riparoni, çmontoni ose modifikoni pajisjen vetë.

Fikeni gjithmonë pajisjen para se ta pastroni.

Pastrojeni pllakën e sobës sipas udhëzimeve të pastrimit dhe kujdesit të përfshira në këtë manual.

Mbajini kafshët shtëpiake larg pajisjes, pasi ato mund të shkelin mbi komandat e pajisjes duke shkaktuar keqfunksionim.

## Hedhja e materialeve të paketimit

**⚠ VINI RE**

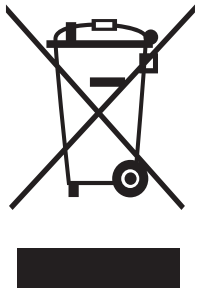
Të gjitha materialet e përdorura për paketimin e pajisjes janë plotësisht të riciklueshme. Fletët dhe pjesët e forta prej shkume janë të shënuara siç duhet. Ju lutemi, hidhini materialet e paketimit dhe pajisjet e vjetra duke marrë parasysh sigurinë dhe mjedisin.

## Hedhja në mënyrën e duhur e pajisjes tuaj të vjetër

**⚠ VINI RE**

Para se ta hidhni pajisjen tuaj të vjetër, nxirreni atë jashtë funksionimit në mënyrë që të mos jetë burim rreziku. Për ta bërë këtë, kërkojini një tekniku të kualifikuar që të shkëpusë pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji dhe të heqë telat.
Pajisja nuk duhet të hidhet te mbeturinat e tjera shtëpiake.
Informacioni rreth të dhënave për grumbullimin dhe për vendet e eliminimit të mbetjeve urbane disponohet nga departamenti ose këshilli juaj lokal i mbetjeve.

## Asgjësimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur)



(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)
Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. karikuesi, kufjet, kablloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbetjet e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit të njeriut nga asgjësimi i pakontrolluar i mbetjeve, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbetjeve dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.
Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë shitësin me pakicë ku kanë blerë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.
Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij elektronike shtesë nuk duhet të përzihen me mbetje të tjera tregtare për asgjësim.

Për informacione mbi angazhimet mjedisore të Samsung dhe detyrimet rregullatore specifike për produktin p.sh. REACH, vizitoni: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Instalimi i pllakës së sobës



**⚠ VINI RE**

Sigurohuni që pajisja e re të jetë instaluar dhe tokëzuar vetëm nga personel i kualifikuar. Ju lutemi, ndiqeni këtë udhëzim. Garancia nuk do të mbulojë asnjë dëmtim të rëndë që mund të shkaktohet si rrjedhojë e instalimit jo në mënyrën e duhur. Në fund të këtij manuali jepen të dhënat teknike.

## Udhëzimet e sigurisë për instaluesin

- Për instalimin elektrik duhet të jepet një aparat, i cili e lejon pajisjen të shkëputet nga spina tek të gjitha polet me një gjerësi hapjeje prej 3 mm me anë të prekjes. Pajisjet e duhura për izolim përfshijnë çelësin stakues për mbrojtjen e linjës, siguresat (siguresa të tipit me vidë duhet të hiqen nga mbajtësi), pajisjet shkyçëse për rrjedhjet nga tokëzimi dhe çelësat automatikë.
- Për sa i përket mbrojtjes nga zjarri, kjo pajisje është në përputhje me EN 60335 - 2 - 6. Kjo lloj pajisjeje mund të instalohet në një dollap të lartë ose në mur në njërën anë.
- Ky instalim duhet të garantojë mbrojtje nga goditjet.
- Njësia në kuzhinë ku vendoset pajisja duhet të përmbushë kërkesat e qëndrueshmërisë të DIN 68930.
- Për mbrojtje nga lagështira, të gjitha sipërfaqet e mprehta duhet të mbështillen me një material të përshtatshëm izolues.
- Në sipërfaqe me pllaka, bashkimet në zonën ku ndodhet pllaka e sobës, duhet të mbushen me llaç çimentoje.
- Në banakët prej guri natyral, artificial ose qeramike, sustat e amortizimit duhet të ngjiten në vend me një rrëshirë artificiale të përshtatshme ose ngjitës të përzier.
- Sigurohuni që gomina të jetë e vendosur mbi sipërfaqen e punës pa boshllëqe. Nuk duhet të përdoret material shtesë izolues prej silikoni; kjo gjë do ta bënte të vështirë zhvendosjen në rast riparimi.
- Pllaka e sobës duhet të shtypet nga poshtë për t'u hequr.
- Poshtë pllakës së sobës mund të instalohet një dërrasë.
- Hapësira e ajrosjes që ndodhet poshtë njësisë, ndërmjet pjesës së sipërme dhe pjesës ballore nuk duhet mbuluar.

## Veglat që do t'ju nevojiten

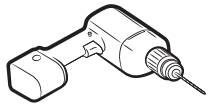
Laps

Kaçavidë kryq

Vizore ose mastar

Syze mbrojtëse

Sharrë elektrike me lamë



Trapano

## Lidhja me rrjetin e furnizimit me energji

Para se ta lidhni, kontrolloni që tensioni nominal i pajisjes, pra, tensioni i treguar në pllakën e të dhënave, korrespondon me tensionin e disponueshëm të furnizimit. Pllaka e të dhënave ndodhet në kapakun e poshtëm të pllakës.

**⚠ VINI RE**

Mbylleni energjinë e qarkut para se të lidhni kabllot me qarkun.

Tensioni i elementit të ngrohjes është AC 230 V~. Pajisja funksionon në mënyrë të përkryer edhe me rrjetet me AC 220 V~ ose AC 240 V~. Pllaka duhet të lidhet me rrjetin elektrik duke përdorur një aparat që mundëson shkëputjen e pajisjes nga rrjeti në të gjitha polet me një gjerësi hapjeje midis kontakteve prej të paktën 3 mm, p.sh. çelësi stakues automatik për mbrojtjen e linjës, pajisjet shkyçëse për rrjedhjet nga tokëzimi ose siguresa.

**⚠ VINI RE**

Lidhjet me kabllo duhet të kryhen në përputhje me rregulloret dhe me vidat e terminalit, të shtrënguara fort.

**⚠ VINI RE**

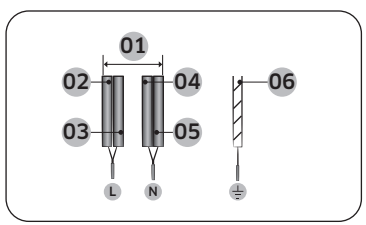
Sapo pllaka e sobës të lidhet me rrjetin e furnizimit me energji, kontrolloni që të gjitha zonat e gatimit të jenë gati për përdorim duke e ndezur shkurtimisht secilën prej tyre sipas radhës në cilësimin maksimal, me enë të përshtatshme gatimi.

**⚠ VINI RE**

Kushtojini vëmendje (konformiteti) fazës dhe shpërndarjes neutrale të lidhjes në shtëpi dhe pajisjes (skemat e lidhjes); përndryshe, komponentët mund të dëmtohen.
Garancia nuk mbulon dëmtimet që rrjedhin nga instalimi jo i duhur.

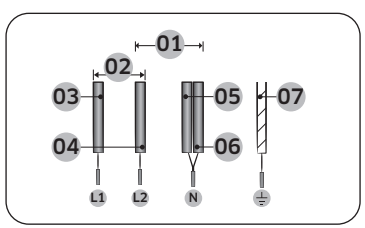
**⚠ VINI RE**

Nëse kordoni elektrik është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit, ose nga persona me kualifikim të ngjashëm, për të shmangur rreziqet.



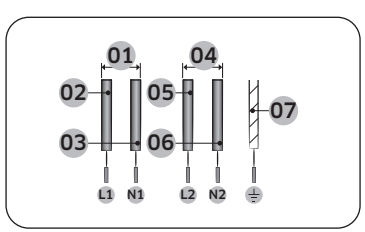

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Blu |
| **02** | E zezë | **05** | Gri |
| **03** | Kafe | **06** | E gjelbër/E verdhë |




2N~ (16A): Ndani telat me 2 faza (L1 dhe L2) përpara se të bëni lidhjen.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Blu |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Gri |
| **03** | E zezë | **07** | E gjelbër/E verdhë |
| **04** | Kafe | | |



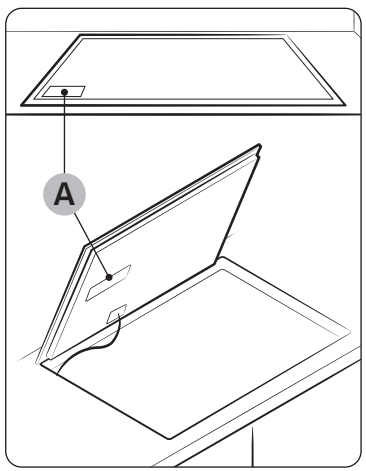

2 x 1N~ (16A): Ndani telat përpara se të bëni lidhjen.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Kafe |
| **02** | E zezë | **06** | Gri |
| **03** | Blu | **07** | E gjelbër/E verdhë |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ VINI RE**

Për lidhjen e duhur me furnizimin me energji, ndiqni diagramin e lidhjes së kabllove bashkëngjitur pranë terminaleve.

## Instalimi mbi banak




**A.** Numri i serisë

**SHËNIM**

Vëreni me kujdes numrin e serisë në etiketën e të dhënave të pajisjes para se ta instaloni. Ky numër do të kërkohet në rast kërkesash për shërbim dhe nuk është më i arritshëm pas instalimit, pasi ndodhet në pllakën origjinale të të dhënave në pjesën sipërme ose të poshtme të pajisjes.

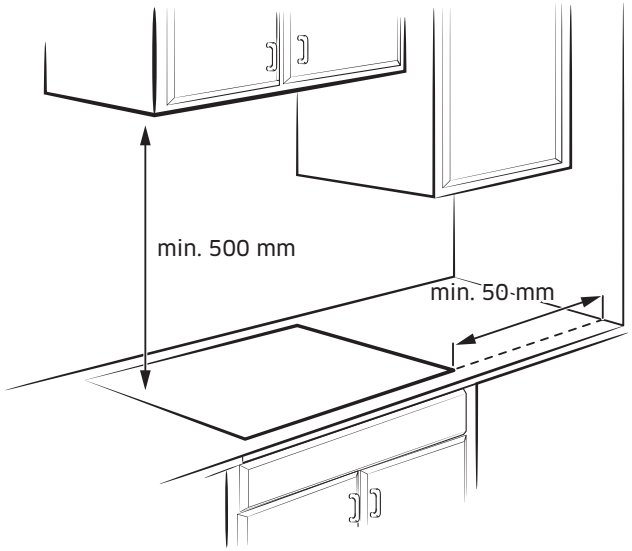
**SHËNIM**

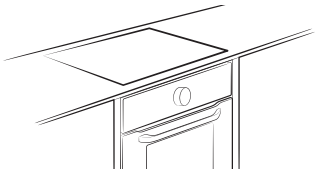
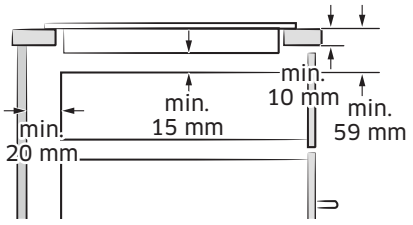
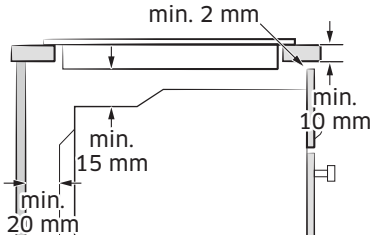
Kushtojini rëndësi të veçantë hapësirës minimale dhe kërkesave për pastrim.

**SHËNIM**

Pjesa e poshtme e pllakës së sobës është e pajisur me ventilator. Nëse poshtë pllakës së sobës ka një sirtar, ai nuk duhet të përdoret për të ruajtur objekte të vogla ose letra, pasi këto mund të dëmtojnë ventilatorin ose të pengojnë ftohjen nëse thithen nga ky i fundit.

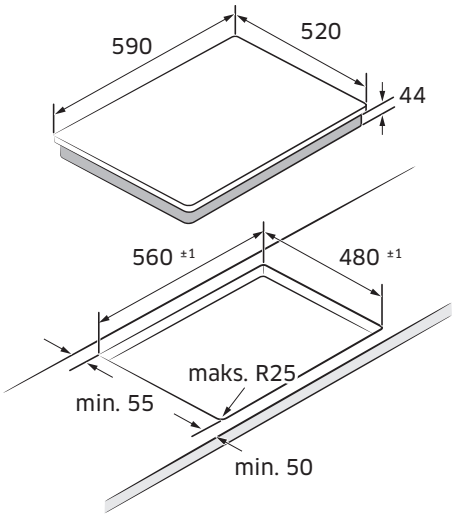
# Instalimi i pllakës së sobës




| Sirtari | Furra |
|---|---|
| |  |
|  |  |

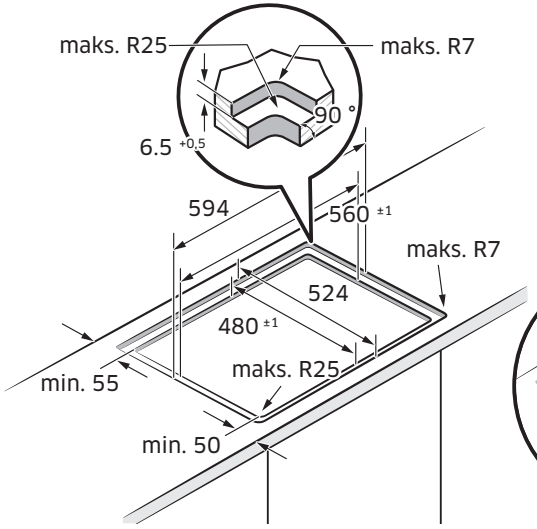


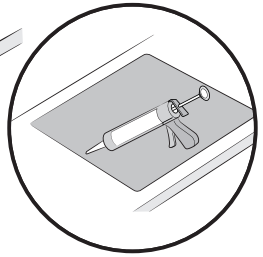


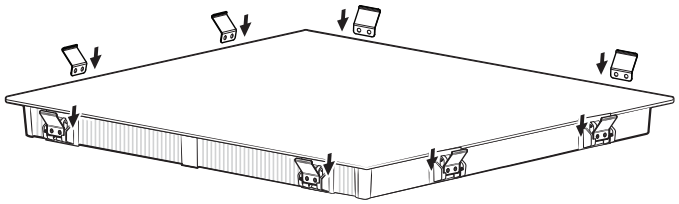


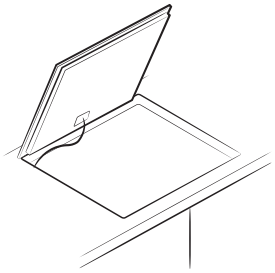

Njësia: mm

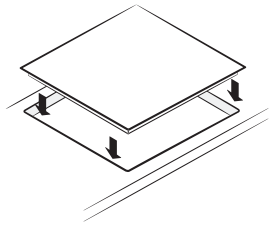
**Lloji inkaso (Mund të instalohet vetëm modeli NZ6******FK)**



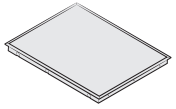









## Komponentët



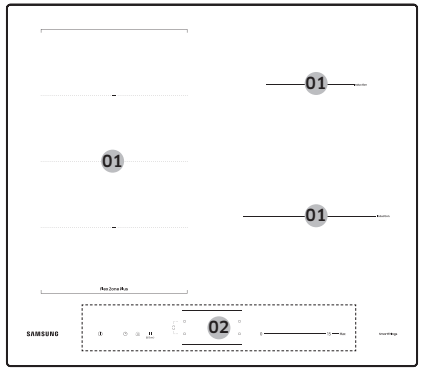
Pllakë sobe me induksion

Sustë me kllapë

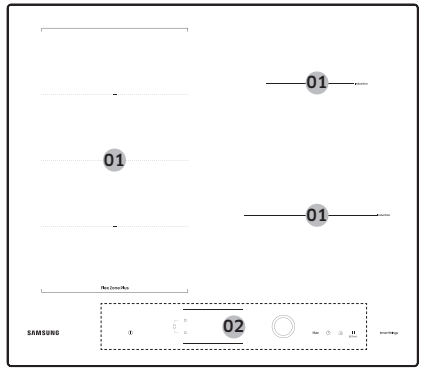
# Përpara se të filloni

## Zonat e gatimit

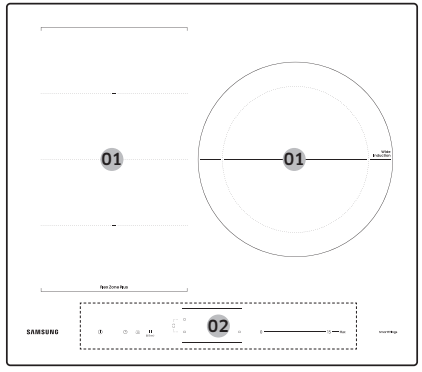
**NZ64B6056****



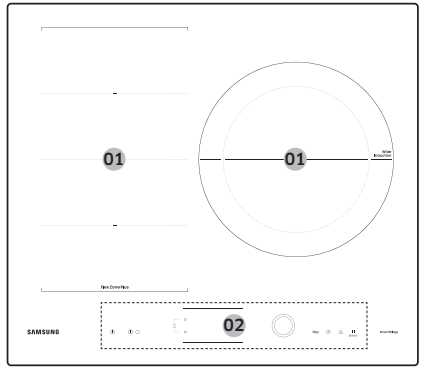

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

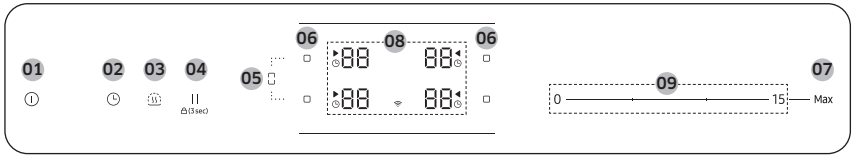



| | |
|---|---|
| **01** | Zona e gatimit me induksion |
| **02** | Paneli i kontrollit |

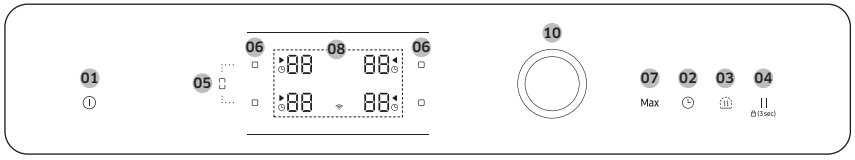
# Përpara se të filloni

## Paneli i kontrollit

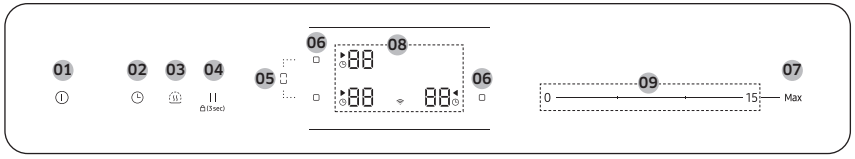
**Paneli i kontrollit 1 - NZ64B6056****



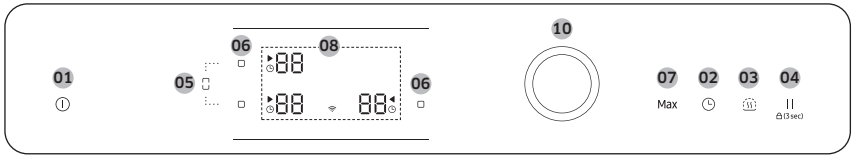

**Paneli i kontrollit 2 - NZ64B6058****




**Paneli i kontrollit 3 - NZ63B6056****

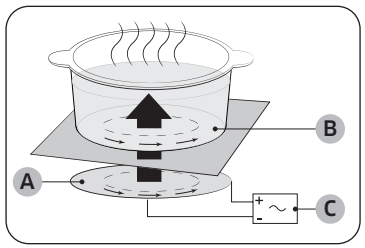



**Paneli i kontrollit 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Ndiz/Fik | Për të ndezur ose fikur pllakën e sobës. |
| **02** | Kohëmatësi | Për të ndezur ose fikur kohëmatësin dhe për të vendosur kohën. |
| **03** | Ruaj ngrohtësinë | Për të ruajtur ushqimin e gatuar të ngrohtë. |
| **04** | Ndalo & Blloko | Për të ndezur të gjitha zonat e gatimit në cilësimin me nivel të ulët energjie. Shtypeni për 3 sekonda për të bllokuar ose zhbllokuar panelin e kontrollit. (Bllokimi i sigurisë për fëmijët) |
| **05** | Zona fleksibël | Për të zgjedhur zonën fleksibël. |
| **06** | Zonë gatimi | Për të zgjedhur zonën e gatimit. |
| **07** | Max Rritje fuqie | Për të aktivizuar funksionin. |
| **08** | Ekrani | Për të treguar cilësimet e nxehtësisë, nxehtësinë e mbetur, dhe lidhjen me Wi-Fi. |
| **09** | Komandat e kontrollit | Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë dhe për të shtuar ose ulur kohën. |
| **10** | Çelësi i kontrollit | Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë dhe për të shtuar ose ulur kohën. |

## Nxehja me induksion




**A.** Spiralja e induksionit
**B.** Rrymat e induktuara
**C.** Qarqet elektrike

- Parimi i nxehjes me induksion: Kur vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit dhe e ndizni atë, qarqet elektronike në pllakën e sobës me induksion prodhojnë "rryma të induktuara" në fund të enës së gatimit, duke rritur menjëherë temperaturën e enës së gatimit.
- Shpejtësi më e madhe gjatë gatimit dhe skuqjes: Duke qenë se tigani nxehet drejtpërdrejt dhe jo qelqi, efektshmëria është më e madhe se sa te sistemet e tjera pasi nxehtësia nuk humbet. Pjesa më e madhe e nxehtësisë që thithet, transformohet në nxehtësi.

## Opsioni i fikjes për siguri

Nëse një nga zonat e gatimit nuk është fikur ose nëse cilësimi i nivelit të fuqisë nuk është rregulluar pas një periudhe të gjatë kohe, zona e gatimit në fjalë do të fiket automatikisht.
Zonat e gatimit fiken vetë sipas kohëve të mëposhtme.

| Niveli i fuqisë | Fikja |
|---|---|
| 1-3 | Pas 6 orësh |
| 4-6 | Pas 5 orësh |
| 7-9 | Pas 4 orësh |
| 10-15 | Pas 1,5 orësh |

**SHËNIM**

Nëse pllaka e sobës mbinxehet për shkak të funksionimit jonormal, do të shfaqet E 1. Dhe pllaka e sobës do të fiket.

**SHËNIM**

Nëse ena e gatimit është e papërshtatshme, tepër e vogël ose në zonën e gatimit nuk është vendosur asnjë enë gatimi, do të shfaqet E4. Dhe pas 1 minute, zona përkatëse e gatimit do të fiket.

**SHËNIM**

Nëse një ose më shumë prej zonave të gatimit fiket para përfundimit të kohës së caktuar, shihni “Zgjidhja e problemeve”.

**Arsye të tjera se pse një zonë gatimi do të fiket vetë**

Të gjitha zonat e gatimit do të fiken vetë nëse mbi panelin e kontrollit zien lëng. Edhe fikja automatike do të aktivizohet nëse vendosni një copë të njomë mbi panelin e kontrollit. Në të dyja rastet, pajisja do të duhet të ndizet përsëri duke përdorur butonin **Ndiz/Fik** ⏻ pasi të jetë pastruar lëngu ose të jetë hequr lecka.

# Përpara se të filloni



## Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Kur zona individuale e gatimit ose pllaka e sobës fiket, nxehtësia e mbetur tregohet me një H, h (d.m.th. “e nxehtë”) në ekranin e zonës përkatëse të gatimit. Edhe pasi zona e gatimit të jetë fikur, treguesi i nxehtësisë së mbetur do të fiket vetëm pasi zona e gatimit të jetë ftohur.
Ju mund ta përdorni nxehtësinë e mbetur për të shkrirë ushqime ose për t’i mbajtur ato të ngrohta.

**⚠ VINI RE**

Për sa kohë që treguesi i nxehtësisë së mbetur është i ndezur, ka rrezik të digjeni.

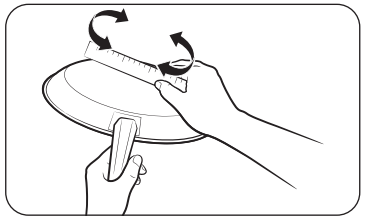
**⚠ VINI RE**

Nëse shkëputet energjia elektrike, simboli H, h do të zhduket dhe informacioni rreth nxehtësisë së mbetur nuk do të jetë më i disponueshëm. Megjithatë, ekziston sërish mundësia që të digjeni. Këtë mund ta shmangni duke treguar gjithmonë kujdes kur ndodheni pranë pllakës së sobës.

## Identifikimi i temperaturës

Nëse për ndonjë arsye temperaturat në një prej zonave të gatimit do të kalonin nivelet e sigurisë, zona e gatimit do të kalonte automatikisht në një nivel më të ulët energjie.
Kur të keni përfunduar me përdorimin e pllakës së sobës, ventilatori i ajrimit do të vazhdojë të funksionojë derisa pjesët elektrike të pllakës së sobës të ftohen.  Dhe ventilatori i ajrimit fiket vetë në varësi të temperaturës së pjesëve elektronike.

## Enët e gatimit



Përdorni enë gatimi me fund të sheshtë që puthitet plotësisht me të gjithë zonën e gatimit. Kontrolloni rrafshësinë duke rrotulluar një vizore përgjatë fundit të enës së gatimit. Sigurohuni që të ndiqni të gjitha rekomandimet për përdorimin e enëve të gatimit.

- Për gatim me induksion, përdorni enë gatimi prej materiali të duhur.
- Për shpërndarje më të mirë të nxehtësisë, përdorni enë gatimi cilësore me fund më të rëndë.  Kjo jep rezultate maksimale gatimi.
- Përshtatni madhësinë e enës së gatimit me sasinë e ushqimit që po përgatitet.
- Mos lejoni që ena e gatimit të shterojë. Kjo mund të shkaktojë dëmtim të përhershëm si thyerje, shkrirje ose përkeqësim që mund të ndikojë në pllakën e sobës prej qeramike. (Garancia nuk e mbulon këtë lloj dëmtimi).
- Mos përdorni enë gatimi të pista apo në të cilat është akumuluar shumë yndyrë. Përdorni gjithmonë enë gatimi të lehta për t'u pastruar pas gatimit.

**⚠ KUJDES**

- Zonat e gatimit mund të duken të ftohta pas fikjes. Megjithatë, sipërfaqja e xhamit mund të jetë e nxehtë nga nxehtësia e mbetur që vjen nga ena e gatimit. Ka ende rrezik djegieje.
- Mos e prekni enën e nxehtë të gatimit drejtpërdrejt me duar. Përdorni gjithmonë doreza kuzhine ose mbajtëse enësh për të mbrojtur duart nga djegiet.
- Mos e zvarritni enën e gatimit mbi sipërfaqen e pllakës së sobës. Ky veprim mund ta dëmtojë në mënyrë të përhershme pllakën e sobës.

### Enë gatimi për zonat e gatimit me induksion

Vatra me induksion mund të ndizet vetëm kur në një nga zonat e gatimit vendoset enë gatimi me bazament magnetik. Mund të përdorni enët e gatimit të përcaktuara si të përshtatshme si më poshtë.

| Materiali | Përshtatshmëria |
|---|---|
| Çelik, çelik i emaluar, hekur i derdhur | Po |
| Inoks | Po (nëse magneti ngjit në fundin e enës së gatimit) |
| Alumin, bakër, tunxh, qelq, qeramikë, porcelan | Jo |

**SHËNIM**

- Enët e gatimit të përshtatshme për gatim me induksion etiketohen si të përshtatshme nga prodhuesi.
- Disa enë gatimi mund të bëjnë zhurma kur përdoren në zonat e gatimit me induksion.
- Këto zhurma nuk tregojnë se pllaka ka avari dhe nuk ndikojnë në asnjë mënyrë në funksionimin e saj.
- Enë gatimi të veçanta prej inoksi mund të jenë të papërshtatshme për gatimin me induksion. Kontrolloni nëse fundi i enës së gatimit tërhiqet nga magneti.

### Madhësitë e enëve të gatimit për zonat e gatimit me induksion

Zonat e gatimit me induksion përshtaten automatikisht me madhësinë e fundit të enës së gatimit deri në njëfarë kufiri. Megjithatë, pjesa magnetike e fundit të enës së gatimit duhet të ketë një diametër minimal në varësi të madhësisë së zonës së gatimit.
Për rezultate maksimale, përdorni enë gatimi diametri ferromagnetik i të cilave përputhet me atë të vatrës. Nëse ena e gatimit nuk diktohet nga vatra, provoni një vatër më të vogël.

**SHËNIM**

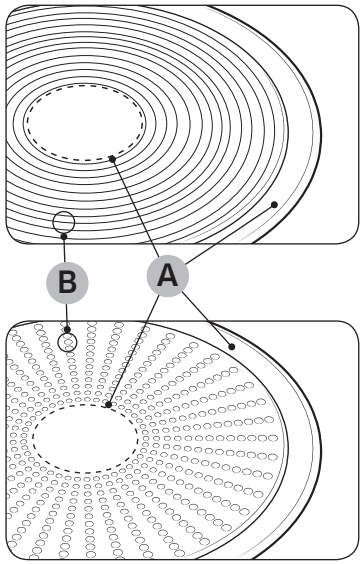
Për diametrin e enëve të gatimit, ju lutemi referojuni specifikimeve të modelit të zonave të gatimit.

# Përpara se të filloni



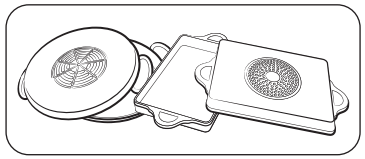
**Enë të tjera gatimi me induksion**

Disa enë gatimi kanë fund prej materiali të hollë magnetik në mënyrë që të funksionojnë me pllakë me nxehjeje me induksion. Këto enë gatimi kanë magnetizim të dobët dhe mund të mos funksionojnë mirë. (Magnetizimi i dobët do të thotë se magneti nuk ngjitet mirë ose zona ku ngjitet magneti është e vogël.)



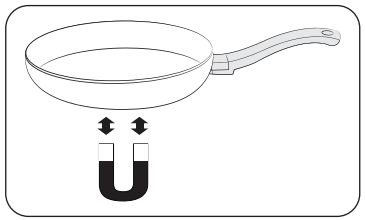

- Edhe pse enët e gatimit janë krijuar për pllakë me induksion, performanca e nxehjes mund të jetë e dobët ose ndonjëherë pllaka e sobës mund të mos diktojë enën e gatimit në varësi të madhësisë dhe fuqisë së zonës magnetike në fundin e enës së gatimit.

**A.** Zona ku nuk ngjitet magneti
**B.** Zona ku ngjitet magneti



Nëse përdorni enë të mëdha gatimi me element ferromagnetik më të vogël, do të nxehet vetëm elementi ferromagnetik. Rrjedhimisht, nxehtësia mund të mos shpërndahet njëtrajtësisht.

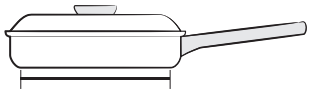
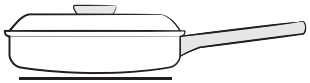
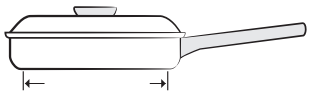
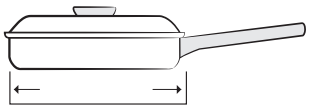
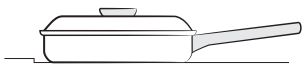
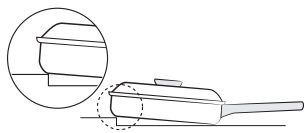
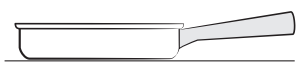
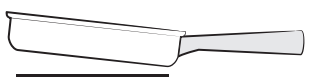
**Testi i përshtatshmërisë**



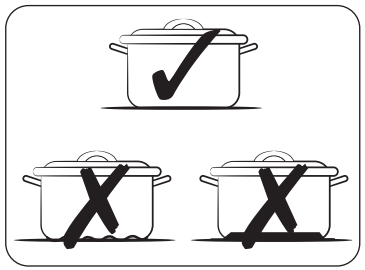
Ena e gatimit është e përshtatshme për gatim me induksion nëse magneti ngjitet në fundin e enës së gatimit dhe nëse ena e gatimit etiketohet si e përshtatshme nga prodhuesi i saj.

- Enët e mira të gatimit mund t'i dalloni nga bazamenti i tyre. Bazamenti supozohet të jetë sa më i trashë dhe sa më i sheshtë që të jetë e mundur.
- Kur blini enë të reja gatimi, kushtojini vëmendje të veçantë diametrit të bazamentit. Prodhuesit shpesh japin vetëm diametrin e buzës së sipërme.
- Mos përdorni enë gatimi me bazament të dëmtuar me anë të ashpra ose që mund të kenë gërvishtje. Nëse ena e dëmtuar e gatimit zvarritet mbi sipërfaqe, ajo mund të gërvishtë pllakën prej qeramike.
- Kur janë të ftohta, bazamentet e enëve të gatimit janë normalisht të përkulura lehtësisht nga brenda (të lugëta). Ato nuk duhet të përkulen nga jashtë (të mysëta).
- Nëse dëshironi të përdorni një lloj të veçantë ene gatimi, për shembull një tenxhere me presion, tigan për zierje ose tigan të thellë, ndiqni udhëzimet e prodhuesit.

### Pozicionimi i saktë

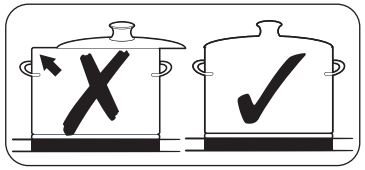
| I saktë | I gabuar |
|---|---|
|  |  |
| Enë gatimi me bazament të sheshtë dhe anë të drejta | Enë gatimi me bazament ose anë të lakuara apo të mbledhura |
|  |  |
| Ena e gatimit plotëson ose tejkalon madhësinë minimale të rekomanduar për zonën e gatimit. | Ena e gatimit nuk plotëson madhësinë minimale të nevojshme për zonën aktuale të gatimit. |
|  |  |
| Ena e gatimit puthitet plotësisht mbi sipërfaqen e pllakës së sobës. | Ena e gatimit puthitet në skajin e pllakës së sobës ose nuk puthitet plotësisht mbi sipërfaqen e saj. |
|  |  |
| Ena e gatimit është ekuilibruar siç duhet. | Doreza e rëndë shkakton animin e enës së gatimit. |

### Këshilla për kursimin e energjisë



Ndiqni këto këshilla për të kursyer energji.

- Vendoseni gjithmonë enën e gatimit mbi zonën e gatimit përpara se të ndizni vatrën përkatëse.
- Mbani pastër zonat e gatimit dhe bazamentin e enës së gatimit. Përndryshe, do të konsumohet më shumë energji.
- Vendoseni mirë kapakun e enës së gatimit, nëse ka. Kjo do të reduktojë konsumin e energjisë.



- Fikeni vatrën që është në punë përpara përfundimit të kohës së gatimit. Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

### Pozicionimi i saktë

Enët e gatimit mund ti testoni për të parë nëse ato janë të përshtatshme për t'u përdorur me produktin.

1. Shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ për 1-2 sekonda për të ndezur pllakën e sobës.
2. Shtypni butonin **Ndalo & Blloko** ⏸ (3sec) për 3 sekonda për të aktivizuar bllokimin e sigurisë për fëmijët.
3. Shtypni butonin **Kohëmatësi** ◷ për 3 sekonda për të aktivizuar modalitetin e testit të përshtatshmërisë së enës së gatimit.
4. Vendosni enën e gatimit në një nga zonat e gatimit, dhe më pas shtypni dhe mbani shtypur butonin **Zona e gatimit** ▢ për 3 sekonda.

| Ekrani | Përshkrimi |
|---|---|
| 0 | Ena e gatimit është e papërshtatshme |
| 1-7 | Ena e gatimit është e përshtatshme, por jo efiçente |
| 8-10 | Ena e gatimit është e përshtatshme |

# Përpara se të filloni

## Përdorimi i butonave me prekje

Për të përdorur butonat me prekje, prekni butonin e dëshiruar me majën e gishtit tregues deri sa ekranet përkatëse të ndriçojnë ose të fiken, ose derisa të aktivizohet butoni i dëshiruar.
Sigurohuni se po prekni vetëm një buton kur vini në përdorim pajisjen. Nëse gishti mbështetet shumë mbi buton, mund të aktivizohet edhe një buton përbri.

## Zhurmat gjatë funksionimit

Nëse arrini të dëgjoni.

- Zhurmë kërcitëse: ena e gatimit përbëhet nga materiale të ndryshme.
- Fishkëllimë: jeni duke përdorur më shumë se dy zona gatimi dhe ena e gatimit përbëhet nga materiale të ndryshme.
- Zukatje: jeni duke përdorur nivele të larta energjie.
- Kërcitje: ka luhatje energjie.
- Vërshëllimë, zukamë: ventilatori po punon.

Zhurmat janë normale dhe nuk kanë të bëjnë me ndonjë defekt.

**⚠ VINI RE**

Mos përdorni enë gatimi të madhësive dhe materialeve të ndryshme.
Përdorimi i enëve të gatimit të madhësive ose materialeve të ndryshme mund të shkaktojë zhurma dhe dridhje.

**SHËNIM**

Përdorimi i niveleve të ulëta të energjisë (1-5) mund të shkaktojë zhurma kërcitëse.

## Pastrimi fillestar

Pastroni sipërfaqen prej xhami qeramike me leckë të njomë dhe me pastrues pllakash prej xhami qeramike.

**⚠ VINI RE**

Mos përdorni pastrues kaustikë ose gërryes. Sipërfaqja mund të dëmtohet.

# Funksionimi

## Ndezja e pajisjes

Pajisja ndizet duke përdorur butonin **Ndiz/Fik** ⏻ . Shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ për afërsisht 1-2 sekonda.

**SHËNIM**

Pasi të jetë aktivizuar butoni **Ndiz/Fik** ⏻ për të ndezur pajisjen, duhet të përzgjidhet një nivel energjie brenda rreth 20 sekondave. Në të kundërt pajisja do të fiket vetë për arsye sigurie.

## Fikja e pajisjes

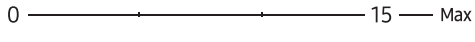
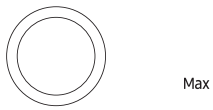
Për të fikur plotësisht pajisjen, përdorni butonin **Ndiz/Fik** ⏻.
Shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ për afërsisht 1-2 sekonda.

**SHËNIM**

Pasi të keni fikur një zonë të vetme gatimi ose të gjithë sipërfaqen e gatimit, prania e nxehtësisë së mbetur do të shfaqet në ekranin digjital të zonës përkatëse të gatimit në formën e një H, dy hapa për "e nxehtë".
Temperatura ulet, H, do të zhduket.

## Zgjedhja e zonës së gatimit dhe nivelit të energjisë

1. Për të zgjedhur zonën e gatimit, shtypni butonin përkatës të **zonës së gatimit** ▢ .
2. Për të përcaktuar dhe për të rregulluar nivelin e energjisë, shtypni butonat e nivelit të energjisë.

| | |
|---|---|
| Komandat e kontrollit |  |
| Çelësi i kontrollit |  |

**SHËNIM**

- Kur zgjidhni zonën e gatimit, niveli i paracaktuar vendoset në 15.
- Nëse shtypni më shumë se një buton për më shumë se 8 sekonda, dO do të shfaqet në ekranin e zonës së gatimit.

**Cilësime të sugjeruara për gatimin e ushqimeve specifike**

Numrat në tabelën e mëposhtme janë udhëzues. Niveli i energjisë i nevojshëm për metoda të ndryshme gatimi varet nga një sërë faktorësh, duke përfshirë cilësinë e enës së gatimit që po përdoret, si dhe llojin dhe sasinë e ushqimit që po gatuhet.

| Niveli i fuqisë | Metoda e gatimit | Shembujt e përdorimit |
|---|---|---|
| 14-15 | Ngrohje / Skuqje e lehtë / Skuqje | Ngrohje e sasive të mëdha të lëngjeve, zierje e makaronave, përzhitje e mishit, skuqje e fortë e gulashit, zierje e mishit |
| 8-11 | Skuqje intensive | Biftek, filetë mishi, patate të tiganisura me qepë, salsiçe, petulla në tigan/ pallaçinka |
| 7-10 | Skuqje | Schnitzel/kotëleta, mëlçi, peshk, mish i skuqur fort, vezë të skuqura |
| 5-7 | Zierje | Gatuan deri në 1,5 l lëng, patate, perime |
| 2-4 | Zierje me presion / Zierje me zjarr të ngadalshëm / Zierje | Zierje me presion dhe me zjarr të ngadalshëm i sasive të vogla të perimeve, zierje e orizit dhe e gatimeve me qumësht |
| 1-2 | Shkrirja | Shkrirje e gjalpit, shkrirje e xhelatinës, shkrirje e çokollatës |

**SHËNIM**

Do t'ju duhet të rregulloni nivelin e energjisë sipas ushqimeve dhe enës përkatëse të gatimit.

# Funksionimi

## Rritje fuqie

Funksioni **Rritje fuqie** shton energjinë për secilën nga zonat e gatimit. (shembull: vendosni një sasi të madhe uji për ta zierë)
Pas kohës së **Rritje fuqie**, zonat e gatimit kthehen automatikisht në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.

**SHËNIM**

- Në rrethana të caktuara, funksioni **Rritje fuqie** mund të çaktivizohet automatikisht për të mbrojtur pjesët e brendshme elektronike të pllakës së sobës. Për shembull, është e pamundur të prodhohet fuqi maksimale njëkohësisht në zonën e pasme Fleksibël  dhe në zonën e përparme Fleksibël.
- Referojuni specifikimeve për zonat e gatimit të modelit tuaj për kohën e **Rritje fuqie**.

### Menaxhimi i fuqisë

Zonat e gatimit kanë një nivel fuqie maksimale.
Nëse ky diapazon fuqie tejkalohet duke aktivizuar funksionin **Rritje fuqie**, Menaxhimi i Fuqisë ul automatikisht nivelin e fuqisë së zonës së gatimit. Ekrani për këtë zonë gatimi ndryshon për disa sekonda midis nivelit të caktuar të fuqisë dhe nivelit maksimal të mundshëm të fuqisë. Më pas, ekrani ndryshon nga niveli i caktuar i fuqisë në nivelin maksimal të mundshëm të fuqisë.

## Përdorimi i zonës fleksibël (Vetëm për modelet që kanë zonën fleksibël)

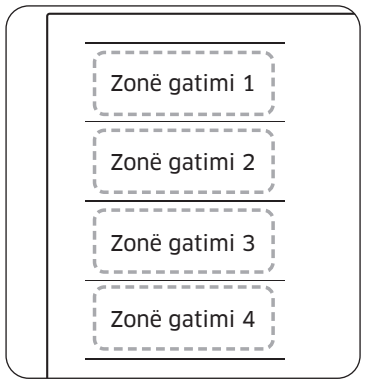
Funksioni fleksibël mund të përdoret për të gjithë zonën e majtë të gatimit me qëllim përdorimin e enëve të mëdha të gatimit. (shembull: enë gatimi ovale, enë peshku)

1. Shtypni butonin**Zona fleksibël** .
2. Për të vendosur dhe rregulluar nivelin e fuqisë, përdorni butonin **Niveli i fuqisë** .

**SHËNIM**

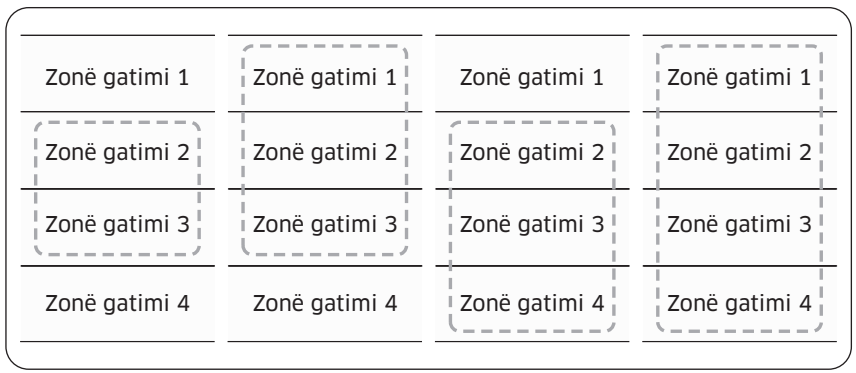
- Shtypni butonin **Zona fleksibël** gjatë përdorimit, funksioni **Zona fleksibël** do të çaktivizohet.
- Nëse shtypni butonin **Zona fleksibël** ndërkohë që çdo vatër funksionon në një nivel të ndryshëm, vatra ndizet në një nivel të lartë.

## Zona fleksibël plus (Vetëm për modelet që e kanë zonën fleksibël plus)




Zona fleksibël është zona e madhe e gatimit në të majtë të pllakës së sobës (shihni figurën majtas) që është krijuar posaçërisht për t'u përshtatur me disa enë dhe tiganë, të cilët vijnë njëherësh në forma dhe madhësi të ndryshme. Zona fleksibël ka katër zona që përdoren nga induktorë të veçantë, duke ju mundësuar të gatuani pavarësisht se ku vendoset ena e gatimit mbi zonën e gatimit.

Me zonën fleksibël plus, mund të përdorni një kombinim të zonave të ndryshme të gatimit për të zgjeruar hapësirën e gatimit. Shtypni butonin **Zona fleksibël** për të përdorur zonën e gatimit si më poshtë.




**SHËNIM**

- Nëse përdorni vetëm një zonë gatimi, diametri i fundit të enës së gatimit duhet të jetë nën 14 cm.
- Pllakës së sobës mund t'i nevojiten 5-10 sekonda për të diktuar pozicionin e enës së gatimit.
- Ndërsa pllaka dikton enën e gatimit, mund të ketë zhurma.
- Mos e hiqni enën e gatimit ndërsa gatuani. Për arsye sigurie, pllaka e sobës ndalon automatikisht nëse ena e gatimit hiqet për më shumë se 5 sekonda.

**Përdorimi i Zonës fleksibël plus (Vetëm për modelet që e kanë zonën fleksibël plus)**

1. Shtypni butonin**Zona fleksibël** .
2. Për të vendosur dhe rregulluar nivelin e fuqisë, përdorni butonin **Niveli i fuqisë**.

**SHËNIM**

- Nëse shtypni butonin **Zona fleksibël** gjatë përdorimit, funksioni **Zona fleksibël** do të çaktivizohet.
- Nëse shtypni butonin **Zona fleksibël** ndërsa secila prej zonave të gatimit punon në nivele të ndryshme, ajo do të rregullohet automatikisht në nivel më të lartë.
- Kur lëvizni ose shtoni enë gatimi në një zonë të re Flex, anuloni veprimin aktual, dhe më pas shtypni butonin përkatës të**Zona e gatimit** për të aktivizuar zonën e gatimit.

# Funksionimi

## Ruaj ngrohtësinë

1. Përdoreni këtë funksion për ta mbajtur ngrohtë ushqimin e gatuar. Shtypni butonin përkatës **Zona e gatimit** ▢.
2. Shtypni butonin **Ruaj ngrohtësinë** .
3. Ekrani i zonës së gatimit do të ndryshojë.
4. Shtypni sërish butonin **Ruaj ngrohtësinë** për të fikur zonën e gatimit.

## Kohëmatësi

**Përdorimi i kohëmatësit si fikje për siguri**

Nëse për një zonë gatimi vendoset një kohë e caktuar, zona e gatimit do të fiket pasi të ketë mbaruar koha e caktuar. Ky funksion mund të përdoret për disa zona gatimi njëkohësisht.

**Cilësimi i kohëmatësit**

Zona(t) e gatimit për të cilat dëshironi të aplikoni fikjen për siguri duhet të ndizen.

1. Shtypni butonin **Kohëmatësi** .
2. Caktoni kohën duke shtypur vazhdimisht butonin **Kohëmatësi** .
3. Për të anuluar cilësimet e kohëmatësit, mbani shtypur butonin **Kohëmatësi** për 3 sekonda.

**SHËNIM**

- Për të ndryshuar më shpejt cilësimet, shtypni dhe mbani shtypur cilindo nga butonat **Kohëmatësi** derisa të arrini vlerën e dëshiruar.
- Pasi të ketë përfunduar koha e përcaktuar, sinjali akustik do të bjerë disa herë. Gjithsesi, zona e gatimit nuk do të fiket.

## Ndalo/Rifillo

Funksioni **Ndalo/Rifillo**ndez njëkohësisht të gjitha zonat e gatimit të ndezura me cilësim energjie të ulët dhe pastaj kalon përsëri në nivelin e fuqisë të caktuar më parë. Ky funksion mund të përdoret për të ndërprerë shkurtimisht dhe më pas për të vijuar procesin e gatimit, p.sh. për t'iu përgjigjur një telefonate.
Kur aktivizohet funksioni **Ndalo/Rifillo**, çaktivizohen të gjithë butonat përveç butonave **Ndalo & Blloko** (3sec), dhe **Ndiz/Fik** .
Për të rifilluar gatimin, shtypni sërish butonin **Ndalo & Blloko** (3sec).

| | Paneli i kontrollit | Ekrani |
|---|---|---|
| Për ta ndezur | Shtypni butonin **Ndalo & Blloko** (3sec) | |
| Për ta fikur | Shtypni butonin **Ndalo & Blloko** (3sec) | Kthehuni në nivelin e mëparshëm të fuqisë |

## Ndalim i shpejtë

Ky opsion redukton hapin dhe kohën që nevojitet për të ndaluar gatimin.
Për të fikur një zonë gatimi, shtypni butonin **Zona e gatimit** ▢ për 2 sekonda.

**SHËNIM**

Butoni **Zona fleksibël** nuk e mbështet funksionin e ndalimit të shpejtë.

## Bllokimi i sigurisë për fëmijët

Mund ta përdorni bllokimin e sigurisë për fëmijët për t'u mbrojtur nga ndezja e paqëllimshme në një zonë gatimi dhe nga aktivizimi i një sipërfaqeje gatimi. Edhe paneli i kontrollit, me përjashtim të butonit **Ndiz/Fik** ⏻ (Vetëm komanda e fikjes), mund të bllokohet me qëllim që të parandalohen ndryshimet e cilësimeve në mënyrë paqëllimshme, si për shembull gjatë fshirjes së panelit me leckë.

**Aktivizimi/çaktivizimi i bllokimit të sigurisë për fëmijët**

1. Shtypni butonin **Ndalo & Blloko** ⏸ (3sec) për afërsisht 3 sekonda. Një sinjal akustik do të tingëllojë si konfirmim.
2. Shtypni cilindo buton do të shfaqet te ekranet duke treguar se bllokimi i sigurisë për fëmijët është aktivizuar.
3. Për të çaktivizuar bllokimin e sigurisë për fëmijët, shtypni sërish butonin **Ndalo & Blloko** ⏸ (3sec) për 3 sekonda. Një sinjal akustik do të tingëllojë si konfirmim.

**SHËNIM**

- Pavarësisht ndezjes/fikjes, bllokimi për fëmijët është aktiv.
- Bllokimin e sigurisë për fëmijët mund ta caktoni gjatë gatimit. Për të çaktivizuar vatrën kur bllokimi i sigurisë për fëmijët është i ndezur, shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ ose çaktivizoni në fillim bllokimin e sigurisë për fëmijët dhe më pas shtypni butonin përkatës të **Zona e gatimit** ▢.

## Kufiri i fuqisë maksimale

Ky funksion ju lejon të rregulloni fuqinë maksimale të njësisë.

1. Mbajeni pajisjen të fikur
2. Shtypni butonin **Ndalo & Blloko** ⏸ (3sec) për afërsisht 3 sekonda për të ndezur bllokimin e sigurisë për fëmijët.
3. Shtypni njëkohësisht butonin **Zona e gatimit** ▢ majtas sipër dhe butonin **Zona e gatimit** ▢ djathtas sipër për afërsisht 3 sekonda.
4. Shtypni butonin **Kohëmatësi** 🕒 për afërsisht 3 sekonda. Ekranet do të shfaqin Po dhe fuqinë maksimale aktuale.
5. Mund ta rregulloni kufirin e energjisë duke përdorur butonin **Ndalo & Blloko** ⏸ (3sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ për të vendosur cilësimet.

**SHËNIM**

Në modalitet fuqie të ulët (3000 W, 4000 W), niveli i fuqisë do të rregullohet automatikisht.

# Funksionimi

## Tingulli aktiv/joaktiv

1. Shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ për afërsisht 1-2 sekonda.
2. Shtypni butonin **Kohëmatësi** ◷ për 3 sekonda brenda 10 sekondave pasi të jetë ndezur energjia.
3. Tingulli do të çaktivizohet dhe do të shfaqet OF në ekran.
4. Për të ndryshuar cilësimin e tingullit, përsëritni hapat 1 dhe 2. Tingulli do të aktivizohet dhe do të shfaqet On në ekran.

**SHËNIM**

Ndryshimi i cilësimeve të tingullit pas 10 sekondave nga ndezja nuk është i mundur.

## Smart Connect

Pllaka e sobës ka të integruar modulin me Wi-Fi që mund ta përdorni për të sinkronizuar pllakën me aplikacionin SmartThings. Në aplikacionin e celularit inteligjent mund:

- të monitoroni gjendjen e përdorimit dhe cilësimet e nivelit të fuqisë të elementeve të pllakës së sobës.
- të kontrolloni dhe të ndryshoni cilësimet e kohëmatësit.

Funksionet që mund të përdoren nga aplikacioni SmartThings mund të mos punojnë lirisht në kushte të dobëta komunikimi ose nëse produkti është instaluar në një vend me sinjal të dobët Wi-Fi.

**Mënyra e lidhjes së pllakës së sobës**

Përpara se të përdorni funksionet në distancë të pllakës së sobës Samsung, duhet ta çiftoni me aplikacionin SmartThings.

1. Shkarkoni dhe hapni aplikacionin SmartThings në pajisjen inteligjente.
2. Shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ për afërsisht 1-2 sekonda për të ndezur pllakën e sobës.
3. Shtypni butonin **Ndalo & Blloko** ⏸ (3 sec) për afërsisht 3 sekonda për të aktivizuar bllokimin e sigurisë për fëmijët.
4. Ndiqni udhëzimet e aplikacionit dhe shtypni dhe mbani shtypur butonin Max për 3 sekonda.
5. Gjatë kryerjes së lidhjes, treguesi i Wi-Fi do të pulsojë. Pas përfundimit të procesit, treguesi ndriçon pa pulsuar. Tani pllaka e sobës është lidhur me sukses.
6. Nëse treguesi Wi-Fi i Smart Connect nuk ndizet, ndiqni udhëzimet e aplikacionit për ta rilidhur.

**SHËNIM**

- Sigurohuni që ta caktoni funksionin Smart Connect vetëm kur nuk ka asnjë pllakë sobe në punë.
- Për udhëzime të mëtejshme, referojuni manualit në internet në adresën www.samsung.com

**Aktivizimi/çaktivizimi i Wi-Fi**

- Për të ndryshuar aktivizimin/çaktivizimin e Wi-Fi, përsërisni hapat nga **2** deri në **4**.

## Komandimi i aspiratorit

Ky produkt vjen me një pajisje me Bluetooth që mund ta përdorni për të lidhur pllakën e sobës me modelet me komandim aspiratori të Samsung. Përmes lidhjes me Bluetooth, mund të përdorni funksionin e komandimit të aspiratorit në aplikacionin SmartThings.
Për të mësuar më shumë rreth modeleve me komandim aspiratori të Samsung, vizitoni www.samsung.com.

**Për lidhjen me një model me komandim aspiratori**

1. Shkarkoni dhe hapni aplikacionin SmartThings në celularin inteligjent. Më pas, kryeni procedurën Smart Connect për t'u lidhur me pllakën e sobës.
2. Ndiqni udhëzimet për Bluetooth të modelit me komandim aspiratori dhe aktivizoni lidhjen me Bluetooth.
3. Shtypni dhe mbani njëkohësisht shtypur butonat **Kohëmatësi** ◷ dhe **Ndalo & Blloko** (3 sec) për të realizuar lidhjen me Bluetooth. Kur lidhja me Bluetooth kryhet me sukses, bt shfaqet në ekran.
4. Për të përdorur komandimin e aspiratorit, ndiqni udhëzimet në manualin e përdorimit të modelit me komandim aspiratori dhe në udhëzuesin e aplikacionit.

**SHËNIM**

- Nëse lidhja Smart Connect nuk kryhet me sukses, nuk mund të përdorni aplikacionin SmartThings për të monitoruar dhe komanduar aspiratorin.
- Në mungesë të lidhjes Smart Connect me pllakën e sobës, mund të përdorni lidhjen me Bluetooth për të çiftuar pllakën me aspiratorin dhe për t'i sinkronizuar. Për ta bërë këtë, ndiqni hapat 2 dhe 3 më lart.

# Mirëmbajtja e pajisjes

## Pllakë sobe

**⚠ VINI RE**

Detergjentet e pastrimit nuk duhet të bien në kontakt me një sipërfaqe të nxehtë të xhamit qeramikë: Të gjithë detergjentet e pastrimit duhet të hiqen me sasi të përshtatshme të ujit të pastër pas pastrimit sepse ato mund të kenë një efekt kaustik kur sipërfaqja nxehet. Mos përdorni asnjë pastrues të fortë si sprajet për skarën ose furrën, tel enësh ose pastrues të ashpër enësh.

**SHËNIM**

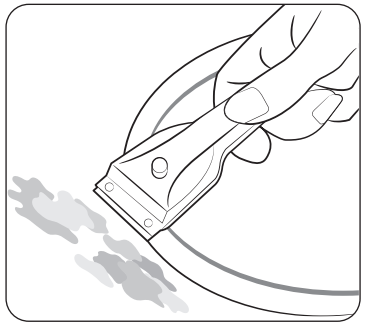
Pastrojeni sipërfaqen prej xhami qeramike pas çdo përdorimi kur ende është i ngrohtë aq sa edhe mund të preket. Kjo do të parandalojë djegien e derdhjes në sipërfaqe. Hiqni skoriet, njollat e ujit, pikat e yndyrës dhe çngjyrosjen metalike duke përdorur një pastrues të disponueshëm në treg për xhamin qeramikë ose inoksin.

## Njollat e lehta

1. Fshijeni sipërfaqen prej xhami qeramike me një copë të lagësht.
2. Thajeni me një copë të thatë. Mbetjet e detergjenteve të pastrimit nuk duhet të lihen mbi sipërfaqe.
3. Pastrojeni krejtësisht të gjithë sipërfaqen e gatimit prej xhami qeramike njëherë në javë me një pastrues të disponueshëm në treg për xhamin qeramikë dhe inoksin.
4. Fshijeni sipërfaqen e xhamit qeramikë duke përdorur sasi të përshtatshme uji të pastër dhe thajeni me një copë të pastër pa përbërje liri.

# Mirëmbajtja e pajisjes

## Njollat e forta

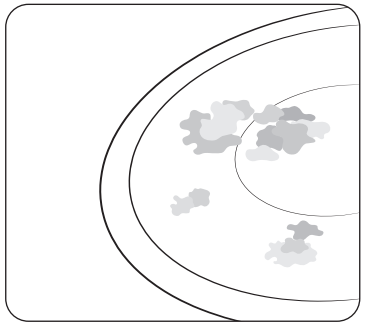


1. Për të hequr ushqimin e zier shumë dhe spërkatjet e forta, përdorni një krues xhami.
2. Vendoseni kruesin e xhamit në një kënd me sipërfaqen e xhamit qeramikë.
3. Hiqeni njollën duke e kruajtur me tehun.

**SHËNIM**

Kruesit e xhamit dhe pastruesit e xhamit qeramikë janë të disponueshëm në dyqanet e specialiteteve.

## Njollat problematike



1. Hiqeni sheqerin e djegur, plastikën e shkrirë, letrën e aluminit ose materialet e tjera me një krues xhami menjëherë dhe për sa kohë që është ende e nxehtë.

**⚠ VINI RE**

Ka rrezik që të digjeni kur përdoret kruesi i xhamit mbi një zonë të nxehtë gatimi:

2. Pastrojeni pllakën e sobës normalisht pasi të jetë ftohur. Nëse zona e gatimit mbi të cilën ka shkrirë diçka është lënë të ftohet, ngroheni përsëri për ta pastruar.

**SHËNIM**

Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqen e xhamit qeramikë të shkaktuara për shembull nga një tigan me anë të mprehta nuk mund të hiqen. Gjithsesi, ato nuk e dëmtojnë funksionimin e pllakës së sobës.

## Korniza e pllakës së sobës (opsion)

**⚠ VINI RE**

Mos përdorni uthull, lëng limoni ose pastrues skoriesh mbi kornizën e pllakës së sobës, përndryshe do të shfaqen njolla të errëta.

1. Fshijeni kornizën me një copë të lagësht.
2. Njomini papastërtitë e thara me një copë të njomë. Fshijeni dhe thajeni.

## Për të shmangur dëmtimin e pajisjes tuaj

- Mos e përdorni pllakën e sobës si sipërfaqe pune ose për të vendosur gjëra.
- Mos e vini në punë një zonë gatimi nëse nuk ka asnjë tigan mbi pllakën e sobës ose nëse tigani është bosh.
- Xhami qeramikë është shumë i fortë dhe rezistent ndaj goditjeve të temperaturës por nuk është i pathyeshëm. Ai mund të dëmtohet nga një objekt shumë i mprehtë ose i fortë që bie mbi pllakën e sobës.
- Mos i vendosni tiganët mbi kornizën e pllakës së sobës. Lustra mund të gërvishtet ose të dëmtohet.
- Shmangni derdhjen e lëngjeve acide për shembull uthulla, lëngu i limonit dhe detergjentet anti skorie në kornizën e pllakës së sobës pasi këto lëngje mund të shkaktojnë njolla të errëta.
- Nëse sheqeri ose një preparat i cili përmban sheqer bie në kontakt me një zonë të nxehtë gatimi dhe shkrihet, ajo duhet të pastrohet menjëherë me një krues kuzhine sa është ende e nxehtë. Nëse lihet të ftohet sipërfaqja mund të dëmtohet kur ta fshini.
- Mbajini të gjitha mjetet dhe materialet që mund të shkrihen, si për shembull plastiket, letrat e aluminit dhe letrat e furrës, larg sipërfaqes së xhamit qeramikë. Nëse ndonjë gjë e këtij lloji shkrin mbi pllakën e sobës, ajo duhet të hiqet menjëherë me një krues.

# Zgjidhja e problemeve dhe shërbimi

## Zgjidhja e problemeve

Mund të ndodhë një problem si pasojë e një informacioni të vogël që mund ta korrigjoni vetë me ndihmën e udhëzimeve të mëposhtme. Mos u përpiqni të bëni riparime të tjera nëse udhëzimet e mëposhtme nuk ndihmojnë në secilin rast specifik.

**⚠ VINI RE**

Riparimet e pajisjes duhet të kryhen vetëm nga një teknik i kualifikuar shërbimi. Riparimet e kryera jo si duhet mund të shkaktojnë rrezik të konsiderueshëm për përdoruesin. Nëse pajisja juaj ka nevojë për riparim, ju lutemi kontaktoni qendrën tuaj të shërbimit ndaj klientit.

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Zgjidhje |
|---|---|---|
| Çfarë duhet të bëj nëse zonat e gatimit nuk po funksionojnë? | • Është dëmtuar siguresa në rrjetin e shtëpisë. | • Nëse siguresat bëjnë qark të shkurtër disa herë, thërrisni një elektricist të autorizuar. |
| Çfarë duhet të bëj nëse zonat e gatimit nuk ndizen? | • Butoni **Ndiz/Fik** ⏻ është aktivizuar aksidentalisht.<br>• Paneli i kontrollit është pjesërisht i mbuluar nga një copë e njomë ose lëngje. | • Pajisja është ndezur siç duhet.<br>• Pastroni panelin e kontrollit. |
| Çfarë duhet të bëj nëse pamja H, h përveç treguesit të nxehtësisë së mbetur, zhduket papritmas? | • Butoni **Ndiz/Fik** ⏻ është aktivizuar aksidentalisht.<br>• Paneli i kontrollit është pjesërisht i mbuluar nga një copë e njomë ose lëngje. | • Pajisja është ndezur siç duhet.<br>• Pastroni panelin e kontrollit. |
| Çfarë duhet të bëj nëse, pasi të jenë fikur zonat e gatimit, nuk tregohet nxehtësia e mbetur në ekran | • Zona e gatimit u përdor vetëm për pak kohë dhe si rezultat nuk u nxeh mjaftueshëm. | • Nëse zona e gatimit është e nxehtë, telefononi qendrën lokale të shërbimit. |

# Zgjidhja e problemeve dhe shërbimi

| Kodet informuese | Shkaku i mundshëm | Zgjidhje |
|---|---|---|
| C0 | Ka problem me sensorin e temperaturës së vatrës | Rinisni pajisjen duke përdorur butonin **Ndiz/Fik** ⏻. Nëse problemi vazhdon, shkëputni energjinë për më shumë se 30 sekonda. Më pas, rinisni pajisjen dhe provoni sërish. Nëse problemi vazhdon sërish, kontaktoni një qendër lokale shërbimi. |
| C1 | Temperatura diktohet më e lartë se ajo e përcaktuar. | |
| C2 | Ka problem me sensorin PBA. | |
| A2 | Motori "DC" nuk punon për shkak të problemeve me PCB-në apo me rrjetin, ose ka çrregullime elektrike në fletën e motorit. | |
| dO | Butoni po shtypet për më shumë se 8 sekonda. | Kontrolloni nëse butoni është lagur ose shtypur. Nëse problemi vazhdon, rinisni pajisjen duke përdorur butonin **Ndiz/Fik** ⏻. Nëse problemi vazhdon ende, kontaktoni një qendër lokale shërbimi. |
| F0 | Komunikimet midis qarkut kryesor dhe PBC-ve nuk realizohen. | Rinisni pajisjen duke përdorur butonin **Ndiz/Fik** ⏻. Nëse problemi vazhdon, shkëputni energjinë për më shumë se 30 sekonda. Më pas, rindizni pajisjen. Nëse problemi vazhdon ende, kontaktoni një qendër lokale shërbimi. |
| F2 | "IC" e aktivizuar me prekje komunikon në mënyrë të çrregullt. | |
| UP | Është jashtë tensionit normal (220 - 240 V). | Kontrolloni mjedisin e energjisë elektrike në shtëpi. |
| U | Nëse ena e gatimit nuk është e përshtatshme për induksion, ose funksionon pa enën e gatimit, kjo shfaqen në ekran. | Përdorni një enë gatimi që është e përshtatshme për induksion. |

**Çfarë duhet të bëj nëse zona e gatimit nuk ndizet ose nuk fiket?**

Kjo mund të ndodhë për shkak të një prej arsyeve më poshtë:

- Paneli i kontrollit është pjesërisht i mbuluar nga një copë e njomë ose lëngje.
- Bllokimi i sigurisë për fëmijët është i ndezur dhe shfaq L.

**Çfarë duhet të bëj nëse ekrani dO është i ndriçuar?**

Kontrolloni si më poshtë:

- Paneli i kontrollit është pjesërisht i mbuluar nga një copë e njomë ose lëngje. Për ta rivendosur, shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻.
- Nëse është derdhur lëng në panelin e kontrollit, fshijeni.

**Çfarë duhet të bëj nëse ekrani C1 është i ndriçuar?**

Kontrolloni si më poshtë:

- Pllaka e sobës mbinxehet për shkak të funksionimit anormal.
- Pasi të jetë ftohur pllaka e sobës, shtypni butonin **Ndiz/Fik** ⏻ për ta rivendosur.

**Çfarë duhet të bëj nëse ekrani U është i ndriçuar?**

Kontrolloni si më poshtë:

- Ena e gatimit është e papërshtatshme, tepër e vogël ose në zonën e gatimit nuk është vendosur asnjë enë gatimi.
- Nëse përdorni një enë gatimi të përshtatshme, mesazhi i shfaqur do të zhduket automatikisht.

**Si duhet të veproj nëse ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë edhe pasi pllaka e sobës është fikur?**

Kontrolloni si më poshtë:

- Pasi keni përfunduar së përdoruri pllakën e sobës, ventilatori i ftohjes vazhdon të punojë vetë për ta ftohur.
- Pasi të jenë ftohur pjesët elektronike të pllakës së sobës ose nëse ka kaluar koha maksimale (10 minuta), ventilatori i ftohjes do të fiket.
- Nëse telefononi dhe kërkoni një shërbim për një informacion të dhënë më parë gjatë vënies në përdorim të pajisjes, për vizitën e teknikut të shërbimit për klientin mund të paguani një tarifë edhe gjatë periudhës së garancisë.

## Shërbimi

Përpara se të telefononi për ndihmë ose shërbim, kontrolloni seksionin "Zgjidhja e problemeve". Nëse ende keni nevojë për ndihmë, ndiqni udhëzimet e mëposhtme.

Është një gabim teknik?

Nëse po, ju lutemi kontaktoni me qendrën tuaj për shërbimin ndaj klientit. Gjithmonë përgatituni përpara për bisedën. Kjo do ta lehtësojë procesin e diagnostikimit të problemit dhe gjithashtu e bën më të lehtë të vendoset nëse ka nevojë për një vizitë nga shërbimi ndaj klientit apo jo.
Ju lutemi mbani shënim informacionin e mëposhtëm.

- Çfarë forme merr problemi?
- Në çfarë rrethanash ndodh problemi?

Kur telefononi ju lutemi të dini modelin dhe numrin e serisë së pajisjes suaj. Ky informacion mundësohet në pllakën e të dhënave si më poshtë:

- Përshkrimi i modelit
- Kodi i numrit të serisë (15 shifra)

Ju rekomandojmë ta regjistroni informacionin këtu për t'iu referuar më lehtë.

- Modeli:
- Numri i serisë:

Kur paguani kosto edhe gjatë periudhës së garancisë?

- Nëse do ta kishit zgjidhur problemin vetë duke zbatuar një nga zgjidhjet e ofruara në seksionin "Zgjidhja e problemeve".
- Nëse tekniku i shërbimit ndaj klientit duhet të bëjë telefonata të ndryshme për shërbim, sepse atij nuk i është dhënë i gjithë informacioni përkatës përpara vizitës së tij, dhe si rezultat, për shembull, i duhet të bëjë më shumë vajtje-ardhje për pjesët. Përgatitja për telefonatën siç u përshkrua më sipër do t'ju kursejë koston e këtyre udhëtimeve.

# Shënim

SAMSUNG

PYETJE OSE KOMENTE?

| VENDI | TELEFONONI | OSE NA VIZITONI ONLINE NË |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| VENDI | TELEFONONI | OSE NA VIZITONI ONLINE NË |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Indukciós főzőlap

## Használati útmutató

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Tartalom


## Az útmutató használata 3

A felhasználói útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk: 3
Modell neve és sorozatszáma 3

## Biztonsági előírások 3

A csomagolóanyag ártalmatlanítása 7
A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása 7
A termék megfelelő ártalmatlanítása (WEEE – elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 7

## A főzőlap beépítése 8

Biztonsági előírások a szerelő számára 8
Szükséges eszközök 8
Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz 8
Felszerelés a munkalapra 9
Alkatrészek 11

## Tudnivalók az első használat előtt 11

Főzőfelületek 11
Kezelőpanel 12
Indukciós fűtés 13
Biztonsági kikapcsolás 13
Maradékhőjelző 14
A hőmérséklet érzékelése 14
Főzőedény 14
Az érintőgombok használata 18
Működés közben hallható hangok 18
Első tisztítás 18

## Működtetés 18

A készülék bekapcsolása 18
A készülék kikapcsolása 18
A főzőfelület és a teljesítményszint kiválasztása 19
Max. teljesítménynövelés 20
A Flex zóna használata (csak a modellekhez alkalmazott Flex zóna esetén) 20
A Flex Plus zóna használata (csak a modellekhez alkalmazott Flex Plus zóna esetén) 21
Melegen tartás 22
Időzítő 22
Szünet/Folytatás 22
Gyorsleállás 22
Gyermekzár 23
Maximális teljesítménykorlát 23
Hang be-/kikapcsolása 24
Smart Connect 24
Páraelszívó vezérlése 25

## A készülék karbantartása 25

Főzőlap 25
Enyhe szennyeződések 25
Makacs szennyeződések 26
Különösen makacs szennyeződés 26
A főzőlap kerete (nem tartozék, külön vásárolható meg) 27
A készülék meghibásodásának megelőzése 27

## Hibakeresés és javítás 27

Hibakeresés 27
Szerviz 29

# Az útmutató használata

Kérjük, hogy a készülék használatbavétele előtt szánjon rá néhány percet, és tanulmányozza át ezt az útmutatót, különös tekintettel a következő fejezetben található biztonsági előírásokra. Őrizze meg az útmutatót, hogy a későbbiekben referenciaként használhassa. Ha a készüléket átadja másnak, feltétlenül mellékelje hozzá az útmutatót is az új tulajdonos számára.

### A felhasználói útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:

**⚠ FIGYELEM!**

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, amely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, amely **kisebb személyi sérülést vagy anyagi kárt** okozhat.

**⚠ VIGYÁZAT!**

A főzőlap használata közben előforduló tűz- és robbanásveszély, áramütés vagy személyi sérülés elkerülése érdekében tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

**MEGJEGYZÉS**

Hasznos tippek, javaslatok vagy információk, amelyek segítséget nyújtanak a felhasználóknak a termék használatához.

### Modell neve és sorozatszáma

A modell neve és sorozatszáma a főzőlap alján található.

Későbbi használat céljából írja le ezeket az adatokat, vagy csatolja a (termék tetején található) kiegészítő termékcímkét az aktuális oldalhoz.

Modell neve _____

Sorozatszám _____

# Biztonsági előírások

A készülék biztonsági szempontból megfelel az elfogadott műszaki és biztonsági szabványoknak. A készülék gyártójaként azonban úgy gondoljuk, hogy a mi felelősségünk megismertetni Önnek az alábbi biztonsági előírásokat.

## ⚠ FIGYELEM!

A készüléket nem használhatja olyan személy (ide értve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkezik, illetve aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy felügyeletet biztosít a számára, és elmagyarázza neki a készülék használatát.

Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, illetve korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, továbbá megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy olyan eligazítás után használhatják, amely magában foglalja a készülék biztonságos használatának módját és a lehetséges kockázatok tudatosítását. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

A leválasztásra szolgáló eszközöket a kiépített vezetékekbe kell beiktatni a kábelezési előírásokat szem előtt tartva.

# Biztonsági előírások

Lehetővé kell tenni a készülék beépítés utáni leválasztását az áramforrásról. A leválasztás érdekében hozzáférhetővé kell tenni a dugaszt, vagy kapcsolót kell beiktatni a kiépített vezetékbe a kábelezési előírásokat szem előtt tartva.

Ha a tápkábel megsérül, a balesetek megelőzése érdekében csak a gyártó vagy annak szervizképviselete, illetve megfelelő szakképzettséggel rendelkező személy cserélheti ki.

A kábelek javítását nem szabad ragasztóval vagy ragasztószalaggal elvégezni, mert azok nem tekinthetők megbízható javítási módnak.

FIGYELEM! Ha a készülék felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

A használat során a készülék felforrósodik. Ezért ügyeljen arra, hogy ne érjen a főzőlap belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELEM! A hozzáférhető részek használat közben forróak lehetnek! A kisgyermekeket tartsa távol a készüléktől!

Gőztisztítóval nem tisztítható.

Ne helyezzen fémtárgyakat – például kést, villát, kanalat, merőkanalat – a főzőlap felületére, mert felforrósodhatnak.

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kapcsolójával, ne bízza a kikapcsolását az edényérzékelőre.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító rendszer segítségével.

VIGYÁZAT! A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelje.

A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem építhető be díszajtó mögé.

FIGYELEM! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben forróak lehetnek. Ezért ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyermekek folyamatos felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a főzőlap közelében.

FIGYELEM! A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott forró zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet! Ehelyett kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy egy tűzoltó takaróval.

FIGYELEM! Tűzveszély! Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.

FIGYELEM! Kizárólag a főzőlap gyártójától származó, a gyártó által a használati utasításban megfelelőnek minősített vagy a készülékhez mellékelt főzőlapvédőt használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesethez vezethet.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, illetve korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, továbbá megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy olyan eligazítás után használhatják, amely magában foglalja a készülék biztonságos használatának módját és a lehetséges kockázatok tudatosítását. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói szintű karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.
A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

## ⚠ VIGYÁZAT!

Győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően lett beépítve, és a földelését képzett szakember végezte.
A készülék szervizelését csak képzett szakember végezheti. A nem megfelelően képzett személy által végzett javítás személyi sérüléshez vagy a készülék komoly meghibásodásához vezethet. Ha a készülék javításra szorul, forduljon a helyi szervizközponthoz. Ha nem a fenti utasítások szerint jár el, személyi és anyagi kár keletkezhet, és hatályát vesztheti a jótállás.
A szintben beépített készülékek csak a vonatkozó előírásoknak megfelelő konyhaszekrénybe vagy munkalapba beépítve használhatóak. Ez az elektromos berendezésekre vonatkozó alapvető érintésvédelmi előírásoknak való megfelelést is biztosítja.
Ha a készülék meghibásodik, eltörik, megreped vagy hasadás keletkezik rajta, tegye a következőket:

- kapcsolja ki az összes főzőfelületet,
- áramtalanítsa a főzőlapot, és
- forduljon a helyi szervizközponthoz.

Ha a főzőlap megreped, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket. Ne használja a főzőlapot, amíg az üveglapot ki nem cserélik.

# Biztonsági előírások

A főzőlapon ne melegítsen alufóliát, alufóliába csomagolt termékeket vagy alumíniumedénybe csomagolt fagyasztott ételt.

Az edény alja és a főzőlap közé került folyadék gőznyomást okozhat. Emiatt az edény elemelkedhet a főzőlapról.

Mindig győződjön meg arról, hogy a főzőlap és az edény alja is száraz.

Főzéskor a főzőfelületek felforrósodnak.

A kisgyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől.

A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mert a csomagolóanyagok veszélyesek lehetnek a gyermekek számára.

A készülék csak otthoni célú normál főzésre és olajban sütésre használható. A készülék nem kereskedelmi célú vagy ipari használatra készült.

Soha se használja a főzőlapot helyiségek fűtésére.

Ha a főzőlap közelében található csatlakozókhoz csatlakoztat elektromos készülékeket, legyen óvatos. Ügyeljen arra, hogy a vezetékek ne érjenek a főzőlaphoz.

A túlmelegített zsír és olaj könnyen tüzet foghat. Ha zsírban vagy olajban sült ételt, például sült krumplit készít, soha ne hagyja őrizetlenül a főzőlapot.

Használat után kapcsolja ki a főzőfelületeket.

Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőpaneleket.

Ne tegyen gyúlékony anyagot a főzőlapra, mert az tüzet okozhat.

A készülék használata során legyen óvatos, különben égési sérüléseket szerezhet.

Az elektromos készülékek vezetékei nem érhetnek hozzá a főzőlap forró felületéhez vagy a forró edényekhez.

Ne próbáljon ruhát szárítani a főzőlapon.

**Szívritmus-szabályozót vagy aktív szívimplantátumot használó személyek tartsák a felsőtestüket legalább 30 cm távolságra a működő indukciós főzőfelületektől. Ha bármilyen kétsége merülne fel, forduljon orvosához vagy a készülék gyártójához. (Csak indukciós főzőlap esetén.)**

Ne próbálja saját maga megjavítani, szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.

A főzőlap tisztításakor tartsa be a használati útmutató tisztításra és karbantartásra vonatkozó előírásait.

Tartsa távol a háziállatokat a készüléktől, mert ráléphetnek annak kezelőgombjaira, ami a készülék meghibásodásához vezethet.

## A csomagolóanyag ártalmatlanítása

**⚠ FIGYELEM!**

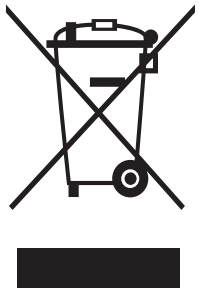
A készülék csomagolása teljes mértékben újrahasznosítható anyagokból készült. A kartonból és a hungarocellből készült részek megfelelő jelöléssel vannak ellátva. A csomagolóanyagokat és a használt készülékeket a biztonsági és környezetvédelmi szempontok figyelembevételével semmisítse meg.

## A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása

**⚠ FIGYELEM!**

A használt készüléket az ártalmatlanítása előtt tegye működésképtelenné, hogy ne jelentsen veszélyforrást. Ehhez kérjen meg egy képzett szakembert, hogy szüntesse meg a készülék hálózati csatlakozását, és húzza ki a tápvezetéket.
A készüléket tilos a háztartási hulladék közé tenni.
A lomtalanítási dátumokról és a nyilvános gyűjtőhelyekről a helyi hulladékgyűjtő központ vagy az önkormányzat tud felvilágosítással szolgálni.

## A termék megfelelő ártalmatlanítása (WEEE – elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtőrendszerrel rendelkező országokra vonatkozik.)
Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltő, fejhallgató, USB-kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében gondoskodjon felelősségteljesen az újrahasznosításukról.
Az otthoni felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérhetnek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és elektronikus tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásaival és az előírások értelmében rá vonatkozó termékspecifikus kötelezettségekkel – pl. REACH – kapcsolatos további tudnivalókért látogasson el a samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html weblapra.

# A főzőlap beépítése



**⚠ FIGYELEM!**

Az új készülék beépítését és földelését kizárólag képzett szakember végezheti el.
Kérjük, tartsa be ezt az utasítást. A jótállás nem terjed ki a helytelen beépítésből származó károsodásokra.
A műszaki adatok a jelen útmutató végén találhatók.

## Biztonsági előírások a szerelő számára

- A készülék beépítése során olyan eszközt kell alkalmazni, amely lehetővé teszi a készülék leválasztását az elektromos hálózatról valamennyi pólusánál. A pólusok egymástól való távolsága min. 3 mm. Erre a célra megfelelő szigetelőeszközöket, például vezetékvédő megszakítóeszközöket, biztosítékokat (a csavaros biztosítékokat el kell távolítani a foglalatból), földzárlatkioldókat és védőkapcsolókat kell alkalmazni.
- Tűzvédelmi szempontból a készülék megfelel az EN 60335-2-6 szabványnak. Ez a készüléktípus beépíthető úgy, hogy az egyik oldala egy magas szekrénnyel vagy egy fallal érintkezzen.
- A beépítés során biztosítani kell az érintésvédelmet.
- Annak a konyhai egységnek, ahová a készüléket beszerelik, meg kell felelnie a DIN 68930 szabvány stabilitási előírásainak.
- A nedvesség elleni védelem érdekében a vágásfelületeket megfelelő szigetelőanyaggal szigetelni kell.
- A csempével borított munkafelületeken teljesen ki kell tölteni fugával az illesztéseket a főzőlap körül.
- A természetes vagy mesterséges kőből vagy kerámiából készült burkolatok esetében a gyors működésű rugókat megfelelő műgyantával vagy kevert ragasztóval kell a helyükön rögzíteni.
- Győződjön meg arról, hogy a munkafelület szigetelése megfelelő, és nincsenek benne hézagok. Nem szabad azonban további szilikonszigetelést felvinni, mert szervizelés esetén megnehezíti az eltávolítást.
- Az eltávolításhoz alulról felfelé kell megnyomni a főzőlapot.
- A főzőlap alá be lehet szerelni egy lemezt.
- A fedél és a készülék előlapjának a fedél által takart része közötti szellőzőnyílást tilos letakarni.

## Szükséges eszközök

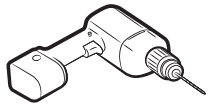
Ceruza

Phillips-csavarhúzó

Vonalzó vagy szintező

Védőszemüveg

Szablyafűrész



Fúró

## Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

A készülék hálózatra kötése előtt ellenőrizze, hogy a készülék (adattáblán feltüntetett) névleges feszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adattábla a főzőlap házának alsó részén található.

**⚠ FIGYELEM!**

Mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a hálózathoz, áramtalanítsa a hálózatot.

A fűtőelem feszültsége 230 V ~ (váltakozó feszültség). A készülék 220 V ~ és 240 V ~ váltakozó feszültségű hálózaton is kifogástalanul működik. A főzőlap bekötéséhez olyan eszközt kell használni, amely lehetővé teszi, hogy a készülék valamennyi pólusával lekapcsolódjon az elektromos hálózatról, és a pólusok egymástól való távolsága nyitott állapotban legalább 3 mm legyen, azaz például automatikus vezetékvédő kapcsolót, földzárlatkioldót vagy áramkör-megszakítót.

**⚠ FIGYELEM!**

A kábelbekötéseknek meg kell felelniük a vonatkozó előírásoknak, és a kapocspontok csavarjait erősen meg kell húzni.

**⚠ FIGYELEM!**

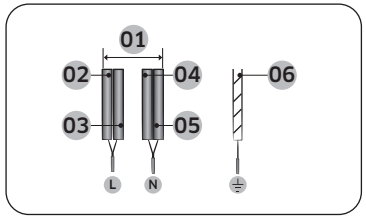
Miután a főzőlapot csatlakoztatta a hálózathoz, ellenőrizze, hogy minden főzőfelület használatra kész-e. Ehhez helyezzen egy megfelelő edényt egymás után mindegyik főzőfelületre, majd kapcsolja azt a legnagyobb fokozatra.

**⚠ FIGYELEM!**

Figyeljen oda (megfelelőség) a fali aljzat és a készülék fázis- és nullaérintkezőjére (kapcsolási rajzok), különben károsodhat a készülék. A helytelen beépítés okozta károsodásokra nem vonatkozik a jótállás.

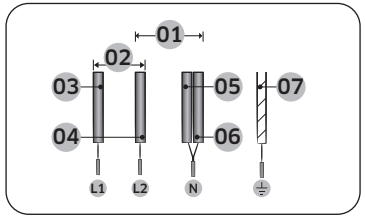
**⚠ FIGYELEM!**

Ha a tápkábel megsérül, a balesetek megelőzése érdekében csak a gyártó vagy annak szervizképviselete, illetve megfelelő szakképzettséggel rendelkező személy cserélheti ki.



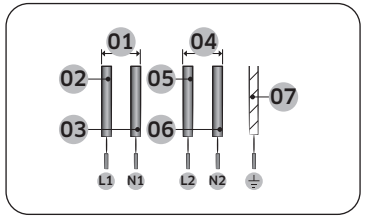

1 fázis (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V ~ | **04** | Kék |
| **02** | Fekete | **05** | Szürke |
| **03** | Barna | **06** | Zöld-sárga |




2 fázis (16 A): Bekötés előtt különítse el a két fázisvezetéket (L1 és L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V ~ | **05** | Kék |
| **02** | 380–415 V ~ | **06** | Szürke |
| **03** | Fekete | **07** | Zöld-sárga |
| **04** | Barna | | |



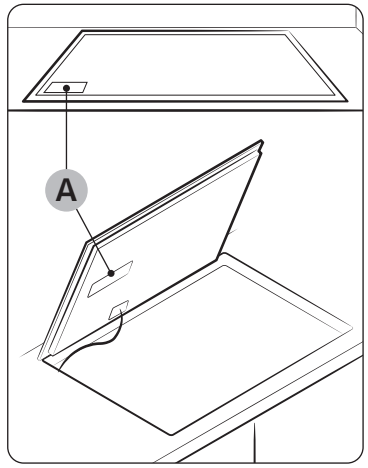

2 × 1 fázis (16 A): Bekötés előtt különítse el a vezetékeket.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V ~ | **05** | Barna |
| **02** | Fekete | **06** | Szürke |
| **03** | Kék | **07** | Zöld-sárga |
| **04** | 220–240 V ~ | | |

**⚠ FIGYELEM!**

Az áramellátás helyes bekötéséhez kövesse a kapocspontok mellett található huzalozási rajzot.

## Felszerelés a munkalapra




**A.** Sorozatszám

**MEGJEGYZÉS**

Felszerelés előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát, amelyet a minősítő címkén talál. Erre a számra szervizelési kérések esetén lesz szükség, és a készülék beszerelése után már nem olvasható le, mert a készülék tetején vagy alján lévő eredeti adattáblán található.

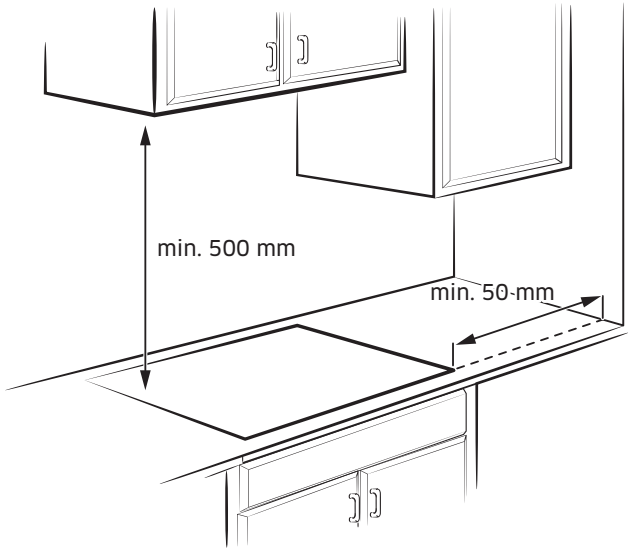
**MEGJEGYZÉS**

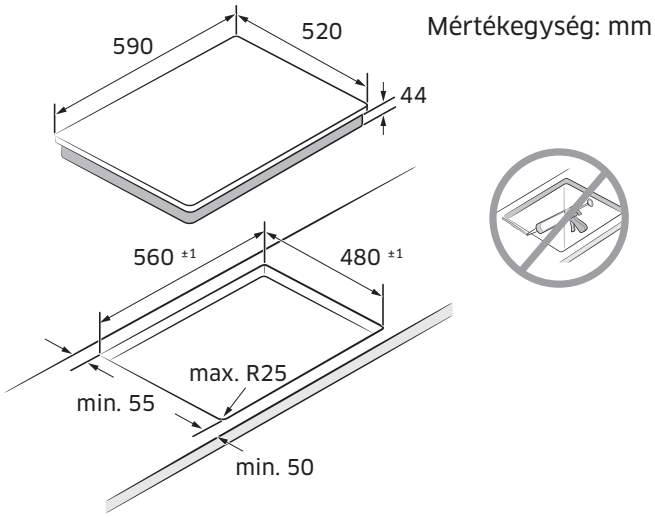
Fordítson különös figyelmet a minimális hely- és távolságigényre.

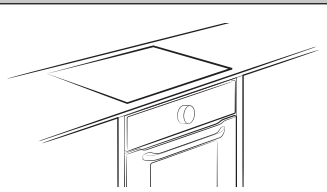
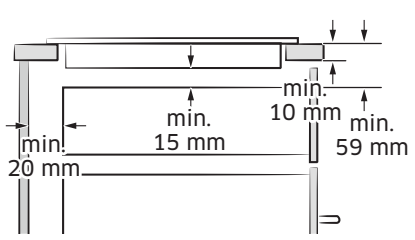
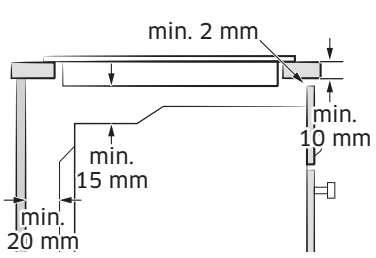
**MEGJEGYZÉS**

A főzőlap alján egy ventilátor található. Ha a főzőlap alatt egy fiók található, ne használja apró tárgyak vagy papír tárolására, mert ha a ventilátor beszippantja őket, kárt tehetnek a ventilátorban, vagy zavarhatják a hűtést.

# A főzőlap beépítése



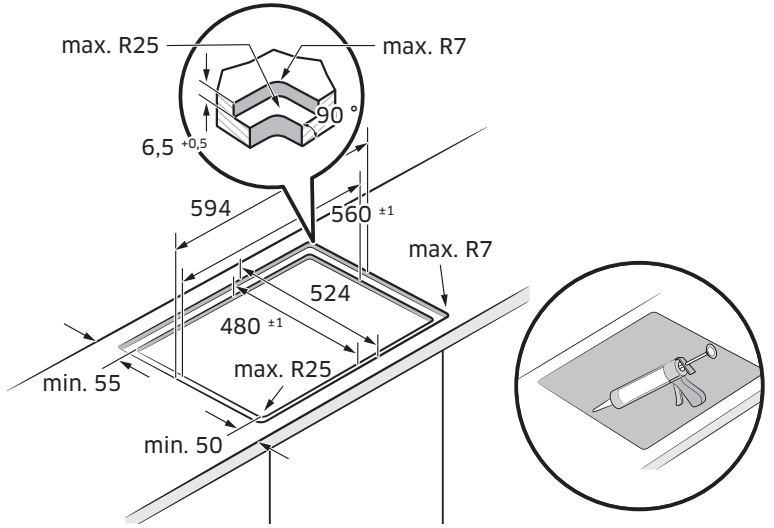



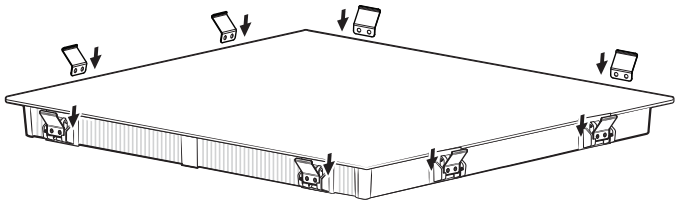

| Fiók | Sütő |
|---|---|
| |  |
|  |  |

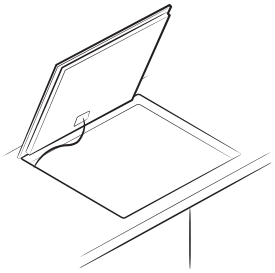


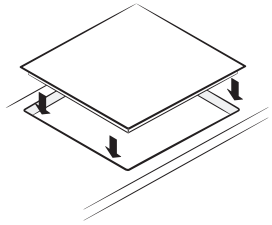


**Szintben beépített típus (csak az NZ6******FK típus építhető így be)**

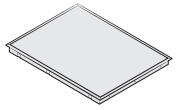








## Alkatrészek

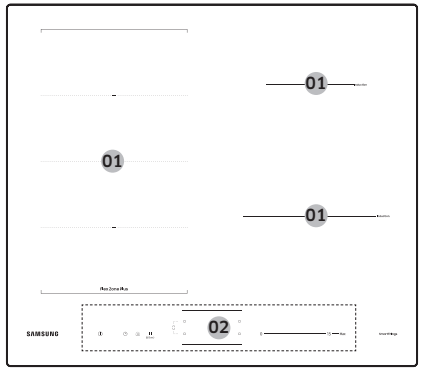


Indukciós főzőlap

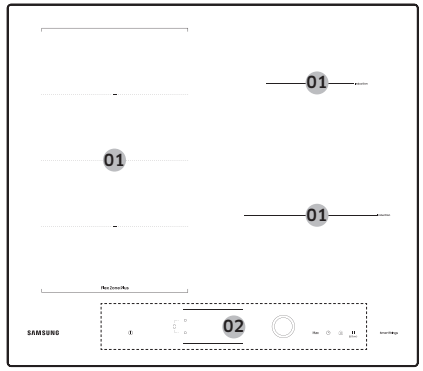
Rugós tartókonzol

## Főzőfelületek

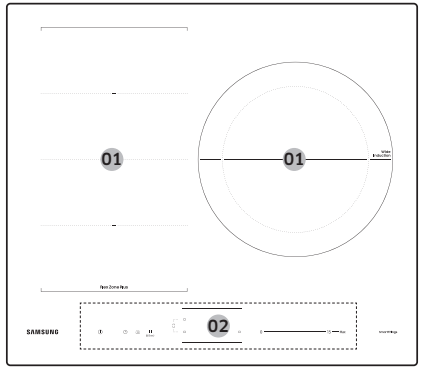
**NZ64B6056****



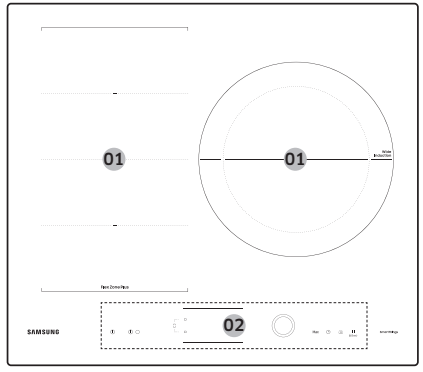

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****



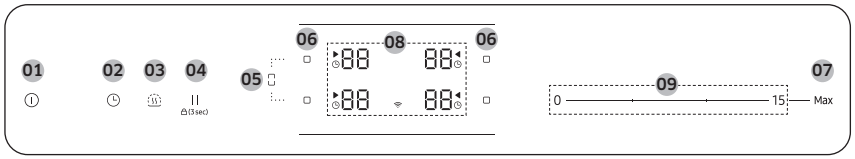

| | |
|---|---|
| **01** | Indukciós főzőfelület |
| **02** | Kezelőpanel |

# Tudnivalók az első használat előtt

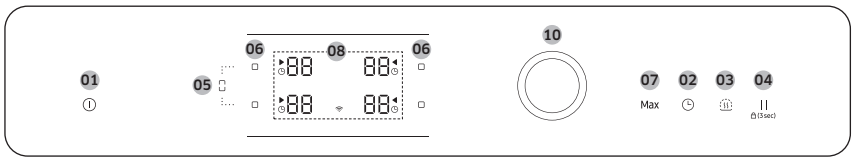


## Kezelőpanel

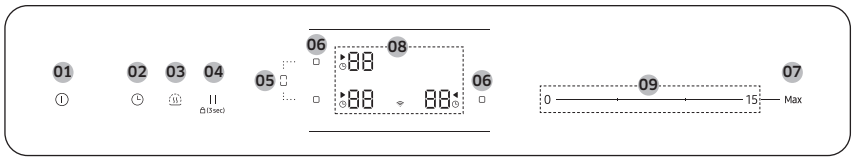
**Kezelőpanel 1 - NZ64B6056****



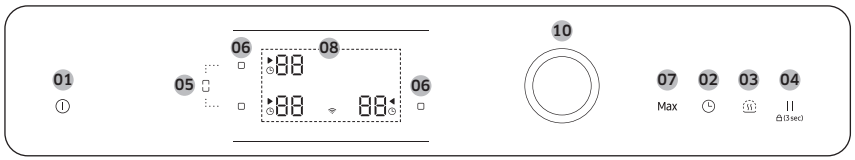

**Kezelőpanel 2 - NZ64B6058****




**Kezelőpanel 3 - NZ63B6056****

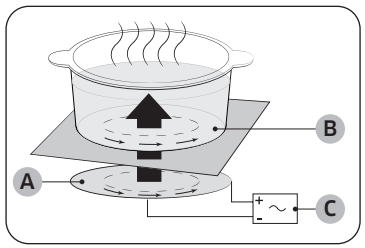



**Kezelőpanel 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Ki/Be | A főzőlap bekapcsolására és kikapcsolására szolgál. |
| **02** | Időzítő | Az időzítő be- és kikapcsolására, valamint beállítására használható. |
| **03** | Melegen tartás | Főzés után melegen tartja az ételt. |
| **04** | Szünet és zárolás | Alacsony fogyasztású beállításra kapcsolhatja az összes főzőfelületet. Nyomja meg 3 másodpercig a kezelőpanel zárolásához vagy zárolásának feloldásához. (Gyermekzár) |
| **05** | 'Flex zóna | A Flex zóna kiválasztására szolgál. |
| **06** | Főzőfelület | A főzőfelület kiválasztására szolgál. |
| **07** | Max. teljesítménynövelés | A funkció bekapcsolására szolgál. |
| **08** | Kijelző | Itt láthatók a hőmérséklet-beállítások, a maradékhő és a Wi-Fi-kapcsolat. |
| **09** | Vezérlősáv | Hőmérséklet-beállítás megadására és az idő növelésére vagy csökkentésére használható. |
| **10** | Vezérlőgomb | Hőmérséklet-beállítás megadására és az idő növelésére vagy csökkentésére használható. |

## Indukciós fűtés




**A.** Indukciós tekercs
**B.** Indukált áram
**C.** Elektromos áramkörök

- Az indukciós főzés alapelve: Ha edényt helyez a főzőfelületre, és bekapcsolja azt, az indukciós főzőlap elektromos áramkörei „indukált áramot” fejlesztenek az edény alján, ami azonnal növeli az edény hőmérsékletét.
- Gyorsabb főzés és sütés: Mivel nem az üveg, hanem közvetlenül az edény melegszik, az egyéb rendszerekhez képest magasabb a hatékonyság, mert nincs hőveszteség. Az elnyelt energia legnagyobb része hővé alakul át.

## Biztonsági kikapcsolás

Ha a főzőfelületek valamelyikét elfelejtik kikapcsolni, vagy a teljesítményszintet hosszabb ideig nem módosítják, az adott főzőfelület automatikusan kikapcsol. A főzőfelületek a következő időtartamokat követően automatikusan kikapcsolnak.

| Teljesítményszint | Kikapcsolás |
|---|---|
| 1-3 | 6 óra után |
| 4-6 | 5 óra után |
| 7-9 | 4 óra után |
| 10-15 | 1,5 óra után |

**MEGJEGYZÉS**

Ha a főzőlap rendellenes üzemeltetés miatt túlmelegszik, megjelenik a [ 1 ikon. A főzőlap pedig kikapcsol.

**MEGJEGYZÉS**

Ha az edény nem megfelelő vagy túl kicsi, illetve nem helyezett edényt a főzőfelületre, a 8 4 ikon jelenik meg. 1 perc elteltével a megfelelő főzőfelület kikapcsol.

**MEGJEGYZÉS**

Ha egy vagy több főzőfelület a megadott idő eltelte előtt kikapcsol, lásd a „Hibakeresés” című fejezetet.

**A főzőfelület automatikus kikapcsolásának további okai**

Ha folyadék fut ki a kezelőpanelre, az összes főzőfelület automatikusan kikapcsol.
Az automatikus kikapcsoló funkció olyankor is aktiválódik, ha nedves törlőkendőt tesz a kezelőpanelre. Ezekben az esetekben a folyadék vagy a nedves törlőkendő eltávolítása után a **Ki/Be** ⏻ gomb segítségével kapcsolhatja vissza a készüléket.

# Tudnivalók az első használat előtt



## Maradékhőjelző

Amikor valamelyik főzőfelületet vagy a főzőlapot kikapcsolja, a maradékhő jelenlétét egy H, h betű jelzi (a „hot” (forró) szóra utalva) a megfelelő főzőfelület kijelzőjén. A maradékhő kijelzése a főzőfelület kikapcsolása után is mindaddig látható, amíg a főzőfelület le nem hűlt.
A maradékhő az ételek felolvasztására vagy melegen tartására használható.

**⚠ FIGYELEM!**

Amíg világít a maradékhőjelző, égési sérülés következhet be.

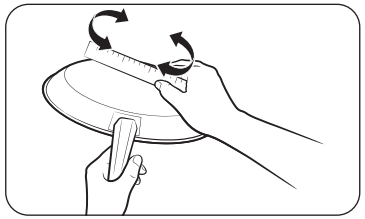
**⚠ FIGYELEM!**

A tápellátás megszakítása esetén a H, h szimbólum kialszik, és a maradékhőről a továbbiakban nem lesz elérhető információ.
Ettől azonban még megégetheti magát. Ennek elkerülése érdekében mindig legyen óvatos a főzőlap közelében.

## A hőmérséklet érzékelése

Ha valamelyik főzőfelület hőmérséklete valamilyen okból túllépi a biztonságos szintet, a főzőfelület automatikusan alacsonyabb teljesítményszintre kapcsol. Ha már nem használja a főzőlapot, a hűtőventilátor tovább működik, amíg a főzőlap elektronikája le nem hűl. Az elektronika hőmérsékletétől függően a hűtőventilátor kikapcsol.

## Főzőedény



Lapos aljú edényt használjon, amely a főzőfelület egészével érintkezik. Az edény aljának egyenletességét egy vonalzó körbeforgatásával ellenőrizheti. Mindenképpen kövesse az edény használatával kapcsolatos valamennyi ajánlást.

- Az indukciós főzéshez megfelelő anyagból készült edényt használjon.
- A jobb hőeloszlás érdekében jó minőségű, nehezebb aljú edényeket használjon. Ezzel biztosíthatja a megfelelő eredményt.
- Az edény méretét az elkészítendő étel mennyiségének megfelelően válassza ki.
- Ne hagyja az edényt kiszáradni. Ez később maradandó sérülést okozhat törés, olvadás formájában, illetve megrongálhatja a kerámia főzőlapot. (Ezt a fajta kárt nem fedezi a jótállás.)
- Ne használjon szennyezett vagy vastag zsírréteggel borított edényt. Mindig olyan edényt használjon, amelyet a főzést követően egyszerű megtisztítani.

**⚠ VIGYÁZAT!**

- A kikapcsolásuk után úgy tűnhet, hogy már lehűltek a főzőfelületek. Az edénytől átvett maradékhő miatt azonban előfordulhat, hogy az üvegfelület még meleg. Ilyenkor továbbra is fennáll az égési sérülések veszélye.
- Ne érjen közvetlenül kézzel a meleg edényhez. Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy fogót, hogy megvédje kezét az égési sérülésektől.
- Ne csúsztassa át az edényt a főzőlapon. Ezzel a főzőlap maradandó sérülését okozhatja.

### Indukciós főzőfelületen használható edények

Az indukciós sütőfelület csak akkor kapcsolható be, ha mágneses aljú edényt helyez valamelyik főzőfelületre. Az alkalmasnak minősített alábbi edényeket használhatja.

| Anyag | Megfelelőség |
|---|---|
| Acél, zománcozott acél, öntöttvas | Igen |
| Rozsdamentes acél | Igen (ha az edény alja vonzza a mágnest) |
| Alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán | Nem |

**MEGJEGYZÉS**

- A gyártó feltünteti, ha az edény használható indukciós főzéshez.
- Bizonyos edények hangokat adnak ki, amikor indukciós főzőfelületeken használják őket.
- Ezek a hangok nem a főzőlap hibáját jelzik, és semmilyen módon nem befolyásolják a működését.
- Előfordulhat, hogy egyes speciális rozsdamentesacél-edények nem alkalmasak indukciós főzéshez. Ellenőrizze, hogy az edény alja vonzza-e a mágnest.

### Indukciós főzőfelületen használható edények mérete

Az indukciós főzőfelületek bizonyos mértékig automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának méretéhez. Ugyanakkor fontos, hogy az edény aljának mágneses területe elérje az adott főzőfelületnek megfelelő minimális átmérőt.
A legjobb eredmények érdekében olyan edényt használjon, amelynek ferromágneses átmérője megegyezik egy sütőfelülettel. Ha a sütőfelület nem érzékeli az edényt, próbálkozzon kisebb méretű sütőfelülettel.

**MEGJEGYZÉS**

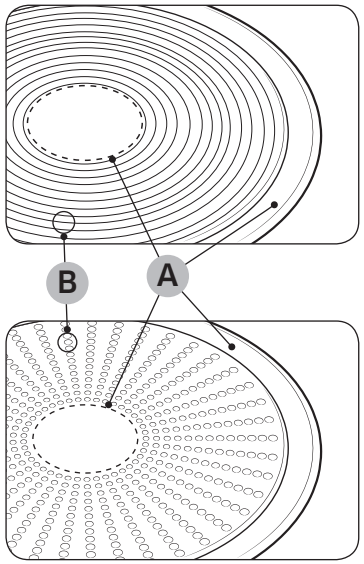
A főzőedények átmérőjéről a modell főzőfelületeinek specifikációjában tájékozódhat.

# Tudnivalók az első használat előtt



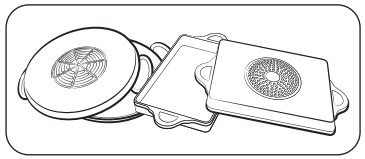
### Egyéb indukciós főzőedények

Egyes edények alja vékony, mágneses anyaggal van bevonva, hogy az indukciós főzéshez használható legyen. Ezek az edények gyenge mágneses tulajdonságokkal rendelkeznek, és előfordulhat, hogy nem működnek megfelelően. (Gyenge mágnesességről akkor beszélünk, ha a mágnes nem tapad megfelelően, vagy ha túl kicsi az adott terület, amelyhez a mágnes tapad.)



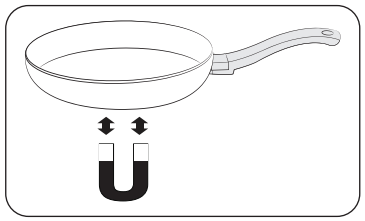

- Bár az edényt indukciós főzőlapon való használatra tervezték, előfordulhat, hogy gyenge a melegítési teljesítmény, illetve a főzőlap időnként nem érzékeli a főzőedényt, az alján található mágneses terület méretétől és erősségétől függően.

**A.** Olyan terület, amelyhez nem tapad a mágnes
**B.** Olyan terület, amelyhez tapad a mágnes



Nagyobb méretű, kisebb ferromágneses elemmel rendelkező edények használata során kizárólag a ferromágneses elem melegszik fel. Ennek következtében előfordulhat, hogy a hő nem oszlik el egyenletesen.

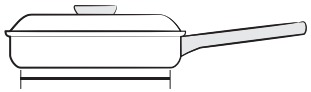
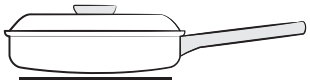
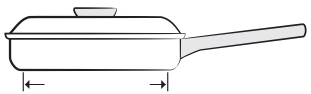
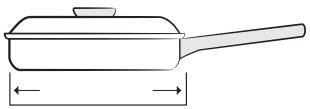
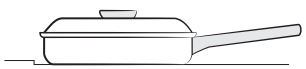
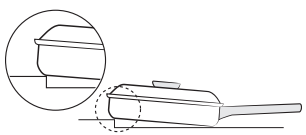
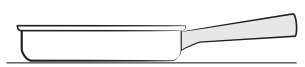
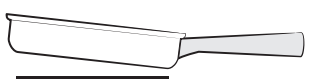
### Megfelelőségi teszt



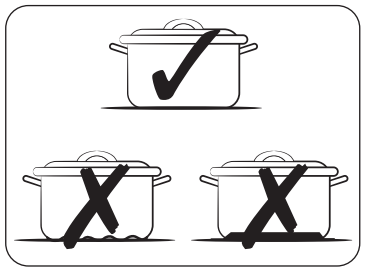
Egy edény akkor alkalmas indukciós főzéshez, ha az alja vonzza a mágnest, illetve ha a gyártó megfelelőként címkézte fel az edényt.

- A jó minőségű edényeket az aljukról ismerheti fel. Az edény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Új edények vásárlásakor fordítson különös figyelmet az edény aljának átmérőjére. A gyártók sokszor csak az edény felső szélének átmérőjét adják meg.
- Ne használjon olyan edényt, amelynek sérült az alja, és durva élek vagy marások vannak rajta. Ha a sérült edényt áthúzza a kerámia főzőlapon, maradandó károsodást okozhat a felületén.
- Hideg állapotban a főzőedények alja általában kissé befelé hajlik (homorú). Ne használjon olyan edényt, amelynek az alja kifelé hajlik (domború).
- Ha különleges típusú edényt – például kuktát, párolóedényt vagy wokot – szeretne használni, kérjük, kövesse a gyártó utasításait.

### Megfelelő elhelyezés

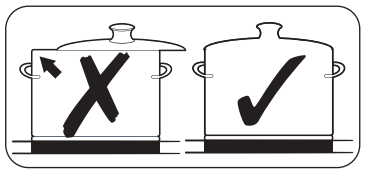
| Megfelelő | Nem megfelelő |
|---|---|
|  |  |
| Lapos aljú edény egyenes oldalakkal | Ívelt, eldeformálódott aljú vagy oldalú edények |
|  |  |
| Az edény mérete megfelel a főzőfelülethez ajánlott legkisebb méretnek, vagy meghaladja azt. | Az edény mérete nem felel meg a főzőfelülethez ajánlott legkisebb méretnek. |
|  |  |
| Az edény teljes egészében érintkezik a főzőlap felületével. | Az edény érintkezik a főzőlap szélével, vagy nem érintkezik teljes egészében a felületével. |
|  |  |
| Az edény egyenletesen helyezkedik el. | Az edény a nehéz fogantyúk miatt felborul. |

### Energiatakarékossági tippek



Az alábbi tippeket követve energiát takaríthat meg.

- Mindig helyezzen edényt a főzőfelületre, mielőtt bekapcsolja az adott sütőfelületet.
- Tartsa tisztán a főzőfelületeket és az edények alját. Ellenkező esetben több energiát fog fogyasztani.
- Ha az edény rendelkezik fedővel, zárja le szorosan. Ez csökkenti az energiafogyasztást.



- A sütési idő befejezte előtt kapcsolja ki a működő sütőfelületet. A maradékhőt használva melegen tarthatja az ételt.

### Megfelelő elhelyezés

A főzőedényt tesztelve ellenőrizheti, hogy alkalmas-e a termékkel való használatra.

1. A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot 1-2 másodpercig.
2. A gyerekzár bekapcsolásához nyomja meg a **Szünet és zárolás** ⏸ (3 sec) gombot 3 másodpercig.
3. A főzőedény megfelelőségi tesztmódjának bekapcsolásához nyomja meg az **Időzítő** 🕒 gombot 3 másodpercig.
4. Helyezze az edényt a főzőfelületek egyikére, majd nyomja meg és tartsa nyomva a **Főzőfelület** ▢ gombot 3 másodpercig.

| Kijelző | Leírás |
|---|---|
| 0 | Az edény nem megfelelő |
| 1-7 | Az edény megfelelő, de nem hatékony |
| 8-10 | Az edény megfelelő |

# Tudnivalók az első használat előtt

## Az érintőgombok használata

Az érintőgombok használatához érintse meg a kívánt gombot az ujja hegyével, és addig tartsa nyomva, amíg a megfelelő jelzőfények ki nem gyulladnak vagy el nem alszanak, illetve amíg a kívánt funkció be nem kapcsol.
A készülék használatakor ügyeljen arra, hogy egyszerre csak egy gombot érintsen meg. Ha az ujja túlzottan rálapul a gombra, véletlenül aktiválhat egy szomszédos gombot is.

## Működés közben hallható hangok

Az alábbi hangokat hallhatja.

- Pattogás: az edény különböző anyagokból készült.
- Fütyülés: kettőnél több főzőfelületet használ, és az edény különböző anyagokból készült.
- Zúgás: magas teljesítményszinteket használ.
- Kattogás: elektromos kapcsolás.
- Sziszegés, búgás: a ventilátor működik.

Ezek a hangok nem rendellenesek, és nem utalnak meghibásodásra.

**⚠ FIGYELEM!**

Ne használjon különböző méretű és anyagú edényeket.
A különböző méretű vagy anyagú edények használata zajt és rezgéseket válthat ki.

**MEGJEGYZÉS**

Az alacsony teljesítményszint (1–5) használata kattogó zajt okozhat.

## Első tisztítás

A kerámiaüveg-felületet törölje át nedves törlőkendővel és a kerámialapos főzőfelület tisztítására szolgáló folyadékkal.

**⚠ FIGYELEM!**

Ne használjon súrolószert vagy túl érdes szivacsot. Ezzel felsértheti a felületet.

# Működtetés

## A készülék bekapcsolása

A készülék a **Ki/Be** ⏻ gombbal kapcsolható be. Nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot körülbelül 1-2 másodpercig.

**MEGJEGYZÉS**

Miután a **Ki/Be** ⏻ gombbal bekapcsolta a készüléket, kb. 20 másodperc múlva ki kell választania a teljesítményszintet. Ha ezt nem teszi meg, a készülék biztonsági okokból kikapcsol.

## A készülék kikapcsolása

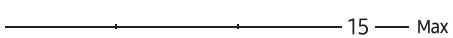
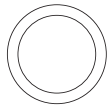
A készülék teljes kikapcsolásához használja a **Ki/Be** ⏻ gombot.
Nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot körülbelül 1-2 másodpercig.

**MEGJEGYZÉS**

Egyetlen főzőfelület vagy a teljes főzőlap kikapcsolása után a maradékhő jelenlétét a megfelelő főzőfelületekhez tartozó digitális kijelzőkön megjelenő H, h betű jelzi (a „hot” (forró) szóra utalva), két fokozatban.
A hőmérséklet lecsökken, a H, h eltűnik.

## A főzőfelület és a teljesítményszint kiválasztása

1. A főzőfelület kiválasztásához nyomja meg a megfelelő **Főzőfelület** ▢ gombot.
2. A teljesítményszint beállításához és módosításához a Vezérlősáv vagy a Vezérlőbillentyű, illetve a Vezérlőgomb használható.

| | |
|---|---|
| Vezérlősáv |   |
| Vezérlőgomb |   |

**MEGJEGYZÉS**

- A főzőfelület kiválasztásakor a teljesítményszint alapértelmezett beállítása 15.
- Ha egynél több gombot 8 másodpercnél hosszabb ideig nyomva tart, a főzőfelület kijelzőjén az dL jelenik meg.

**Adott ételek főzéséhez javasolt beállítások**

Az alábbi táblázatban szereplő értékek csak tájékoztató jellegűek. A különféle főzési eljárásokhoz szükséges teljesítményszint számos tényezőtől függ, például a használt edény minőségétől, valamint a készített étel típusától és mennyiségétől.

| Teljesítményszint | Főzési eljárás | Példák a használatra |
|---|---|---|
| 14-15 | Melegítés / pirítás / sütés | Nagy mennyiségű folyadék melegítése, tészta főzése, hús pirítása, pörkölt készítése, hús párolása |
| 8-11 | Intenzív sütés | Hússzeletek, hátszín, röszti, kolbász, palacsinta, gofri |
| 7-10 | Sütés | Rántott szelet, rántott borda, máj, hal, fasírozott, rántotta |
| 5-7 | Főzés | Max. 1,5 liter folyadék forralása, burgonya, zöldség főzése |
| 2-4 | Párolás / gőzölés / főzés | Kis mennyiségű zöldség párolása, rizs és tejes ételek főzése |
| 1-2 | Olvasztás | Vaj, zselatin, csokoládé felolvasztása |

**MEGJEGYZÉS**

A teljesítményszintet az adott főzőedénynek és ételnek megfelelően kell beállítani.

# Működtetés

## Max. teljesítménynövelés

A **Max. teljesítménynövelés** funkcióval fokozható az egyes főzőfelületekhez elérhető teljesítmény (példa: nagy mennyiségű víz felforralása).
A **Max. teljesítménynövelés** idejének letelte után a főzőfelületek automatikusan visszaállnak a legmagasabb fűtési beállításra.

**MEGJEGYZÉS**

- Bizonyos esetekben előfordulhat, hogy a **Max. teljesítménynövelés** funkció automatikusan kikapcsol a főzőlap belső elektromos alkatrészei védelme érdekében. Nem lehet például maximális teljesítményt elérni egyidejűleg a hátsó Flex zónán és az elülső Flex zónán.
- A **Max. teljesítménynövelés** idejét a modell Főzőfelületek című specifikációja tartalmazza.

### Teljesítményszabályzás

A főzőfelületek teljesítménye maximalizálva van.
Ha a **Max. teljesítménynövelés** funkció bekapcsolásával a készülék túllépi ezt a teljesítménytartományt, a teljesítményszabályzás automatikusan csökkenti a főzőfelület teljesítményszintjét.
A főzőfelülethez tartozó kijelző néhány másodpercig a beállított teljesítményszint és a maximálisan lehetséges teljesítményszint között váltakozik. A kijelzőn ezután a beállított teljesítményszintet a maximálisan lehetséges teljesítményszint váltja.

## A Flex zóna használata (csak a modellekhez alkalmazott Flex zóna esetén)

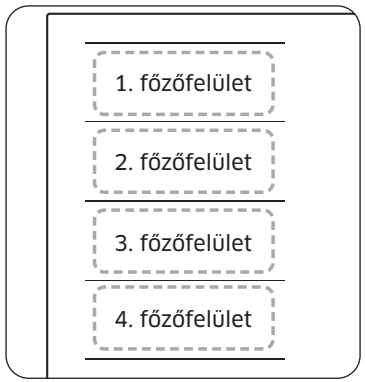
A Flex funkció a teljes bal oldali főzőfelületet működtetheti a nagy méretű főzőedények használatához (példa: ovális főzőedény, kacsatál).

1. Nyomja meg a **Flex zóna** gombot.
2. A teljesítményszint beállításához és módosításához a **Teljesítményszint** gomb használható.

**MEGJEGYZÉS**

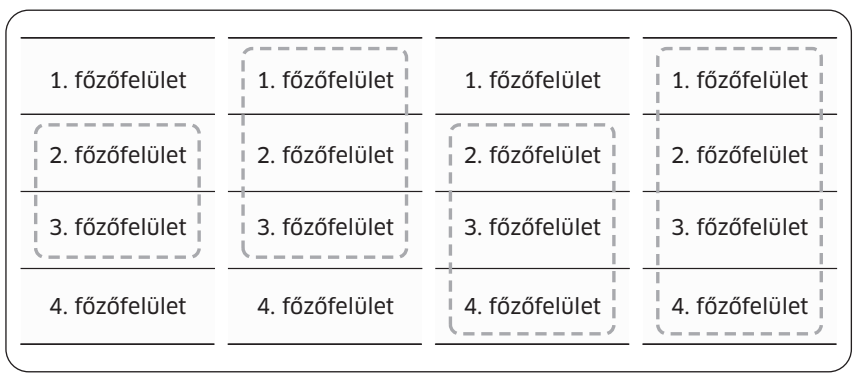
- Ha működés közben megnyomja a **Flex zóna** gombot, a **Flex zóna** funkció kikapcsol.
- Ha megnyomja a **Flex zóna** gombot, miközben az egyes sütőfelületek különböző szinten működnek, magas szintre lesz beállítva.

## A Flex Plus zóna használata (csak a modellekhez alkalmazott Flex Plus zóna esetén)




A Flex zóna a főzőlap bal oldalán található nagy méretű terület (bal oldali ábra), amelyet kimondottan arra terveztek, hogy több különböző méretű és alakú lábast és serpenyőt használhassanak rajta egyszerre. A Flex zónához négy zóna tartozik, melyeket külön induktor vezérel, így Ön attól függetlenül főzhet, hogy hová helyezte az edényt a főzőfelületen.

A Flex Plus zónával különböző főzőfelületek kombinációja használható, így megnövelhető a főzési terület. Nyomja meg a **Flex zóna** gombot a főzőfelület használatához az alábbiak szerint.




**MEGJEGYZÉS**

- Amikor csak egy főzőfelületet használ, az edény aljának átmérője nem haladhatja meg a 14 cm-t.
- 5–10 másodpercbe telhet, amíg a főzőlap érzékeli az edény pozícióját.
- Az edény érzékelése bizonyos zajokkal járhat.
- Főzés közben ne távolítsa el az edényt. Biztonsági okokból a főzőlap automatikusan leáll, ha több, mint 5 másodpercre eltávolítják az edényt.

**A Flex Plus zóna használata (csak a modellekhez alkalmazott Flex Plus zóna esetén)**

1. Nyomja meg a **Flex zóna** gombot.
2. A teljesítményszint beállításához és módosításához a **Teljesítményszint** gomb használható.

**MEGJEGYZÉS**

- Ha működés közben megnyomja a **Flex zóna** gombot, a **Flex zóna** funkció kikapcsol.
- Ha megnyomja a **Flex zóna** gombot, miközben az egyes főzőfelületek különböző szinten működnek, automatikusan magasabb szint lesz beállítva.
- Amikor edényeket mozgat vagy ad hozzá egy új Flex zónához, szakítsa meg az aktuális műveletet, és a főzőfelület aktiválásához nyomja meg a megfelelő **Sütőfelület** gombot.

# Működtetés

## Melegen tartás

1. Ezzel a funkcióval melegen tarthatja a főzés után az ételeket. Nyomja meg a megfelelő **Főzőfelület** ▢ gombot.
2. Nyomja meg a **Melegen tartás** gombot.
3. A főzőfelület kijelzője megváltozik.
4. A főzőfelület kikapcsolásához nyomja meg újból a **Melegen tartás** gombot.

## Időzítő

### Az időzítő biztonsági kapcsolóként való használata

Ha egy főzőfelülethez adott időtartam van beállítva, az időtartam elteltével a főzőfelület automatikusan kikapcsol. Ez a funkció több főzőfelülethez használható egyszerre.

### Az időzítő beállítása

Kapcsolja be azokat a főzőfelületeket, amelyekhez alkalmazni szeretné a biztonsági kikapcsolást.

1. Nyomja meg az **Időzítő** gombot.
2. Az időzítő beállításához nyomja meg ismételten az **Időzítő** gombot.
3. Az időzítőbeállítások törléséhez tartsa megnyomva az **Időzítő** gombot 3 másodpercig.

**MEGJEGYZÉS**

- A beállítások gyorsabb módosításához nyomja meg és tartsa nyomva bármelyik **Időzítő** gombot, amíg a kívánt értéket el nem éri.
- Az időzítő lejáratakor néhányszor sípjelet ad ki. A főzőfelület azonban nem kapcsol ki.

## Szünet/Folytatás

A **Szünet/Folytatás** funkció egyidejűleg az összes bekapcsolt főzőterületet alacsony teljesítménybeállításra kapcsolja, majd visszaállítja az előzőleg beállított teljesítményszintre. Ezzel a funkcióval rövid időre megszakíthatja, majd folytathatja a főzési folyamatot, pl. telefonhívás esetén.
Amikor a **Szünet/Folytatás** funkció be van kapcsolva, a **Szünet és zárolás** (3 sec), valamint a **Ki/Be** ⏻ gomb kivételével az összes gomb le van tiltva.
A főzés folytatásához nyomja meg újból a **Szünet és zárolás** (3 sec) gombot.

| | Kezelőpanel | Kijelző |
|---|---|---|
| Bekapcsolás | Nyomja meg a **Szünet és zárolás** (3 sec) gombot | ▯▯ |
| Kikapcsolás | Nyomja meg a **Szünet és zárolás** (3 sec) gombot | Vissza az előző teljesítményszintre |

## Gyorsleállás

Ezzel a funkcióval csökkentheti a főzés befejezéséhez szükséges időt és lépések számát.
A főzőfelület kikapcsolásához nyomja meg a megfelelő **Főzőfelület** ▢ gombot 2 másodpercig.

**MEGJEGYZÉS**

A **Flex zóna** ⊓ gomb nem támogatja a gyorsleállás funkciót.

## Gyermekzár

A gyermekzár védelmet nyújt a főzőfelület véletlen bekapcsolása és a főzőterület aktiválása ellen. Főzés közben a kezelőpanel is – a **Ki/Be** ⏻ gomb kivételével (csak a kikapcsolásvezérlő) – zárolható, így megelőzheti a beállítások véletlen megváltoztatását, pl. amikor egy törlőkendővel letörli a panelt.

### A gyermekzár be- és kikapcsolása

1. Nyomja meg a **Szünet és zárolás** ⏸ (3 mp) gombot körülbelül 3 másodpercig. A műveletet hangjelzés igazolja vissza.
2. Nyomja meg bármelyik gombot. A L megjelenése a kijelzőkön mutatja, hogy a gyermekzár be van kapcsolva.
3. A gyerekzár kikapcsolásához nyomja meg újból a **Szünet és zárolás** ⏸ (3 mp) gombot 3 másodpercig. A műveletet hangjelzés igazolja vissza.

**MEGJEGYZÉS**

- A be- és kikapcsolástól függetlenül a gyermekzár aktiválódik.
- A gyermekzár főzés közben beállítható. Ha ki szeretné kapcsolni a sütőt, miközben a gyerekzár be van kapcsolva, nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot, vagy először kapcsolja ki a gyermekzárat, majd nyomja meg a megfelelő **Főzőfelület** ▢ gombot.

## Maximális teljesítménykorlát

Ezzel a funkcióval állíthatja be a készülék maximális teljesítményszintjét.

1. Tartsa a készüléket kikapcsolt üzemmódban.
2. A gyerekzár bekapcsolásához nyomja meg a **Szünet és zárolás** ⏸ (3 mp) gombot körülbelül 3 másodpercig.
3. Nyomja meg a bal elülső **Főzőfelület** ▢ gombot és a jobb elülső **Főzőfelület** ▢ gombot egyidejűleg körülbelül 3 másodpercig.
4. Nyomja meg az **Időzítő** 🕒 gombot körülbelül 3 másodpercig. A kijelzőkön megjelenik a Po és a pillanatnyi maximális teljesítmény.
5. A teljesítményt a **Szünet és zárolás** ⏸ (3 mp) gombbal módosíthatja. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. A beállítás megadásához nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot.

**MEGJEGYZÉS**

Alacsony teljesítményű (3000 W, 4000 W) üzemmódban a teljesítményszint automatikusan módosul.

# Működtetés

## Hang be-/kikapcsolása

1. Nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot körülbelül 1-2 másodpercig.
2. Nyomja meg az **Időzítő** ◷ gombot körülbelül 3 másodpercig az áramellátás bekapcsolását követő 10 másodpercen belül.
3. A hang kikapcsol, és a kijelzőn a OF jelenik meg.
4. A hang beállításainak módosításához ismételje meg az 1. és a 2. lépést. A hang bekapcsol, és a kijelzőn a On jelenik meg.

**MEGJEGYZÉS**

10 másodperccel a bekapcsolást követően nem lehet módosítani a hangbeállításokat.

## Smart Connect

A főzőlap beépített Wi-Fi modullal rendelkezik, amelynek segítségével szinkronizálhatja azt a SmartThings alkalmazással. Az okostelefon-alkalmazás segítségével Ön:

- nyomon követheti a főzőlap elemeinek működési állapotát és teljesítményszint-beállításait;
- ellenőrizheti és módosíthatja az időzítő beállításait.

Előfordulhat, hogy a SmartThings alkalmazásról vezérelhető funkciók nem működnek zavartalanul, ha nem megfelelőek a kommunikációs feltételek, vagy ha a terméket olyan helyen üzemeltetik, ahol gyenge a Wi-Fi-kapcsolat jelerőssége.

**A főzőlap csatlakoztatása**

A Samsung főzőlap távoli funkcióinak használata előtt párosítania kell a SmartThings alkalmazással.

1. Töltse le és nyissa meg a SmartThings alkalmazást az okoseszközén.
2. A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a **Ki/Be** ⏻gombot körülbelül 1-2 másodpercig.
3. A gyerekzár bekapcsolásához nyomja meg a **Szünet és zárolás** ⏸ (3sec) gombot körülbelül 3 másodpercig.
4. Kövesse az alkalmazás utasításait, majd nyomja meg és tartsa nyomva a Főzőfelület Max gombot 3 másodpercig.
5. A Wi-Fi-jelzőfény villogása jelzi, hogy a kapcsolat létesítése folyamatban van. A folyamat befejeztével a jelzőfény villogás nélkül, folyamatosan világít. Sikeresen csatlakoztatta a főzőlapot.
6. Ha a Smart Connect WIFI-jelzőfénye nem kapcsol be, az alkalmazás utasításait követve csatlakoztasson újból.

**MEGJEGYZÉS**

- Ügyeljen arra, hogy a Smart Connect funkciót csak akkor állítsa be, amikor nem működik a főzőlap.
- További utasításokat a www.samsung.com webhelyen található webes útmutatóban talál

**WIFI-kapcsolat létesítése/megszakítása**

- A WIFI-kapcsolat létesítéséhez/megszakításához ismételje meg a **2**–**4** lépéseket.

## Páraelszívó vezérlése

A termék Bluetooth-eszközzel rendelkezik, amelynek segítségével a főzőlapot csatlakoztathatja a Samsung páraelszívó készülékekhez. A Bluetooth-kapcsolaton keresztül használhatja a SmartThings alkalmazás hood control (páraelszívó vezérlése) funkcióját.
A Samsung páraelszívó-vezérlésre alkalmas készülékeiről a www.samsung.com webhelyen talál több információt.

**Csatlakozás páraelszívó-vezérlésre alkalmas eszközhöz**

1. Töltse le és indítsa el a SmartThings alkalmazást az okostelefonján. Ezután a Smart Connect eljárással csatlakoztassa a főzőlaphoz.
2. Kövesse a páraelszívó-vezérlésre alkalmas eszköz Bluetooth-utasításait, majd aktiválja a Bluetooth-kapcsolatot.
3. A Bluetooth-kapcsolat létrehozásához nyomja meg és tartsa nyomva egyidejűleg az **Időzítő** ◷ és a **Szünet és zárolás** (3sec) gombot. Amikor sikeresen létrejött a Bluetooth-kapcsolat, a bt jelenik meg a kijelzőn.
4. Kövesse a páraelszívó-vezérlésre alkalmas modell használati útmutatójában leírt utasításokat és az alkalmazás útmutatóját a páraelszívó vezérléséhez.

**MEGJEGYZÉS**

- Ha a Smart Connect kapcsolat nem jön létre, a SmartThings alkalmazás nem használható a páraelszívó figyeléséhez és vezérléséhez.
- Smart Connect kapcsolat hiányában Bluetooth segítségével is párosíthatja és szinkronizálhatja a főzőlapot a páraelszívóval. Ehhez kövesse a fent leírt 2. és 3. lépést.

# A készülék karbantartása

## Főzőlap

**⚠ FIGYELEM!**

Ügyeljen arra, hogy a forró kerámiaüveg-felület ne érintkezzen tisztítószerrel. A tisztítást követően megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell mosni az összes tisztítószert, mert a felület felforrósodása után maró hatást fejthetnek ki. Ne használjon maró hatású tisztítószereket, például grillsütő- vagy sütőtisztító sprayt és durva tisztítóeszközöket, dörzsiszivacsot vagy serpenyőtisztító fémszivacsot.

**MEGJEGYZÉS**

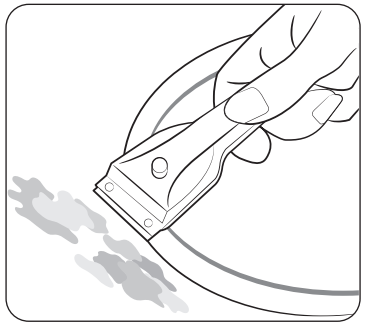
A kerámiaüveg-felületet minden egyes használat után, még langyosan törölje le. Így megakadályozhatja, hogy a kiömlött étel ráégjen a felületre.
A vízkő, a víz- és zsírfoltok, valamint a fémedények okozta elszíneződést a kereskedelmi forgalomban kapható kerámiaüveg-tisztítóval vagy rozsdamentes acélfelületekhez készült tisztítószerrel távolíthatja el.

## Enyhe szennyeződések

1. A kerámiaüveg-felületet törölje át egy nedves törlőkendővel.
2. Egy tiszta törlőkendővel törölje szárazra. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon tisztítószer a felületen.
3. Hetente egyszer törölje át alaposan az egész kerámiaüveg-főzőfelületet kereskedelmi forgalomban kapható kerámiaüveg-tisztítóval vagy rozsdamentes acélfelületekhez készült tisztítószerrel.
4. Bő vízzel tisztítsa meg a kerámiaüveg-felületet, majd szöszmentes, tiszta törlőkendővel törölje szárazra.

# A készülék karbantartása

## Makacs szennyeződések

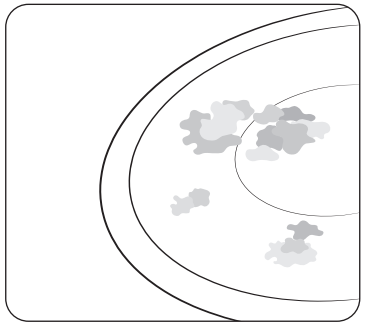


1. A felületre égett ételt és a makacs foltokat üvegkaparóval távolíthatja el.
2. Az üvegkaparót helyezze kissé ferdén a kerámiaüveg felületre.
3. A kaparó pengéjével kaparja le a szennyeződést.

**MEGJEGYZÉS**

Az üvegkaparót és a kerámiaüveg tisztítására szolgáló tisztítószert a megfelelő szaküzletekben vásárolhatja meg.

## Különösen makacs szennyeződés



1. A ráégett cukrot, ráolvadt műanyagot, alumíniumfóliát vagy más anyagokat üvegkaparóval távolítsa el, akkor, amikor még forró a készülék.

**⚠ FIGYELEM!**

Ha forró főzőfelületen használja az üvegkaparót, könnyen megégetheti magát.

2. Tisztítsa meg a főzőlapot a megszokott módon, miután lehűlt. Ha a főzőfelületre olvadt anyag időközben megszilárdult, a tisztításhoz melegítse fel ismét.

**MEGJEGYZÉS**

Az éles szélű edények stb. által okozott karcolások vagy sötét szennyeződések nem távolíthatók el. Ezek a sérülések ugyanakkor a főzőlap működésére nincsenek hatással.

## A főzőlap kerete (nem tartozék, külön vásárolható meg)

**⚠ FIGYELEM!**

A főzőlap keretének tisztítása során ne használjon ecetet, citromlevet vagy vízkőoldót, mert matt foltok jelenhetnek meg a felületén.

1. Törölje le a keretet egy nedves törlőkendővel.
2. Nedvesítse meg a rászáradt szennyeződést egy vizes törlőkendővel. Törölje szárazra.

## A készülék meghibásodásának megelőzése

- Ne használja a főzőlapot tároló- vagy munkafelületként.
- Ha a főzőlapon nincs edény, vagy az edény üres, ne használja a főzőfelületet.
- A kerámiaüveg nagyon kemény, és a hőmérsékleti hatásokkal szemben ellenálló, de nem törhetetlen. Ha éles vagy kemény tárgyat ejtenek a főzőlapra, könnyen megsérülhet.
- Az edényeket ne tegye rá a főzőlap keretére. Ezzel felsértheti vagy megkarcolhatja a fényezést.
- Ügyeljen arra, hogy ne csöppenjen savas folyadék, például ecet, citromlé vagy vízkőoldó a főzőlap keretére, mert matt foltok keletkezhetnek a felületén.
- Ha a forró főzőfelületre cukor vagy cukortartalmú anyag kerül és ráolvad, azonnal távolítsa el konyhai kaparóval, olyankor, amikor még forró. Ha kihűlés után próbálja meg eltávolítani, megsérülhet a készülék felülete.
- Az olyan anyagokat, amelyek hő hatására megolvadhatnak – például műanyag, alufólia vagy sütőpapír –, tartsa távol a kerámiaüveg felülettől. Ha efféle anyag olvad rá a főzőlapra, távolítsa el azonnal konyhai kaparóval.

# Hibakeresés és javítás

## Hibakeresés

Előfordulhat, hogy a készülék rendellenes működését olyan kisebb meghibásodás okozza, amelyet az alábbi utasításokat követve Ön is elháríthat. Ha az egyes eseteknél megadott utasítások nem vezetnek sikerre, ne próbálkozzon további javításokkal.

**⚠ FIGYELEM!**

A készülék javítását csak képzett szakember végezheti. A nem szakszerűen végrehajtott javítás a használó személyi sérülésének komoly veszélyével járhat. Ha a készülék javításra szorul, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

| Hiba | Lehetséges oka | Megoldás |
|---|---|---|
| Mi a teendő, ha nem működnek a főzőfelületek? | • Leoldhatott a ház hálózatának áramkör-megszakítója. | • Ha az áramkör-megszakító egymás után többször leold, hívjon villanyszerelőt. |
| Mi a teendő, ha nem kapcsolnak be a főzőfelületek? | • Véletlenül megnyomhatták a **Ki/Be** ⏻ gombot.<br>• A kezelőpanel egy részét nedves törlőkendő takarja, vagy folyadék került rá. | • A készülék megfelelően be van kapcsolva.<br>• Tisztítsa meg a kezelőpanelt. |
| Mi a teendő, ha a kijelzőn a H, H , a maradékhő ikon kivételével minden más jelzés eltűnik? | • Véletlenül megnyomhatták a **Ki/Be** ⏻ gombot.<br>• A kezelőpanel egy részét nedves törlőkendő takarja, vagy folyadék került rá. | • A készülék megfelelően be van kapcsolva.<br>• Tisztítsa meg a kezelőpanelt. |
| Mi a teendő, ha a főzőfelületek kikapcsolása után a maradékhő értéke nem jelenik meg a kijelzőn? | • Csak rövid ideig használta a főzőfelületet, így az nem melegedett fel eléggé. | • Ha a főzőfelület forró, hívja a helyi szervizközpontot. |

# Hibakeresés és javítás

| Információs kód | Lehetséges oka | Megoldás |
|---|---|---|
| C0 | Probléma van a sütő hőmérséklet-érzékelőjével. | A **Ki/Be** ⏻ gombbal indítsa újra a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, húzza ki a tápkábelt több mint 30 másodpercre. Ezután indítsa újra a készüléket, és próbálkozzon újból. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a helyi szakszervizhez. |
| C1 | A hőmérsékletet a megadottnál magasabbnak érzékeli. | |
| C2 | Probléma van a PBA-érzékelővel. | |
| A2 | Az egyenáramú motor nem működik, mert problémák merültek fel a NYÁK-on vagy a vezetékeknél, illetve elektromos zavarok lépnek fel a motor érintkezőkéseinél. | |
| dO | Az egyik gombot 8 másodpercnél hosszabb ideig tartották lenyomva. | Ellenőrizze, hogy nem nedves-e a gomb, illetve nincs-e lenyomva. Ha a probléma továbbra is fennáll, a **Ki/Be** ⏻ gombbal indítsa újra a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a helyi szakszervizhez. |
| F0 | A fő és az alárendelt NYÁK-ok közötti kommunikáció sikertelen. | A **Ki/Be** ⏻ gombbal indítsa újra a készüléket.. Ha a probléma továbbra is fennáll, húzza ki a tápkábelt több mint 30 másodpercre. Ezután indítsa újra a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a helyi szakszervizhez. |
| F2 | Az érintésvezérelt kezelőfelület abnormálisan kommunikál. | |
| UP | Kívül esik a normál feszültségtartományon (220 – 240 V). | Ellenőrizze az otthoni elektromos hálózati környezetet. |
| U0 | Ha a főzőedény nem alkalmas az indukcióra, vagy a főzőedény nélkül működik, akkor megjelenik. | Használjon indukciós hevítéshez alkalmas főzőedényt. |

**Mi a teendő, ha a főzőfelületet nem lehet ki- vagy bekapcsolni?**

Ezt a következők egyike okozhatja:

- A kezelőpanel egy részét nedves törlőkendő takarja, vagy folyadék került rá.
- Be van kapcsolva a gyermekzár, és a kijelzőn az LL jelzés látható.

**Mi a teendő, ha a dO kijelzés világít?**

Ellenőrizze a következőket:

- A kezelőpanel egy részét nedves törlőkendő takarja, vagy folyadék került rá.
  Az újraindításhoz nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot.
- Ha folyadék ömlött a kezelőpanelre, törölje le.

**Mi a teendő, ha a C 1 kijelzés világít?**

Ellenőrizze a következőket:

- A főzőlap rendellenes használat miatt túlmelegedett.
- Miután a főzőlap lehűlt, az újraindításához nyomja meg a **Ki/Be** ⏻ gombot.

**Mi a teendő, ha a U kijelzés világít?**

Ellenőrizze a következőket:

- Az edény nem megfelelő, túl kicsi, vagy nem lett edény helyezve a főzőfelületre.
- Ha megfelelő edényt használ, ez az üzenet automatikusan eltűnik.

**Mi a teendő, ha a hűtőventilátor a főzőlap kikapcsolása után is jár?**

Ellenőrizze a következőket:

- A főzőlap használatának befejezése után a hűtőventilátor még addig működik, amíg a készülék le nem hűl.
- Miután a főzőlap elektromos alkatrészei lehűltek, vagy letelt a maximális idő (10 perc), a hűtőventilátor kikapcsol.
- Ha olyan hiba miatt fordul a szervizhez, amely a készülék nem megfelelő használata miatt következett be, a szerelők a jótállási idő alatt is felszámítják a javítási díjat.

## Szerviz

Mielőtt az ügyfélszolgálathoz vagy a szervizhez fordulna, olvassa el a **Hibakeresés** című fejezetet. Ha további segítségre van szüksége, járjon el az alábbi utasítások szerint.

**Műszaki hibáról van szó?**

Ha igen, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Mindig készüljön fel a beszélgetésre. Így könnyebben lehet azonosítani a hibát, és könnyebb lesz eldönteni, hogy ki kell-e szállniuk a szerelőknek.
Jegyezze fel az alábbi adatokat:

- Miben nyilvánul meg a hiba?
- Milyen körülmények között jelentkezik a hiba?

Híváskor adja meg a készülék típusát és sorozatszámát. Ezek az adatok a készülék adattábláján találhatók, a következőképpen:

- A típus megnevezése (Model description)
- Gyári szám (S/N code, 15 jegyű szám)

Az egyszerűbb hozzáférés miatt azt javasoljuk, hogy jegyezze fel ide az adatokat:

- Típus:
- Sorozatszám:

**Milyen esetekben kell a jótállási idő alatt is javítási díjat fizetni?**

- Ha a **Hibakeresés** című fejezetben felsorolt megoldások egyikével Ön is orvosolhatta volna a hibát.
- Ha a szerelőnek többször is ki kell szállnia, mert a kiszállást megelőzően nem kapta meg az összes szükséges információt, és emiatt vissza kell mennie a szervizközpontba alkatrészekért. Ha a telefonhívás előtt összegyűjti a fenti adatokat, nem kell kifizetnie ezeket a költségeket.

# Jegyzetek

SAMSUNG

KÉRDÉSE VAGY KÖZLENDŐJE VAN?

| ORSZÁG | HÍVJON BENNÜNKET | VAGY KERESSE FEL WEBHELYÜNKET |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| ORSZÁG | HÍVJON BENNÜNKET | VAGY KERESSE FEL WEBHELYÜNKET |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Επαγωγική εστία

## Εγχειρίδιο χρήσης

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Περιεχόμενα


## Χρήση του παρόντος εγχειριδίου 3

Στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα σύμβολα: 3
Όνομα μοντέλου και σειριακός αριθμός 3

## Οδηγίες ασφαλείας 3

Απόρριψη του υλικού συσκευασίας 7
Σωστή απόρριψη της παλιάς συσκευής σας 7
Σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού) 7

## Εγκατάσταση εστίας 8

Οδηγίες ασφαλείας για τον εγκαταστάτη 8
Εργαλεία που θα χρειαστείτε 8
Σύνδεση στην παροχή ρεύματος 8
Εγκατάσταση στον πάγκο 9
Εξαρτήματα 11

## Πριν ξεκινήσετε 11

Ζώνες μαγειρέματος 11
Πίνακας ελέγχου 12
Επαγωγική θέρμανση 13
Ασφαλής απενεργοποίηση 13
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 14
Ανίχνευση θερμοκρασίας 14
Μαγειρικά σκεύη 14
Χρήση των κουμπιών αφής 18
Θόρυβοι λειτουργίας 18
Αρχικός καθαρισμός 18

## Λειτουργία 18

Ενεργοποίηση της συσκευής 18
Απενεργοποίηση της συσκευής 18
Επιλογή ζώνης μαγειρέματος και επιπέδου ισχύος 19
Μέγιστη ανύψωση τάσης 20
Χρήση της ζώνης Flex (Μόνο για μοντέλα με εφαρμογή Flex zone) 20
Ζώνη Flex Plus (Μόνο για μοντέλα με εφαρμογή Flex zone plus) 21
Διατήρηση θερμότητας 22
Χρονοδιακόπτης 22
Pause/Resume (Παύση/Συνέχιση) 22
Quick stop (Γρήγορη διακοπή) 22
Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά 23
Μέγιστο όριο ισχύος 23
Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση ήχου 24
Smart Connect (Έξυπνη σύνδεση) 24
Hood control (Έλεγχος απορροφητήρα) 25

## Συντήρηση συσκευής 25

Εστία 25
Λίγοι ρύποι 25
Επίμονοι λεκέδες 26
Προβληματικοί λεκέδες 26
Πλαίσιο εστίας (προαιρετικό) 27
Για να μην καταστραφεί η συσκευή σας 27

## Αντιμετώπιση προβλημάτων και σέρβις 27

Αντιμετώπιση προβλημάτων 27
Σέρβις 29

# Χρήση του παρόντος εγχειριδίου

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, φροντίστε να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο κατόχου, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στις πληροφορίες ασφαλείας που περιέχονται στην επόμενη ενότητα. Διατηρείτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
Σε περίπτωση μεταβίβασης της κυριότητας της συσκευής, θυμηθείτε να παραδώσετε το εγχειρίδιο στον νέο ιδιοκτήτη.

### Στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα σύμβολα:

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς πρακτικές που μπορεί να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο**.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς πρακτικές που μπορεί να οδηγήσουν σε **μικροτραυματισμούς ή υλικές ζημιές**.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Για τον περιορισμό του κινδύνου πυρκαγιάς, έκρηξης, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού κατά τη χρήση της εστίας σας, ακολουθήστε αυτές τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Χρήσιμες συμβουλές, προτάσεις ή πληροφορίες που βοηθούν τους χρήστες στον χειρισμό του προϊόντος.

### Όνομα μοντέλου και σειριακός αριθμός

Τόσο το όνομα μοντέλου όσο και ο σειριακός αριθμός αναγράφονται κάτω από τη βάση της εστίας.

Για μελλοντική χρήση, σημειώστε τις πληροφορίες ή τοποθετήστε την πρόσθετη ετικέτα προϊόντος (βρίσκεται στο επάνω μέρος του προϊόντος) στην τρέχουσα σελίδα.

Όνομα μοντέλου _____

Σειριακός αριθμός _____

# Οδηγίες ασφαλείας

Οι πτυχές ασφαλείας αυτής της συσκευής συμμορφώνονται με όλα τα αποδεκτά τεχνικά πρότυπα και πρότυπα ασφαλείας. Ωστόσο, πιστεύουμε επίσης ότι ως κατασκευαστές έχουμε την ευθύνη να σας βοηθήσουμε να εξοικειωθείτε με τις ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Τα μέσα αποσύνδεσης θα πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

# Οδηγίες ασφαλείας



Θα πρέπει να επιτρέπεται η αποσύνδεση αυτής της συσκευής από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Για την αποσύνδεση, το βύσμα θα πρέπει να είναι προσβάσιμο ή να ενσωματωθεί ένας διακόπτης στην καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από αντίστοιχα εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί πιθανός κίνδυνος.

Η μέθοδος στερέωσης στην οποία γίνεται αναφορά δεν πρέπει να εξαρτάται από τη χρήση συγκολλητικών, καθώς δεν θεωρούνται αξιόπιστα μέσα στερέωσης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.**

Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε έτσι ώστε να αποφεύγεται η επαφή με εξαρτήματα θέρμανσης στο εσωτερικό της εστίας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν θα πρέπει να την πλησιάζουν.**

Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να θερμανθούν.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε την εστία με το χειριστήριό της και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή τηγανιού.

Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Θα πρέπει να επιβλέπετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Θα πρέπει να επιβλέπετε συνεχώς ακόμη και τη διαδικασία σύντομου μαγειρέματος.**

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή της υπερθέρμανσης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε έτσι ώστε να αποφεύγεται η επαφή με εξαρτήματα θέρμανσης. Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν θα πρέπει να πλησιάζουν εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε μια εστία με χρήση λίπους ή λαδιού μπορεί να είναι επικίνδυνη και να προκαλέσει πυρκαγιά.**

**Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή πυροσβεστική κουβέρτα.**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί ή υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.**

Οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.

Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί και γειωθεί σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό.

Το σέρβις της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό σέρβις. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται από μη εξειδικευμένα άτομα μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή σοβαρή δυσλειτουργία. Εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει ζημιά και να ακυρώσει την εγγύηση.

Η λειτουργία των χωνευτών συσκευών επιτρέπεται μόνο αφού εγκατασταθούν σε ντουλάπια και χώρους εργασίας που συμμορφώνονται με τα σχετικά πρότυπα. Αυτό εξασφαλίζει επαρκή προστασία για τις ηλεκτρικές μονάδες από επαφή, όπως απαιτείται από τα βασικά πρότυπα ασφαλείας.

Εάν η συσκευή σας παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή αν εμφανιστούν ραγίσματα, ρωγμές ή ανοίγματα:

- απενεργοποιήστε όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
- αποσυνδέστε την εστία από την παροχή ρεύματος και
- επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις.

Εάν η εστία ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Μην χρησιμοποιείτε την εστία σας μέχρι να αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.

# Οδηγίες ασφαλείας



Μην χρησιμοποιείτε την εστία για να θερμάνετε αλουμινόχαρτο, προϊόντα τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο ή κατεψυγμένα τρόφιμα σε σκεύη αλουμινίου.

Τυχόν υγρά ανάμεσα στον πάτο του τηγανιού και της εστίας μπορεί να δημιουργήσουν πίεση ατμού. Αυτό μπορεί να κάνει το τηγάνι να αναπηδήσει.

Φροντίζετε πάντα η εστία και η βάση του σκεύους να διατηρούνται στεγνά.

Οι ζώνες μαγειρέματος θερμαίνονται όταν μαγειρεύετε.

Φροντίζετε πάντα τα μικρά παιδιά να μην πλησιάζουν τη συσκευή.

Κρατήστε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά, καθώς μπορεί να είναι επικίνδυνα για αυτά.

Αυτή η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για κανονικό μαγείρεμα και τηγάνισμα στο σπίτι. Δεν έχει σχεδιαστεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία για θέρμανση του δωματίου.

Προσέχετε όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες κοντά στην εστία. Τα ηλεκτρικά καλώδια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την εστία.

Το υπερθερμασμένο λίπος και λάδι μπορεί να πάρει φωτιά γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ τις μονάδες της επιφάνειας χωρίς επίβλεψη όταν μαγειρεύετε τροφές με λίπος ή λάδι, για παράδειγμα, όταν τηγανίζετε πατάτες.

Απενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος μετά τη χρήση.

Διατηρείτε πάντα τους πίνακες ελέγχου καθαρούς και στεγνούς. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στην εστία, καθώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιηθεί απρόσεκτα, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Τα καλώδια από ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την καυτή επιφάνεια της εστίας ή τα καυτά μαγειρικά σκεύη.

Μην χρησιμοποιείτε την εστία για να στεγνώνετε ρούχα.

**Οι χρήστες με βηματοδότες και ενεργά εμφυτεύματα καρδιάς πρέπει να φροντίζουν να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 30 εκ. ανάμεσα στο επάνω μέρος του σώματός τους και τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν είναι σε λειτουργία. Εάν έχετε αμφιβολίες, θα πρέπει να συμβουλευτείτε τον κατασκευαστή της συσκευής σας ή τον γιατρό σας. (μόνο μοντέλο επαγωγικής εστίας)**

Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε, να αποσυναρμολογήσετε ή να τροποποιήσετε τη συσκευή μόνοι σας.

Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν την καθαρίσετε.

Καθαρίζετε την εστία σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Κρατήστε τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή γιατί μπορεί να πατήσουν τα χειριστήριά της, προκαλώντας δυσλειτουργία.

## Απόρριψη του υλικού συσκευασίας

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

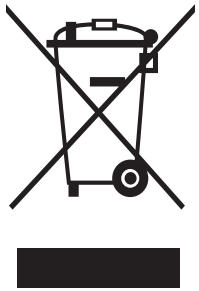
Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία της συσκευής είναι πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα μέρη από αφρώδες πλαστικό φέρουν κατάλληλη σήμανση.
Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας και τις παλιές συσκευές λαμβάνοντας δεόντως υπόψη την ασφάλεια και το περιβάλλον.

## Σωστή απόρριψη της παλιάς συσκευής σας

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Πριν από την απόρριψη της παλιάς συσκευής σας, θέστε την εκτός λειτουργίας, ώστε να μην αποτελεί πηγή κινδύνου. Για να το κάνετε αυτό, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο τεχνικό να αποσυνδέσει τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και να αφαιρέσει το καλώδιο τροφοδοσίας.
Δεν επιτρέπεται η απόρριψη της συσκευής στα οικιακά απορρίμματα.
Πληροφορίες σχετικά με τις ημερομηνίες συλλογής και τους δημόσιους χώρους διάθεσης απορριμμάτων διατίθενται από το τοπικό τμήμα απορριμμάτων ή τον δήμο.

## Σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



**(Ισχύει για χώρες με ξεχωριστά συστήματα συλλογής)**
Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής τους. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης βλάβης στο περιβάλλον ή στην υγεία των ανθρώπων από την ανεξέλεγκτη διάθεση απορριμμάτων, διαχωρίστε αυτά τα είδη από άλλους τύπους απορριμμάτων και ανακυκλώστε τα υπεύθυνα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να επικοινωνήσουν είτε με το κατάστημα λιανικής από το οποίο αγόρασαν αυτό το προϊόν είτε με κάποια τοπική κρατική υπηρεσία, για λεπτομέρειες σχετικά με το πού και πώς μπορούν να ανακυκλώσουν αυτά τα είδη με περιβαλλοντικά ασφαλή τρόπο.
Οι επαγγελματίες χρήστες θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις της σύμβασης αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά εξαρτήματά του δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα εμπορικά απόβλητα.

Για πληροφορίες σχετικά με τις περιβαλλοντικές δεσμεύσεις της Samsung και τις ρυθμιστικές υποχρεώσεις για συγκεκριμένα προϊόντα, π.χ. τον κανονισμό REACH ανατρέξτε στη διεύθυνση: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Εγκατάσταση εστίας

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση και η γείωση της νέας συσκευής πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
Τηρήστε αυτή την οδηγία. Η εγγύηση δεν καλύπτει τυχόν ζημιές που μπορεί να προκύψουν ως αποτέλεσμα ακατάλληλης εγκατάστασης.
Τα τεχνικά δεδομένα παρέχονται στο τέλος αυτού του εγχειριδίου.

## Οδηγίες ασφαλείας για τον εγκαταστάτη

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να υπάρχει διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο σε όλους τους πόλους με πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm. Οι κατάλληλες διατάξεις απομόνωσης περιλαμβάνουν διακόπτες προστασίας γραμμής, ασφάλειες (οι βιδωτές ασφάλειες πρέπει να αφαιρούνται από την υποδοχή), διαρροές ή ασφάλεια γείωσης.
- Όσον αφορά την πυροπροστασία, αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με το EN 60335-2-6. Αυτός ο τύπος συσκευής μπορεί να εγκατασταθεί με ένα ψηλό ντουλάπι ή τοίχο στη μία πλευρά.
- Η εγκατάσταση πρέπει να εγγυάται την προστασία έναντι κραδασμών.
- Η μονάδα κουζίνας στην οποία είναι τοποθετημένη η συσκευή πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις σταθερότητας κατά DIN 68930.
- Για προστασία από την υγρασία, όλες οι κομμένες επιφάνειες πρέπει να στεγανοποιούνται με κατάλληλο στεγανοποιητικό υλικό.
- Στις επιφάνειες εργασίας με πλακάκια, οι αρμοί στην περιοχή όπου βρίσκεται η εστία πρέπει να γεμίζονται πλήρως με κονίαμα.
- Σε φυσικές, τεχνητές πέτρινες ή κεραμικές επιφάνειες, τα ελατήρια άμεσης δράσης πρέπει να συγκολληθούν στη θέση τους με κατάλληλη τεχνητή ρητίνη ή κόλλα μείγματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό υλικό έχει τοποθετηθεί σωστά στην επιφάνεια εργασίας χωρίς κενά. Δεν πρέπει να εφαρμόζεται πρόσθετο στεγανοποιητικό πυριτίου. Αυτό ενδέχεται να κάνει την αφαίρεση πιο δύσκολη κατά τη συντήρηση.
- Κατά την αφαίρεση, η εστία πρέπει να πιέζεται από κάτω.
- Μπορεί να τοποθετηθεί μια σανίδα κάτω από την εστία.
- Το κενό εξαερισμού μεταξύ του πάγκου εργασίας και του μπροστινού μέρους της μονάδας κάτω από αυτόν δεν πρέπει να καλύπτεται.

## Εργαλεία που θα χρειαστείτε

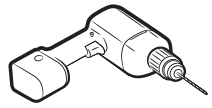
Μολύβι

Σταυροκατσάβιδο

Χάρακας ή μέτρο

Γυαλιά ασφαλείας

Πριόνι Saber



Τρυπάνι

## Σύνδεση στην παροχή ρεύματος

Πριν από τη σύνδεση, ελέγξτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής, δηλαδή η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών, αντιστοιχεί στη διαθέσιμη τάση τροφοδοσίας. Η πινακίδα χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της εστίας.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**Κλείστε την παροχή ρεύματος στο κύκλωμα πριν συνδέσετε τα καλώδια στο κύκλωμα.**

Η τάση των εξαρτημάτων θέρμανσης είναι AC 230 V~. Η συσκευή λειτουργεί επίσης ιδανικά σε δίκτυα με τάση AC 220 V~ ή AC 240 V~. Η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος χρησιμοποιώντας μια συσκευή που της επιτρέπει να αποσυνδέεται από αυτή σε όλους τους πόλους με πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm, π.χ. αυτόματη διακοπή προστασίας γραμμής, διαρροές ή ασφάλεια γείωσης.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Οι συνδέσεις των καλωδίων πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τους κανονισμούς και οι βίδες των ακροδεκτών να σφίγγονται καλά.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

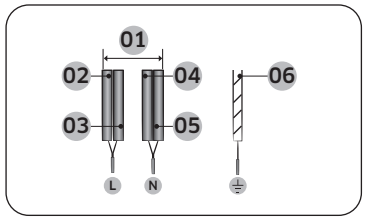
Μόλις συνδεθεί η εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι έτοιμες για χρήση, ενεργοποιώντας για λίγο την καθεμία διαδοχικά στη μέγιστη ρύθμιση με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Δείξτε ιδιαίτερη προσοχή (συμμόρφωση) στη φάση και την ουδέτερη κατανομή της σύνδεσης του σπιτιού και της συσκευής (διαγράμματα σύνδεσης). Διαφορετικά, τα εξαρτήματα μπορεί να καταστραφούν.
Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη εγκατάσταση.

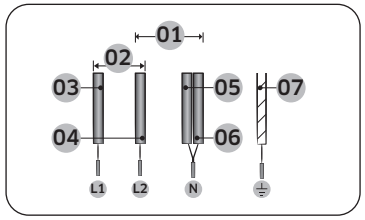
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από αντίστοιχα εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί πιθανός κίνδυνος.



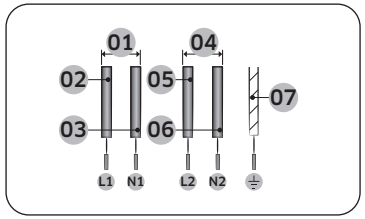

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220-240 V~ | 04 | Μπλε |
| 02 | Μαύρο | 05 | Γκρι |
| 03 | Καφέ | 06 | Πράσινο/Κίτρινο |




2N~ (16A): Διαχωρίστε τα καλώδια 2 φάσεων (L1 και L2) πριν από τη σύνδεση.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220-240 V~ | 05 | Μπλε |
| 02 | 380-415 V~ | 06 | Γκρι |
| 03 | Μαύρο | 07 | Πράσινο/Κίτρινο |
| 04 | Καφέ | | |



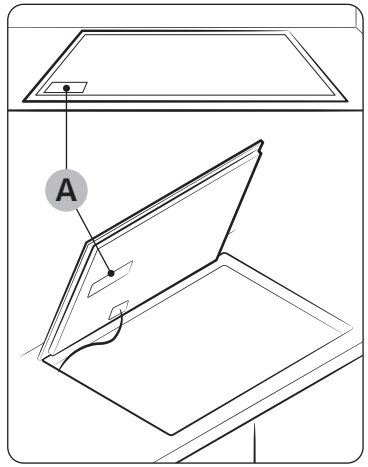

2 x 1N~ (16A): Διαχωρίστε τα καλώδια πριν από τη σύνδεση.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220-240 V~ | 05 | Καφέ |
| 02 | Μαύρο | 06 | Γκρι |
| 03 | Μπλε | 07 | Πράσινο/Κίτρινο |
| 04 | 220-240 V~ | | |

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Για σωστή σύνδεση με την παροχή ρεύματος, συμβουλευτείτε το διάγραμμα καλωδίωσης που επισυνάπτεται κοντά στους ακροδέκτες.

## Εγκατάσταση στον πάγκο




**A.** Σειριακός αριθμός

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Πριν από την εγκατάσταση, σημειώστε τον σειριακό αριθμό στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής. Αυτός ο αριθμός απαιτείται σε περίπτωση αιτημάτων τεχνικής υποστήριξης και δεν είναι πλέον προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση, καθώς βρίσκεται στην αρχική πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στην επάνω ή κάτω πλευρά της συσκευής.

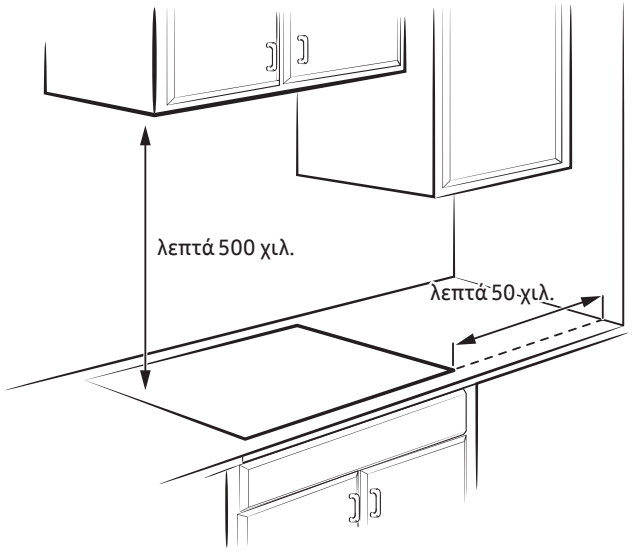
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

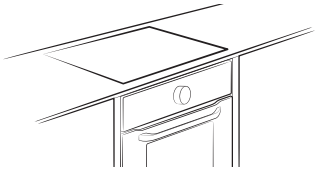
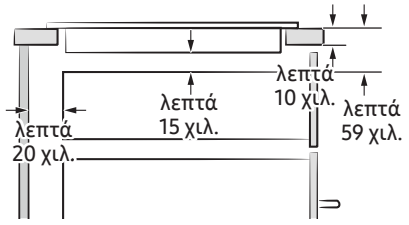
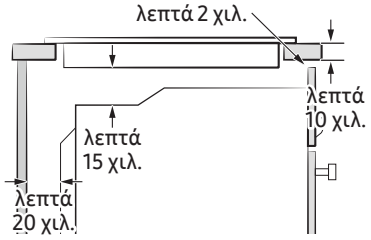
Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις ελάχιστες απαιτήσεις χώρου και απόστασης.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

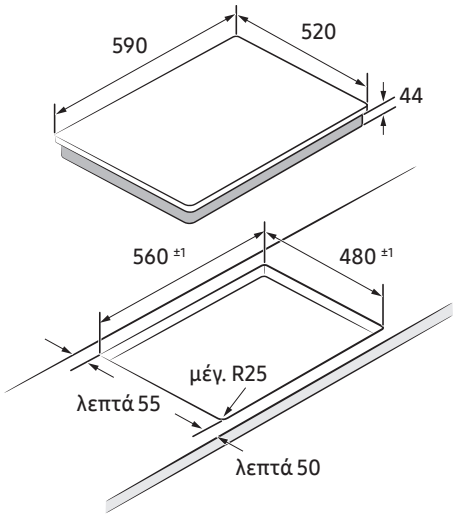
Το κάτω μέρος της εστίας είναι εξοπλισμένο με ανεμιστήρα. Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από την εστία, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για την αποθήκευση μικρών αντικειμένων ή χαρτιού, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον ανεμιστήρα ή να επηρεάσουν την ψύξη εάν αναρροφηθούν.

# Εγκατάσταση εστίας

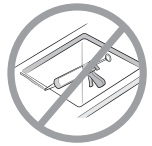



| Συρτάρι | Φούρνος |
|---|---|
| |  |
|  |  |

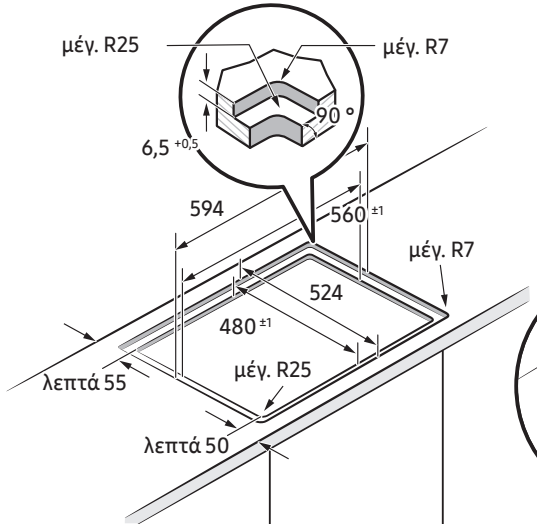


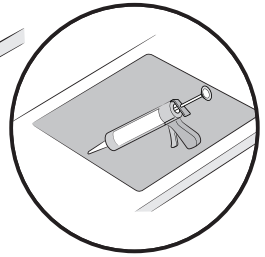


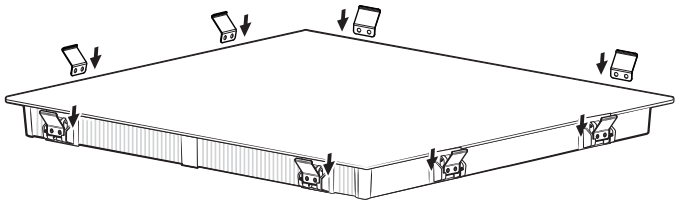

Μονάδα: χιλ.

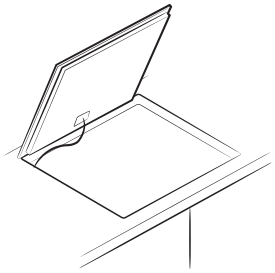


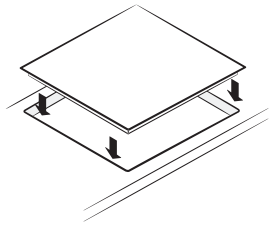
**Χωνευτός τύπος (μπορεί να εγκατασταθεί μόνο το μοντέλο NZ6******FK)**



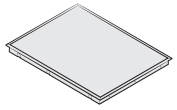









## Εξαρτήματα



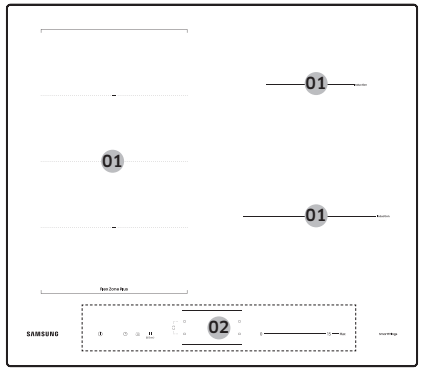
Επαγωγική εστία

Στήριγμα ελατηρίου

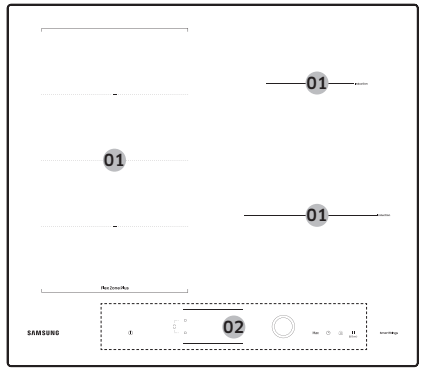
# Πριν ξεκινήσετε

## Ζώνες μαγειρέματος

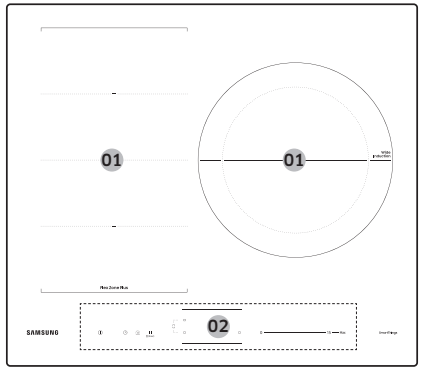
**NZ64B6056****



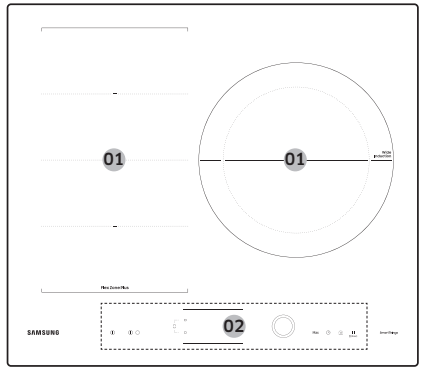

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

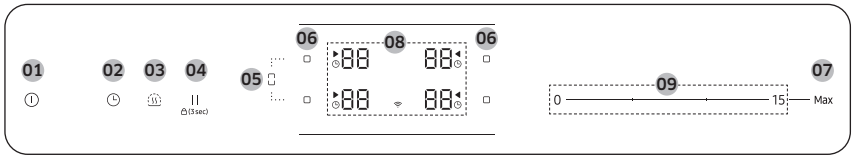



| | |
|---|---|
| 01 | Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος |
| 02 | Πίνακας ελέγχου |

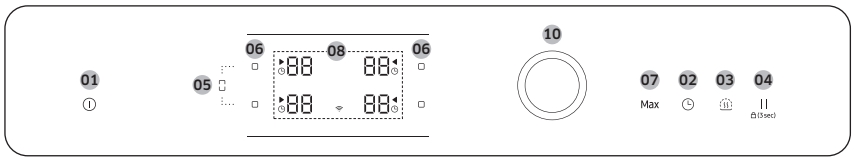
# Πριν ξεκινήσετε

## Πίνακας ελέγχου

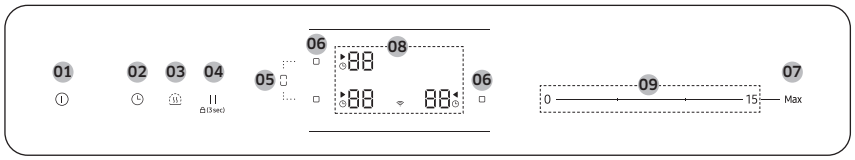
**Πίνακας ελέγχου 1 - NZ64B6056****



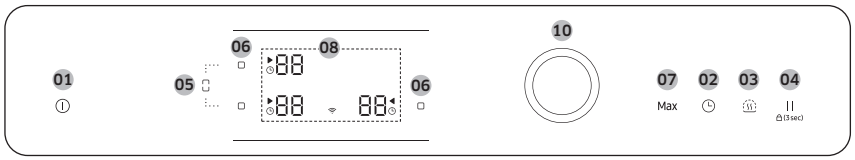

**Πίνακας ελέγχου 2 - NZ64B6058****




**Πίνακας ελέγχου 3 - NZ63B6056****

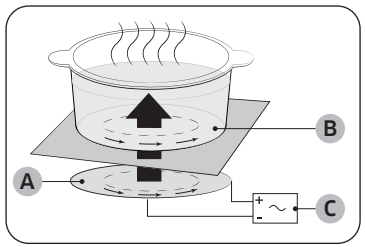



**Πίνακας ελέγχου 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| 01 | Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της εστίας. |
| 02 | Χρονοδιακόπτης | Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη και ρύθμιση του χρονοδιακόπτη. |
| 03 | Διατήρηση θερμότητας | Για να διατηρήσετε ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό. |
| 04 | Παύση και κλείδωμα | Για να ενεργοποιήσετε όλες τις ζώνες μαγειρέματος στη ρύθμιση χαμηλής ισχύος. Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα για να κλειδώσετε ή να ξεκλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου. (Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά) |
| 05 | Ζώνη Flex | Για επιλογή της ζώνης Flex. |
| 06 | Ζώνη μαγειρέματος | Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος. |
| 07 | Max Μέγιστη ανύψωση τάσης | Για ενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 08 | Οθόνη | Για εμφάνιση των ρυθμίσεων θερμότητας, της υπολειπόμενης θερμότητας και της σύνδεσης Wi-Fi. |
| 09 | Γραμμή ελέγχου | Για τον καθορισμό μιας ρύθμισης θερμότητας και την αύξηση ή μείωση του χρόνου. |
| 10 | Κουμπί ρύθμισης | Για τον καθορισμό μιας ρύθμισης θερμότητας και την αύξηση ή μείωση του χρόνου. |

## Επαγωγική θέρμανση




**A.** Επαγωγικό πηνίο
**B.** Επαγωγικά ρεύματα
**C.** Ηλεκτρονικά κυκλώματα

- **Η αρχή της επαγωγικής θέρμανσης**: Όταν τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος σας σε μια ζώνη μαγειρέματος και την ενεργοποιείτε, τα ηλεκτρονικά κυκλώματα στην επαγωγική εστία παράγουν «επαγωγικά ρεύματα» στον πάτο του μαγειρικού σκεύους τα οποία αυξάνουν αμέσως τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους.
- **Μεγαλύτερη ταχύτητα μαγειρέματος και τηγανίσματος**: Καθώς θερμαίνεται απευθείας το τηγάνι και όχι το γυαλί, η απόδοση είναι μεγαλύτερη συγκριτικά με άλλα συστήματα, διότι δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας. Το μεγαλύτερο μέρος της ενέργειας που απορροφάται μετατρέπεται σε θερμότητα.

## Ασφαλής απενεργοποίηση

Εάν μία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν έχει απενεργοποιηθεί ή το επίπεδο ισχύος δεν ρυθμιστεί μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα, η συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.
Οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιούνται μόνες τους τις ακόλουθες ώρες.

| Επίπεδο ισχύος | Απενεργοποίηση |
|---|---|
| 1-3 | Μετά από 6 ώρες |
| 4-6 | Μετά από 5 ώρες |
| 7-9 | Μετά από 4 ώρες |
| 10-15 | Μετά από 1,5 ώρα |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Εάν η εστία έχει υπερθερμανθεί λόγω μη φυσιολογικής λειτουργίας, εμφανίζεται το H. Στη συνέχεια, η εστία απενεργοποιείται.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Εάν τα μαγειρικά σκεύη είναι ακατάλληλα, πολύ μικρά ή δεν έχουν τοποθετηθεί μαγειρικά σκεύη στη ζώνη μαγειρέματος, εμφανίζεται το U.
Μετά από 1 λεπτό η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Εάν μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιηθούν πριν παρέλθει ο ενδεικνυόμενος χρόνος, βλ. «**Αντιμετώπιση προβλημάτων**».

**Άλλοι λόγοι για τους οποίους μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μόνη της**

Όλες οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιούνται μόνες τους εάν το υγρό που βράζει αρχίσει να πέφτει στον πίνακα ελέγχου.
Η αυτόματη απενεργοποίηση ενεργοποιείται επίσης εάν τοποθετήσετε ένα υγρό πανί στον πίνακα ελέγχου. Και στις δύο περιπτώσεις, η συσκευή θα πρέπει να ενεργοποιηθεί ξανά χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ μετά την αφαίρεση του υγρού ή του υφάσματος.

# Πριν ξεκινήσετε



## Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν μια μεμονωμένη ζώνη μαγειρέματος ή η εστία είναι απενεργοποιημένη, η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας εμφανίζεται με ένα σύμβολο H, h (για το "ζεστό") στην αντίστοιχη οθόνη ζώνης μαγειρέματος. Ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας σβήνει μόνο αφού κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ξεπαγώσετε ή να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Όσο η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας φωτίζεται, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

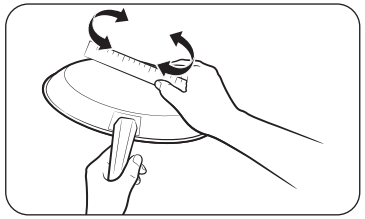
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Αν διακοπεί η παροχή ρεύματος, το σύμβολο H, h θα σβήσει και οι πληροφορίες σχετικά με την υπολειπόμενη θερμότητα δεν θα είναι πλέον διαθέσιμες.
Ωστόσο, μπορεί να είναι ακόμα δυνατό να καείτε. Αυτό μπορεί να αποφευχθεί, αν προσέχετε πάντα όταν βρίσκεστε κοντά στην εστία.

## Ανίχνευση θερμοκρασίας

Εάν για οποιονδήποτε λόγο οι θερμοκρασίες σε οποιαδήποτε από τις ζώνες μαγειρέματος υπερβούν τα επίπεδα ασφαλείας, η ζώνη μαγειρέματος μειώνεται αυτόματα σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος.
Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της εστίας, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί έως ότου κρυώσουν τα ηλεκτρονικά συστήματα της εστίας. Ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται μόνος του ανάλογα με τη θερμοκρασία των ηλεκτρονικών συστημάτων.

## Μαγειρικά σκεύη



Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο που έρχονται σε πλήρη επαφή με ολόκληρη τη ζώνη μαγειρέματος. Ελέγξτε αν ένα μαγειρικό σκεύος είναι επίπεδο περιστρέφοντας έναν χάρακα στον πάτο του. Φροντίστε να τηρείτε όλες τις συστάσεις για τη χρήση των μαγειρικών σκευών.

- Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από υλικό κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε ποιοτικά μαγειρικά σκεύη με βαρύτερο πάτο για καλύτερη κατανομή της θερμότητας. Τα αποτελέσματα μαγειρέματος θα είναι βέλτιστα.
- Αντιστοιχίστε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους με την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάζετε.
- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη να βράσουν χωρίς νερό. Μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά με τη μορφή θραύσης, σύντηξης ή φθοράς που μπορεί να επηρεάσει την κεραμική εστία. (Αυτό το είδος ζημιάς δεν καλύπτεται από την εγγύησή σας).
- Μη χρησιμοποιείτε βρώμικα μαγειρικά σκεύη ή μαγειρικά σκεύη με συσσωρευμένα λίπη. Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη που καθαρίζονται εύκολα μετά το μαγείρεμα.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Οι ζώνες μαγειρέματος μπορεί να φαίνονται κρύες μετά την απενεργοποίησή τους. Ωστόσο, η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να θερμαίνεται από την υπολειπόμενη θερμότητα που μεταφέρεται από τα μαγειρικά σκεύη. Ο κίνδυνος εγκαυμάτων εξακολουθεί να υπάρχει.
- Μην αγγίζετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη απευθείας με τα χέρια σας. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή πιάστρες για κατσαρόλες για να προστατεύετε τα χέρια σας από εγκαύματα.
- Μη σύρετε τα μαγειρικά σκεύη στην επιφάνεια της εστίας. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στην εστία.

### Μαγειρικά σκεύη για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος

Η επαγωγική εστία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν έχουν τοποθετηθεί μαγειρικά σκεύη με μαγνητική βάση σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα μαγειρικά σκεύη που προσδιορίζονται ως κατάλληλα παρακάτω.

| Υλικό | Καταλληλότητα |
|---|---|
| Χάλυβας, επισμαλτωμένος χάλυβας, χυτοσίδηρος | Ναι |
| Ανοξείδωτος χάλυβας | Ναι (Εάν ο μαγνήτης προσκολλάται στον πάτο του μαγειρικού σκεύους) |
| Αλουμίνιο, χαλκός, ορείχαλκος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη | Όχι |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα επισημαίνονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή.
- Ορισμένα μαγειρικά σκεύη μπορεί να κάνουν θορύβους όταν χρησιμοποιούνται σε επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος.
- Αυτοί οι θόρυβοι δεν υποδεικνύουν ότι η εστία δυσλειτουργεί και δεν επηρεάζουν με κανέναν τρόπο τη λειτουργία της.
- Τα ειδικά μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα ενδέχεται να μην είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ελέγξτε εάν η βάση του μαγειρικού σκεύους έλκεται από μαγνήτη.

### Μεγέθη μαγειρικών σκευών για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στο μέγεθος του πάτου των μαγειρικών σκευών μέχρι ένα συγκεκριμένο όριο. Ωστόσο, το μαγνητικό τμήμα του πάτου του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο ανάλογα με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη των οποίων η σιδηρομαγνητική διάμετρος αντιστοιχεί σε αυτή μιας εστίας. Εάν το μαγειρικό σκεύος δεν ανιχνεύεται από την εστία, δοκιμάστε μια εστία μικρότερου μεγέθους.

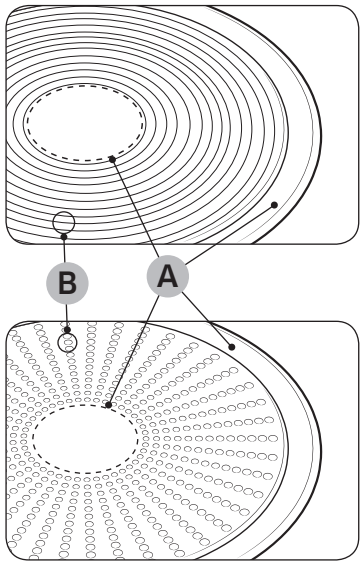
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Για τη διάμετρο των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στις προδιαγραφές των ζωνών μαγειρέματος του μοντέλου.

# Πριν ξεκινήσετε

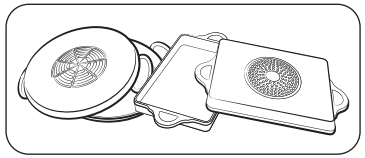
### Άλλα επαγωγικά μαγειρικά σκεύη

Ορισμένα μαγειρικά σκεύη έχουν λεπτό μαγνητικό υλικό στον πάτο, για να χρησιμοποιούνται σε εστία επαγωγικής θέρμανσης. Αυτά τα μαγειρικά σκεύη έχουν ασθενή μαγνητισμό και ενδέχεται να μη λειτουργούν σωστά. (Ασθενής μαγνητισμός σημαίνει ότι ένας μαγνήτης δεν προσκολλάται σταθερά ή η ότι περιοχή όπου προσκολλάται ο μαγνήτης είναι μικρή.)



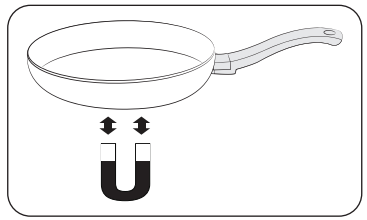

- Μολονότι τα μαγειρικά σκεύη έχουν σχεδιαστεί για επαγωγικές εστίες, η απόδοση θέρμανσης μπορεί να είναι ασθενής ή μερικές φορές η εστία μπορεί να μην ανιχνεύει τα μαγειρικά σκεύη, ανάλογα με το μέγεθος και την ισχύ της μαγνητικής περιοχής στον πάτο του μαγειρικού σκεύους.

**A.** Περιοχή στην οποία δεν προσκολλάται ο μαγνήτης
**B.** Περιοχή στην οποία προσκολλάται ο μαγνήτης



Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη με μικρότερο σιδηρομαγνητικό στοιχείο, θερμαίνεται μόνο το σιδηρομαγνητικό στοιχείο. Κατά συνέπεια, η θερμότητα μπορεί να μην κατανέμεται ομοιόμορφα.

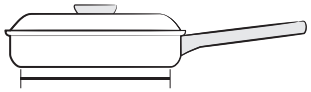
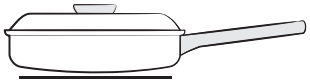
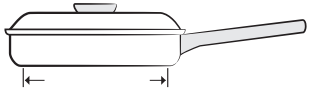
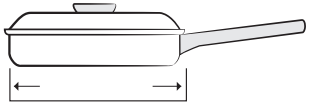
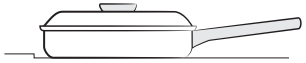
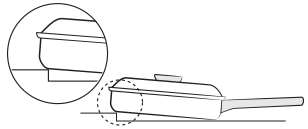
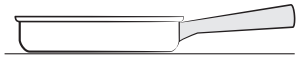
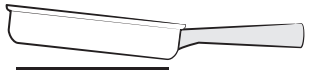
### Δοκιμή καταλληλότητας



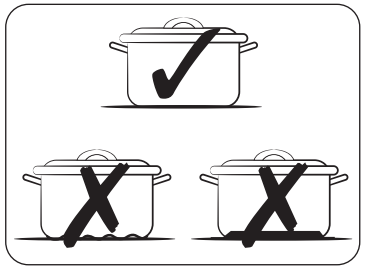
Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν ο μαγνήτης προσκολλάται στον πάτο του μαγειρικού σκεύους και τα μαγειρικά σκεύη είναι επισημασμένα ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή των μαγειρικών σκευών.

- Μπορείτε να αναγνωρίσετε τα καλά μαγειρικά σκεύη από τη βάση τους. Η βάση πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχιά και επίπεδη.
- Όταν αγοράζετε νέα μαγειρικά σκεύη, δώστε ιδιαίτερη προσοχή στη διάμετρο της βάσης. Οι κατασκευαστές παρέχουν συχνά μόνο τη διάμετρο του άνω χείλους.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με βάσεις που έχουν υποστεί ζημιά, με τραχιά άκρα ή γρέζια. Τα μαγειρικά σκεύη που έχουν υποστεί ζημιά μπορεί να χαράξουν μόνιμα την κεραμική εστία εάν τα σύρετε στην επιφάνεια.
- Όταν τα μαγειρικά σκεύη είναι κρύα, οι βάσεις τους κανονικά κάμπτονται ελαφρώς προς τα μέσα (κοίλα). Δεν πρέπει να κάμπτονται προς τα έξω (κυρτά).
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε έναν ειδικό τύπο μαγειρικού σκεύους, για παράδειγμα, μια χύτρα ταχύτητας, ένα σκεύος χαμηλού βρασμού ή ένα γουόκ, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

**Σωστή τοποθέτηση**

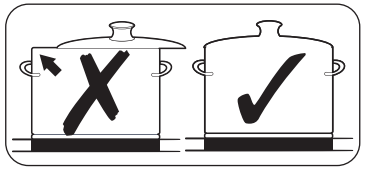
| Σωστό | Λάθος |
|---|---|
|  |  |
| Μαγειρικό σκεύος με επίπεδο πάτο και ευθείες πλευρές | Μαγειρικό σκεύος με κυρτό ή στρεβλωμένο πάτο ή πλευρές |
|  |  |
| Το μαγειρικό σκεύος πληροί ή υπερβαίνει το συνιστώμενο ελάχιστο μέγεθος για τη ζώνη μαγειρέματος. | Το μαγειρικό σκεύος δεν πληροί το ελάχιστο μέγεθος που απαιτείται για την τρέχουσα ζώνη μαγειρέματος. |
|  |  |
| Το μαγειρικό σκεύος ακουμπά πλήρως στην επιφάνεια της εστίας. | Το μαγειρικό σκεύος ακουμπά στην επίστρωση της εστίας ή δεν ακουμπά πλήρως στην επιφάνεια της εστίας. |
|  |  |
| Το μαγειρικό σκεύος είναι σωστά ισορροπημένο. | Η βαριά λαβή προκαλεί κλίση των μαγειρικών σκευών. |

**Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας**



Ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές για εξοικονόμηση κατανάλωσης ρεύματος.

- Τοποθετείτε πάντα μαγειρικά σκεύη σε μια ζώνη μαγειρέματος πριν ανάψετε την αντίστοιχη εστία.
- Διατηρείτε καθαρές τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των μαγειρικών σκευών. Διαφορετικά, καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια.
- Κλείστε καλά το κάλυμμα των μαγειρικών σκευών, εάν υπάρχει. Αυτό θα μειώσει την κατανάλωση ενέργειας.



- Απενεργοποιήστε την εστία που λειτουργεί πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

**Σωστή τοποθέτηση**

Μπορείτε να δοκιμάσετε τα μαγειρικά σκεύη για να διαπιστώσετε εάν είναι κατάλληλα για χρήση με το προϊόν.

1. Πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για 1-2 δευτερόλεπτα, για να ενεργοποιήσετε την εστία.
2. Πατήστε το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** ⏸ (3sec) για 3 δευτερόλεπτα, ώστε να ενεργοποιηθεί το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά.
3. Πατήστε το πλήκτρο **Χρονοδιακόπτης** 🕒 για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία δοκιμής καταλληλότητας μαγειρικών σκευών.
4. Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος** ▢ για 3 δευτερόλεπτα.

| Οθόνη | Περιγραφή |
|---|---|
| 0 | Τα μαγειρικά σκεύη είναι ακατάλληλα |
| 1-7 | Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα, αλλά αναποτελεσματικά |
| 8-10 | Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα |

# Πριν ξεκινήσετε

## Χρήση των κουμπιών αφής

Για να χειριστείτε τα κουμπιά αφής, αγγίξτε το επιθυμητό κουμπί με την άκρη του δείκτη σας μέχρι να ανάψουν ή να σβήσουν οι σχετικές οθόνες ή μέχρι να ενεργοποιηθεί η επιθυμητή λειτουργία.
Βεβαιωθείτε ότι αγγίζετε μόνο ένα κουμπί κατά τη χρήση της συσκευής. Εάν το δάχτυλό σας είναι πολύ επίπεδο στο κουμπί, μπορεί να ενεργοποιηθεί και ένα διπλανό κουμπί.

## Θόρυβοι λειτουργίας

Υπάρχει περίπτωση να ακούτε τους παρακάτω θορύβους.

- **Θόρυβος θραύσης**: τα μαγειρικά σκεύη είναι κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά.
- **Σφύριγμα**: χρησιμοποιείτε περισσότερες από δύο ζώνες μαγειρέματος και τα μαγειρικά σκεύη είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά.
- **Βόμβος**: χρησιμοποιείτε υψηλά επίπεδα ισχύος.
- **Κλικ**: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
- **Συριγμός, βόμβος**: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

Ο θόρυβος είναι φυσιολογικός και δεν παραπέμπει σε οποιοδήποτε ελάττωμα.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη διαφορετικού μεγέθους και υλικού.
Η χρήση μαγειρικών σκευών διαφορετικών μεγεθών ή υλικών μπορεί να προκαλέσει θορύβους και κραδασμούς.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Η χρήση χαμηλών επιπέδων ισχύος (1-5) μπορεί να προκαλέσει θορύβους κλικ.

## Αρχικός καθαρισμός

Σκουπίστε την κεραμική γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί και καθαριστικό γυαλιού κεραμικών εστιών.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Μη χρησιμοποιείτε καυστικά ή λειαντικά καθαριστικά. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

# Λειτουργία

## Ενεργοποίηση της συσκευής

Η συσκευή ενεργοποιείται με χρήση του πλήκτρου **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻. Πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για περίπου 1-2 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Αφού ενεργοποιηθεί το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή σας, πρέπει να επιλέξετε ένα επίπεδο ισχύος εντός περίπου 20 δευτερολέπτων. Διαφορετικά, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί μόνη της, για λόγους ασφαλείας.

## Απενεργοποίηση της συσκευής

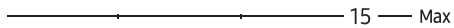
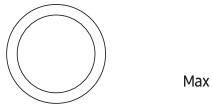
Για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻.
Πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για περίπου 1-2 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Μετά την απενεργοποίηση μίας ζώνης μαγειρέματος ή ολόκληρης της επιφάνειας μαγειρέματος, η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας υποδεικνύεται στις ψηφιακές οθόνες των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος με τη μορφή δύο βημάτων για «ζεστό» H, h.
Η θερμοκρασία μειώνεται και οι ενδείξεις H, h εξαφανίζονται.

## Επιλογή ζώνης μαγειρέματος και επιπέδου ισχύος

1. Για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος** ▢.
2. Για τη ρύθμιση και την προσαρμογή του επιπέδου ισχύος, χρησιμοποιήστε τη γραμμή ελέγχου ή το πλήκτρο ελέγχου ή το κουμπί ρύθμισης.

| | |
|---|---|
| Γραμμή ελέγχου |   |
| Κουμπί ρύθμισης |   |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Κατά την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος, το προεπιλεγμένο επίπεδο είναι ρυθμισμένο στο 15.
- Εάν πατήσετε περισσότερα από ένα πλήκτρα για περισσότερο από 8 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται η ένδειξη dL στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

**Προτεινόμενες ρυθμίσεις για το μαγείρεμα συγκεκριμένων φαγητών**

Οι αριθμοί στον παρακάτω πίνακα αποτελούν κατευθυντήριες οδηγίες. Το επίπεδο ισχύος που απαιτείται για τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος εξαρτάται από διάφορες μεταβλητές, όπως από την ποιότητα των μαγειρικών σκευών που χρησιμοποιούνται και το είδος και την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύεται.

| Επίπεδο ισχύος | Μέθοδος μαγειρέματος | Παραδείγματα χρήσης |
|---|---|---|
| 14-15 | Ζέσταμα/ Σοτάρισμα/ Τηγάνισμα | Ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων υγρών, βράσιμο ζυμαρικών, τσιγάρισμα κρέατος, σοτάρισμα γκούλας, σιγανό ψήσιμο κρέατος |
| 8-11 | Έντονο τηγάνισμα | Μπριζόλα, φιλέτο, ξεροτηγανίδια, λουκάνικα, πάνκεικς/τηγανίτες |
| 7-10 | Τηγάνισμα | Σνίτσελ/μπριζόλες, συκώτι, ψάρι, μπιφτέκια, τηγανητά αυγά |
| 5-7 | Βρασμός | Μαγείρεμα έως 1,5 λίτρο υγρά, πατάτες, λαχανικά |
| 2-4 | Μαγείρεμα με ατμό/Αργό βράσιμο/Βρασμός | Μαγείρεμα με ατμό και βρασμός μικρών ποσοτήτων λαχανικών, βρασμένου ρυζιού και πιάτων με γαλακτοκομικά |
| 1-2 | Τήξη | Τήξη βουτύρου, διάλυση ζελατίνης, τήξη σοκολάτας |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Θα χρειαστεί να προσαρμόσετε το επίπεδο ισχύος ανάλογα με τα συγκεκριμένα μαγειρικά σκεύη και τρόφιμα.

# Λειτουργία

## Μέγιστη ανύψωση τάσης

Η λειτουργία **Μέγιστη ανύψωση τάσης** παρέχει πρόσθετη ισχύ σε κάθε ζώνη μαγειρέματος. (παράδειγμα: για βρασμό μεγάλης ποσότητας νερού)
Μετά τους χρόνους **Μέγιστη ανύψωση τάσης**, οι ζώνες μαγειρέματος επανέρχονται αυτόματα στη ρύθμιση υψηλότερης θερμότητας.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Σε ορισμένες περιπτώσεις, η λειτουργία **Μέγιστη ανύψωση τάσης** μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα για την προστασία των εσωτερικών ηλεκτρονικών εξαρτημάτων της εστίας.
  Για παράδειγμα, είναι αδύνατη η ταυτόχρονη παροχή μέγιστης ισχύος στην πίσω ζώνη Flex και στην μπροστινή ζώνη Flex.
- Για τον χρόνο **Μέγιστη ανύψωση τάσης**, ανατρέξτε στις προδιαγραφές των ζωνών μαγειρέματος του μοντέλου που διαθέτετε.

### Διαχείριση ισχύος

Οι ζώνες μαγειρέματος έχουν μια μέγιστη διαθέσιμη ισχύ.
Εάν ξεπεραστεί αυτό το εύρος ισχύος με την ενεργοποίηση της λειτουργίας **Μέγιστη ανύψωση τάσης**, η διαχείριση ισχύος μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.
Η οθόνη για αυτήν τη ζώνη μαγειρέματος εναλλάσσεται για μερικά δευτερόλεπτα μεταξύ του καθορισμένου επιπέδου ισχύος και του μέγιστου δυνατού επιπέδου ισχύος. Στη συνέχεια, η οθόνη αλλάζει από το καθορισμένο επίπεδο ισχύος στο μέγιστο δυνατό επίπεδο ισχύος.

## Χρήση της ζώνης Flex (Μόνο για μοντέλα με εφαρμογή Flex zone)

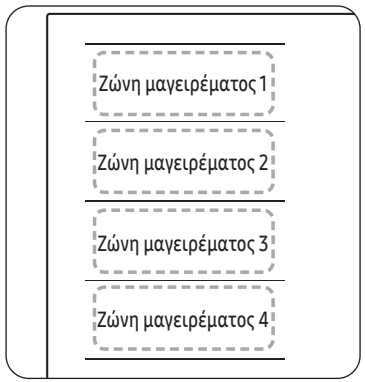
Η λειτουργία Flex μπορεί να λειτουργήσει ολόκληρη την αριστερή ζώνη μαγειρέματος για τη χρήση μαγειρικών σκευών μεγάλου μεγέθους. (παράδειγμα: οβάλ μαγειρικά σκεύη, βραστήρας ψαριών)

1. Πατήστε το πλήκτρο **Ζώνη Flex** .
2. Για τη ρύθμιση και την προσαρμογή του επιπέδου ισχύος, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο **Power level** (Επίπεδο ισχύος).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

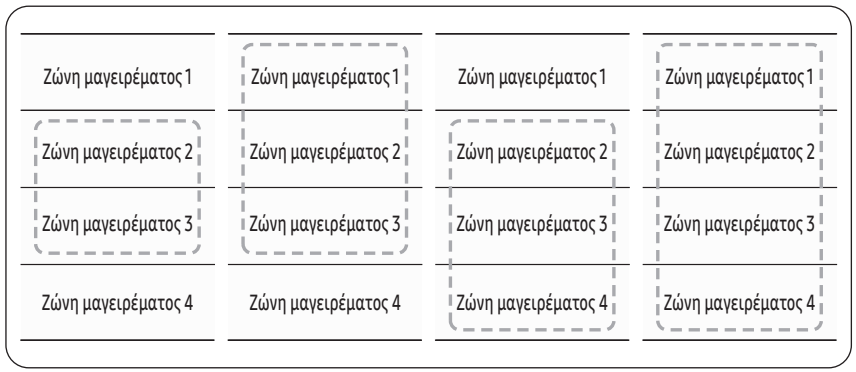
- Εάν πατήσετε το πλήκτρο **Ζώνη Flex** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λειτουργία **Ζώνη Flex** απενεργοποιείται.
- Εάν πατήσετε το πλήκτρο **Ζώνη Flex** ενώ κάθε εστία λειτουργεί σε διαφορετικό επίπεδο, η εστία ρυθμίζεται σε υψηλό επίπεδο.

## Ζώνη Flex Plus (Μόνο για μοντέλα με εφαρμογή Flex zone plus)




Η ζώνη Flex είναι η μεγάλη περιοχή μαγειρέματος που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της εστίας (δείτε την εικόνα αριστερά) και είναι ειδικά σχεδιασμένη να δέχεται πολλές κατσαρόλες και τηγάνια διαφορετικών σχημάτων και μεγεθών ταυτόχρονα. Η ζώνη Flex έχει τέσσερις ζώνες που λειτουργούν από μεμονωμένους επαγωγείς, επιτρέποντάς σας να μαγειρεύετε ανεξάρτητα από το σημείο στο οποίο βρίσκονται τα μαγειρικά σκεύη σε μια ζώνη μαγειρέματος.

Με τη ζώνη Flex Plus μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν συνδυασμό διαφορετικών ζωνών μαγειρέματος για να διευρύνετε την περιοχή μαγειρέματος. Πατήστε το πλήκτρο **Ζώνη Flex** για να χρησιμοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος με τον παρακάτω τρόπο.




### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν χρησιμοποιείτε μόνο μία ζώνη μαγειρέματος, η διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους πρέπει να είναι μικρότερη από 14 cm.
- Η εστία μπορεί να χρειαστεί 5-10 δευτερόλεπτα για να αναγνωρίσει τη θέση του μαγειρικού σκεύους.
- Ενδέχεται να προκύψουν θόρυβοι όταν η εστία αναγνωρίζει τα μαγειρικά σκεύη.
- Μην αφαιρείτε τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για λόγους ασφαλείας, η εστία σταματά αυτόματα εάν τα μαγειρικά σκεύη έχουν αφαιρεθεί για περισσότερα από 5 δευτερόλεπτα.

**Χρήση της ζώνης Flex Plus (Μόνο για μοντέλα με εφαρμογή Flex zone plus)**

1. Πατήστε το πλήκτρο **Ζώνη Flex** .
2. Για τη ρύθμιση και την προσαρμογή του επιπέδου ισχύος, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο **Power level** (Επίπεδο ισχύος).

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν πατήσετε το πλήκτρο **Ζώνη Flex** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λειτουργία **Ζώνη Flex** απενεργοποιείται.
- Εάν πατήσετε το πλήκτρο **Ζώνη Flex** ενώ κάθε ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί σε διαφορετικά επίπεδα, η ζώνη θα ρυθμιστεί αυτόματα στο υψηλότερο επίπεδο.
- Όταν μετακινείτε ή προσθέτετε μαγειρικά σκεύη σε μια νέα ζώνη Flex, ακυρώστε την τρέχουσα λειτουργία και, στη συνέχεια, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος** για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος.

# Λειτουργία

## Διατήρηση θερμότητας

1. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να διατηρήσετε ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό. Πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος**.
2. Πατήστε το πλήκτρο **Διατήρηση θερμότητας**.
3. Η οθόνη της ζώνης μαγειρέματος θα αλλάξει.
4. Πατήστε ξανά το πλήκτρο **Διατήρηση θερμότητας** για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος.

## Χρονοδιακόπτης

**Χρήση του χρονοδιακόπτη ως ασφαλούς απενεργοποίησης**

Εάν έχει καθοριστεί μια συγκεκριμένη ώρα για μια ζώνη μαγειρέματος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μόνη της μόλις παρέλθει αυτό το χρονικό διάστημα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

**Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη**

Οι ζώνες μαγειρέματος για τις οποίες θέλετε να εφαρμόσετε την ασφαλή απενεργοποίηση πρέπει να είναι ενεργοποιημένες.

1. Πατήστε το πλήκτρο **Χρονοδιακόπτης**.
2. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο **Χρονοδιακόπτης**.
3. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο **Χρονοδιακόπτης** για 3 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις γρηγορότερα, πατήστε παρατεταμένα οποιοδήποτε πλήκτρο **Χρονοδιακόπτης** μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή τιμή.
- Όταν τερματίζεται ο χρονοδιακόπτης, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα αρκετές φορές. Ωστόσο, η ζώνη μαγειρέματος δεν απενεργοποιείται.

## Pause/Resume (Παύση/Συνέχιση)

Η λειτουργία **Pause/Resume** (Παύση/Συνέχιση) αλλάζει ταυτόχρονα όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη ρύθμιση χαμηλής ισχύος και, στη συνέχεια, επιστρέφει στο επίπεδο ισχύος που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για να διακόψετε για λίγο και στη συνέχεια να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να μιλήσετε στο τηλέφωνο.
Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Παύση/Συνέχιση**, είναι απενεργοποιημένα όλα τα πλήκτρα εκτός από τα πλήκτρα **Παύση και κλείδωμα** (3 sec) και **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο**.
Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε ξανά το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** (3 sec).

| | Πίνακας ελέγχου | Οθόνη |
|---|---|---|
| Για ενεργοποίηση | Πατήστε το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** (3 sec) | |
| Για απενεργοποίηση | Πατήστε το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** (3 sec) | Επιστροφή στο προηγούμενο επίπεδο ισχύος |

## Quick stop (Γρήγορη διακοπή)

Αυτή η επιλογή μειώνει το βήμα και τον χρόνο που χρειάζεται για να σταματήσει το μαγείρεμα.
Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος** για 2 δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Το πλήκτρο **Ζώνη Flex** δεν υποστηρίζει τη λειτουργία γρήγορης διακοπής.

## Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, για να αποφύγετε την ακούσια ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος και την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος. Επίσης, ο πίνακας ελέγχου, με εξαίρεση το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ (μόνο έλεγχος απενεργοποίησης), μπορεί να κλειδωθεί για να αποφευχθεί η ακούσια αλλαγή των ρυθμίσεων, για παράδειγμα, όταν σκουπίζετε τον πίνακα με ένα πανί.

### Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά

1. Πατήστε το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** ⏸ (3sec) για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα ως επιβεβαίωση.
2. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. 🔒 θα εμφανιστεί στις οθόνες, υποδεικνύοντας ότι έχει ενεργοποιηθεί το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά.
3. Για να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια κλειδώματος για παιδιά, πατήστε ξανά το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** ⏸ (3sec) για 3 δευτερόλεπτα.
   Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα ως επιβεβαίωση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Ανεξάρτητα από την ενεργοποίηση/απενεργοποίηση, το κλείδωμα για παιδιά είναι ενεργοποιημένο.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να απενεργοποιήσετε την εστία με ενεργοποιημένο το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ ή απενεργοποιήστε πρώτα το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά και, στη συνέχεια, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος** ▢.

## Μέγιστο όριο ισχύος

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να ρυθμίσετε τη μέγιστη ισχύ της μονάδας.

1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα.
2. Πατήστε το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** ⏸ (3sec) για περίπου 3 δευτερόλεπτα, ώστε να ενεργοποιηθεί το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά.
3. Πατήστε ταυτόχρονα το αριστερό μπροστινό πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος** ▢ και το δεξί μπροστινό πλήκτρο **Ζώνη μαγειρέματος** ▢ για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
4. Πατήστε το πλήκτρο **Χρονοδιακόπτης** 🕒 για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
   Στις οθόνες εμφανίζεται η ένδειξη P▢. και η τρέχουσα μέγιστη ισχύς.
5. Μπορείτε να προσαρμόσετε το όριο ισχύος χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** ⏸ (3sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για να ορίσετε τη ρύθμιση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Στη λειτουργία χαμηλής ισχύος (3000 W, 4000 W), το επίπεδο ισχύος ρυθμίζεται αυτόματα.

# Λειτουργία

## Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση ήχου

1. Πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για περίπου 1-2 δευτερόλεπτα.
2. Πατήστε το πλήκτρο **Χρονοδιακόπτης** 🕒 για 3 δευτερόλεπτα εντός 10 δευτερολέπτων μετά την ενεργοποίηση.
3. Ο ήχος απενεργοποιείται και στην οθόνη εμφανίζεται το OF.
4. Για να αλλάξετε τη ρύθμιση ήχου, επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2. Ο ήχος ενεργοποιείται και στην οθόνη εμφανίζεται το On.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Δεν είναι δυνατή η αλλαγή των ρυθμίσεων ήχου 10 δευτερόλεπτα μετά από την ενεργοποίηση της συσκευής.

## Smart Connect (Έξυπνη σύνδεση)

Η εστία έχει ενσωματωμένη μονάδα Wi-Fi που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για να συγχρονίσετε την εστία με την εφαρμογή SmartThings. Στην εφαρμογή smartphone, μπορείτε να πραγματοποιείτε τα εξής:

- Παρακολούθηση της κατάστασης λειτουργίας και των ρυθμίσεων επιπέδου ισχύος των στοιχείων της εστίας.
- Έλεγχο και αλλαγή των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη.

Οι λειτουργίες που μπορούν να εκτελεστούν από την εφαρμογή SmartThings ενδέχεται να μη λειτουργούν ομαλά εάν είναι κακές οι συνθήκες επικοινωνίας ή εάν το προϊόν είναι εγκατεστημένο σε τοποθεσία με ασθενές σήμα Wi-Fi.

**Τρόπος σύνδεσης της εστίας**

Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τις απομακρυσμένες λειτουργίες της εστίας Samsung, πρέπει να πραγματοποιήσετε σύζευξη με την εφαρμογή SmartThings.

1. Πραγματοποιήστε λήψη και ανοίξτε την εφαρμογή SmartThings στην έξυπνη συσκευή σας.
2. Πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για περίπου 1-2 δευτερόλεπτα, για να ενεργοποιήσετε την εστία.
3. Πατήστε το πλήκτρο **Παύση και κλείδωμα** ⏸ (3sec) για περίπου 3 δευτερόλεπτα, ώστε να ενεργοποιηθεί το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες της εφαρμογής και, στη συνέχεια, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο Max για 3 δευτερόλεπτα.
5. Κατά την πραγματοποίηση της σύνδεσης, εμφανίζεται η ένδειξη Wi-Fi. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, η ένδειξη ανάβει χωρίς να αναβοσβήνει. Η σύνδεση της εστίας είναι πλέον επιτυχής.
6. Εάν δεν ενεργοποιείται η ένδειξη Wi-Fi του Smart Connect, ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να επανασυνδεθείτε.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Βεβαιωθείτε ότι ορίζετε τη λειτουργία Smart Connect μόνο όταν δεν είναι σε εξέλιξη καμία λειτουργία εστίας.
- Για περαιτέρω οδηγίες, ανατρέξτε στο ηλεκτρονικό εγχειρίδιο, στη διεύθυνση www.samsung.com

**Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση Wi-Fi**

- Για να αλλάξετε την ενεργοποίηση/απενεργοποίηση Wi-Fi, επαναλάβετε τα βήματα **2** έως **4**.

## Hood control (Έλεγχος απορροφητήρα)

Αυτό το προϊόν διαθέτει μια συσκευή Bluetooth που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για να συνδέσετε την εστία με μοντέλα ελέγχου απορροφητήρα της Samsung. Μέσω της σύνδεσης Bluetooth, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ελέγχου απορροφητήρα στην εφαρμογή SmartThings.
Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα μοντέλα της Samsung που διαθέτουν δυνατότητα ελέγχου απορροφητήρα, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.samsung.com.

**Για σύνδεση σε μοντέλο ελέγχου απορροφητήρα**

1. Πραγματοποιήστε λήψη και εκτελέστε την εφαρμογή SmartThings στο smartphone σας. Στη συνέχεια, ολοκληρώστε τη διαδικασία Smart Connect για σύνδεση με την εστία.
2. Ακολουθήστε τις οδηγίες Bluetooth του μοντέλου ελέγχου απορροφητήρα και ενεργοποιήστε τη σύνδεση Bluetooth.
3. Πατήστε παρατεταμένα ταυτόχρονα τα πλήκτρα **Χρονοδιακόπτης** και **Παύση και κλείδωμα** (3sec) για να πραγματοποιήσετε τη σύνδεση Bluetooth. Όταν δημιουργηθεί επιτυχώς η σύνδεση Bluetooth, εμφανίζεται στην οθόνη το bt.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης του μοντέλου ελέγχου απορροφητήρα και τον οδηγό της εφαρμογής για να χρησιμοποιήσετε το χειριστήριο του απορροφητήρα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Εάν η σύνδεση Smart Connect δεν είναι επιτυχής, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εφαρμογή SmartThings για την παρακολούθηση και τον έλεγχο του απορροφητήρα.
- Χωρίς σύνδεση Smart Connect με την εστία, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σύνδεση Bluetooth για σύζευξη και συγχρονισμό της εστίας με τον απορροφητήρα. Για να το κάνετε, ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα 2 και 3.

# Συντήρηση συσκευής

## Εστία

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Τα διαλύματα καθαρισμού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με θερμαινόμενη κεραμική γυάλινη επιφάνεια: Όλα τα διαλύματα καθαρισμού πρέπει να αφαιρούνται με επαρκή ποσότητα καθαρού νερού μετά τον καθαρισμό, διότι μπορεί να έχουν καυστική δράση όταν ζεσταίνεται η επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά καθαριστικά όπως σπρέι γκριλ ή φούρνου, συρμάτινα σφουγγαράκια καθαρισμού ή λειαντικά καθαριστικά σκευών.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

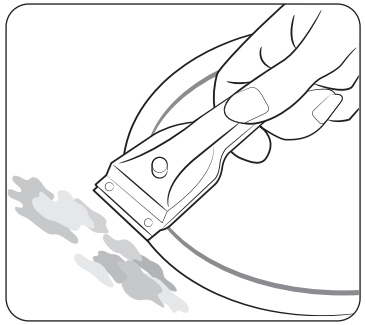
Καθαρίζετε την κεραμική γυάλινη επιφάνεια μετά από κάθε χρήση όταν είναι ακόμα ζεστή στην αφή. Αυτό θα αποτρέψει το κάψιμο της διαρροής στην επιφάνεια. Αφαιρέστε τα άλατα, τους λεκέδες, τα λίπη και τον μεταλλικό αποχρωματισμό με τη χρήση ενός εμπορικά διαθέσιμου καθαριστικού για κεραμικό γυαλί ή ανοξείδωτο χάλυβα.

## Λίγοι ρύποι

1. Σκουπίστε την κεραμική γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
2. Στεγνώστε τρίβοντας με ένα καθαρό πανί. Δεν πρέπει να αφήνονται υπολείμματα διαλύματος καθαρισμού στην επιφάνεια.
3. Καθαρίστε σχολαστικά ολόκληρη την κεραμική γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μία φορά την εβδομάδα, με ένα καθαριστικό κεραμικού γυαλιού ή ανοξείδωτου χάλυβα που διατίθεται στο εμπόριο.
4. Σκουπίστε την κεραμική γυάλινη επιφάνεια με επαρκείς ποσότητες καθαρού νερού και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί που δεν αφήνει χνούδι.

# Συντήρηση συσκευής

## Επίμονοι λεκέδες

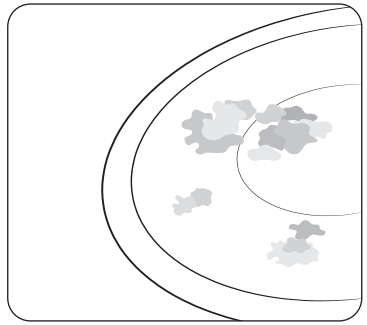


1. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών που έχουν ξεραθεί και τις επίμονες πιτσιλιές, χρησιμοποιήστε μια ξύστρα γυαλιού.
2. Τοποθετήστε την ξύστρα γυαλιού με κλίση ως προς τη γυάλινη κεραμική επιφάνεια.
3. Αφαιρέστε τους λεκέδες ξύνοντας με τη λεπίδα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Οι ξύστρες γυαλιού και τα καθαριστικά κεραμικού γυαλιού διατίθενται από εξειδικευμένους πωλητές λιανικής.

## Προβληματικοί λεκέδες



1. Αφαιρέστε καμένη ζάχαρη, λιωμένο πλαστικό, αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά με ξύστρα γυαλιού αμέσως και όσο είναι ακόμα ζεστά.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος σε περίπτωση που η ξύστρα γυαλιού χρησιμοποιείται σε καυτή ζώνη μαγειρέματος:

2. Καθαρίστε την εστία κανονικά όταν κρυώσει. Εάν η ζώνη μαγειρέματος στην οποία έχει λιώσει κάτι κρυώσει, ζεστάνετέ τη ξανά για να την καθαρίσετε.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Οι γρατσουνιές ή οι σκούρες κηλίδες στην κεραμική γυάλινη επιφάνεια, που προκαλούνται, για παράδειγμα, από ένα ταψί με αιχμηρές άκρες, δεν μπορούν να αφαιρεθούν. Ωστόσο, δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της εστίας.

## Πλαίσιο εστίας (προαιρετικό)

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Μην χρησιμοποιείτε ξύδι, χυμό λεμονιού ή κάποιο προϊόν αφαίρεσης αλάτων στο πλαίσιο της εστίας, διαφορετικά θα εμφανιστούν θαμπάδες.

1. Σκουπίστε το πλαίσιο με ένα υγρό πανί.
2. Βρέξτε τα αποξηραμένα υπολείμματα με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε και τρίψτε.

## Για να μην καταστραφεί η συσκευή σας

- Μην χρησιμοποιείτε την εστία ως επιφάνεια εργασίας ή ως αποθηκευτικό χώρο.
- Μην θέτετε σε λειτουργία κάποια ζώνη μαγειρέματος εάν δεν υπάρχει σκεύος στην εστία ή εάν το τηγάνι είναι άδειο.
- Το κεραμικό γυαλί είναι πολύ σκληρό και ανθεκτικό σε θερμικό σοκ αλλά δεν είναι άθραυστο. Μπορεί να καταστραφεί εάν πέσει ένα ιδιαίτερα αιχμηρό ή σκληρό αντικείμενο στην εστία.
- Μην τοποθετείτε τηγάνια στο πλαίσιο της εστίας. Μπορεί να δημιουργηθούν γρατσουνιές και ζημιές στο φινίρισμα.
- Αποφύγετε τα όξινα υγρά, για παράδειγμα ξύδι, χυμό λεμονιού και προϊόντα αφαίρεσης αλάτων στο πλαίσιο της εστίας, καθώς τα υγρά αυτού του είδους μπορεί να δημιουργήσουν θαμπάδες.
- Εάν έρθει σε επαφή με την καυτή ζώνη μαγειρέματος ζάχαρη ή κάποια άλλη παρασκευή που περιέχει ζάχαρη και λιώσει, θα πρέπει να καθαριστεί αμέσως με μια ξύστρα κουζίνας όσο είναι ακόμα ζεστή. Εάν κρυώσει, η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί κατά την αφαίρεσή της.
- Διατηρείτε όλα τα αντικείμενα και τα υλικά που θα μπορούσαν να λιώσουν, για παράδειγμα, πλαστικά, αλουμινόχαρτα και σκεύη αλουμινίου, μακριά από την κεραμική γυάλινη επιφάνεια. Εάν κάποιο τέτοιο είδος λιώσει πάνω στην εστία, πρέπει να αφαιρεθεί αμέσως με ξύστρα.

# Αντιμετώπιση προβλημάτων και σέρβις

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

Μπορεί να προκύψει πρόβλημα από κάποιο μικρό λάθος που μπορείτε να διορθώσετε μόνοι σας με τη βοήθεια των παρακάτω οδηγιών. Μην επιχειρήσετε περαιτέρω επισκευές εάν οι παρακάτω οδηγίες δεν βοηθήσουν στη συγκεκριμένη περίπτωση.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις. Η εσφαλμένη επισκευή μπορεί να προκαλέσει σημαντικό κίνδυνο για τον χρήστη. Εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| **Τι πρέπει να κάνω εάν οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν;** | • Η ασφάλεια στην καλωδίωση του σπιτιού δεν είναι άθικτη. | • Εάν οι ασφάλειες ενεργοποιούνται επανειλημμένα, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. |
| **Τι πρέπει να κάνω εάν οι ζώνες μαγειρέματος δεν ανάβουν;** | • Το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ ενεργοποιήθηκε κατά λάθος.<br>• Ο πίνακας ελέγχου καλύπτεται εν μέρει από υγρό πανί ή υγρό. | • Η συσκευή είναι σωστά ενεργοποιημένη.<br>• Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου. |
| **Τι πρέπει να κάνω εάν όλες οι ενδείξεις, εκτός από την εναπομένουσα θερμότητα H, εξαφανιστούν ξαφνικά;** | • Το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ ενεργοποιήθηκε κατά λάθος.<br>• Ο πίνακας ελέγχου καλύπτεται εν μέρει από υγρό πανί ή υγρό. | • Η συσκευή είναι σωστά ενεργοποιημένη.<br>• Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου. |
| **Τι πρέπει να κάνω εάν, μετά την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος, δεν εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη για την εναπομένουσα θερμότητα** | • Η ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιήθηκε μόνο για λίγο και επομένως δεν ζεστάθηκε αρκετά. | • Εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή, καλέστε ένα τοπικό κέντρο σέρβις. |

# Αντιμετώπιση προβλημάτων και σέρβις

| Κωδικός πληροφοριών | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| C0 | Υπάρχει πρόβλημα με τον αισθητήρα θερμοκρασίας της εστίας. | Επανεκκινήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, αποσυνδέστε την τροφοδοσία ρεύματος για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, επανεκκινήστε τη συσκευή και δοκιμάστε ξανά. Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, επικοινωνήστε με ένα τοπικό κέντρο σέρβις. |
| C1 | Η θερμοκρασία ανιχνεύεται υψηλότερη από την καθορισμένη. | |
| C2 | Υπάρχει πρόβλημα με τον αισθητήρα PBA. | |
| A2 | Ο κινητήρας DC αποτυγχάνει να λειτουργήσει λόγω προβλημάτων στο PCB ή την καλωδίωση ή λόγω ηλεκτρικής διαταραχής στη λεπίδα του κινητήρα. | |
| dO | Ένα πλήκτρο πιέζεται για περισσότερο από 8 δευτερόλεπτα. | Ελέγξτε εάν το πλήκτρο είναι βρεγμένο ή εάν πιέζεται. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, επανεκκινήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻. Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, επικοινωνήστε με ένα τοπικό κέντρο σέρβις. |
| F0 | Οι επικοινωνίες μεταξύ κύριων και δευτερευουσών PCB αποτυγχάνουν. | Επανεκκινήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, αποσυνδέστε την τροφοδοσία ρεύματος για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, επανεκκινήστε τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, επικοινωνήστε με ένα τοπικό κέντρο σέρβις. |
| F2 | Το IC με δυνατότητα αφής παρουσιάζει ασυνήθιστη επικοινωνία. | |
| UP | Είναι εκτός κανονικής τάσης (220 - 240 V). | Ελέγξτε το οικιακό ηλεκτρικό περιβάλλον. |
| U0 | Εάν το σκεύος μαγειρέματος δεν είναι κατάλληλο για την επαγωγική εστία ή λειτουργεί χωρίς το σκεύος μαγειρέματος, εμφανίζεται ένδειξη. | Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για επαγωγική εστία. |

**Τι πρέπει να κάνω εάν η ζώνη μαγειρέματος δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται;**

Αυτό μπορεί να οφείλεται σε μία από τις ακόλουθες αιτίες:

- Ο πίνακας ελέγχου καλύπτεται εν μέρει από υγρό πανί ή υγρό.
- Το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένο και εμφανίζεται η ένδειξη L.

**Τι πρέπει να κάνω εάν η οθόνη dO είναι φωτισμένη;**

Ελέγξτε τα ακόλουθα:

- Ο πίνακας ελέγχου καλύπτεται εν μέρει από υγρό πανί ή υγρό.
  Για επαναφορά, πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻.
- Εάν έχει χυθεί κάποιο υγρό στον πίνακα ελέγχου, σκουπίστε το.

**Τι πρέπει να κάνω εάν η οθόνη C1 είναι φωτισμένη;**

Ελέγξτε τα ακόλουθα:

- Η εστία έχει υπερθερμανθεί λόγω μη φυσιολογικής λειτουργίας.
- Αφού κρυώσει η εστία, πατήστε το πλήκτρο **ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο** ⏻ για επαναφορά.

**Τι πρέπει να κάνω εάν η οθόνη U είναι φωτισμένη;**

Ελέγξτε τα ακόλουθα:

- Τα μαγειρικά σκεύη είναι ακατάλληλα, πολύ μικρά ή δεν έχουν τοποθετηθεί μαγειρικά σκεύη στη ζώνη μαγειρέματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος, το μήνυμα που εμφανίζεται θα εξαφανιστεί αυτόματα.

**Τι πρέπει να κάνω εάν ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση της εστίας;**

Ελέγξτε τα ακόλουθα:

- Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της εστίας, ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί μόνος του για να κρυώσει.
- Αφού κρυώσουν τα ηλεκτρονικά συστήματα της εστίας ή παρέλθει ο μέγιστος χρόνος (10 λεπτά), ο ανεμιστήρας ψύξης θα απενεργοποιηθεί.
- Εάν ζητήσετε μια επίσκεψη τεχνικού λόγω λάθους που έγινε κατά τη λειτουργία της συσκευής, ενδέχεται να επιβαρυνθείτε με χρέωση για την επίσκεψη από τον τεχνικό εξυπηρέτησης πελατών ακόμη και κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης.

## Σέρβις

Πριν καλέσετε για βοήθεια ή σέρβις, ελέγξτε την ενότητα "**Αντιμετώπιση προβλημάτων**". Εάν εξακολουθείτε να χρειάζεστε βοήθεια, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

**Πρόκειται για τεχνικό σφάλμα;**

Εάν ναι, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.
Να προετοιμάζεστε πάντα εκ των προτέρων για τη συζήτηση. Αυτό θα διευκολύνει τη διαδικασία διάγνωσης του προβλήματος, καθώς και εσάς να αποφασίσετε εάν είναι απαραίτητη η επίσκεψη ενός τεχνικού από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.
Λάβετε υπόψη τις παρακάτω πληροφορίες.

- Τι μορφή έχει το πρόβλημα;
- Κάτω από ποιες συνθήκες παρουσιάζεται το πρόβλημα;

Όταν καλείτε, θα πρέπει να γνωρίζετε το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό της συσκευής σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών ως εξής:

- Περιγραφή μοντέλου
- Σειριακός αριθμός (15 ψηφία)

Σας συνιστούμε να καταγράψετε τις πληροφορίες εδώ για εύκολη αναφορά.

- Μοντέλο:
- Σειριακός αριθμός:

**Πότε επιβαρύνεστε το κόστος ακόμα και κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης;**

- Εάν μπορούσατε να διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας, εφαρμόζοντας μία από τις λύσεις που παρέχονται στην ενότητα "**Αντιμετώπιση προβλημάτων**".
- Εάν ο τεχνικός εξυπηρέτησης πελατών χρειαστεί να κάνει πολλές επισκέψεις για την επισκευή επειδή δεν του παρασχέθηκαν όλες οι σχετικές πληροφορίες πριν από την επίσκεψή του και, συνεπώς, για παράδειγμα, χρειαστεί να εκτελέσει επιπλέον διαδρομές για ανταλλακτικά. Η προετοιμασία για την τηλεφωνική σας κλήση όπως περιγράφεται παραπάνω θα σας βοηθήσει να αποφύγετε τη χρέωση αυτών των επισκέψεων.

# Σημείωμα

SAMSUNG

ΕΧΕΤΕ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ Ή ΣΧΟΛΙΑ;

| ΧΩΡΑ | ΚΛΗΣΗ | Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΤΟΝ ΙΣΤΟΤΟΠΟ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| ΧΩΡΑ | ΚΛΗΣΗ | Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΤΟΝ ΙΣΤΟΤΟΠΟ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în reţea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Placa de inducción

## Manual del usuario

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Índice


## Uso de este manual 3

En este manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos: 3
Nombre del modelo y número de serie 3

## Instrucciones de seguridad 3

Eliminación del material de embalaje 7
Eliminación adecuada de su antiguo aparato 7
Eliminación correcta de este producto (desecho de aparatos eléctricos y electrónicos) 7

## Instalación de la placa 8

Instrucciones de seguridad para el instalador 8
Herramientas que necesitará 8
Conexión a la red eléctrica 8
Instalación en la encimera 9
Componentes 11

## Antes de empezar 11

Zonas de cocción 11
Panel de control 12
Calentamiento por inducción 13
Apagado de seguridad 13
Indicador de calor residual 14
Detección de la temperatura 14
Utensilios de cocina 14
Uso de los botones táctiles 18
Ruidos de funcionamiento 18
Limpieza inicial 18

## Funcionamiento 18

Encendido del aparato 18
Apagado del aparato 18
Selección de la zona de cocción y del nivel de potencia 19
Max Boost 20
Utilización de la zona Flex (solo para los modelos que aplican la zona Flex) 20
Zona Flex Plus (solo para los modelos que cuentan con la zona Flex Plus) 21
Mantener caliente 22
Temporizador 22
Pausa/Reanudación 22
Parada rápida 22
Bloqueo de seguridad para niños 23
Límite de potencia máxima 23
Activación/desactivación del sonido 24
Smart Connect 24
Control del extractor 25

## Mantenimiento del aparato 25

Placa de cocción 25
Suciedad ligera 25
Suciedad persistente 26
Restos difíciles 26
Marco de la placa de cocción (opcional) 27
Para evitar daños a la placa de cocción 27

## Solución de problemas y servicio técnico 27

Solución de problemas 27
Servicio 29

# Uso de este manual

Tómese el tiempo necesario para leer este manual del usuario, prestando especial atención a la información de seguridad contenida en la siguiente sección, antes de utilizar el aparato. Conserve este manual para futuras consultas.
Si se transfiere la propiedad del aparato, recuerde entregar el manual al nuevo propietario.

## En este manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos:

**⚠ ADVERTENCIA**

Peligros o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Peligros o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños materiales**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales al utilizar su placa de cocción, siga estas precauciones básicas de seguridad.

**NOTA**

Consejos útiles, recomendaciones o información que ayuda a los usuarios a manipular el producto.

## Nombre del modelo y número de serie

Tanto el nombre del modelo como el número de serie figuran en una etiqueta debajo de la base de la placa de cocción.

Para su uso posterior, anote la información o pegue la etiqueta adicional del producto (situada en la parte superior del mismo) en esta página.

Nombre del modelo _____

Número de serie _____

# Instrucciones de seguridad

Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con todas las normas técnicas y de seguridad aceptadas. Sin embargo, como fabricantes también creemos que es nuestra responsabilidad que se familiarice con las siguientes instrucciones de seguridad.

## ⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

# Instrucciones de seguridad

Este aparato debe poder desconectarse del suministro después de la instalación. La desconexión puede llevarse a cabo haciendo que el enchufe sea accesible o incorporando un interruptor en el cableado de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente del servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar un peligro.

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, ya que no se consideran un medio de fijación fiable.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Durante el uso, el aparato se calienta. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior de la placa.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.

No se deben utilizar limpiadores de vapor.

No deben colocarse objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de cazuelas.

El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben ser supervisados continuamente.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o las que incluye el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y bajo supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## ⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.

El aparato debe ser revisado únicamente por personal de servicio cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden provocar lesiones o fallos de funcionamiento graves. Si es necesario reparar el aparato, póngase en contacto con su centro de servicio técnico local. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños y anular la garantía.

Los aparatos empotrados solo pueden utilizarse después de haber sido instalados en armarios y lugares de trabajo que cumplan las normas correspondientes. Esto garantiza una protección suficiente contra el contacto de las unidades eléctricas, tal y como exigen las normas de seguridad esenciales.

Si su aparato funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o roturas:

- Apague todas las zonas de cocción.
- Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica.
- Póngase en contacto con su centro de servicio técnico local.

Si la placa de cocción se agrieta, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice su placa de cocción hasta que la superficie de cristal haya sido sustituida.

# Instrucciones de seguridad

No utilice la placa de cocción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en recipientes de aluminio.

El líquido entre el fondo de la sartén y la placa de cocción puede producir presión de vapor. Esta puede hacer que la sartén salte.

Asegúrese siempre de que la placa de cocción y la base de la sartén estén secas.

Las zonas de cocción se calientan al cocinar.

Mantenga siempre a los niños pequeños alejados del aparato.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

Este aparato solo debe utilizarse para cocinar y freír con normalidad en el hogar. No está diseñado para uso comercial o industrial.

No utilice nunca la placa de cocción para calentar la habitación.

Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa de cocción. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la placa de cocción.

La grasa y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse rápidamente. Nunca deje las unidades de superficie sin supervisar cuando prepare alimentos en grasa o aceite, por ejemplo, al freír patatas.

Apague las zonas de cocción después de su uso.

Mantenga siempre limpios y secos los paneles de control.

No coloque nunca objetos combustibles sobre la placa de cocción, ya que puede provocar un incendio.

Existe el riesgo de que el aparato provoque quemaduras si se utiliza sin atención.

Los cables de los aparatos eléctricos no deben tocar la superficie caliente de la placa de cocción ni los utensilios de cocina calientes.

No utilice la placa de cocción para secar la ropa.

Los usuarios con marcapasos e implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior del cuerpo a una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando estén encendidas. En caso de duda, debe consultar al fabricante de su dispositivo o a su médico. (Solo modelos de placa de inducción).

No intente reparar, desmontar o modificar el aparato usted mismo.

Apague siempre el aparato antes de limpiarlo.

Limpie la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidado indicadas en este manual.

Mantenga a los animales domésticos lejos del aparato, ya que pueden pisar los mandos del mismo y provocar un mal funcionamiento.

## Eliminación del material de embalaje

**⚠ ADVERTENCIA**

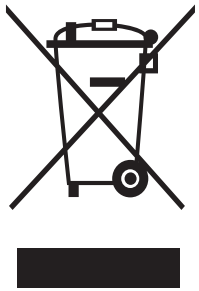
Todos los materiales utilizados para embalar el aparato son totalmente reciclables. Las piezas de lámina y de espuma dura están debidamente marcadas. Deseche los materiales de embalaje y los aparatos viejos teniendo en cuenta la seguridad y el medio ambiente.

## Eliminación adecuada de su antiguo aparato

**⚠ ADVERTENCIA**

Antes de deshacerse de su aparato antiguo, hágalo inutilizable para que no pueda ser una fuente de peligro. Para ello, pida a un técnico cualificado que desconecte el aparato de la red eléctrica y retire el cable de alimentación.
El aparato no se puede eliminar en la basura doméstica.
La información sobre las fechas de recogida y los lugares públicos de eliminación de residuos está disponible en el departamento de residuos o en el ayuntamiento de su localidad.

## Eliminación correcta de este producto (desecho de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Aplicable en países con sistemas de recogida selectiva)
Esta marca en el producto, los accesorios o la documentación indican que el producto y sus accesorios electrónicos (por ejemplo, cargador, auriculares, cable USB) no deben desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por el desecho incontrolado de residuos, le rogamos que separe estos artículos de otros tipos de residuos y los recicle de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales.
Los usuarios domésticos deben ponerse en contacto con el minorista donde compraron este producto, o con la oficina gubernamental local, para obtener detalles sobre dónde y cómo pueden llevar estos artículos para un reciclaje seguro para el medio ambiente.
Los usuarios empresariales deben ponerse en contacto con su proveedor y comprobar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben mezclarse con otros residuos comerciales para su eliminación.

Para obtener información sobre los compromisos medioambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas de los productos (por ejemplo, REACH), visite: https://www.samsung.com/es/sustainability/environment/

# Instalación de la placa



**⚠ ADVERTENCIA**

Asegúrese de que el nuevo aparato se instale y conecte a tierra únicamente por personal cualificado.
Tenga en cuenta esta instrucción. La garantía no cubrirá ningún daño que pueda producirse como resultado de una instalación incorrecta.
Los datos técnicos se proporcionan al final de este manual.

## Instrucciones de seguridad para el instalador

- Debe haber un dispositivo en la instalación eléctrica que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una anchura de apertura de los contactos de al menos 3 mm. Entre los dispositivos de aislamiento adecuados se encuentran los cortacircuitos de protección de la línea, los fusibles (los fusibles de tipo tornillo deben retirarse del portafusibles), las activaciones de fuga a tierra y los contactores.
- Con respecto a la protección contra incendios, este aparato cumple la norma EN 60335-2-6. Este tipo de aparato puede instalarse con un armario alto o una pared en un lado.
- La instalación debe garantizar la protección contra los golpes.
- El mueble de cocina en el que se instale el aparato debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.
- Para protegerlas de la humedad, todas las superficies cortadas deben sellarse con un sellador adecuado.
- En las superficies de trabajo alicatadas, las juntas en la zona donde se asiente la placa de cocción deben rellenarse completamente con lechada.
- En las encimeras de piedra natural, artificial o cerámica, los resortes de acción rápida deben fijarse en su lugar con una resina artificial adecuada o un adhesivo mixto.
- Asegúrese de que la junta esté correctamente asentada contra la superficie de trabajo sin que haya huecos. No debe aplicarse un sellador de silicona adicional; ya que esto dificultaría la retirada cuando se realice el mantenimiento.
- Para retirarla la placa de cocción se debe presionar desde abajo.
- Se puede instalar un tablero debajo de la placa de cocción.
- El hueco de ventilación entre la encimera y la parte delantera del aparato que se encuentra debajo no debe estar cubierto.

## Herramientas que necesitará

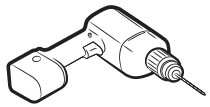
Lápiz

Destornillador de estrella

Regla o superficie recta

Gafas de seguridad

Sierra de calar



Taladro

## Conexión a la red eléctrica

Antes de la conexión, compruebe que la tensión nominal del aparato, es decir, la tensión indicada en la placa de características, se corresponde con la tensión de alimentación disponible. La placa de características se encuentra en la carcasa inferior de la placa de cocción.

**⚠ ADVERTENCIA**

Desconecte la alimentación del circuito antes de conectar los cables al mismo.

La tensión del elemento calefactor es de ~230 V CA. El aparato también funciona perfectamente en las redes con ~220 V CA o ~240 V CA. La placa de cocción debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una anchura de apertura de los contactos de al menos 3 mm, por ejemplo, corte automático de protección de la línea, activaciones por fugas a tierra o fusible.

**⚠ ADVERTENCIA**

Las conexiones de los cables deben realizarse de acuerdo con la normativa y los tornillos de los terminales deben estar bien apretados.

**⚠ ADVERTENCIA**

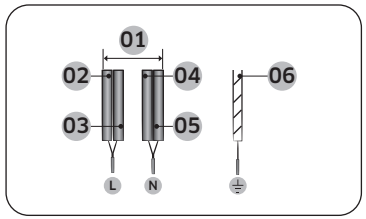
Una vez conectada la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que todas las zonas de cocción sean funcionales, encendiendo brevemente cada una de ellas por turnos a la máxima potencia con los utensilios de cocina adecuados.

**⚠ ADVERTENCIA**

Preste atención (conformidad) a la asignación de fase y neutro de la conexión de la carcasa y de los aparatos (esquemas de conexión); de lo contrario, los componentes podrían resultar dañados.
La garantía no cubre los daños derivados de una instalación incorrecta.

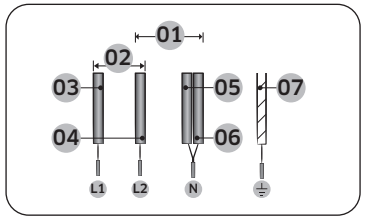
**⚠ ADVERTENCIA**

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente del servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar un peligro.



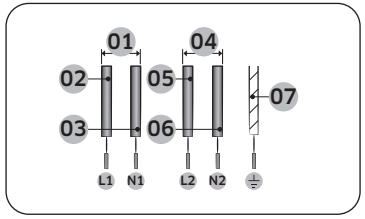

~1 N (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | ~220-240 V | **04** | Azul |
| **02** | Negro | **05** | Gris |
| **03** | Marrón | **06** | Verde/amarillo |




2 N~ (16 A): Separe los cables bifásicos (L1 y L2) antes de conectarlos.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | ~220-240 V | **05** | Azul |
| **02** | ~380-415 V | **06** | Gris |
| **03** | Negro | **07** | Verde/amarillo |
| **04** | Marrón | | |



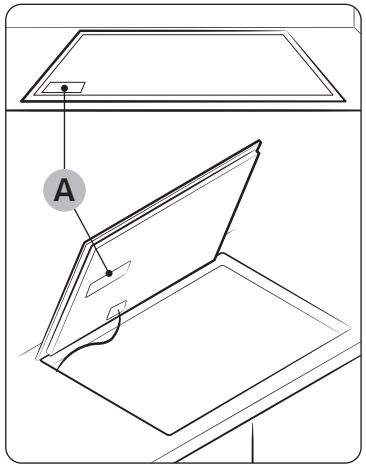

2 x 1 N~ (16 A): Separe los cables antes de conectarlos.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | ~220-240 V | **05** | Marrón |
| **02** | Negro | **06** | Gris |
| **03** | Azul | **07** | Verde/amarillo |
| **04** | ~220-240 V | | |

**⚠ ADVERTENCIA**

Para la correcta conexión de la alimentación, siga el diagrama de cableado que se adjunta cerca de los terminales.

## Instalación en la encimera




**A.** Número de serie

**NOTA**

Anote el número de serie en la etiqueta de características del aparato antes de la instalación. Este número será necesario en el caso de solicitudes de reparación y ya no es accesible después de la instalación, ya que se encuentra en la placa de características original en la parte superior o inferior del aparato.

**NOTA**

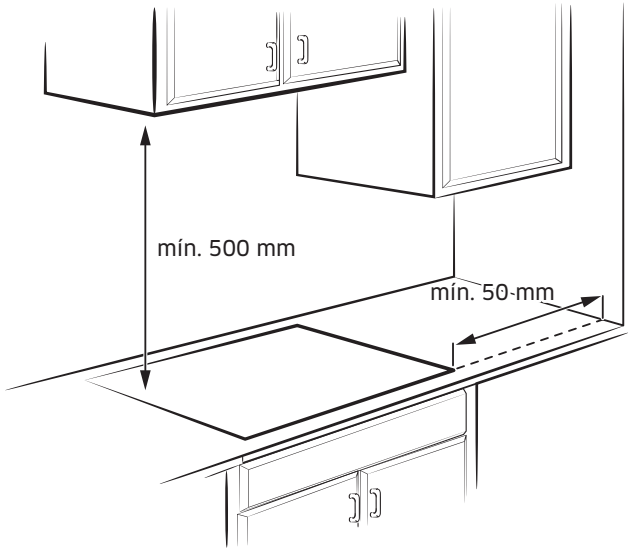
Preste especial atención a los requisitos de espacio mínimo y espacio libre.

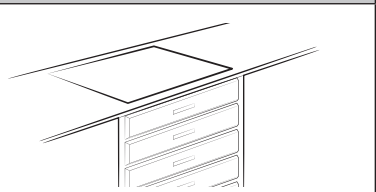
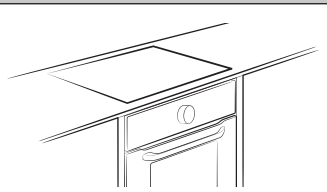
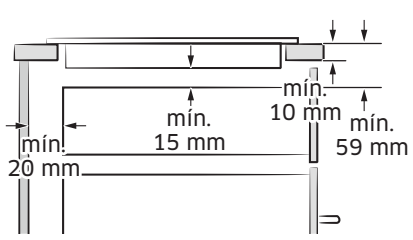
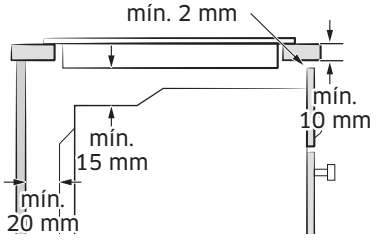
**NOTA**

La parte inferior de la placa de cocción está equipada con un ventilador. Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, no debe utilizarse para guardar objetos pequeños o papel, ya que podrían dañar el ventilador o interferir en la refrigeración si el ventilador los aspirara.

# Instalación de la placa

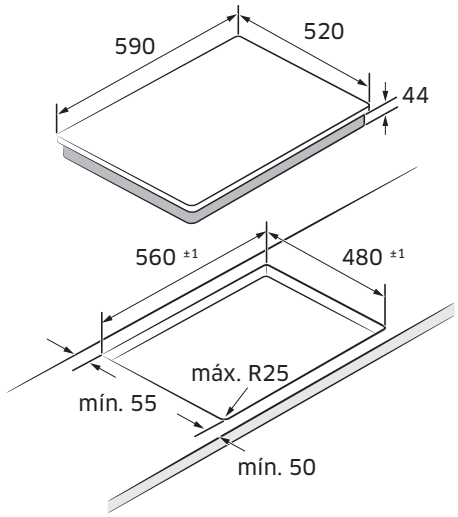




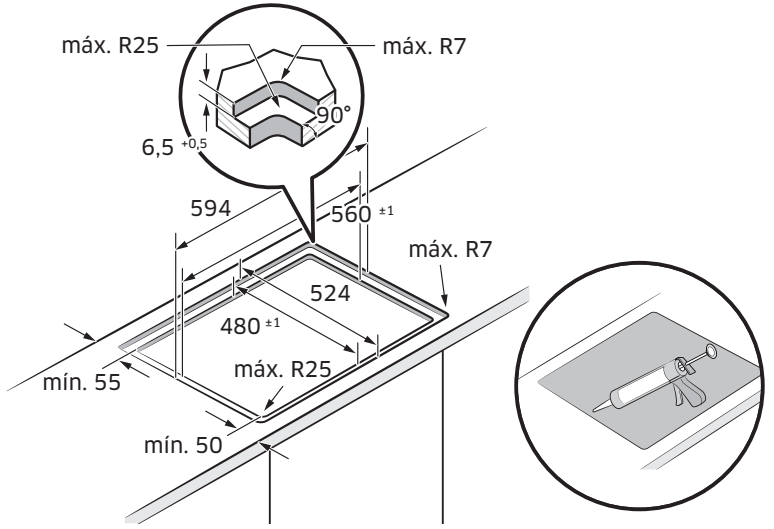

| Cajón | Horno |
|---|---|
|  |  |
|  |  |

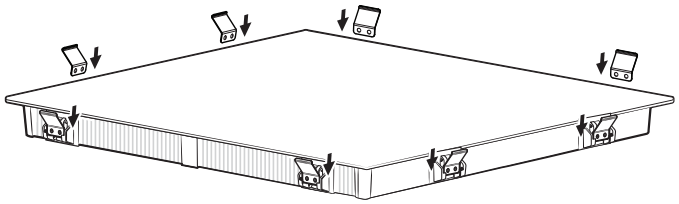


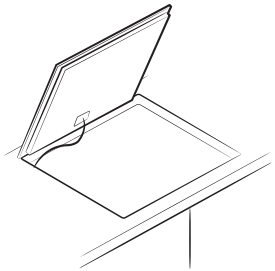
Unidad: mm

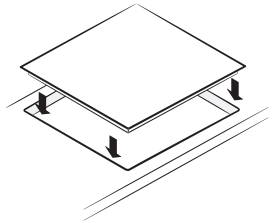


**Tipo de ajuste empotrado (solo se puede instalar el modelo NZ6******FK)**

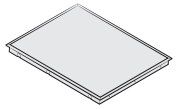








## Componentes

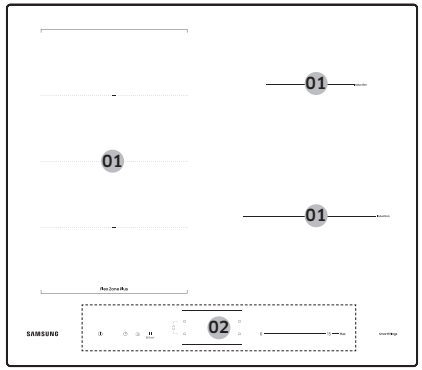


Placa de inducción

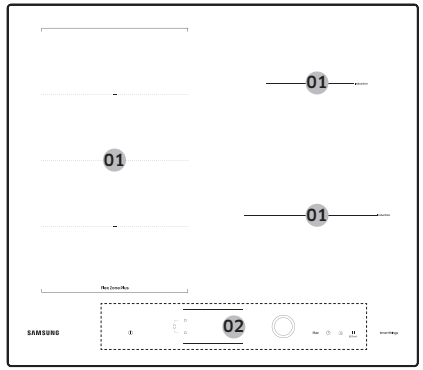
Soportes de resorte

## Zonas de cocción

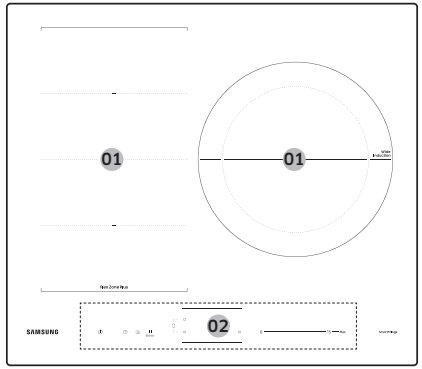
**NZ64B6056****



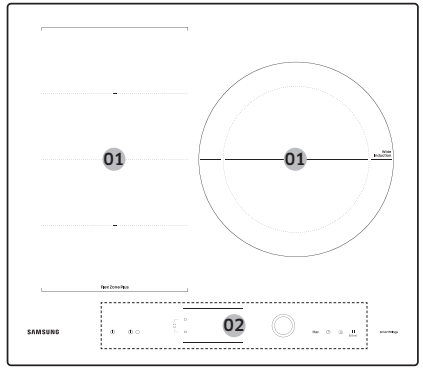

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****



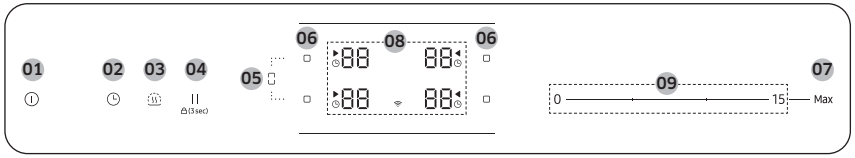

| | |
|---|---|
| **01** | Zona de cocción por inducción |
| **02** | Panel de control |

# Antes de empezar

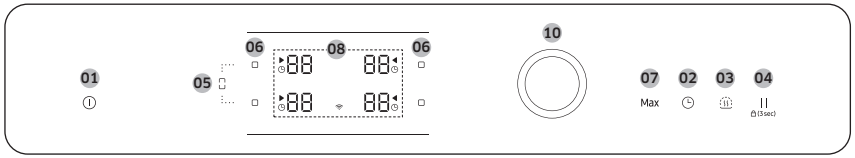


## Panel de control

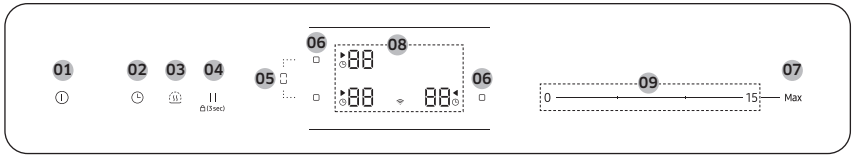
**Panel de control 1 - NZ64B6056****



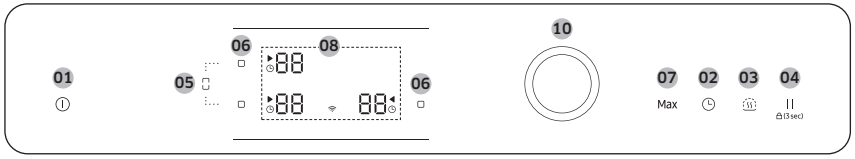

**Panel de control 2 - NZ64B6058****




**Panel de control 3 - NZ63B6056****

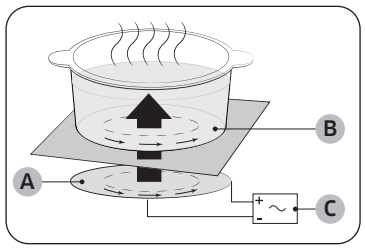



**Panel de control 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Encendido/ apagado | Para activar y desactivar la placa de cocción. |
| **02** | Temporizador | Para encender o apagar el temporizador y programarlo. |
| **03** | Mantener caliente | Para mantener calientes los alimentos cocinados. |
| **04** | Pausa y bloqueo | Para poner todas las zonas de cocción en la posición de baja potencia. Pulse 3 segundos para bloquear o desbloquear el panel de control. (Bloqueo de seguridad para niños) |
| **05** | Zona Flex | Para seleccionar la zona Flex. |
| **06** | Zona de cocción | Para seleccionar la zona de cocción. |
| **07** | Max Boost | Para activar la función. |
| **08** | Indicador | Paramostrar los ajustes de calor, el calor residual y la conexión Wi-Fi. |
| **09** | Barra de control | Para establecer un ajuste de calor y aumentar o disminuir el tiempo. |
| **10** | Mando de control | Para establecer un ajuste de calor y aumentar o disminuir el tiempo. |

## Calentamiento por inducción




**A.** Bobina de inducción
**B.** Corrientes inducidas
**C.** Circuitos electrónicos

- El principio del calentamiento por inducción: Cuando coloca el utensilio de cocina en una zona de cocción y la enciende, los circuitos electrónicos de la placa de inducción producen «corrientes inducidas» en el fondo del utensilio de cocina que elevan instantáneamente la temperatura de la misma.
- Mayor velocidad de cocción y fritura: Debido a que se calienta directamente la olla y no el cristal, la eficacia es mayor que en otros sistemas porque no se pierde calor. La mayor parte de la energía absorbida se transforma en calor.

## Apagado de seguridad

Si una de las zonas de cocción no se apaga o no se ajusta el nivel de potencia después de un largo período de tiempo, esa zona de cocción en particular se apagará automáticamente.
Las zonas de cocción se desconectan tras los siguientes periodos.

| Nivel de potencia | Desconexión |
|---|---|
| 1–3 | Después de 6 horas |
| 4–6 | Después de 5 horas |
| 7–9 | Después de 4 horas |
| 10–15 | Después de 1,5 horas |

**NOTA**

La placa de cocción se ha sobrecalentado debido a un funcionamiento anómalo, se mostrará E 1. Y la placa de cocción se apagará.

**NOTA**

Los utensilios de cocina son inadecuados, demasiado pequeños o no se han colocado en la zona de cocción, se mostrará U.
Y después de 1 minuto la zona de cocción correspondiente se apagará.

**NOTA**

En caso de que una o varias zonas de cocción se apaguen antes de que transcurra el tiempo indicado, consulte la sección «Solución de problemas».

**Otras razones por las que una zona de cocción se apaga sola**

Todas las zonas de cocción se desconectan por sí solas si se vierte líquido sobre el panel de control.
El apagado automático también se activará si coloca un paño húmedo en el panel de control. En ambos casos, será necesario volver a encender el aparato con el control de **Encendido/apagado** ⏻ después de haber retirado el líquido o el paño.

# Antes de empezar



## Indicador de calor residual

Cuando se apaga una zona de cocción de la placa de cocción o la placa completa, la presencia de calor residual se indica mediante H, h (de «hot», caliente en inglés) en la indicación de la zona de cocción correspondiente. Aunque la zona de cocción se haya apagado, el indicador de calor residual se apaga únicamente cuando dicha zona se haya enfriado.
Puede utilizar el calor residual para descongelar o mantener calientes los alimentos.

**⚠ ADVERTENCIA**

Mientras el indicador de calor residual esté activado, existe riesgo de quemaduras.

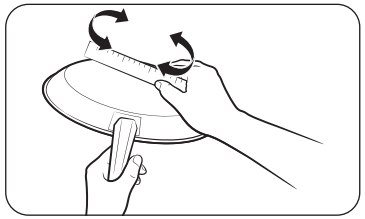
**⚠ ADVERTENCIA**

Si se interrumpe la alimentación eléctrica, el símbolo H, h se apaga y la información de calor residual no estará visible.
Sin embargo, aún existe el riesgo de quemadura. Esto puede evitarse actuando siempre con precaución cerca de la placa de cocción.

## Detección de la temperatura

Si por cualquier motivo las temperaturas de cualquiera de las zonas de cocción superaran los niveles de seguridad, la zona de cocción se reducirá automáticamente a un nivel de potencia inferior.
Cuando haya terminado de utilizar la placa de cocción, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el sistema electrónico de la placa se haya enfriado. Y el ventilador de refrigeración se desconecta por sí mismo en función de la temperatura de los componentes electrónicos.

## Utensilios de cocina



Utilice utensilios de cocina de fondo plano que entren en contacto con toda la zona de cocción. Compruebe que son planos girando una regla sobre el fondo del utensilio. Asegúrese de seguir todas las recomendaciones de uso de los utensilios de cocina.

- Utilice utensilios de cocina fabricados con el material adecuado para la cocción por inducción.
- Utilice utensilios de cocina de calidad con fondos más pesados para una mejor distribución del calor. Así se obtienen los mejores resultados de cocción.
- Haga coincidir el tamaño de la batería de cocina con la cantidad de comida que se va a preparar.
- No deje que los utensilios de cocina se sequen. Esto puede causar daños permanentes en forma de roturas, fusiones o marcas que pueden afectar a la vitrocerámica. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- No utilice utensilios de cocina sucios o con mucha grasa acumulada. Utilice siempre utensilios de cocina que sean fáciles de limpiar después de cocinar.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Las zonas de cocción pueden tener apariencia de estar frías cuando se apagan. Sin embargo, la superficie del vidrio puede estar caliente por el calor residual transferido por la batería de cocina. El riesgo de quemaduras sigue presente.
- No toque los utensilios de cocina calientes directamente con las manos. Utilice siempre guantes de cocina o agarraderas para proteger las manos de las quemaduras.
- No deslice los utensilios de cocina por la superficie de la placa. Hacerlo puede dañar permanentemente la placa de cocción.

### Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción

El quemador de inducción solo se enciende cuando se colocan utensilios de cocina con base magnética en una de las zonas de cocción. Puede utilizar los utensilios de cocina identificados como adecuados a continuación.

| Material | Idoneidad |
|---|---|
| Acero, acero esmaltado, hierro fundido | Sí |
| Acero inoxidable | Sí (si el imán se adhiere al fondo del utensilio) |
| Aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana | No |

**NOTA**

- Los utensilios de cocina apropiados para la cocina de inducción están etiquetados como adecuados por el fabricante.
- Algunos utensilios de cocina pueden hacer ruido cuando se utilizan en zonas de cocción por inducción.
- Estos ruidos no indican que la placa de cocción funcione mal y no afectan en absoluto a su funcionamiento.
- Los utensilios de cocina de acero inoxidable especiales pueden no ser adecuados para la cocina de inducción. Compruebe si un imán atrae la base del utensilio de cocina.

### Tamaños de los utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño del fondo de la olla hasta un determinado límite. Sin embargo, la parte magnética del fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo en función del tamaño de la zona de cocción.
Para obtener los mejores resultados, utilice utensilios de cocina cuyo diámetro ferromagnético coincida con el del quemador. Si el quemador no detecta el utensilio, pruebe con un quemador de menor tamaño.

**NOTA**

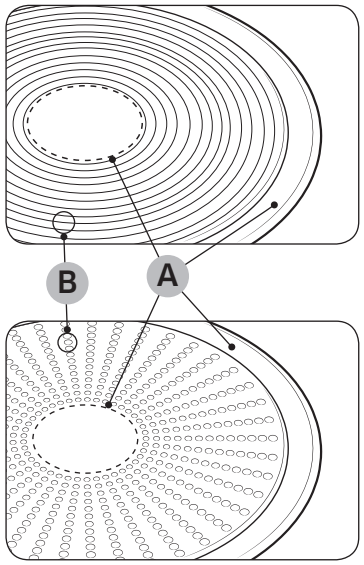
Para conocer el diámetro de los utensilios de cocina, consulte las especificaciones de las zonas de cocción del modelo.

# Antes de empezar



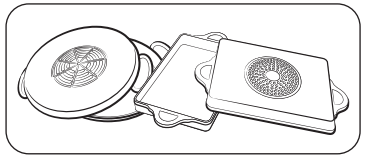
### Otros utensilios de cocina de inducción

Algunos utensilios de cocina tienen un material magnético delgado en el fondo para funcionar con una placa de inducción. Estos utensilios de cocina tienen un magnetismo débil y pueden no funcionar bien. (Un magnetismo débil significa que un imán no se adhiere firmemente o que el área donde se adhiere el imán es pequeña.)



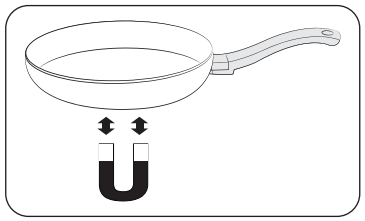

- Aunque los utensilios de cocina estén diseñados para una placa de inducción, el rendimiento de calentamiento podría ser débil o, a veces, la placa podría no detectar el utensilio de cocina en función del tamaño y la fuerza de la zona magnética en la parte inferior del utensilio.

**A.** Zona donde el imán no se adhiere
**B.** Zona donde se adhiere el imán



Cuando se utiliza un utensilio grande con un elemento ferromagnético más pequeño, solo se calienta el elemento ferromagnético. En consecuencia, el calor podría no estar distribuido uniformemente.

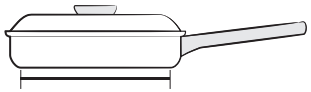
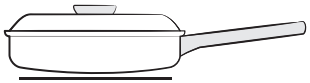
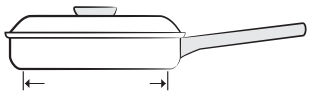
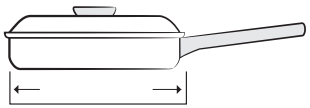
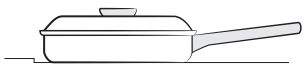
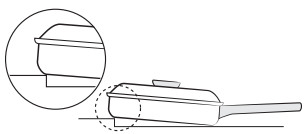
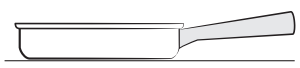
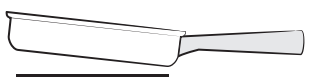
### Prueba de idoneidad



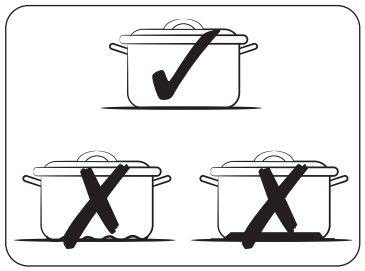
Los utensilios de cocina son aptos para la cocción por inducción si un imán se adhiere al fondo de los mismos y si el fabricante de los mismos los etiqueta como aptos.

- Puede reconocer los buenos utensilios de cocina por sus bases. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Al comprar un utensilio de cocina nuevo, preste especial atención al diámetro de la base. Los fabricantes suelen especificar solamente el diámetro del borde superior.
- No utilice utensilios de cocina que tengan las bases dañadas con bordes ásperos o rebabas. Los utensilios de cocina dañados pueden rayar la vitrocerámica de forma permanente si los desliza por la superficie.
- Cuando están frías, las bases de los utensilios de cocina suelen estar ligeramente abombadas hacia dentro (cóncavas). No deben estar abombadas hacia fuera (convexos).
- Si desea utilizar un tipo especial de utensilios de cocina, por ejemplo, una olla a presión, una sartén para cocinar a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

### Colocación correcta

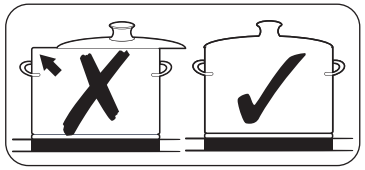
| Correcta | Incorrecta |
|---|---|
|  |  |
| Utensilio de cocina de fondo plano y lados rectos | Utensilio de cocina con fondos o lados curvados o alabeados |
|  |  |
| El utensilio de cocina cumple o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción. | El utensilio de cocina no cumple con el tamaño mínimo requerido para la zona de cocción actual. |
|  |  |
| El utensilio de cocina se apoya completamente sobre la superficie de la placa. | El utensilio de cocina se apoya en el borde de la placa o no se apoya completamente sobre la superficie de la placa. |
|  |  |
| El utensilio de cocina está bien equilibrado. | El mango pesado hace que el utensilio se incline. |

### Consejos para ahorrar energía



Siga estos consejos para ahorrar en el consumo de energía.

- Coloque siempre los utensilios de cocina en una zona de cocción antes de encender el quemador correspondiente.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de las ollas. De lo contrario, se consumirá más energía.
- Cierre firmemente la tapa del utensilio de cocina si la tiene. Esto reducirá el consumo de energía.



- Apague el quemador de trabajo antes de que finalice el tiempo de cocción. Utilice el calor residual para mantener los alimentos calientes.

### Colocación correcta

Puede probar los utensilios de cocina para ver si son adecuados para su uso.

1. Pulse el control de **Encendido/apagado** ⏻ durante 1–2 segundos para encender la placa de cocción.
2. Pulse el control de **pausa y bloqueo** ⏸ durante 3 segundos para activar el bloqueo de seguridad para niños.
3. Pulse el control de **temporizador** ◷ durante 3 segundos para activar el modo de prueba de idoneidad de los utensilios de cocina.
4. Coloque los utensilios de cocina en una de las zonas de cocción y, a continuación, mantenga pulsado el control de la **zona de cocción** ▢ durante 3 segundos.

| Indicador | Descripción |
|---|---|
| 0 | El utensilio de cocina es inadecuado |
| 1–7 | El utensilio de cocina es adecuado, pero ineficaz |
| 8–10 | El utensilio de cocina es adecuado |

# Antes de empezar

## Uso de los botones táctiles

Para accionar los botones táctiles, toque el botón deseado con la yema del dedo hasta que se iluminen o se apaguen los indicadores correspondientes, o hasta que se active la función deseada.
Asegúrese de que solo toca un botón cuando maneja el aparato. Si el dedo está demasiado plano sobre el botón, es posible que se accione también un botón adyacente.

## Ruidos de funcionamiento

Si puede oír.

- Ruido de crujido: los utensilios de cocina están hechos de diferentes materiales.
- Silbidos: está usando más de dos zonas de cocción y el utensilio de cocina está hecho de materiales diferentes.
- Zumbido: está usando niveles de potencia elevados.
- Clic: se ha producido una conmutación eléctrica.
- Silbido, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos son normales y no suponen que haya ningún defecto.

**⚠ ADVERTENCIA**

No utilice utensilios de cocina de diferente tamaño y materiales.
El uso de utensilios de cocina de diferentes tamaños o materiales puede provocar ruidos y vibraciones.

**NOTA**

El uso de niveles de potencia bajos (1–5) puede provocar ruidos de tipo clic.

## Limpieza inicial

Limpie la superficie de la vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador de vitrocerámicas.

**⚠ ADVERTENCIA**

No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos. La superficie se podría dañar.

# Funcionamiento

## Encendido del aparato

El aparato se enciende con el control de **Encendido/apagado** ⏻. Pulse el control de **Encendido/apagado** ⏻ durante aproximadamente 1–2 segundos.

**NOTA**

Después de accionar el control de **Encendido/apagado** ⏻ para encender el aparato, deberá seleccionar un nivel de potencia en unos 20 segundos. De lo contrario, el aparato se desconectará por razones de seguridad.

## Apagado del aparato

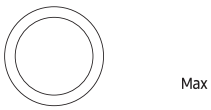
Para apagar completamente el aparato, utilice el control de **Encendido/apagado** ⏻. Pulse el control de **Encendido/apagado** ⏻ durante aproximadamente 1–2 segundos.

**NOTA**

Después de apagar una sola zona de cocción o toda la superficie de cocción, la presencia de calor residual se indicará en las pantallas digitales de las zonas de cocción correspondientes en forma de H, h dos pasos para «caliente».
Cuando la temperatura se reduce, H, h desaparecerá.

## Selección de la zona de cocción y del nivel de potencia

1. Para seleccionar la zona de cocción, pulse el control correspondiente de **la zona de cocción** ▢ .
2. Para fijar y ajustar el nivel de potencia, utilice la barra de control o los botones de control o el mando de control.

| | |
|---|---|
| Barra de control | |
| Mando de control |  |

**NOTA**

- Al seleccionar la zona de cocción, el nivel predeterminado es el 15.
- Si se pulsa más de una tecla durante más de 8 segundos, se mostrará dO en la pantalla de la zona de cocción.

**Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos**

Los números de la siguiente tabla son orientativos. El nivel de potencia necesario para los distintos métodos de cocción depende de una serie de variables, como la calidad del utensilio de cocina que se utilice y el tipo y la cantidad de alimentos que se cocinen.

| Nivel de potencia | Método de cocción | Ejemplos de uso |
|---|---|---|
| 14–15 | Calentar / Saltear / Freír | Calentar grandes cantidades de líquido, hervir fideos, sellar carne, dorar carne para guisar, estofar carne |
| 8–11 | Fritura intensiva | Filete, solomillo, patatas fritas, salchichas, tortitas, pasteles a la plancha |
| 7–10 | Freír | Filetes empanados, chuletas, hígado, pescado, croquetas, huevos fritos |
| 5–7 | Hervir | Cocinar hasta 1,5 l de líquido, patatas, verduras |
| 2–4 | Cocinar al vapor / guisar / hervir | Cocinar al vapor y guisar pequeñas cantidades de verduras, hervir platos de arroz y leche |
| 1–2 | Derretir | Derretir mantequilla, disolver la gelatina, fundir chocolate |

**NOTA**

Tendrá que ajustar el nivel de potencia según los utensilios de cocina y los alimentos específicos.

## Max Boost

La función Max Boost pone a disposición de cada zona de cocción una potencia adicional. (ejemplo: poner a hervir un gran volumen de agua)
Después de los tiempos de Max Boost, las zonas de cocción vuelven a ajustarse automáticamente al ajuste de calor más alto.

**NOTA**

- En determinadas circunstancias, la función Max Boost puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la placa de cocción.
  Por ejemplo, es imposible dar la máxima potencia en la zona Flex trasera y en la zona Flex delantera al mismo tiempo.
- Consulte la especificación de las zonas de cocción de su modelo para conocer el tiempo máximo de Max Boost.

### Gestión de la energía

Las zonas de cocción tienen una potencia máxima disponible.
Si se supera este rango de potencia al activar la función Max Boost, la gestión de la energía reduce automáticamente el nivel de potencia de la zona de cocción. El indicador de esta zona de cocción alterna durante algunos segundos entre el nivel de potencia ajustado y el nivel de potencia máximo posible. A continuación, el indicador cambia del nivel de potencia ajustado al nivel de potencia máximo posible.

## Utilización de la zona Flex (solo para los modelos que aplican la zona Flex)

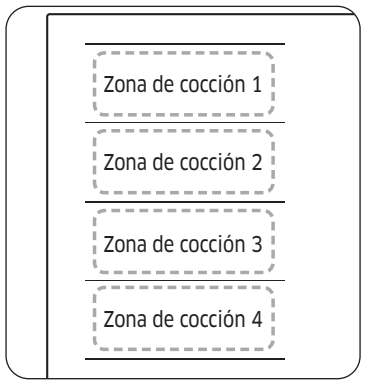
La función Flex puede hacer funcionar la zona de cocción completa del lado izquierdo para utilizar utensilios de cocina de gran tamaño. (como por ejemplo: batería de cocina ovalada, hervidor de pescado)

1. Pulse el control de **zona Flex** ⟦⟧.
2. Para establecer y ajustar el nivel de potencia, utilice el control de **Nivel de potencia**.

**NOTA**

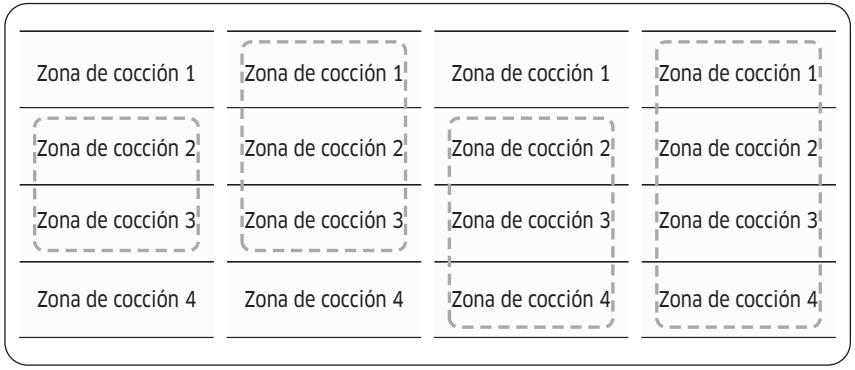
- Al pulsar el control de **zona Flex** ⟦⟧ durante el funcionamiento, la función de zona Flex se apagará.
- Si pulsa el control de **zona Flex** ⟦⟧ mientras el funcionamiento del quemador es de diferente nivel, el quemador se ajusta a un nivel alto.

## Zona Flex Plus (solo para los modelos que cuentan con la zona Flex Plus)




La zona Flex es una zona de cocción de gran tamaño situada en el lado izquierdo de la placa de cocción (véase la figura de la izquierda) que está especialmente diseñada para albergar varias ollas y sartenes de diferentes formas y tamaños a la vez. La zona Flex tiene cuatro zonas que funcionan con inductores individuales, lo que le permite cocinar independientemente del lugar en el que se coloquen los utensilios de cocina.

Con la zona Flex Plus, puede utilizar una combinación de diferentes zonas de cocción para ampliar la superficie de cocción. Pulse el control de **zona Flex** para utilizar la zona de cocción de la siguiente manera.




**NOTA**

- Si se utiliza una sola zona de cocción, el diámetro del fondo de la olla debe ser inferior a 14 cm.
- La placa de cocción puede tardar entre 5 y 10 segundos en reconocer la posición de los utensilios de cocina.
- Es posible que se produzcan ruidos mientras la placa de cocción reconoce los utensilios de cocina.
- No retire los utensilios de cocina durante la cocción. Por motivos de seguridad, la placa de cocción se detiene automáticamente si se retira la olla o la sartén durante más de 5 segundos.

**Uso de la zona Flex Plus (solo para los modelos que cuentan con la zona Flex Plus)**

1. Pulse el control de **zona Flex** .
2. Para establecer y ajustar el nivel de potencia, utilice el control de **Nivel de potencia**.

**NOTA**

- Al pulsar el control de **zona Flex** durante el funcionamiento, la función de zona Flex se apagará.
- Si pulsa la **zona Flex** mientras cada zona de cocción está funcionando a diferentes niveles, se ajustará automáticamente al nivel más alto.
- Cuando mueva o añada utensilios de cocina a una nueva zona Flex, cancele el funcionamiento en curso y, a continuación, pulse el control correspondiente de la **zona de cocción** para activar la zona de cocción.

# Funcionamiento

## Mantener caliente

1. Utilice esta función para mantener calientes los alimentos cocinados. Pulse el control correspondiente de la **zona de cocción** ▢.
2. Pulse el control de **Mantener caliente** ♨.
3. La pantalla de la zona de cocción cambiará.
4. Pulse el control de **Mantener caliente** ♨ para apagar la zona de cocción.

## Temporizador

### Use el temporizador como apagado de seguridad

Si se establece un tiempo específico para una zona de cocción, esta se apagará por sí sola una vez que haya transcurrido ese periodo de tiempo. Esta función puede utilizarse para varias zonas de cocción simultáneamente.

### Ajuste del temporizador

La(s) zona(s) de cocción para la(s) cual(es) desea aplicar el apagado de seguridad debe(n) estar encendida(s).

1. Pulse el control **Temporizador** ◷.
2. Ajuste el temporizador pulsando repetidamente el control de **Temporizador** ◷.
3. Para borrar los ajustes del temporizador, mantenga pulsada el control de **Temporizador** ◷ durante 3 segundos.

**NOTA**

- Para cambiar los ajustes más rápidamente, mantenga pulsado cualquiera de los controles de **Temporizador** ◷ hasta alcanzar el valor deseado.
- Cuando el temporizador llega al final, suena un pitido varias veces. Sin embargo, la zona de cocción no se apagará.

## Pausa/Reanudación

La función **Pausa/Reanudación** cambia simultáneamente todas las zonas de cocción encendidas al ajuste de baja potencia y luego vuelve al nivel de potencia que se había ajustado anteriormente. Esta función puede utilizarse para interrumpir brevemente y luego continuar el proceso de cocción, por ejemplo, para atender una llamada telefónica.
Cuando se activa la función **Pausa/Reanudación**, todos los controles, excepto el de **Pausa y bloqueo** ⏸(3 sec) y los controles de **Encendido/apagado** ⏻ se desactivan.
Para reanudar la cocción, pulse el control de **Pausa y bloqueo** ⏸(3 sec) de nuevo.

| | Panel de control | Indicador |
|---|---|---|
| Para encender | Pulse el control de **Pausa y bloqueo** ⏸(3 sec) | ⏸ |
| Para apagar | Pulse el control de **Pausa y bloqueo** ⏸(3 sec) | Volver al nivel de potencia anterior |

## Parada rápida

Esta opción reduce el paso y el tiempo que se tarda en dejar de cocinar.
Para apagar una zona de cocción, pulse el control de **Zona de cocción** ▢ durante 2 segundos.

**NOTA**

La **zona Flex** ⬚ no admite la función de parada rápida.

## Bloqueo de seguridad para niños

Puede utilizar el bloqueo de seguridad para niños para evitar que se encienda involuntariamente una zona de cocción y se active la superficie de cocción. También el panel de control, con la excepción de el control de **Encendido/apagado** ⏻ (sólo apagar el control), puede bloquearse para evitar que los ajustes se modifiquen involuntariamente, por ejemplo, pasando un trapo por encima del panel.

### Activación y desactivación del bloqueo de seguridad para niños

1. Pulse el control de **Encendido/apagado** ⏸ (3 seg) durante aproximadamente 3 segundos. Oirá una señal acústica como confirmación.
2. Pulse cualquier control. L aparecerá en los indicadores, para mostrar que se ha activado el bloqueo de seguridad para niños.
3. Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, pulse el control de **Pausa y bloqueo** ⏸ (3 seg) de nuevo durante 3 segundos. Oirá una señal acústica como confirmación.

**NOTA**

- Independientemente del encendido/apagado, el bloqueo para niños está activado.
- Puede ajustar el bloqueo de seguridad para niños durante la cocción. Para apagar el quemador con el bloqueo de seguridad para niños activado, pulse el control de **Encendido/apagado** ⏻ o apague primero el bloqueo de seguridad para niños y luego pulse el control de correspondiente de la **zona de cocción** ▢ .

## Límite de potencia máxima

Esta función le permite ajustar la potencia máxima del aparato.

1. Mantenga la energía apagada.
2. Pulse el control de **Pausa y bloqueo** ⏸ (3 seg) durante aproximadamente 3 segundos para activar el bloqueo de seguridad para niños.
3. Pulse el control de la zona de cocción delantera izquierda ▢ y el control de la **zona de cocción** ▢ delantera derecha al mismo tiempo durante aproximadamente 3 segundos.
4. Pulse el control de **Temporizador** ◷ durante aproximadamente 3 segundos. Los indicadores mostrarán P y la potencia máxima actual.
5. Puede ajustar el límite de potencia con el control de **Pausa y bloqueo** ⏸ (3 seg). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Pulse el control de **Encendido/apagado** ⏻ para fijar el ajuste.

**NOTA**

En el modo de baja potencia (3000 W, 4000 W), el nivel de potencia se ajustará automáticamente.

## Activación/desactivación del sonido

1. Pulse el control de **Encendido/apagado** ⏻ durante aproximadamente 1–2 segundos.
2. Pulse el control de **Temporizador** ◷ durante 3 segundos dentro de los 10 segundos siguientes al encendido.
3. El sonido se apagará y aparecerá OF en los indicadores.
4. Para cambiar la configuración del sonido, repita los pasos 1 y 2. El sonido se encenderá y aparecerá On en los indicadores.

**NOTA**

No es posible cambiar los ajustes de sonido después de 10 segundos desde el encendido.

## Smart Connect

La placa de cocción tiene un módulo Wi-Fi incorporado que puede utilizar para sincronizar la placa con la aplicación SmartThings. En la aplicación para teléfonos inteligentes, puede:

- Controlar el estado de funcionamiento y los ajustes del nivel de potencia de los elementos de la placa de cocción.
- Comprobar y cambiar los ajustes del temporizador.

Es posible que las funciones que se pueden manejar desde la aplicación SmartThings no funcionen sin problemas si las condiciones de comunicación son deficientes o el producto está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.

**Cómo conectar la placa de cocción**

Antes de poder utilizar las funciones remotas de su placa de cocción Samsung, debe emparejarla con la aplicación SmartThings.

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Pulse el control de **Encendido/apagado** ⏻ durante aproximadamente 1–2 segundos para encender la placa de cocción.
3. Pulse el control de **Pausa y bloqueo** ⏸ (3 sec) durante aproximadamente 3 segundos para activar el bloqueo de seguridad para niños.
4. Siga las instrucciones de la aplicación y, a continuación, mantenga pulsada el control Max durante 3 segundos.
5. Mientras se realiza la conexión, el indicador de Wi-Fi se enlazará. Una vez completado el proceso, el indicador se ilumina sin parpadear. Ahora la placa de cocción está conectada con éxito.
6. Si el indicador de Wi-Fi de Smart Connect no se enciende, siga las instrucciones de la aplicación para volver a conectarse.

**NOTA**

- Asegúrese de ajustar la función de Smart Connect únicamente cuando no haya ninguna operación de la placa de cocción en curso.
- Para más instrucciones, consulte el manual de la web en www.samsung.com

**Activación/desactivación del Wi-Fi**

- Para cambiar la activación/desactivación del Wi-Fi, repita los pasos del 2 al 4.

# Mantenimiento del aparato

## Control del extractor

Este producto cuenta con un dispositivo Bluetooth que puede utilizar para conectar la placa de cocción con los modelos con control de campana de Samsung. A través de la conexión Bluetooth, puede utilizar la función de control de la campana en la aplicación SmartThings.
Para saber más sobre los modelos con control de campana de Samsung, visite www.samsung.com.

**Para conectarse a un modelo con control de campana**

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su teléfono inteligente. A continuación, complete el procedimiento de Smart Connect para conectarse a la placa de cocción.
2. Siga las instrucciones de Bluetooth del modelo con control de campana y active la conexión Bluetooth.
3. Mantenga pulsados los controles de **Temporizador** ◷ y **Pausa y bloqueo** ⏸🔒(3sec) simultáneamente para realizar la conexión Bluetooth. Cuando la conexión Bluetooth se establece con éxito, aparece bt en el indicador.
4. Siga las instrucciones del manual de usuario del modelo con control de campana y la guía de la aplicación para utilizar el control de la campana.

**NOTA**

- Si la conexión de Smart Connect no se realiza correctamente, no podrá utilizar la aplicación SmartThings para supervisar y controlar la campana.
- Sin una conexión Smart Connect con la placa de cocción, puede utilizar una conexión Bluetooth para emparejar la placa de cocción con la campana y sincronizarlas. Para ello, siga los pasos 2 y 3 anteriores.

## Placa de cocción

**⚠ ADVERTENCIA**

Los productos de limpieza no deben entrar en contacto con una superficie vitrocerámica caliente: Todos los productos de limpieza deben eliminarse con una cantidad adecuada de agua limpia después de la limpieza porque pueden tener un efecto cáustico cuando la superficie se calienta. No utilice ningún limpiador agresivo, como sprays para parrillas u hornos, estropajos o limpiadores abrasivos para sartenes.

**NOTA**

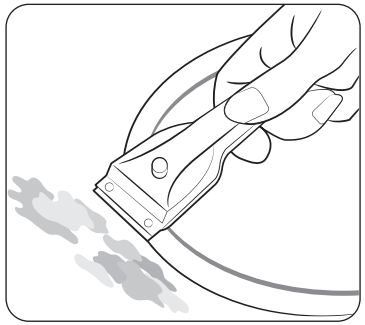
Limpie la superficie vitrocerámica después de cada uso cuando aún esté caliente al tacto. Esto evitará que los derrames se quemen en la superficie. Elimine las escamas, las marcas de agua, los goteos de grasa y la decoloración metálica con un limpiador de vitrocerámica o de acero inoxidable disponible en el mercado.

## Suciedad ligera

1. Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo.
2. Frote en seco con un paño limpio. No deben quedar restos de producto de limpieza en la superficie.
3. Limpie a fondo toda la superficie de cocción de vitrocerámica una vez a la semana con un limpiador de vitrocerámica o de acero inoxidable disponible en el mercado.
4. Limpie la superficie vitrocerámica con una cantidad adecuada de agua limpia y frótela para secarla con un paño limpio y sin pelusas.

# Mantenimiento del aparato

## Suciedad persistente

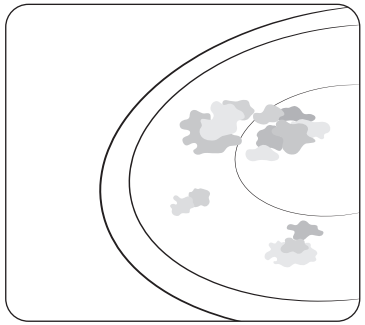


1. Para eliminar los alimentos derramados de los recipientes al hervir y las salpicaduras persistentes, utilice un rascador de vidrio.
2. Coloque el rascador de vidrio en ángulo con la superficie vitrocerámica.
3. Elimine la suciedad raspando con la cuchilla.

**NOTA**

Los rascadores de vidrio y los limpiadores de vidrio cerámico se pueden adquirir en tiendas especializadas.

## Restos difíciles



1. Retire los restos como azúcar quemado, plástico derretido, papel de aluminio u otros materiales con un rascador de vidrio inmediatamente y mientras estén calientes.

**⚠ ADVERTENCIA**

Existe el riesgo de quemarse al utilizar el rascador de vidrio en una zona de cocción caliente:

2. Limpie la placa de cocción con normalidad cuando se haya enfriado. Si la zona de cocción en la que se ha derretido algo se ha enfriado, vuelva a calentarla para limpiarla.

**NOTA**

Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie vitrocerámica, causados, por ejemplo, por una sartén con bordes afilados, no pueden eliminarse. No obstante, no perjudican el funcionamiento de la placa.

## Marco de la placa de cocción (opcional)

**⚠ ADVERTENCIA**

No utilice vinagre, zumo de limón o descalcificador en el marco de la placa de cocción, ya que aparecerán manchas opacas.

1. Limpie el marco con un paño húmedo.
2. Humedezca los restos secos con un paño húmedo. Limpie y frote en seco.

## Para evitar daños a la placa de cocción

- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o de almacenaje.
- No ponga en funcionamiento una zona de cocción si no hay ningún recipiente de cocina sobre la placa o si el recipiente está vacío.
- El vidrio cerámico es muy duro y resistente a los choques de temperatura, pero no es irrompible. Puede dañarse por la caída de un objeto especialmente afilado o duro sobre la placa de cocción.
- No coloque sartenes en el marco de la placa de cocción. Pueden producirse arañazos y daños en el acabado.
- Evite derramar líquidos ácidos, por ejemplo, vinagre, zumo de limón y productos desincrustantes, sobre el armazón de la placa de cocción, ya que estos líquidos pueden provocar manchas opacas.
- Si el azúcar o un preparado que contenga azúcar entra en contacto con una zona de cocción caliente y se funde, debe limpiarse inmediatamente con una rasqueta de cocina mientras esté caliente. Si se deja enfriar, puede dañar la superficie al retirarse.
- Mantenga todos los objetos y materiales que puedan derretirse, por ejemplo, plásticos, papel de aluminio y papel de horno, alejados de la superficie vitrocerámica. Si algún material similar se funde en la placa de cocción, debe retirarse inmediatamente con un rascador.

# Solución de problemas y servicio técnico

## Solución de problemas

Puede producirse algún pequeño fallo que puede corregir usted mismo con la ayuda de las siguientes instrucciones. No intente ninguna otra reparación si las siguientes instrucciones no ayudan en cada caso concreto.

**⚠ ADVERTENCIA**

Las reparaciones del aparato deben ser realizadas únicamente por un técnico de servicio cualificado. Las reparaciones mal ejecutadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario. Si es necesario reparar el aparato, póngase en contacto con su centro de atención al cliente.

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| ¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan? | • El fusible del cableado de la carcasa no está intacto. | • Si los fusibles se activan varias veces, llame a un electricista autorizado. |
| ¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden? | • El botón de **Encendido/apagado** ⏻ se ha pulsado por accidente.<br>• El panel de control está parcialmente cubierto por algún líquido o un paño húmedo. | • El aparato está enchufado correctamente.<br>• Limpie el panel de control. |
| ¿Qué debo hacer si en la pantalla desaparece de repente el indicador de calor residual, excepto H H? | • El botón de **Encendido/apagado** ⏻ se ha pulsado por accidente.<br>• El panel de control está parcialmente cubierto por algún líquido o un paño húmedo. | • El aparato está enchufado correctamente.<br>• Limpie el panel de control. |
| ¿Qué debo hacer si, después de apagar las zonas de cocción, no aparece la indicación de calor residual en la pantalla? | • La zona de cocción solo se utilizó brevemente y, por tanto, no se calentó lo suficiente. | • Si la zona de cocción está caliente, llame al servicio técnico local. |

# Solución de problemas y servicio técnico

| Código de información | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| C0 | Hay un problema con el sensor de temperatura del quemador. | Reinicie el aparato con el control de **Encendido/apagado** ⏻. Si el problema continúa, desconecte la alimentación durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el aparato y vuelva a intentarlo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local. |
| C1 | Se detecta una temperatura superior a la especificada. | |
| C2 | Hay un problema con el sensor del accionador neumático de globo (PBA). | |
| A2 | El motor de CC no funciona debido a problemas con la placa de circuito impreso o el cableado, o a una perturbación eléctrica en la hoja del motor. | |
| dO | Se está pulsando un control durante más de 8 segundos. | Compruebe si el control está mojado o pulsado. Si el problema continúa, reinicie el aparato con el control de **Encendido/apagado** ⏻. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local. |
| F0 | Las comunicaciones entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria fallan. | Reinicie el aparato con el control de **Encendido/apagado** ⏻. Si el problema continúa, desconecte la alimentación durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el aparato. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local. |
| F2 | El circuito integrado táctil se comunica de forma anómala. | |
| UP | Se encuentra fuera de la tensión nominal (220 - 240 V). | Compruebe el entorno de energía de su casa. |
| U | Se muestra si el recipiente de cocción no es adecuado para la inducción, o funciona sin el recipiente de cocción. | Utilice un recipiente de cocción adecuado para las inducciones. |

¿Qué debo hacer si la zona de cocción no se enciende ni apaga?

Esto podría deberse a una de las siguientes causas:

- El panel de control está parcialmente cubierto por algún líquido o un paño húmedo.
- El bloqueo para niños está activado y se muestra L.

¿Qué debo hacer si se activa la indicación dO?

Compruebe lo siguiente:

- El panel de control está parcialmente cubierto por algún líquido o un paño húmedo.
  Para restablecerlo, pulse el botón de **Encendido/apagado** ⏻.
- Si se ha derramado líquido en el panel de control, límpielo.

¿Qué debo hacer si se activa la indicación H?

Compruebe lo siguiente:

- La placa de cocción se ha sobrecalentado debido a un funcionamiento anómalo.
- Una vez que la placa de cocción se haya enfriado, pulse el botón de **Encendido/apagado** ⏻ para restablecerla.

¿Qué debo hacer si se activa la indicación U?

Compruebe lo siguiente:

- Los utensilios de cocina son inadecuados, demasiado pequeños o no se han colocado en la zona de cocción.
- Si se utilizan utensilios de cocina adecuados, la indicación desaparecerá automáticamente.

¿Qué debo hacer si el ventilador de refrigeración funciona después de apagar la placa?

Compruebe lo siguiente:

- Cuando haya terminado de utilizar la placa de cocción, el ventilador funciona por sí mismo para enfriar.
- Una vez que el sistema electrónico de la placa de cocción se haya enfriado o haya transcurrido el tiempo máximo (10 minutos), el ventilador de refrigeración se apaga.
- Si solicita servicio técnico presencial debido a una indicación mostrada durante el uso del aparato, la visita del técnico de servicio puede tener un coste incluso durante el periodo de garantía.

## Servicio

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, marque la sección «Solución de problemas». Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones siguientes.

¿Es un fallo técnica?

En caso afirmativo, póngase en contacto con su centro de atención al cliente. Prepare siempre la consulta de antemano. Esto facilitará el proceso de diagnóstico del problema, así como la decisión sobre si es necesario un servicio presencial.

Reúna la información siguiente.

- ¿Qué forma toma el problema?
- ¿En qué circunstancias ocurre el problema?

Al llamar, disponga del modelo y el número de serie del aparato. Esta información se indica en la placa de características de la siguiente manera:

- Descripción del modelo
- Número de serie (15 dígitos)

Le recomendamos que anote dicha información aquí para agilizar el acceso a la misma.

- Modelo:
- Número de serie:

¿Qué situaciones conllevan un coste para el usuario incluso durante el período de garantía?

- Si podría haber solucionado el problema usted mismo aplicando una de las soluciones proporcionadas en la sección «Solución de problemas».
- Si el técnico del servicio de atención al cliente tiene que realizar varias visitas porque no se le proporcionó toda la información relevante antes de la visita y, como consecuencia, debe por ejemplo realizar desplazamientos adicionales por piezas. Preparar la llamada telefónica como se ha descrito anteriormente le ahorrará el coste de dichas visitas.

## Notas

PREGUNTAS O COMENTARIOS

| PAÍS | LLAMADA | O VISITA EN LÍNEA |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| PAÍS | LLAMADA | O VISITA EN LÍNEA |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Placa de indução

## Manual do utilizador

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Índice


## Utilizar este manual 3

Os seguintes símbolos são utilizados neste manual do utilizador: 3
Nome do modelo e número de série 3

## Instruções de segurança 3

Eliminação do material de embalagem 7
Eliminação adequada de aparelhos antigos 7
Eliminação correta deste produto (resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos) 7

## Instalar a placa 8

Instruções de segurança para o instalador 8
Ferramentas necessárias 8
Ligação à rede elétrica 8
Instalação na bancada 9
Componentes 11

## Antes de começar 11

Zonas de aquecimento 11
Painel de controlo 12
Aquecimento por indução 13
Desligamento de segurança 13
Indicador de calor residual 14
Deteção da temperatura 14
Louça para cozinhar 14
Utilizar os botões de toque 18
Ruídos de funcionamento 18
Limpeza inicial 18

## Operação 18

Ligar o aparelho 18
Desligar o aparelho 18
Selecionar a zona de aquecimento e o nível de potência 19
Max Boost (Aumento máximo) 20
Utilizar a zona flex (apenas para modelos equipados com zona flexível) 20
Zona Flex Plus (apenas para modelos equipados com zona Flex Plus) 21
Keep warm (Manter quente) 22
Timer (Temporizador) 22
Pause/Resume (Pausar/Retomar) 22
Paragem rápida 22
Bloqueio de segurança para crianças 23
Limite máximo de potência 23
Ativar/desativar o som 24
Smart Connect 24
Controlo do exaustor 25

## Manutenção do seu aparelho 25

Placa 25
Sujidade ligeira 25
Acumulações de detritos solidificados 26
Sujidade problemática 26
Moldura da placa (opção) 27
Para evitar danificar o seu aparelho 27

## Resolução de problemas e assistência 27

Resolução de problemas 27
Assistência 29

# Utilizar este manual

Leia este manual do proprietário antes de utilizar o aparelho, prestando particular atenção às informações de segurança presentes na secção seguinte. Guarde este manual para referência futura.
Ao transferir a propriedade do aparelho, não se esqueça de passar o manual ao novo proprietário.

## Os seguintes símbolos são utilizados neste manual do utilizador:

**⚠ AVISO**

Perigos ou práticas inseguras que podem resultar em **ferimentos graves ou morte**.

**⚠ CUIDADO**

Perigos ou práticas inseguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos materiais**.

**⚠ CUIDADO**

Para reduzir o risco de fogo, explosão, choque elétrico ou ferimento ao utilizar a placa, siga estas precauções básicas de segurança.

**NOTA**

Dicas, recomendações ou informações úteis que ajudam os utilizadores a manusear o produto.

## Nome do modelo e número de série

O nome do modelo e o número de série podem ser consultados numa etiqueta debaixo da base da placa.

Para futura referência, anote as informações ou cole a etiqueta sobresselente do produto (situada na parte superior do produto) nesta página.

Nome do modelo _____

Número de série _____

# Instruções de segurança

Os aspetos de segurança deste aparelho cumprem todas as normas técnicas e de segurança aceites. No entanto, enquanto fabricantes, também acreditamos que é nossa responsabilidade familiarizá-lo com as instruções de segurança que se seguem.

## ⚠ AVISO

Este aparelho não se destina a utilização por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensórias ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, a menos que monitorizadas ou instruídas quanto a essa utilização por alguém responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser monitorizadas, de forma a garantir-se que não brincam com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensórias ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, desde que monitorizadas ou instruídas quanto a uma utilização segura, e desde que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças não monitorizadas.

O dispositivo de desconexão deve estar incorporado nos cabos fixos, de acordo com as regras de cablagem.

# Instruções de segurança

Deve ser possível desligar este aparelho da corrente após a instalação. Para possibilitar esse desligamento, a ficha deve estar acessível ou, em alternativa, deve ser montado um interruptor na cablagem, de acordo com as regras de cablagem.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o seu agente de assistência ou profissionais com qualificações equivalentes, de forma a evitar perigos.

O método de fixação utilizado não pode depender de adesivos, uma vez que estes não são considerados um meio de fixação fiável.

AVISO: se a superfície estiver estalada, desligue o aparelho, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Durante a utilização, o aparelho fica quente. Tenha o cuidado de evitar tocar nos elementos aquecedores localizados no interior da placa.

AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem permanecer afastadas do aparelho.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não coloque objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, sobre a placa, uma vez que poderão ficar quentes.

Após a utilização, desligue o elemento da placa através do respetivo comando, não devendo confiar apenas no detetor de panelas.

O aparelho não se destina a ser comandado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

CUIDADO: o processo de confeção de alimentos tem de ser monitorizado. Um processo de confeção de alimentos por um curto espaço de tempo tem de ser monitorizado de forma permanente.

O aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa, para evitar sobreaquecimento.

AVISO: o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha o cuidado de evitar tocar nos elementos aquecedores. As crianças com idade inferior a 8 anos devem permanecer afastadas do aparelho, a menos que sejam permanentemente monitorizadas.

AVISO: a confeção não monitorizada de alimentos com óleo ou gordura numa placa pode ser perigosa e resultar num incêndio.

NUNCA tente apagar um incêndio com água. Em vez disso, desligue a placa e depois cubra as chamas (por exemplo, com uma tampa ou uma manta antifogo).

AVISO: perigo de incêndio: não arrume objetos nas zonas de aquecimento.

AVISO: utilize apenas proteções de segurança concebidas pelo fabricante do aparelho ou recomendadas pelo mesmo nas instruções como sendo adequadas para o aparelho, ou ainda proteções de segurança incorporadas no aparelho. A utilização de proteções de segurança inadequadas pode provocar acidentes.

As superfícies são suscetíveis de ficar quentes durante a utilização.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensórias ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, desde que monitorizadas ou instruídas quanto a uma utilização segura, e desde que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças, a menos que a idade destas seja superior a 8 anos e que sejam monitorizadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

## ⚠ CUIDADO

Certifique-se de que o aparelho é corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.

Os trabalhos de manutenção e reparação do aparelho devem ser realizados apenas por técnicos qualificados. As reparações levadas a cabo por indivíduos não qualificados poderão provocar ferimentos ou avarias graves. Se o seu aparelho necessitar de reparação, contacte o centro de assistência da sua área. O não cumprimento destas instruções poderá resultar em danos e anulação da garantia.

Os aparelhos embutidos apenas podem ser utilizados após serem instalados em estruturas e locais de trabalho que cumpram as normas aplicáveis. Garante-se assim uma proteção suficiente contra contacto com dispositivos elétricos, tal como exigido pelas normas de segurança fundamentais.

Se o seu aparelho funcionar incorretamente, ou se surgirem fraturas, fissuras ou rachas na sua superfície:

- desligue todas as zonas de aquecimento;
- desligue a placa da tomada da rede elétrica; e
- contacte o centro de assistência da sua área.

Se a placa estalar, desligue-a, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Não utilize a placa até a superfície de vidro ser substituída.

# Instruções de segurança

Não utilize a placa para aquecer folha de alumínio, produtos enrolados neste tipo de folha, ou alimentos congelados embalados em louça para cozinhar de alumínio.

A existência de líquido entre o fundo do tacho ou da frigideira e a placa pode provocar pressão de vapor. levando a que o tacho ou a frigideira salte.

Assegure-se sempre de que a zona de aquecimento e a base do tacho ou da frigideira estão secas.

As zonas de aquecimento ficam quentes quando se cozinha.

Mantenha sempre as crianças pequenas afastadas do aparelho.

Mantenha todos os materiais de embalagem bem afastados das crianças, uma vez que estes materiais podem ser perigosos para elas.

Este aparelho apenas deve ser utilizado para a confeção normal de alimentos em casa. Não foi concebido para utilização comercial ou industrial.

Nunca utilize a placa para aquecer a cozinha.

Tenha cuidado quando ligar aparelhos elétricos a tomadas elétricas perto da placa. Os condutores de alimentação não devem tocar na placa.

A gordura e o óleo sobreaquecidos podem incendiar-se rapidamente. Monitorize permanentemente a placa e os recipientes onde confeciona os alimentos em gordura ou óleo, por exemplo, ao fritar batatas.

Desligue as zonas de aquecimento após a respetiva utilização.

Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos.

Para evitar o risco de incêndios, nunca coloque objetos inflamáveis na placa.

A utilização descuidada da placa pode resultar em queimaduras.

Os cabos de dispositivos elétricos não devem tocar na superfície quente da placa nem na louça para cozinhar quente.

Não utilize a placa para secar roupa.

**Os utilizadores com pacemakers e implantes cardíacos devem manter a parte superior do corpo a uma distância mínima de 30 cm das zonas de aquecimento da placa quando estas estiverem ligadas. Em caso de dúvida, contacte o fabricante do seu dispositivo ou o seu médico. (Apenas modelo de placa de indução.)**

Não tente reparar, desmontar ou modificar o aparelho por sua iniciativa.

Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.

Limpe a placa de acordo com as instruções de limpeza e conservação fornecidas neste manual.

Mantenha os animais de estimação afastados do aparelho, uma vez que estes poderão pisar os comandos e provocar avarias.

## Eliminação do material de embalagem

**⚠ AVISO**

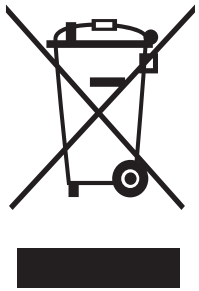
Todos os materiais utilizados na embalagem do aparelho são completamente recicláveis. As folhas e peças de espuma dura estão devidamente marcadas. Elimine os materiais de embalagem e aparelhos antigos de forma segura e ecológica.

## Eliminação adequada de aparelhos antigos

**⚠ AVISO**

Antes de eliminar o aparelho antigo, certifique-se de que não está operacional para que não se torne numa fonte de perigo. Para tal, peça a um técnico qualificado para desligar o aparelho da rede elétrica e remover o condutor de alimentação.
O aparelho não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico.
Para obter informações sobre datas de recolha e instalações públicas de eliminação de resíduos, contacte a sua câmara municipal ou departamento local de eliminação de resíduos.

## Eliminação correta deste produto (resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos)



(Aplicável em países com sistemas de recolha separados)
Esta marca num produto, em acessórios ou literatura indica que o produto e os seus acessórios eletrónicos (por exemplo, carregador, auscultadores, cabo USB) não devem ser misturados com o lixo doméstico no final do seu tempo de vida útil. Para evitar possíveis danos ambientais ou para a saúde humana derivados da eliminação de resíduos sem controlo, separe estes artigos de outros tipos de resíduos e recicle-os de uma forma responsável, para promover a reutilização sustentável de recursos materiais. Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o revendedor onde adquiriram este produto ou a sua autarquia local para obterem informações sobre o local para onde poderão levar estes objetos, e sobre a forma de os levar, para que sejam submetidos a um processo de reciclagem ambientalmente seguro.
Os utilizadores comerciais deverão contactar o respetivo fornecedor e verificar os termos e condições do seu contrato de aquisição. Este produto e os seus acessórios eletrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e as obrigações legais da marca específicas para os seus produtos (por exemplo, REACH), visite: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Instalar a placa



**⚠ AVISO**

Certifique-se de que o novo aparelho é instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
Respeite esta instrução. A garantia não cobre quaisquer danos decorrentes de uma instalação incorreta.
Os dados técnicos estão incluídos no final deste manual.

## Instruções de segurança para o instalador

- A instalação elétrica deve dispor de um dispositivo que permita desligar o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura do contacto mínima de 3 mm. Entre os dispositivos de isolamento adequados constam dispositivos de corte de tensão nos cabos, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), disjuntores de fuga para terra e contactores.
- No que se refere à proteção contra incêndios, este aparelho está em conformidade com a norma EN 60335 - 2 - 6. Este tipo de aparelho pode ser instalado com um armário alto ou parede num dos lados.
- A instalação deve garantir uma proteção contra choques.
- O armário de cozinha em que o aparelho é montado deve cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.
- Para proteção contra a humidade, todas as superfícies recortadas devem ser seladas com um vedante adequado.
- Em superfícies de trabalho com azulejos, as juntas na área em que é montada a placa devem ser completamente preenchidas com argamassa fina.
- Em superfícies de pedra natural/artificial ou de cerâmica, as molas de fixação devem ser coladas com uma resina artificial adequada ou mistura de adesivo.
- Certifique-se de que o vedante está aplicado corretamente sem quaisquer folgas na superfície de trabalho. Não deve aplicar vedante de silicone adicional, pois tal dificultaria a remoção para assistência.
- Durante a remoção, a placa deve ser empurrada para fora a partir de baixo.
- É possível instalar uma chapa debaixo da placa.
- A folga de ventilação entre a bancada e a parte dianteira do armário sob a mesma não deve ser coberta.

## Ferramentas necessárias

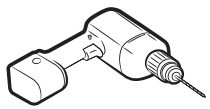
Lápis

Chave Phillips

Régua

Óculos de proteção

Serra sabre


Berbequim

## Ligação à rede elétrica

Antes de ligar, verifique se a tensão nominal do aparelho (ou seja, a tensão que consta na placa de características) corresponde à tensão de alimentação disponível. A placa de características está situada na estrutura inferior da placa.

**⚠ AVISO**

Desligue a alimentação elétrica do circuito antes de ligar os cabos ao circuito.

A tensão do elemento de aquecimento é de 230 V CA. O aparelho também funciona perfeitamente em redes de 220 V CA ou 240 V CA. A placa deve ser ligada à rede elétrica com recurso a um dispositivo que permita o seu desligamento em todos os polos, com uma largura de abertura do contacto mínima de 3 mm (por exemplo, dispositivo de corte automático de tensão nos cabos, disjuntor de fuga para terra ou fusível).

**⚠ AVISO**

Os cabos devem ser ligados de acordo com as normas, e os parafusos dos terminais devem ser bem apertados.

**⚠ AVISO**

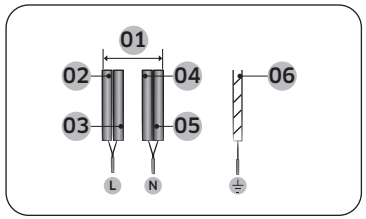
Depois de a placa estar ligada à rede elétrica, verifique se todas as zonas de aquecimento estão prontas para serem usadas ligando-as à vez durante alguns instantes na potência máxima e com louça para cozinhar adequada na sua superfície.

**⚠ AVISO**

Tenha atenção (conformidade) à correspondência das ligações de fase e de neutro da ligação doméstica e do aparelho (esquemas de ligação); caso contrário, os componentes poderão sofrer danos.
A garantia não cobre danos decorrentes de uma instalação incorreta.

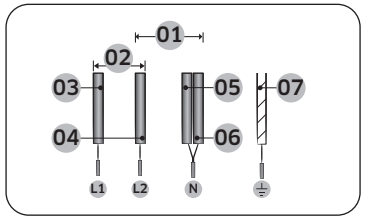
**⚠ AVISO**

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o seu agente de assistência ou profissionais com qualificações equivalentes, de forma a evitar perigos.



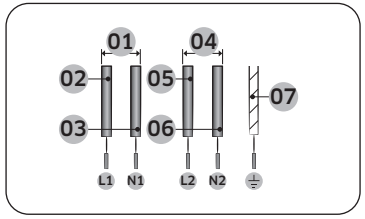

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **04** | Azul |
| **02** | Preto | **05** | Cinzento |
| **03** | Castanho | **06** | Verde/Amarelo |




2N~ (16 A): Separe os cabos bifásicos (L1 e L2) antes da ligação.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Azul |
| **02** | 380-415 V~ | **06** | Cinzento |
| **03** | Preto | **07** | Verde/Amarelo |
| **04** | Castanho | | |



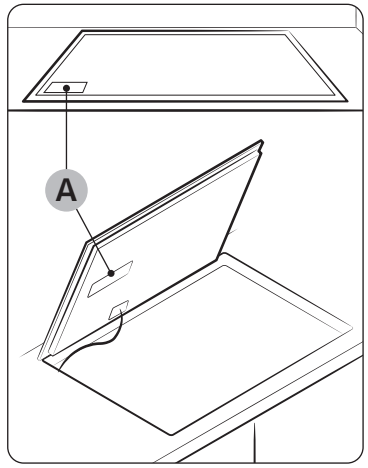

2 x 1N~ (16 A): Separe os cabos antes da ligação.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220-240 V~ | **05** | Castanho |
| **02** | Preto | **06** | Cinzento |
| **03** | Azul | **07** | Verde/Amarelo |
| **04** | 220-240 V~ | | |

**⚠ AVISO**

Para uma ligação à corrente correta, siga os diagramas elétricos colocados próximo dos terminais.

## Instalação na bancada




**A.** Número de série

**NOTA**

Anote o número de série indicado na etiqueta de classificação do aparelho antes da instalação. Este número será necessário em caso de pedidos de assistência e deixará de estar acessível após a instalação, dado que se encontra na placa de características original na parte superior ou inferior do aparelho.

**NOTA**

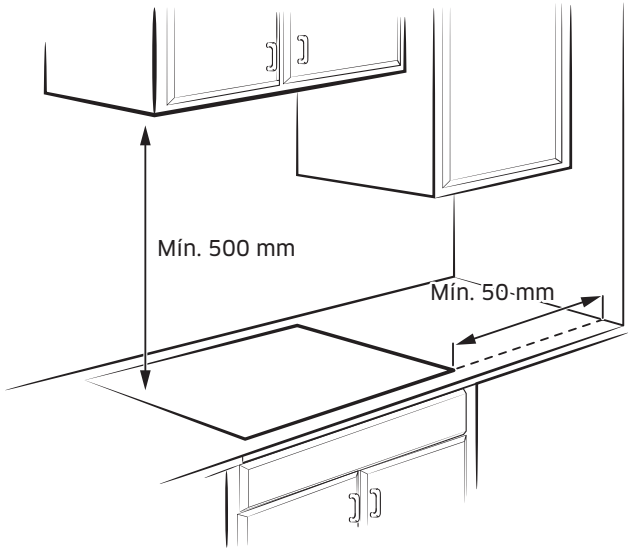
Preste especial atenção ao espaço mínimo e às distâncias mínimas exigidas.

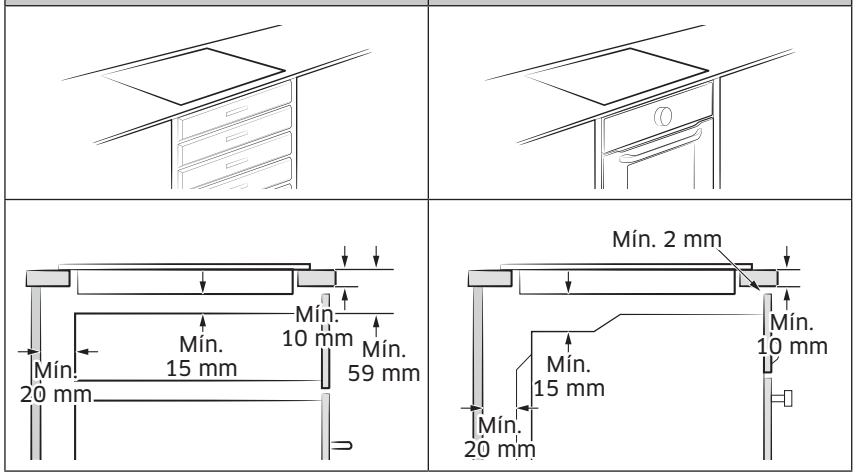
**NOTA**

A parte inferior da placa está equipada com uma ventoinha. Se houver uma gaveta debaixo da placa, não deve ser utilizada para armazenar objetos pequenos ou papel, dado que podem danificar a ventoinha ou interferir com a refrigeração se forem aspirados pela mesma.

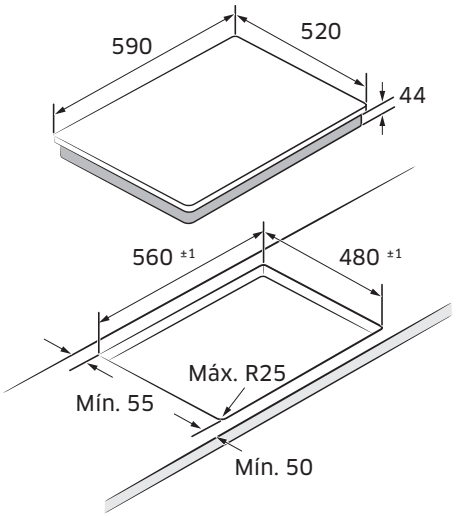
# Instalar a placa





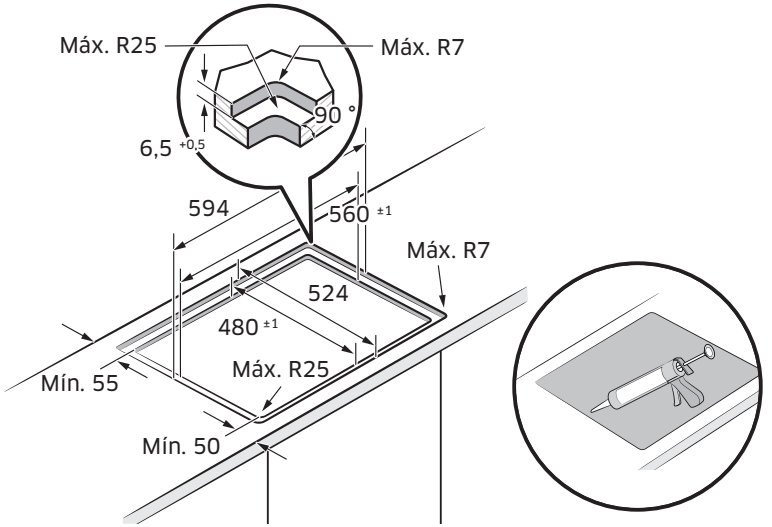

| Gaveta | Forno |
|---|---|
|  |  |

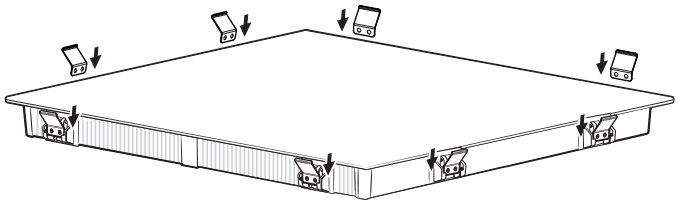


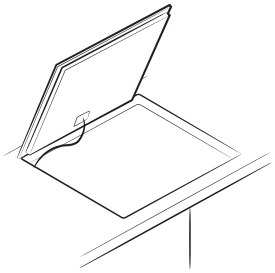


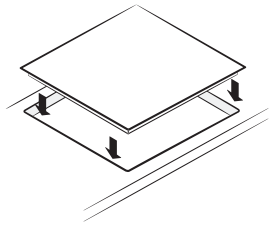

Unidade: mm

**Tipo montagem embutida (apenas pode ser instalado o modelo NZ6******FK)**

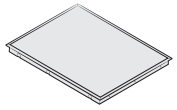








## Componentes

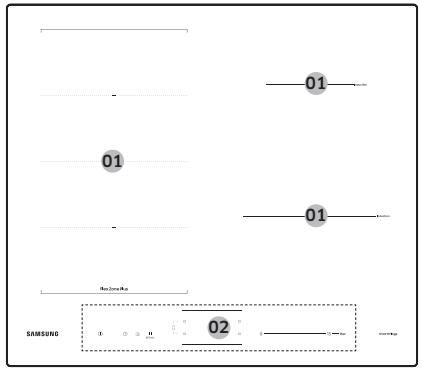


Placa de indução

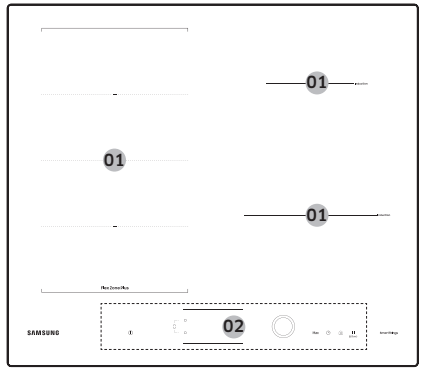
Mola de fixação

## Zonas de aquecimento

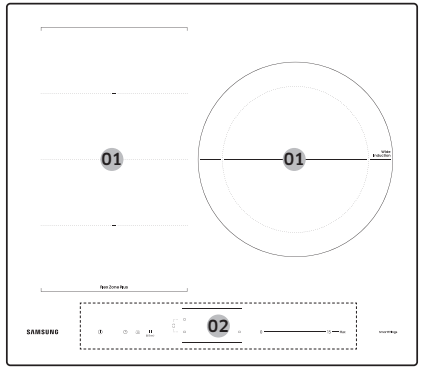
**NZ64B6056****



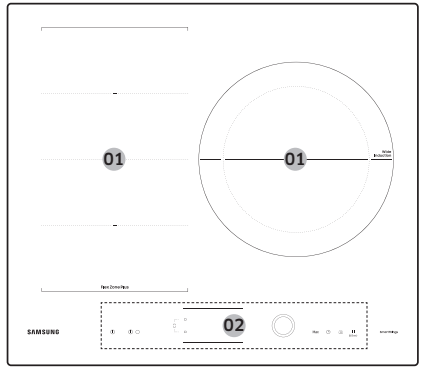

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

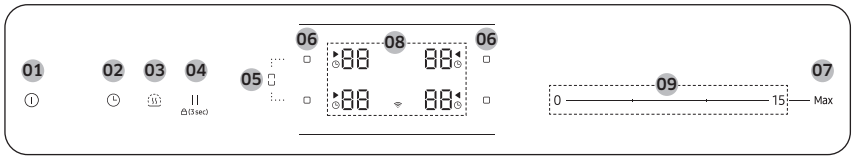



| | |
|---|---|
| **01** | Zona de aquecimento da placa |
| **02** | Painel de controlo |

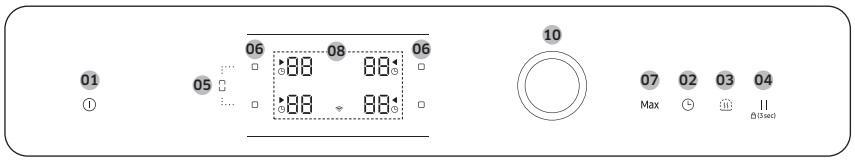
# Antes de começar

## Painel de controlo

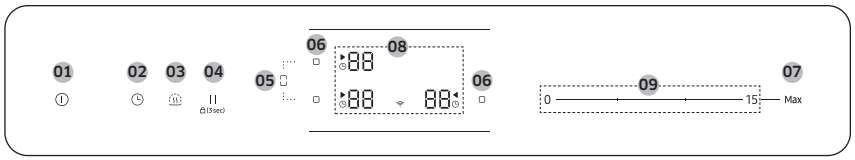
**Painel de controlo 1 - NZ64B6056****



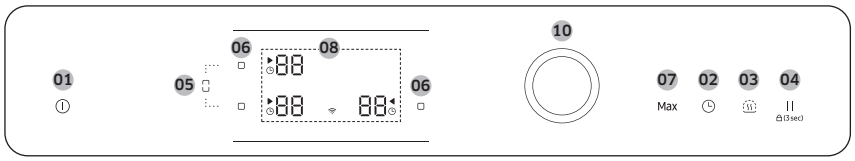

**Painel de controlo 2 - NZ64B6058****




**Painel de controlo 3 - NZ63B6056****

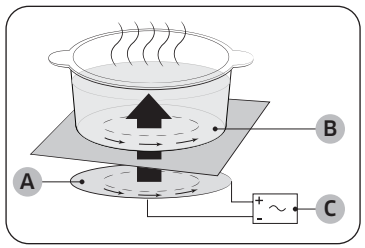



**Painel de controlo 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | On/Off (Ligar/ Desligar) | Ativa e desativa a placa. |
| **02** | Timer (Temporizador) | Liga ou desliga o temporizador e programa o temporizador. |
| **03** | Keep warm (Manter quente) | Mantém os alimentos preparados quentes. |
| **04** | Pause & Lock (Pausar e bloquear) | Muda todas as zonas de aquecimento ligadas para o modo de baixa potência. Prima durante 3 segundos para bloquear ou desbloquear o painel de controlo. (Bloqueio de segurança para crianças) |
| **05** | Flex zone (Zona Flex) | Seleciona a zona Flex. |
| **06** | Cooking zone (Zona de aquecimento) | Seleciona a zona de aquecimento. |
| **07** Max | Max Boost (Aumento máximo) | Ativa a função. |
| **08** | Mostrador | Apresenta as definições de temperatura, o calor residual e a ligação Wi-Fi. |
| **09** | Barra de controlo | Define uma temperatura e aumenta ou diminui o tempo. |
| **10** | Botão de controlo | Define uma temperatura e aumenta ou diminui o tempo. |

## Aquecimento por indução




**A.** Bobina de indução
**B.** Correntes induzidas
**C.** Circuitos eletrónicos

- Princípio de aquecimento por indução: Ao colocar a louça para cozinhar numa zona de aquecimento e ligá-la, os circuitos eletrónicos na placa de indução produzem "correntes induzidas" no fundo da louça para cozinhar, que aumentam instantaneamente a sua temperatura.
- Maior rapidez durante a confeção: Como a panela é aquecida diretamente, em vez do vidro, a eficiência é superior em comparação com outros sistemas, dado que é evitada a perda de calor. A maior parte da energia absorvida é transformada em calor.

## Desligamento de segurança

Se uma das zonas de aquecimento não for desligada ou se o nível de potência não for ajustado após um longo período de tempo, essa zona de aquecimento em particular é desligada automaticamente.
As zonas de aquecimento são desligadas após os seguintes períodos de tempo:

| Nível de potência | Desligamento |
|---|---|
| 1-3 | Após 6 horas |
| 4-6 | Após 5 horas |
| 7-9 | Após 4 horas |
| 10-15 | Após 1,5 horas |

**NOTA**

Se a placa tiver sobreaquecido devido a um funcionamento anómalo, H será exibido. A placa será desligada.

**NOTA**

Se a louça para cozinhar for inadequada, demasiado pequena ou não se encontrar na zona de aquecimento, será exibido.
Após 1 minuto, a zona de aquecimento correspondente será desligada.

**NOTA**

Se uma ou mais zonas de aquecimento se desligarem antes do tempo indicado, consulte a secção "Resolução de problemas".

**Outros motivos de desligamento automático de uma zona de aquecimento**

Todas as zonas de aquecimento serão desligadas se líquido transbordar para o painel de controlo.
O desligamento automático também será ativado se colocar um pano húmido sobre o painel de controlo. Em ambos os casos, o aparelho terá de ser ligado novamente através da tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ após a remoção do líquido ou pano.

# Antes de começar



## Indicador de calor residual

Quando uma zona de aquecimento ou placa estiver desligada, a presença de calor residual é indicada com um H, h (para "hot" (quente)) no mostrador da zona de aquecimento correspondente. Mesmo depois de a zona de aquecimento ter sido desligada, o indicador de calor residual só desaparece depois de a zona de aquecimento ter arrefecido.
Pode utilizar o calor residual para descongelar ou manter alimentos quentes.

**⚠ AVISO**

Durante o período em que o indicador de calor residual estiver ligado, existe risco de queimaduras.

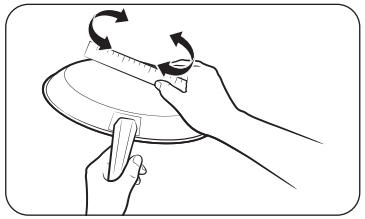
**⚠ AVISO**

Se o fornecimento de energia for interrompido, o símbolo H, h irá desligar-se e a informação relativa ao calor residual irá deixar de estar disponível. Contudo, o risco de queimaduras continua presente. Isto pode ser evitado se tomar os cuidados necessários quando estiver perto da placa.

## Deteção da temperatura

Se, por qualquer motivo, a temperatura de qualquer uma das zonas de aquecimento exceder os níveis seguros, a potência da zona de aquecimento será automaticamente reduzida para um nível inferior.
Depois de terminar de utilizar a placa, a ventoinha de refrigeração continua a funcionar até que o sistema eletrónico da placa arrefeça. A ventoinha de refrigeração é desligada automaticamente, dependendo da temperatura do sistema eletrónico.

## Louça para cozinhar



Utilize louça para cozinha de fundo plano que esteja totalmente em contacto com a zona de aquecimento. Rode uma régua sobre o fundo da louça para cozinhar para verificar se é plano. Certifique-se de que segue todas as recomendações para a utilização de louça para cozinhar.

- Utilize louça para cozinhar feita de material adequado para placas de indução.
- Utilize louça para cozinhar de boa qualidade com fundos mais pesados para garantir uma melhor distribuição do calor. Isso garante os melhores resultados de cozedura.
- Utilize louça para cozinhar de tamanho adequado para a quantidade de alimentos a preparar.
- Não ferva a louça para cozinhar a seco. Isso pode provocar danos permanentes como, por exemplo, ruturas, fusão ou manchas que afetem a placa de vitrocerâmica. (A garantia não cobre este tipo de danos.)
- Não utilize louça para cozinhar suja ou com grandes acumulações de gordura. Utilize sempre louça para cozinhar fácil de limpar após a cozedura.

**⚠ CUIDADO**

- As zonas de aquecimento podem parecer frias após serem desligadas. No entanto, a superfície de vidro pode estar quente devido ao calor residual transferido da louça para cozinhar. Ainda existe o risco de queimaduras.
- Não toque na louça para cozinhar quente diretamente com as mãos. Utilize sempre luvas de forno ou pegas para proteger as mãos contra queimaduras.
- Não deslize a louça para cozinhar sobre a superfície da placa. Isso pode danificá-la permanentemente.

### Louça para cozinhar para zonas de aquecimento da placa

A boca da placa de indução só pode ser ligada ao colocar louça para cozinhar com uma base magnética sobre uma das zonas de aquecimento. Pode utilizar a louça para cozinhar identificada como adequada abaixo.

| Material | Adequação |
|---|---|
| Aço, aço esmaltado, ferro fundido | Sim |
| Aço inoxidável | Sim (se o íman aderir ao fundo da louça para cozinhar) |
| Alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana | Não |

**NOTA**

- A louça para cozinhar por indução está identificada como adequada pelo fabricante.
- Alguns artigos de louça para cozinhar podem fazer ruído quando utilizados nas zonas de aquecimento da placa.
- Estes ruídos não significam que haja um defeito qualquer da placa e não influenciam de maneira nenhuma o seu funcionamento.
- Determinados artigos de louça para cozinhar de aço inoxidável podem não ser adequados para placas de indução. Verifique se a base da louça para cozinhar é atraída por um íman.

### Tamanhos de louça para cozinhar para zonas de aquecimento da placa

As zonas de aquecimento da placa adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo da louça para cozinhar até um certo limite. No entanto, a parte magnética do fundo da louça para cozinhar deve ter um diâmetro mínimo, dependendo do tamanho da zona de aquecimento.
Para garantir os melhores resultados, utilize louça para cozinhar cujo diâmetro ferromagnético corresponda ao da boca. Se a louça para cozinhar não for detetada pela boca, tente uma boca de tamanho inferior.

**NOTA**

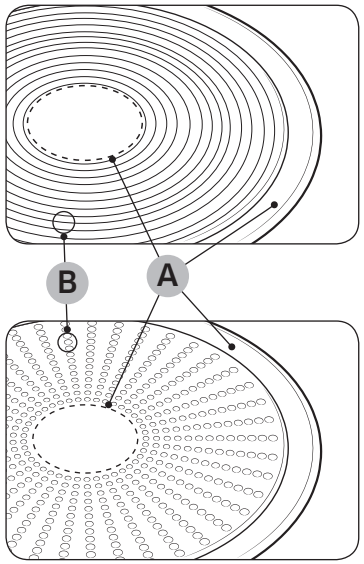
Para saber o diâmetro da louça para cozinhar, consulte as especificações de zonas de aquecimento do modelo.

# Antes de começar



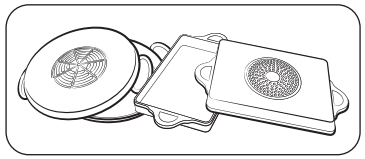
**Outra louça para cozinhar por indução**

Alguns artigos de louça para cozinhar dispõem de um material magnético fino no fundo para que possam ser utilizados numa placa de indução. Essa louça para cozinhar tem um magnetismo fraco e pode não funcionar bem. (O magnetismo fraco faz com que o íman não adira firmemente ou que a área de aderência do íman seja pequena.)



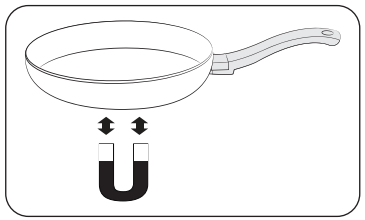

**A.** Área a que o íman não adere
**B.** Área a que o íman adere

- Apesar de a louça para cozinhar ser concebida para placas de indução, a potência de aquecimento pode ser fraca ou, por vezes, a placa pode não detetar a louça para cozinhar, dependo do tamanho e da força da área magnética no fundo da louça para cozinhar.



Ao utilizar louça para cozinhar grande com um elemento ferromagnético menor, apenas o elemento ferromagnético aquece. Consequentemente, o calor pode não ser distribuído uniformemente.

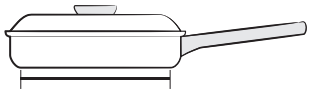
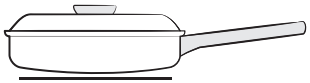
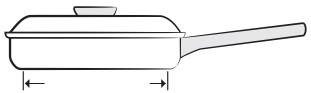
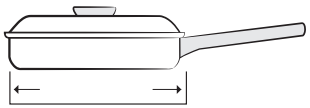
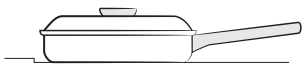
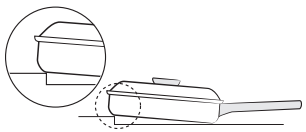
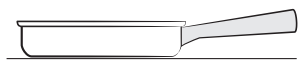
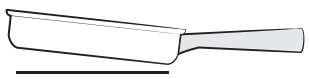
**Teste de adequação**



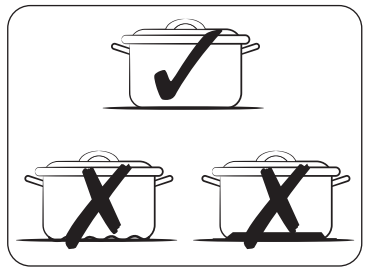
A louça para cozinhar é adequada para placas de indução se um íman aderir ao seu fundo e se a louça for identificada como adequada pelo seu fabricante.

- É possível identificar boa louça para cozinhar através da sua base. A base deve ser tão espessa e plana quanto possível.
- Ao comprar nova louça para cozinhar, preste especial atenção ao diâmetro da base. Frequentemente, os fabricantes apenas indicam o diâmetro do bordo superior.
- Não utilize louça para cozinhar que tenha bases danificadas, com arestas vivas ou saliências. A louça para cozinhar danificada pode arranhar a placa de vitrocerâmica permanentemente se a deslizar sobre a superfície.
- Geralmente, as bases de louça para cozinhar estão ligeiramente curvadas para dentro (côncavas) quando estão frias. Não devem estar curvadas para fora (convexas).
- Caso pretenda utilizar um tipo especial de louça para cozinhar, por exemplo, uma panela de pressão, uma caçarola ou um wok, siga as instruções do fabricante.

### Posicionamento correto

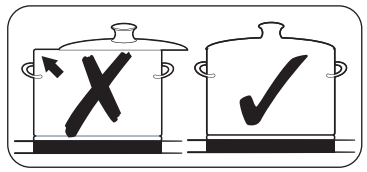
| Correto | Incorreto |
|---|---|
|  |  |
| Louça para cozinhar de fundo plano e laterais lisas. | Louça para cozinhar com fundos ou laterais curvas ou deformadas. |
|  |  |
| A louça para cozinhar cumpre ou excede o tamanho mínimo recomendado para a zona de aquecimento. | A louça para cozinhar não cumpre o tamanho mínimo necessário para a zona de aquecimento atual. |
|  |  |
| A louça para cozinhar assenta completamente sobre a superfície da placa. | A louça para cozinhar ultrapassa o rebordo da placa e não assenta completamente sobre a superfície da placa. |
|  |  |
| A louça para cozinhar está devidamente equilibrada. | A pega pesada leva a que a louça para cozinhar se incline. |

### Dicas para poupar energia



Siga estas dicas para poupar no consumo energético.

- Coloque sempre a louça para cozinhar sobre uma zona de aquecimento antes de ligar a boca correspondente.
- Mantenha as zonas de aquecimento e as bases da louça para cozinhar limpas. Caso contrário, será consumida mais energia.
- Feche a tampa da louça para cozinhar firmemente, se disponível. Isso reduz o consumo energético.



- Desligue a boca ativa antes de terminar o tempo de cozedura. Utilize o calor residual para manter a comida quente.

### Posicionamento correto

É possível testar a louça para cozinhar para verificar se está apta para ser utilizada com este produto.

1. Prima a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ durante 1 a 2 segundos para ligar a placa.
2. Prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** ⏸ (3sec) durante 3 segundos para ativar o bloqueio de segurança para crianças.
3. Prima a tecla **Timer (Temporizador)** ◷ durante 3 segundos para ativar o modo de teste de adequação da louça para cozinhar.
4. Coloque a louça para cozinhar sobre uma das zonas de aquecimento e mantenha premida a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** ▢ durante 3 segundos.

| Mostrador | Descrição |
|---|---|
| 0 | A louça para cozinhar não é adequada |
| 1-7 | A louça para cozinhar é adequada, mas não é eficiente |
| 8-10 | A louça para cozinhar é adequada |

# Antes de começar

## Utilizar os botões de toque

Para utilizar os botões de toque, prima o botão pretendido com a ponta do indicador até que os indicadores relevantes se acendam ou apaguem ou até ativar a função pretendida.
Certifique-se de que toca apenas num botão ao utilizar o aparelho. Se tocar com uma superfície maior do seu dedo no botão, poderá acionar um botão adjacente.

## Ruídos de funcionamento

Se ouvir:
- Ruídos crepitantes: a louça para cozinhar é feita de materiais diferentes.
- Assobios: está a usar mais do que duas zonas de aquecimento e a louça para cozinhar é feita de materiais diferentes.
- Zumbidos: está a utilizar níveis de potência elevados.
- Estalidos: estão a ocorrer comutações elétricas.
- Ruídos sibilantes, zunidos: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são causados por anomalias.

**⚠ AVISO**

Não utilize louça para cozinhar de diferentes tamanhos ou materiais.
Utilizar louça para cozinhar de diferentes tamanhos ou materiais pode provocar ruídos e vibrações.

**NOTA**

Utilizar níveis de baixa potência (1-5) pode causar estalidos.

## Limpeza inicial

Limpe a superfície de vitrocerâmica com um pano húmido e produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica.

**⚠ AVISO**

Não utilize produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos. Pode danificar a superfície.

# Operação

## Ligar o aparelho

O aparelho é ligado através da tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻. Prima a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ durante aproximadamente 1 a 2 segundos.

**NOTA**

Depois de acionar a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ para ligar o aparelho, deve selecionar um nível de potência dentro de aproximadamente 20 segundos. Caso contrário, o aparelho será desligado automaticamente por motivos de segurança.

## Desligar o aparelho

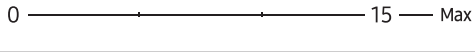
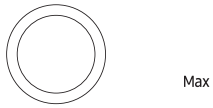
Para desligar completamente o aparelho, utilize a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻. Prima a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ durante aproximadamente 1 a 2 segundos.

**NOTA**

Depois de desligar uma única zona de aquecimento ou todas as zonas de aquecimento, a presença de calor residual será indicada nos mostradores digitais das respetivas zonas de aquecimento com os símbolos H e h em duas etapas. Se a temperatura baixar, H e h desaparecem.

## Selecionar a zona de aquecimento e o nível de potência

1. Para selecionar a zona de aquecimento, prima a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** ▢ correspondente.
2. Para definir ou ajustar o nível de potência, utilize a barra de controlo, a tecla de controlo ou o botão de controlo.

| | |
|---|---|
| Barra de controlo |  |
| Botão de controlo |  |

**NOTA**

- Quando seleciona a zona de aquecimento, o nível predefinido é 15.
- Se mais do que uma tecla for premida durante mais de 8 segundos, dⵔ será exibido no mostrador da zona de aquecimento.

**Definições sugeridas para cozinhar alimentos específicos**

Os números na tabela são orientações. O nível de potência necessário para os vários métodos de cozedura depende de vários fatores, incluindo a qualidade da louça para cozinhar utilizada e o tipo e quantidade de alimentos a cozinhar.

| Nível de potência | Método de cozedura | Exemplos de utilização |
|---|---|---|
| 14-15 | Aquecer/saltear/ fritar | Aquecer grandes quantidades de líquido, ferver massa, selar carne, dourar gulache, estufar carne |
| 8-11 | Fritar intensivamente | Bife, lombo, fritada de batata, salsichas, panquecas |
| 7-10 | Fritar | Panados/costeletas, fígado, peixe, rissóis, ovos fritos |
| 5-7 | Cozer | Ferver até 1,5 l de líquido, batatas, legumes |
| 2-4 | Cozer a vapor/ estufar/cozer | Cozer a vapor e estufar pequenas quantidades de legumes, cozer arroz e pratos à base de leite |
| 1-2 | Derreter | Derreter manteiga, dissolver gelatina, derreter chocolate |

**NOTA**

Terá de ajustar o nível de potência de acordo com a louça para cozinhar e os alimentos em questão.

# Operação

## Max Boost (Aumento máximo)

A função Max Boost (Aumento máximo) disponibiliza mais potência a cada zona de aquecimento. (Por exemplo, para ferver um grande volume de água.)
Após o tempo de Max Boost (Aumento máximo), as zonas de aquecimento regressam automaticamente à definição de temperatura mais elevada.

**NOTA**

- Em determinadas circunstâncias, a função Max Boost (Aumento máximo) pode ser desativada automaticamente para proteger os componentes eletrónicos internos da placa.
  Por exemplo, é impossível utilizar a potência máxima na zona flexível traseira e na zona Flex dianteira em simultâneo.
- Consulte as especificações de zonas de aquecimento do modelo para saber o tempo de Max Boost (Aumento máximo).

### Gestão de potência

As zonas de aquecimento dispõem de uma potência máxima.
Se este intervalo de potência for excedido ao ativar a função Max Boost (Aumento máximo), a gestão de potência reduz automaticamente o nível de potência de cada zona de aquecimento.
O mostrador de cada zona de aquecimento alterna entre o nível de potência definido e o nível máximo de potência possível durante alguns segundos. Em seguida, o mostrador muda do nível de potência definido para o nível máximo de potência possível.

## Utilizar a zona flex (apenas para modelos equipados com zona flexível)

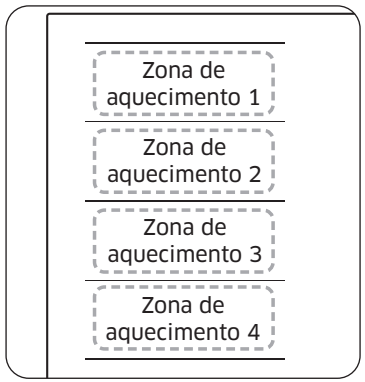
A função de zona flexível permite utilizar uma zona de aquecimento que ocupa todo o lado esquerdo da placa e se destina a louça para cozinhar de tamanho superior. (Por exemplo, louça para cozinhar oval, panela para peixe.)

1. Prima a tecla **Flex zone (Zona Flex)** .
2. Para definir e ajustar o nível de potência, utilize a tecla **Power level (Nível de potência)**.

**NOTA**

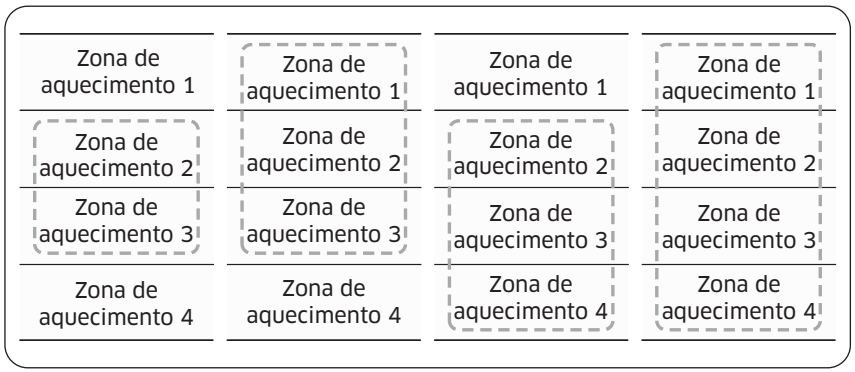
- Prima a tecla **Flex zone (Zona Flex)** durante o funcionamento, a função Flex zone (Zona Flex) será desativada.
- Se premir a tecla **Flex zone (Zona Flex)** com níveis de potência diferentes para cada boca, a potência da boca será definida para um nível elevado.

## Zona Flex Plus
## (apenas para modelos equipados com zona Flex Plus)




A zona Flex é a grande área de aquecimento situada no lado esquerdo da placa (consultar a figura à esquerda), que foi especialmente concebida para acomodar várias panelas de diferentes formatos e tamanhos em simultâneo. A zona Flex dispõe de quatro zonas que são controladas através de indutores individuais, permitindo que cozinhe independentemente do local em que coloca a louça para cozinhar numa zona de aquecimento.

Com a zona Flex Plus, pode utilizar uma combinação de diferentes zonas de aquecimento para aumentar a área de aquecimento. Prima a tecla **Flex zone (Zona Flex)** para utilizar a zona de aquecimento da seguinte forma.




**NOTA**

- Se utilizar apenas uma zona de aquecimento, o diâmetro da louça para cozinhar deve ser inferior a 14 cm.
- A placa pode demorar entre 5 e 10 segundos a detetar a posição da louça para cozinhar.
- Poderá ouvir ruídos enquanto a placa deteta a louça para cozinhar.
- Não remova a louça para cozinhar durante a cozedura. Por motivos de segurança, a placa é desligada automaticamente se a louça para cozinhar for removida durante mais de 5 segundos.

**Utilizar a zona Flex Plus (apenas para modelos equipados com zona Flex Plus)**

1. Prima a tecla **Flex zone (Zona Flex)** .
2. Para definir e ajustar o nível de potência, utilize a tecla **Power level (Nível de potência)**.

**NOTA**

- Se premir a tecla **Flex zone (Zona Flex)** durante o funcionamento, a função Flex zone (Zona Flex) será desativada.
- Se premir a tecla **Flex zone (Zona Flex)** com cada zona de aquecimento a funcionar a níveis diferentes, será automaticamente ajustada para um nível superior.
- Ao deslocar ou adicionar louça para cozinhar a uma nova zona Flex, interrompa o funcionamento e, em seguida, prima a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** correspondente para ativar a zona de aquecimento.

# Operação

## Keep warm (Manter quente)

1. Utilize esta função para manter os alimentos preparados quentes. Prima a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** ▢ correspondente.
2. Prima a tecla **Keep warm (Manter quente)** .
3. O mostrador da zona de aquecimento mudará.
4. Prima a tecla **Keep warm (Manter quente)** novamente para desligar a zona de aquecimento.

## Timer (Temporizador)

### Utilizar o temporizador como desligamento de segurança

Se for definido um tempo específico para uma zona de aquecimento, esta será desligada automaticamente após esse período de tempo. Esta função pode ser utilizada em várias zonas de aquecimento em simultâneo.

### Configurar o temporizador

As zonas de aquecimento nas quais pretende aplicar o desligamento de segurança devem estar ligadas.

1. Prima a tecla **Timer (Temporizador)** .
2. Configure o temporizador ao premir a tecla **Timer (Temporizador)** repetidamente.
3. Para cancelar as definições do temporizador, mantenha premida a tecla **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos.

**NOTA**

- Para alterar as definições mais rapidamente, mantenha premida a tecla **Timer (Temporizador)** até alcançar o valor pretendido.
- Quando o temporizador termina, é emitido um sinal sonoro várias vezes. No entanto, a zona de aquecimento não será desligada.

## Pause/Resume (Pausar/Retomar)

A função **Pause/Resume (Pausar/Retomar)** muda em simultâneo todas as zonas de aquecimento ligadas para o modo de baixa potência e, em seguida, regressa ao nível de potência definido anteriormente. Esta função pode ser utilizada para interromper brevemente e, em seguida, retomar o processo de cozedura, por exemplo, para atender uma chamada telefónica.
Ao ativar a função **Pause/Resume (Pausar/Retomar)**, todas as teclas exceto as teclas **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** (3 sec) e **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ são desativadas.
Para continuar a cozinhar, prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** (3 sec) novamente.

| | Painel de controlo | Mostrador |
|---|---|---|
| Para ligar | Prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** (3 sec) | ⏸ |
| Para desligar | Prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** (3 sec) | Regressa ao nível de potência anterior |

## Paragem rápida

Esta opção reduz o número de passos e tempo necessário para parar de cozinhar.
Para desligar uma zona de aquecimento, prima a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** ▢ durante 2 segundos.

**NOTA**

A tecla **Flex zone (Zona Flex)** ⬚ não suporta a função de paragem rápida.

## Bloqueio de segurança para crianças

Pode utilizar o bloqueio de segurança para crianças para evitar a ativação acidental de uma zona de aquecimento. Além disso, é possível bloquear o painel de controlo, excetuando a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ (apenas desligamento), para evitar que as definições sejam alteradas acidentalmente, por exemplo, ao passar um pano sobre o painel.

### Ligar/desligar o bloqueio de segurança para crianças

1. Prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** ⏸ durante aproximadamente 3 segundos. É emitido um sinal sonoro para confirmar.
2. Prima qualquer tecla. L será exibido nos mostradores para indicar que o bloqueio de segurança para crianças foi ativado.
3. Para desligar o bloqueio de segurança para crianças, prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** ⏸ novamente durante 3 segundos. É emitido um sinal sonoro para confirmar.

**NOTA**

- Independentemente de o aparelho estar ligado ou desligado, o bloqueio de segurança para crianças é ativado.
- Pode acionar o bloqueio de segurança para crianças enquanto cozinha. Para desligar a boca com o bloqueio de segurança para crianças ativo, prima a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ ou desligue o bloqueio de segurança para crianças e prima a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** ▢ correspondente.

## Limite máximo de potência

Esta função permite ajustar a potência máxima do aparelho.

1. Mantenha o aparelho desligado.
2. Prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** ⏸ durante aproximadamente 3 segundos para acionar o bloqueio de segurança para crianças.
3. Prima a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** ▢ dianteira esquerda e a tecla **Cooking zone (Zona de aquecimento)** ▢ dianteira direita em simultâneo durante aproximadamente 3 segundos.
4. Prima a tecla **Timer (Temporizador)** 🕒 durante aproximadamente 3 segundos.
   Os mostradores exibem Po. e a potência máxima atual.
5. Pode ajustar o limite de potência com a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** ⏸. (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Prima a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ para confirmar a definição.

**NOTA**

No modo de baixa potência (3000 W, 4000 W), o nível de potência será ajustado automaticamente.

# Operação

## Ativar/desativar o som

1. Prima a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ durante aproximadamente 1 a 2 segundos.
2. Prima a tecla **Timer (Temporizador)** ◷ durante 3 segundos dentro de 10 segundos depois de ligar o aparelho.
3. O som é desativado e OF é exibido no mostrador.
4. Para alterar as definições de som, repita os passos 1 e 2. O som é ativado e On é exibido no mostrador.

**NOTA**

Não é possível alterar as definições de som 10 segundos depois de ligar o aparelho.

## Smart Connect

A placa tem um módulo Wi-Fi integrado que pode utilizar para sincronizá-la com a aplicação SmartThings. Na aplicação para smartphone, pode:

- monitorizar o estado de funcionamento e as definições de nível de potência dos elementos da placa.
- verificar e alterar as definições do temporizador.

As funções que podem ser controladas a partir da aplicação SmartThings podem não funcionar corretamente se as condições de comunicação forem fracas ou se o produto estiver instalado num local com um sinal de Wi-Fi fraco.

**Como emparelhar a placa**

Antes de utilizar as funcionalidades remotas da placa Samsung, deve emparelhá-la com a aplicação SmartThings.

1. Transfira e abra a aplicação SmartThings no seu dispositivo inteligente.
2. Prima a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻ durante aproximadamente 1 a 2 segundos para ligar a placa.
3. Prima a tecla **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** ⏸ (3sec) durante aproximadamente 3 segundos para acionar o bloqueio de segurança para crianças.
4. Siga as instruções da aplicação e, em seguida, mantenha premida a tecla Max durante 3 segundos.
5. Enquanto a ligação está a ser estabelecida, o indicador de Wi-Fi pisca. Quando o processo terminar, o indicador acende-se sem piscar. A placa estabeleceu a ligação com sucesso.
6. Se o indicador de Wi-Fi Smart Connect não se acender, siga as instruções na aplicação para voltar a estabelecer a ligação.

**NOTA**

- Certifique-se de que configura a função Smart Connect apenas enquanto a placa não estiver a ser utilizada.
- Para obter mais instruções, consulte o manual online em www.samsung.com.

**Ligar/desligar o Wi-Fi**

- Para ligar ou desligar o Wi-Fi, repita os passos 2 a 4.

## Controlo do exaustor

Este produto dispõe de um dispositivo Bluetooth que pode utilizar para estabelecer uma ligação entre a placa e modelos de controlo do exaustor Samsung. Através da ligação Bluetooth, pode utilizar a função de controlo do exaustor na aplicação SmartThings.
Para saber mais sobre modelos equipados com controlo do exaustor Samsung, aceda a www.samsung.com.

**Como ligar a um modelo de controlo do exaustor**

1. Transfira e execute a aplicação SmartThings no seu smartphone. Em seguida, complete o procedimento Smart Connect para estabelecer a ligação à placa.
2. Siga as instruções de Bluetooth do modelo de controlo do exaustor e ative a ligação Bluetooth.
3. Mantenha premidas as teclas **Timer (Temporizador)** ◷ e **Pause & Lock (Pausar e bloquear)** ⏸ (3 seg) em simultâneo para estabelecer a ligação Bluetooth. Depois de estabelecer a ligação Bluetooth com sucesso, bt é exibido no mostrador.
4. Siga as instruções no manual do utilizador do modelo de controlo do exaustor e no guia da aplicação para utilizar o controlo do exaustor.

**NOTA**

- Se a ligação Smart Connect não for bem-sucedida, não pode utilizar a aplicação SmartThings para monitorizar e controlar o exaustor.
- É possível utilizar uma ligação Bluetooth para emparelhar e sincronizar a placa e o exaustor sem estabelecer uma ligação Smart Connect com a placa. Para tal, siga os passos 2 e 3 descritos acima.

# Manutenção do seu aparelho

## Placa

**⚠ AVISO**

Os agentes de limpeza não devem entrar em contacto com a superfície de vitrocerâmica quente. Todos os agentes de limpeza devem ser removidos com quantidades adequadas de água limpa após a limpeza, dado que podem possuir um efeito cáustico quando a superfície aquece. Não utilize produtos de limpeza agressivos, tais como sprays para grelhas ou fornos, palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos para panelas.

**NOTA**

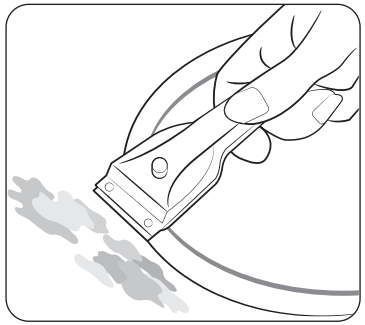
Limpe a superfície de vitrocerâmica após cada utilização enquanto ainda está morna. Isso evita que o líquido derramado na superfície queime. Remova incrustações, marcas de água, gotas de gordura e descoloração metálica com recurso a produtos de limpeza comercialmente disponíveis para aço inoxidável ou vitrocerâmica.

## Sujidade ligeira

1. Limpe a superfície de vitrocerâmica com um pano húmido.
2. Seque com um pano limpo. Deve eliminar todos os vestígios do agente de limpeza na superfície.
3. Limpe completamente a superfície de vitrocerâmica uma vez por semana com um produto de limpeza comercialmente disponível para aço inoxidável ou vitrocerâmica.
4. Limpe a superfície de vitrocerâmica com quantidades adequadas de água limpa e seque com um pano limpo sem fiapos.

# Manutenção do seu aparelho

## Acumulações de detritos solidificados

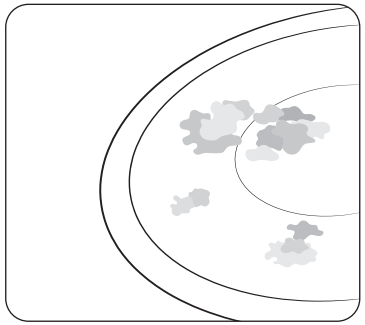


1. Para eliminar acumulações de detritos de comida ressequida e salpicos teimosos, use um raspador de vidros.
2. Coloque o raspador de vidros numa posição diagonal em relação à superfície de vidro cerâmico.
3. Elimine as acumulações de detritos raspando com a lâmina.

**NOTA**

Os raspadores de vidros e os produtos de limpeza de vidro cerâmico estão disponíveis em lojas especializadas.

## Sujidade problemática



1. Elimine açúcar queimado, plástico, folha de alumínio e outros materiais derretidos com um raspador de vidros imediatamente e enquanto ainda estiverem quentes.

**⚠ AVISO**

Se usar o raspador de vidros numa zona de aquecimento quente, poderá sofrer queimaduras.

2. Limpe a placa da forma normal quando esta tiver arrefecido. Se a zona de aquecimento na qual algo tenha derretido tiver arrefecido, aqueça-a novamente para limpá-la.

**NOTA**

Os riscos ou manchas escuras na superfície de vidro cerâmico (provocados, por exemplo, por uma panela ou frigideira com extremidades aguçadas) não podem ser eliminados. No entanto, não prejudicam o funcionamento da placa.

## Moldura da placa (opção)

**⚠ AVISO**

Não utilize vinagre, sumo de limão ou desincrustante na moldura da placa. Caso contrário, poderão surgir manchas baças.

1. Limpe a moldura com um pano húmido.
2. Humedeça a sujidade ressequida com um pano molhado. Limpe e seque, esfregando com um pano.

## Para evitar danificar o seu aparelho

- Não utilize a placa como superfície de trabalho ou para guardar objetos.
- Não ligue uma zona de aquecimento se não estiver uma panela ou frigideira sobre a mesma, ou se o recipiente em causa estiver vazio.
- O vidro cerâmico é muito duro e resistente a choques térmicos, mas não é inquebrável. Poderá ficar danificado com a queda de um objeto particularmente duro ou pontiagudo sobre a placa.
- Não coloque panelas ou frigideiras sobre a moldura da placa. Caso contrário, poderão ocorrer riscos e danos no acabamento.
- Evite verter líquidos ácidos (por exemplo, vinagre, sumo de limão e agentes desincrustantes) na moldura da placa, uma vez que essas substâncias podem provocar manchas baças.
- Se açúcar (ou um preparado que contenha açúcar) entrar em contacto com uma zona de aquecimento quente e derreter, deverá ser limpo imediatamente com um raspador de cozinha, enquanto ainda estiver quente. Se arrefecer, poderá danificar a superfície ao ser eliminado.
- Mantenha todos os objetos e materiais que possam derreter (por exemplo, plástico, folha de alumínio ou folhas de levar ao forno) longe da superfície de vidro cerâmico. Se algo desta natureza derreter para cima da placa, deverá ser eliminado imediatamente com a ajuda de um raspador.

# Resolução de problemas e assistência

## Resolução de problemas

Poderão ocorrer avarias por falta de informação, que poderá suprir com o auxílio das instruções que se seguem. Não tente ir mais além nas reparações se as instruções abaixo não o ajudarem em cada caso específico que tiver em mãos.

**⚠ AVISO**

As reparações no aparelho devem ser realizadas apenas por técnicos de assistência devidamente qualificados. As reparações mal realizadas poderão resultar em riscos consideráveis para o utilizador. Se o seu aparelho necessitar de reparação, contacte o centro de assistência ao cliente da sua área.

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|---|
| Que devo fazer se as zonas de aquecimento não estiverem a funcionar? | • O fusível da cablagem doméstica não está intacto. | • Se os fusíveis dispararem várias vezes, chame um eletricista autorizado. |
| O que devo fazer se as zonas de aquecimento não ligarem? | • A tecla **On/Off** (Ligar/Desligar) ⏻ foi ativada acidentalmente.<br>• O painel de controlo está parcialmente coberto por um pano húmido ou por líquido. | • O aparelho está bem ligado.<br>• Limpe o painel de controlo. |
| O que devo fazer se o mostrador (exceto H, h, o indicador de calor residual) desaparecer subitamente? | • A tecla **On/Off** (Ligar/Desligar) ⏻ foi ativada acidentalmente.<br>• O painel de controlo está parcialmente coberto por um pano húmido ou por líquido. | • O aparelho está bem ligado.<br>• Limpe o painel de controlo. |
| O que devo fazer se, após o desligamento das zonas de aquecimento, o calor residual não for indicado no mostrador? | • A zona de aquecimento apenas esteve ligada durante um curto espaço de tempo, pelo que não aqueceu o suficiente. | • Se a zona de aquecimento estiver quente, contacte o centro de assistência da sua área. |

# Resolução de problemas e assistência

| Código de informação | Causa possível | Solução |
|---|---|---|
| C0 | Há um problema com o sensor de temperatura da boca. | Reinicie o aparelho com a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻. Se o problema persistir, desligue a alimentação durante mais de 30 segundos. Em seguida, reinicie o aparelho e tente novamente. Se o problema ainda persistir, contacte o centro de assistência da sua área. |
| C1 | A temperatura detetada é mais elevada do que a especificada. | |
| C2 | Há um problema com o sensor do conjunto da placa impressa. | |
| A2 | O motor de corrente contínua não funciona devido a problemas com a placa de circuito impresso ou cablagem, ou interferências elétricas na pá do motor. | |
| dO | Uma tecla está a ser premida durante mais do que 8 segundos. | Verifique se a tecla está húmida ou a ser premida. Se o problema persistir, reinicie o aparelho com a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻. Se o problema ainda persistir, contacte o centro de assistência da sua área. |
| F0 | Há uma falha de comunicação entre as placas de circuito impresso principal e secundária. | Reinicie o aparelho com a tecla **On/Off (Ligar/Desligar)** ⏻. Se o problema persistir, desligue a alimentação durante mais de 30 segundos. Em seguida, reinicie o aparelho. Se o problema ainda persistir, contacte o centro de assistência da sua área. |
| F2 | O circuito integrado tátil comunica de forma anómala. | |
| UP | Está fora da tensão nominal (220 - 240 V). | Verifique o ambiente de alimentação da casa. |
| U4 | É apresentado caso o utensílio de cocção não seja adequado para indução ou caso a placa de indução esteja ligada sem qualquer utensílio de cocção. | Utilize um recipiente de cocção adequado para indução. |

O que devo fazer se as zonas de aquecimento não ligarem ou não desligarem?

Essa situação pode ficar a dever-se a uma de duas possibilidades:

- O painel de controlo está parcialmente coberto por um pano húmido ou por líquido.
- O bloqueio de segurança para crianças está ativado e é exibido o símbolo L.

O que devo fazer se o símbolo dO se acender?

Verifique se alguma das seguintes situações está a acontecer:

- O painel de controlo está parcialmente coberto por um pano húmido ou por líquido.
  Para reiniciar, prima a tecla **On/Off** (Ligar/Desligar) ⏻.
- Se tiver extravasado líquido para o painel de controlo, limpe-o com um pano.

O que devo fazer se o símbolo C1 se acender?

Verifique se alguma das seguintes situações está a acontecer:

- A placa sobreaqueceu devido a um funcionamento anómalo.
- Depois de a placa arrefecer, prima a tecla **On/Off** (Ligar/Desligar) ⏻ para reiniciar.

O que devo fazer se o símbolo U4 se acender?

Verifique se alguma das seguintes situações está a acontecer:

- Louça para cozinhar inadequada, demasiado pequena ou ausente da zona de aquecimento.
- Se utilizar louça para cozinhar adequada, a mensagem exibida desaparecerá automaticamente.

O que devo fazer se a ventoinha de refrigeração entrar em funcionamento após a placa ter sido desligada?

Verifique se alguma das seguintes situações está a acontecer:

- Quando a utilização da placa termina, a ventoinha de refrigeração entra automaticamente em funcionamento, para arrefecer o sistema.
- Após o arrefecimento do sistema eletrónico da placa, ou passado o limite máximo de 10 minutos de funcionamento, a ventoinha de refrigeração desliga-se.
- Se solicitar a visita de um técnico de assistência devido a uma situação decorrente da utilização do aparelho, essa visita poderá acarretar custos para si, mesmo durante o período da garantia.

## Assistência

Antes de solicitar auxílio ou assistência, consulte a secção "**Resolução de problemas**". Se, ainda assim, necessitar de auxílio, siga as instruções abaixo.

**Trata-se de uma avaria técnica?**

Em caso afirmativo, contacte o centro de assistência ao cliente da sua área. Prepare-se sempre antecipadamente para a conversa. Essa preparação facilitará o processo de diagnóstico do problema, facilitando também a decisão sobre a necessidade de uma visita por parte de um técnico.
Tome nota das informações que se seguem.

- De que forma se manifesta o problema?
- Em que circunstâncias ocorre o problema?

Quando ligar, esteja preparado para indicar qual o modelo e o número de série do seu aparelho. Esta informação é fornecida na placa de características, da seguinte forma:

- Descrição do modelo
- Código S/N (15 dígitos)

Recomendamos que registe as informações aqui, para mais fácil referência futura.

- Modelo:
- Número de série:

**Em que situações se incorre em custos, mesmo durante o período de garantia?**

- Se o problema pudesse ter sido resolvido por si, através da aplicação de uma das soluções fornecidas na secção "**Resolução de problemas**".
- Se o técnico de assistência tiver de fazer várias chamadas devido ao facto de o utilizador não lhe ter fornecido todas as informações relevantes antes da sua visita e, consequentemente, (por exemplo), se vir obrigado a fazer viagens adicionais para ir buscar peças. A preparação para a chamada da forma descrita acima poupar-lhe-á a despesa destas deslocações.

## Notas

SAMSUNG

PERGUNTAS OU COMENTÁRIOS?

| PAÍS | LIGUE | OU VISITE-NOS ONLINE EM |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| PAÍS | LIGUE | OU VISITE-NOS ONLINE EM |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Индукциска плоча за готвење

## Упатство за употреба

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Содржина


## Користење на ова упатство 3

Во ова упатство за употреба се користат следниве симболи: 3
Име на моделот и сериски број 3

## Безбедносни упатства 3

Фрлање на материјалот за пакување 7
Правилно фрлање на стариот уред 7
Правилно фрлање на овој производ (отпадна електрична и електронска опрема) 7

## Монтирање на плочата за готвење 8

Безбедносни упатства за инсталатерот 8
Алати што ви се потребни 8
Поврзување со напојувањето од електричната мрежа 8
Инсталирање во работната површина 9
Компоненти 11

## Пред да започнете 11

Зони за готвење 11
Контролна табла 12
Индукциско греење 13
Безбедносно исклучување 13
Индикатор за преостаната топлина 14
Детектирање на температурата 14
Садови за готвење 14
Употреба на копчињата на допир 18
Звуци при работењето 18
Почетно чистење 18

## Работа 18

Вклучување на уредот 18
Исклучување на уредот 18
Избирање на зона за готвење и ниво на моќност 19
Макс. засилување 20
Користење на Flex зоната (Само за моделите што се применуваат со Flex зона) 20
Flex зона плус (Само за моделите што се применуваат со Flex зона плус) 21
Одржување топло 22
Тајмер 22
Пауза/Продолжување 22
Брзо запирање 22
Безбедносна брава за деца 23
Ограничување на максималната моќност 23
Вклучување/исклучување звук 24
Smart Connect 24
Контрола на аспираторот 25

## Одржување на уредот 25

Плоча за готвење 25
Лесна нечистотија 25
Тврдокорна нечистотија 26
Проблематична нечистотија 26
Рамка на плочата за готвење (опција) 27
За да се избегне оштетување на уредот 27

## Решавање проблеми и сервис 27

Решавање проблеми 27
Сервис 29

# Користење на ова упатство

Пред користење на уредот, одвојте време да го прочитате ова упатство за сопственикот, обрнувајќи особено внимание на безбедносните информации содржани во следниот дел. Чувајте го ова упатство за идна употреба.
Ако ја пренесувате сопственоста на уредот, не заборавајте да го предадете упатството на новиот сопственик.

### Во ова упатство за употреба се користат следниве симболи:

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Опасности и небезбедни практики што може да резултираат со **тешка телесна повреда или смрт**.

**⚠ ВНИМАНИЕ**

Опасности и небезбедни практики што може да резултираат со **помала телесна повреда или штета на имотот**.

**ВНИМАНИЕ**

За да се намали ризикот од пожар, експлозија, струен удар или телесна повреда при користење на плочата за готвење, следете ги овие основни безбедносни мерки на претпазливост.

**НАПОМЕНА**

Корисни совети, препораки или информации што им помагаат на корисниците да манипулираат со производот.

### Име на моделот и сериски број

Името на моделот и серискиот број се означени под основата на плочата за готвење.

За подоцнежна употреба, запишете ги информациите или залепете ја дополнителната етикета на производот (се наоѓа во горниот дел од производот) на тековната страница.

Име на моделот _____

Сериски број _____

# Безбедносни упатства

Безбедносните аспекти на овој уред се во согласност со сите прифатени технички и безбедносни стандарди. Сепак, како производители, ние исто така сметаме дека е наша одговорност да ве запознаеме со следните безбедносни упатства.

## ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Овој уред не е наменет да го користат лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, или со недостаток на искуство и знаење, освен ако лице одговорно за нивната безбедност не им овозможи надзор или упатства за користење на уредот.

Децата треба да бидат под надзор за да се осигури дека не си играат со уредот.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење доколку им се овозможат надзор или упатства за користење на уредот на безбеден начин и ги разбираат вклучените опасности. Децата не треба да играат со уредот. Чистењето и корисничкото одржување не смеат да го вршат деца без надзор.

Средствата за исклучување мора да бидат вградени во фиксното ожичување во согласност со правилата за ожичување.

По монтирањето, на овој уред треба да му се дозволи да се исклучи од напојувањето. Исклучувањето може да се постигне со пристап до приклучокот или со вградување на прекинувач во фиксното ожичување во согласност со правилата за ожичување.

# Безбедносни упатства

Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица со цел да се избегне опасност.

Наведениот метод на фиксирање не треба да зависи од употребата на лепила бидејќи тие не се сметаат за сигурни средства за фиксирање.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете можност од струен удар.**

За време на употребата, уредот се вжештува. Треба да се внимава да се избегне допирање на грејните елементи во внатрешноста на плочата за готвење.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Малите деца треба да се држат настрана.**

Не треба да се користи чистач на пареа.

Метални предмети како ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината на плочата за готвење бидејќи може да се вжештат.

По употреба, исклучете го елементот плоча за готвење со неговата контрола и не потпирајте се на детекторот за тави.

Уредот не е наменет за управување со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.

**ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да биде под надзор. Краткорочниот процес на готвење треба постојано да биде под надзор.**

Уредот не смее да се поставува зад украсна врата за да се избегне прегревање.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови се вжештуваат при употреба. Треба да се внимава да се избегне допирање на грејните елементи. Децата со помала возраст од 8 години треба да се држат настрана, освен ако не се под постојан надзор.**

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето без надзор на плоча за готвење со маснотии или масло може да биде опасно и може да резултира со пожар.**

**НИКОГАШ не обидувајте се да изгаснете пожар со вода, туку исклучете го уредот и покријте го пламенот на пр. со капак или противпожарно ќебе.**

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.**

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само штитници за плоча за готвење што ги дизајнирал производителот на уредот за готвење или назначил производителот на уредот во упатството за употреба како соодветни или штитници за плоча за готвење што се вградени во уредот. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несреќи.**

Површините се подложни на вжештување за време на употребата.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење доколку им се овозможат надзор или упатства за користење на уредот на безбеден начин и ги разбираат вклучените опасности. Децата не треба да играат со уредот.
Чистењето и корисничкото одржување не смеат да го вршат деца без надзор, освен ако не се постари од 8 години и под надзор.
Држете ги уредот и неговиот кабел вод од дофат на деца помали од 8 години.

## ⚠ ВНИМАНИЕ

Осигурете се дека квалификуван техничар правилно го монтирал и заземјил уредот.
Уредот треба да го сервисира само квалификуван персонал за сервис. Поправките што ги вршат неквалификувани поединци може да предизвикаат повреда или сериозен дефект. Доколку на вашиот уред му треба поправка, контактирајте со локалниот сервисен центар. Неследењето на овие упатства може да резултира со оштетување и да ја поништи гаранцијата.
Со уреди што се монтирани на рамни површини може да се управува само откако ќе се монтираат во шкафови и на работни места што се во согласност со релевантните стандарди. Ова обезбедува доволна заштита од контакт за електричните единици како што се бара со основните безбедносни стандарди.
Доколку вашиот уред не функционира или ако се појават скршеници, пукнатини или расцепи:

- исклучете ги сите зони за готвење;
- исклучете ја плочата за готвење од електричната мрежа; и
- контактирајте со локалниот сервисен центар.

Ако плочата за готвење напукне, исклучете го уредот за да избегнете можност од струен удар. Не користете ја плочата за готвење додека не се замени стаклената површина.

# Безбедносни упатства

Не користете ја плочата за готвење за да загревате алуминиумска фолија, производи завиткани во алуминиумска фолија или замрзната храна спакувана во алуминиумски садови за готвење.

Течноста помеѓу дното на тавата и плочата за готвење може да предизвика притисок од пареата. Што може да предизвика тавата да потскокне.

Секогаш осигурете плочата за готвење и основата на тавата да се одржат суви.

Зоните за готвење ќе се вжештат кога готвите.

Секогаш држете ги малите деца настрана од уредот.

Држете ги сите материјали за пакување подалеку од дофат на деца, бидејќи материјалите за пакување може да бидат опасни за децата.

Овој уред треба да се користи само за нормално готвење и пржење во домот. Тој не е дизајниран за комерцијална или индустриска употреба.

Никогаш не користете ја плочата за готвење за да ја загреете просторијата.

Внимавајте кога приклучувате електрични уреди во штекерите на мрежата во близина на плочата за готвење. Мрежните водови не смеат да дојдат во контакт со плочата за готвење.

Прегреани маснотии и масло може брзо да се запалат. Никогаш не оставајте ги површинските единици без надзор кога подготвувате храна со маснотии или масло, на пример, кога готвите чипс.

Исклучете ги зоните за готвење по употребата.

Контролните табли одржувајте ги чисти и суви.

Никогаш не ставајте запаливи предмети на плочата за готвење, тоа може да предизвика пожар.

Постои ризик од изгореници од уредот доколку се користи невнимателно.

Каблите од електричните уреди не смеат да ја допираат жешката површина на плочата за готвење или врелите садови за готвење.

Не користете ја плочата за готвење за да сушите алишта.

**Корисниците со пејсмејкери и активни срцеви импланти мора да го држат горниот дел од телото на минимално растојание од 30 cm од индукциските зони за готвење кога се вклучени. Доколку се двоумите, треба да се консултирате со производителот на вашиот уред или со вашиот лекар. (Само за модел на индукциска плоча за готвење)**

Не обидувајте се сами да го поправате, расклопувате или модифицирате уредот.

Секогаш исклучете го уредот пред чистење.

Исчистете ја индукциската плоча во согласност со упатствата за чистење и нега што се содржат во ова упатство.

Држете ги миленичињата настрана од уредот бидејќи може да стапнат на контролите на уредот, што ќе предизвика дефект.

## Фрлање на материјалот за пакување

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

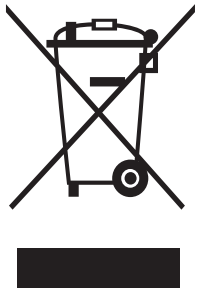
Сите материјали што се користат за пакување на уредот во целост може да се рециклираат. Листот и деловите од тврда пена се соодветно означени. Фрлајте ги материјалите за пакување и старите уреди со должно внимание кон безбедноста и животната средина.

## Правилно фрлање на стариот уред

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Пред да го исфрлите стариот уред, направете да не може да работи, така што нема да може да биде извор на опасност. За да го направите ова, побарајте квалификуван техничар да го исклучи уредот од електричната мрежа и да го извади мрежниот вод. Уредот не смее да се фрла во домашниот отпад.
Информациите за датумите на собирање и јавните локации за фрлање на отпадот се достапни од локалниот оддел или совет за отпад.

## Правилно фрлање на овој производ (отпадна електрична и електронска опрема)



(Применливо во земји со посебни системи за собирање)
Оваа ознака на производот, додатоците или литературата укажува дека производот и неговите електронски додатоци (на пр. полнач, слушалки, USB-кабел) не треба да се фрлаат заедно со другиот отпад од домаќинството на крајот од работниот век. За да спречите можна штета на околината или на човековото здравје од неконтролирано фрлање отпад, одделете ги овие предмети од другите типови отпад и рециклирајте ги одговорно со цел промовирање одржлива повторна употреба на материјалните ресурси.
Корисниците во домаќинството треба да контактираат со продавачот каде што го купиле овој производ или со канцеларијата на нивната локална управа, за детали каде и како може да ги однесат овие предмети за еколошки безбедно рециклирање.
Деловните корисници треба да контактираат со својот добавувач и да ги проверат одредбите и условите на купопродажниот договор. Овој производ и неговите електронски додатоци не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад за фрлање.

За информации за еколошките обврски на Samsung и регулаторните обврски специфични за производот, на пр. REACH, посетете ја:
https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Монтирање на плочата за готвење



**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Осигурете се дека новиот уред го инсталира и заземјува само квалификуван персонал.
Придржувајте се до ова упатство. Гаранцијата нема да покрие никаква штета што може да настане како резултат од неправилна инсталација.
Техничките податоци се обезбедени на крајот од ова упатство.

## Безбедносни упатства за инсталатерот

- Во електричната инсталација мора да се обезбеди уред што овозможува уредот да се исклучи од електричната мрежа на сите полови со ширина на отворот на контактот од најмалку 3 mm. Соодветните уреди за изолација вклучуваат исклучувања за заштита на линијата, осигуруувачи (осигуруувачите од типот со зашрафување треба да се отстранат од држачот), исклучувања заради истекување на заземјувањето и контактори.
- Во однос на заштитата од пожар, овој уред одговара на EN 60335 - 2 - 6. Овој вид уред може да се инсталира со висок орман или sид на едната страна.
- Инсталацијата мора да гарантира заштита од удар.
- Кујнската единица во која е вграден уредот мора да ги задоволува барањата за стабилност на DIN 68930.
- За заштита од влага, сите исечени површини треба да бидат запечатени со соодветна заптивка.
- На работни површини со плочки, местата на спојување во областа каде што се наоѓа плочата за готвење мора целосно да се наполнат со фуга.
- На природен, вештачки камен или керамички врвови, пружините со брзо дејство мора да се залепат на своето место со соодветна вештачка смола или мешано лепило.
- Осигурете се дека заптивката е правилно поставена на работната површина, без никакви празнини. Не смее да се нанесува дополнителна силиконска заптивка; ова би го отежнало отстранувањето при сервисирање.
- Кога ќе се вади, плочата мора да се притисне одоздола.
- Под плочата за готвење може да се постави табла.
- Отворот за вентилација помеѓу работната површина и предниот дел на единицата под неа не смее да се покрие.

## Алати што ви се потребни

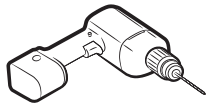
Молив

Шрафцигер со глава Филипс

Линијар или стрејтеџ

Заштитни очила

Пила за сечење



Дупчалка

## Поврзување со напојувањето од електричната мрежа

Пред поврзувањето, проверете дали номиналниот напон на уредот, односно напонот наведен на плочката со спецификации, одговара на достапниот напон за напојување. Плочката за спецификации се наоѓа на долната обвивка на плочата за готвење.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

**Исклучете го напојувањето на колото пред да ги поврзете жиците со колото.**

Напонот на грејниот елемент е AC 230 V~. Уредот исто така совршено работи на мрежи со AC 220 V~ или AC 240 V~. Плочата за готвење треба да се приклучи на електричната мрежа со помош на уред што овозможува уредот да се исклучи од електричната мрежа на сите полови со ширина на отворот на контактот од најмалку 3 mm, на пр. автоматско исклучување за заштита на линијата, исклучувања заради истекување на заземјувањето или прегорување на осигуруувачот.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Кабелските врски мора да се направат во согласност со прописите и добро затегнати шрафови на терминалите.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Откако плочата за готвење се поврзе со електричната мрежа, проверете дали сите зони за готвење се подготвени за употреба со кратко вклучување на секоја по ред на максималната поставка со соодветни садови за готвење.

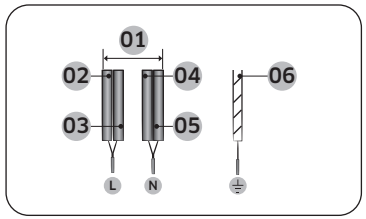
# Монтирање на плочата за готвење

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Обрнете внимание (сообразност) на фазна и неутрална распределба на куќниот приклучок и уредот (шеми за поврзување); во спротивно, компонентите може да се оштетат.
Гаранцијата не ја покрива штетата што настанува како резултат од неправилна инсталација.

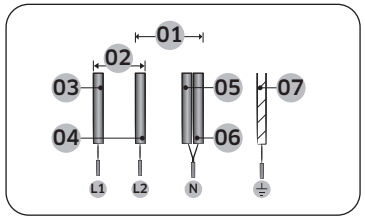
**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица со цел да се избегне опасност.



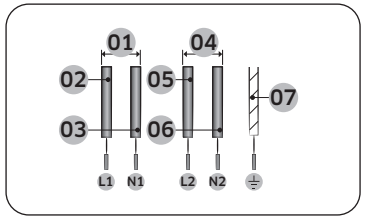

1N~ (32A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220-240 V~ | 04 | Сина |
| 02 | Црна | 05 | Сива |
| 03 | Кафеава | 06 | Зелена/жолта |




2N~ (16A): Одделете ги 2-фазните жици (L1 и L2) пред поврзувањето.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220-240 V~ | 05 | Сина |
| 02 | 380-415 V~ | 06 | Сива |
| 03 | Црна | 07 | Зелена/жолта |
| 04 | Кафеава | | |



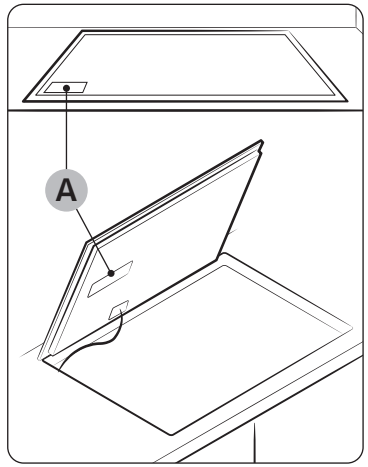

2 x 1N~ (16A): Одделете ги жиците пред поврзувањето.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | 220-240 V~ | 05 | Кафеава |
| 02 | Црна | 06 | Сива |
| 03 | Сина | 07 | Зелена/жолта |
| 04 | 220-240 V~ | | |

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

За правилно поврзување на напојувањето, следете го дијаграмот за ожичување што е прикачен во близина на терминалите.

## Инсталирање во работната површина




**НАПОМЕНА**

Забележете го серискиот број на етикетата за рејтинг на уредот пред инсталацијата. Овој број ќе биде потребен во случај на барања за сервис и повеќе не може да му се пристапи по инсталацијата, бидејќи е на оригиналната табличка со спецификации на горната или долната страна од уредот.

**A.** Сериски број

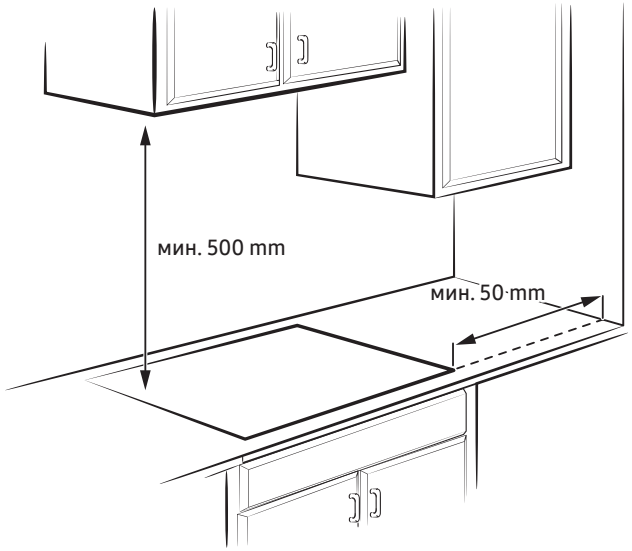
**НАПОМЕНА**

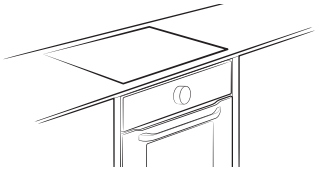
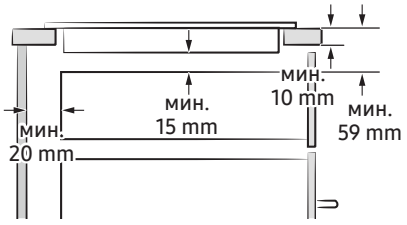
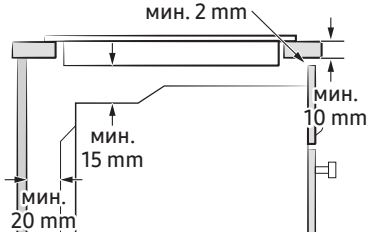
Обрнете посебно внимание на минималните барања за простор и растојание.

**НАПОМЕНА**

Долниот дел од плочата за готвење е опремен со вентилатор. Ако има фиока под плочата за готвење, таа не треба да се користи за складирање мали предмети или хартија, бидејќи тие може да го оштетат вентилаторот или да го попречат ладењето ако се вшмукаат во него.

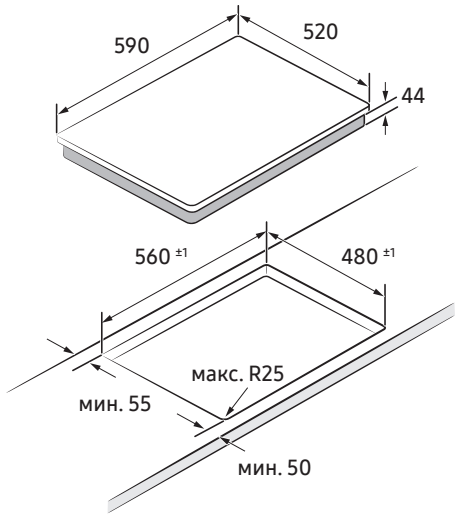
# Монтирање на плочата за готвење



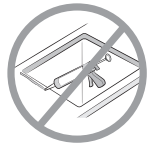

| Фиока | Рерна |
|---|---|
| |  |
|  |  |



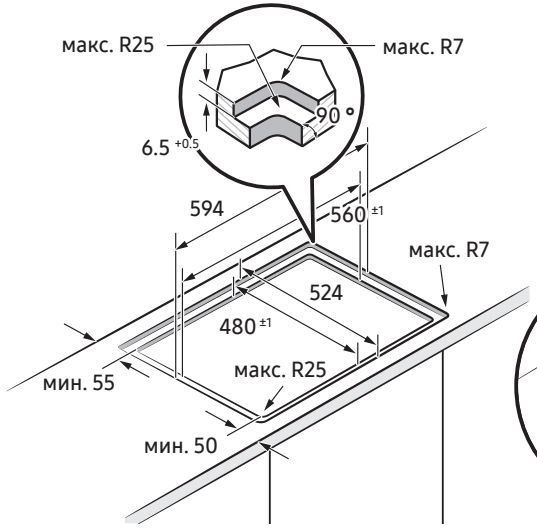


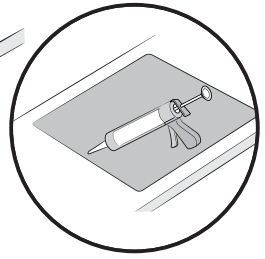


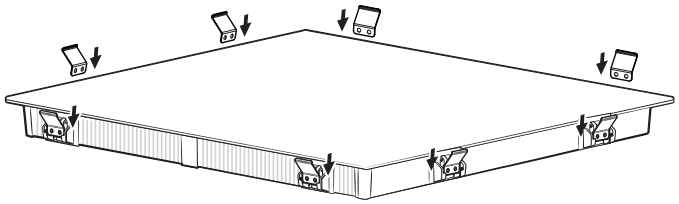

Единица: mm

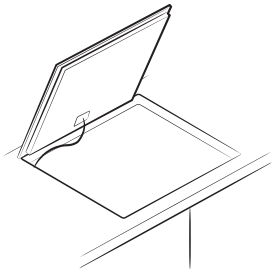


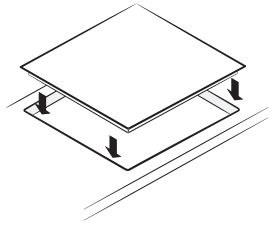
**Тип за монтирање на рамни површини (Може да се монтира само моделот NZ6******FK)**



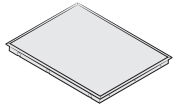









## Компоненти



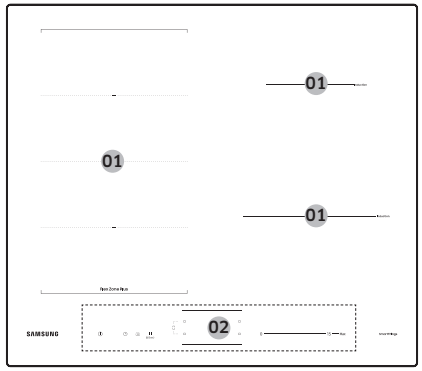
Индукциска плоча за готвење

Држач на пружина

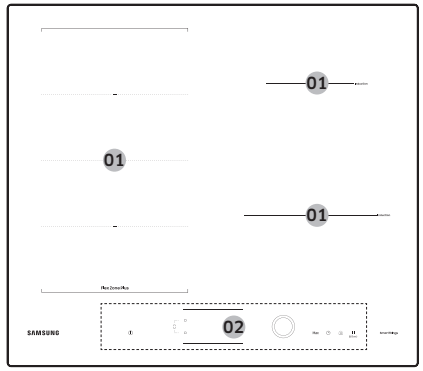
# Пред да започнете

## Зони за готвење

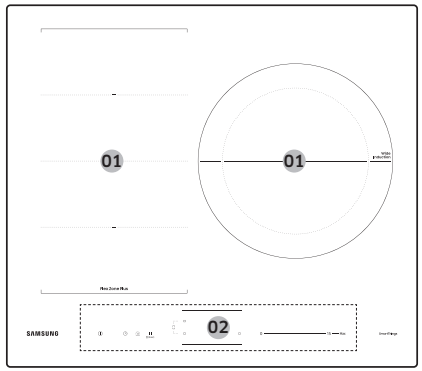
**NZ64B6056****



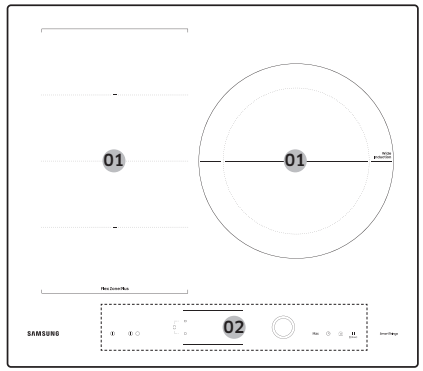

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

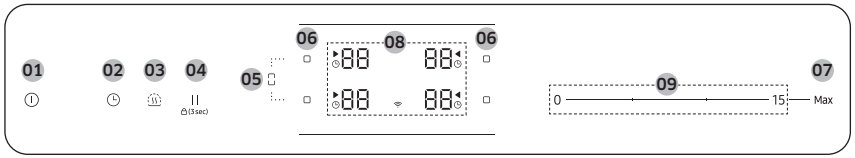



| | |
|---|---|
| 01 | Индукциска зона за готвење |
| 02 | Контролна табла |

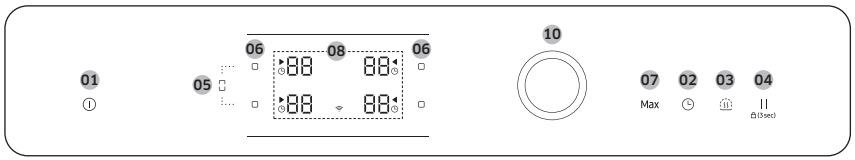
# Пред да започнете

## Контролна табла

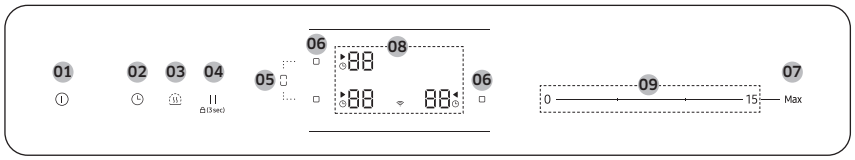
**Контролна табла 1 - NZ64B6056****



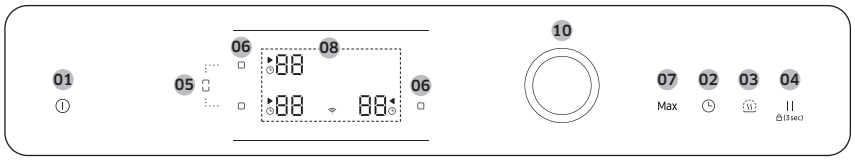

**Контролна табла 2 - NZ64B6058****




**Контролна табла 3 - NZ63B6056****

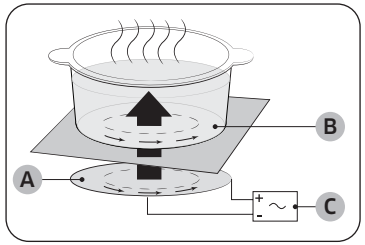



**Контролна табла 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| 01 | Вклучување/ исклучување | За активирање и деактивирање на плочата за готвење. |
| 02 | Тајмер | За вклучување или исклучување и поставување на тајмерот. |
| 03 | Одржување топло | За одржување на зготвената храна топла. |
| 04 | Пауза и заклучување | За вклучување на сите зони за готвење на поставката за мала моќност. Притиснете 3 секунди за да ја заклучите или отклучите контролната табла. (Безбедносна брава за деца) |
| 05 | Flex зона | За избирање на flex зоната. |
| 06 | Зона за готвење | За избирање на зоната за готвење. |
| 07 Max | Макс. засилување | За активирање на функцијата. |
| 08 | Екран | За прикажување на поставките за топлина, преостанатата топлина и поврзувањето со Wi-Fi. |
| 09 | Контролна лента | За поставување на поставката за топлина и зголемување или намалување на времето. |
| 10 | Контролно копче | За поставување на поставката за топлина и зголемување или намалување на времето. |

## Индукциско греење




**A.** Индукциски калем
**B.** Индуцирани струи
**C.** Електронски кола

- **Принципот на индукциско греење**: Кога ќе ги ставите садовите на зона за готвење и ќе ја вклучите, електронските кола во индукциската плоча за готвење произведуваат „индуцирани струи“ на дното на садот за готвење што веднаш ја зголемува температурата на садовите за готвење.
- **Поголема брзина при готвење и пржење**: Бидејќи директно се загрева тавата, а не стаклото, ефикасноста е поголема отколку кај другите системи бидејќи не се губи топлина. Поголемиот дел од апсорбираната енергија се трансформира во топлина.

## Безбедносно исклучување

Ако една од зоните за готвење не е исклучена или нивото на моќност не се нагоди по подолг временски период, таа конкретна зона за готвење автоматски сама ќе се исклучи.
Зоните за готвење сами се исклучуваат во следните времиња.

| Ниво на моќност | Исклучување |
|---|---|
| 1-3 | По 6 часа |
| 4-6 | По 5 часа |
| 7-9 | По 4 часа |
| 10-15 | По 1,5 часа |

**НАПОМЕНА**

Ако плочата за готвење се прегрее поради неправилна работа, ќе се прикаже E 1. А плочата за готвење ќе се исклучи.

**НАПОМЕНА**

Ако садовите за готвење се несоодветни, премали или, пак, нема ставени садови за готвење на зоната за готвење, ќе се прикаже E 2. А по 1 минута, соодветната зона за готвење ќе се исклучи.

**НАПОМЕНА**

Доколку една или повеќе зони за готвење се исклучат пред да истече наведеното време, погледнете „**Решавање проблеми**“.

**Други причини поради кои зоната за готвење сама ќе се исклучи**

Сите зони за готвење ќе се исклучат сами ако на контролната табла зоврие течност. Автоматското исклучување исто така ќе се активира ако ставите влажна крпа на контролната табла. Во двата случаи, уредот ќе треба да се вклучи повторно со копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ откако ќе се отстрани течноста или крпата.

# Пред да започнете

## Индикатор за преостаната топлина

Кога поединечната зона за готвење или плочата за готвење ќе се исклучи, присуството на преостаната топлина се прикажува со H, h (за „жешко“) на екранот на соодветната зона за готвење. Дури и откако ќе се исклучи зоната за готвење, индикаторот за преостаната топлина ќе се изгаси дури откако ќе се олади зоната за готвење.
Преостанатата топлина може да ја користите за одмрзнување или одржување на храната топла.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Сè додека свети индикаторот за преостаната топлина, постои ризик од изгореници.

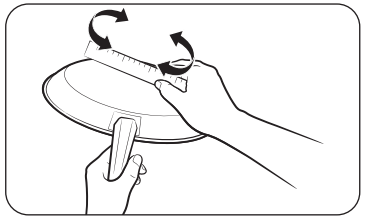
**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Ако се прекине напојувањето, симболот H, h ќе се изгаси, а информациите за преостаната топлина веќе нема да бидат достапни.
Сепак, сè уште постои можност да се изгорите. Ова може да се избегне ако секогаш внимавате кога сте во близина на плочата за готвење.

## Детектирање на температурата

Ако од некоја причина температурите на која било од зоните за готвење ги надминале безбедносните нивоа, зоната за готвење автоматски ќе се намали на пониско ниво на моќност.
Кога ќе завршите со користење на плочата за готвење, вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи сè додека електрониката на плочата за готвење не се излади. А вентилаторот за ладење самиот ќе се исклучи, зависно од температурата на електрониката.

## Садови за готвење



Користете садови за готвење со рамно дно што во потполност ја допираат целата зона за готвење. Проверете ја рамноста со вртење линијар преку дното на садовите за готвење. Осигурете се дека ги следите сите препораки за користење на садови за готвење.

- Користете садови за готвење што се изработени со правилен материјал за индукциско готвење.
- Користете квалитетни садови за готвење со потешки дна за подобра дистрибуција на топлината. Ова дава најдобри резултати при готвењето.
- Ускладете ја големината на садот за готвење со количината на храна што се подготвува.
- Не дозволувајте превривање во садовите за готвење. Ова може да предизвика трајно оштетување во облик на кршење, топење или оштетување што може да влијае на керамичката плоча за готвење. (Овој тип штета не се покрива со гаранцијата).
- Не користете валкани садови за готвење или садови за готвење со големо таложење на маснотии. Секогаш користете садови за готвење што лесно се чистат по готвењето.

**⚠ ВНИМАНИЕ**

- Зоните за готвење може да изгледаат изладени откако ќе се исклучат. Меѓутоа, стаклената површина може да биде жешка од преостанатата топлина што се пренесува од садот за готвење. Сè уште постои ризикот од изгореници.
- Не допирајте ги садовите за готвење директно со рацете. Секогаш користете ракавици за рерна или држачи за тенџере за да ги заштитите рацете од изгореници.
- Не лизгајте ги садовите за готвење преку површината на плочата за готвење. Тоа може трајно да ја оштети плочата за готвење.

### Садови за готвење за индукциски зони за готвење

Индукциската рингла може да се вклучи само кога на една од зоните за готвење се стават садови за готвење со магнетна основа. Може да ги користите садовите за готвење што подолу се означени како соодветни.

| Материјал | Соодветност |
|---|---|
| Челик, емајлиран челик, леано железо | Да |
| Не`рѓосувачки челик | Да (Ако магнетот се залепи на дното на садот за готвење) |
| Алуминиум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан | Не |

**НАПОМЕНА**

- Садовите за готвење што соодветни за индукциско готвење се означени како соодветни од производителот.
- Одредени садови за готвење може да испуштаат звуци кога се користат на индукциски зони за готвење.
- Овие звуци не укажуваат дека плочата за готвење не работи и на никаков начин не влијаат на нејзината работа.
- Специјалните садови за готвење од не`рѓосувачки челик може да не се соодветни за индукциско готвење. Проверете дали основата на садовите за готвење ја привлекува магнет.

### Големини на садови за готвење за индукциски зони за готвење

Индукциските зони за готвење автоматски се прилагодуваат на големината на дното на садовите за готвење до одредена граница. Меѓутоа, магнетниот дел од дното на садовите за готвење мора да има минимален дијаметар, зависно од големината на зоната за готвење.
За најдобри резултати, користете садови за готвење чијшто феромагнетен дијаметар се совпаѓа со оној на ринглата. Ако ринглата не го почувствува садот за готвење, обидете се со помала рингла.

**НАПОМЕНА**

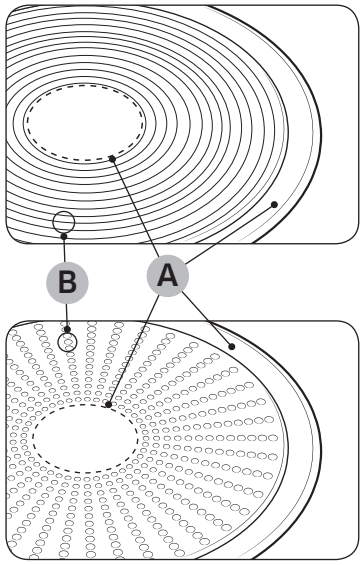
За дијаметарот на садовите за готвење, погледнете ги спецификациите на зоните за готвење на моделот.

# Пред да започнете



**Други индукциски садови за готвење**

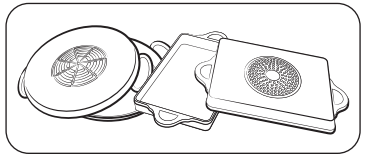
Некои садови за готвење имаат тенок магнетен материјал на дното за работа со плоча за готвење со индукциско греење. Овие садови за готвење имаат слаб магнетизам и може да не работат добро. (Слаб магнетизам значи дека магнетот не се лепи цврсто или областа каде што се лепи магнетот е мала.)




- Иако садовите за готвење се наменети за индукциска плоча за готвење, перформансите на греењето може да бидат слаби или понекогаш плочата за готвење може да не го открие садот за готвење, зависно од големината и јачината на магнетната област на дното на садовите за готвење.

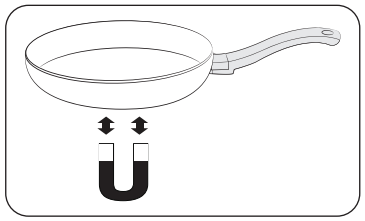
**A.** Област каде што магнетот не се лепи

**B.** Област каде што магнетот се лепи



Кога користите големи садови за готвење со помал феромагнетен елемент, се загрева само феромагнетниот елемент. Оттаму, топлината може да не биде рамномерно распределена.

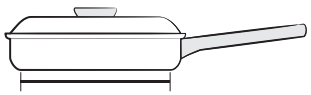
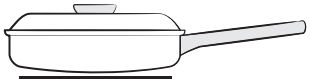
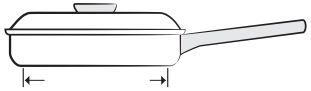
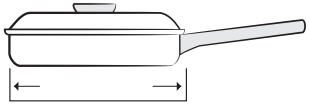
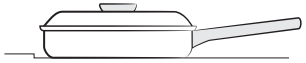
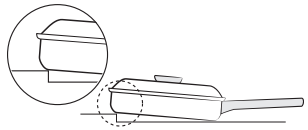
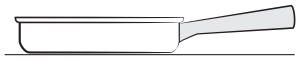
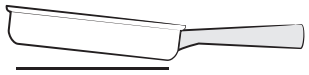
**Тест на соодветност**



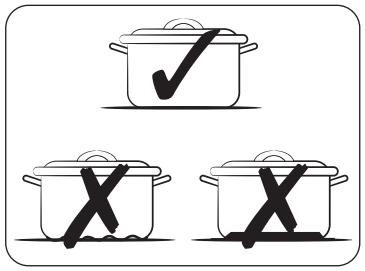
Садовите за готвење се соодветни за индукциско готвење ако магнетот се залепи на дното на садовите за готвење и тие се означени како соодветни од производителот на садовите за готвење.

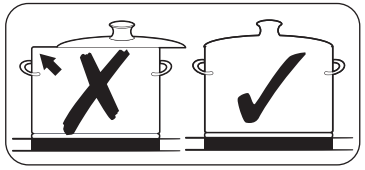
- Добрите садови за готвење може да ги препознаете според нивните основи. Основата треба да биде колку е можно подебела и порамна.
- Кога купувате нови садови за готвење, обрнете посебно внимание на дијаметарот на основата. Производителите често го даваат само дијаметарот на горниот раб.
- Не користете садови за готвење што имаат оштетени основи со груби рабови или нерамнини. Оштетените садови за готвење може трајно да ја оштетат керамичката плоча за готвење ако ги лизгате преку површината.
- Кога се ладни, основите на садовите за готвење вообичаено се свиткуваат навнатре (конкавно). Тие не смеат да се виткаат нанадвор (конвексно).
- Ако сакате да користите посебен вид садови за готвење, на пример, експрес лонец, тава за крчкање или вок, следете ги упатствата на производителот.

### Правилно позиционирање

| Правилно | Неправилно |
|---|---|
|  |  |
| Садови за готвење со рамно дно и прави страни | Садови за готвење со искривени или свиткани дна или страни |
|  |  |
| Садовите за готвење ја исполнуваат или надминуваат препорачаната минимална големина на зоната за готвење. | Садовите за готвење не ја исполнуваат минималната големина што се бара за тековната зона за готвење. |
|  |  |
| Садовите за готвење во потполност лежат на површината на плочата за готвење. | Садовите за готвење лежат на работ на плочата за готвење или не лежат во потполност на површината на плочата за готвење. |
|  |  |
| Садовите за готвење се правилно балансирани. | Тешката рачка предизвикува наведнување на садовите за готвење. |

### Совети за заштеда на енергија





Следете ги овие совети за да заштедите потрошувачка на енергијата.

- Секогаш ставете ги садовите за готвење на зона за готвење пред да ја вклучите соодветната рингла.
- Одржувајте ги чисти зоните за готвење и основите на садовите за готвење. Во спротивно, ќе се троши повеќе енергија.
- Цврсто затворете го капакот на садовите за готвење, ако е достапен. Ова ќе ја намали потрошувачката на енергијата.
- Исклучете ја ринглата што работи пред завршувањето на времето за готвење. Користете ја преостанатата топлина за да ја одржувате храната топла.

### Правилно позиционирање

Може да ги тестирате садовите за готвење за да видите дали се соодветни за употреба со производот.

1. Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ 1-2 секунди за да ја вклучите плочата за готвење.
2. Притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3 sec) 3 секунди за да ја активирате безбедносната брава за деца.
3. Притиснете го копчето за **Тајмер** 🕒 3 секунди за да го активирате режимот за тест на соодветност на садот за готвење.
4. Ставете ги садовите за готвење на едната од зоните за готвење и потоа притиснете го и држете го копчето за **Зона за готвење** ▢ 3 секунди.

| Екран | Опис |
|---|---|
| 0 | Садовите за готвење се несоодветни |
| 1-7 | Садовите за готвење се соодветни, но неефикасни |
| 8-10 | Садовите за готвење се соодветни |

# Пред да започнете

## Употреба на копчињата на допир

За да работите со копчињата на допир, допрете го саканото копче со врвот на впериот прст додека соодветните екрани не светнат или не се изгаснат или додека не се активира саканата функција.
Осигурете се дека допирате само едно копче кога работите со уредот. Ако прстот ви е премногу испружен на копчето, може да се активира и соседното копче.

## Звуци при работењето

Ако може да слушнете.

- **Звук на пукање**: садовите за готвење се направени од различни материјали.
- **Свиркање**: користите повеќе од две зони за готвење и садовите за готвење се направени од различни материјали.
- **Зуење**: користите високи нивоа на моќност.
- **Кликање**: настанува електрично префрлување.
- **Шиштење, брмчење**: работи вентилаторот.

Звуците се нормални и не упатуваат на никакви дефекти.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Не користете садови за готвење со различни големина и материјал.
Користењето садови за готвење со различни големини или материјали може да предизвика звуци и вибрации.

**НАПОМЕНА**

Користењето ниски нивоа на моќност (1-5) може да предизвика звуци на кликање.

## Почетно чистење

Избришете ја керамичката стаклена површина со влажна крпа и средство за чистење керамичко стакло на плочите за готвење.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Не користете каустични или абразивни средства за чистење. Површината може да се оштети.

# Работа

## Вклучување на уредот

Уредот се вклучува со копчето за **вклучување/исклучување** ⏻. Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ приближно 1-2 секунди.

**НАПОМЕНА**

Откако копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ ќе се активира за да го вклучи уредот, нивото на моќност мора да се избере во рок од приближно 20 секунди. Во спротивно, уредот самиот ќе се исклучи од безбедносни причини.

## Исклучување на уредот

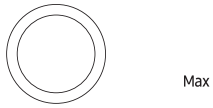
За потполно исклучување на уредот, користете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻.
Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ приближно 1-2 секунди.

**НАПОМЕНА**

По исклучување на една зона за готвење или целата површина за готвење, присуството на преостаната топлина ќе се покаже на дигиталните екрани на соодветните зони за готвење во облик на H, h два чекори за „жешко“.
Температурата се намалува, H, h ќе исчезне.

## Избирање на зона за готвење и ниво на моќност

1. За избирање на зоната за готвење, притиснете го соодветното копче за **Зона за готвење** ▢.
2. За поставување и нагодување на нивото на моќност, користите ги контролната лента или контролните копчиња.

| | |
|---|---|
| Контролна лента | |
| Контролно копче |  |

**НАПОМЕНА**

- Стандардното ниво е поставено на 15 кога се бира зоната за готвење.
- Ако повеќе од едно копче се притисне подолго од 8 секунди, ќе се прикаже dU на екранот на зоната за готвење.

**Предложени поставки за готвење посебни јадења**

Броевите во табелата подолу се насоки. Нивото на моќност што е потребно за различни методи на готвење зависи од голем број променливи, вклучувајќи го квалитетот на садовите за готвење што се користат и видот и количината на храната што се готви.

| Ниво на моќност | Начин на готвење | Примери на употреба |
|---|---|---|
| 14-15 | Топлење / Сотирање / Пржење | Топлење на големи количини течност, варење тестенини, пржење месо, правење запршка за гулаш, крчкање месо |
| 8-11 | Интензивно пржење | Стек, бифтек, хашбраун, колбаси, палачинки / шкотски палачинки |
| 7-10 | Пржење | Шницли / котлети, џигер, риба, ќофтиња, пржени јајца |
| 5-7 | Варење | Варење на најмногу до 1,5 l течност, компири, зеленчук |
| 2-4 | Готвење на пареа / Динстање / Варење | Готвење на пареа и динстање на мали количини зеленчук, јадења со варен ориз и млеко |
| 1-2 | Топење | Топење путер, растворање желатин, топење чоколадо |

**НАПОМЕНА**

Ќе треба да го нагодите нивото на моќност според соодветните садови за готвење и храната.

## Макс. засилување

Функцијата **Макс. засилување** ја прави достапна дополнителната моќност за секоја зона за готвење. (пример : да зоврие голема количина вода)
По времињата за **Макс. засилување**, зоните за готвење автоматски се враќаат на највисоката поставка за топлина.

**НАПОМЕНА**

- Во одредени околности, функцијата **Макс. засилување** може да се деактивира автоматски за да ги заштити внатрешните компоненти на плочата за готвење. На пример, невозможно е да се генерира максимална моќност на Flex зоната одзади и Flex зоната однапред.
- Погледнете ги спецификациите на зоните за готвење на вашиот модел за времето за **Макс. засилување**.

### Управување со моќноста

Зоните за готвење ја имаат максималната моќност што им е достапна.
Ако овој опсег на моќност се надмине со вклучување на функцијата **Макс. засилување**, управувањето со моќноста автоматски го намалува нивото на моќност на зоната за готвење.
Екранот за оваа зона за готвење наизменично се менува на неколку секунди помеѓу поставеното ниво на моќност и максималното можно ниво на моќност. Потоа, екранот се менува од поставеното ниво на моќност на максимално можно ниво на моќност.

## Користење на Flex зоната (Само за моделите што се применуваат со Flex зона)

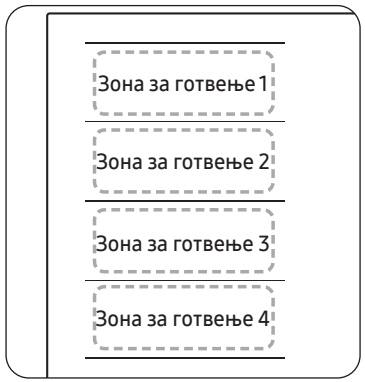
Функцијата Flex може да работи со целосна зона за готвење од лева страна за користење на садови за готвење со големи димензии. (пример : овални садови за готвење, казан за риба)

1. Притиснете го копчето за **Flex зона** .
2. За поставување и нагодување на нивото на моќност, користете го копчето за **Power level** (Ниво на моќност ).

**НАПОМЕНА**

- Ако го притиснете копчето за **Flex зона** за време на работата, функцијата **Flex зона** ќе се исклучи.
- Ако го притиснете копчето за **Flex зона** додека секоја рингла работи на различно ниво, ринглата е поставена на високо ниво.

## Flex зона плус (Само за моделите што се применуваат со Flex зона плус)




Flex зона е големата област за готвење што се наоѓа на левата страна од плочата за готвење (погледнете ја сликата лево) што е посебно наменета за да сместите повеќе тенџериња и тави со различни форми и големини одеднаш. Flex зона има четири зони со кои управуваат поединечни индуктори, што ви овозможува да готвите без оглед каде се ставени садовите за готвење на зоната за готвење.

Со Flex зона плус, може да користите комбинација од различни зони за готвење за да се зголеми областа за готвење. Притиснете го копчето **Flex зона** за да ја користите зоната за готвење на следниов начин.

**НАПОМЕНА**

- Кога користите само една зона за готвење, дијаметарот на дното на садовите за готвење треба да биде помал од 14 cm.
- На плочата за готвење може да ѝ бидат потребни 5-10 секунди за да ја препознае позицијата на садовите за готвење.
- Може да се појават звуци додека плочата за готвење ги препознае садовите за готвење.
- За време на готвењето, не отстранувајте ги садовите за готвење. Од безбедносни причини, плочата за готвење автоматски запира ако садовите за готвење биле отстранети повеќе од 5 секунди.

**Користење на Flex зоната плус (Само за моделите што се применуваат со Flex зона плус)**

1. Притиснете го копчето за **Flex зона** .
2. За поставување и нагодување на нивото на моќност, користете го копчето за **Power level** (Ниво на моќност).

**НАПОМЕНА**

- Ако го притиснете копчето за **Flex зона** за време на работата, функцијата **Flex зона** ќе се исклучи.
- Ако го притиснете копчето за **Flex зона** додека секоја зона за готвење работи на различни нивоа, таа автоматски ќе се нагоди на повисоко ниво.
- Кога поместувате или додавате садови за готвење во нова Flex зона, откажете ја тековната работа и потоа притиснете го соодветното копче за **Зона за готвење** за да ја активирате зоната за готвење.

# Работа

## Одржување топло

1. Користете ја оваа функција за одржување на зготвената храна топла. Притиснете го соодветното копче за **Зона за готвење** ▢.
2. Притиснете го копчето за **Одржување топло** ♨.
3. Екранот на зоната за готвење ќе се промени.
4. Повторно притиснете го копчето за **Одржување топло** ♨ за да ја исклучите зоната за готвење.

## Тајмер

**Користење на тајмерот како безбедносно исклучување**

Ако за зоната за готвење е поставено одредено време, зоната за готвење самата ќе се исклучи откако изминал тој временски период. Оваа функција може да се користи за повеќе зони за готвење истовремено.

**Поставување на тајмерот**

Зоните за готвење на коишто сакате да го примените безбедносното исклучување мора да се вклучени.

1. Притиснете го копчето за **Тајмер** ◷.
2. Поставете го тајмерот повеќепати притискајќи на копчето за **Тајмер** ◷.
3. За да ги откажете поставките за тајмерот, држете го копчето за **Тајмер** ◷ 3 секунди.

**НАПОМЕНА**

- За да ги промените поставките побрзо, притиснете и држете кое било копче за **Тајмер** ◷ додека не се постигне саканата вредност.
- Кога тајмерот ќе се прекине, се огласува звучен бип неколку пати. Сепак, зоната за готвење нема да се исклучи.

## Пауза/Продолжување

Функцијата **Пауза/Продолжување** истовремено ги префрлува сите зони за готвење што се вклучени на ниско ниво на моќност и потоа назад на ниво на моќност што претходно е поставено. Оваа функција може да се користи за накратко да го прекинете, а потоа да продолжите со процесот на готвење, на пр. за да се јавите на телефон.

Кога е активирана функцијата **Пауза/Продолжување**, сите копчиња освен копчињата **Пауза и заклучување** ⏸ (3 sec) и **вклучување/исклучување** ⏻ се оневозможени.

За да продолжите со готвење, повторно притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3 sec).

| | Контролна табла | Екран |
|---|---|---|
| За вклучување | Притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3 sec) | ⏸ |
| За исклучување | Притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3 sec) | Враќање на претходното ниво на моќност |

## Брзо запирање

Оваа опција ги редуцира чекорот и времето што е потребно за да се прекине готвењето.

За исклучување на зоната за готвење, притиснете го копчето за **Зона за готвење** ▢ 2 секунди.

**НАПОМЕНА**

Копчето за **Flex зона** ⟦⟧ не поддржува функција за брзо запирање.

## Безбедносна брава за деца

Безбедносната брава за деца може да ја користите за заштита од ненамерно вклучување на зона за готвење и активирање на површината за готвење. Исто така и контролната табла, со исклучок на копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ (Само контрола на исклучувањето), може да се заклучи со цел да се спречи ненамерно менување на поставките, на пример, со бришење преку таблата со крпа.

**Вклучување/исклучување на безбедносната брава за деца**

1. Притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3sec) приближно 3 секунди. Ќе се огласи акустичен сигнал како потврда.
2. Притиснете на кое било копче. L ќе се појави на екраните, укажувајќи дека е активирана безбедносната брава за деца.
3. За исклучување на безбедносната брава за деца, повторно притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3sec) 3 секунди. Ќе се огласи акустичен сигнал како потврда.

**НАПОМЕНА**

- Без оглед на вклучено/исклучено напојување, бравата за деца е активирана.
- Може да ја поставите безбедносната брава за деца за време на готвењето. За да се исклучи ринглата со вклучена безбедносна брава за деца, притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ или прво исклучете ја безбедносната брава за деца и потоа притиснете го соодветното копче за **Зона за готвење** ▢.

## Ограничување на максималната моќност

Оваа функција ви овозможува нагодување на максималната моќност на уредот.

1. Држете го напојувањето исклучено.
2. Притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3sec) приближно 3 секунди за да ја вклучите безбедносната брава за деца.
3. Притиснете ги копчето за лева предна **Зона за готвење** ▢ и копчето за десна предна **Зона за готвење** ▢ истовремено, приближно 3 секунди.
4. Притиснете го копчето за **Тајмер** 🕒 приближно 3 секунди. Екранот ќе прикаже Po. и тековна максимална моќност.
5. Може да го нагодите ограничувањето на моќноста со копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ за да ја поставите поставката.

**НАПОМЕНА**

Во режим на ниска моќност (3000 W, 4000 W), нивото на моќност ќе се нагоди автоматски.

# Работа

## Вклучување/исклучување звук

1. Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ приближно 1-2 секунди.
2. Притиснете го копчето за **Тајмер** 🕒 3 секунди во рок од 10 секунди откако се вклучило напојувањето.
3. Звукот ќе се исклучи и на екранот ќе се прикаже OF.
4. За менување на поставката за звук, повторете ги чекорите 1 и 2. Звукот ќе се вклучи и на екранот ќе се прикаже On.

**НАПОМЕНА**

Не е можно менување на поставките за звук по 10 секунди од вклучување на напојувањето.

## Smart Connect

Плочата за готвење има вграден модул за Wi-Fi што може да го користите за да ја синхронизирате плочата за готвење со апликацијата SmartThings. На апликацијата на паметниот телефон, може да:

- ги набљудувате статусот на работата и поставките за ниво на моќност на елементите на плочата за готвење.
- ги проверувате и менувате поставките за тајмер.

Функциите со кои може да се управува од апликацијата SmartThings може да не работат беспрекорно ако условите за комуникација се лоши или ако производот е монтиран на место со слаб сигнал за Wi-Fi.

**Како да ја поврзете плочата за готвење**

Пред да може да ги користите далечинските функции на плочата за готвење од Samsung, мора да ја спарите со апликацијата SmartThings.

1. Преземете ја и отворете ја апликацијата SmartThings на паметниот уред.
2. Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ приближно 1-2 секунди за да ја вклучите плочата за готвење.
3. Притиснете го копчето за **Пауза и заклучување** ⏸ (3 sec) приближно 3 секунди за да ја вклучите безбедносната брава за деца.
4. Следете ги упатствата од апликацијата и потоа притиснете го и држете го копчето Max 3 секунди.
5. Додека се воспоставува врската, индикаторот за Wi-Fi ќе трепка. Штом процесот заврши, индикаторот свети без да трепка. Сега плочата за готвење е успешно поврзана.
6. Ако индикаторот за Smart Connect со Wi-Fi не се вклучи, следете ги упатствата во апликацијата за да се поврзете повторно.

**НАПОМЕНА**

- Осигурете се да ја поставите функцијата Smart Connect само кога не е во тек работа на плочата за готвење.
- За понатамошни упатства, погледнете го веб-упатството на www.samsung.com

**Вклучување/исклучување на Wi-Fi**

- За менување на вклучувањето/исклучувањето на Wi-Fi, повторете ги чекорите 2 до 4.

# Одржување на уредот

## Контрола на аспираторот

Овој производ се одликува со уред со Bluetooth што може да го користите за да ја поврзете плочата за готвење со моделите за контрола на аспираторот од Samsung. Преку врската со Bluetooth може да ја користите функцијата за контрола на аспираторот на апликацијата SmartThings.
За да дознаете повеќе за моделите со овозможена контрола на аспираторот од Samsung, посетете ја www.samsung.com.

**За поврзување со модел за контрола на аспираторот**

1. Преземете ја и активирајте ја апликацијата SmartThings на паметниот телефон. Потоа завршете ја постапката на Smart Connect за да се поврзете со плочата за готвење.
2. Следете ги упатствата за Bluetooth на моделот со контрола на аспираторот и активирајте го поврзувањето со Bluetooth.
3. Притиснете и држете ги копчињата за **Тајмер** и **Пауза и заклучување** (3 sec) истовремено за да воспоставите поврзување со Bluetooth. Кога поврзувањето со Bluetooth е успешно воспоставено, bt се појавува на екранот .
4. Следете ги упатствата во упатството за употреба на моделот со контрола на аспираторот и водичот за апликацијата за да ја користите контролата на аспираторот.

**НАПОМЕНА**

- Ако поврзувањето на Smart Connect не е успешно, не може да ја користите апликацијата SmartThings за да го набљудувате и контролирате аспираторот.
- Без поврзување на Smart Connect со плочата за готвење, може да користите поврзување со Bluetooth за да ја спарите плочата со аспираторот и да ги синхронизирате. За да го направите ова, следете ги чекорите 2 и 3 погоре.

## Плоча за готвење

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Средствата за чистење не смеат да дојдат во контакт со загреана керамичка стаклена површина: Сите средства за чистење мора да се отстранат со соодветни количества чиста вода по чистењето бидејќи може да имаат каустичен ефект кога површината ќе се вжешти. Не користете никакви агресивни средства за чистење како што се спрејови за скара или рерна, перничиња за триење или абразивни средства за чистење тави.

**НАПОМЕНА**

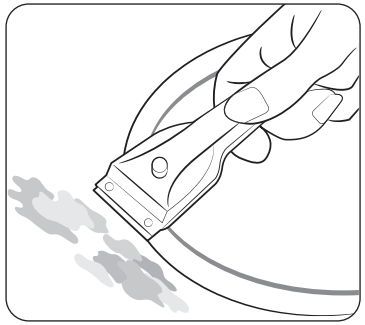
Чистете ја керамичката стаклена површина по секоја употреба, кога е сè уште топла на допир. Ова ќе спречи излевањето да изгори на површината. Отстранете ги бигорот, водените жигови, капењата од маснотии и металното обезбојување со употреба на комерцијално достапно средство за чистење керамичко стакло или не`рѓосувачки челик.

## Лесна нечистотија

1. Избришете ја керамичката стаклена површина со влажна крпа.
2. Исушете со чиста крпа. Остатоци од средството за чистење не смеат да се остават на површината.
3. Темелно чистете ја целата површина за готвење од керамичко стакло еднаш неделно со комерцијално достапно средство за чистење керамичко стакло или не`рѓосувачки челик.
4. Избришете ја керамичката стаклена површина со соодветна количина чиста вода и исушете ја со чиста крпа без влакна.

# Одржување на уредот

## Тврдокорна нечистотија

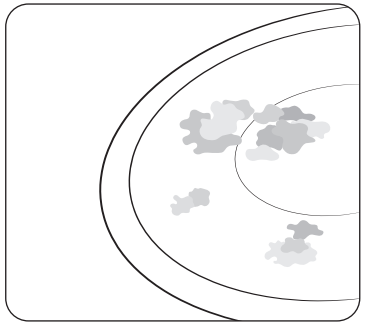


1. За да ја отстраните храната што претекувала и тврдокорните дамки, користете стругалка за стакло.
2. Поставете ја стругалката за стакло под агол со керамичката стаклена површина.
3. Отстранете ја нечистотијата со стругање со сечилото.

**НАПОМЕНА**

Стругалки за стакло и средства за чистење керамичко стакло се достапни од специјализирани трговци на мало.

## Проблематична нечистотија



1. Отстранувајте ги изгорениот шеќер, стопената пластика, алуминиумска фолија или другите материјали со стругалка за стакло веднаш и додека сè уште се жешки.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Постои ризик да се изгорите кога стругалката за стакло се користи на жешка зона за готвење:

2. Исчистете ја плочата за готвење на вообичаен начин кога ќе се олади. Ако се дозволи да се олади зоната за готвење на која нешто се стопило, загрејте ја повторно за чистење.

**НАПОМЕНА**

Гребнатините или темните флеки на керамичката стаклена површина што се предизвикани, на пример, од тава со остри рабови, не може да се отстранат. Сепак, тие не ја нарушуваат функцијата на плочата за готвење.

## Рамка на плочата за готвење (опција)

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Не користете оцет, сок од лимон или отстранувач на бигор на рамката на плочата за готвење; во спротивно, ќе се појават досадни флеки.

1. Избришете ја рамката со влажна крпа.
2. Навлажнете ги исушените остатоци со влажна крпа. Избришете и исушете.

## За да се избегне оштетување на уредот

- Не користете ја плочата за готвење како работна површина или за складирање.
- Не управувајте со зона за готвење ако на плочата за готвење нема тава или ако тавата е празна.
- Керамичкото стакло е многу цврсто и отпорно на температурен шок, но не е нескршливо. Тоа може да се оштети од особено остар или тврд предмет што ќе падне на плочата за готвење.
- Не ставајте тави на рамката на плочата за готвење. Може да дојде до гребење и оштетување на финишот.
- Избегнувајте да истурате кисели течности, на пример, оцет, сок од лимон и средства за отстранување бигор врз рамката на плочата за готвење, бидејќи таквите течности може да предизвикаат досадни дамки.
- Ако шеќер или препарат што содржи шеќер дојде во допир со жешка зона за готвење и се стопи, треба веднаш да се исчисти со кујнска стругалка додека е сè уште жешка. Ако се дозволи да се олади, тоа може да ја оштети површината кога ќе се отстранува.
- Држете ги сите предмети и материјали што би можеле да се стопат, на пример, пластика, алуминиумска фолија и фолии за рерна настрана од керамичката стаклена површина. Ако нешто од овој вид се стопи на плочата за готвење, веднаш мора да се отстрани со стругалка.

# Решавање проблеми и сервис

## Решавање проблеми

Може да настане грешка како резултат од погрешните информации што самите може да ја поправите со помош на следниве упатства. Не обидувајте се да правите дополнителни поправки ако следните упатства не помагаат во секој поединечен случај.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Поправки на уредот треба да врши само квалификуван техничар за сервис. Неправилно извршените поправки може да резултираат со значителен ризик за корисникот. Ако на вашиот уред му треба поправка, контактирајте со сервисниот центар за корисници.

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Што треба да направам ако зоните за готвење не функционираат? | • Осигурувачот во куќното ожичување не е недопрен. | • Ако осигурувачите прегорат повеќе пати, повикајте овластен електричар. |
| Што треба да направам ако зоните за готвење не сакаат да се вклучат или исклучат? | • Копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ е случајно активирано.<br>• Контролната табла е делумно покриена со влажна крпа или течност. | • Уредот правилно се вклучува.<br>• Исчистете ја контролната табла. |
| Што треба да направам ако екранот, освен H, h индикаторот за преостаната топлина одеднаш исчезне? | • Копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ е случајно активирано.<br>• Контролната табла е делумно покриена со влажна крпа или течност. | • Уредот правилно се вклучува.<br>• Исчистете ја контролната табла. |
| Што треба да направам ако по исклучувањето на зоните за готвење не се покажува преостанатата топлина на екранот | • Зоната за готвење се користела само кратко време и според тоа не се вжештила доволно. | • Ако зоната за готвење е жешка, повикајте локален сервисен центар. |

# Решавање проблеми и сервис

| Код на информации | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| C0 | Има проблем со температурниот сензор на ринглата. | Престартувајте ја апликацијата со копчето за **вклучување/исклучување** ⏻. Ако проблемот продолжи, исклучете го напојувањето повеќе од 30 секунди. Потоа престартувајте го уредот и обидете се повторно. Ако проблемот сè уште продолжува, контактирајте со локалниот сервисен центар. |
| C1 | Се чувствува температура повисока од наведената. | |
| C2 | Има проблем со PBA сензорот. | |
| A2 | DC-моторот не работи поради проблеми со PCB или ожичувањето, или, пак, електрични пречки на сечилото на моторот. | |
| dO | Копчето е притиснато повеќе од 8 секунди. | Проверете дали копчето е влажно или притиснато. Ако проблемот продолжи, престартувајте го уредот со копчето **вклучување/исклучување** ⏻. Ако проблемот сè уште продолжува, контактирајте со локалниот сервисен центар. |
| F0 | Комуникацијата помеѓу главните и споредните PCB не успеа. | Престартувајте ја апликацијата со копчето за **вклучување/исклучување** ⏻. Ако проблемот продолжи, исклучете го напојувањето повеќе од 30 секунди. Потоа престартувајте го уредот. Ако проблемот сè уште продолжува, контактирајте со локалниот сервисен центар. |
| F2 | IC што е овозможен за допир комуницира ненормално. | |
| UP | Надвор од нормален напон (220 - 240 V). | Проверете го опкружувањето за напојување од домот. |
| U | Ова се прикажува ако садовите за готвење не се соодветни за индукциската плоча, или, пак, ако работи без садови за готвење. | Користете садови за готвење што се соодветни за индукциски плочи. |

**Што треба да направам ако зоната за готвење не сака да се вклучи или исклучи?**

Ова би можело да биде поради една од следниве можности:

- Контролната табла е делумно покриена со влажна крпа или течност.
- Безбедносната брава за деца е вклучена и се прикажува L.

**Што треба да направам ако е осветлен екранот dO?**

Проверете го следново:

- Контролната табла е делумно покриена со влажна крпа или течност. За ресетирање, притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻.
- Ако на контролната табла се прелеала течност, избришете ја течноста.

**Што треба да направам ако е осветлен екранот C 1?**

Проверете го следново:

- Плочата за готвење е прегреана поради неправилна работа.
- Откако плочата за готвење ќе се олади, притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** ⏻ за ресетирање.

**Што треба да направам ако е осветлен екранот U?**

Проверете го следново:

- Садовите за готвење се несоодветни, премали или, пак, нема ставени садови за готвење на зоната за готвење.
- Ако користите соодветни садови за готвење, прикажаната порака автоматски ќе исчезне.

**Што треба да направам ако вентилаторот за ладење работи откако ќе се исклучи плочата за готвење?**

Проверете го следново:

- Кога ќе завршите со користење на плочата за готвење, вентилаторот за ладење се активира само од себе за ладење.
- Откако електрониката на плочата за готвење ќе се олади или ќе помине максимално време (10 минути), вентилаторот за ладење ќе се исклучи.
- Ако побарате сервисен повик поради информација направена при ракувањето со уредот, посетата од сервисниот техничар за корисници може да се наплати дури и за време на гарантниот период.

## Сервис

Пред да повикате помош или сервис, проверете го делот „**Решавање проблеми**“. Доколку сè уште ви треба помош, следете ги упатствата подолу.

**Дали е тоа техничка грешка?**

Ако е така, контактирајте со сервисниот центар за корисници.
Секогаш подгответе се однапред за дискусија. Ова ќе го олесни процесот на дијагностицирање на проблемот, а исто така ќе ја олесни одлуката дали е неопходна посета од кориснички сервис.
Имајте ги предвид следниве информации.

- Каков облик има проблемот?
- Во какви околности се појавува проблемот?

Кога ќе са јавите, знајте ги моделот и серискиот број на уредот. Овие информации се дадени на плочката со спецификации на следниов начин:

- Опис на уредот
- S/N код (15 бројки)

Ви препорачуваме да ги забележите информациите овде за лесно упатување.

- Модел:
- Сериски број:

**Кога ќе ви се наплатат трошоци, дури и за време на гарантниот период?**

- Ако можевте сами да го решите проблемот со примена на едно од решенијата што се дадени во делот „**Решавање проблеми**“.
- Ако сервисниот техничар за корисници мора да оствари неколку повици во сервисот бидејќи не му биле дадени сите релевантни информации пред неговата посета, па како резултат на тоа, на пример, мора да преземе дополнителни патувања за делови. Подготовката за телефонските повици, како што е опишано погоре, ќе ви ги заштеди трошоците за овие патувања.

## Белешки

SAMSUNG

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ?

| ЗЕМЈА | ПОВИКАЈТЕ НЂ | ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЂ ОНЛАЈН НА |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| ЗЕМЈА | ПОВИКАЈТЕ НЂ | ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЂ ОНЛАЈН НА |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în reţea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG<br>(0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Indukční varná deska

## Uživatelská příručka

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Obsah


## Použití této příručky 3

V uživatelské příručce se používají následující symboly: 3
Název modelu a sériové číslo 3

## Bezpečnostní pokyny 3

Likvidace obalového materiálu 7
Správná likvidace starého spotřebiče 7
Správná likvidace tohoto produktu (Odpadní elektrická a elektronická zařízení) 7

## Instalace varné desky 8

Bezpečnostní pokyny pro instalující osobu 8
Nástroje, které budete potřebovat 8
Připojování k síťovému napájení 8
Instalace do pracovní desky 9
Komponenty 11

## Než začnete 11

Varné zóny 11
Ovládací panel 12
Indukční ohřev 13
Bezpečnostní vypnutí 13
Indikátor zbytkového tepla 14
Detekce teploty 14
Nádobí 14
Použití dotykových tlačítek 18
Zvuky během provozu 18
Prvotní čištění 18

## Provoz 18

Zapnutí spotřebiče 18
Vypnutí spotřebiče 18
Výběr varné zóny a úrovně výkonu 19
Maximální zesílení 20
Použití Flex zóny (pouze pro modely obsahující flexibilní zónu) 20
Flex zóna Plus (pouze pro modely vybavené funkcí Flex zóna Plus) 21
Udržovat teplotu 22
Časovač 22
Funkce Pozastavit/Pokračovat 22
Rychlé zastavení 22
Dětský bezpečnostní zámek 23
Limit maximálního výkonu 23
Zapnutí/vypnutí zvuku 24
Smart Connect 24
Ovládání digestoře 25

## Údržba zařízení 25

Varná deska 25
Lehké znečištění 25
Odolné znečištění 26
Problémové nečistoty 26
Rám varné desky (volitelný) 27
Zajištění ochrany spotřebiče před poškozením 27

## Odstraňování problémů a servis 27

Odstraňování problémů 27
Servis 29

# Použití této příručky

Před použitím spotřebiče si přečtěte tuto uživatelskou příručku a zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním informacím uvedeným v následující části. Příručku si uschovejte pro použití v budoucnu.
V případě převodu vlastnictví spotřebiče nezapomeňte předat příručku novému majiteli.

## V uživatelské příručce se používají následující symboly:

**⚠ VAROVÁNÍ**

Nebezpečí nebo nebezpečné postupy, jež mohou mít za následek **vážné zranění nebo smrt**.

**⚠ POZOR**

Nebezpečí nebo nebezpečné postupy, jež mohou mít za následek **lehké zranění nebo škody na majetku**.

**⚠ POZOR**

Dodržujte tato základní bezpečnostní opatření, abyste při používání varné desky snížili riziko požáru, výbuchu, úrazu elektrickým proudem nebo poranění osob.

**POZNÁMKA**

Užitečné tipy, doporučení nebo informace, jež uživateli pomáhají s manipulací s produktem.

## Název modelu a sériové číslo

Název modelu i sériové číslo lze najít pod základnou varné desky.

Pro pozdější použití si informace zapište nebo na aktuální stránku připevněte dodatečný produktový štítek (umístěný na horní straně produktu).

Název modelu _____

Sériové číslo _____

# Bezpečnostní pokyny

Bezpečnostní aspekty tohoto spotřebiče odpovídají všem přijatým technickým a bezpečnostním normám. Podle nás je také naší povinností jakožto výrobce seznámit vás s následujícími bezpečnostními pokyny.

## ⚠ VAROVÁNÍ

Tento spotřebič není určen pro použití ze strany osob (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba nepoučila o používání spotřebiče.

Děti by měly být pod dohledem, aby nehrozilo, že si budou se spotřebičem hrát.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší, stejně jako osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Prostředky pro odpojení musí být zabudovány do pevné elektroinstalace v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.

# Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič by měl mít po instalaci možnost odpojení od elektrické sítě. Odpojení lze zajistit buď tím, že bude přístupná zástrčka, nebo tím, že se do připojené elektroinstalace v souladu s předpisy pro elektroinstalaci zabuduje vypínač.

Pokud je přívodní kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Uvedený způsob upevnění nesmí záviset na použití lepidel, protože ta se nepovažují za spolehlivý způsob fixace.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nehrozil úraz elektrickým proudem.

Během používání se spotřebič zahřívá. Dbejte na to, abyste se nedotýkali hřejících prvků uvnitř varné desky.

VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání zahřát. Malé děti by se měly držet v dostatečné vzdálenosti.

Nesmí se používat parní čistič.

Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by se neměly pokládat na povrch varné desky, protože by mohlo hrozit jejich zahřátí.

Po použití vypněte prvek varné desky pomocí jeho ovládacího prvku a nespoléhejte se na detektor pánve.

Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Krátké vaření musí být pod nepřetržitým dohledem.

Spotřebič se nesmí instalovat za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dbejte na to, abyste se nedotýkali hřejících prvků. Děti mladší 8 let se musí držet v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce s použitím tuku nebo oleje bez dozoru může být nebezpečné a vést k požáru.

NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte např. pokličkou nebo protipožární dekou.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryty varných desek, které navrhl výrobce varného spotřebiče nebo které jsou označeny výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné, případně kryty varných desek zabudované do spotřebiče. Použití zabudovaných krytů může způsobit nehody.

Povrchy mají tendenci se během použití zahřívat.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší, stejně jako osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
Spotřebič a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

## ⚠ POZOR

Spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn kvalifikovaným technikem.
Servis spotřebiče by měli provádět pouze kvalifikovaní servisní pracovníci. Opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou způsobit zranění nebo vážnou poruchu.
Pokud váš spotřebič potřebuje opravit, obraťte se na své místní servisní středisko. Pokud nebudete dodržovat tyto pokyny, může dojít k poškození spotřebiče a pozbyté platnosti záruky.
Zapuštěné spotřebiče lze používat pouze po jejich instalaci do skříněk a na pracoviště, jež odpovídají příslušným normám. Tím je zajištěna dostatečná ochrana elektrických jednotek před kontaktem, jak to vyžadují základní bezpečnostní normy.
Pokud dojde k poruše spotřebiče nebo se objeví pukliny, praskliny či trhliny:

- vypněte všechny varné zóny;
- odpojte varnou desku od elektrické sítě; a
- obraťte se na své místní servisní středisko.

Pokud varná deska praskne, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem. Varnou desku nepoužívejte, dokud nebude skleněný povrch vyměněn.

# Bezpečnostní pokyny

Na varné desce neohřívejte hliníkovou fólii, výrobky zabalené v hliníkové fólii ani mražené potraviny uložené v hliníkovém nádobí.

Kapalina mezi dnem pánve a varnou deskou může vytvářet tlak páry. Ten může způsobovat skákání pánve.

Vždy dbejte na to, aby varná deska a dno pánve byly suché.

Varné zóny se při vaření zahřívají.

Vždy držte malé děti mimo dosah spotřebiče.

Všechny obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí, protože obalové materiály mohou být pro děti nebezpečné.

Tento spotřebič se smí používat pouze k běžnému domácímu vaření a smažení. Není určen pro komerční ani průmyslové použití.

Nikdy varnou desku nepoužívejte k vyhřívání místností.

Při zapojování elektrických spotřebičů do elektrické sítě v blízkosti varné desky buďte opatrní. Síťové kabely nesmí přijít do kontaktu s varnou deskou.

Přehřátý tuk nebo olej se mohou rychle vznítit. Při přípravě pokrmů na tuku nebo oleji, například při přípravě hranolků, nikdy nenechávejte povrchové jednotky bez dozoru.

Nezapomeňte varné zóny po použití vypnout.

Ovládací panely udržujte vždy čisté a suché.

Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé věci, mohly by se vznítit.

Při neopatrném používání hrozí nebezpečí popálení spotřebičem.

Kabely od elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkého povrchu varné desky nebo horkého nádobí.

Varnou desku nepoužívejte k sušení oblečení.

Uživatelé s kardiostimulátory a aktivními srdečními implantáty musí udržovat horní část těla v minimální vzdálenosti 30 cm od zapnutých indukčních varných zón. V případě pochybností se obraťte na výrobce přístroje nebo na svého lékaře. (Pouze u indukčních varných desek)

Nepokoušejte se spotřebič sami opravovat, rozebírat nebo upravovat.

Před čištěním spotřebič vždy vypněte.

Varnou desku čistěte podle pokynů pro čištění a údržbu uvedených v tomto návodu.

Domácí mazlíčky udržujte v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče, protože by mohly šlápnout na ovládací prvky spotřebiče a způsobit poruchu.

## Likvidace obalového materiálu

**⚠ VAROVÁNÍ**

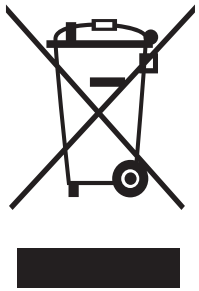
Všechny materiály použité k balení spotřebiče jsou plně recyklovatelné. Části z plechu a z tvrdé pěny jsou příslušně označeny. Obalové materiály a staré spotřebiče likvidujte s ohledem na bezpečnost a životní prostředí.

## Správná likvidace starého spotřebiče

**⚠ VAROVÁNÍ**

Před likvidací starý spotřebič vyřaďte z provozu, aby nemohl být zdrojem nebezpečí. Za tímto účelem pověřte kvalifikovaného technika, aby odpojil spotřebič od elektrické sítě a vytáhl síťový kabel.
Spotřebič se nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Informace o termínech svozu a veřejných místech pro ukládání odpadu se dozvíte na místním odboru odpadů nebo na obecním úřadě.

## Správná likvidace tohoto produktu (Odpadní elektrická a elektronická zařízení)



(Platí v zemích se systémy tříděného odpadu)
Toto označení na výrobku, příslušenství nebo literatuře znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (např. nabíječka, náhlavní souprava, kabel USB) by se po skončení životnosti neměly likvidovat společně s ostatním domácím odpadem. Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, oddělte tyto produkty od ostatních druhů odpadu a zodpovědně je recyklujte, čímž podpoříte udržitelné opětovné využívání materiálních zdrojů.
Domácí uživatelé by se měli obrátit buď na prodejce, u kterého tento výrobek zakoupili, nebo na místní úřad, kde se dozví, kam a jak mohou tyto výrobky odevzdat k ekologické recyklaci.
Firemní uživatelé by měli kontaktovat svého dodavatele a přečíst si podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství by se při likvidaci neměly kombinovat s jiným komerčním odpadem.

Informace o závazcích společnosti Samsung v oblasti životního prostředí a regulačních povinnostech týkajících se konkrétních výrobků, např. REACH, naleznete na adrese: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Instalace varné desky



**⚠ VAROVÁNÍ**

Ujistěte se, že nový spotřebič instaluje a uzemňuje pouze kvalifikovaný personál.
Dodržujte tyto pokyny. Záruka se nevztahuje na škody, které mohou vzniknout v důsledku nesprávné instalace.
Technická data najdete na konci této příručky.

## Bezpečnostní pokyny pro instalující osobu

- V elektrické instalaci musí být k dispozici zařízení, které umožňuje odpojení spotřebiče od sítě na všech pólech se šířkou kontaktního otvoru nejméně 3 mm. Mezi vhodná izolační zařízení patří odpojovače chránící vedení, pojistky (šroubové pojistky se musí vyjmout z držáku), zemnicí svodové pojistky a stykače.
- Z hlediska požární ochrany tento spotřebič odpovídá normě EN 60335 - 2 - 6. Tento typ spotřebiče lze instalovat s vysokou skříní nebo stěnou na jedné straně.
- Instalace musí zaručovat ochranu proti otřesům.
- Kuchyňská linka, ve které je spotřebič namontován, musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.
- V rámci ochrany proti vlhkosti je třeba všechny řezné plochy utěsnit vhodným tmelem.
- U pracovních ploch obložených dlaždicemi musí být spáry v místě, kde se nachází varná deska, zcela vyplněny spárovací hmotou.
- U desek z přírodního či umělého kamene nebo keramických desek musí být zaklapávací pružiny upevněny vhodnou umělou pryskyřicí nebo smíšeným lepidlem.
- Ujistěte se, že je těsnění správně a bez mezer usazeno na pracovní ploše. Nesmí se nanášet další vrstva silikonového tmelu, protože by ztěžovala sundávání během údržby.
- Varnou desku je při sundávání nutné vytlačit odspodu.
- Pod varnou desku lze nainstalovat desku.
- Větrací mezera mezi pracovní deskou a přední částí jednotky pod ní musí zůstat volná a nezakrytá.

## Nástroje, které budete potřebovat

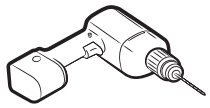
Tužka

Křížový šroubovák

Pravítko

Bezpečnostní brýle

Přímočará pila



Vrtačka

## Připojování k síťovému napájení

Před připojením zkontrolujte, zda jmenovité napětí spotřebiče, tj. napětí uvedené na typovém štítku, odpovídá dostupnému napájecímu napětí. Typový štítek se nachází na spodním krytu varné desky.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Před připojováním vodičů k obvodu vypněte napájení.

Napětí hřejících prvků je AC 230 V~. Spotřebič bez problémů funguje rovněž v sítích s napětím AC 220 V~ nebo AC 240 V~. Varná deska musí být připojena k elektrické síti pomocí zařízení, které umožňuje odpojení spotřebiče od sítě na všech pólech, se šířkou kontaktního otvoru nejméně 3 mm, např. automatický výřez na ochranu vedení, zemní svody nebo pojistky.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Připojení kabelů musí být provedeno v souladu s předpisy a šrouby svorek musí být pevně dotaženy.

**⚠ VAROVÁNÍ**

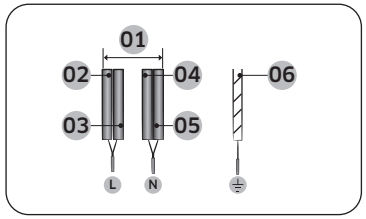
Po připojení varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny připraveny k použití. To provedete tak, že každou z nich postupně krátce zapnete na maximální stupeň s vhodným nádobím.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Věnujte pozornost rozdělení fází a nulových vodičů domovní přípojky a spotřebiče (schémata připojení), jinak může dojít k poškození komponent. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávnou instalací.

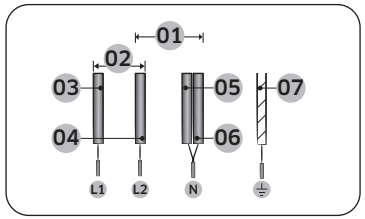
**⚠ VAROVÁNÍ**

Pokud je přívodní kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.



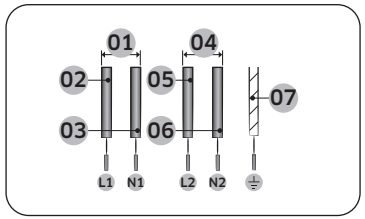

1 N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **04** | Modrá |
| **02** | Černá | **05** | Šedá |
| **03** | Hnědá | **06** | Zelená/žlutá |




2 N~ (16 A): Před připojením oddělte dvoufázové vodiče (L1 a L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Modrá |
| **02** | 380–415 V~ | **06** | Šedá |
| **03** | Černá | **07** | Zelená/žlutá |
| **04** | Hnědá | | |



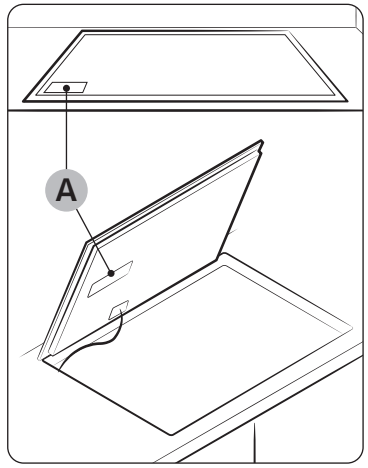

2 × 1N~ (16 A): Před připojením oddělte vodiče.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220–240 V~ | **05** | Hnědá |
| **02** | Černá | **06** | Šedá |
| **03** | Modrá | **07** | Zelená/žlutá |
| **04** | 220–240 V~ | | |

**⚠ VAROVÁNÍ**

Pro správné připojení napájení postupujte podle schématu zapojení přiloženého nedaleko svorek.

## Instalace do pracovní desky




**A.** Sériové číslo

**POZNÁMKA**

Před instalací si poznamenejte sériové číslo na výrobním štítku spotřebiče. Toto číslo budete potřebovat v případě požadavků na servis a po instalaci již nebude přístupné, protože je uvedeno na původním výrobním štítku na horní nebo spodní straně spotřebiče.

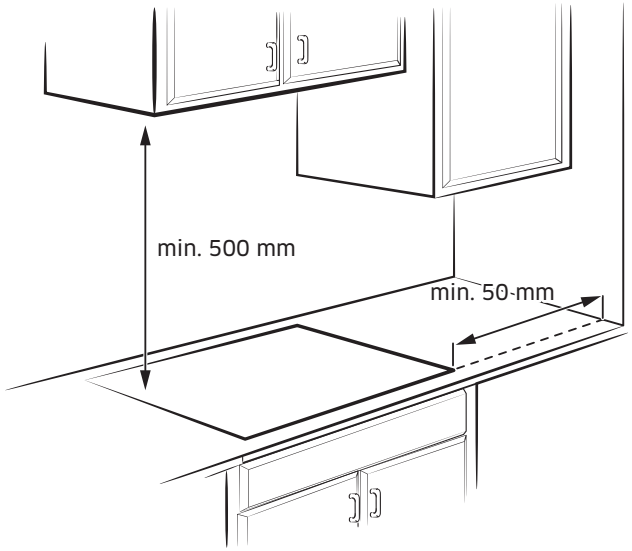
**POZNÁMKA**

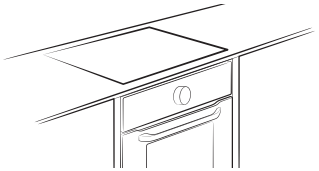
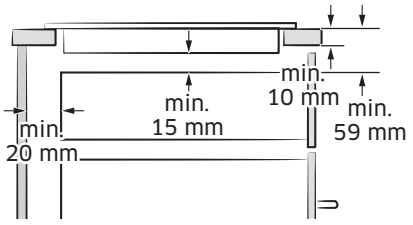
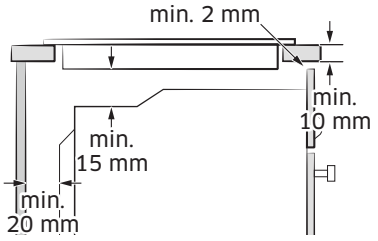
Zvláštní pozornost věnujte požadavkům na minimální prostor a vzdálenost.

**POZNÁMKA**

Spodní část varné desky je vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neměly by se do ní ukládat drobné předměty nebo papíry, protože by je ventilátor mohl nasát a mohlo by dojít k jeho poškození nebo k narušení chlazení.

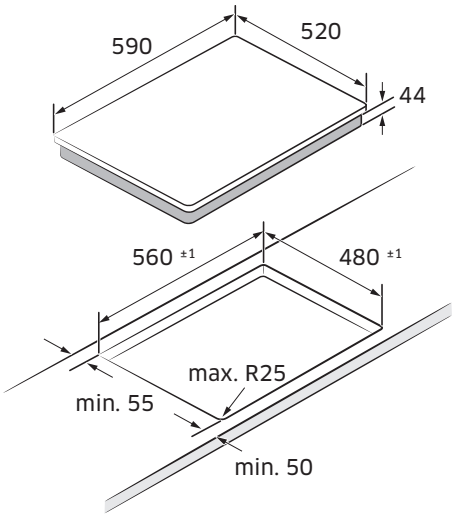
# Instalace varné desky




| Zásuvka | Trouba |
|---|---|
| |  |
|  |  |

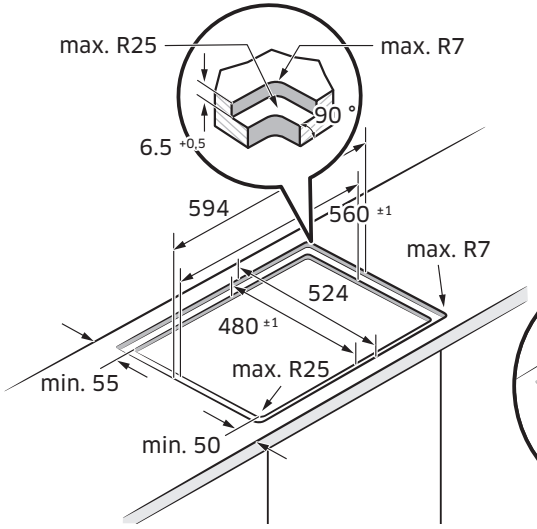


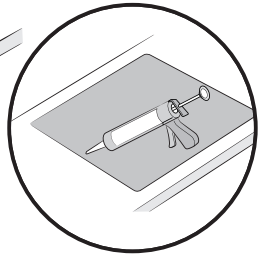


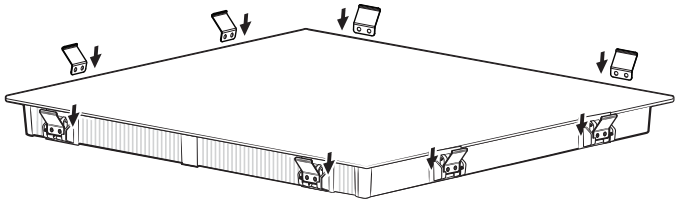


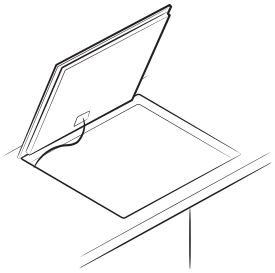

Jednotka: mm

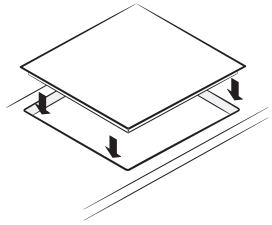
**Typ zapuštěné instalace (nainstalovat lze pouze model NZ6******FK)**



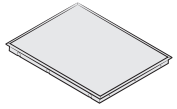









## Komponenty



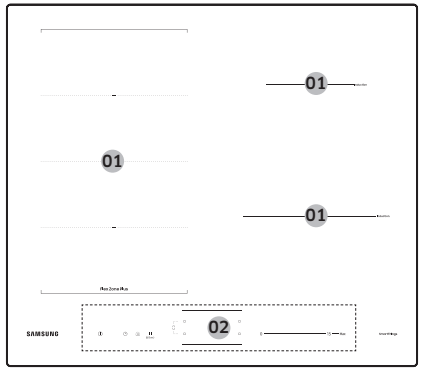
Indukční varná deska

Pružina držáku

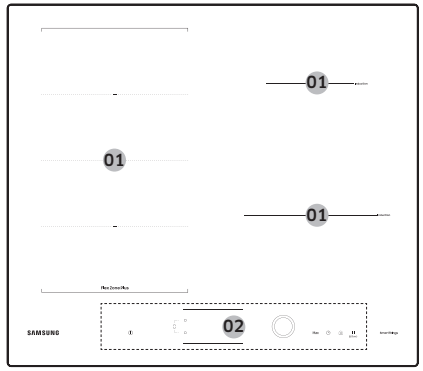
# Než začnete

## Varné zóny

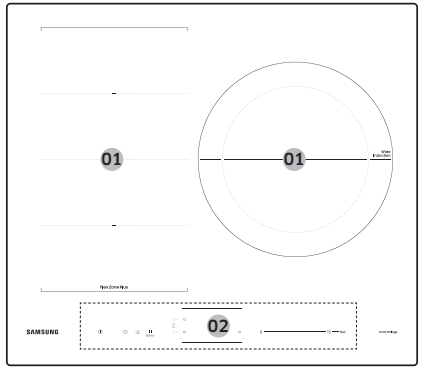
**NZ64B6056****



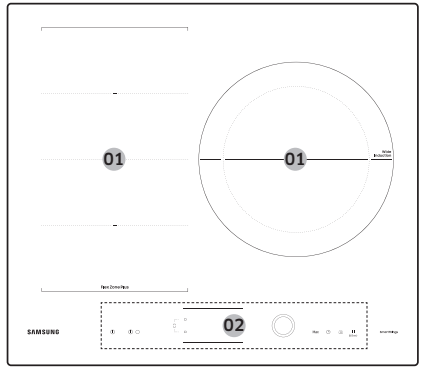

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

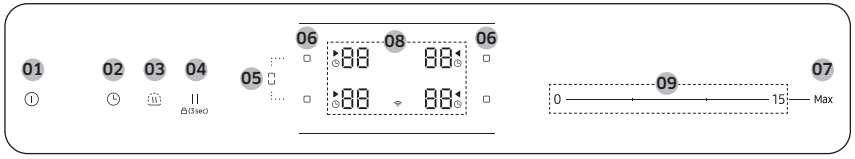



| | |
|---|---|
| **01** | Indukční varná zóna |
| **02** | Ovládací panel |

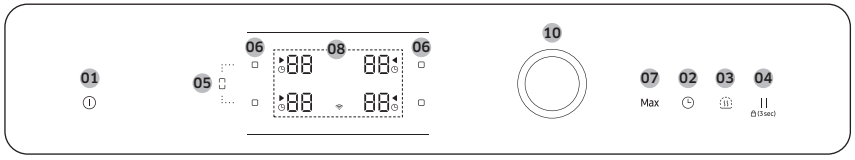
# Než začnete

## Ovládací panel

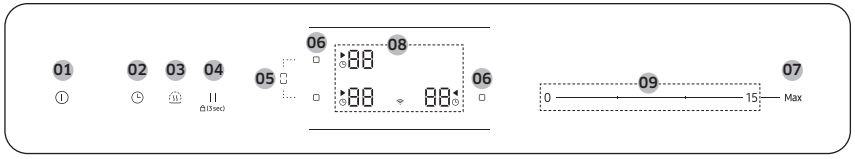
**Ovládací panel 1 - NZ64B6056****



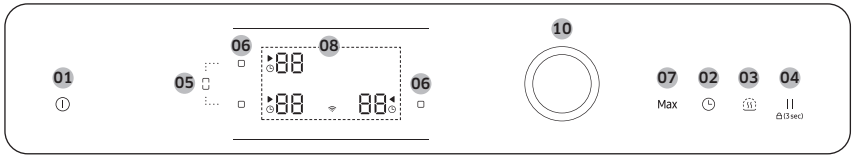

**Ovládací panel 2 - NZ64B6058****




**Ovládací panel 3 - NZ63B6056****

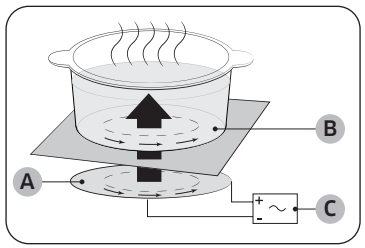



**Ovládací panel 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Zapnout/ Vypnout | Aktivace a deaktivace varné desky. |
| **02** | Časovač | Zapnutí nebo vypnutí časovače a jeho nastavení. |
| **03** | Udržovat teplotu | Udržování teploty vařeného jídla. |
| **04** | Pozastavení a zámek | Přepnutí všech varných zón na nízký výkon. Podržením po dobu 3 sekund uzamknete nebo odemknete ovládací panel. (Dětský bezpečnostní zámek) |
| **05** | Flex zóna | Výběr Flex zóny. |
| **06** | Varná zóna | Výběr varné zóny. |
| **07** | Maximální zesílení | Aktivace uvedené funkce. |
| **08** | Displej | Zobrazení nastavení ohřevu, zbytkového tepla a připojení Wi-Fi. |
| **09** | Ovládací panel | Nastavení ohřevu a přidávání či ubírání času. |
| **10** | Ovládací knoflík | Nastavení ohřevu a přidávání či ubírání času. |

## Indukční ohřev




**A.** Indukční cívka
**B.** Indukované proudy
**C.** Elektronické obvody

- Princip indukčního ohřevu: Když umístíte nádobí na varnou zónu a zapnete ji, elektronické obvody indukční varné desky vytvoří na dně nádobí „indukované proudy“, které okamžitě zvýší teplotu nádobí.
- Vyšší rychlost při vaření a smažení: Jelikož se ohřívá přímo pánev, a nikoli sklo, je účinnost vyšší než u jiných systémů – nedochází totiž k tepelným ztrátám. Většina absorbované energie se přemění na teplo.

## Bezpečnostní vypnutí

Pokud některou z varných zón nevypnete nebo po delší době neupravíte úroveň výkonu, daná varná zóna se automaticky vypne.
Varné zóny se vypínají po následující době.

| Úroveň výkonu | Vypnutí |
|---|---|
| 1–3 | Po 6 hodinách |
| 4–6 | Po 5 hodinách |
| 7–9 | Po 4 hodinách |
| 10–15 | Po 1,5 hodině |

**POZNÁMKA**

Pokud se varná deska přehřívá z důvodu nesprávného fungování, zobrazí se E1. A varná deska se vypne.

**POZNÁMKA**

Pokud je nádobí nevhodné, příliš malé nebo na varnou zónu nebylo umístěno žádné nádobí, zobrazí se U. A po 1 minutě se příslušná varná zóna vypne.

**POZNÁMKA**

Pokud se alespoň jedna varných zón vypne před uplynutím uvedené doby, přečtěte si část „Odstraňování problémů“.

**Další důvody, proč se varná zóna sama vypne**

Všechny varné zóny se samy vypnou, pokud dojde k překypění tekutiny na ovládací panel.
Automatické vypnutí se aktivuje také v případě, že na ovládací panel položíte vlhký hadr. V obou těchto případech je nutné spotřebič po odstranění tekutiny nebo hadříku znovu zapnout tlačítkem **Zapnout/Vypnout** ⏻.

# Než začnete

## Indikátor zbytkového tepla

Když je jednotlivá varná zóna nebo varná deska vypnutá, přítomnost zbytkového tepla se na displeji příslušné varné zóny zobrazí pomocí symbolu H, h (což znamená „horké“). I když varnou zónu vypnete, indikátor zbytkového tepla zhasne až po vychladnutí varné zóny.
Zbytkové teplo můžete využít k rozmrazování nebo udržování teploty potravin.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Dokud svítí ukazatel zbytkového tepla, hrozí nebezpečí popálení.

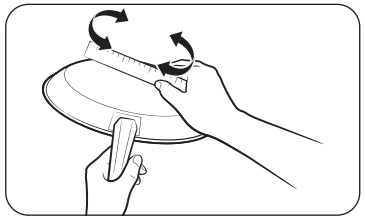
**⚠ VAROVÁNÍ**

Pokud dojde k přerušení napájení, symbol H, h zhasne a informace o zbytkovém teple již nebudou dostupné.
Stále se však může stát, že se spálíte. Tomu se můžete vyhnout tím, že budete v blízkosti varné desky vždy opatrní.

## Detekce teploty

Pokud by teplota na některé z varných zón z jakéhokoli důvodu překročila bezpečnostní hodnoty, varná zóna automaticky sníží výkon na nižší úroveň. Jakmile ukončíte používání varné desky, bude chladicí ventilátor dál pracovat, dokud elektronika varné desky nevychladne. Chladicí ventilátor se vypíná v závislosti na teplotě elektroniky.

## Nádobí



Používejte nádobí s plochým dnem, které se zcela dotýká celé varné zóny. Zkontrolujte, zda je dno nádobí rovné. To provedete tak, že po něm budete otáčet pravítkem. Dodržujte všechna doporučení pro používání nádobí.

- Používejte nádobí vyrobené ze správného materiálu pro indukční vaření.
- Používejte kvalitní nádobí s těžším dnem pro lepší rozložení tepla. Tím dosáhnete nejlepších výsledků vaření.
- Velikost nádobí přizpůsobte množství připravovaného jídla.
- Nádobí nenechávejte vařit na sucho. Mohlo by tak dojít k trvalému poškození v podobě rozbití, roztavení nebo otlaků, které mohou mít vliv na keramickou varnou desku. (Na tento typ poškození se nevztahuje záruka).
- Nepoužívejte špinavé nádobí ani nádobí se silným nánosem tuku. Vždy používejte nádobí, které se po vaření snadno čistí.

**⚠ POZOR**

- Varné zóny se po vypnutí mohou jevit jako vychladlé. Skleněný povrch však může být horký od zbytkového tepla přenášeného z nádobí. Nadále hrozí popálení.
- Horkého nádobí se nedotýkejte holýma rukama. Vždy si chraňte ruce před popálením pomocí rukavic nebo chňapek.
- Neposouvejte nádobí po povrchu varné desky. Mohlo by dojít k trvalému poškození varné desky.

### Nádobí pro indukční varné zóny

Indukční hořák lze zapnout pouze tehdy, když je na jedné z varných zón umístěno nádobí s magnetickou základnou. Můžete použít nádobí níže označené jako vhodné.

| Materiál | Vhodnost |
|---|---|
| Ocel, smaltovaná ocel, litina | Ano |
| Nerezová ocel | Ano (pokud se ke dnu nádobí přichytí magnet) |
| Hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán | Ne |

**POZNÁMKA**

- Nádobí vhodné pro indukční vaření označuje jako vhodné výrobce.
- Některé nádobí může při použití na indukčních varných zónách vydávat zvuky.
- Tyto zvuky neznamenají poruchu varné desky a nijak neovlivňují její provoz.
- Speciální nádobí z nerezové oceli nemusí být vhodné pro indukční vaření. Zkontrolujte, zda dno nádobí přitahuje magnet.

### Velikosti nádobí pro indukční varné zóny

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádobí, a to až do určitého limitu. Magnetická část dna nádoby však musí mít minimální průměr v závislosti na velikosti varné zóny.
Pro dosažení nejlepších výsledků používejte nádobí, jehož feromagnetický průměr odpovídá průměru hořáku. Pokud hořák nádobí nedetekuje, zkuste použít hořák menší velikosti.

**POZNÁMKA**

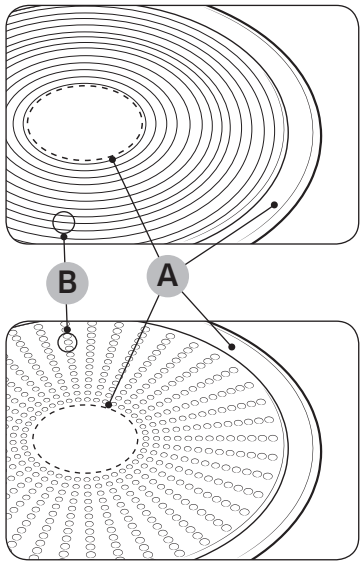
Průměr nádobí naleznete ve specifikacích varných zón modelu.

# Než začnete



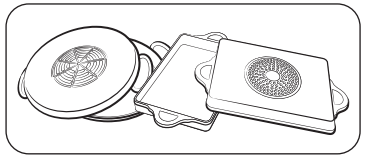
### Jiné indukční nádobí

Některé nádobí má na dně tenký magnetický materiál, který umožňuje fungování s indukční varnou deskou. Toto nádobí má slabý magnetismus a nemusí dobře fungovat. (Slabý magnetismus znamená, že magnet nedrží pevně nebo že oblast, kde magnet drží, je malá.)



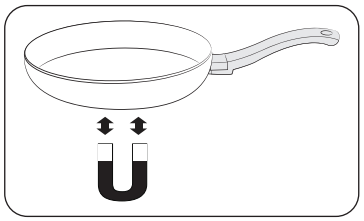

**A.** Oblast, kde magnet nedrží
**B.** Oblast, kde magnet drží

- Přestože nádobí může být určeno pro indukční varnou desku, může být výkon ohřevu slabý nebo někdy varná deska nemusí nádobí rozpoznat, a to v závislosti na velikosti a síle magnetické plochy na dně nádobí.



Při použití velkého nádobí s menším feromagnetickým prvkem se zahřívá pouze feromagnetický prvek. V důsledku toho nemusí být teplo rozloženo rovnoměrně.

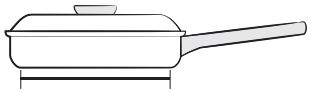
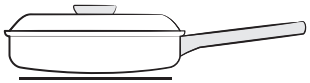
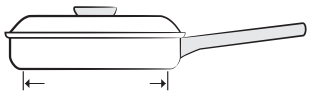
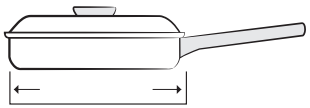
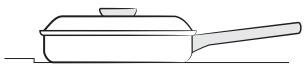
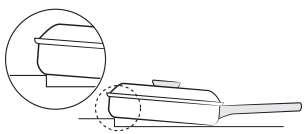
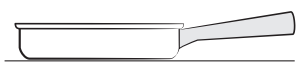
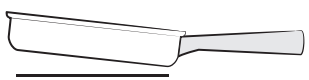
### Test vhodnosti



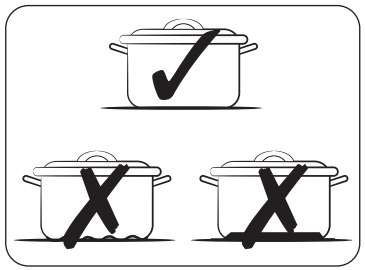
Nádobí je vhodné pro indukční vaření, pokud se na jeho dno přichytí magnet a je výrobcem označeno jako vhodné.

- Dobré nádobí poznáte podle jeho dna. Dno by mělo být co možná nejsilnější a nejrovnější.
- Při nákupu nádobí věnujte zvláštní pozornost průměru dna. Výrobci často udávají jen průměr horní hrany.
- Nepoužívejte nádobí, jehož dno je poškozeno a má hrubé hrany nebo otřepy. Pokud byste poškozené nádobí přetahovali po keramické varné desce, mohli byste její povrch trvale poškrábat.
- Za studena je dno nádobí obvykle mírně prohnuté dovnitř (konkávní). Nesmí být vypouklá směrem ven (konvexní).
- Pokud chcete použít speciální typ nádobí, například tlakový hrnec, pánev na vaření nebo pánev wok, postupujte podle pokynů výrobce.

**Správné umístění**

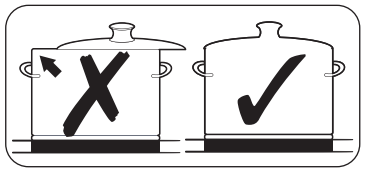
| Správné | Nesprávné |
|---|---|
|  |  |
| Nádobí s plochým dnem a rovnými stěnami | Nádobí se zakřiveným či pokřiveným dnem nebo stěnami |
|  |  |
| Nádobí splňuje nebo překračuje doporučenou minimální velikost pro varnou zónu. | Nádobí nesplňuje doporučenou minimální velikost pro aktuální varnou zónu. |
|  |  |
| Nádobí zcela sedí na povrchu varné desky. | Nádobí sedí na liště varné desky nebo zcela nedosedá na povrch varné desky. |
|  |  |
| Nádobí je dokonale vyvážené. | Těžká rukojeť způsobuje naklánění nádobí. |

**Tipy k úspoře energie**



Tyto tipy vám pomohou snížit spotřebu energie.

- Nádobí vždy pokládejte na varnou zónu před zapnutím příslušného hořáku.
- Udržujte varné zóny a dno nádobí v čistotě. Jinak se bude spotřebovávat více energie.
- Pokud má nádobí pokličku, pevně ji uzavřete. Tím snížíte spotřebu energie.



- Před koncem vaření vypněte hořák. Pomocí zbytkového tepla udržujte teplotu pokrmů.

**Správné umístění**

Nádobí je možné vyzkoušet a ověřit, zda je vhodné pro použití s tímto produktem.

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻ po dobu 1–2 sekund.
2. Dětský bezpečnostní zámek aktivujete stisknutím tlačítka **Pozastavení a zámek** ⏸ po dobu 3 sekund.
3. Režim testování vhodnosti nádobí aktivujete stisknutím tlačítka **Časovač** ◷ po dobu 3 sekund.
4. Umístěte nádobí na jednu z varných zón a poté stiskněte a podržte tlačítko **Varná zóna** ▢ po dobu 3 sekund.

| Displej | Popis |
|---|---|
| 0 | Nádobí není vhodné |
| 1–7 | Nádobí je vhodné, ale neefektivní |
| 8–10 | Nádobí je vhodné |

# Než začnete

## Použití dotykových tlačítek

Dotyková tlačítka se používají tak, že se dotknete požadovaného tlačítka špičkou prstu, dokud se nerozsvítí nebo nezhasnou příslušné indikátory, případně dokud se neaktivuje požadovaná funkce.
Při ovládání spotřebiče se dotýkejte vždy jen jednoho tlačítka. Pokud na tlačítko přitisknete příliš velkou plochu prstu, může se aktivovat i sousední tlačítko.

## Zvuky během provozu

Pokud slyšíte:
- Praskání: nádobí je vyrobeno z jiných materiálů.
- Pískání: používáte více než dvě varné zóny a nádobí je vyrobeno z různých materiálů.
- Hučení: využíváte vysoké úrovně výkonu.
- Cvakání: dochází k elektrickému spínání.
- Syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a nejedná se o závadu.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Nepoužívejte nádobí o různých velikostech a z různých materiálů.
Použití nádobí o různých velikostech nebo z různých materiálů může způsobovat hluk a vibrace.

**POZNÁMKA**

Použití nízkých úrovní výkonu (1–5) může způsobit cvakání.

## Prvotní čištění

Otřete sklokeramický povrch desky vlhkým hadříkem a čisticím prostředkem na sklokeramické desky.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Nepoužívejte žíravé nebo brusné čisticí prostředky. Mohlo by dojít k poškození povrchu.

# Provoz

## Zapnutí spotřebiče

Spotřebič se zapíná pomocí tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻. Stiskněte tlačítko **Zapnout/Vypnout** ⏻ přibližně na 1–2 sekundy.

**POZNÁMKA**

Po stisknutí tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻ za účelem zapnutí spotřebiče je potřeba přibližně do 20 sekund zvolit úroveň výkonu. Jinak se spotřebič z bezpečnostních důvodů vypne.

## Vypnutí spotřebiče

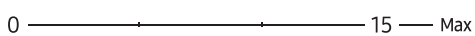
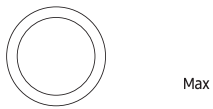
Spotřebič můžete úplně vypnout tlačítkem **Zapnout/Vypnout** ⏻.
Stiskněte tlačítko **Zapnout/Vypnout** ⏻ přibližně na 1–2 sekundy.

**POZNÁMKA**

Po vypnutí jedné varné zóny nebo celé varné plochy se na digitálních displejích příslušných varných zón zobrazí varování před zbytkovým teplem ve formě H, dva kroky h pro „horké“.
Teplota se sníží a H, h zmizí.

## Výběr varné zóny a úrovně výkonu

1. Pro výběr varné zóny stiskněte příslušné tlačítko **Varná zóna** ▢.
2. Pro nastavení a úpravu úrovně výkonu použijte ovládací panel, ovládací tlačítko nebo ovládací knoflík.

| | |
|---|---|
| Ovládací panel |   |
| Ovládací knoflík |   |

**POZNÁMKA**

- Ve výchozím nastavení je při výběru varné zóny zvolena úroveň 15.
- Pokud je více než jedno tlačítko stisknuto po dobu delší než 8 sekund, zobrazí se na displeji varné zóny dO.

**Navrhovaná nastavení pro vaření konkrétních jídel**

Čísla v tabulce níže jsou orientační. Úroveň výkonu potřebná pro různé způsoby vaření závisí na řadě proměnných, včetně kvality použitého nádobí a typu a množství vařených potravin.

| Úroveň výkonu | Způsob vaření | Příklady použití |
|---|---|---|
| 14–15 | Ohřívání/ smažení/fritování | Ohřívání velkého množství tekutin, vaření nudlí, restování masa, pečení guláše, dušení masa. |
| 8–11 | Intenzivní smažení | Steak, svíčková, bramboráčky, klobásy, palačinky/lívance |
| 7–10 | Smažení | Řízky, játra, ryby, karbanátky, smažená vejce |
| 5–7 | Vaření | Vaření až 1,5 l tekutiny, brambory, zelenina |
| 2–4 | Vaření v páře / dušení / vaření | Vaření v páře a dušení malého množství zeleniny, vaření rýže a mléčných pokrmů |
| 1–2 | Rozpouštění | Rozpouštění másla, želatiny, čokolády |

**POZNÁMKA**

Úroveň výkonu je třeba upravit podle konkrétního nádobí a potravin.

## Maximální zesílení

Funkce Maximální zesílení zajišťuje dodatečný výkon pro jednotlivé varné zóny. (například: potřebujete přivést k varu velké množství vody)
Po uplynutí doby funkce Maximální zesílení se varné zóny automaticky nastavení zpět na nejvyšší nastavení ohřevu.

**POZNÁMKA**

- Za určitých okolností se může funkce Maximální zesílení deaktivovat automaticky, aby se ochránily interní elektronické součásti varné desky. Například není možné nastavit maximální výkon na zadní i přední Flex zóně současně.
- Informace o době funkce Maximální zesílení najdete ve specifikaci varných zón vašeho modelu.

### Řízení napájení

Varné zóny mají k dispozici maximální výkon.
Pokud je tento rozsah výkonu překročen zapnutím funkce Maximální zesílení, řízení napájení automaticky sníží úroveň výkonu varné zóny.
Na displeji této varné zóny se po dobu několika sekund střídavě zobrazuje nastavený stupeň výkonu a maximální možný stupeň výkonu. Poté se na displeji změní nastavená úroveň výkonu na maximální možnou úroveň výkonu.

## Použití Flex zóny (pouze pro modely obsahující flexibilní zónu)

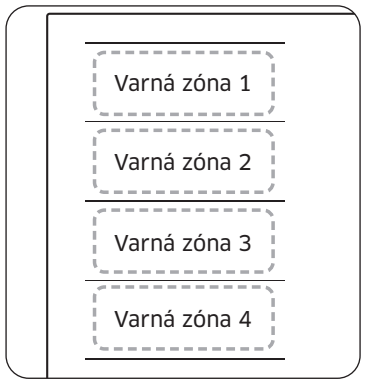
Flex funkce dokáže ovládat celou levou varnou zónu, takže se dá používat velké nádobí. (například: ovální nádobí, hrnec na vaření ryb)

1. Stiskněte tlačítko **Flex zóna** .
2. Pro nastavení a úpravu úrovně výkonu slouží tlačítko **Power level** (Úroveň výkonu).

**POZNÁMKA**

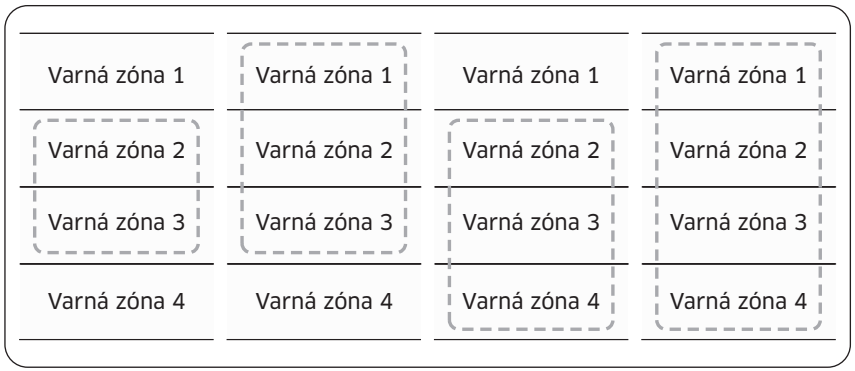
- Stiskněte tlačítko **Flex zóna** během provozu, funkce Flex zóna bude vypnuta.
- Pokud stisknete tlačítko **Flex zóna** , zatímco každý hořák funguje na jiné úrovni výkonu, nastaví se hořák na vysokou úroveň.

## Flex zóna Plus (pouze pro modely vybavené funkcí Flex zóna Plus)




Flexi\ zóna je velká varná plocha na levé straně varné desky (viz obrázek vlevo), která je speciálně navržena tak, aby se do ní vešlo více hrnců a pánví různých tvarů a velikostí najednou. Flex zóna má čtyři zóny, které jsou ovládány jednotlivými induktory, což umožňuje vařit bez ohledu na to, kde je na varné zóně umístěno nádobí.

Díky funkci Flex zóna Plus můžete ke zvětšení varné oblasti použít kombinaci různých varných zón. Stisknutím tlačítko **Flex zóna** můžete použít varnou zónu následujícím způsobem.




**POZNÁMKA**

- Při použití pouze jedné varné zóny musí být průměr dna nádoby menší než 14 cm.
- Varné desce může trvat 5–10 sekund, než rozpozná polohu nádobí.
- Zatímco varná deska rozpoznává nádobí, mohou být slyšet zvuky.
- Během vaření nesundávejte nádobí z desky. Z bezpečnostních důvodů se varná deska automaticky zastaví, pokud je nádobí sejmuto na dobu delší než 5 sekund.

**Použití Flex zóny Plus (pouze pro modely vybavené funkcí Flex zóna Plus)**

1. Stiskněte tlačítko **Flex zóna** .
2. Pro nastavení a úpravu úrovně výkonu slouží tlačítko **Power level** (Úroveň výkonu).

**POZNÁMKA**

- Když stiskněte tlačítko **Flex zóna** během provozu, funkce **Flexibilní zóna** bude vypnuta.
- Když stisknete tlačítko **Flex zóna** , zatímco jednotlivé varné zóny pracují na různých úrovních výkonu, výkon se automaticky nastaví na vyšší úroveň.
- Při přesouvání nebo přidávání nádobí do nové Flex zóny zrušte aktuální operaci a poté stisknutím příslušného tlačítka **Varná zóna** varnou zónu aktivujte.

# Provoz

## Udržovat teplotu

1. Pomocí této funkce se udržuje teplota vařeného jídla. Stiskněte příslušné tlačítko **Maximální zesílení** ▢.
2. Stiskněte tlačítko **Udržovat teplotu** ♨.
3. Změní se displej varné zóny.
4. Opětovným stisknutím tlačítka **Udržovat teplotu** ♨ varnou zónu vypnete.

## Časovač

### Použití časovače jako bezpečnostního vypnutí

Pokud je pro varnou zónu nastaven určitý čas, po jeho uplynutí se varná zóna sama vypne. Tuto funkci lze použít pro více varných zón současně.

### Nastavení časovače

Varné zóny, pro které chcete použít bezpečnostní vypnutí, musí být zapnuté.

1. Stiskněte tlačítko **Časovač** ◷.
2. Časovač můžete nastavit opakovaným mačkáním tlačítka **Časovač** ◷.
3. Pokud chcete nastavení časovače zrušit, podržte tlačítko **Časovač** ◷ po dobu 3 sekund.

**POZNÁMKA**

- Pokud chcete nastavení změnit rychleji, stiskněte a podržte libovolné tlačítko **Časovač** ◷, dokud nedosáhnete požadované hodnoty.
- Po ukončení časovače se ozve několik pípnutí. Varná zóna však nebude vypnuta.

## Funkce Pozastavit/Pokračovat

Funkce **Pozastavit/Pokračovat** současně přepne všechny zapnuté varné zóny na nízký výkon a poté zpět na dříve nastavený stupeň výkonu. Tuto funkci lze použít ke krátkému přerušení vaření a následnému pokračování, např. za účelem vyřízení telefonního hovoru.
Po aktivaci funkce **Pozastavit/Pokračovat** se deaktivují všechna tlačítka kromě tlačítek **Pozastavení a zámek** ⏸(3sec) a **Zapnout/Vypnout** ⏻.
Ve vaření můžete pokračovat po opětovném stisknutí tlačítka **Pozastavení a zámek** ⏸(3sec).

| | Ovládací panel | Displej |
|---|---|---|
| Zapnutí | Stiskněte tlačítko **Pozastavení a zámek** ⏸(3sec) | ⏸ |
| Vypnutí | Stiskněte tlačítko **Pozastavení a zámek** ⏸(3sec) | Návrat na předchozí úroveň výkonu |

## Rychlé zastavení

Tato možnost snižuje počet kroků a dobu potřebnou k ukončení vaření.
Varnou zónu můžete vypnout stisknutím tlačítka **Varná zóna** ▢ po dobu 2 sekund.

**POZNÁMKA**

Tlačítko **Flex zóna** ⬚ nepodporuje funkci rychlého zastavení.

## Dětský bezpečnostní zámek

Dětský bezpečnostní zámek můžete použít jako ochranu proti nechtěnému zapnutí varné zóny a aktivaci varné plochy. Také ovládací panel, s výjimkou tlačítka **Zapnutí/Vypnutí** ⏻ (pouze vypnutí ovládání), lze uzamknout, aby se zabránilo neúmyslné změně nastavení, například při otírání panelu hadříkem.

### Aktivace/deaktivace dětského bezpečnostního zámku

1. Stiskněte tlačítko **Pozastavení a zámek** ⏸ přibližně na 3 sekundy. Ozve se potvrzovací akustický signál.
2. Stiskněte libovolné tlačítko. L se objeví na displejích, což značí aktivaci dětského bezpečnostního zámku.
3. Dětský bezpečnostní zámek můžete vypnout opětovným stisknutím tlačítka **Pozastavení a zámek** ⏸ po dobu 3 sekund.
   Ozve se potvrzovací akustický signál.

**POZNÁMKA**

- Dětský zámek se aktivuje bez ohledu na zapnutí/vypnutí napájení.
- Dětský bezpečnostní zámek můžete zapnout i během vaření. Pokud chcete vypnout hořák se zapnutým dětským bezpečnostním zámkem, stiskněte tlačítko **Zapnout/Vypnout** ⏻ nebo nejprve vypněte dětský bezpečnostní zámek a poté stiskněte příslušné tlačítko **Varná zóna** ▢.

## Limit maximálního výkonu

Tato funkce umožňuje nastavit maximální výkon jednotky.

1. Ponechejte spotřebič vypnutý.
2. Dětský bezpečnostní zámek zapnete stisknutím tlačítka **Pozastavení a zámek** ⏸ po dobu přibližně 3 sekund.
3. Stiskněte současně levé přední tlačítko **Varná zóna** ▢ a pravé přední tlačítko **Varná zóna** ▢ po dobu přibližně 3 sekund.
4. Stiskněte tlačítko **Časovač** ◷ přibližně na 3 sekundy.
   Na displejích se zobrazí Po a aktuální maximální výkon.
5. Limit výkonu můžete upravit pomocí tlačítka **Pozastavení a zámek** ⏸.
   (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻.

**POZNÁMKA**

V režimu nízkého výkonu (3000 W, 4000 W) se úroveň výkonu přizpůsobí automaticky.

## Zapnutí/vypnutí zvuku

1. Stiskněte tlačítko **Zapnout/Vypnout** ⏻ přibližně na 1–2 sekundy.
2. Do 10 sekund od zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko **Časovač** ◷ po dobu 3 sekund.
3. Zvuk se vypne a na displeji se zobrazí 0F.
4. Pokud chcete změnit nastavení zvuku, opakujte kroky 1 a 2. Zvuk se zapne a na displeji se zobrazí On.

**POZNÁMKA**

Po uplynutí 10 sekund od zapnutí spotřebiče již není možné měnit nastavení zvuku.

## Smart Connect

Varná deska je vybavena vestavěným Wi-Fi modulem, který lze použít pro synchronizaci varné desky s aplikací SmartThings. V aplikaci ve smartphonu můžete:

- monitorovat provozní stav a nastavení úrovně výkonu prvků varné desky;
- kontrolovat a měnit nastavení časovače.

Funkce, které lze ovládat z aplikace SmartThings, nemusí fungovat hladce, pokud jsou špatné komunikační podmínky nebo je produkt nainstalován na místě se slabým signálem Wi-Fi.

**Jak připojit varnou desku**

Než budete moci používat funkce dálkového ovládání varné desky Samsung, musíte ji spárovat s aplikací SmartThings.

1. Stáhněte si aplikaci SmartThings do chytrého zařízení a otevřete ji.
2. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻ po dobu 1–2 sekund.
3. Dětský bezpečnostní zámek zapnete stisknutím tlačítka **Pozastavení a zámek** ⏸ (3sec) po dobu přibližně 3 sekund.
4. Postupujte podle pokynů v aplikaci a poté stiskněte a podržte tlačítko Max po dobu 3 sekund.
5. Během navazování spojení bude blikat indikátor Wi-Fi. Po dokončení procesu bude indikátor svítit bez blikání. Nyní je varná deska úspěšně připojena.
6. Pokud se indikátor Wi-Fi Smart Connect nerozsvítí, postupujte podle pokynů v aplikaci a připojte se znovu.

**POZNÁMKA**

- Dbejte na to, abyste funkci Smart Connect nastavovali pouze v době, kdy není varná deska v provozu.
- Další informace najdete ve webové příručce na adrese www.samsung.com

**Zapnutí/vypnutí Wi-Fi**

- Pokud chcete zapnout/vypnout Wi-Fi, opakujte kroky **2** až **4**.

# Údržba zařízení

## Ovládání digestoře

Tento produkt je vybaven zařízením Bluetooth, které můžete použít k připojení varné desky k modelům digestoří s podporou ovládání od společnosti Samsung. Prostřednictvím připojení Bluetooth můžete z aplikace SmartThings ovládat digestoř.
Více informací o modelech digestoří s podporou ovládání od společnosti Samsung najdete na webu www.samsung.com.

**Připojení modelu digestoře s podporou ovládání**

1. Stáhněte si do smartphonu aplikaci SmartThings a spusťte ji. Poté dokončete postup Smart Connect a připojte se k varné desce.
2. Postupujte podle pokynů Bluetooth modelu digestoře s ovládáním a aktivujte připojení Bluetooth.
3. Připojení Bluetooth navážete souběžným stisknutím a podržením tlačítek **Časovač** ◷ a **Pozastavení a zámek** ⏸ (3 sec). Po úspěšném navázání připojení Bluetooth se na displeji zobrazí bt.
4. Při používání ovládání digestoře postupujte podle pokynů uvedených v uživatelské příručce modelu digestoře s ovládáním a v průvodci aplikací.

**POZNÁMKA**

- Pokud se připojení Smart Connect nezdaří, nelze aplikaci SmartThings použít k monitorování a ovládání digestoře.
- Bez připojení Smart Connect k varné desce můžete ke spárování varné desky s digestoří a následné synchronizaci použít připojení Bluetooth. K tomu je nutné postupovat podle výše uvedených kroků 2 a 3.

## Varná deska

**⚠ VAROVÁNÍ**

Čisticí prostředky nesmí přijít do styku s vyhřívaným sklokeramickým povrchem: Všechny čisticí prostředky musí být po čištění odstraněny dostatečným množstvím čisté vody, protože při zahřátí povrchu mohou mít leptavý účinek. Nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na grily nebo trouby, drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky na pánve.

**POZNÁMKA**

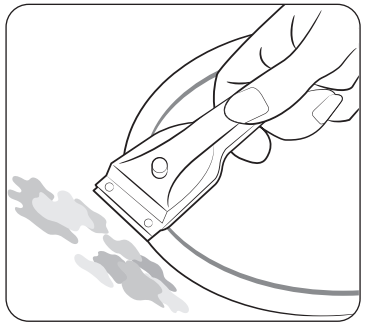
Sklokeramický povrch čistěte po každém použití, když je ještě teplý na dotek. Tím zabráníte tomu, aby se rozlitá tekutina připálila na povrch. Odstraňte vodní kámen, stopy po vodě, kapky od tuku a kovové zabarvení pomocí běžně dostupného čisticího prostředku na keramické sklo nebo nerezovou ocel.

## Lehké znečištění

1. Sklokeramický povrch otřete vlhkým hadrem.
2. Otřete do sucha čistým hadrem. Na povrchu nesmí zůstat zbytky čisticího prostředku.
3. Jednou týdně důkladně vyčistěte celou sklokeramickou varnou plochu běžně dostupným čisticím prostředkem na keramické sklo nebo nerezovou ocel.
4. Sklokeramický povrch otřete dostatečným množstvím čisté vody a poté do sucha čistým hadříkem, který nepouští vlákna.

# Údržba zařízení

## Odolné znečištění

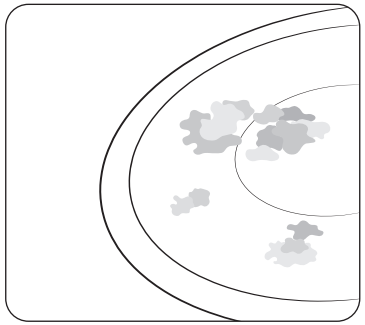


1. K odstranění zapečených potravin a odolných skvrn použijte škrabku na sklo.
2. Přiložte škrabku na sklo zešikma ke sklokeramickému povrchu desky.
3. Odstraňte nečistoty seškrábnutím hranou škrabky.

**POZNÁMKA**

Škrabky na sklo a čističe sklokeramických desek jsou k dostání ve specializovaných prodejnách.

## Problémové nečistoty



1. Připálený cukr, roztavený plast, hliníkovou fólii nebo jiné materiály odstraňte ihned škrabkou na sklo, dokud jsou ještě horké.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Při použití škrabky na sklo na horké varné zóně hrozí nebezpečí popálení:

2. Až varná deska vychladne, vyčistěte ji běžným způsobem. Pokud již varná zóna, na které se něco roztavilo, vychladla, znovu ji zahřejte a vyčistěte.

**POZNÁMKA**

Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu sklokeramické desky, způsobené například pánví s ostrými hranami, nelze odstranit. Nemají však negativní vliv na fungování varné desky.

## Rám varné desky (volitelný)

**⚠ VAROVÁNÍ**

Na rám varné desky nepoužívejte ocet, citronovou šťávu ani odstraňovač vodního kamene, jinak se na něm objeví matné skvrny.

1. Rám otřete vlhkým hadrem.
2. Vysušené nečistoty navlhčete mokrým hadrem. Otřete a osušte.

## Zajištění ochrany spotřebiče před poškozením

- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní povrch ani na nic neodkládejte
- Nepoužívejte varnou zónu, pokud na varné desce není žádná pánev nebo pokud je pánev prázdná.
- Sklokeramická deska je velmi pevná a odolná vůči teplotním šokům, ale není nerozbitná. Může se poškodit pádem obzvláště ostrého nebo tvrdého předmětu na varnou desku.
- Nepokládejte pánev na rám varné desky. Mohlo by dojít k poškrábání a poškození povrchové úpravy.
- Dávejte pozor, aby se na rám varné desky nevylily kyselé tekutiny, například ocet, citronová šťáva a prostředky na odstraňování vodního kamene, protože by mohly způsobit vznik matných skvrn.
- Pokud se do kontaktu s horkou varnou zónou dostane cukr nebo přípravek obsahující cukr a rozpustí se, měl by se okamžitě odstranit kuchyňskou škrabkou, dokud je ještě horký. Pokud se nechá zchladnout, může při odstraňování poškodit povrch desky.
- Všechny předměty a materiály, které by se mohly roztavit, například plasty, hliníkové fólie a pečicí fólie, ukládejte mimo povrch sklokeramické desky. Pokud se něco takového na varné desce připeče, je třeba to okamžitě odstranit škrabkou.

# Odstraňování problémů a servis

## Odstraňování problémů

Závada může být způsobena drobnou informací, kterou můžete za pomoci následujících pokynů sami opravit. Pokud následující pokyny ve vašem konkrétním případě nepomohou, nepokoušejte se o další opravy.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Opravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik. Nesprávně provedené opravy mohou pro uživatele znamenat značné riziko. Pokud spotřebič potřebuje opravu, obraťte se na zákaznické středisko.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Co mám dělat, pokud varné zóny nefungují? | • Pojistka v domovní elektroinstalaci není v pořádku. | • Pokud se pojistky několikrát vypnou, zavolejte autorizovaného elektrikáře. |
| Co mám dělat, pokud se varné zóny nezapínají? | • Omylem bylo stisknuto tlačítko **Zapnout/Vypnout** ⏻.<br>• Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadrem nebo pokrytý tekutinou. | • Spotřebič je správně zapnutý.<br>• Očistěte ovládací panel. |
| Co mám dělat, když náhled zmizí zobrazení s výjimkou H, h indikátoru zbytkového tepla? | • Omylem bylo stisknuto tlačítko **Zapnout/Vypnout** ⏻.<br>• Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadrem nebo pokrytý tekutinou. | • Spotřebič je správně zapnutý.<br>• Očistěte ovládací panel. |
| Co mám dělat, když se po vypnutí varných zón na displeji nezobrazuje indikátor zbytkového tepla? | • Varná zóna se používala jen krátce, a proto se dostatečně nezahřála. | • Pokud je varná zóna horká, zavolejte místnímu servisnímu středisku. |

# Odstraňování problémů a servis

| Informační kód | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| C0 | Je problém se senzorem teploty hořáku. | Restartujte spotřebič pomocí tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻. Pokud problém přetrvává, odpojte napájení na déle než 30 sekund. Poté spotřebič restartujte a zkuste to znovu. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte místní servisní středisko. |
| C1 | Zjištěná teplota je vyšší, než je určeno. | |
| C2 | Je problém se senzorem PBA. | |
| A2 | Stejnosměrný motor nepracuje kvůli problémům s deskou plošných spojů či kabeláží nebo kvůli elektrickým poruchám na lopatce motoru. | |
| dO | Tlačítko je stisknuté déle než 8 sekund. | Zkontrolujte, zda je tlačítko mokré nebo stisknuté. Pokud problém přetrvává, restartujte spotřebič pomocí tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte místní servisní středisko. |
| F0 | Nefunguje komunikace mezi hlavní a vedlejší deskou plošných spojů. | Restartujte spotřebič pomocí tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻. Pokud problém přetrvává, odpojte napájení na déle než 30 sekund. Poté restartujte spotřebič. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte místní servisní středisko. |
| F2 | Integrovaný obvod s dotykovým ovládáním nekomunikuje běžným způsobem. | |
| UP | Hodnota je mimo normální napětí (220 – 240 V). | Zkontrolujte domácí prostředí napájení. |
| U8 | Pokud varná nádoba není vhodná pro indukci nebo spotřebič pracuje bez varné nádoby, zobrazí se informace na displeji. | Použijte varnou nádobu vhodnou pro indukci. |

**Co mám dělat, pokud se varná zóna nezapíná nebo nevypíná?**

To může mít jednu z následujících příčin:

- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadrem nebo pokrytý tekutinou.
- Je aktivován dětský zámek a zobrazuje se L.

**Co mám dělat, pokud je rozsvíceno dO?**

Zkontrolujte následující:

- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkým hadrem nebo pokrytý tekutinou. Reset provedete stisknutím tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻.
- Pokud kapalina přetekla na ovládací panel, otřete ji.

**Co mám dělat, pokud je rozsvíceno H?**

Zkontrolujte následující:

- Varná deska je přehřátá z důvodu nesprávného fungování.
- Po zchladnutí varné desky proveďte reset stisknutím tlačítka **Zapnout/Vypnout** ⏻.

**Co mám dělat, pokud je rozsvíceno U?**

Zkontrolujte následující:

- Nádobí je nevhodné, příliš malé nebo na varnou zónu nebylo umístěno žádné nádobí.
- Při použití nevhodného nádobí zobrazená zpráva automaticky zmizí.

**Co mám dělat, když po vypnutí varné desky běží chladicí ventilátor?**

Zkontrolujte následující:

- Po skončení používání varné desky se chladicí ventilátor sám spustí a začne chladit.
- Po vychladnutí elektroniky varné desky nebo po uplynutí maximální doby (10 minut) se chladicí ventilátor vypne.
- Pokud si vyžádáte servisní zásah v souvislosti s informacemi, které se vyskytly během provozu spotřebiče, může být návštěva technika zákaznického servisu zpoplatněna i přesto, že je výrobek ještě v záruce.

## Servis

Než zavoláte o radu nebo na servis, podívejte se do části „Odstraňování problémů“. Pokud nadále potřebujete pomoc, postupujte podle níže uvedených pokynů.

Jde o technickou závadu?

Pokud ano, kontaktujte zákaznické středisko.
Vždy se předem připravte na diskuzi. To usnadní proces diagnostiky problému a také rozhodování, zda je nutná návštěva zákaznického servisu.
Poznamenejte si prosím následující informace.

- Jak se problém projevuje?
- Za jakých okolností k problému dochází?

Během hovoru mějte po ruce informaci o modelu a sériovém čísle svého spotřebiče. Tyto informace jsou na typovém štítku uvedeny následovně:

- Popis modelu
- S/N kód (15 číslic)

Doporučujeme vám si tyto informace opsat.

- Model:
- Sériové číslo:

Kdy vám vznikají náklady i během záruční doby?

- Pokud jste mohli problém odstranit sami použitím některého z řešení uvedených v části „Odstraňování problémů“.
- Pokud musí technik zákaznického servisu absolvovat několik servisních výjezdů, protože mu před návštěvou nebyly poskytnuty všechny relevantní informace, takže musí například jet pro náhradní díly. Výše popsaná příprava na telefonní hovor vám ušetří náklady na tyto cesty.

## Poznámka

SAMSUNG

OTÁZKY NEBO KOMENTÁŘE?

| ZEMĚ | VOLEJTE | NEBO NÁS NAVŠTIVTE ONLINE NA ADRESE |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias uteis das 9h as 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)<br>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 |

| ZEMĚ | VOLEJTE | NEBO NÁS NAVŠTIVTE ONLINE NA ADRESE |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

# Indukčná varná doska

## Používateľská príručka

NZ64B6056** / NZ64B6058**
NZ63B6056** / NZ63B6058**

SAMSUNG

# Obsah


## Používanie tohto návodu 3

V tejto používateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly: 3
Názov modelu a sériové číslo 3

## Bezpečnostné pokyny 3

Likvidácia obalového materiálu 7
Správna likvidácia starého spotrebiča 7
Správna likvidácia tohto výrobku (odpad z elektrických a elektronických zariadení) 7

## Inštalácia varnej dosky 8

Bezpečnostné pokyny pre osobu vykonávajúcu inštaláciu 8
Potrebné náradie 8
Pripojenie k elektrickej sieti 8
Inštalácia do pracovnej dosky 9
Komponenty 11

## Skôr ako začnete 11

Varné zóny 11
Ovládací panel 12
Indukčný ohrev 13
Bezpečnostné vypnutie 13
Indikátor zvyškového tepla 14
Detekcia teploty 14
Riad 14
Používanie dotykových tlačidiel 18
Prevádzkové zvuky 18
Počiatočné vyčistenie 18

## Prevádzka 18

Zapnutie spotrebiča 18
Vypnutie spotrebiča 18
Výber varnej zóny a výkonového stupňa 19
Max. zosilnenie 20
Používanie Flex zóny (Len pre modely s použitou Flex zónou) 20
Flex zóna Plus (Len pre modely s použitou Flex zónou Plus) 21
Udržiavanie v teple 22
Časovač 22
Pozastavenie/Obnovenie 22
Rýchle zastavenie 22
Detská poistka 23
Maximálny výkonový limit 23
Zapnutie/vypnutie zvuku 24
Smart Connect 24
Ovládanie digestora 25

## Údržba spotrebiča 25

Varná doska 25
Mierne znečistenie 25
Odolné nečistoty 26
Pripálené nečistoty 26
Rám varnej dosky (voliteľný) 27
Aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča 27

## Riešenie problémov a servis 27

Riešenie problémov 27
Servis 29

# Používanie tohto návodu

Skôr ako začnete spotrebič používať, si pozorne prečítajte tento návod na použitie a osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným informáciám uvedeným v nasledujúcej časti. Tento návod si uschovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.
Pri zmene majiteľa spotrebiča nezabudnite odovzdať návod novému majiteľovi.

### V tejto používateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:

**⚠ VAROVANIE**

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu mať viesť k **vážnemu zraneniu alebo smrti**.

**⚠ UPOZORNENIE**

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu mať viesť k **ľahkému zraneniu alebo škode na majetku**.

**⚠ UPOZORNENIE**

Aby ste znížili riziko požiaru, výbuchu, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo zranenia pri používaní varnej dosky, dodržiavajte tieto základné bezpečnostné opatrenia.

**POZNÁMKA**

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré používateľom pomáhajú pri manipulácii s výrobkom.

### Názov modelu a sériové číslo

Názov modelu aj sériové číslo sú uvedené na štítku pod základňou varnej dosky.

Pre neskoršie použitie si tieto informácie zapíšte na túto stranu, prípadne si sem nalepte ďalší štítok výrobku (umiestnený v hornej časti výrobku).

Názov modelu _____

Sériové číslo _____

# Bezpečnostné pokyny

Bezpečnostné stránky tohto spotrebiča zodpovedajú všetkým uznávaným technickým a bezpečnostným normám. Ako výrobcovia však tiež veríme, že je našou povinnosťou oboznámiť vás s nasledujúcimi bezpečnostnými pokynmi.

## ⚠ VAROVANIE

Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
Na deti je potrebné dávať pozor, aby sa so spotrebičom nehrali.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú rizikám, ktoré sú s ním spojené. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.

Po inštalácii by malo byť možné tento spotrebič odpojiť od napájania. Odpojenie sa môže dosiahnuť tak, že zástrčka bude prístupná alebo začlenením spínača do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.

# Bezpečnostné pokyny

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Uvedený spôsob pripevnenia nesmie závisieť od použitia lepidiel, pretože sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.

VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste predišli prípadnému zasiahnutiu elektrickým prúdom.

Počas používania sa spotrebič zohreje na veľmi vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov vo vnútri varnej dosky.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zohriať na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa nemali púšťať do blízkosti spotrebiča.

Parný čistič sa nesmie používať.

Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, by sa nemali klásť na povrch varnej dosky, pretože sa môžu zohriať na vysokú teplotu.

Po použití vypnite prvok varnej dosky jeho ovládacím prvkom a nespoliehajte sa na detektor panvice.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Na proces varenia je potrebné dohliadať. Na krátky proces varenia je potrebné dohliadať nepretržite.

Aby sa predišlo prehriatiu, spotrebič sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvierka.

VAROVANIE: Počas používania sa spotrebič a jeho prístupné časti zohrejú na veľmi vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú púšťať do blízkosti spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

VAROVANIE: Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže viesť k vzniku požiaru.

NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň prikryte napr. pokrievkou alebo požiarnou prikrývkou.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varných plochách neuchovávajte žiadne predmety.

VAROVANIE: Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom varného spotrebiča alebo označené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne chrániče varnej dosky zabudované do spotrebiča. Používanie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

Povrchy sa ľahko môžu počas používania zohriať na veľmi vysokú teplotu.
Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú rizikám, ktoré sú s ním spojené. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí do 8 rokov.

## ⚠ UPOZORNENIE

Zaistite, aby bol spotrebič správne nainštalovaný a uzemnený kvalifikovaným technikom.
Servis spotrebiča by mal vykonávať iba kvalifikovaný servisný personál. Ak opravy vykonajú nekvalifikované osoby, môže dôjsť k zraneniu alebo vážnej poruche. Ak je spotrebič potrebné opraviť, obráťte sa na miestne servisné stredisko. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniu a strate záruky.
Zapustené spotrebiče je možné prevádzkovať až po ich inštalácii do skriniek a pracovných plôch, ktoré zodpovedajú príslušným normám. Zaistí sa tým dostatočná ochrana pred kontaktom s elektrickými jednotkami, ako to vyžadujú základné bezpečnostné normy.
Ak spotrebič nefunguje správne alebo v prípade zlomenia, vzniku trhlín alebo prasklín:

- vypnite všetky varné zóny;
- odpojte varnú dosku od elektrickej siete; a
- obráťte sa na miestne servisné stredisko.

Ak varná doska praskne, spotrebič vypnite, aby ste predišli prípadnému zasiahnutiu elektrickým prúdom. Varnú dosku nepoužívajte, kým nevymeníte sklenený povrch.

# Bezpečnostné pokyny

Varnú dosku nepoužívajte na ohrievanie hliníkovej fólie, výrobkov zabalených v hliníkovej fólii alebo mrazených potravín balených v hliníkovom riade.

Kvapalina medzi dnom panvice a varnou doskou môže vytvárať tlak pary. To môže spôsobiť, že panvica bude skákať.

Vždy dbajte na to, aby boli varný povrch a dno panvice suché.

Pri varení sa varné zóny zohrejú na veľmi vysokú teplotu.

Malé deti nikdy nepúšťajte do blízkosti spotrebiča.

Všetky obalové materiály uchovávajte dôsledne mimo dosahu detí, pretože obalové materiály môžu byť pre deti nebezpečné.

Tento spotrebič je určený len na bežné varenie a vyprážanie v domácnosti. Nie je určený na komerčné alebo priemyselné použitie.

Varnú dosku nikdy nepoužívajte na vykurovanie miestnosti.

Pri zapájaní elektrických spotrebičov do sieťových zásuviek v blízkosti varnej dosky buďte opatrní. Sieťové káble sa nesmú dostať do kontaktu s varnou doskou.

Prehriaty tuk a olej sa môžu rýchlo vznietiť. Pri príprave pokrmov v tuku alebo oleji, napríklad pri príprave hranolčekov, nikdy nenechávajte povrchové jednotky bez dozoru.

Po použití varné zóny vypnite.

Ovládacie panely udržiavajte vždy čisté a suché.

Na varnú dosku nikdy neklaďte horľavé predmety, mohli by ste spôsobiť požiar.

Pri neopatrnom používaní hrozí popálenie spotrebičom.

Káble elektrických spotrebičov sa nesmú dotýkať horúceho povrchu varnej dosky alebo horúceho riadu.

Varnú dosku nepoužívajte na sušenie oblečenia.

**Osoby s kardiostimulátormi a aktívnymi srdcovými implantátmi musia udržiavať svoju hornú časť tela v minimálnej vzdialenosti 30 cm od zapnutých indukčných varných zón. V prípade pochybností by ste sa mali poradiť s výrobcom vášho zariadenia alebo s lekárom. (Len model s indukčnou varnou doskou)**

Spotrebič sa nepokúšajte sami opravovať, rozoberať alebo upravovať.

Pred čistením spotrebič vždy vypnite.

Varnú dosku čistite podľa pokynov na čistenie a starostlivosť uvedených v tomto návode.

Domáce zvieratká nepúšťajte k spotrebiču, pretože domáce zvieratká môžu stúpiť na ovládacie prvky spotrebiča a spôsobiť poruchu.

## Likvidácia obalového materiálu

**⚠ VAROVANIE**

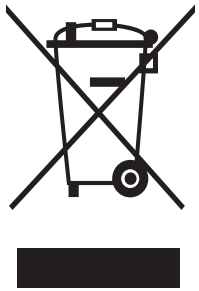
Všetky materiály použité na zabalenie spotrebiča sú plne recyklovateľné. Obaly a časti z tvrdej peny sú riadne označené. Obalové materiály a staré spotrebiče likvidujte s ohľadom na bezpečnosť a životné prostredie.

## Správna likvidácia starého spotrebiča

**⚠ VAROVANIE**

Starý spotrebič pred likvidáciou znefunkčnite, aby nepredstavoval nebezpečenstvo. Požiadajte kvalifikovaného technika o odpojenie spotrebiča od elektrickej siete a odstránenie sieťového kábla.
Spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu.
Informácie o dátumoch zberu a verejných zberných dvoroch získate na miestnom oddelení pre zber odpadu alebo na miestnom úrade.

## Správna likvidácia tohto výrobku (odpad z elektrických a elektronických zariadení)



(Platí v krajinách so systémom separovaného zberu)
Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v dokumentácii znamená, že výrobok a jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, kábel USB) by sa na konci svojej životnosti nemali likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom. V záujme zabránenia možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia spôsobenému nekontrolovanou likvidáciou odpadu oddeľte tieto položky od iných typov odpadu a zodpovedne ich recyklujte, aby ste podporili udržateľné opätovné využívanie materiálnych zdrojov. Používatelia v domácnostiach by sa mali obrátiť buď na predajcu, u ktorého si tento výrobok zakúpili, alebo na úrad miestnej samosprávy, kde im poskytnú informácie o tom, kde a ako môžu tieto položky odovzdať na ekologicky bezpečnú recykláciu.
Firemní používatelia by sa mali obrátiť na svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a jeho elektronické príslušenstvo by sa nemali likvidovať spolu s ostatným komerčným odpadom.

Informácie o environmentálnych záväzkoch spoločnosti Samsung a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétneho výrobku, napr. nariadenie REACH, nájdete na stránke: https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/

# Inštalácia varnej dosky



**⚠ VAROVANIE**

Dbajte na to, aby nový spotrebič nainštaloval a uzemnil iba kvalifikovaný personál.
Dodržte, prosím, tento pokyn. Záruka sa nevzťahuje na žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku nesprávnej inštalácie.
Technické údaje sú uvedené na konci tejto príručky.

## Bezpečnostné pokyny pre osobu vykonávajúcu inštaláciu

- V elektrickej inštalácii sa musí nachádzať zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch so šírkou kontaktného otvoru minimálne 3 mm. Medzi vhodné izolačné zariadenia patria ističe vedenia, poistky (skrutkové poistky je potrebné vybrať z držiaka), vypnutia zvodového prúdu a stýkače.
- Z hľadiska požiarnej ochrany tento spotrebič zodpovedá norme EN 60335 - 2 - 6. Tento typ spotrebiča sa môže nainštalovať tak, že na jednej strane má vysokú skrinku alebo stenu.
- Inštalácia musí zaručovať ochranu pred zasiahnutím elektrickým prúdom.
- Kuchynská linka, v ktorej je spotrebič zabudovaný, musí spĺňať požiadavky na stabilitu podľa normy DIN 68930.
- Na ochranu pred vlhkosťou musia byť všetky rezané plochy utesnené vhodným tesniacim tmelom.
- Na dláždených pracovných plochách musia byť špáry v oblasti, kde je osadená varná doska, úplne vyplnené špárovacou hmotou.
- Na pracovných doskách z prírodného, umelého kameňa alebo keramiky musia byť zaskakovacie pružiny prilepené na miesto vhodnou umelou živicou alebo zmiešaným lepidlom.
- Zaistite, aby tesnenie správne priliehalo k pracovnej ploche bez akýchkoľvek medzier. Dodatočný silikónový tmel sa nesmie aplikovať; pretože by to sťažilo demontáž pri servise.
- Pri demontáži sa musí varná doska vytlačiť zospodu.
- Pod varnú dosku sa môže nainštalovať doska.
- Vetracia medzera medzi pracovnou doskou a prednou stranou linky pod ňou nesmie byť zakrytá.

## Potrebné náradie

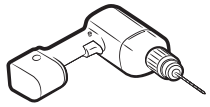
Ceruzka

Hlavový skrutkovač Phillips

Pravítko alebo zrovnávacia lata

Bezpečnostné okuliare

Šabľová píla



Vŕtačka

## Pripojenie k elektrickej sieti

Pred pripojením skontrolujte, či menovité napätie spotrebiča, teda napätie uvedené na typovom štítku, zodpovedá dostupnému napájaciemu napätiu. Typový štítok sa nachádza na spodnom kryte varnej dosky.

**⚠ VAROVANIE**

Pred pripojením vodičov k obvodu vypnite napájanie obvodu.

Napätie vyhrievacieho prvku je AC 230 V~. Spotrebič dokonale funguje aj v sieťach s AC 220 V~ alebo AC 240 V~. Varná doska sa musí pripojiť k elektrickej sieti pomocou zariadenia, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od siete na všetkých póloch so šírkou otvorenia kontaktu minimálne 3 mm, akým je napr. automatické ochranné vypnutie vedenia, vypnutie zvodového prúdu alebo poistka.

**⚠ VAROVANIE**

Pripojenie káblov sa musí vykonať v súlade s predpismi a skrutky svoriek sa musia bezpečne utiahnuť.

**⚠ VAROVANIE**

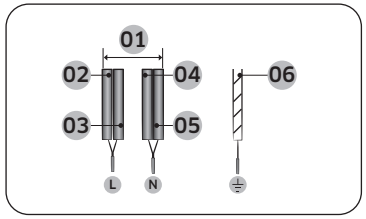
Po pripojení varnej dosky k elektrickej sieti skontrolujte, či sú všetky varné zóny pripravené na použitie, a to postupným krátkym zapnutím každej varnej zóny pri maximálnom nastavení s vhodným riadom.

**⚠ VAROVANIE**

Venujte pozornosť (zhoda) rozmiestneniu nulového a fázových vodičov v domovej prípojke a spotrebiči (schémy zapojenia); aby nedošlo k poškodeniu komponentov.
Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené nesprávnou inštaláciou.

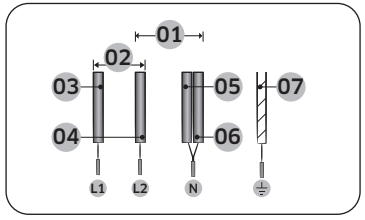
**⚠ VAROVANIE**

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.



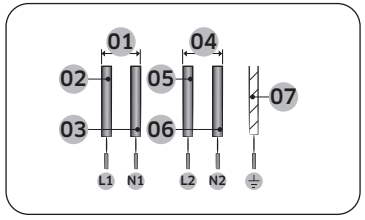

1N~ (32 A)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **04** | Modrý |
| **02** | Čierny | **05** | Šedý |
| **03** | Hnedý | **06** | Žltozelený |




2N~ (16 A): Pred pripojením oddeľte 2-fázové vodiče (L1 a L2).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **05** | Modrý |
| **02** | 380 – 415 V~ | **06** | Šedý |
| **03** | Čierny | **07** | Žltozelený |
| **04** | Hnedý | | |



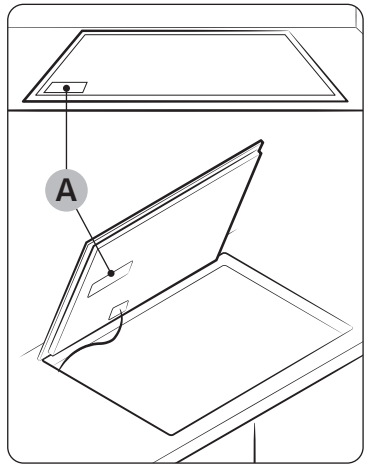

2 x 1N~ (16 A): Pred pripojením oddeľte vodiče.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01** | 220 – 240 V~ | **05** | Hnedý |
| **02** | Čierny | **06** | Šedý |
| **03** | Modrý | **07** | Žltozelený |
| **04** | 220 – 240 V~ | | |

**⚠ VAROVANIE**

Aby ste napájanie správne pripojili, postupujte podľa schémy zapojenia pripevnenej v blízkosti svoriek.

## Inštalácia do pracovnej dosky




**A.** Sériové číslo

**POZNÁMKA**

Pred inštaláciou si zapíšte sériové číslo uvedené na typovom štítku spotrebiča. Toto číslo budete potrebovať, ak budete žiadať o servis, a po inštalácii už nebude prístupné, pretože je uvedené na pôvodnom typovom štítku na hornej alebo spodnej strane spotrebiča.

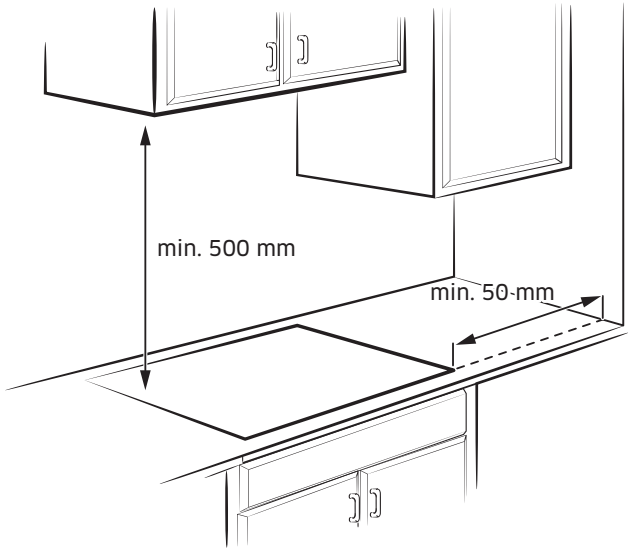
**POZNÁMKA**

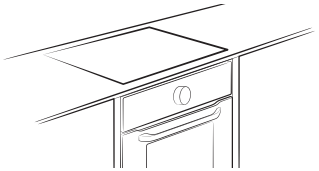
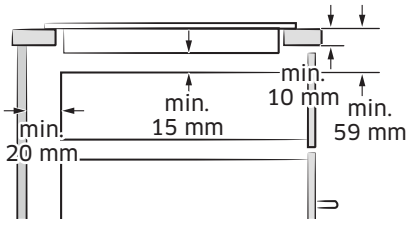
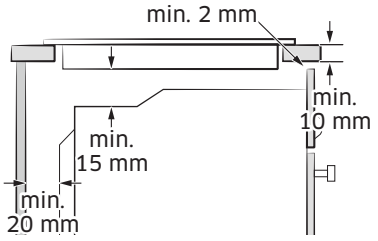
Osobitnú pozornosť venujte požiadavkám na minimálny priestor a voľný priestor.

**POZNÁMKA**

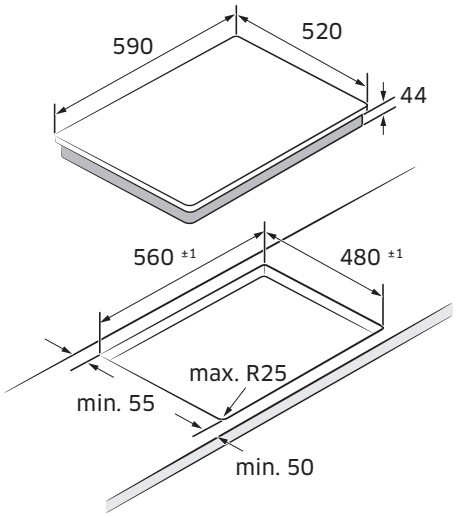
Spodná časť varnej dosky je vybavená ventilátorom. Ak sa pod varnou doskou nachádza zásuvka, nemala by sa používať na odkladanie malých predmetov alebo papiera, pretože ak by sa nasali do ventilátora, mohli by ventilátor poškodiť alebo narušiť chladenie.

# Inštalácia varnej dosky

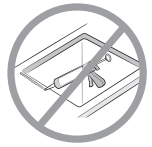



| Zásuvka | Rúra |
|---|---|
| |  |
|  |  |

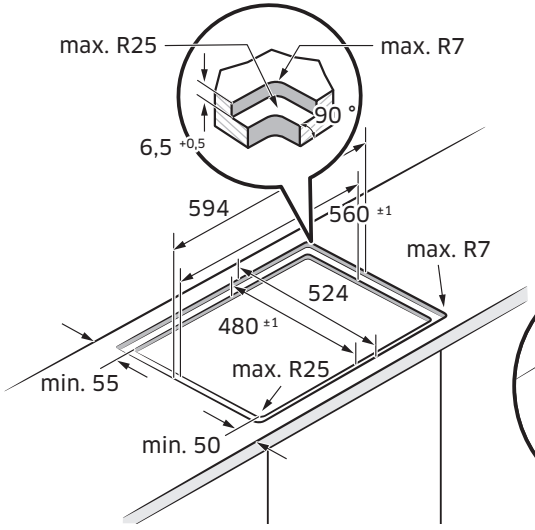


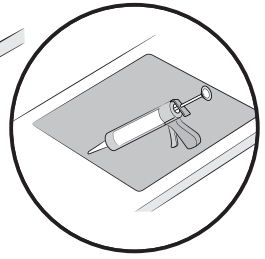


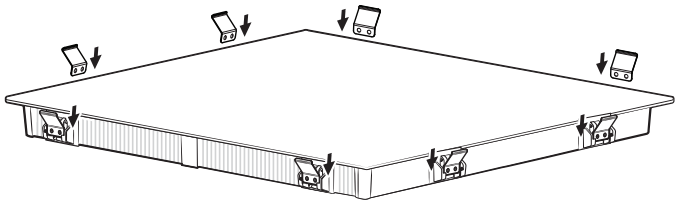

Jednotka: mm

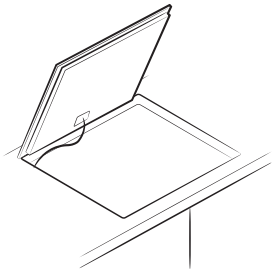


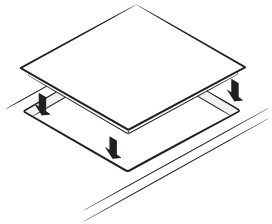
**Zapustený typ (nainštalovať sa môže len model NZ6******FK)**



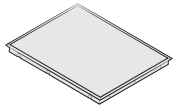









## Komponenty



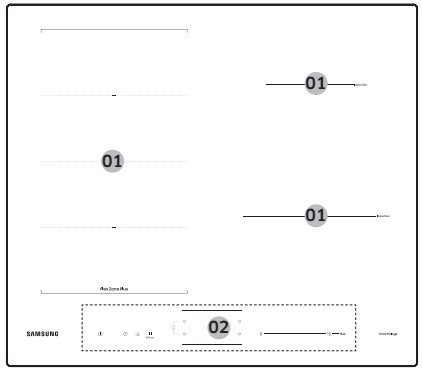
Indukčná varná doska

Pružinový držiak

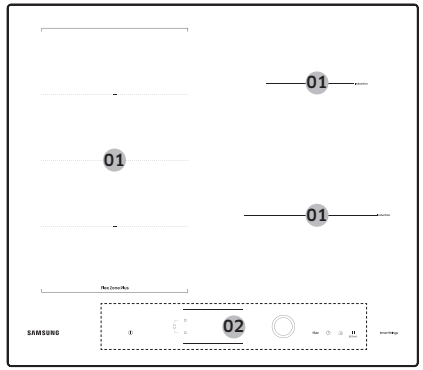
# Skôr ako začnete

## Varné zóny

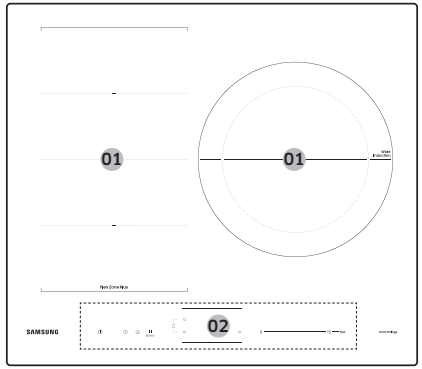
**NZ64B6056****



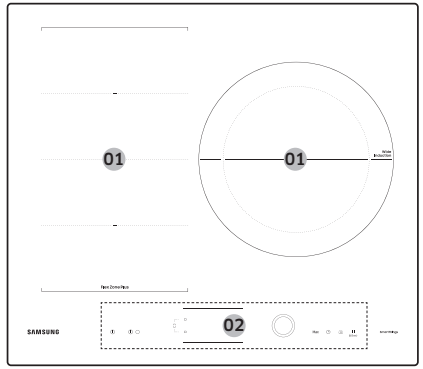

**NZ64B6058****




**NZ63B6056****




**NZ63B6058****

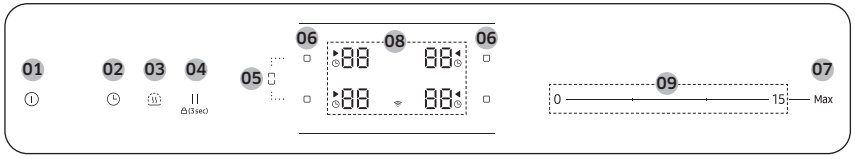



| | |
|---|---|
| **01** | Indukčná varná zóna |
| **02** | Ovládací panel |

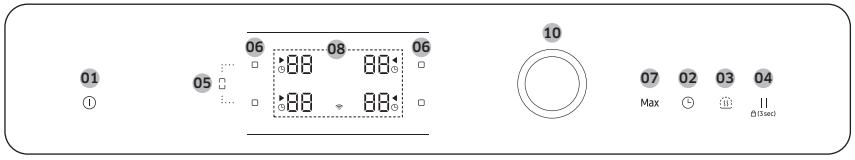
# Skôr ako začnete

## Ovládací panel

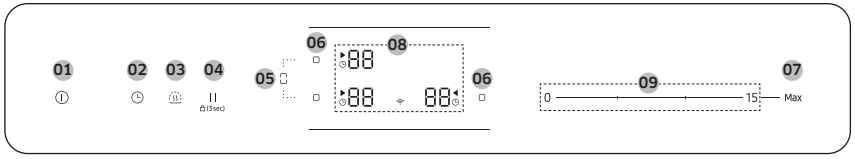
**Ovládací panel 1 - NZ64B6056****



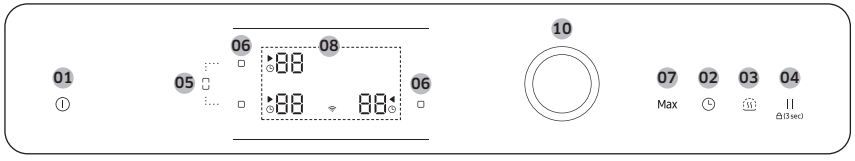

**Ovládací panel 2 - NZ64B6058****




**Ovládací panel 3 - NZ63B6056****

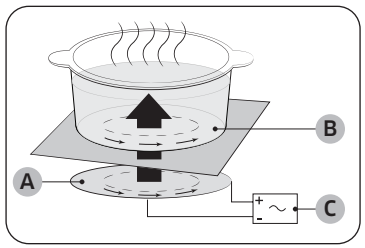



**Ovládací panel 4 - NZ63B6058****




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Zap./Vyp. | Aktivácia a deaktivácia varnej dosky. |
| **02** | Časovač | Zapnutie alebo vypnutie časovača a nastavenie časovača. |
| **03** | Udržiavanie v teple | Udržiavanie uvareného jedla v teple. |
| **04** | Pozastavenie a uzamknutie | Prepnutie všetkých zapnutých varných zón na nízky výkonový stupeň. Stlačením na 3 sekundy uzamknete alebo odomknete ovládací panel. (Detská poistka) |
| **05** | Flex zóna | Výber Flex zóny. |
| **06** | Varná zóna | Výber varnej zóny. |
| **07** | Max. zosilnenie | Aktivácia tejto funkcie. |
| **08** | Displej | Zobrazenie teplotných nastavení, zvyškového tepla a pripojenia Wi-Fi. |
| **09** | Ovládacia lišta | Nastavenie teploty a zvýšenie alebo zníženie času. |
| **10** | Ovládací gombík | Nastavenie teploty a zvýšenie alebo zníženie času. |

## Indukčný ohrev




**A.** Indukčná cievka
**B.** Indukované prúdy
**C.** Elektronické obvody

- Princíp indukčného ohrevu: Keď na varnú zónu položíte nádobu a varnú zónu zapnete, elektronické obvody v indukčnej varnej doske vytvoria v spodnej časti nádoby „indukované prúdy“, ktoré okamžite zvýšia teplotu nádoby.
- Rýchlejšie varenie a vyprážanie: Keďže sa ohrieva priamo nádoba a nie sklo, účinnosť je väčšia ako pri iných systémoch, pretože nedochádza k strate tepla. Väčšina absorbovanej energie sa premení na teplo.

## Bezpečnostné vypnutie

Ak sa niektorá varná zóna po dlhšom čase nevypne alebo sa neupraví výkonový stupeň, daná varná zóna sa automaticky sama vypne.
Varné zóny sa samy vypnú po nasledujúcich časoch.

| Výkonový stupeň | Vypnutie |
|---|---|
| 1 – 3 | Po 6 hodinách |
| 4 – 6 | Po 5 hodinách |
| 7 – 9 | Po 4 hodinách |
| 10 – 15 | Po 1,5 hodine |

**POZNÁMKA**

Ak je varná doska prehriata v dôsledku neobvyklej prevádzky, zobrazí sa H. A varná doska sa vypne.

**POZNÁMKA**

Ak je riad nevhodný, je príliš malý alebo ste na varnú zónu nepoložili žiadny riad, zobrazí sa U. A po 1 minúte sa príslušná varná zóna vypne.

**POZNÁMKA**

Ak sa jedna alebo viac varných zón vypne pred uplynutím uvedeného času, pozrite si časť „Riešenie problémov“.

**Ďalšie dôvody, prečo sa varná zóna sama vypne**

Všetky varné zóny sa samy vypnú, ak tekutina vykypí na ovládací panel. Automatické vypnutie sa aktivuje aj vtedy, ak na ovládací panel položíte vlhkú handričku. V oboch týchto prípadoch bude spotrebič potrebné znovu zapnúť tlačidlom **Zap./Vyp.** ⏻ po odstránení tekutiny alebo handričky.

# Skôr ako začnete

## Indikátor zvyškového tepla

Keď sa jednotlivá varná zóna alebo varná doska vypne, v zobrazení príslušnej varnej zóny sa ukáže prítomnosť zvyškového tepla H, h (pre „horúce“). Aj keď sa varná zóna vypne, indikátor zvyškového tepla zhasne až po jej ochladení. Zvyškové teplo môžete použiť na rozmrazovanie alebo udržiavanie pokrmu v teple.

**⚠ VAROVANIE**

Kým svieti indikátor zvyškového tepla, existuje riziko popálenia.

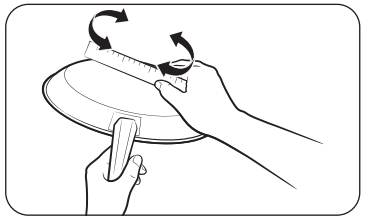
**⚠ VAROVANIE**

Ak dôjde k prerušeniu napájania, symbol H, h zhasne a informácie o zvyškovom teple už nebudú k dispozícii.
Aj tak sa však môžete popáliť. Aby ste tomu predišli, v blízkosti varnej dosky buďte vždy opatrní.

## Detekcia teploty

Ak by teplota na niektorej z varných zón z akéhokoľvek dôvodu prekročila bezpečnostnú úroveň, varná zóna automaticky prejde na nižší výkonový stupeň. Keď dokončíte používanie varnej dosky, chladiaci ventilátor bude naďalej bežať, až kým sa elektronika varnej dosky neochladí. Chladiaci ventilátor sa sám vypne v závislosti od teploty elektroniky.

## Riad



Používajte riad s plochým dnom, ktorý je v úplnom kontakte s celou varnou zónou. Plochosť skontrolujte otáčaním pravítka po spodnej strane riadu. Dodržiavajte všetky odporúčania týkajúce sa používania riadu.

- Používajte riad vyrobený zo správneho materiálu na indukčné varenie.
- Pre lepšie rozvádzanie tepla používajte kvalitný riad s ťažším dnom. Pri varení tak dosiahnete najlepšie výsledky.
- Veľkosť riadu prispôsobte množstvu pripravovaného jedla.
- Nenechajte riad vrieť nasucho. Môže to spôsobiť trvalé poškodenie formou zlomenia, roztavenia alebo zničenia, čo môže mať vplyv na sklokeramickú varnú dosku. (Na tento typ poškodenia sa záruka nevzťahuje.)
- Nepoužívajte špinavý riad ani riad so silnými nánosmi mastnoty. Vždy používajte riad, ktorý sa po varení ľahko čistí.

**⚠ UPOZORNENIE**

- Varné zóny sa môžu po vypnutí zdať vychladnuté. Sklokeramický povrch však môže byť horúci zo zvyškového tepla prenášaného z riadu. Stále existuje riziko popálenia.
- Horúceho riadu sa nedotýkajte priamo rukami. Na ochranu rúk pred popálením vždy používajte kuchynské rukavice alebo chňapky.
- Riad neposúvajte po povrchu varnej dosky. Varnú dosku tak môžete trvale poškodiť.

### Riad pre indukčné varné zóny

Indukčný horák je možné zapnúť iba vtedy, keď je na jednej z varných zón umiestnený riad s magnetickým dnom. Môžete používať riad, ktorý je nižšie označený ako vhodný.

| Materiál | Vhodnosť |
|---|---|
| Oceľ, smaltovaná oceľ, liatina | Áno |
| Nehrdzavejúca oceľ | Áno (ak na dne riadu drží magnet) |
| Hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán | Nie |

**POZNÁMKA**

- Riad vhodný na indukčné varenie je ako vhodný označený výrobcom.
- Určitý riad môže pri používaní na indukčných varných zónach vydávať zvuky.
- Tieto zvuky nenaznačujú poruchu varnej dosky a žiadnym spôsobom neovplyvňujú jej činnosť.
- Špeciálny riad z nehrdzavejúcej ocele nemusí byť vhodný na indukčné varenie. Skontrolujte, či dno riadu priťahuje magnet.

### Veľkosti riadu pre indukčné varné zóny

Indukčné varné zóny sa do určitej miery automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Magnetická časť dna riadu však musí mať minimálny priemer v závislosti od veľkosti varnej zóny.
Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete riad, ktorého feromagnetický priemer zodpovedá priemeru horáka. Ak horák nerozpozná riad, skúste horák menšej veľkosti.

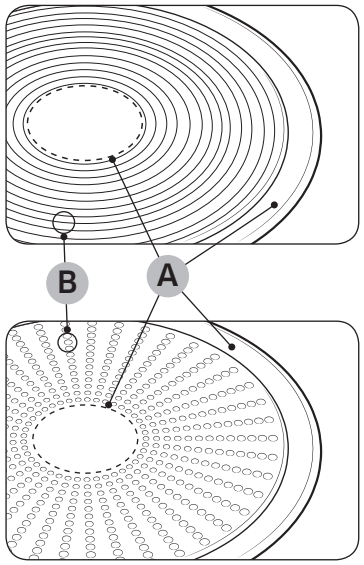
**POZNÁMKA**

Informácie o priemere riadu nájdete v špecifikáciách varných zón daného modelu.

# Skôr ako začnete

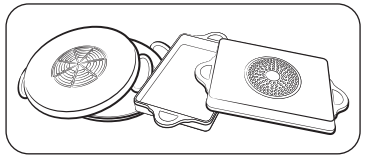
### Iný indukčný riad

Niektoré riady majú na dne tenký magnetický materiál, ktorý spolupracuje s indukčnou varnou doskou. Tento riad má slabý magnetizmus a nemusí dobre fungovať. (Slabý magnetizmus znamená, že magnet nedrží pevne alebo plocha, na ktorej magnet drží, je malá.)



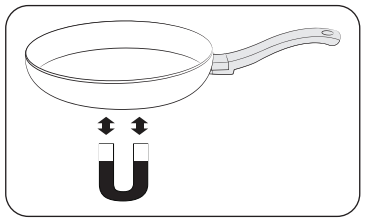

- Aj keď je riad určený pre indukčnú varnú dosku, výkon ohrevu môže byť slabý alebo niekedy varná doska nemusí rozpoznať riad v závislosti od veľkosti a sily magnetickej plochy na dne riadu.

**A.** Plocha, kde magnet nedrží
**B.** Plocha, kde magnet drží



Pri použití veľkého riadu s menším feromagnetickým prvkom sa zahrieva iba feromagnetický prvok. Preto sa teplo nemusí rovnomerne rozvádzať.

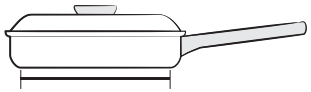
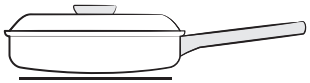
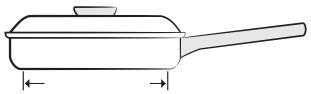
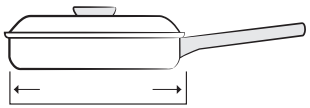
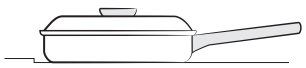
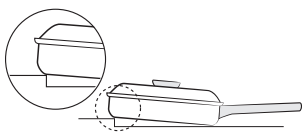
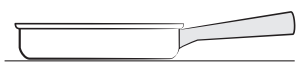
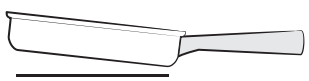
### Test vhodnosti



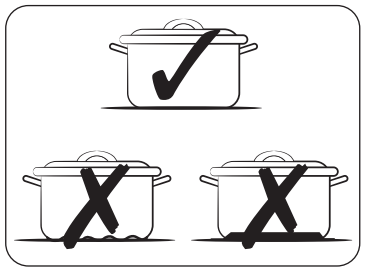
Riad je vhodný na indukčné varenie, ak magnet drží na dne riadu a riad je výrobcom riadu označený ako vhodný.

- Dobrý riad spoznáte podľa dna. Dno by malo byť čo najhrubšie a najrovnejšie.
- Pri kúpe nového riadu venujte osobitnú pozornosť priemeru dna. Výrobcovia často uvádzajú len priemer horného okraja.
- Nepoužívajte riad, ktorý má poškodené dno s drsnými okrajmi alebo ostrinami. Ak poškodený riad posúvate po povrchu, môžete natrvalo poškriabať sklokeramickú varnú dosku.
- Keď je riad studený, dno má zvyčajne sú mierne ohnuté dovnútra (vduté). Nesmie byť ohnuté smerom von (vyduté).
- Ak chcete použiť špeciálny typ riadu, napríklad tlakový hrniec, panvicu na dusenie alebo wok, postupujte podľa pokynov výrobcu.

### Správne umiestnenie

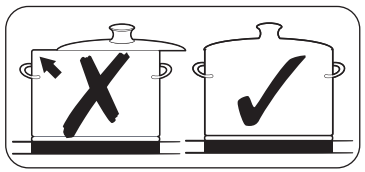
| Správne | Nesprávne |
|---|---|
|  |  |
| Riad s plochým dnom a rovnými stranami | Riad so zaobleným alebo skriveným dnom alebo stranami |
|  |  |
| Riad spĺňa alebo prekračuje odporúčanú minimálnu veľkosť pre varnú zónu. | Riad nespĺňa minimálnu veľkosť požadovanú pre príslušnú varnú zónu. |
|  |  |
| Riad je celý položený na povrchu varnej dosky. | Riad je položený na okraji varnej dosky alebo nie je celý položený na povrchu varnej dosky. |
|  |  |
| Riad je dobre vyvážený. | Ťažká rukoväť spôsobuje naklonenie riadu. |

### Tipy na úsporu energie



Dodržiavanie týchto tipov vám umožní znížiť spotrebu energie.

- Riad vždy položte na varnú zónu skôr, ako zapnete príslušný horák.
- Varné zóny a dno riadu udržiavajte čisté. Inak spotrebujete viac energie.
- Ak máte k dispozícii pokrievku, pevne ju nasaďte na riad. Znížite tým spotrebu energie.



- Príslušný horák vypnite pred koncom doby varenia. Využite zvyškové teplo na udržiavanie jedla v teple.

### Správne umiestnenie

Riad môžete vyskúšať a zistiť, či je vhodný na použitie s týmto výrobkom.

1. Stlačením tlačidla **Zap./Vyp.** ⏻ na 1 – 2 sekundy zapnite varnú dosku.
2. Stlačením tlačidla **Pozastavenie a uzamknutie** ⏸ (3sec) na 3 sekundy aktivujte detskú poistku.
3. Stlačením tlačidla **Časovač** 🕒 na 3 sekundy aktivujte režim testu vhodnosti riadu.
4. Položte riad na niektorú varnú zónu a potom stlačte a 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **Varná zóna** ▢.

| Displej | Popis |
|---|---|
| 0 | Riad je nevhodný |
| 1 – 7 | Riad je vhodný, ale neefektívny |
| 8 – 10 | Riad je vhodný |

# Skôr ako začnete

## Používanie dotykových tlačidiel

Pri ovládaní dotykových tlačidiel sa dotýkajte požadovaného tlačidla špičkou prsta, kým sa príslušné zobrazenia nerozsvietia alebo nezhasnú, alebo kým sa neaktivuje požadovaná funkcia.
Dbajte na to, aby ste sa pri obsluhe spotrebiča dotýkali iba jedného tlačidla. Ak máte prst na tlačidle príliš naplocho, môže sa aktivovať aj vedľajšie tlačidlo.

## Prevádzkové zvuky

Ak počujete:
- Praskavý zvuk: riad je vyrobený z rôznych materiálov.
- Pískanie: používate viac ako dve varné zóny a riad je vyrobený z rôznych materiálov.
- Hučanie: používate vysoké výkonové stupne.
- Cvakanie: dochádza k elektrickému prepínaniu.
- Syčanie, bzučanie: beží ventilátor.

Tieto zvuky sú normálne a nenaznačujú žiadne poruchy.

**⚠ VAROVANIE**

Nepoužívajte riad odlišných veľkostí a z rôznych materiálov.
Používanie riadu odlišných veľkostí a z rôznych materiálov môže spôsobovať zvuky a vibrácie.

**POZNÁMKA**

Používanie nízkych výkonových stupňov (1 – 5) môže spôsobiť zvuky cvakania.

## Počiatočné vyčistenie

Sklokeramický povrch utrite vlhkou handričkou a čistiacim prostriedkom na sklokeramickú varnú dosku.

**⚠ VAROVANIE**

Nepoužívajte žieravé ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť povrch.

# Prevádzka

## Zapnutie spotrebiča

Spotrebič sa zapína tlačidlom **Zap./Vyp.** ⏻. Tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻ stlačte približne na 1 – 2 sekundy.

**POZNÁMKA**

Po aktivovaní tlačidla **Zap./Vyp.** ⏻ na zapnutie spotrebiča je potrebné približne do 20 sekúnd vybrať výkonový stupeň. Inak sa spotrebič z bezpečnostných dôvodov sám vypne.

## Vypnutie spotrebiča

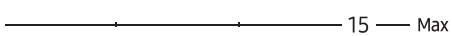
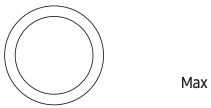
Ak chcete spotrebič úplne vypnúť, použite tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻.
Tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻ stlačte približne na 1 – 2 sekundy.

**POZNÁMKA**

Po vypnutí jednej varnej zóny alebo celej varnej plochy sa prítomnosť zvyškového tepla indikuje na digitálnych displejoch príslušných varných zón vo forme dvoch krokov H, h pre „horúce“.
Keď sa teplota zníži, H, h zmizne.

## Výber varnej zóny a výkonového stupňa

1. Na výber varnej zóny stlačte príslušné tlačidlo **Varná zóna** ▢.
2. Na nastavenie a upravenie výkonového stupňa použite ovládaciu lištu, ovládacie tlačidlo alebo ovládací gombík.

| | |
|---|---|
| Ovládacia lišta |   |
| Ovládací gombík |   |

**POZNÁMKA**

- Pri výbere varnej zóny je predvolený stupeň nastavený na 15.
- Ak je dlhšie ako 8 sekúnd stlačené viac ako jedno tlačidlo, na displeji varnej zóny sa zobrazí dO.

**Odporúčané nastavenia na varenie konkrétnych jedál**

Údaje uvedené v nasledujúcej tabuľke sú len orientačné. Výkonový stupeň potrebný pre rôzne spôsoby varenia závisí od množstva premenných vrátane kvality použitého riadu a typu a množstva pripravovaného jedla.

| Výkonový stupeň | Spôsob varenia | Príklady použitia |
|---|---|---|
| 14 – 15 | Ohrievanie / restovanie / smaženie | Ohrievanie veľkých množstiev tekutiny, varenie rezancov, prudké opekanie mäsa, opekanie gulášu dohneda, dusenie mäsa |
| 8 – 11 | Intenzívne smaženie | Steak, sviečková, zemiakové placky, klobásy, palacinky/lievance |
| 7 – 10 | Smaženie | Rezeň/kotlety, pečeň, ryby, fašírky, volské oká |
| 5 – 7 | Varenie | Varenie do 1,5 l tekutiny, zemiakov, zeleniny |
| 2 – 4 | Varenie v pare / dusenie / varenie | Varenie v pare a dusenie malých množstiev zeleniny, varenie ryže a mliečnych jedál |
| 1 – 2 | Roztápanie | Roztápanie masla, rozpustenie želatíny, roztápanie čokolády |

**POZNÁMKA**

Výkonový stupeň budete musieť upraviť podľa konkrétneho riadu a jedla.

## Max. zosilnenie

Funkcia Max. zosilnenie dáva každej varnej zóne k dispozícii dodatočný výkon. (napríklad: na privedenie veľkého objemu vody do varu)
Po uplynutí času funkcie Max. zosilnenie sa varné zóny automaticky nastavia späť na najvyššie teplotné nastavenie.

**POZNÁMKA**

- Za určitých okolností sa funkcia Max. zosilnenie môže automaticky deaktivovať v záujme ochrany vnútorných elektronických komponentov varnej dosky.
  Napríklad nie je možné súčasne využívať maximálny výkon na zadnej Flex zóne a prednej Flex zóne.
- Čas funkcie Max. zosilnenie nájdete v špecifikáciách varných zón vášho modelu.

### Správa napájania

Varné zóny majú k dispozícii svoj maximálny výkon.
Ak sa tento výkonový rozsah prekročí zapnutím funkcie Max. zosilnenie, správa napájania automaticky zníži výkonový stupeň varnej zóny.
Zobrazenie pre túto varnú zónu sa niekoľko sekúnd strieda medzi nastaveným výkonovým stupňom a maximálnym možným výkonovým stupňom. Potom sa zobrazenie zmení z nastaveného výkonového stupňa na maximálny možný výkonový stupeň.

## Používanie Flex zóny (Len pre modely s použitou Flex zónou)

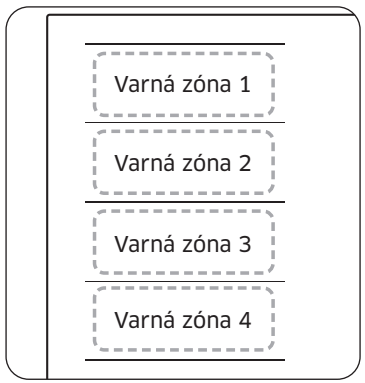
Funkcia Flex umožňuje ovládanie varnej zóny na celej ľavej strane na používanie veľkého riadu. (napríklad: oválny riad, nádoba na rybu)

1. Stlačte tlačidlo **Flex zóna** .
2. Na nastavenie a upravenie výkonového stupňa použite tlačidlo **Power level (Výkonový stupeň)**.

**POZNÁMKA**

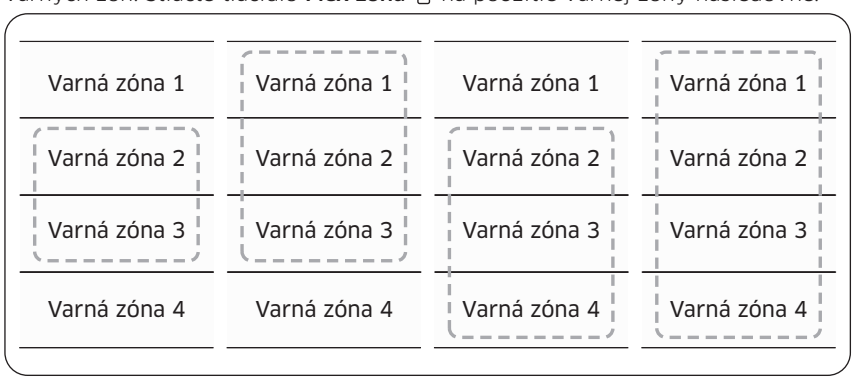
- Stlačením tlačidla **Flex zóna** počas prevádzky funkciu Flex zóna vypnete.
- Ak stlačíte tlačidlo **Flex zóna** **,** keď každý horák pracuje na odlišnom stupni, horák sa nastaví na vysoký stupeň.

## Flex zóna Plus (Len pre modely s použitou Flex zónou Plus)




Flex zóna je veľká varná plocha, ktorá sa nachádza na ľavej strane varnej dosky (pozri obrázok vľavo), a ktorá je špeciálne určená na umiestnenie viacerých hrncov a panvíc rôznych tvarov a veľkostí naraz. Flex zóna má štyri zóny, ktoré sú ovládané jednotlivými induktormi, čo vám umožňuje variť bez ohľadu na to, kde na varnej zóne je umiestnený riad.

S Flex zónou Plus môžete na zväčšenie varnej plochy použiť kombináciu rôznych varných zón. Stlačte tlačidlo **Flex zóna** na použitie varnej zóny nasledovne.




**POZNÁMKA**

- Pri používaní len jednej varnej zóny musí byť priemer dna riadu menší ako 14 cm.
- Varnej doske môže trvať 5 – 10 sekúnd, kým rozpozná polohu riadu.
- Počas rozpoznávania riadu varnou doskou môžete počuť rôzne zvuky.
- Riad počas varenia neberte preč z varnej dosky. Z bezpečnostných dôvodov varná doska automaticky zastaví svoju činnosť, ak je riad mimo varnej dosky dlhšie ako 5 sekúnd.

**Používanie Flex zóny Plus (Len pre modely s použitou Flex zónou Plus)**

1. Stlačte tlačidlo **Flex zóna** .
2. Na nastavenie a upravenie výkonového stupňa použite tlačidlo **Power level (Výkonový stupeň)**.

**POZNÁMKA**

- Ak stlačíte tlačidlo **Flex zóna** počas prevádzky, funkciu **Flex zóna** vypnete.
- Ak stlačíte tlačidlo **Flex zóna** , keď každá varná zóna pracuje na odlišnom stupni, automaticky sa nastaví na vyšší stupeň.
- Keď riad presuniete alebo pridáte na novú Flex zónu, zrušte aktuálnu činnosť a potom stlačením príslušného tlačidla **Varná zóna** aktivujte danú varnú zónu.

## Udržiavanie v teple

1. Túto funkciu používajte na udržanie uvareného jedla v teple. Stlačte príslušné tlačidlo **Varná zóna** ▢.
2. Stlačte tlačidlo **Udržiavanie v teple** .
3. Displej varnej zóny sa zmení.
4. Opätovným stlačením tlačidla **Udržiavanie v teple** varnú zónu vypnete.

## Časovač

### Použitie časovača ako bezpečnostného vypnutia

Ak pre varnú zónu nastavíte konkrétny čas, varná zóna sa po uplynutí tohto času sama vypne. Táto funkcia sa môže použiť pre viacero varných zón súčasne.

### Nastavenie časovača

Varná zóna (zóny), pre ktorú chcete použiť bezpečnostné vypnutie, musí byť zapnutá.

1. Stlačte tlačidlo **Časovač** .
2. Časovač nastavte opakovaným stláčaním tlačidla **Časovač** .
3. Ak chcete nastavenia časovača zrušiť, podržte stlačené tlačidlo **Časovač** na 3 sekundy.

**POZNÁMKA**

- Ak chcete nastavenia meniť rýchlejšie, podržte stlačené tlačidlo **Časovač** , kým sa nezobrazí požadovaná hodnota.
- Po ukončení časovača zaznie niekoľko pípnutí. Varná zóna sa však nevypne.

## Pozastavenie/Obnovenie

Funkcia **Pozastavenie/Obnovenie** súčasne prepne všetky varné zóny, ktoré sú zapnuté, na nízky výkonový stupeň a potom späť na predtým nastavený výkonový stupeň. Táto funkcia sa môže použiť na krátke prerušenie a následné pokračovanie procesu varenia, napr. ak chcete prijať telefonický hovor.
Keď je aktivovaná funkcia **Pozastavenie/Obnovenie**, všetky tlačidlá okrem tlačidiel **Pozastavenie a uzamknutie** (3 sec) a **Zap./Vyp.** sú deaktivované.
Ak chcete obnoviť varenie, znova stlačte tlačidlo **Pozastavenie a uzamknutie** (3 sec).

| | Ovládací panel | Displej |
|---|---|---|
| Pre zapnutie | Stlačte tlačidlo **Pozastavenie a uzamknutie** (3 sec) | II |
| Pre vypnutie | Stlačte tlačidlo **Pozastavenie a uzamknutie** (3 sec) | Návrat na predchádzajúci výkonový stupeň |

## Rýchle zastavenie

Táto možnosť znižuje počet krokov a čas potrebný na zastavenie varenia.
Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte tlačidlo **Varná zóna** ▢ na 2 sekundy.

**POZNÁMKA**

Tlačidlo **Flex zóna** nepodporuje funkciu rýchleho zastavenia.

## Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť na zabezpečenie proti neúmyselnému zapnutiu varnej zóny a aktivácii varnej plochy. Uzamknúť sa môže aj ovládací panel, s výnimkou tlačidla **Zap./Vyp.** ⏻ (iba ovládanie vypnutia), aby sa zabránilo neúmyselnej zmene nastavení, napríklad pri utieraní panela handričkou.

### Zapnutie/vypnutie detskej poistky

1. Tlačidlo **Pozastavenie a uzamknutie** ⏸ (3 sec) stlačte približne na 3 sekundy. Na potvrdenie zaznie zvukový signál.
2. Stlačte ľubovoľné tlačidlo. 🔒 sa zobrazí na displejoch na indikáciu, že je aktivovaná detská poistka.
3. Ak chcete detskú poistku vypnúť, znova stlačte tlačidlo **Pozastavenie a uzamknutie** ⏸ (3 sec) na 3 sekundy. Na potvrdenie zaznie zvukový signál.

**POZNÁMKA**

- Detská poistka je aktivovaná bez ohľadu na to, či je spotrebič zapnutý alebo vypnutý.
- Detskú poistku môžete nastaviť počas varenia. Ak chcete vypnúť horák, keď je zapnutá detská poistka, stlačte tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻ alebo najprv vypnite detskú poistku a potom stlačte príslušné tlačidlo **Varná zóna** ▢.

## Maximálny výkonový limit

Táto funkcia vám umožňuje upraviť maximálny výkon jednotky.

1. Napájanie ponechajte vypnuté.
2. Stlačením tlačidla **Pozastavenie a uzamknutie** ⏸ (3 sec) približne na 3 sekundy zapnite detskú poistku.
3. Súčasne stlačte približne na 3 sekundy ľavé predné tlačidlo **Varná zóna** ▢ a pravé predné tlačidlo **Varná zóna** ▢.
4. Tlačidlo **Časovač** 🕒 stlačte približne na 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí Po. a aktuálny maximálny výkon.
5. Výkonový limit môžete upraviť pomocou tlačidla **Pozastavenie a uzamknutie** ⏸ (3 sec). (3000 W, 4000 W, 7400 W)
6. Stlačte tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻ na uloženie nastavenia.

**POZNÁMKA**

V režime nízkeho výkonu (3000 W, 4000 W) sa výkonový stupeň automaticky upraví.

## Zapnutie/vypnutie zvuku

1. Tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻ stlačte približne na 1 – 2 sekundy.
2. Do 10 sekúnd od zapnutia napájania stlačte tlačidlo **Časovač** ◷ na 3 sekundy.
3. Zvuk sa vypne a na displeji sa zobrazí OF.
4. Ak chcete zmeniť nastavenie zvuku, zopakujte kroky 1 a 2. Zvuk sa zapne a na displeji sa zobrazí On.

**POZNÁMKA**

Nastavenia zvuku sa nedajú zmeniť po 10 sekundách od zapnutia napájania.

## Smart Connect

Varná doska má zabudovaný modul Wi-Fi, ktorý môžete používať na synchronizáciu varnej dosky s aplikáciou SmartThings. V tejto smartfónovej aplikácii môžete:

- sledovať prevádzkový stav a nastavenia výkonového stupňa prvkov varnej dosky.
- kontrolovať a meniť nastavenia časovača.

Funkcie, ktoré sa môžu ovládať z aplikácie SmartThings, nemusia fungovať hladko, ak sú komunikačné podmienky zlé alebo je výrobok nainštalovaný na mieste so slabým signálom Wi-Fi.

**Spôsob pripojenia varnej dosky**

Aby ste mohli používať diaľkové funkcie varnej dosky Samsung, musíte ju spárovať s aplikáciou SmartThings.

1. Na svojom inteligentnom zariadení si stiahnite a otvorte aplikáciu SmartThings.
2. Stlačením tlačidla **Zap./Vyp.** ⏻ približne na 1 – 2 sekundy zapnite varnú dosku.
3. Stlačením tlačidla **Pozastavenie a uzamknutie** ⏸ (3sec) približne na 3 sekundy zapnite detskú poistku.
4. Postupujte podľa pokynov aplikácie a potom 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo Max.
5. Počas vytvárania pripojenia bude indikátor Wi-Fi blikať. Po dokončení procesu indikátor svieti bez blikania. Varná doska je teraz úspešne pripojená.
6. Ak sa indikátor Wi-Fi funkcie Smart Connect nerozsvieti, postupujte podľa pokynov v aplikácii na opätovné pripojenie.

**POZNÁMKA**

- Dbajte na to, aby ste funkciu Smart Connect nastavovali len vtedy, keď neprebieha žiadna činnosť varnej dosky.
- Ďalšie pokyny nájdete vo webovej príručke na adrese www.samsung.com

**Zapnutie/vypnutie Wi-Fi**

- Ak chcete zmeniť zapnutie/vypnutie Wi-Fi, zopakujte kroky **2** až **4**.

# Údržba spotrebiča

## Ovládanie digestora

Tento výrobok je vybavený zariadením Bluetooth, ktoré môžete použiť na pripojenie varnej dosky k modelom s ovládaním digestora Samsung. Prostredníctvom pripojenia Bluetooth môžete v aplikácii SmartThings používať funkciu ovládania digestora.
Ak sa chcete o modeloch umožňujúcich ovládanie digestora Samsung dozvedieť viac, navštívte stránku www.samsung.com.

### Pripojenie k modelu s ovládaním digestora

1. Na smartfóne si stiahnite a spustite aplikáciu SmartThings. Potom vykonajte postup Smart Connect na pripojenie k varnej doske.
2. Postupujte podľa pokynov Bluetooth modelu s ovládaním digestora a aktivujte pripojenie Bluetooth.
3. Súčasne podržte stlačené tlačidlá **Časovač** ◷ a **Pozastavenie a uzamknutie** ⏸ (3 sec), aby sa vytvorilo pripojenie Bluetooth. Po úspešnom vytvorení pripojenia Bluetooth sa na displeji zobrazí bt.
4. Pri používaní ovládania digestora sa riaďte pokynmi v používateľskej príručke k modelu s ovládaním digestora a v príručke k aplikácii.

**POZNÁMKA**

- Ak pripojenie Smart Connect nie je úspešné, nemôžete používať aplikáciu SmartThings na sledovanie a ovládanie digestora.
- Bez pripojenia Smart Connect k varnej doske môžete použiť pripojenie Bluetooth na spárovanie varnej dosky s digestorom a ich synchronizáciu. Urobte tak vykonaním vyššie uvedených krokov 2 a 3.

## Varná doska

**⚠ VAROVANIE**

Čistiace prostriedky sa nesmú dostať do kontaktu s vyhriatym sklokeramickým povrchom. Všetky čistiace prostriedky sa musia po čistení odstrániť dostatočným množstvom čistej vody, pretože pri zahriatí povrchu varnej dosky môžu mať žieravý účinok. Nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, ako sú spreje na grily alebo rúry na pečenie, drôtenky alebo abrazívne čistiace prostriedky na panvice.

**POZNÁMKA**

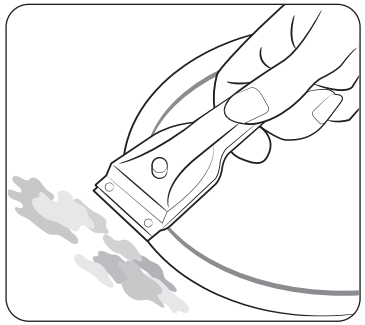
Sklokeramický povrch očistite po každom použití, keď je na dotyk ešte teplý. Zabráni sa tým pripáleniu rozliatej látky na povrch. Odstráňte vodný kameň, stopy po vode, kvapky tuku a kovové zafarbenie pomocou bežne dostupného čistiaceho prostriedku na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.

## Mierne znečistenie

1. Sklokeramický povrch utrite vlhkou handričkou.
2. Vyutierajte ho dosucha čistou handričkou. Na povrchu nesmú zostať zvyšky čistiaceho prostriedku.
3. Raz za týždeň dôkladne vyčistite celý sklokeramický varný povrch bežne dostupným čistiacim prostriedkom na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.
4. Sklokeramický povrch utrite dostatočným množstvom čistej vody a vyutierajte ho dosucha čistou handričkou, ktorá nezanecháva vlákna.

# Údržba spotrebiča

## Odolné nečistoty

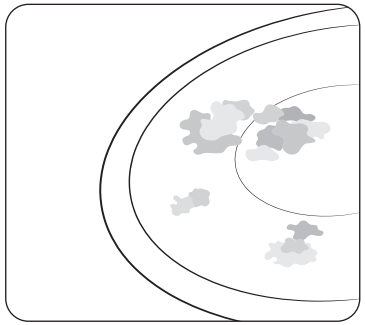


1. Na odstránenie vykypených pokrmov a odolných striekancov použite škrabku na sklo.
2. Škrabku na sklo priložte pod uhlom k sklokeramickému povrchu.
3. Posuvnými pohybmi škrabky odstráňte nečistoty.

**POZNÁMKA**

Škrabky na sklo a čističe na sklokeramiku sa predávajú v špecializovaných predajniach.

## Pripálené nečistoty



1. Pripálený cukor, roztavené plasty, hliníkovú fóliu alebo iné materiály okamžite odstráňte škrabkou na sklo, kým je varná doska ešte horúca.

**⚠ VAROVANIE**

Pri používaní škrabky na sklo na horúcej varnej zóne hrozí riziko popálenia.

2. Varnú dosku po vychladnutí očistite obvyklým spôsobom. Ak ste varnú zónu, na ktorej sa niečo roztavilo, nechali vychladnúť, pred čistením ju znova rozohrejte.

**POZNÁMKA**

Škrabance alebo tmavé stopy na sklokeramickom povrchu, spôsobené napríklad dnom panvíc s ostrými hranami, sa nedajú odstrániť. Funkcia varnej dosky tým však nie je narušená.

## Rám varnej dosky (voliteľný)

**⚠ VAROVANIE**

Na čistenie rámu varnej dosky nepoužívajte ocot, citrónovú šťavu ani odstraňovač vodného kameňa; inak sa na ráme objavia matné škvrny.

1. Rám utrite vlhkou handričkou.
2. Vyschnuté nečistoty navlhčite mokrou handričkou. Potom ich utrite a vyutierajte dosucha.

## Aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča

- Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú plochu ani na skladovanie.
- Nepoužívajte varnú zónu, ak na varnej doske nie je žiadna nádoba alebo ak je nádoba prázdna.
- Keramické sklo je veľmi tvrdé a odolné voči teplotným šokom, nie je však nerozbitné. Môže sa poškodiť, ak na varnú dosku spadne obzvlášť ostrý alebo tvrdý predmet.
- Nádoby neklaďte na rám varnej dosky. Môže dôjsť k poškriabaniu a poškodeniu povrchovej úpravy.
- Dávajte pozor, aby sa na rám varnej dosky nevyliali kyslé kvapaliny, ako je napríklad ocot, citrónová šťava a prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, pretože tieto kvapaliny môžu spôsobiť matné škvrny.
- Ak sa cukor alebo prípravok s obsahom cukru dostane do kontaktu s horúcou varnou zónou a roztopí sa, treba ho okamžite odstrániť kuchynskou škrabkou, kým je varná zóna ešte horúca. Ak ju necháte vychladnúť, pri odstraňovaní môže dôjsť k poškodeniu povrchu.
- Všetky predmety a materiály, ktoré by sa mohli roztaviť, napríklad plasty, hliníková fólia a fólie na pečenie, držte ďalej od sklokeramického povrchu. Ak sa niečo také roztaví na varnej doske, treba to okamžite odstrániť škrabkou.

# Riešenie problémov a servis

## Riešenie problémov

Porucha môže byť výsledkom nezávažnej situácie, ktorú môžete sami napraviť pomocou nasledujúcich pokynov. Ak vám v konkrétnom prípade nepomôžu nasledujúce pokyny, nepokúšajte sa o ďalšie opravy.

**⚠ VAROVANIE**

Opravy spotrebiča môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik. Neodborne vykonané opravy môžu viesť k značnému riziku pre používateľa. Ak je spotrebič potrebné opraviť, obráťte sa na zákaznícke servisné stredisko.

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Čo mám robiť, ak varné zóny nefungujú? | • Poistka v domovej elektroinštalácii nie je neporušená. | • Ak sa poistky niekoľkokrát vypália, zavolajte autorizovaného elektrikára. |
| Čo mám robiť, ak sa varné zóny nezapnú? | • Náhodne sa stlačilo tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻.<br>• Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý tekutinou. | • Spotrebič sa riadne zapne.<br>• Očistite ovládací panel. |
| Čo mám robiť, ak zobrazenie okrem H, h indikátora zvyškového tepla, náhle zmizne? | • Náhodne sa stlačilo tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻.<br>• Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý tekutinou. | • Spotrebič sa riadne zapne.<br>• Očistite ovládací panel. |
| Čo mám robiť, ak sa po vypnutí varných zón na displeji nezobrazuje zvyškové teplo? | • Varná zóna sa používala iba krátko a preto sa dostatočne nerozohriala. | • Ak je varná zóna horúca, zavolajte do miestneho servisného strediska. |

# Riešenie problémov a servis

| Informačný kód | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| C0 | Vyskytol sa problém so snímačom teploty horáka. | Spotrebič reštartujte tlačidlom **Zap./Vyp.** ⏻. Ak problém pretrváva, odpojte napájanie na viac ako 30 sekúnd. Potom spotrebič reštartujte a skúste to znova. Ak problém stále pretrváva, obráťte sa na miestne servisné stredisko. |
| C1 | Nasnímala sa vyššia teplota, ako je určená. | |
| C2 | Vyskytol sa problém so snímačom PBA. | |
| A2 | Jednosmerný motor nefunguje kvôli problémom s doskou plošných spojov alebo elektroinštaláciou, prípadne elektrickým poruchám na lopatke motora. | |
| dO | Tlačidlo je stlačené dlhšie ako 8 sekúnd. | Skontrolujte, či tlačidlo nie je mokré alebo stlačené. Ak problém pretrváva, spotrebič reštartujte tlačidlom **Zap./Vyp.** ⏻. Ak problém stále pretrváva, obráťte sa na miestne servisné stredisko. |
| F0 | Zlyháva komunikácia hlavnou a vedľajšou doskou plošných spojov. | Spotrebič reštartujte tlačidlom **Zap./Vyp.** ⏻. Ak problém pretrváva, odpojte napájanie na viac ako 30 sekúnd. Potom spotrebič reštartujte. Ak problém stále pretrváva, obráťte sa na miestne servisné stredisko. |
| F2 | Dotykový integrovaný obvod komunikuje neobvykle. | |
| UP | Je to mimo normálneho napätia (220 – 240 V). | Skontrolujte prostredie napájania v domácnosti. |
| u8 | Zobrazí sa to, ak varná nádoba nie je vhodná na indukciu alebo ste spustili prevádzku bez varnej nádoby. | Použite varnú nádobu vhodnú na indukciu. |

**Čo mám robiť, ak sa varná zóna nezapne alebo nevypne?**

Môže to byť spôsobené jednou z nasledujúcich príčin:

- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý tekutinou.
- Zapnutá je detská poistka a zobrazuje sa L.

**Čo mám robiť, ak svieti zobrazenie dO?**

Skontrolujte nasledujúce:

- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý tekutinou.
  Na zresetovanie stlačte tlačidlo **Zap./Vyp.** ⏻.
- Ak tekutina pretiekla na ovládací panel, utrite ju.

**Čo mám robiť, ak svieti zobrazenie H?**

Skontrolujte nasledujúce:

- Kvôli neobvyklej prevádzke je varná doska prehriata.
- Po ochladení varnej dosky stlačením tlačidla **Zap./Vyp.** ⏻ spotrebič zresetujte.

**Čo mám robiť, ak svieti zobrazenie u?**

Skontrolujte nasledujúce:

- Riad je nevhodný, je príliš malý alebo ste na varnú zónu nepoložili žiadny riad.
- Keď použijete vhodný riad, zobrazené hlásenie automaticky zmizne.

**Čo mám robiť, ak chladiaci ventilátor beží po vypnutí varnej dosky?**

Skontrolujte nasledujúce:

- Po dokončení používania varnej dosky sa chladiaci ventilátor sám spustí, aby spotrebič ochladil.
- Po ochladení elektroniky varnej dosky alebo po uplynutí maximálneho času (10 minút) sa chladiaci ventilátor vypne.
- Ak požadujete servisnú návštevu kvôli informáciám poskytnutým pri obsluhe spotrebiča, návšteva technika zákazníckeho servisu môže byť spoplatnená aj počas záručnej doby.

## Servis

Predtým ako požiadate o pomoc alebo servis, si prečítajte informácie uvedené v časti „Riešenie problémov“. Ak stále potrebujete pomoc, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

Ide o technickú poruchu?

Ak áno, obráťte sa na zákaznícke servisné stredisko.
Vždy sa na rozhovor vopred pripravte. Uľahčí to proces diagnostikovania problému a tiež sa tým uľahčí rozhodnutie, či je potrebná návšteva zákazníckeho servisu.
Zaznamenajte si nasledujúce informácie.

- Akú formu má problém?
- Za akých okolností dochádza k problému?

Pred telefonátom si pripravte model a sériové číslo spotrebiča. Tieto informácie sú uvedené na typovom štítku nasledovne:

- Opis modelu
- Kód sériového čísla (15 číslic)

Odporúčame vám, aby ste si tieto informácie pre ľahší prístup zaznamenali sem.

- Model:
- Sériové číslo:

Kedy vám budú účtované poplatky aj počas záručnej doby?

- Ak ste mohli problém vyriešiť sami použitím niektorého z riešení uvedených v časti „Riešenie problémov“.
- Ak musí technik zákazníckeho servisu uskutočniť niekoľko servisných návštev, pretože mu pred návštevou neboli poskytnuté všetky relevantné informácie a v dôsledku toho musí napríklad uskutočniť ďalšie cesty pre diely. Ak sa na svoj telefonát pripravíte podľa vyššie uvedených odporúčaní, ušetrí vám to náklady na tieto cesty.

# Poznámky

SAMSUNG

OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

| KRAJINA | ZAVOLAJTE | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA |
|---|---|---|
| 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 uteis das 9h as 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 |

| KRAJINA | ZAVOLAJTE | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA |
|---|---|---|
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Samsung, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-ploca-nz64b6056gku2-akcija-cena/