

Induction Hob

User manual

NZ64B7799**



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	12
Safety shutoff	13
Residual heat indicator	13
Temperature detection	13
Cookware	14
Using the touch buttons	17
Operating noises	17
Initial cleaning	17

Operation 18

Switching the appliance on	18
Switching the appliance off	18
Selecting cooking zone and power level	18
Max Boost	19
Using the Flex zone (Only for Flex zone applied models)	20
Flex Plus Features	20
Keep Warm	21
Timer	22
Pause/Resume	22
Quick stop	22
Child safety lock	23
Language setting	23
Maximum power limit	23
Sound on/off	24
Connecting the Assist Sensor	24
Using Assist Cook Functions	24
Connect the Easy Setup mobile app	25
Wi-Fi On/Off Settings	25
Hood control	26

Maintaining your appliance 26

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

Troubleshooting and service 28

Troubleshooting	28
Service	30

Using this manual

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

Keep this manual for future reference.

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

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

WARNING

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The surfaces are liable to get hot during use.

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

⚠ CAUTION

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

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty. Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

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

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

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

Proper disposal of your old appliance

⚠ WARNING

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

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

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

Installing the hob

⚠ WARNING

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

Technical data is provided at the end of this manual.

Safety instructions for the installer

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

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



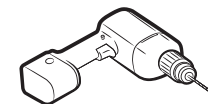
Ruler or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



Drill

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

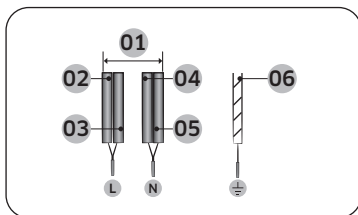
- The heating element voltage is AC 230 V~. The appliance also works perfectly on networks with AC 220 V~ or AC 240 V~. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic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

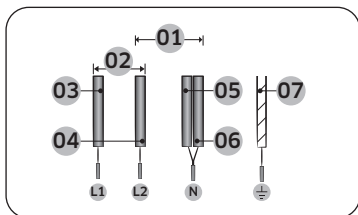
⚠ WARNING

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.



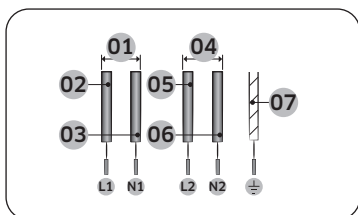
1N~ (32A)

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		



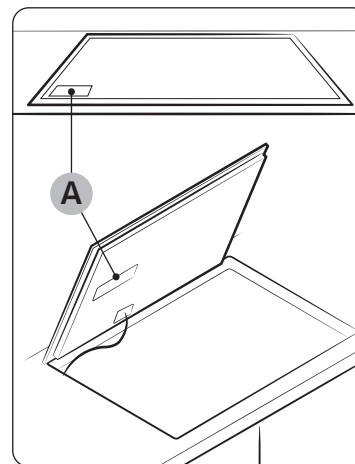
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

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

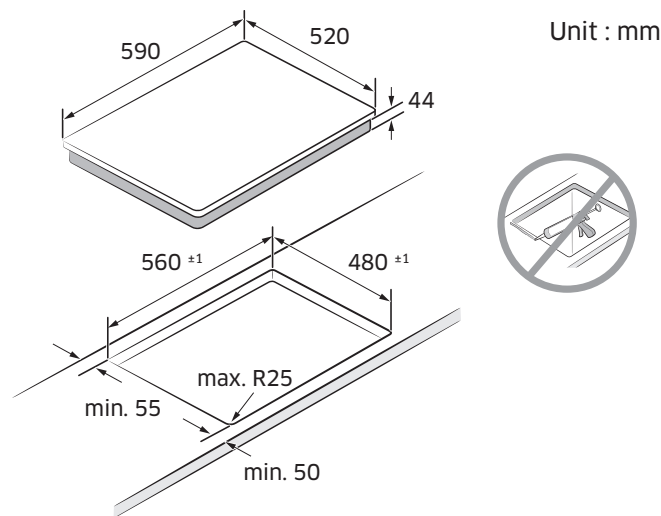
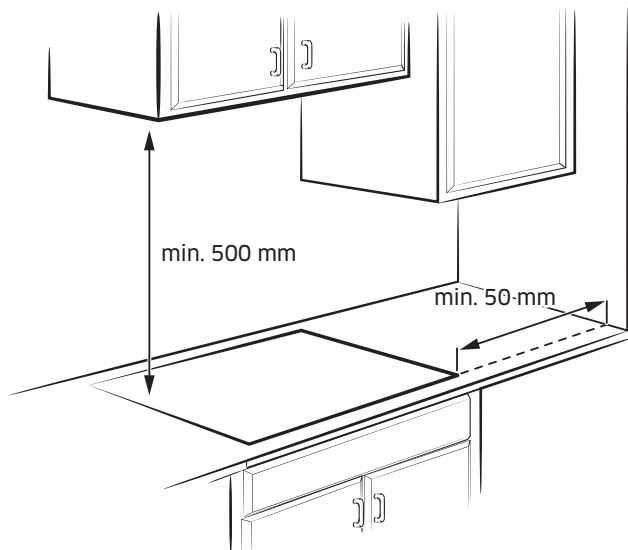
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the upperside or underside of the appliance.

NOTE

- Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.
- 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.

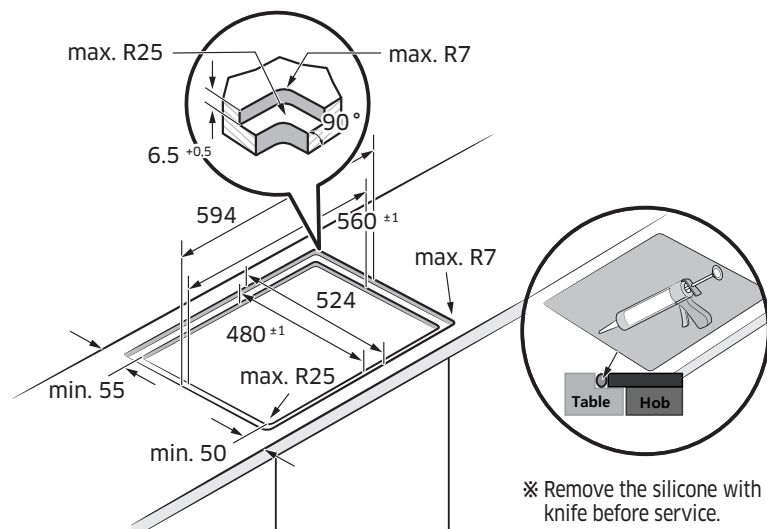
Installing the hob

Installing the hob



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

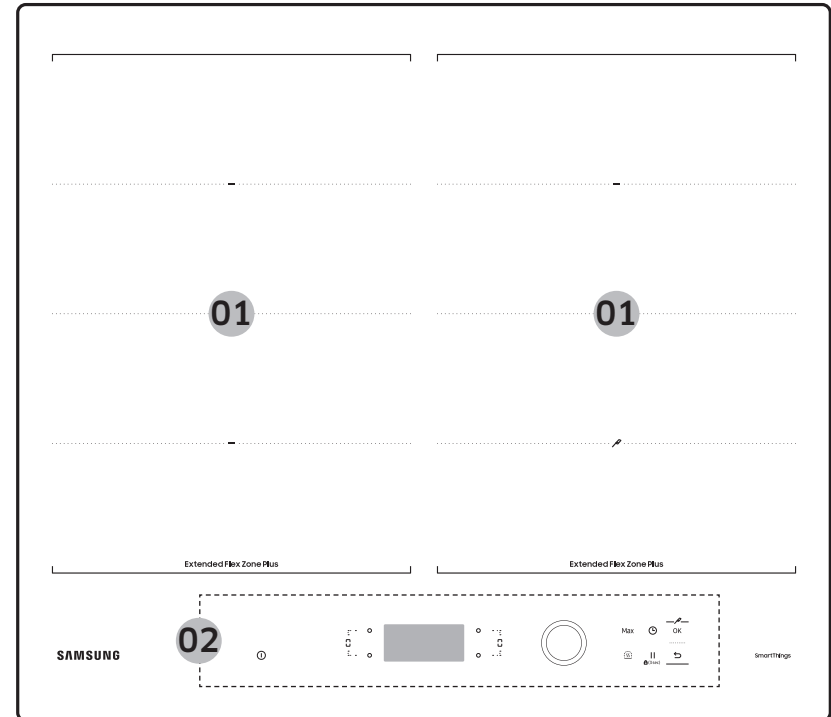
Drawer	Oven



※ Remove the silicone with knife before service.

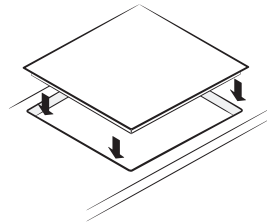
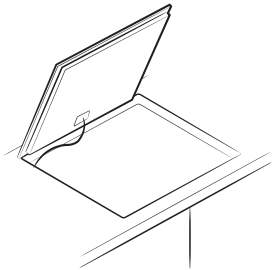
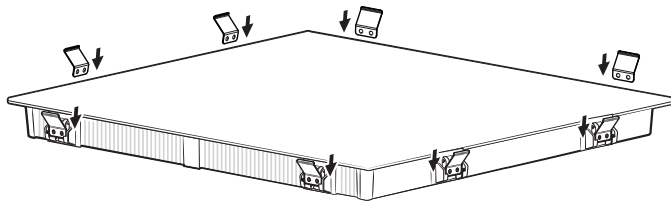
Before you start

Cooking zones

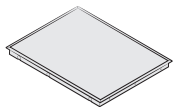


01	Induction cooking zone
02	Control panel

Before you start



Components



Induction hob



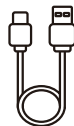
Bracket Spring



Assist Sensor



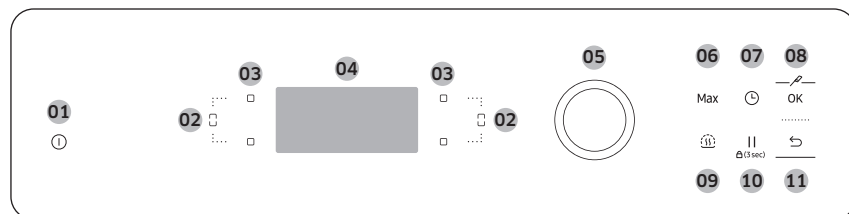
Wireless charger



USB Cable (C-Type)

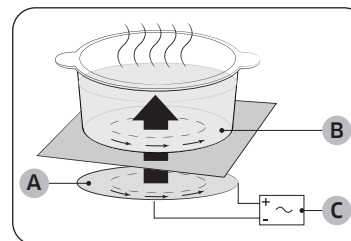
Before you start

Control panel



01	On/Off	To activate and deactivate the hob.
02	Flex zone	To select the flex zone.
03	Cooking zone	To select the cooking zone.
04	Display	To show for heat settings, residual heat, and Wi-Fi connection.
05	Control knob	To set a heat setting and increase or decrease the time you can move the menu when using the Assist Cook function.
06	Max Max Boost	To activate the function.
07	Timer	To turn timer on or off and set timer.
08	Assist Cook	Assist Cook Only You can enter the Assist Cook menu or set each setting.
09	Keep warm	To keep cooked food warm.
10	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)
11	Backsliding	Assist Cook Only You can move to the previous stage or go out.

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, **C1** will be displayed. And the Hob will be switched off.
- If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone,  will be displayed. And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.
- 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.

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an  **Heat**,  **Heat** 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.
- If the power supply is interrupted, the  **Heat**,  **Heat** 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.

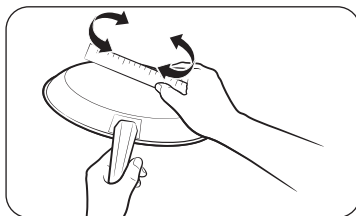
Temperature detection

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.

Before you start

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

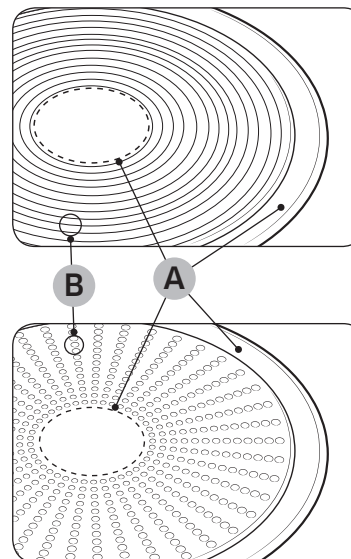
Induction cooking zones adapt automatically to the bottom size of the cookware up to a certain limit. However, the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone. For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that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

NOTE

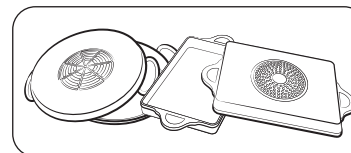
For Cookware diameter, please refer to the model's Cooking zones specifications.

Other induction cookware

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



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

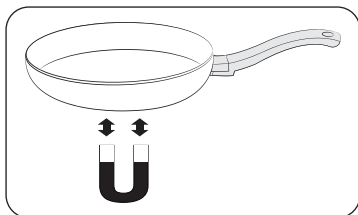


Even though cookware are designed for an induction hob, the heating performance could be weak or sometimes the hob may not detect the cookware depending on the size and strength of the magnetic area on the bottom of the cookware.

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

Before you start

Suitability test



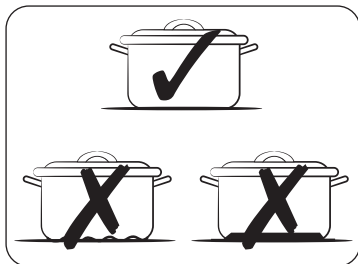
Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

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

Correct positioning

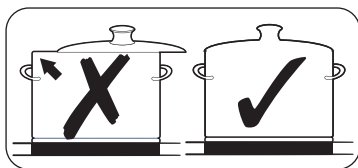
Correct	Incorrect
Flat-bottomed cookware and straight sides.	Cookware with curved or warped bottoms or sides.
The cookware meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking zone.	The cookware does not meet the minimum size required for the current cooking zone.
The cookware rests completely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

Energy saving tips







Follow these tips to save power consumption.

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



Correct positioning

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

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

Display	Description
0	Cookware is unsuitable
10 ~ 70 %	Cookware is suitable, but inefficient
80 ~ 100 %	Cookware is suitable

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** ① key. Press the **On/Off** ① key for approximately 1-2 seconds.

NOTE

After the **On/Off** ① 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

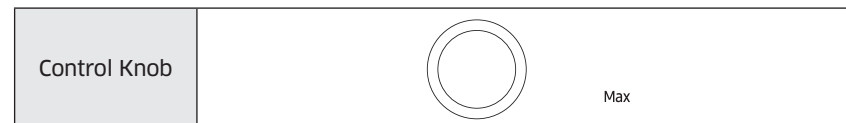
To completely switch off the appliance, use the **On/Off** ① key. Press the **On/Off** ① key for approximately 1-2 seconds.

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 **Heat**, **Heat** two steps for "hot". The temperature is lowered, **Heat**, **Heat** will be disappeared.

Selecting cooking zone and power level

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



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, **d0** 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.



Operation

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

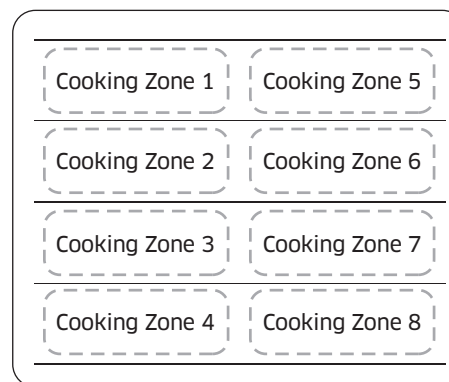
The Flex function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

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 Plus Features



Flex Zone is a multi-pot, multi-shape, multi-size Customized to cook fans at the same time It is located on the left/right side of the induction as a cooking area. (Refer to the picture on the left) Each flex zone has four cooking zones, Wherever you put the cooking vessel in the cooking zone, It's convenient because you can use the crater separately.

Flex Plus zones can be used by combining different cooking zones.


See the table below to see how to combine the cooking zones using the crater selection button.

Cooking zone	Crater 1	Crater 2		Crater 3		Crater 4
1						
2						
3						
4						




NOTE

- When using only one cooking zone, the diameter of the bottom of the cookware must be less than 14 cm.
- The hob may take 5-10 seconds to recognise the position of cookware.
- Noises may occur while the hob recognises 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.

Operation

Timer

Using as the safety shutoff timer

If you set the specific time on the burner, it will automatically switch itself off after the time has passed.

This function is useful when using more than one burner at the same time.

Setting the safety shutoff timer

1. Turn on the burner that you are going to apply the safety shutoff timer.
2. Press the Timer (🕒) key on the operating burner.
3. Use the knob to set the time.
 - You can set the time at 30-second intervals from 30 seconds to 10 minutes, at 1-minute intervals from 10 minutes to 60 minutes, and at 5-minute intervals from 60 minutes to 120 minutes.
 - Press and hold the Timer (🕒) key to set the time quickly.

NOTE



- You can set the timer up to a maximum of 2 hours.
- Press and hold (for 1 second) the Max Boost (Max) button to immediately set the time to the maximum.
- Use a knob to set the timer in detail.

Disabling the safety shutoff timer

1. Select the burner to disable the safety shutoff timer.
2. Press and hold the Timer (🕒) key on the operating burner. The timer is disabled.

Pause/Resume

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

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


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

Quick stop


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

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




NOTE

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



Child safety lock

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





Switching the child safety lock On/Off

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

NOTE







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

Language setting

1. Press the **On/Off**  key for a long time (more than 1 second) to turn on the product.
2. Press and hold the **OK**  key + **Pause & Lock**  key for 3 seconds.
3. Select the language using Knob and press the **OK**  key.

Maximum power limit

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

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

NOTE

In low-power (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 **Sound off** will be displayed in the display.
4. To change the sound setting, repeat steps 1 and 2. Sound will turn on and **Sound 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.

Connecting the Assist Sensor

When cooking a pan/pot using a Assist Sensor, the food temperature can be measured for customized cooking and automatic cooking.

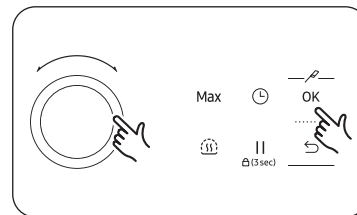
1. Press the **On/Off** (ⓘ) key for a long time (more than 1 second) to make the product Turn it on, enter and set the Assist Cook menu . Please press the key.
2. The Assist Sensor Connection screen is displayed on the screen.
3. Press the key on the **Assist Sensor**.
4. When the Assist Sensor connection is completed, the completion screen is displayed.


NOTE



Please refer to the Assist Sensor manual for how to operate the Assist Sensor.
Scan this with your smartphone.

Using Assist Cook Functions



1. Enter the Assist Cook Menu and press the **Settings** () button to use the following functions by utilizing the knob.
2. Turn the knob to adjust the output power. The adjusted output power is displayed separately depending on the cooking type.

Assist Cook Menu	Assist Cook Menu Details
Sous-vide	Use the assist sensor to keep the food at the desired temperature (35 °C to 100°C). <ul style="list-style-type: none">• For this function, the timer can be set up to 9 hours and 59 minutes. Use it for various cooking styles, including sous vide.
Thermometer	Use the assist sensor to check the temperature of the current food.
Connect to SmartThings To see great recipes	After receiving a recipe from the kitchen service, you can save up to five recipes and use them immediately. <ul style="list-style-type: none">• If you do not connect to SmartThings, your recent recipe will not be activated.

CAUTION

Start the Assist Cook when the hob is cold.

NOTE

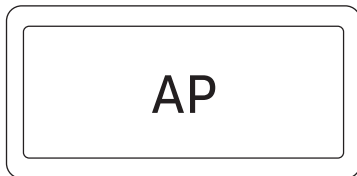
- Sous-vide and Thermometer are available for all burners. Connect to SmartThings to see great recipes can only be used in the right front burner.
- If the Assist Sensor is not used for more than 5 minutes after removing it from the charger, it enters Sleep Mode. Press the **Assist Sensor** button once to reuse.

Connect the Easy Setup mobile app

Search "SmartThings" in the Google Play Store, Galaxy Store, or Apple App Store. Download the SmartThings app, provided by Samsung Electronics, on your smart device. You need a Samsung account to use the app.



1. Press and hold (for at least 1 second) the **Power** (ⓘ) button to turn on the product and start up the mobile app (SmartThings).



2. Press and hold the **Pause & Lock** (⏸) key for about 5 seconds. After that, prepare to connect to the mobile app. Proceed with the connection by following the guide displayed on the mobile app.

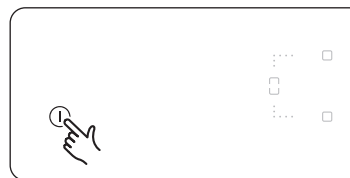
- Continue holding down the **Pause & Lock** (⏸) key even after the "**Lock Settings screen**" appears.
3. Once the device is connected to the mobile app, "**Connecting**" will appear on the screen. (This may take up to a maximum of 5 minutes depending on your usage environment.)



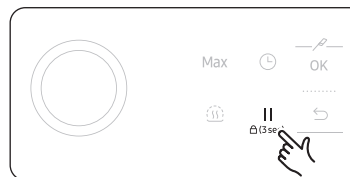
4. Once the connection is complete, "**Successfully connected**" will appear on the screen. You can now monitor your device's status using the mobile app.



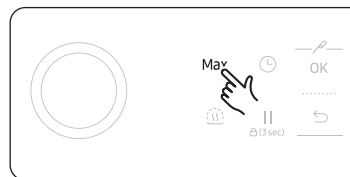
Wi-Fi On/Off Settings



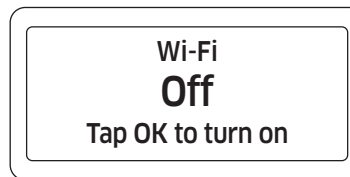
1. Press and hold (for at least 1 second) the **Power** (ⓘ) button to turn on the product.



2. Within 10 seconds after the product turns on, press and hold the **Pause & Lock** (⏸) key for about 3 seconds.



3. Press and hold the **Max Boost (Max)** key on the right for about 3 seconds. The product's Wi-Fi is enabled.



4. Press the **OK** (OK) key to set the Wi-Fi On/Off.

NOTE

While "(Heat) Residual heat" is displayed on the screen, you are unable to set the Wi-Fi On/Off for safety reasons.



Operation

Hood control

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

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

To connect to a hood control model

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

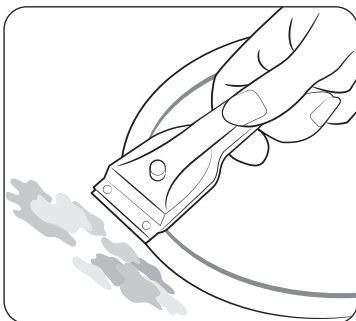
NOTE

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.

Stubborn soiling

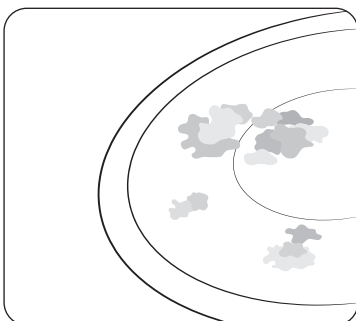


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

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.

Symptom	Confirmation	Method of action
There is no display on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> Does the power breaker in the house break? 	<ul style="list-style-type: none"> Check the breaker. Call the service engineer.
It doesn't work even if I press the button.	<ul style="list-style-type: none"> Is there any water or wet cloth in the operation unit? 	<ul style="list-style-type: none"> Keep the manipulator clean.
	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn on the power by pressing the power button? 	<ul style="list-style-type: none"> Press the power button to turn on the power.
	<ul style="list-style-type: none"> Is the lock function set? 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off the lock function.
	<ul style="list-style-type: none"> Is the power off? 	<ul style="list-style-type: none"> If you turn on the power and do not press any button for a certain period of time, the power is automatically turned off.

Symptom	Confirmation	Method of action
The operation unit suddenly doesn't work.	<ul style="list-style-type: none"> Is the power off? 	<ul style="list-style-type: none"> Power outages or failsafes may be activated and power may be turned off. You can turn it on again.
	<ul style="list-style-type: none"> Is there any water or wet cloth in the operation unit? 	<ul style="list-style-type: none"> Keep the manipulator clean.
I turned off the power after using it, but the  Heat mark does not appear.	<ul style="list-style-type: none"> Did you use the crater only for a short time? 	<ul style="list-style-type: none"> I don't have a lot of residual heat. It does not show  Heat mark.
	<ul style="list-style-type: none"> Is the surface of ceramic glass hot? 	<ul style="list-style-type: none"> Request service.
The cooling fan keeps running even though the power is off.	<ul style="list-style-type: none"> Haven't you turned it off for a long time? 	<ul style="list-style-type: none"> Even if the power is turned off to cool the inside of the product, the cooling fan for a certain period of time It works. When cooling is complete, the cooling fan action is automatically terminated.


Symptom	Causes and countermeasures
A2	<ul style="list-style-type: none"> It occurs when the DC Motor cannot operate due to defects of PCB, wiring, or some disturbance on the motor blade.
C1	<ul style="list-style-type: none"> If there is a problem with the product due to heating in an empty pot or abnormal operation for a long time, remove the cooking container and cool the product sufficiently before using it.
C0, C2	<ul style="list-style-type: none"> If you get the same message even if you take action, please ask the service center. It is displayed if there is something wrong with the temperature sensor. Please refer it to the service center.
d0	<ul style="list-style-type: none"> Check if there are any foreign substances on the operation part, wipe the operation part clean, Try it again. If you keep pressing the button for more than 8 seconds, a message appears for safety. Try turning it off and then on again. If the same message appears even if you take action, please ask the service center.
F0, F2	<ul style="list-style-type: none"> This message is caused by poor communication of Chips inside the product. Please refer it to the service center.
UP	<ul style="list-style-type: none"> It is indicated when there is an abnormality in the usage voltage. Please check the outlet.

Symptom	Causes and countermeasures
	<ul style="list-style-type: none"> If the cooking container is not suitable for induction or operates without the cooking container. Use cooking containers suitable for induction. If the same message appears even if you take action, please ask the service center.
	<ul style="list-style-type: none"> It is displayed when the lock function is set. If the same message appears even if you take action, please ask the service center.
 Heat,  Heat	<ul style="list-style-type: none"> It is displayed when there is residual heat on the glass top plate after the power is turned off. If the product doesn't disappear after it's completely cold, ask the service center.

Troubleshooting and service


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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the d0 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 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

QUESTIONS OR COMMENTS?

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

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

Induktioliesitaso

Käyttöopas

NZ64B7799**



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	12
Turvakatkaisu	13
Jäännöslämmön merkkivalo	13
Lämpötilan havaitseminen	13
Keittoastiat	14
Kosketuspainikkeiden käyttäminen	17
Toiminnan äänet	17
Ensimmäinen puhdistus	17

Toiminta 18

Laitteen kytkeminen päälle	18
Laitteen kytkeminen pois päältä	18
Keittoalueen ja tehotason valitseminen	18
Max Boost	19
Flex-alueen käyttäminen (vain Flex-alueella varustetuissa malleissa)	20
Flex Plus -ominaisuudet	20
Pidä lämpimänä	21
Ajastin	22
Tauko/jatkaminen	22
Pikapysäytys	22
Lapsilukko	23
Enimmäistehon raja	23
Ääni päälle/pois päältä	24
Assist Sensor liittäminen	24
Smart Connect	25
Liesituulettimen ohjaus	25

Laitteen ylläpito 26

Liesi	26
Kevyt likaantuminen	26
Pinttynyt lika	26
Ongelmalika	27
Liesitason kehys (vaihtoehto)	27
Vältäaksesi laitteesi vahingoittumisen	27

Vianmääritys ja huolto 28

Vianmääritys	28
Huolto- ja asiakaspalvelu	30

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 hyväksytyjen 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 käyttöpaneelistä. Älä luota pannun ilmaisimeen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

HUOM. Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

VAROITUS: Laite ja sen esillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Valvoton käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon paistettaessa ruokaa liesitasolla rasvassa tai öljyssä. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Sen sijaan sammuta laite ja peitä liekki esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Palovaara: Älä säilytä esineitä kypsennyspinnoilla.

VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemaa tai käyttöohjeissa valmistajan sopivaksi osoittamia liesisuoja, tai suoja, jotka sisältyvät laitteeseen. Epäasianmukaisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikommat fyysiset, aistilliset tai psyykkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tietämyksen puute, jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevaa valvontaa tai ohjeistusta, ja he ymmärtävät niihin liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heitä valvota. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

⚠ HUOM.

Varmista, että laitteen on asentanut ja maadoittanut pätevä asentaja.

Laitetta saa huoltaa ainoastaan pätevä huoltohenkilöstö. Epäpätevien henkilöiden tekemät korjaukset voivat aiheuttaa vammoja tai vakavia toimintahäiriöitä. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltoon. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa ja mitätöidä takuun.

Upotusasennettuja laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu asiaankuuluvien standardien mukaisiin kaappeihin ja työpisteisiin. Näin varmistetaan, että sähköyksiköt ovat riittävästi suojassa kontaktilta keskeisten turvallisuusnormien mukaisesti.

Jos laitteeseen tulee toimintahäiriöitä tai se rikkoutuu, tai siihen tulee murtumia tai halkeamia:

- sammuta kaikki keittoalueet,
- irrota liesitaso verkkovirrasta, ja
- ota yhteyttä paikalliseen huoltopalveluun.

Jos liesitaso halkeaa, sammuta laite mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Älä käytä liesitasoasi ennen kuin lasipinta on vaihdettu.

Turvallisuusohjeet

Älä käytä liesitasoa alumiinifolion, alumiinifolioon käärittyjen tuotteiden tai alumiiniastioihin pakattujen pakasteiden lämmittämiseen.

Astian pohjan ja liesitason välinen neste voi aiheuttaa höyrynpainetta. Paine voi aiheuttaa astian siirtymisen.

Varmista aina, että keittolevy ja astian pohja pysyvät kuivina.

Keittoalueista tulee kuumia, kun kypsennät ruokaa.

Pidä pienet lapset aina poissa laitteen lähetyviltä.

Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta, koska ne voivat olla vaarallisia lapsille.

Tätä laitetta käytetään vain tavalliseen ruoanlaittoon ja paistamiseen kotona. Sitä ei ole suunniteltu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.

Älä käytä liesitasoa huoneen lämmitykseen.

Ole varovainen, kun kytket sähkölaitteita pistorasioihin lähellä liesitasoa. Sähköjohdot eivät saa joutua kosketuksiin liesitason kanssa.

Ylikuumentunut rasva ja öljy voivat syttyä tuleen nopeasti.

Älä koskaan jätä pintoja valvomatta valmistaessasi ruokaa rasvassa tai öljyssä, esimerkiksi paistaessasi ranskalaisia.

Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.

Pidä käyttöpaneeli aina puhtaana ja kuivana.

Älä koskaan aseta palavia esineitä liesitasolle, koska se voi aiheuttaa tulipalon.

On olemassa vaara, että laitteesta saa palovammoja, jos sitä käytetään huolimattomasti.

Sähkölaitteiden johdot eivät saa koskettaa kuuman liesitason tai kuuman astian pintaa.

Älä käytä liesitasoa vaatteiden kuivaamiseen.

Tahdistimen tai sydänimplanttien käyttäjien on pidettävä ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä induktiokeittoalueista, kun ne ovat päällä. Jos olet epävarma, ota yhteys laitteen valmistajaan tai lääkäriin. (Vain induktioliesitasomalli)

Älä yritä korjata, purkaa tai muokata laitetta itse.

Sammuta laite aina ennen puhdistusta.

Puhdista liesitaso tässä käyttöoppaassa olevien puhdistus- ja hoito-ohjeiden mukaisesti.

Pidä lemmikit poissa laitteen luota, koska ne voivat osua laitteen säätöihin ja aiheuttaa toimintahäiriön.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

⚠ VAROITUS

Kaikki laitteen pakkaamiseen käytetyt materiaalit ovat täysin kierrätettäviä. Levy- ja kovavaahto-osat on merkitty asianmukaisesti. Hävitä pakkausmateriaalit ja vanhat laitteet turvallisuus ja ympäristö huomioon ottaen.

Vanhan laitteesi asianmukainen hävittäminen

⚠ VAROITUS

Ennen kuin hävität vanhan laitteesi, tee se toimintakelvottomaksi, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa. Anna pätevän teknikon irrottaa laite verkkovirrasta ja irrottaa verkkojohto.

Laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.

Tietoa keräyspäivistä ja yleisistä jätehuoltopaikoista saat paikalliselta jätehuoltolaitokselta tai -neuvostolta.

Tämän tuotteen oikea hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkajäte)



(Koskee maita, joissa käytetään erillisiä keräysjärjestelmiä)

Tämä merkki tuotteessa, lisävarusteessa tai kirjallisissa osioissa tarkoittaa, että tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita (esim. laturi, kuulokkeet, USB-kaapeli) ei pitäisi hävittää muiden kotitalousjätteiden kanssa laitteen tullessa käyttökänsä päähän. Jotta vältettäisiin huolimattomasta jätelajittelusta aiheutuvat haitat ympäristölle ja ihmisten terveydelle, tulisi nämä jätteet erotella muista jätteistä ja kierrättää ne vastuullisesti materiaaliresurssien kestäväen käytön edistämiseksi. Kotitalouksien tulisi ottaa yhteyttä joko vähittäismyyjään, jolta he ostivat tämän tuotteen, tai kunnantoihmistöön saadakseen lisätietoja kierrätyksestä ja siitä minne ja miten he voivat toimittaa tuotteet ympäristön kannalta turvallisesti.

Yritysten tulisi ottaa yhteyttä toimittajaansa ja tarkistaa ostosopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ja sen elektronisia lisävarusteita ei saa hävittää muiden tavarankäytössä syntyvien kulutusjätteiden seassa.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista sääntövelvoitteista on osoitteessa: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Liesitason asentaminen

VAROITUS

Varmista, että uuden laitteen asentaa ja maadoittaa vain pätevä ammattilainen. Noudata näitä ohjeita. Takuu ei kata vahinkoja, jotka syntyvät virheellisen asennuksen seurauksena.

Tekniset tiedot ovat tämän käyttöoppaan lopussa.

Turvallisuusohjeet asentajalle

- Sähköasennuksessa on oltava laite, jonka avulla laite voidaan irrottaa sähköverkosta kaikissa navoissa, joiden kosketusaukon leveys on vähintään 3 mm. Sopivia erotuslaitteita ovat mm. verkkoa suojaavat katkaisimet, sulakkeet (ruuvityyppiset sulakkeet on irrotettava pidikkeestä), vikavirtasuojat ja kontaktorit.
- Palosuojauksen osalta tämä laite vastaa standardia EN 60335-2-6. Tämäntyyppinen laite voidaan asentaa niin, että sen toisella puolella on korkea kaappi tai seinä.
- Asennuksen on taattava iskunkestävyys.
- Keittiöyksikön, johon laite on asennettu, on täytettävä standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.
- Kosteussuojan varmistamiseksi kaikki leikatut pinnat on tiivistettävä sopivalla tiivistysaineella.
- Laatoitetuilla 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



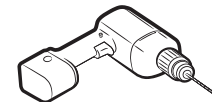
Viivain tai viivoitin



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.

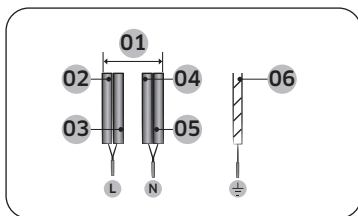
- Lämmityselementin jännite on AC 230 V~. Laite toimii täydellisesti myös verkoissa AC 220 V~ tai AC 240 V~. Liesitaso on kytkettävä verkkovirtaan laitteella, jonka avulla se voidaan irrottaa verkkovirrasta kaikilla navoilla kontaktiaukon leveyden ollessa vähintään 3 mm, esim. automaattikatkaisimella, maavuodon katkaisijalla tai sulakkeella.
- Kaapeliliitännät on tehtävä määräysten mukaisesti ja pääteruuvit tulee kiristää turvallisesti.
- Kun liesitaso on kytketty verkkovirtaan, tarkista, että kaikki keittoalueet ovat käyttövalmiita kytkemällä ne yksitellen päälle maksimiasetuksella sopivan astian kanssa.

VAROITUS

Kiinnitä huomiota talon (vaatimustenmukaisten) yhteyksien ja laitteiden tilaan ja neutraaliin jakamiseen (liitäntäjärjestelmät). Muussa tapauksessa osat voivat vaurioitua. Takuu ei kata virheellisestä asennuksesta johtuvia vahinkoja.

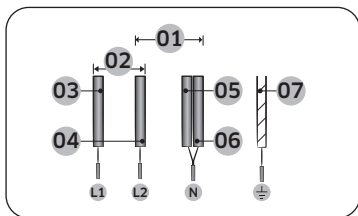
VAROITUS

Jos virtajohto on vaurioitunut, tulisi valmistajan, sen huoltohenkilön tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.



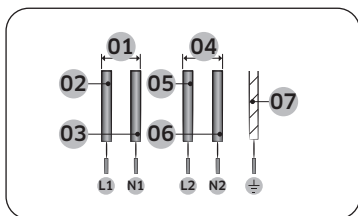
1N~ (32 A)

01	220-240 V~	04	Sininen
02	Musta	05	Harmaa
03	Ruskea	06	Vihreä/ keltainen



2N~ (16 A): Kaksivaiheiset johdot (L1 ja L2) erotetaan toisistaan ennen liittämistä.

01	220-240 V~	05	Sininen
02	380-415 V~	06	Harmaa
03	Musta	07	Vihreä/ keltainen
04	Ruskea		



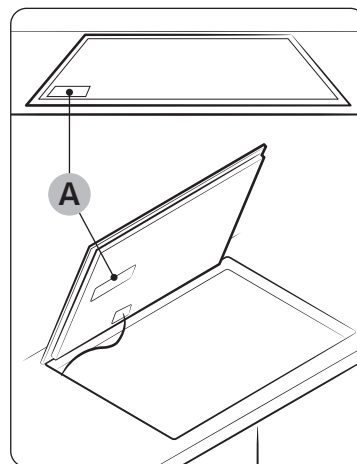
2 x 1N~ (16 A): Erotta johdot ennen liittämistä.

01	220-240 V~	05	Ruskea
02	Musta	06	Harmaa
03	Sininen	07	Vihreä/ keltainen
04	220-240 V~		

VAROITUS

Jotta verkkoliitäntä tulisi oikein, seuraa kytkentäkaaviota liittimien läheisyydessä.

Asentaminen työtasoon



A. Sarjanumero

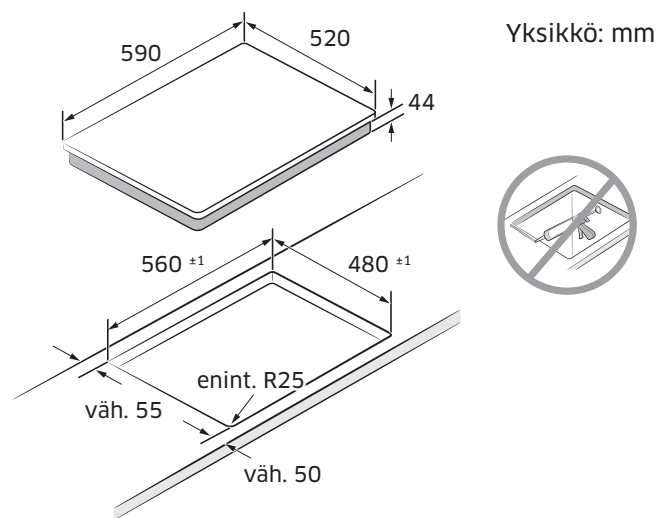
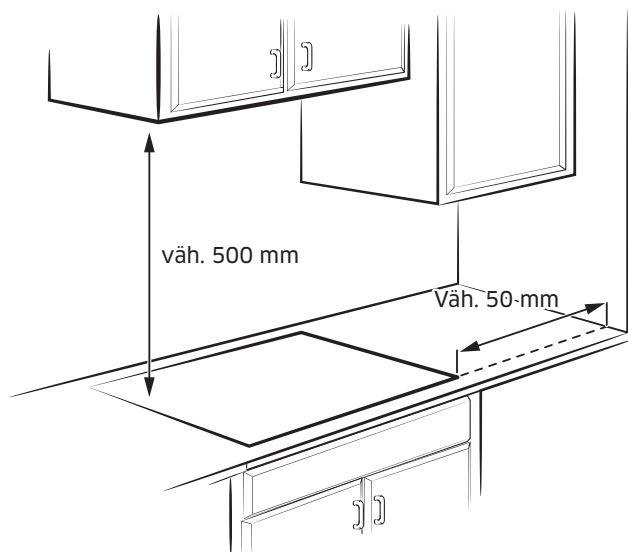
HUOM.

Merkitse sarjanumero muistiin laitteen tyyppikilvestä ennen asennusta. Tätä numeroa tarvitaan huoltopyyntöjen yhteydessä, eikä se ole enää saatavilla asennuksen jälkeen, sillä se on laitteen ylä- tai alapuolella olevassa alkuperäisessä tyyppikilvessä.

HUOM.

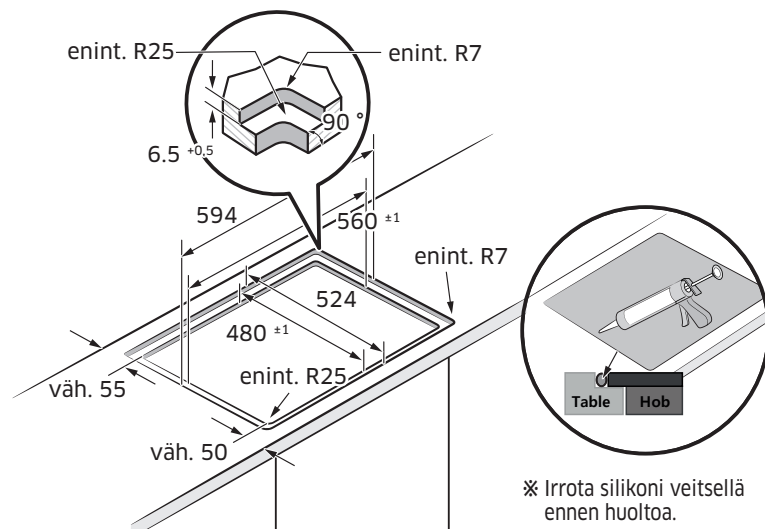
- Kiinnitä erityistä huomiota vähimmäistilaa ja -väliä koskeviin vaatimuksiin.
- Keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittotason alla on laatikko, sitä ei saa käyttää pienten esineiden tai paperin säilyttämiseen, koska ne voivat vahingoittaa tuuletinta tai häiritä jäähdytystä, jos ne joutuvat sen sisään.

Liesitason asentaminen



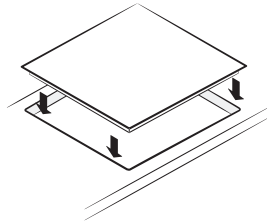
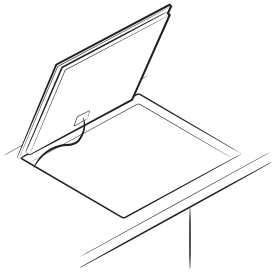
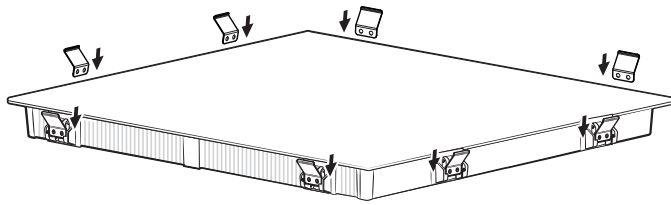
Upotusasennettava malli (vain NZ6*****FK malli voidaan asentaa)

Laatikosto	Uuni
<p>väh. 20 mm</p> <p>väh. 15 mm</p> <p>väh. 10 mm</p> <p>väh. 59 mm</p>	<p>väh. 20 mm</p> <p>väh. 15 mm</p> <p>väh. 2 mm</p> <p>väh. 10 mm</p>

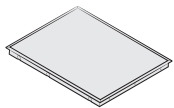


Ennen aloittamista

Keittoalueet



Komponentit



Induktioliesitaso



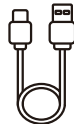
Kulmarauta



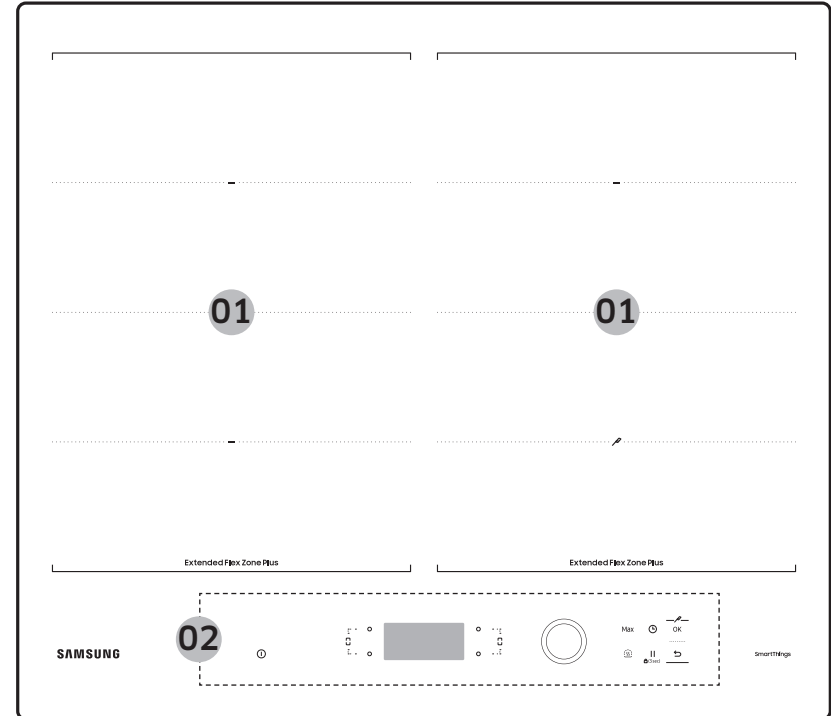
Assist Sensor



Langaton laturi



USB-kaapeli

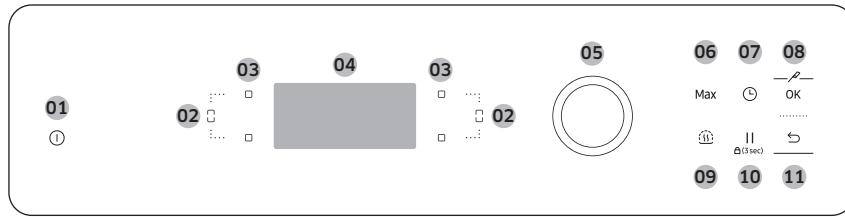


01 Induktiokeittoalue

02 Ohjauspaneeli

Ennen aloittamista

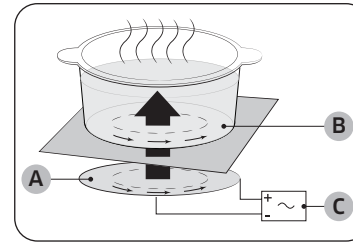
Ohjauspaneeli



01	Virtapainike	Lieden kytkeminen päälle ja pois päältä.
02	Flex-alue	Flex-alueen valitseminen.
03	Keittoalue	Keittoalueen valitseminen.
04	Näyttö	Näyttää lämpöasetukset, jäännöslämmön ja Wi-Fi-yhteyden.
05	Säätönappi	Lämpötila-asetuksen asettamiseen ja ajan lisäämiseen tai vähentämiseen voit siirtyä valikossa käyttäessäsi Assist Cook-toimintoa.
06	Max Max Boost	Aktivoi toiminnon.
07	Ajastin	Ajastimen kytkeminen päälle tai pois päältä ja ajastimen asettaminen.
08	Assist Cook	Vain Assist Cook Voit siirtyä Assist Cook-valikkoon tai määrittää kunkin asetuksen.
09	Pidä lämpimänä	Pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.

10	Tauko ja lukitus	Kaikkien keittoalueiden kytkeminen alhaiselle tehoasetukselle. Paina 3 sekuntia lukitaksesi tai avataksesi ohjauspaneelin lukituksen. (Lapsilukko)
11	Backsliding	Vain Assist Cook Voit siirtyä edelliseen vaiheeseen tai poistua.

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.


Turvakatkaus

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, **C1** näytetään. Liesitaso kytkeytyy pois päältä.
- Jos keittoastiat ovat sopimattomia, liian pieniä, tai keittoalueelle ei ole asetettu mitään,  näytetään. Vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä 1 minuutin kuluttua.
- 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.

Jäännöslämmön merkkivalo

Kun yksittäinen keittoalue tai keittotaso kytketään pois päältä, laitteeseen jäänyt jäännöslämpö ilmaistaan merkinnällä  **lämpö**,  **lämpö** 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.
- Jos virransyöttö katkeaa,  **lämpö**,  **lämpö** -symboli sammuu eikä jäännöslämmöstä kertova valo pala. Voit silti saada palovamman. Voit välttää tämän olemalla huolellinen keittotason läheisyydessä.

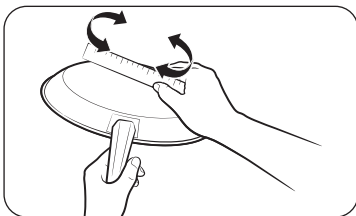
Lämpötilan havaitseminen

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.

Ennen aloittamista

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. (Tämäntyypiset vauriot eivät kuulu takuun piiriin).
- Älä käytä likaisia keittoastioita tai keittoastioita, joihin on kertynyt runsaasti rasvaa. Käytä aina keittoastioita, jotka on helppo puhdistaa ruoanlaiton jälkeen.

⚠ HUOM.

- Keittoalueet saattavat näyttää jäähtyneiltä sen jälkeen, kun ne on sammutettu. Lasipinta voi kuitenkin olla kuuma keittoastian siirtämisestä jäännöslämmöstä. Palovammojen vaara on edelleen olemassa.
- Älä koske kuumiin keittoastioihin suoraan käsilläsi. Käytä aina uunihansikkaita tai kattilanpidikkeitä suojaamaan käsiäsi palovammoilta.
- Älä liu'uta keittoastioita liesitason pinnalla. Se voi vahingoittaa liesitasoa pysyvästi.

Keittoastiat induktiokeittoalueille

Induktiopoltin voidaan kytkeä päälle vain, kun magneettisella pohjalla varustettu keittoastia asetetaan jollekin keittoalueista. Voit käyttää alla sopiviksi tunnistettuja keittoastioita.

Materiaali	Sopivuus
Teräs, emaloitu teräs, valurauta	Kyllä
Ruostumaton teräs	Kyllä (jos magneetti tarttuu keittoastian pohjaan)
Alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini	Ei

📖 HUOM.

- Induktioon soveltuvat keittoastiat on merkitty valmistajan toimesta sopiviksi.
- Tietyt keittoastiat voivat aiheuttaa ääniä, kun niitä käytetään induktiokeittoalueilla.
- Nämä äänet eivät viittaa liesitason toimintahäiriöön eivätkä vaikuta sen toimintaan millään tavalla.
- Erityiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat eivät välttämättä sovellu induktiokäyttöön. Tarkista, vetääkö keittoastian pohja puoleensa magneettia.

Keittoastioiden koot induktiokeittoalueille

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan asti. Keittoastian pohjan magneettiosan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään keittoalueen koosta riippuvainen.

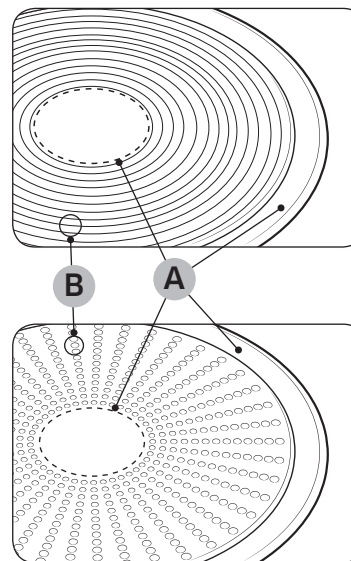
Parhaan tuloksen saat käyttämällä keittoastioita, joiden ferromagneettinen halkaisija vastaa polttimen halkaisijaa. Jos poltin ei tunnista keittoastiaa, kokeile isompaa poltinta.

HUOM.

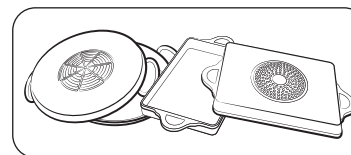
Ruoanlaittovälineiden halkaisija on ilmoitettu mallin keittoalueiden määrittelyissä.

Muut induktiokeittoastiat

Joidenkin keittoastioiden pohjassa on ohutta magneettista materiaalia, joka toimii induktiokeittotasolla. Näissä keittoastioissa on heikko magneettisuus, eivätkä ne välttämättä toimi hyvin. (Heikko magneettisuus tarkoittaa, että magneetti ei pysy tiukasti kiinni tai sen tarttumisalue on pieni.)



- A. Alue, johon magneetti ei tartu
- B. Alue, johon magneetti tarttuu

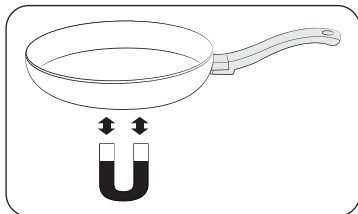


Vaikka keittoastiat on suunniteltu induktiokeittotasoa varten, niiden lämmitysteho voi olla heikko tai joskus keittotaso ei välttämättä havaitse keittoastiaa keittoastian pohjassa olevan magneettialueen koosta ja vahvuudesta riippuen.

Kun käytät suuria keittoastioita, joissa on pienempi ferromagneettinen elementti, vain ferromagneettinen elementti kuumenee. Sen seurauksena lämpö ei välttämättä jakaudu tasaisesti.

Ennen aloittamista

Soveltuvuudesta



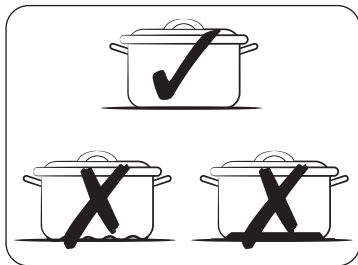
Keittoastia soveltuu induktiokäyttöön, jos magneetti tarttuu astian pohjaan ja jos valmistaja on merkinnyt astian sopivaksi.

- 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, haudutuspannaa tai wokkipannua, noudata valmistajan ohjeita.

Oikea sijoittelu

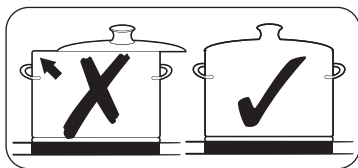
Oikein	Väärin
Litteäpohjaiset keittoastiat ja suorat sivut.	Keittoastiat, joissa on kaareva tai vääntynyt pohja tai sivut.
Keittoastia täyttää tai ylittää keittoalueelle suositellun vähimmäiskoon.	Keittoastia ei täytä nykyiselle keittoalueelle vaadittua vähimmäiskokoa.
Keittoastia lepää kokonaan liesitason päällä.	Keittoastia lepää keittotason reunuksen päällä tai ei lepää kokonaan liesitason pinnalla.
Keittoastia on tasapainotettu oikein.	Painava kahva aiheuttaa keittoastian kallistumisen.

Energiansäästövinkejä



Noudata näitä vinkkejä energiankulutuksen säästämiseksi.

- Aseta keittoastia keittoalueelle aina ennen kuin kytket vastaavan polttimen päälle.
- Pidä keittoalueet ja keittoastioiden alustat puhtaina. Muuten virtaa kuluu enemmän.
- Sulje keittoastioiden kansi tiukasti, jos sellainen on käytettävissä. Tämä vähentää virrankulutusta.
- Sammuta käytettävä poltin ennen kypsennysajan päättymistä. Käytä jäännöslämpöä ruoan pitämiseen lämpimänä.



Oikea sijoittelu

Voit testata keittoastioita, jotta näet, soveltuvatko ne käytettäväksi tuotteen kanssa.

1. Paina **virtapainiketta** ① 1–2 sekunnin ajan kytkeäksesi liesitason päälle.
2. Paina **Tauko ja lukitus** -näppäintä 3 sekunnin ajan aktivoitaksesi lapsilukon.
3. Paina **Ajastin** -näppäintä 3 sekunnin ajan aktivoitaksesi keittoastioiden soveltuvuuden testaustilan.
4. Aseta keittoastia yhdelle keittoalueista ja paina sitten **Keittoalue** -näppäintä 3 sekunnin ajan.

Näyttö	Kuvaus
0	Sopimaton keittoastia
10 ~ 70 %	Keittoastiat ovat sopivia, mutta tehottomia
80 ~ 100 %	Sopiva keittoastia

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** ①. Paina **virtapainiketta** ① noin 1-2 sekunnin ajan.

HUOM.

Kun **virtapainiketta** ① on painettu laitteen käynnistämiseksi, teho on valittava noin 20 sekunnin kuluessa. Muussa tapauksessa laite kytkeytyy pois päältä turvallisuussyistä.


Laitteen kytkeminen pois päältä

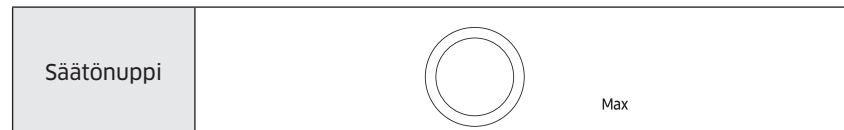
Sammuta laite kokonaan **virtapainikkeella** ①. Paina **virtapainiketta** ① noin 1-2 sekunnin ajan.

HUOM.

Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittotaso on kytketty pois päältä, jäännöslämmön esiintyminen näkyy vastaavien keittoalueiden digitaalisissa näytöissä muodossa **||| lämpö**, **|| lämpö** kaksi askelmaa "kuumalle". Lämpötila laskee, **||| lämpö**, **|| lämpö** katoaa.

Keittoalueen ja tehotason valitseminen

1. Valitaksesi keittoalueen paina vastaavaa **Keittoalue**  -näppäintä.
2. Käytä tehotason asettamiseen ja säätämiseen ohjauspalkkia tai ohjausnäppäintä tai säätönuppia.



HUOM.

- Oletustasoksi on asetettu 15, kun valitaan keittoalue.
- Jos useampaa kuin yhtä näppäintä painetaan yli 8 sekunnin ajan, **d0** ilmestyy keittoalueen näytölle.

Ehdotetut asetukset tiettyjen ruokien kypsennystä varten

Alla olevan taulukon luvut ovat ohjeellisia. Eri kypsennysmenetelmiin tarvittava teho riippuu useista muuttujista, kuten käytettävän keittoastian laadusta sekä kypsennettävän ruoan tyypistä ja määrästä.

Tehotaso	Kypsennysmenetelmä	Esimerkkejä käytöstä
14-15	Lämmittäminen / kuullottaminen / paistaminen	Suurten nestemäärien lämmittäminen, nuudeleiden keittäminen, lihan paistaminen, gulassin ruskistaminen, lihan hauduttaminen
8-11	Intensiivinen paistaminen	Pihvi, sisäfilee, ruskistettu liha, makkarat, pannukakut
7-10	Paistaminen	Schnitzel / kyljykset, maksa, kala, pasteijat, paistetut kananmunat
5-7	Keittäminen	Enintään 1,5 l nesteen, perunoiden ja vihannesten keittäminen
2-4	Höyryttäminen / hauduttaminen / keittäminen	Pienten vihannesmäärien höyryttäminen ja hauduttaminen, riisin ja maitoruokien keittäminen
1-2	Sulattaminen	Voin sulatus, liivattujen liuotus, suklaan sulatus

HUOM.

Tehotasoa on säädettävä keittoastioiden ja ruokien mukaan.

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.



Toiminta

Flex-alueen käyttäminen (vain Flex-alueella varustetuissa malleissa)

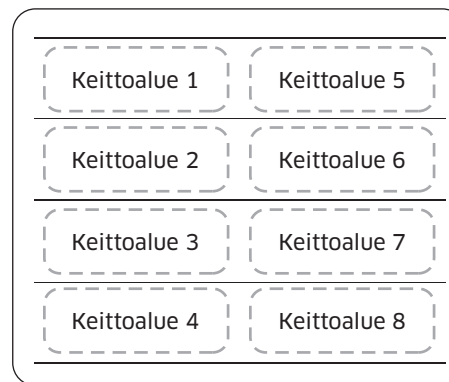
Flex-toiminnolla voidaan käyttää täydellistä vasemmanpuoleista keittoaluetta suurikokoisten keittoastioiden käyttöä varten. (esimerkki: soikea keittoastia, kalakattila)

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 Plus -ominaisuudet



Flex-alueella voit samanaikaisesti käyttää useita eri muotoisia ja kokoisia keittoastioita. Se on induktiotason vasemmassa/ oikeassa reunassa oleva keittoalue. (Katso vasemmalla oleva kuva)

Jokaisella flex-alueella on neljä keittoaluetta. Voit asettaa keittoastian mihin tahansa keittoalueelle, mikä on kätevää, koska voit käyttää lämpöaluetta erikseen.


Flex Plus -alueita voidaan käyttää yhdistämällä eri keittoalueita. Katso alla olevasta taulukosta, miten keittoalueita yhdistetään lämpöalueen valintapainikkeella.

Keittoalue	Lämpöalue 1	Lämpöalue 2		Lämpöalue 3		Lämpöalue 4
1						
2						
3						
4						




HUOM.

- Kun käytetään vain yhtä keittoaluetta, keittoastian pohjan halkaisijan on oltava alle 14 cm.
- Liesitasolla voi kestää 5-10 sekuntia tunnistaa keittoastian sijainti.
- Liesitason tunnistaessa keittoastioita saattaa kuulua ääniä.
- Älä poista keittoastioita ruoanlaiton aikana. Turvallisuussyistä liesitaso pysähtyy automaattisesti, jos keittoastia on poistettu yli 5 sekunnin ajaksi.




Flex-alue Plus -toiminnon käyttäminen (vain Flex-alue Plus -malleissa)

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 aktivoiaksesi keittoalueen.

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

Käyttäminen sammutusajastimena

Jos määrität keittolevyyn tietyn ajan, se sammuu automaattisesti määritetyn ajan kuluttua.

Tämä toiminto on hyödyllinen, kun useampaa keittolevyä käytetään samanaikaisesti.

Sammutusajastimen määrittäminen

1. Kytke päälle keittolevy, jossa haluat käyttää sammutusajastinta.
2. Paina keittolevyn ajastinnäppäintä (⌚).
3. Aseta aika käyttämällä valitsinta.
 - Voit määrittää ajan 30 sekunnin välein 30 sekunnista 10 minuuttiin, 1 minuutin välein 10 minuutista 60 minuuttiin ja 5 minuutin välein 60 minuutista 120 minuuttiin.
 - Määritä aika nopeasti painamalla ajastinnäppäintä (⌚) pitkään.

HUOM.

- Voit määrittää ajastimen enintään kahdeksi tunniksi.
- Määritä aika heti enimmäisaikaan painamalla Max Boost (**Max**) pitkään (1 sekunnin ajan).
- Määritä ajastin tarkemmin nupin avulla.



Sammutusajastimen poistaminen käytöstä


1. Poista sammutusajastin käytöstä valitsemalla keittolevy.
2. Paina keittolevyn ajastinnäppäintä (⌚) pitkään. Ajastin poistuu käytöstä.

Toiminta

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.

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**  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan. Vahvistukseksi kuuluu äänimerkki.
2. Paina mitä tahansa näppäintä.  ilmestyy näyttöön, mikä osoittaa, että lapsilukko on aktivoitu.
3. Kytkeäksesi lapsilukon pois päältä, paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä uudelleen 3 sekuntia. Vahvistukseksi kuuluu äänimerkki.

 **HUOM.**






- Lapsilukko aktivoituu riippumatta siitä, onko virta kytketty päälle vai pois päältä.
- Voit asettaa lapsilukon kypsennyksen aikana. Jos haluat sammuttaa polttimen lapsilukon ollessa päällä, paina ensin **virtapainiketta**  tai sammuta lapsilukko ja paina sitten vastaavaa **keittoalueen**  näppäintä.

Kieliasetus

1. Kytke tuote päälle painamalla **virtapainiketta** ① pitkään (yli 1 sekunnin ajan).
2. Paina **OK**  -näppäintä ja **Tauko ja lukitus**  -näppäintä kolmen sekunnin ajan.
3. Valitse kieli nupilla ja paina **OK**  -näppäintä.

Enimmäistehon raja


Tämän toiminnon avulla voit säätää laitteen enimmäistehoa.

1. Pidä virta pois päältä.
2. Paina **Tauko ja lukitus**  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan aktivoitaksesi lapsilukon.
3. Painaa vasemman etuosan **keittoalueen**  näppäintä ja oikean etuosan **keittoalueen**  näppäintä samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.
4. Paina **Ajastin**  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan. Näytössä näkyy **Po** ja nykyinen enimmäisteho.
5. Voit säätää enimmäistehoa käyttämällä **OK**  -näppäintä. (4 000 W, 7 400 W)
6. Aseta asetus painamalla **virtapainiketta** ①.

HUOM.

Alhaisen tehon (4 000 W) tilassa teho säätyy automaattisesti.

Ääni päälle/pois päältä


1. Paina **virtapainiketta** ① noin 1–2 sekunnin ajan.
2. Paina **Ajastin**  -näppäintä 3 sekunnin ajan 10 sekunnin kuluessa virran kytkeytymisestä päälle.
3. Ääni kytkeytyy pois päältä ja **Ääni pois** näkyy näytössä.
4. Muuttaaksesi ääniasetuksia, toista vaiheet 1 ja 2. Ääni kytkeytyy päälle ja **Ääni päällä** näkyy näytössä.

HUOM.

Ääniasetuksia ei voi muuttaa 10 sekunnin kuluttua virran kytkemisestä päälle.

Assist Sensor liittäminen

Kun käytät Assist Sensor kattilan tai pannun kanssa, voit mitata ruoan lämpötilan mukautettuun tai automaattiseen kypsentämiseen.

1. Paina **virtapainiketta** ① pitkään (yli sekunnin ajan) käynnistääksesi toiminnon. Avaa ja määritä Assist Cook-valikko. Paina  -näppäintä.
2. Näytöllä ilmoitetaan Assist Sensor liittämisestä.
3. Paina **Assist Sensorissa** olevaa näppäintä.
4. Laite antaa näytölle ilmoituksen, kun Assist Sensor on yhdistetty.

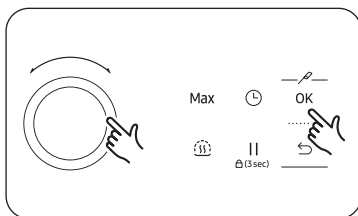
HUOM.



Katso Assist Sensor käyttöohjeet saadaksesi tietoa sen käyttämisestä. Skannaa tämä älypuhelimellasi.

Toiminta

Assist Cook -toimintojen käyttäminen



1. Siirry Assist Cook -valikkoon ja käytä seuraavia toimintoja painamalla **Asetukset**-painiketta (OK).
2. Säädä lähtötehoa kääntämällä säätönuppia. Säädetty lähtöteho näytetään erikseen kypsennystyypistä riippuen.

Assist Cook -valikko	Assist Cook -valikon tiedot
Sous-vide	<p>Voit pitää ruoan halutussa lämpötilassa (35-100 °C) Assist Sensor -anturin avulla.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tämän toiminnon ajastimen voi asettaa enintään 9 tunniksi ja 59 minuutiksi. Voit käyttää sitä eri kypsennystyypeissä, mukaan lukien sous vide -kypsennyksessä.
Lämpömittari	<p>Voit tarkistaa ruoan lämpötilan Assist Sensor -anturin avulla.</p>
Näet upeita reseptejä yhdistämällä SmartThings-sovellukseen	<p>Voit tallentaa enintään viisi samaasi reseptiä ja käyttää ne heti.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jos et yhdistä SmartThings-sovellukseen, viimeisintä reseptiäsi ei aktivoida.

⚠ HUOM.

Käynnistä Assist Cook, kun liesi on kylmä.

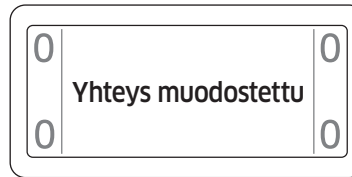
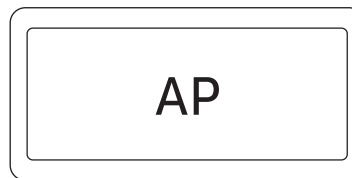
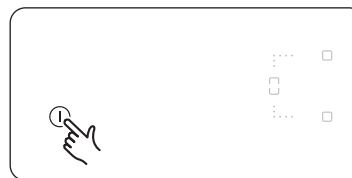
📖 HUOM.

- Sous-vide-toiminto ja lämpömittari ovat saatavilla kaikille polttimille. SmartThings-sovelluksen erinomainen reseptihaku on käytössä vain oikean etupolttimen kanssa.
- Jos Assist Sensor -tunnistinta ei käytetä yli 5 minuuttia sen jälkeen, kun se irrotetaan laturista, se siirtyy lepotilaan. Paina Assist Sensor -painiketta ottaaksesi tunnistimen käyttöön.

Yhdistä Easy Setup -mobiilisovellus

Etsi SmartThings-sovellus Google Play Storesta, Galaxy Storesta tai Apple App Storesta.

Lataa Samsung Electronicsin SmartThings-sovellus älylaitteellesi. Tarvitset sovelluksen käyttöön Samsung-tilin.

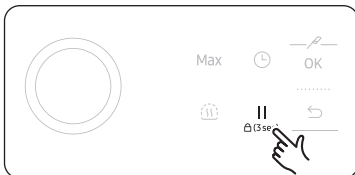


1. Kytke tuote päälle ja aloita SmartThings-mobiilisovelluksen käyttö painamalla pitkään **virtapainiketta** (⏻).
2. Paina **Tauko ja lukitus** (⏸) -näppäintä noin 5 sekunnin ajan. Valmistaudu seuraavaksi muodostamaan yhteys mobiilisovellukseen. Jatka yhteyden muodostamista noudattamalla mobiilisovelluksessa näytettäviä ohjeita.
 - Paina **Tauko ja lukitus** (⏸) -näppäintä vielä **Lukitusasetukset-näytön** avaututtua.
3. Kun laitetta yhdistetään mobiilisovellukseen, näytöllä näkyy **Yhdistetään (Connecting)**. (Tämä voi kestää enintään 5 minuuttia käyttöympäristöstä riippuen.)
4. Kun laite on yhdistetty, näytöllä näkyy **Yhteys muodostettu**. Nyt voit seurata laitteen tilaa mobiilisovelluksella.

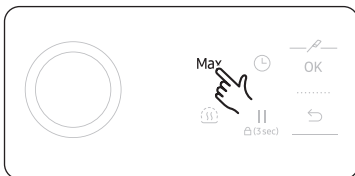
Wi-Fi päällä/pois päältä -asetukset



1. Kytke tuote päälle painamalla pitkään (vähintään 1 sekunnin ajan) **virtapainiketta** (⏻).



2. Paina **Tauko ja lukitus** (⏸) -näppäintä noin 3 sekunnin ajan 10 sekunnin kuluessa tuotteen käynnistämisestä.



3. Paina oikealla olevaa **Max Boost (Max)** -näppäintä noin 3 sekunnin ajan. Tuotteen Wi-Fi on käytössä.



4. Aseta Wi-Fi päälle tai pois päältä painamalla **OK** (OK) -näppäintä.

📖 HUOM.

Kun näytöllä näkyy (🔥 **Lämpö**) Jälkilämpö, Wi-Fi-yhteyttä ei voi kytkeä päälle tai pois päältä turvallisuussyistä.

Liesituulettimen ohjaus

Tässä tuotteessa on Bluetooth-laite, jonka avulla voit liittää liesitason Samsungin liesituulettimen ohjausmalleihin. Bluetooth-yhteyden kautta voit käyttää liesituulettimen ohjaustoimintoa SmartThings-sovelluksessa. Lisätietoja Samsungin liesituulettimen ohjausta tukevista malleista saat osoitteesta www.samsung.com.

Yhteyden muodostaminen liesituulettimen ohjausmalliin

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus älypuhelimellasi. Suorita sitten Smart Connect -menettely yhteyden muodostamiseksi liesitasoon.
2. Noudata liesituulettimen ohjausmallin Bluetooth-ohjeita ja aktivoi Bluetooth-yhteys.
3. Pidä **Ajastin** (⌚) ja **Tauko ja lukitus** (⏸) -näppäimiä painettuna samanaikaisesti Bluetooth-yhteyden muodostamiseksi. Kun Bluetooth-yhteys on muodostettu onnistuneesti, **Bluetooth** 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 aggressiivisiä puhdistusaineita, kuten grilli- tai uunisuihkeita, hankaustyynyjä tai hankaavia pannunpuhdistusaineita.

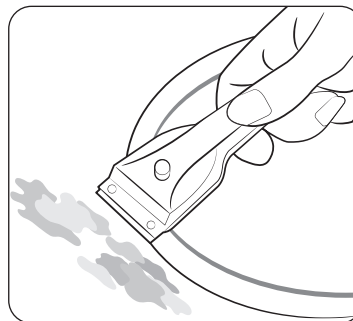
📖 HUOM.

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.

Pinttynyt lika

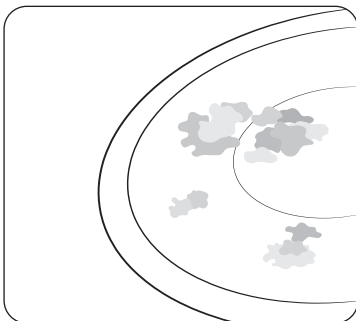


1. Yliroiskuneen ruuan ja pinttynen lian poistamiseksi käytä lasipinnoille tarkoitettua puhdistusterää.
2. Vie puhdistusterä kulmassa keraamisen lasin pintaan.
3. Poista lika kaapimalla puhdistusterällä.

📖 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 kalkinpoistainetta kehykselle tai siihen voi tulla himmentymiä.

1. Pyyhi kehys kostealla liinalla.
2. Kostuta kuivunut lika märällä liinalla. Pyyhi ja hiero kuivaksi.

Vältäaksesi laitteesi vahingoittumisen

- Älä käytä liesitasoa työpintana tai säilytysalustana.
- Älä käytä keittoaluetta, jos liesitasolla ei ole pannua tai jos pannu on tyhjä.
- Keraaminen lasi on erittäin kestävä, ja se sietää hyvin lämpötilan vaihtelua. Se ei kuitenkaan ole särkymätön. Se voi vaurioitua, jos erityisen terävä tai kova esine putoaa liesitasolle.
- Älä aseta pannuja liesitason kehykselle. Naarmuja ja vaurioita voi ilmestyä pintaan.
- Vältä kaatamasta happamia nesteitä, esimerkiksi etikkaa, sitruunamehua tai kalkinpoistainetta 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.

Oire	Varmistus	Korjausmenetelmä
Näyttö on pimeänä.	<ul style="list-style-type: none">Katkaiseeko virrankatkaisin virran?	<ul style="list-style-type: none">Tarkista virrankatkaisin.Ota yhteyttä huoltohenkilöön.
Se ei toimi normaalisti, jos painan painiketta.	<ul style="list-style-type: none">Onko käyttöyksikössä vettä tai märkää liinaa?	<ul style="list-style-type: none">Pidä ohjauspaneeli puhtaana.
	<ul style="list-style-type: none">Käynnistkö laitteen painamalla virtapainiketta?	<ul style="list-style-type: none">Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
	<ul style="list-style-type: none">Onko lukitustoiminto käytössä?	<ul style="list-style-type: none">Poista lukitustoiminto käytöstä?
	<ul style="list-style-type: none">Onko virta pois päältä?	<ul style="list-style-type: none">Jos käynnistät virran etkä paina mitään painiketta tiettyyn aikaan, virta sammuu automaattisesti.

Oire	Varmistus	Korjausmenetelmä
Käyttöyksikkö lopetti yhtäkkiä toimintansa?	<ul style="list-style-type: none">Onko virta pois päältä?	<ul style="list-style-type: none">Sähkökatkokset tai varmuusjärjestelmät voivat aktivoitua ja virta voi katketa. Voit kytkeä virran takaisin päälle.
	<ul style="list-style-type: none">Onko käyttöyksikössä vettä tai märkää liinaa?	<ul style="list-style-type: none">Pidä ohjauspaneeli puhtaana.
Sammutin virran käytön jälkeen, mutta  -merkki ei ilmesty.	<ul style="list-style-type: none">Käytitkö lämpöaluetta vain lyhyen aikaa?	<ul style="list-style-type: none">Jos jälkilämpöä ei ole paljoa,  lämpö -merkkiä ei näytetä.
	<ul style="list-style-type: none">Onko keraamisen lasin pinta kuuma?	<ul style="list-style-type: none">Tilaa huolto.
Jäähdytystuuletin ei sammu, vaikka virta on sammutettu.	<ul style="list-style-type: none">Etkö ole sammuttanut sitä pitkään aikaan?	<ul style="list-style-type: none">Vaikka virta on sammutettu, jäähdytystuuletin jatkaa sisäosien jäähdyttämistä jonkin aikaa. Jäähdytystuuletin sammuu jäähdytyksen jälkeen.


Oire	Syyt ja vastatoimet
A2	<ul style="list-style-type: none"> Se tapahtuu, kun tasavirtamoottori ei voi toimia piirilevyn, johdotuksen vikojen tai moottorin siivessä olevan häiriön vuoksi.
C1	<ul style="list-style-type: none"> Jos tuotteessa ilmenee tyhjän keittoastian kuumennuksesta tai pitkään jatkuneesta epänormaalista toiminnasta johtunut ongelma, nosta keittoastia pois liedeltä ja jäähdytä tuotetta riittävästi ennen käyttöä.
C0, C2	<ul style="list-style-type: none"> Jos sama viesti ilmestyy uudelleen, tilaa huolto. Tämä näkyy, jos lämpötila-anturi on viallinen. Ota yhteyttä huoltokeskukseen.
d0	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, onko käyttöosassa vieraita aineita, pyyhi käyttöosa puhtaaksi ja yritä uudelleen. Viesti ilmestyy, jos painat painiketta yli 8 sekunnin ajan. Sammuta virta ja käynnistä virta sitten uudelleen. Jos sama viesti ilmestyy uudelleen, tilaa huolto.
F0, F2	<ul style="list-style-type: none"> Tämä viesti johtuu tuotteen sisällä olevien sirujen heikosta tiedonsiirrosta. Ota yhteyttä huoltokeskukseen.
UP	<ul style="list-style-type: none"> Tämä viesti näkyy, kun käyttöjännite on poikkeava. Tarkista pistoke.

Oire	Syyt ja vastatoimet
	<ul style="list-style-type: none"> Jos keittoastia ei sovi induktioliedelle tai liesi toimii ilman keittoastiaa. Käytä induktioliedelle sopivaa keittoastiaa. Jos sama viesti ilmestyy uudelleen, tilaa huolto.
	<ul style="list-style-type: none"> Tämä näkyy, kun lukitustoiminto on käytössä. Jos sama viesti ilmestyy uudelleen, tilaa huolto.
 lämpö,  lämpö	<ul style="list-style-type: none"> Tämä näkyy, kun lasin pinta on vielä kuuma virran katkaisun jälkeen. Tilaa huolto, jos merkki ei katoa edes jäähtymisen jälkeen.

Vianmääritys ja huolto


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 .

Mitä teen, jos **d0** näkyy näytössä?

Tarkista seuraavat:

- Käyttöpaneeli on osittain peittynyt kostealla liinalla tai nesteellä. Käynnistäaksesi 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**  käynnistäaksesi sen uudelleen.

Mitä teen, jos  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 jäähdystyсуuletin on käynnissä vaikka liesitaso on sammutettu?

Tarkista seuraavat:

- Liesitason käytön jälkeen jäähdystyсуuletin käy itsestään lieden jäähdyttämiseksi.
- Kun liesitason elektroniikka on jäähtynyt tai maksimiaika (10 minuuttia) on kulunut, jäähdystyсуuletin sammuu.
- Jos pyydät huoltoa paikalle laitteen käytön neuvontaa varten, huollon vierailusta voi tulla maksu myös takuuajana.

Huolto- ja asiakaspalvelu

Ennen kuin pyydät apua tai huoltopalvelua, tarkista kohta “Vianmääritys”. Jos silti tarvitset vielä apua, noudata alla olevia ohjeita.

Onko kyseessä tekninen vika?

Jos on, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Valmistaudu aina etukäteen keskusteluun. Se helpottaa ongelman diagnosointia ja palvelukäynnin tarpeen selvittämistä.

Ottakaa huomioon seuraavat seikat.

- Miten ongelma ilmenee?
- Missä olosuhteissa ongelma ilmenee?

Kun soitat, kerro laitteesi malli ja sarjanumero. Tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä seuraavasti:

- Laitteen malli
- Sarjanumerokoodi (15 numeroa)

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän, jotta ne olisivat helposti saatavilla.

- Malli:
- Sarjanumero:

Missä tapauksissa sinulle voi tulla kustannuksia myös takuuajana?

- Jos olisit voinut korjata ongelman itse soveltamalla jotakin ratkaisusta kohdassa “Vianmääritys”.
- Jos huollon on tehtävä useita käyntejä siksi, että kaikkia asiaankuuluvia tietoja ei annettu ennen vierailua ja siitä johtuen he esimerkiksi tekevät ylimääräisiä matkoja hankkiakseen lisäosia. Valmistautumalla puheluun edellä kuvatulla tavalla säästyt ylimääräisten matkojen kustannuksilta.

Muistiinpanoja

KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA?

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

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

Induksjonskomfyrtopp

Brukerhåndbok

NZ64B7799**



SAMSUNG

Innhold

Br hbok	3
Følgende symboler er bruk i denne brukerhåndboken:	3
Modellnavn og serienummer	3
Sikkerhetsinstruksjoner	3
Avhending av emballasje	7
Riktig avhending av ditt gamle apparat	7
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	7
Installere komfyrtoppen	8
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren	8
Verktøy du trenger	8
Koble til strømmettet	8
Installere i benkeplaten	9
Komponenter	11
Før du begynner	11
Kokesoner	11
Kontrollpanel	12
Induksjonsoppvarming	12
Sikkerhetsutkobling	13
Restvarmeindikator	13
Temperatursensor	13
Kokekar	14
Bruke berøringsknappene	17
Driftsstøy	17
Rengjøring ved oppstart	17

Bruk	18
Slå på apparatet	18
Slå av apparatet	18
Velg kokesone og effektnivå	18
Maks effektøkning	19
Bruke Flexisone (kun for modeller med Flexisone)	20
Flex Plus-funksjoner	20
Hold varm	21
Timer	21
Pause/gjenoppta	22
Hurtigstopp	22
Barnesikring	22
Språkinnstilling	23
Maksimal effektgrense	23
Lyd på/av	23
Koble til Assist Sensor	23
Bruke Assist Cook-funksjonene	24
Koble til Easy Setup-mobilappen	24
Wi-Fi på/av-innstillinger	25
Avtrekksviftekontroll	25
Apparatvedlikehold	26
Komfyrtopp	26
Lett tilsmussing	26
Inngrodd smuss	26
Problematiske smuss	27
Komfyrtoppramme (alternativ)	27
Unngå skader på apparatet	27
Feilsøking og service	28
Feilsøking	28
Service	30

Br hbok

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 sikkerhetsinstruksjoner.

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.

Sikkerhetsinstruksjoner

Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person, for å unngå farer.

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebmidler, 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 damprensler.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på komfyrtoppens overflate, siden de kan bli varme.

Slå av komfyrelementet med bryteren etter bruk, ikke bruk kjelesensoren som eneste sikring.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Pass på å unngå å berøre varmeelementene. Barn under åtte år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

ADVARSEL: Det kan være farlig å ikke holde oppsyn med maten hvis du lager mat på en komfyrtopp med fett eller olje. Dette kan føre til brann.

Du må **ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men heller slå av apparatet og deretter dekke til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på tilberedningsoverflatene.

ADVARSEL: Bare bruk komfyrtoppbeskyttelsen som er produsert av samme produsent som komfyrtoppen eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller komfyrtoppbeskyttelser innebygd i apparatet. Bruk av uegnet beskyttelse kan føre til ulykker.

Overflatene kan bli varme under bruk.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år gamle og blir holdt tilsyn med. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under åtte år.

FORSIKTIG

Pass på at apparatet er riktig installert og jordnet av kvalifiserte fagfolk.

Bare kvalifiserte fagfolk kan utføre service på dette apparatet. Reparasjoner foretatt av ukvalifiserte personer kan føre til skade eller alvorlig funksjonssvikt. Hvis apparatet trenger reparasjon, må du kontakte ditt lokale servicesenter. Hvis disse instruksjonene ikke følges, kan det føre til skade og gjøre garantien ugyldig.

Innebygde apparater må bare brukes etter at de er installert i rom og på arbeidsplasser som overholder gjeldende standarder. Dette sikrer tilstrekkelig beskyttelse mot kontakt for elektriske enheter i samsvar med kravene i gjeldende sikkerhetsstandarder.

Hvis apparatet fungerer dårlig, eller hvis det oppstår brudd, sprekker eller rifter:

- slå av alle kokesoner,
- koble komfyrtoppen fra strømforsyningen, og
- kontakt ditt lokale servicesenter.

Hvis komfyren sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt. Ikke bruk komfyrtoppen før glassplaten er byttet.

Sikkerhetsinstruksjoner

Ikke bruk komfyrtoppen til å varme opp aluminiumsfolie, produkter pakket i aluminium eller frosne varer som er oppbevart i kokekar av aluminium.

Væske mellom kjelebunnen og komfyrtoppen kan gi damptrykk. Dette kan få kjelen til å hoppe.

Pass alltid på at kokeplaten og kjelebunnen holdes tørre.

Kokesonene blir varme når du lager mat.

Hold alltid små barn unna apparatet.

Hold alt emballasjemateriell godt utenfor barns rekkevidde, siden de kan være farlige for dem.

Dette apparatet skal bare brukes til normal koking og steking i hjemmet. Det er ikke laget for kommersiell eller industriell bruk.

Bruk aldri komfyrtoppen til å varme opp rommet.

Vær forsiktig når du setter inn elektriske apparater i stikkontakter i nærheten av komfyrtoppen. Strømledninger må ikke komme i kontakt med komfyrtoppen.

Overopphetet fett og olje kan raskt ta fyr. Forlat aldri overflateenheter uten tilsyn når du lager mat i fett eller olje, for eksempel når du lager chips.

Slå av kokesonene etter bruk.

Hold alltid kontrollpanelene rene og tørre.

Plasser aldri brennbare gjenstander på komfyrtoppen. Det kan føre til brann.

Uforsiktig bruk kan medføre fare for brannskader.

Ledninger fra elektriske apparater må ikke berøre den varme overflaten på komfyrtoppen eller varme kokekar.

Ikke bruk komfyrtoppen til å tørke klær.

Brukere med pacemakere og Active Hart-implantater må holde overkroppen minst 30 cm fra induksjonskokesonene når disse står på. Hvis du er i tvil, ber vi om at du tar kontakt med produsenten av implantatet eller legen din. (Kun modeller med induksjonskomfyrtopp)

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv. Slå alltid apparatet av før rengjøring.

Rengjør komfyrtoppen i samsvar med rengjørings- og behandlingsinstruksjonene i denne håndboken.

Hold husdyr unna apparatet, da de kan trække på kontrollene og forårsake feil.

Avhending av emballasje

⚠ ADVARSEL

Alle materialer som er brukt i emballasjen til dette apparatet, er fullstendig resirkulerbare. Ark og deler i hardskum er riktig merket. Sørg for at emballasjemateriale og gamle apparater blir avhendet med hensyn til sikkerhet og miljø.

Riktig avhending av ditt gamle apparat

⚠ ADVARSEL

Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke blir et faremoment. For å gjøre dette må du få en kvalifisert fagperson til å koble apparatet fra strømnettet, og fjerne 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 elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installere komfyrtoppen

⚠ ADVARSEL

Sikre at det nye apparatet bare blir installert og 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 strømmettet i alle polene med en kontaktåpning på minst 3 mm. Passende isolasjonsenheter inkluderer sikringsbryter for utkobling av linje, sikringer (sikringer med skrutfatning må fjernes fra holderen), jordfeilbryter og vernebryter.
- Når det gjelder brannvern, oppfyller dette apparatet kravene i EN 60335 - 2 - 6. Denne typen apparat kan installeres med et høyt skap eller en vegg på den ene siden.
- Installasjonen må garantere for beskyttelse mot støt.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres, må oppfylle stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mot fuktighet må alle avkuttete overflater forsegles med egnet forsegling.
- På flislagte overflater, må skjøtene i området der komfyrtoppen plasseres være helt fylt opp med fugemasse.
- På naturlig, kunstig stein eller keramikktopper, må snappfestefjærne festes på plass med egnet kunstharpiks eller blandet klebemiddel.
- Sikre at forseglingen er riktig plassert mot arbeidsflaten uten mellomrom. Ekstra silikonforsegling må ikke brukes. Det ville gjøre demontering mye vanskeligere ved service.
- Komfyrtoppen må presses ut nedenfra når den skal fjernes.
- Det kan installeres et brett under komfyrtoppen.
- Ventilasjonsåpningen mellom benkeplaten og fronten på enheten under må ikke tildekkes.

Verktøy du trenger



Blyant



Phillips-skrutrekker



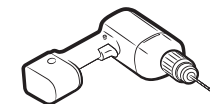
Linjal eller vater



Beskyttelsesbriller



Sabelsag



Bor

Koble til strømmettet

Før tilkobling må du sjekke at apparatets nominelle spenning, dvs. den spenningen som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med tilgjengelig strømforsyning. Typeskiltet er plassert på den nederste karmen på komfyrtoppen.

⚠ ADVARSEL

Slå av strømmen før du kobler kablene til kretsen.

- Spenningen i varmelementet 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.
- Kabelkoblingene må gjøres i samsvar med forskriftene, og terminalskruene må festes sikkert.
- Så snart komfyrtoppen er koblet til strømmettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk ved å slå dem kort på etter tur, på maksimuminnstilling med egnede kokekar.

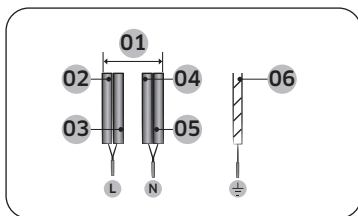
⚠ ADVARSEL

Pass på å avstemme og nøytralisere tilordning av koblingene i huset og apparatet (koblings-skjemaer) for å unngå at komponenter skadet.

Garantien dekker ikke skader som skyldes feil i installasjon.

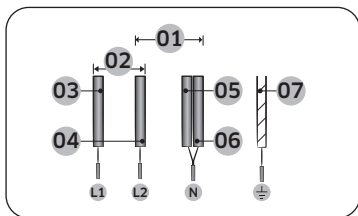
⚠ ADVARSEL

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person, for å unngå farer.



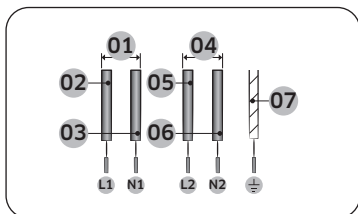
1N~ (32 A)

01	220-240 V~	04	Blå
02	Svart	05	Grå
03	Brun	06	Grønn/gul



2N~ (16 A): 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		



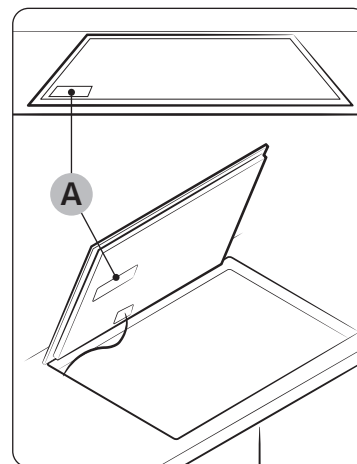
2 x 1N~ (16 A): Separer ledningene før tilkobling.

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

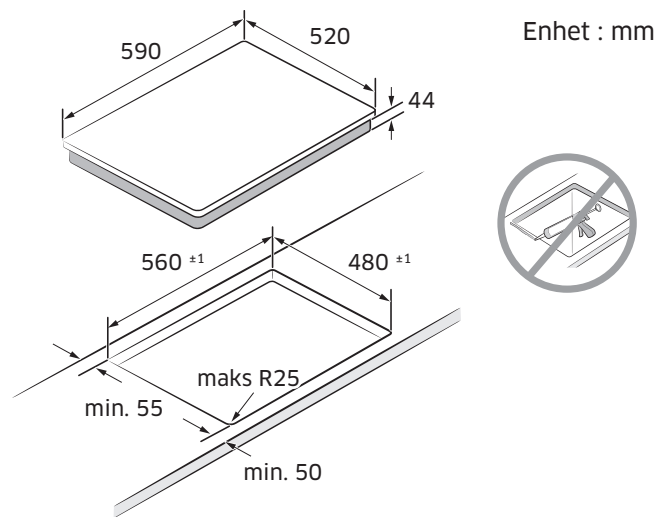
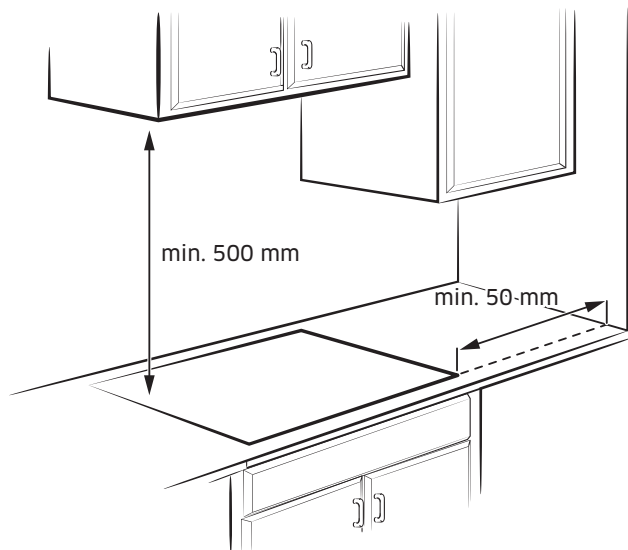
📖 MERK

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

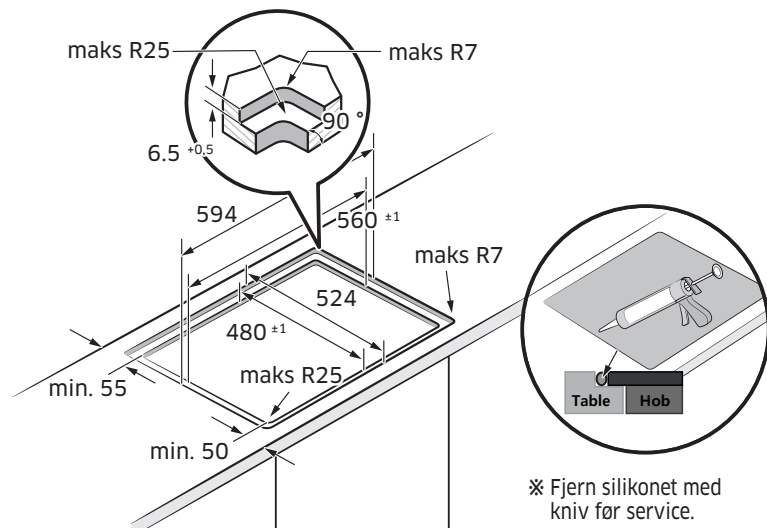
- Vær spesielt oppmerksom på kravene om minimumsplass og -klaring.
- Undersiden av komfyrtoppen er utstyrt med en vifte. Hvis det er en skuff under komfyrtoppen, bør den ikke brukes til oppbevaring av små gjenstander eller papir, da viften kan skades eller kjølingen forstyrres hvis de suges inn i viften.

Installere komfyrtoppen



Type for innbygging (kun NZ6*****FK-modellen kan installeres)

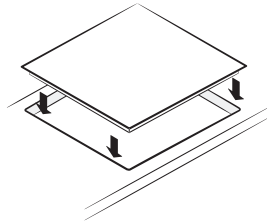
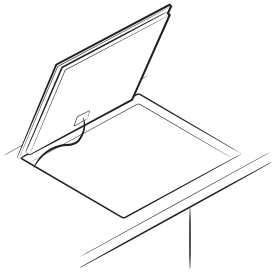
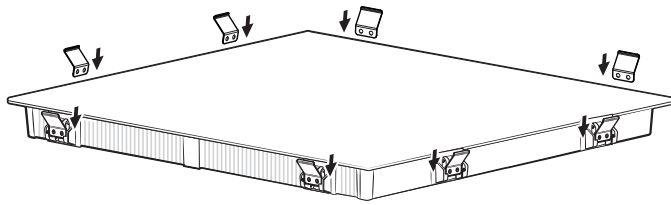
Skuff	Ovn



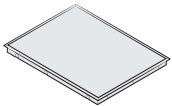
※ Fjern silikonet med kniv for service.

Før du begynner

Kokesoner



Komponenter



Induksjonskomfyrtopp



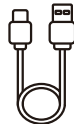
Brakettfjær



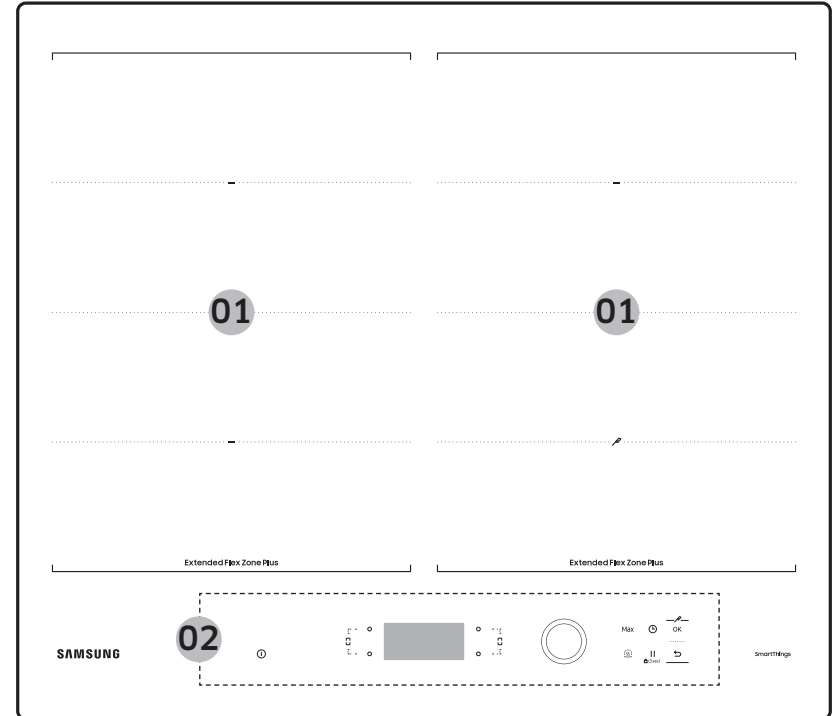
Assist Sensor



Trådløs lader



USB-kabel

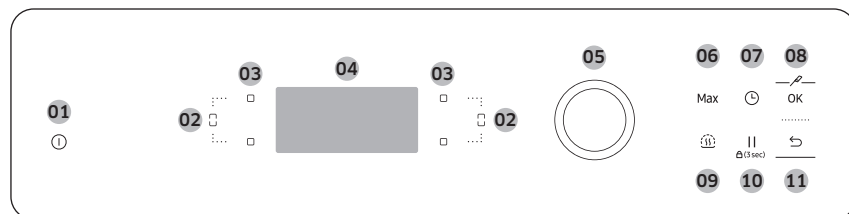


01 Induksjonskokesone

02 Kontrollpanel

Før du begynner

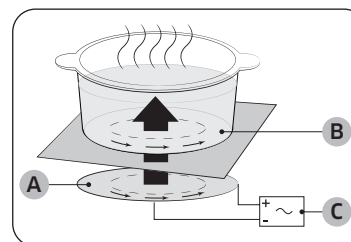
Kontrollpanel



01	⏻ På/av	For å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.
02	☐ Fleksisone	For å velge fleksisone.
03	☐ Kokesone	For å velge kokesone.
04	Display	Til å vise for varmeinnstillinger, restvarme, og Wi-Fi-tilkobling.
05	Kontrollknott	For å angi en varmeinnstilling og øke eller minke tiden kan du flytte menyen når du bruker Assist Cook-funksjonen.
06	Max Maks effektøkning	For å aktivere funksjonen.
07	🕒 Timer	For å skru timeren på eller av, og stille inn timeren.
08	🔍 Assist Cook	Kun Assist Cook Du kan gå til Assist Cook-menyen eller stille inn hver innstilling.

09	🔥 Hold varm	For å holde kokt mat varm.
10	⏸ Pause og lås ⏸ (3sec)	For å sette alle kokesoner til lav strøminnstilling. Hold inne i 3 sekunder for å låse eller låse opp kontrollpanelet. (Barnesikring)
11	↶ Tilbakefall	Kun Assist Cook Du kan gå til forrige fase eller gå ut.

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 **C1**. Og komfyrtoppen vil bli slått av.
- Hvis det blir brukt uegnede, for små kokekar, eller ingen kokekar er plassert på kokesonen, vises . Og etter ett minutt blir den tilsvarende kokesonen slått av.
- 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.

Restvarmeindikator

Når én enkelt kokesone eller komfyrtoppen er slått av, vil forekomsten av restvarme vises med en  **lämpö**,  **lämpö** 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.
- Hvis strømforsyningen blir brutt, vil symbolet  **lämpö**,  **lämpö** 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.

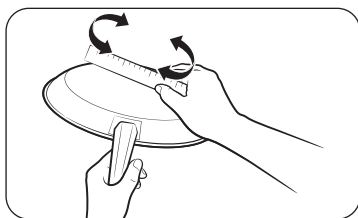
Temperatursensor

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.

Før du begynner

Kokekar



Bruk kokekar med flat bunn som er fullstendig i kontakt med hele kokesonen. Kontroller flatheten ved å trekke en linjal på tvers av bunnen på kokekaret. Påse at du følger anbefalingene for kokekar.

- Bruk kokekar med egnet materiale for induksjonskoking.
- Bruk kokekar av god kvalitet med tunge bunner for bedre varmedistribusjon. Dette vil gi best kokeresultater.
- Bruk kokekar med en størrelse som passer til matmengden som skal tilberedes.
- Ikke la kokekar tørrkoke. Dette kan forårsake permanent skade i form av ødeleggelser, fusjon eller defekter på den keramiske komfyren. (Denne typen skader dekkes ikke av garantien).
- Ikke bruk skitne kokekar eller kokekar med fettoppsamlinger. Bruk alltid kokekar som er lette å rengjøre etter kokingen.

FORSIKTIG

- Kokesonene kan virke nedkjølte etter at de er slått av. Men glassoverflaten kan allikevel være varm fra restvarme fra kokekarene. Det er fremdeles fare for brannskader.
- Ikke berør varme kokekar direkte med hendene. Bruk alltid ovnsvanter eller grytekluter for å beskytte hendene mot brannskader.
- Ikke skyv kokekar langs komfyroverflaten. Dette kan permanent skade komfyrtoppen.

Kokekar for matlaging med induksjonssoner

Induksjonskomfyren kan bare slås på når et kokekar med magnetisk bunn plasseres på en av kokesonene. Du kan bruke kokekar som er identifisert som egnet nedenfor.

Materiale	Egnethet
Stål, emaljert stål, støpejern	Ja
Rustfritt stål	Ja (hvis en magnet kan festes til bunnen av kokekaret)
Aluminium, kobber, 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

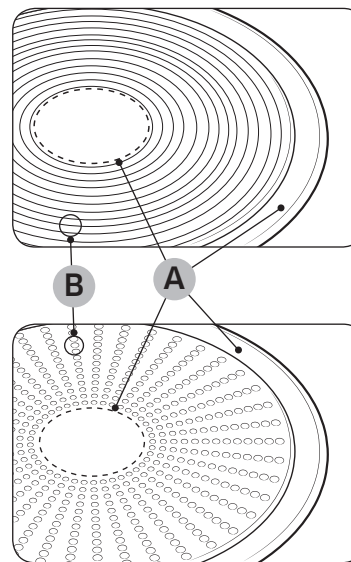
Induksjonskokesoner tilpasser seg automatisk til størrelsen på bunnen av kokekaret, opp til en viss grense. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må imidlertid ha en minstediameter som avhenger av størrelsen på kokesonen. For best resultat skal du bruke kokekar med en diameter som passer brenneren. Hvis kokekaret ikke registreres av brenneren, kan du prøve på en større brenner.

MERK

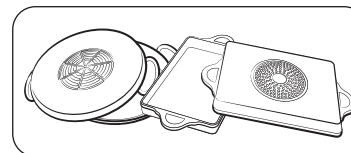
For diameter på kokekar, kan du se modellens spesifikasjoner for kokesoner.

Andre induksjonskokekar

Enkelte kokekar har tynt magnetisk materiale på bunnen for å fungere med en induksjonskomfyr. Disse kokekarene har svak magnetisme og kan fungere dårlig. (Svak magnetisme betyr at en magnet ikke blir godt festet eller hvor magneten bare kan festes til et lite område.)



- A. Område hvor magneten ikke fester seg
- B. Område hvor magneten fester seg

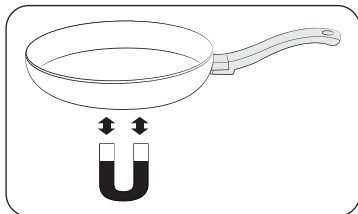


Selv om kokekar er utviklet for en induksjonskomfyr, kan varmeytelsen av og til være svak eller komfyren vil kanskje ikke oppdage kokekaret avhengig av størrelsen og styrken til det magnetiske området på bunnen av kokekaret.

Når du bruker store kokekar med et mindre ferromagnetisk element, blir bare det ferromagnetiske elementet oppvarmet. Varmen blir derved ikke jevnt distribuert.

Før du begynner

Egnethetstest



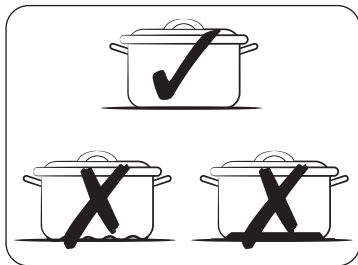
Kokekar er egnet for induksjonsoppvarming dersom en magnet fester seg til bunnen av kokekaret og kokekaret er merket som egnet for dette av produsenten.

- Du kan kjenne igjen gode kokekar på bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig.
- Når du kjøper nye kokekar, skal du være spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen. Produsentene oppgir ofte diameteren av den øvre kanten.
- Ikke bruk kokekar med skader i bunnen med skarpe eller ru kanter. Skadede kokekar kan forårsake permanente riper i den keramiske komfyrtoppen hvis du skyver dem over overflaten.
- Når de er kalde, er kokekar vanligvis bøyd svakt innover (konkave). De må aldri være bøyd utover (konvekse).
- Hvis du vil bruke spesielle kokekar, for eksempel en trykkoker, sautépanne eller wok, må du følge produsentens veiledning.

Riktig plassering

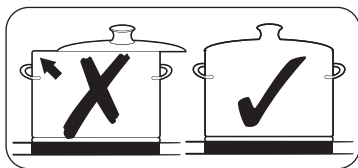
Riktig	Feil
Kokekar med flat bunn og rette sider.	Kokekar med kurvet eller bøyd bunn eller sider.
Kokekaret møter eller overskrider den anbefalte minimumstørrelsen for kokesonen.	Kokekaret møter ikke den krevde minimumstørrelsen for den aktuelle kokesonen.
Kokekaret sitter fullstendig flatt på komfyroverflaten.	Kokekaret sitter på komfyrkanten eller sitter ikke fullstendig flatt på komfyroverflaten.
Kokekaret er fullstendig balansert.	Det tunge håndtaket får kokekaret til å vippe.

Tips til energisparing



Følg disse tipsene for å spare energiforbruk.

- Plasser alltid kokekaret på en kokesone før du slår på den tilhørende brenneren.
- Hold kokesonene som bunnen på kokekarene rene. Ellers blir det brukt mer energi.
- Lukk lokket til kokekaret godt hvis det er tilgjengelig. Dette vil redusere energiforbruket.
- Slå av brenneren før koketiden er over. Bruk restvarme for å holde maten varm.



Riktig plassering

Du kan teste kokekar for å se om de er egnet for bruk med produktet.

1. Berør **På/Av** -knappen i 1- 2 sekunder for å slå på komfyrtoppen.
2. Berør **Pause og lås** -knappen i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.
3. Berør **Timer** -tasten i 3 sekunder for å aktivere modusen egnethetstest for kokekar.
4. Plasser kokekaret på en av kokesonene, og berør og hold **Kokesone** -tasten inne i 3 sekunder.

Display	Beskrivelse
0	Kokekaret er uegnet
10 ~ 70 %	Kokekaret er egnet, men ineffektivt
80 ~ 100 %	Kokekaret er egnet

Bruke berøringsknappene

For å bruke berøringsknappene, berører du ønsket knapp med fingertuppen til riktig display lyser opp eller slukkes, eller til ønsket funksjon aktiveres. Pass på at du bare berører én bryter når du bruker apparatet. Hvis fingeren din ligger for flatt på en knapp, kan også en tilstøtende knapp bli aktivert.

Driftsstøy

Hvis du hører.

- **Sprakelyd:** kokekaret er laget av forskjellige materialer.
- **Plystring:** du bruker mer enn to kokesoner, og kokekarene er laget av forskjellige materialer.
- **Summing:** du bruker høye effektnivåer.
- **Klikking:** elektrisk veksling forekommer.
- **Hvesing, susing:** viften er i bruk.

Støyen er normal og vitner ikke om feil.

ADVARSEL

Ikke bruk kokekar av forskjellig størrelse og materiale. Bruk av kokekar i forskjellige størrelser eller materialer kan lage lyder eller vibrasjoner.

MERK

Bruk av lave effektnivåer (1- 5) kan føre til klikkelyder.

Rengjøring ved oppstart

Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og glassrensemiddel for keramiske komfyrer.

ADVARSEL

Bruk aldri etsende eller slipende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet.

Bruk

Slå på apparatet

Apparatet slås på ved hjelp av **På/av** ① -knappen. Berør **På/av** ① -knappen i omtrent 1- 2 sekunder.



MERK



Etter at **På/av** ① -knappen har blitt aktivert for å slå på apparatet, må du velge en varmeinnstilling innen omtrent 20 sekunder. Av sikkerhetsgrunner vil apparatet ellers slå seg selv av.

Slå av apparatet


For å slå av apparatet fullstendig, bruk **På/av** ① -knappen. Berør **På/av** ① -knappen i omtrent 1-2 sekunder.

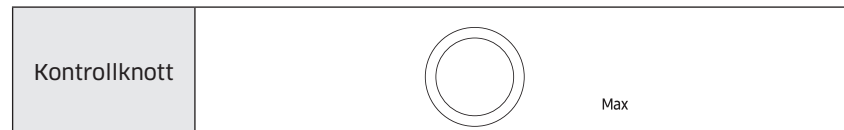
MERK

Etter å ha skrudd av én enkelt kokesone eller hele kokeoverflaten, vil forekomsten av restvarme vises i det digitale displayet for de tilhørende kokesonene, i form av  **lämpö**,  **lämpö** to trinn for "varm".

Når temperaturen senkes, vil  **lämpö**,  **lämpö** 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.



MERK

- Standardnivået er angitt til 15 når kokesonen velges.
- Hvis du berører mer enn én tast i mer enn 8 sekunder, vil **d0** vises på displayet for kokesone.

Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer

Tallene i tabellen nedenfor er veiledende. Effektnivået som kreves for forskjellige tilberedningsmetoder, avhenger av flere faktorer, inkludert kvaliteten på kokekarene som brukes, og type og mengde mat som tilberedes.

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Eksempler på bruk
14-15	Oppvarming / sautering / steking	Oppvarming av store mengder væske, koking av nudler, 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.



Bruk

Bruke Fleksisone (kun for modeller med Fleksisone)

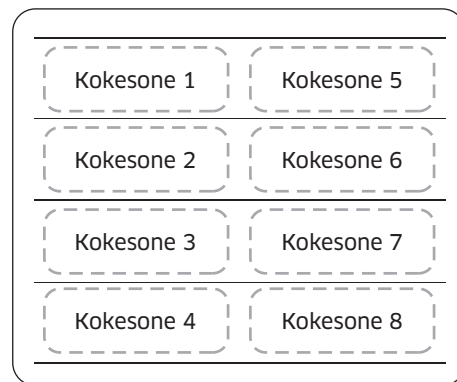
Fleksisone-funksjonen kan bruke hele kokesonen på venstre side for bruk av store kokekar. (eksempel: ovale kokekar, fiskekjele)

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.

Flex Plus-funksjoner



Fleksisone er ment flere kjeler, flere former og flere størrelser. Tilspiset matfars samtidig Den er på venstre/høyre side av induksjonen som et kokeområde. (Se bildet på venstre side) Hver fleksisone har fire kokesoner. Uansett hvor du setter kokekaret i kokesonene, så er det praktisk fordi du kan bruke krateret separat.

Flex Plus-soner kan brukes ved å kombinere ulike kokesoner. Se tabellen nedenfor for hvordan du kombinerer kokesoner med kratervalgknappen.

Kokesone	Krater 1	Krater 2		Krater 3		Krater 4
1						
2						
3						
4						




MERK

- Når du bruker bare én kokesone, må diameteren på bunnen av kokekaret være mindre enn 14 cm.
- Komfyrtoppen kan bruke 5-10 sekunder på å gjenkjenne kokekarets posisjon.
- Det kan komme lyder mens komfyrtoppen gjenkjenner kokekaret.
- Ikke fjern kokekaret under tilberedningen. Av sikkerhetsmessige årsaker, stopper komfyrtoppen automatisk hvis et kokekar har blitt fjernet i mer enn 5 sekunder.




Bruke fleksisone Pluss (Kun for modeller med Flexisone Pluss)

1. Berør **Flexisone**  -tasten.
2. For innstilling og justering av effektnivået, bruk **Effektnivå** -tasten.

MERK

- Hvis du berører **Flexisone**  -tasten under drift, slås **Flexisone** -funksjonen seg av.
- Hvis du berører **Flexisone**  -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 Flexisone, avbryter du handlingen og berører den tilsvarende **kokesone**  -tasten for å aktivere kokesonen.

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

Brukes som timer for sikkerhetsavstengning

Hvis du stiller inn den spesifikke tiden på brenneren, vil den automatisk slå seg av etter at tiden har gått.

Denne funksjonen er nyttig når du bruker mer enn én brenner samtidig.


Stille inn timer for sikkerhetsavstengning

1. Slå på brenneren som du skal bruke timeren for sikkerhetsavstengning på.
2. Trykk på Timer ()-tasten på brenneren som er i drift.
3. Bruk knotten for å angi klokkeslettet:
 - Du kan stille inn tiden med 30 sekunders intervaller fra 30 sekunder til 10 minutter, med 1 minuts intervaller fra 10 minutter til 60 minutter, og med 5 minutters intervaller fra 60 minutter til 120 minutter.
 - Trykk og hold nede Timer ()-tasten for å stille inn tiden raskt.

MERK

- Du kan stille inn timeren til maksimalt 2 timer.
- Trykk og hold inne (i 1 sekund) Maks effektøkning (**Max**)-knappen for å umiddelbart sette tiden til maksimum.
- Bruk en knott for å stille inn timeren i detalj.



Deaktivering av timeren for sikkerhetsavstengning


1. Velg brenneren for å deaktivere timeren for sikkerhetsavstengning.
 2. Trykk og hold nede Timer ()-tasten på brenneren som er i drift. Timeren er deaktivert.
-

Bruk


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.

Hurtigstopp

Med dette alternativet kan du redusere tiden det tar å stanse tilberedningen. Du kan slå av en kokesone ved å berøre **kokesone**  -tasten i 2 sekunder.




MERK

Fleksisone  -tasten støtter ikke hurtigstoppfunksjonen.



Barnesikring

Du kan bruke barnesikringen for å hindre at du slår på en kokesone og aktiverer kokeoverflaten uten å mene det. I tillegg kan kontrollpanelet, med unntak av **På/av**  -tasten (bare slå av-kontrollen), låses for å hindre at innstillingene endres utilsiktet, for eksempel når du tørker av panelet med en klut.





Slå barnesikringen på/av

1. Berør **Pause og lås**  -tasten i omtrent 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.
2. Berør hvilken som helst tast.  vises på displayene for å angi at barnesikringen er aktivert.
3. Når du skal slå av barnesikringen, berører du **Pause og lås**  -tasten igjen i 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.

MERK







- Uavhengig av strøm på/av aktiveres barnesikringen.
- Du kan aktivere barnesikringen mens du koker. For å slå av brenneren med barnesikringen på berører du **på/av**  -tasten for å slå av barnesikringen først, og deretter den tilsvarende **kokesone**  -tasten.

Språkinnstilling

1. Trykk på **På/Av** -tasten lenge (lengre enn 1 sekund) for å slå på produktet.
2. Trykk og hold inne **OK** -tasten + **Pause og lås** -tasten i 3 sekunder.
3. Velg språket ved å bruke knotten og trykk på **OK** -tasten.

Maksimal effektgrense



Med denne funksjonen kan du justere den maksimale effekten til enheten.

1. La komfyren være avslått.
2. Berør **Pause og lås** -tasten i omtrent 3 sekunder for å slå på barnesikringen.
3. Berør **kokesone** -tasten foran til venstre, og **kokesone** -tasten foran til høyre samtidig i omtrent 3 sekunder.
4. Berør **Timer** -tasten i omtrent 3 sekunder. Displayene vil vise **Po.** og nåværende maksimal effekt.
5. Du kan justere effektgrensen ved hjelp av **OK** -tasten. (4000 W, 7400 W)
6. Berør **På/av** -tasten for å angi innstillingen.

MERK

I lav effektmodus (4000 W), justeres effektnivået automatisk.

Lyd på/av



1. Berør **På/av** -knappen i omtrent 1-2 sekunder.
2. Berør **Timer** -tasten i 3 sekunder innen 10 sekunder etter at komfyren er slått på.
3. Lyden vil slås av og **Lyd av** vil vises i displayet.
4. For å endre lydinnstillingen, gjentar du trinn 1 og 2. Lyden vil slås på og **Lyd på** vil vises i displayet.

MERK

Det er ikke mulig å endre lydinnstillingene etter 10 sekunder fra du har slått på.

Koble til Assist Sensor

Når du steker eller koker mat med Assist Sensor, kan den brukes til å måle mattemperaturen slik at den kan tilpasse steke- eller koketiden automatisk eller etter ditt ønske.

1. Hold inne **På/av** -knappen inne lenger enn ett sekund for å slå på produktet. Åpne og gjør valget ditt i Assist Cook-menyen . Trykk på knappen.
2. Tilkoblingskjermen for Assist Sensor vises.
3. Trykk på tasten på **Assist Sensor**.
4. Skjermen viser når Assist Sensor er ferdig koblet til.

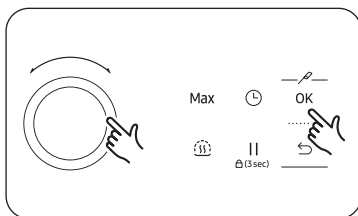
MERK




Henvis til bruksanvisningen til Assist Sensor for å se hvordan du bruker sensoren.
Skann dette med smarttelefonen din.

Bruk

Bruke Assist Cook-funksjonene



1. Gå inn i Assist Cook-menyen og trykk på **Innstillinger** ()-knappen for å bruke følgende funksjoner.
2. Vri knotten for å justere utgangseffekten. Den justerte utgangseffekten vises separat avhengig av tilberedningstypen.

Meny for Assist Cook	Menydetaljer for Assist Cook
Sous vide	Bruk Assist Sensor til å holde maten på ønsket temperatur (35 °C til 100 °C). <ul style="list-style-type: none">• Denne funksjonen har en tidtaker som kan stilles inn til opptil 9 timer og 59 minutter. Bruk den til ulike matlagingsstiler, inkludert sous vide.
Termometer	Bruk Assist Sensor til å sjekke temperaturen på den aktuelle maten.
Connect to SmartThings To see great recipes	After receiving a recipe from the kitchen service, you can save up to five recipes and use them immediately. <ul style="list-style-type: none">• Hvis du ikke kobler til SmartThings, vil ikke den siste oppskriften din bli aktivert.

FORSIKTIG

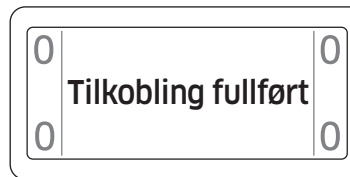
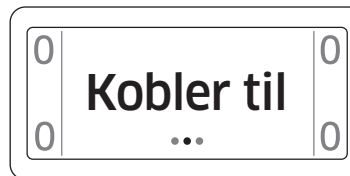
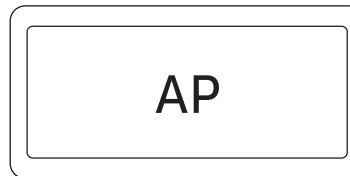
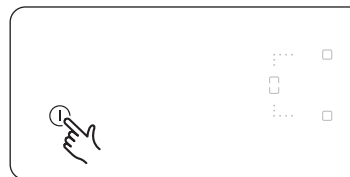
Start Assist Cook når koketoppen er kald.




MERK

- Sous vide og termometer er tilgjengelig for alle brennere. Koble til SmartThings for å se flotte oppskrifter som kun kan brukes i høyre fremre brenner
- Hvis Assist Sensor ikke brukes i mer enn fem minutter etter å ha fjernet den fra laderen, går den inn i hvilemodus. Trykk en gang på Assist Sensor-knappen for å bruke på nytt.

Koble til Easy Setup-mobilappen

Søk etter «SmartThings» i Google Play Store, Galaxy Store eller Apple App Store. Last ned SmartThings-appen, levert av Samsung Electronics, på smartenheten din. Du trenger en Samsung-konto for å bruke appen.

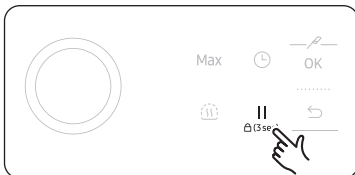


1. Trykk og hold inne (i minst 1 sekund) **Power**()-knappen for å slå på produktet og starte opp mobilappen (SmartThings).
2. Trykk og hold inne **Pause og lås** ()-tasten i omtrent 5 sekunder. Etter det, forbered deg på å koble til mobilappen. Fortsett med tilkoblingen ved å følge veiledningen som vises på mobilappen.
 - Fortsett å holde inne **Pause og lås**()-tasten, selv etter at «**Låseinnstillinger-skjermen**» vises.
3. Når enheten er koblet til mobilappen, vises «**Koblet til (Connecting)**» på skjermen. (Dette kan ta opptil 5 minutter avhengig av bruksmiljøet ditt.)
4. Når tilkoblingen er fullført, vises «**Vellykket tilkoblet**» på skjermen. Du kan nå overvåke enhetens status ved å bruke mobilappen.

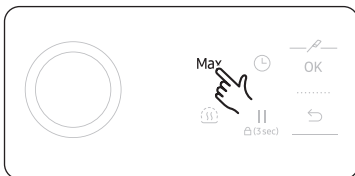
Wi-Fi på/av-innstillinger



1. Trykk og hold inne (i minst 1 sekund) **Power**(ⓘ)-knappen for å slå på produktet.



2. Innen 10 sekunder etter at produktet slås på, trykk og hold **Pause og Lås**--(⏸)-tasten (⏸) i ca. 3 sekunder.



3. Trykk og hold inne **Maks effektøkning** (Max)-tasten til høyre i ca. 3 sekunder. Produktets WiFi er aktivert.



4. Trykk på **OK** (OK)-tasten for å stille inn Wi-Fi på/av.

MERK

Mens «(☰) **Varme**) Restvarme» vises på skjermen, kan du ikke sette Wi-Fi på/av av sikkerhetsgrunner.

Avtrekksviftekontroll

Dette produktet har en Bluetooth-enhet som du kan bruke for å koble komfyren til kontrollmodeller av Samsung avtrekksvifter. Igjenom Bluetooth-tilkoblingen kan du bruke kontrollfunksjonen for avtrekksvifte på SmartThings-appen.

For å finne ut mer om kontrollaktiverede modeller av Samsung avtrekksvifter kan du gå til www.samsung.com.

Å koble til en modell med avtrekksviftekontroll

1. Last ned og kjør SmartThings-appen på smarttelefonen din. Fullfør deretter Smart Connect-prosedyren for å koble til komfyren.
2. Følg Bluetooth-instruksjonene til modellen med avtrekksviftekontroll og aktiver Bluetooth-tilkoblingen.
3. Berør og hold inne **Timer** (⌚) og **Pause og lås** (⏸)-tastene samtidig for å foreta Bluetooth-tilkoblingen. Når Bluetooth-tilkoblingen er etablert, vises **Bluetooth** på displayet.
4. Følg instruksjonene i brukerhåndboken for modellen med avtrekksviftekontroll og appveiledningen for å bruke avtrekksviftekontrollen.

MERK

- Hvis Smart Connect-tilkoblingen ikke er vellykket, kan du ikke bruke SmartThings-appen for å overvåke og kontrollere avtrekksviften.
- Uten Smart Connect-tilkobling til komfyren, kan du bruke en Bluetooth-tilkobling for å legge inn komfyrtoppen sammen med avtrekksviften og synkronisere dem. For å gjøre dette følger du trinnene 2 og 3 ovenfor.

Apparatvedlikehold

Komfyrtopp

▲ ADVARSEL

Rengjøringsmidler må ikke komme i kontakt med en oppvarmet keramisk glassflate: Alle rengjøringsmidler må fjernes med tilstrekkelige mengder rent vann etter rengjøring, ettersom de kan ha etsende virkning når overflaten er varm. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler som grill- eller ovnspray, skureputer eller slipemiddel for gryter.

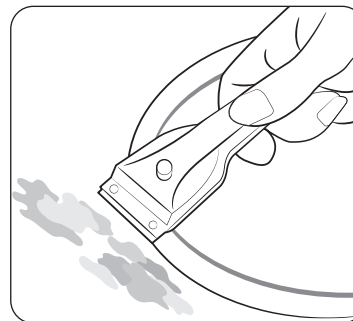
📖 MERK

Rengjør den keramiske glassflaten etter hver bruk mens den fortsatt er varm å ta på. Dette vil hindre at søl blir brent fast på overflaten. Fjern belegg, vannmerker, fettdråper og metallisk misfarging ved hjelp av rengjøringsmidler for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.

Lett tilsmussing

1. Tørk av den keramiske glassflaten med en fuktig klut.
2. Gni tørr med en ren klut. Rester av rengjøringsmiddel må ikke etterlates på overflaten.
3. Rengjør hele den keramiske kokeoverflaten i glass grundig en gang i uken med et rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.
4. Tørk av den keramiske glassflaten med tilstrekkelige mengder rent vann og gni tørr med en ren klut som ikke loer.

Inngrodd smuss

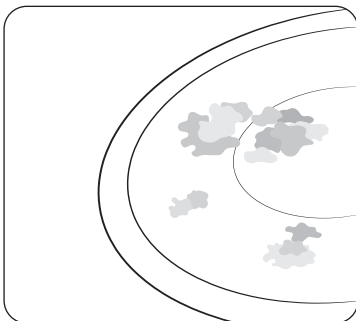


1. Bruk en glasskrape for å fjerne inngrodd sprut og mat som har kookt over.
2. Plasser glasskrapen i spiss vinkel mot den keramiske glassflaten.
3. Fjern smusset ved å skrape med bladet.

📖 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

Skaper 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.

Symptom	Bekreftelse	Handlingsmetode
Det er ingen display på skjermen.	<ul style="list-style-type: none"> Er strømbryteren i huset ødelagt? 	<ul style="list-style-type: none"> Sjekk bryteren. Ring serviceingeniør.
Den fungerer ikke selv om jeg trykker på knappen.	<ul style="list-style-type: none"> Er det vann eller våt klut i betjeningsenheten? 	<ul style="list-style-type: none"> Holde kontrollpanelet rent og unna våte håndklær og andre gjenstander.
	<ul style="list-style-type: none"> Har du slått på strømmen ved å trykke på strømknappen? 	<ul style="list-style-type: none"> Trykk på strømknappen for å slå på strømmen.
	<ul style="list-style-type: none"> Er låsefunksjonen innstilt? 	<ul style="list-style-type: none"> Slå av låsefunksjonen.
	<ul style="list-style-type: none"> Er strømmen av? 	<ul style="list-style-type: none"> Hvis du slår på strømmen og ikke trykker på noen knapp i en viss periode, slås strømmen automatisk av.

Symptom	Bekreftelse	Handlingsmetode
Betjeningsenheten virker plutselig ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Er strømmen av? 	<ul style="list-style-type: none"> Strømbrudd eller feilsikringer kan bli aktivert og strømmen kan bli slått av. Du kan slå det på igjen.
	<ul style="list-style-type: none"> Er det vann eller våt klut i betjeningsenheten? 	<ul style="list-style-type: none"> Holde kontrollpanelet rent og unna våte håndklær og andre gjenstander.
Jeg slo av strømmen etter å ha brukt den, men  lämpö-merket vises ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Brukte du krateret bare en kort stund? 	<ul style="list-style-type: none"> Jeg har ikke mye restvarme.  lämpö-merket vises ikke.
	<ul style="list-style-type: none"> Er overflaten på keramiskglass varm? 	<ul style="list-style-type: none"> Be om service.
Kjøleviften fortsetter å gå selv om strømmen er av.	<ul style="list-style-type: none"> Har du ikke slått den av på lenge? 	<ul style="list-style-type: none"> Selv om strømmen er slått av for å avkjøle innsiden av produktet, fungerer kjøleviften i en viss periode. Når kjølingen er fullført, avsluttes kjøleviften automatisk.


Symptom	Årsaker og mottiltak
A2	<ul style="list-style-type: none"> Det oppstår når DC-motoren ikke kan fungere på grunn av defekter på PCB, ledninger eller forstyrrelser på motorbladet.
C1	<ul style="list-style-type: none"> Hvis det er et problem med produktet på grunn av oppvarming i en tom gryte eller unormal drift over lang tid, fjern kokebeholderen og avkjøl produktet tilstrekkelig før du bruker det.
C0, C2	<ul style="list-style-type: none"> Hvis du får samme melding selv om du gjør noe, spør servicesenteret. Det vises hvis det er noe galt med temperatursensoren. Se servicesenteret.
d0	<ul style="list-style-type: none"> Sjekk om det er fremmedlegemer på driftsdelen, tørk av driftsdelen, prøv igjen. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i mer enn 8 sekunder, vises en melding for sikkerhets skyld. Prøv å slå den av og på igjen. Hvis du får samme melding selv om du gjør noe, spør servicesenteret.
F0, F2	<ul style="list-style-type: none"> Denne meldingen er forårsaket av dårlig kommunikasjon av Chips inne i produktet. Se servicesenteret.
OPP	<ul style="list-style-type: none"> Det indikeres når det er unormalt i bruksspenningen. Sjekk uttaket.

Symptom	Årsaker og mottiltak
	<ul style="list-style-type: none"> Hvis kokebeholderen ikke er egnet for induksjon, eller komfyrtoppen er i bruk uten kokebeholderen. Bruk en kokebeholder som er egnet for induksjon. Hvis du får samme melding selv om du gjør noe, spør servicesenteret.
	<ul style="list-style-type: none"> Den vises når låsefunksjonen er angitt. Hvis du får samme melding selv om du gjør noe, spør servicesenteret.
 lämpö,  lämpö	<ul style="list-style-type: none"> Det vises når det er restvarme på glasstopplaten etter at strømmen er slått av. Hvis varsellyset ikke forsvinner etter at det er helt kaldt, spør servicesenteret.

Feilsøking og service


Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på eller av?

Det kan ha én av følgende årsaker:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.
- Barnesikringslåsen er på, og skjermen viser .


Hva skal jeg gjøre hvis **d0** -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 **C1** -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk.
- Etter at komfyrtoppen er kjølt ned, berører du **på/av** -knappen for å tilbakestille.

Hva skal jeg gjøre hvis  -displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Det blir brukt uegnede eller for små kokekar, eller det er ikke plassert noen kokekar på kokesonen.
- Hvis du bruker egnede kokekar, vil meldingen automatisk bli borte.

Hva gjør jeg hvis kjøleviftene kjører etter at komfyrtoppen er slått av?

Kontroller følgende:

- Når du er ferdig med komfyrtoppen, kjører kjøleviften av seg selv for nedkjøling.
- Etter at komfyrtoppens elektroniske komponenter er nedkjølt, eller makstiden har gått (ti minutter), blir kjøleviften slått av.
- Hvis du ber om servicebesøk på grunn av informasjon du fikk under bruk av apparatet, kan du måtte betale for et besøk av servicetekniker, selv om garantiperioden ikke er utløpt.

Service

Før du tilkaller hjelp eller service, må du sjekke kapitlet "**Feilsøking**". Hvis du fortsatt trenger hjelp, følger du veiledningen din nedenfor.

Er det en teknisk feil?

I så fall ber vi deg kontakte ditt kundesenter.

Forbered deg alltid på samtalen. Dette vil gjøre det enklere å diagnostisere problemet, og vil også gjøre det enklere å bestemme om det er besøk fra kundeservice.

Noter ned følgende informasjon.

- Hvordan arter problemet seg?
- I hvilke situasjoner oppstår problemet?

Når du ringer, må du vite modellnummer og serienummer på apparatet ditt.

Denne informasjonen finnes på typeskiltet slik:

- Modellbeskrivelse
- S/N-kode (15 sifre)

Vi anbefaler at du skriver ned informasjonen her slik at du har den tilgjengelig.

- Modell:
- Serienummer:

Hvordan pådrar du deg utgifter også i garantiperioden?

- Hvis du kunne ha løst problemet selv ved hjelp av én av løsningene i kapitlet "**Feilsøking**".
- Hvis serviceteknikeren må gjøre flere servicebesøk fordi han ikke fikk all relevant informasjon før besøket, og han for eksempel må gjøre flere turer etter deler. Hvis du forbereder deg på telefonsamtalen slik det er beskrevet ovenfor, vil det spare deg for kostnader ved slike turer.

Notat

SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

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

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

Induktionskogeplade

Brugermanual

NZ64B7799**



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	12
Sikkerhedsafbrydelse	13
Restvarmeindikator	13
Temperaturregistrering	13
Kogegrej	14
Brug af berøringstasterne	17
Driftsstøj	17
Indledende rengøring	17

Brug 18

Sådan tændes apparatet	18
Sådan slukkes apparatet	18
Vælg kogezone og strømindstilling	18
Max Boost	19
Brug af Flexzone (kun til modeller med Flexzone)	20
Flex Plus-funktioner	20
Hold varm	21
Timer	21
Pause/Resume	22
Hurtig stop	22
Børnelås	22
Sprogindstilling	23
Maksimal strømgrænse	23
Tænd/sluk lyd	23
Tilslut Assist Sensor	23
Brug af funktionerne i Assist Cook	24
Forbind den mobilappen Easy Setup	24
Indstillingerne tænd/sluk Wi-Fi	25
Emhættestyring	25

Vedligeholdning af dit husholdningsapparat 26

Kogeplade	26
Let snavs	26
Fastgroet snavs	26
Problematisk snavs	27
Kogepladeramme (valgfri)	27
Sådan undgår du at skade dit apparat	27

Fejlfinding og service 28

Fejlfinding	28
Service	30

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 fabrikanter også, at det er vores ansvar at gøre dig bekendt med de følgende sikkerhedsinstruktioner.

ADVARSEL

Dette husholdningsapparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller har fået vejledning i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er blevet korrekt vejledt eller instrueret i apparatets brug på en sikker måde og forstår farerne ved dets brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Apparatets afbrydelsesmetode skal være indarbejdet i den faste ledningsførelse i overensstemmelse med de regler, der gælder for ledningsførelse.

Sikkerhedsinstruktioner

Dette apparat skal kunne afbrydes fra elforsyningen efter installation. Afbrydelsen kan opnås ved at have et tilgængeligt stik eller ved at indarbejde en stikkontakt i overensstemmelse med de gældende regler for ledningsførelse.

Hvis strømforsyningen skades, skal den erstattes af fabrikanten, fabrikantens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.

Metoden til fastgørelse må ikke afhænge af klæbemidler, da disse ikke anses som værende pålidelige til fastgørelse.

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal der slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet bliver varmt under brug. Der skal udvises omhu for ikke 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 du bør ikke stole på pandedektoren.

Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal foregå under opsyn. En kortvarig kogeprocess skal være under kontinuerligt opsyn. Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Der skal udvises omhu for ikke 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.

Prøv **ALDRIG** at slukke for en 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 fabrikanten af madlavningsapparatet, 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 at garantien ugyldiggøres.

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 kogezoneer,
- afbryd kogepladen fra hovedforsyningen, og
- kontakt dit lokale servicecenter.

Hvis kogepladen revner, skal der slukkes for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød. Brug ikke din kogeplade, 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 alt 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 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 ende i 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)

Mærkingen af dette produkt, tilbehør og litteratur indikerer, at dette produkt og dets elektroniske tilbehør (f.eks. oplader, hovedtelefoner, USB-kabel) ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved enden af deres levetid. For at forhindre potential skade på miljø eller mennesker grundet ukontrolleret bortskaffelse af affald skal disse elementer adskilles fra andre typer affald og genbruges for at fremme bæredygtigt genbrug af materialeressourcer.

Husholdningsbrugere bør enten kontakte deres forhandler eller lokale myndighed for at få oplyst detaljer om hvor og hvordan, de kan tage disse elementer til miljømæssigt sikker genbrug.

Kommercielle brugere bør kontakte deres forhandler og kontrollere vilkårene og betingelser af deres købskontrakt. Dette produkt og dets elektroniske tilbehør bør ikke blandes med andet kommercielt affald til bortskaffelse.

Der kan findes flere oplysninger om Samsungs miljømæssige forpligtelser eller produktspecifikke regulationsforpligtelser, f.eks. REACH, på: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation af kogeplade

⚠ ADVARSEL

Sørg for, at det nye apparat alene installeres og jordes af en kvalificeret person. Overhold denne instruktion. Garantien dækker ikke eventuelle skader, der måtte hænde som følge af forkert installation.

Tekniske data angives i slutningen af denne vejledning.

Sikkerhedsinstruktioner til montøren

- En enhed skal under den elektriske installation forsynes med en enhed, der tillader, at apparatet kan afbrydes fra hovedforsyningen med alle stik med en kontakt, der åbner mindst 3 mm. Egnede isoleringsenheder inkluderer en automatisk kredsløbsbeskytter, sikringer (skruesikringer skal fjernes fra holderen), jordafledningsudlødere og kontaktorer.
- Dette apparat svarer til EN 60335-2-6, hvad angår brandbeskyttelse. Denne type apparat kan installeres med et højt skab eller en væg på én side.
- Installationen skal garantere beskyttelse mod chok.
- Køkkenenheden, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For at beskytte mod fugt skal alle overflader, der skæres, forsegles med et egnet tætningsmiddel.
- På teglbelagte arbejdsflader skal sammenføjninger i området, hvor kogepladen sidder, fyldes helt med fugemasse.
- På ægte eller kunstige sten- og keramikflader skal snap-fjedrene fastgøres med en egnet kunstig harpiks eller tokomponentlim.
- Sørg for, at tætningen ligger flukt med arbejdsfladen og ikke har sprækker. Der må ikke påføres yderligere silikonetætningsmiddel, da dette ville gøre det sværere at fjerne, når der skal udføres service.
- Kogepladen skal trykkes ud nedefra, når den fjernes.
- Der kan monteres et bræt under kogepladen.
- Ventilationssprækken mellem arbejdsfladen og forenden af den underliggende enhed må ikke dækkes.

Nødvendigt værktøj



Blyant



Phillips-skruetrækker



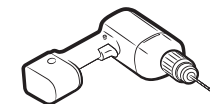
Lineal eller retske



Sikkerhedsbriller



Sabelsav



Boremaskine

Forbindelse til hovedforsyningen

Før du forbinder apparatet, skal du kontrollere, at den nominelle spænding på apparatet – altså, den spænding, der står på mærkepladen – passer til den tilgængelige forsyningspænding. Mærkepladen er placeret på kogepladens underside.

⚠ ADVARSEL

Sluk for kredsløbet, før du forbinder ledninger til kredsløbet.

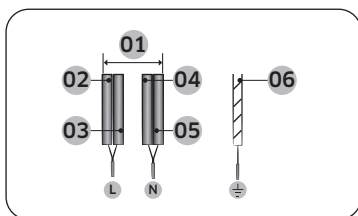
- Opvarmingspændingen er AC 230 V~. Apparatet fungerer også på netværk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Kogepladen skal forbindes til hovedforsyningen med en enhed, der tillader, at apparatet kan afbrydes fra hovedforsyningen med alle stik med en kontakt, der åbner mindst 3 mm, eksempelvis automatisk kredsløbsbeskytter, jord-lækage-afbrydere eller sikring.
- Kabelforbindelserne skal være lavet i overensstemmelse med bestemmelserne, og klemmeskruerne skal spændes sikkert.
- Når kogepladen er forbundet til hovedforsyningen, skal alle kogezone kontrolleres kortvarigt, så det sikres, at de er klar til brug, og hver af dem skal skrues op til den maksimale indstilling med passende kogegrej.

⚠ ADVARSEL

Vær opmærksom på (overensstemmelse) fase og nul placeringen på husets forbindelse og apparatet (forbindelsestegninger), da komponenter ellers kan tage skade. Garantien dækker ikke skade opstået som følge af ukorrekt installation.

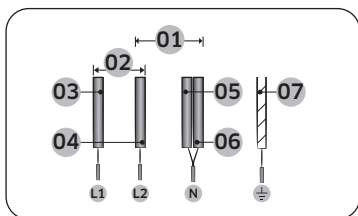
⚠ ADVARSEL

Hvis strømforsyningen skades, skal den erstattes af fabrikanten, fabrikantens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.



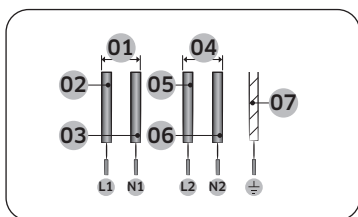
1N~ (32 A)

01	220-240 V~	04	Blå
02	Sort	05	Grå
03	Brun	06	Grøn/gul



2N~ (16 A): Adskil 2-faseledningerne (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		



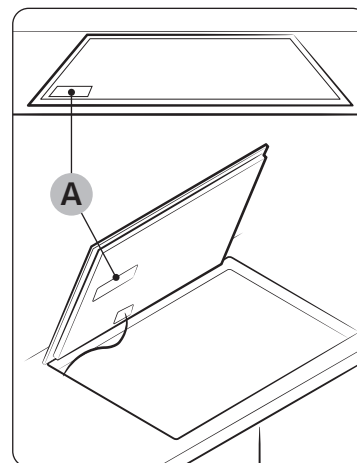
2 x 1N~ (16 A): Adskil ledningerne, før der oprettes forbindelse.

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 at oprette korrekt strømforsyning.

Montering på bordpladen



A. Serienummer

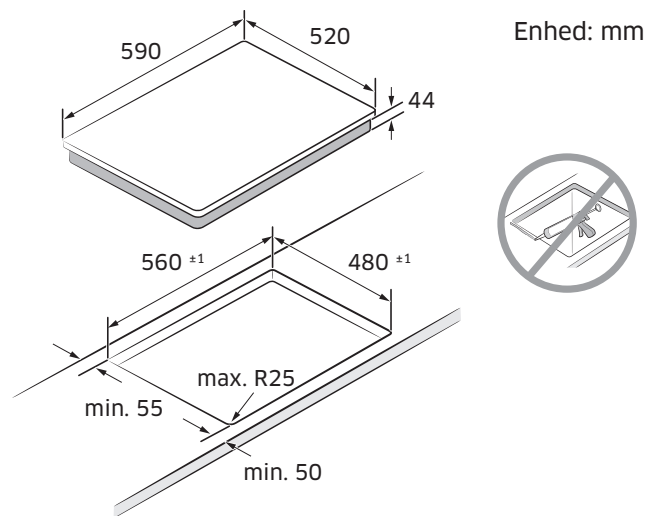
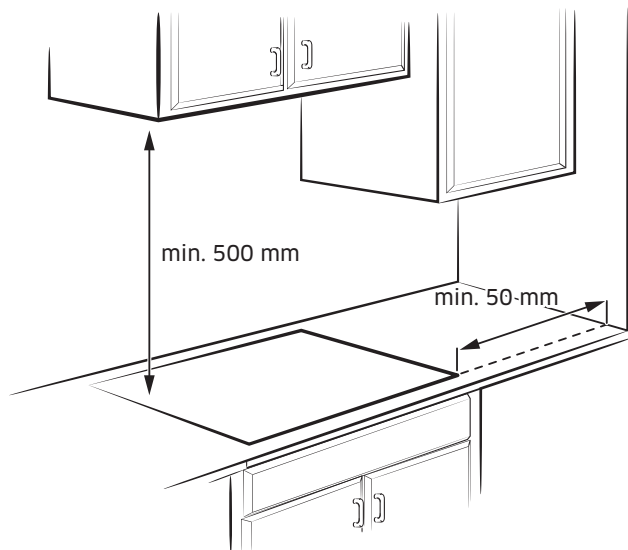
📖 BEMÆRK

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

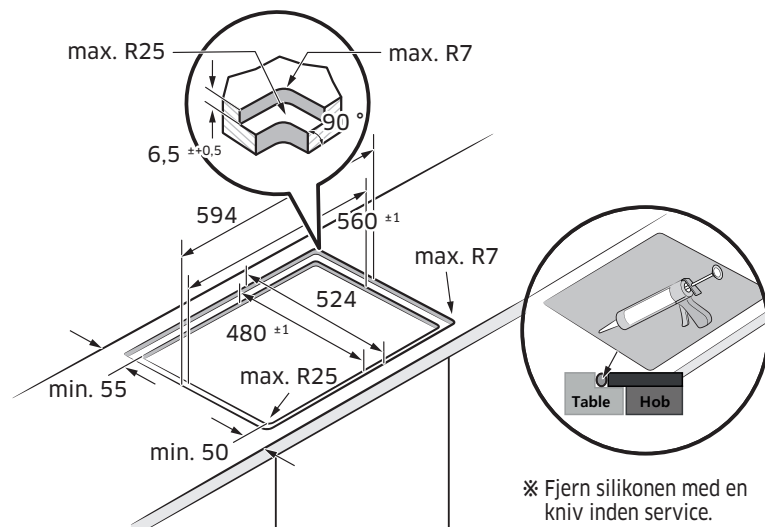
- Tag særligt højde for minimumskravene for plads og afstande.
- Kogepladens bund er udstyret med en kølefan. Hvis der er en skuffe under kogepladen, bør den ikke bruges til at opbevare små genstande eller papir, da disse kan beskadige kølefanen eller forstyrre afkølingen, hvis de suges op i den.

Installation af kogeplade



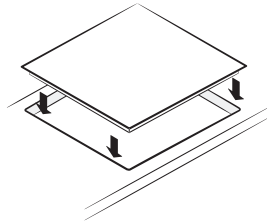
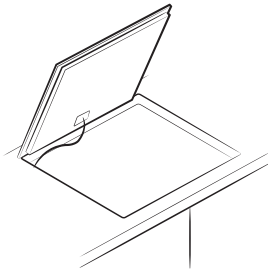
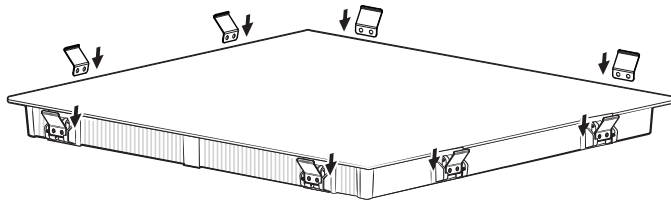
Indbygget type (Kun NZ6****FK-modeller kan installeres)

Skuffe	Ovn

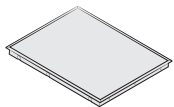


Før du går i gang

Koge zoner



Komponenter



Induktionskogeplade



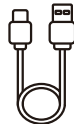
Bøjlefjeder



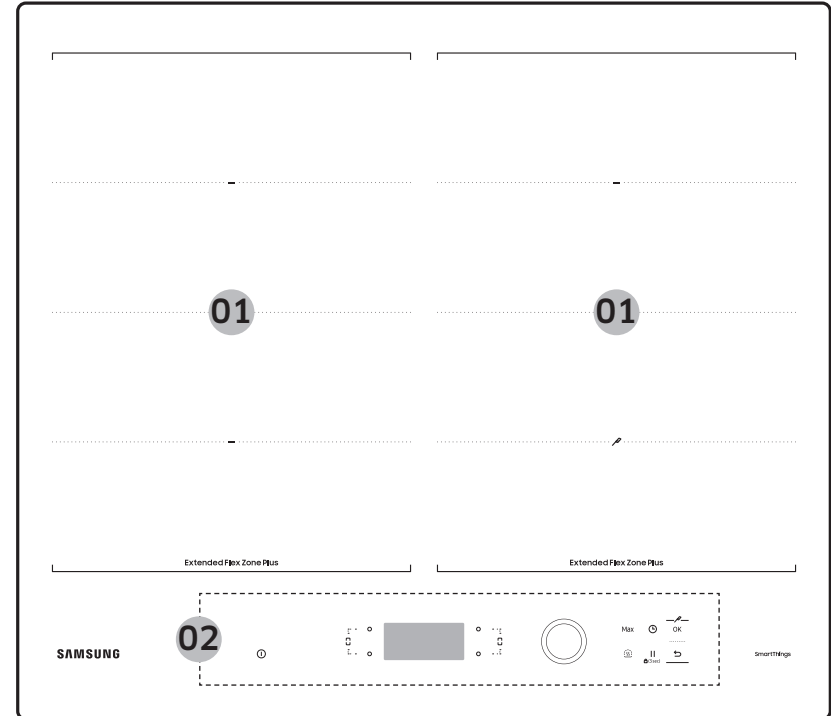
Assist Sensor



Trådløs oplader



USB-kabel

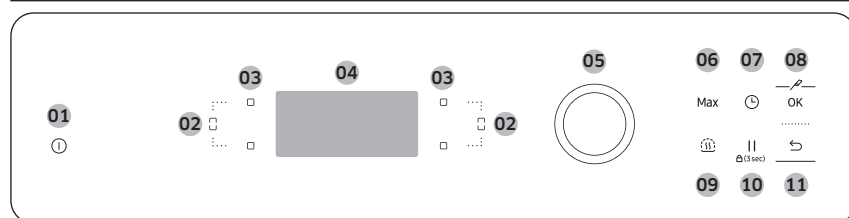


01 Induktionskogezone

02 Kontrolpanel

Før du går i gang

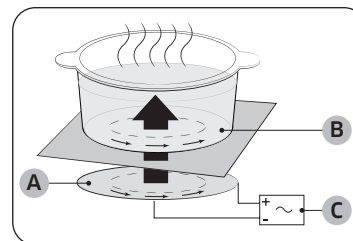
Kontrolpanel



01	Tænd/Sluk	Tænd og sluk for kogepladen.
02	Flexszone	Til valg af Flexzonen.
03	Kogezone	Til valg af kogezonen.
04	Display	Til visning af displayet forvarmeindstillinger, restvarme og wi-fi-forbindelse.
05	Kontrolknap	Til justering af en varmeindstilling og til at øge eller reducere tiden. Du kan flytte menuen, når du bruger Assist Cook-funktionen.
06	Max Max Boost	Til aktivering af funktionen.
07	Timer	Tænd, sluk og indstilling af timeren.
08	Assist Cook	Kun Assist Cook Du kan åbne Assist Cook-menuen eller foretage hver indstilling.
09	Hold varm	Til at holde maden varm.

10	Pause og låse	Skifter alle kogezoner til laveste strømindsstilling. Tryk i 3 sekunder for at låse kontrolpanelet eller for at låse det op. (Børnelås)
11	Før tilbage	Kun Assist Cook Du kan gå til det forrige trin eller afslutte.

Induktionsopvarmning



- A. Induktionsspole
- B. Inducerede strømme
- C. Elektroniske kredsløb

- **Princippet bag induktionsopvarmning:** Når du placerer dit kogegrej på en kogezone og tænder for den, skaber de elektroniske kredsløb i din induktionskogeplade "induceret strøm" i bunden af dit kogegrej, hvilket øjeblikkeligt øger kogegrejets temperatur.
- **Hurtigere kogning og stegning:** Da det er selve panden, der opvarmes direkte, og ikke glasset, er processen mere effektiv end i andre systemer, fordi der ikke spildes varme. Det meste af den absorberede energi omdannes til varme.


Sikkerhedsafbrydelse

Hvis én af kogezoneerne ikke slukkes, eller indstillingen ikke justeres efter en længere periode, slukker den pågældende kogezone af sig selv.


Kogezoneerne slukker af sig selv efter følgende tider.

Strømindstilling	Sluk
1-3	Efter 6 timer
4-6	Efter 5 timer
7-9	Efter 4 timer
10-15	Efter 1,5 timer



BEMÆRK

- Hvis kogepladen overophedes på grund af unormal brug, vises **C1**. Og kogepladen vil slukkes.
- Hvis kogegrejet er upassende eller for småt, eller der er ikke placeret kogegrej er på kogezoneen, vises . Efter 1 minut vil den pågældende kogezone slukkes.
- Hvis én eller flere af kogezoneerne slukkes, før den angivne tid er gået, henvises der til "Fejlfinding".

Andre årsager til at en kogezone kan slukke af sig selv



Alle kogezoneer slukker af sig selv, hvis væsker koger over på kontrolpanelet. Den automatiske afbrydelse aktiveres også, hvis du placerer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge disse tilfælde skal apparatet tændes igen via **Tænd/Sluk** -tasten, efter at væsken eller kluden er blevet fjernet.

Restvarmeindikator

Når en individuel kogezone eller kogepladen er slukket, vises tilstedeværelsen af restvarme med et  **Varme**,  **Varme** i den tilsvarende kogezones display. Selv efter at kogezoneen er blevet slukket, slukker restvarmeindikatoren først, når kogezoneen er afkølet.

Man kan bruge restvarmen til optøning eller til at holde maden varm.

ADVARSEL

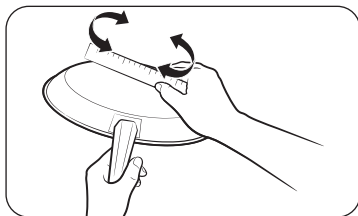
- Så længe restvarmeindikatoren lyser, er der risiko for forbrændinger.
- Hvis strømforsyningen afbrydes, slukkes symbolet  **Varme**,  **Varme**, og oplysninger om restvarme vil ikke længere være tilgængelige. Man kan dog stadig brænde sig. Dette kan undgås ved altid at være forsigtig, når man er i nærheden af kogepladen.

Temperaturregistrering

Hvis temperaturen på en hvilken som helst kogezone overstiger sikkerhedsniveauet, vil kogezoneen 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.

Før du går i gang

Kogegrej



Anvend kogegrej med flad bund, der er i fuld kontakt med hele kogezone. Kontrollér fladheden ved at rotere en lineal langs kogegrejets bund. Sørg for at følge alle anbefalinger for brug af kogegrej.

- Anvend kogegrej, der er fremstillet af det rette materiale til induktionsmadlavning.
- Brug kogegrej af god kvalitet med tungere bunde for at opnå en bedre varmefordeling. Dette giver de bedste madlavningsresultater.
- Sørg for, at kogegrejets størrelse passer til den mængde mad, der tilberedes.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Dette kan forårsage permanent beskadigelse i form af brud, sammensmeltning eller beskæmmelser, der kan påvirke den keramiske kogeplade (denne type skade dækkes ikke af din garanti).
- Anvend ikke kogegrej, der er beskidt, eller hvori der er ophobet en masse fedt. Anvend altid kogegrej, der let kan rengøres efter madlavningen.

⚠ FORSIGTIG

- Kogezoner kan se ud som om, de er kølet ned, efter de er slukket. Dog kan glasfladen være varm på grund af restvarme, der er overført fra kogegrejet. Der er stadig risiko for forbrænding.
- Rør ikke ved varmt kogegrej direkte med dine hænder. Anvend altid grillhandsker eller grydeholdere, så du forhindrer, at du brænder hænderne.
- Skub ikke kogegrej langs kogepladens overflade. Dette kan beskadige kogepladen permanent.

Kogegrej til 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 induktionskogezone

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk kogegrejets bundstørrelse op til en vis grænse. Dog skal den magnetiske del af kogegrejet have en minimumsdiameter, der afhænger af kogezoneens størrelse.

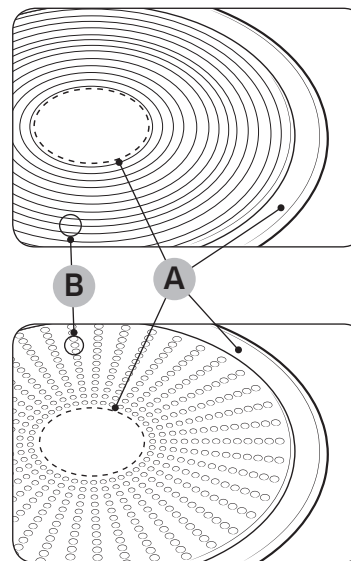
For at opnå de bedste resultater, skal du anvende kogegrej, hvis ferromagnetiske diameter passer til blusset. Hvis kogegrejet ikke registreres af blusset, bør du prøve et større blus.

BEMÆRK

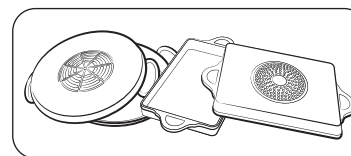
Kogegrejsdiametere kan ses i modellens kogezonespecifikationer.

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).



- A. Område, hvor en magnet ikke sidder fast
- B. Område, hvor en magnet sidder fast

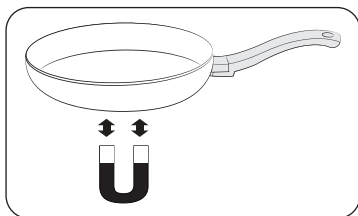


Selv om kogegrejet er designet til induktionskogeplader, kan varmeydeevnen muligvis være svag, og af og til kan kogepladen potentielt ikke registrere kogegrejet, afhængigt af størrelsen og styrken af det magnetiske område på bunden af kogegrejet.

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.

Før du går i gang

Egnethedstest



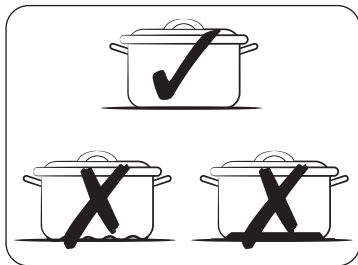
Kogegrej er egnet til induktionsmadlavning, hvis en magnet kan sidde fast på kogegrejets bund, og hvis kogegrejet er mærket af dets fabrikant som værende egnet.

- 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. Fabrikanten 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

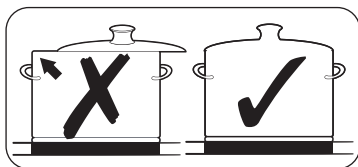
Rigtig	Forkert
Fladbundet kogegrej og lige sider.	Kogegrej med buede eller skæve bunde eller sider.
Kogegrejet passer til eller overstiger kogezonens anbefalede minimumsstørrelse.	Kogegrejet overholder ikke den krævede minimumsstørrelse for den pågældende kogezone.
Kogegrejet sidder med fuld kontakt 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 kogezone og kogegrejets bunde rene. Ellers forbruges der mere strøm.
- Sæt låget ordentligt på kogegrejet, hvis dette er muligt. Dette vil reducere strømforbruget.
- Sluk for det aktive blus, inden kogetiden er færdig. Brug restvarmen til at holde mad varm.



Rigtig positionering

Du kan teste kogegrej for at se, om det er egnet til anvendelse med produktet.

1. Tryk på **Tænd/Sluk** (I) -tasten i 1-2 sekunder for at tænde for kogepladen.
2. Tryk på **Pause og låse** (II) -tasten i 3 sekunder for at aktivere børnelåsen.
3. Tryk på **Timer** (III) -tasten i 3 sekunder for at aktivere tilstanden til test af kogegrejs egnethed.
4. Placer kogegrejet på en af kogezoneerne, og tryk og hold **kogezone** (IV) -tasten i 3 sekunder.

Display	Beskrivelse
0	Kogegrejet er uegnet
10 ~ 70 %	Kogegrejet er egnet, men ineffektiv
80 ~ 100 %	Kogegrejet er egnet

Brug af berøringstasterne

For at bruge berøringsknapperne skal du røre den ønskede knap med din fingerspids, indtil de pågældende displays lyser op eller slukker, eller indtil den ønskede funktion aktiveres.

Sørg for, at du kun rører ved én knap, når du anvender apparatet. Hvis din finger sidder for fladt på knappen, kan en tilstødende knap også blive aktiveret.

Driftsstøj

Hvis du kan høre.

- **Knæklyde:** kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- **Fløjtelyde:** du bruger mere end to kogezone, og kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer.
- **Brummen:** du anvender høje strømindstillinger.
- **Klik:** der sker elektriske skift.
- **Hvislen, summen:** kølefanen kører.

Disse lyde er normale og er ikke tegn på nogen defekter.

⚠ ADVARSEL

Anvend ikke kogegrej af forskellige størrelser og materialer.

Brug af kogegrej af forskellige størrelser eller materialer kan forårsage lyde og vibrationer.

📖 BEMÆRK

Anvendelse af lave strømindstillinger (1-5) kan resultere i kliklyde.

Indledende rengøring

Rengør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud og et rengøringsmiddel til keramiske kogeplader.

⚠ ADVARSEL

Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladen.

Brug

Sådan tændes apparatet

Apparatet tændes via **Tænd/Sluk** ①-tasten. Tryk på **Tænd/Sluk** ①-tasten i ca. 1-2 sekunder.

BEMÆRK

Efter at **Tænd/Sluk** ①-tasten er blevet brugt til at tænde for dit apparat, skal der inden for ca. 20 sekunder vælges en strømindstilling. Ellers vil apparatet af sikkerhedsmæssige årsager slukke af sig selv.

Sådan slukkes apparatet

For at slukke helt for apparatet, skal du bruge **Tænd/Sluk** ①-tasten. Tryk på **Tænd/Sluk** ①-tasten i ca. 1-2 sekunder.

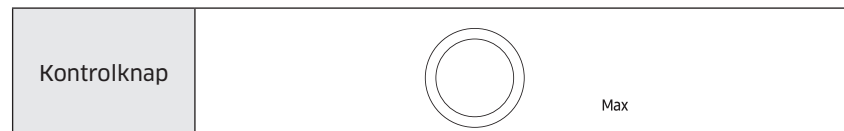
BEMÆRK

Efter at en enkelt kogezone eller hele kogeoverfladen er blevet slukket, indikeres tilstedeværelsen af restvarme i de digitale display for de tilsvarende kogezone i form af |||| **Varme**, ||| **Varme** to trin for "varm".

Hvis temperaturen sænkes, forsvinder |||| **Varme**, ||| **Varme**.

Vælg kogezone og strømindstilling

1. For at vælge kogezone, skal du trykke den pågældende **kogezone** □-taste.
2. Brug kontrolbjælken eller kontrolknappen til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.



BEMÆRK

- Standardniveauet indstilles til 15, når kogezone vælges.
- Hvis mere end én tast trykkes i længere end 8 sekunder, vises **d0** i kogezone-displayet.

Foreslåede indstillinger til tilberedning af specifikke madvarer

Tallene i tabellen nedenfor er vejledende. Den strømindstilling, der kræves for forskellige madlavningsmetoder, afhænger af flere variabler, heriblandt kvaliteten af det anvendte kogegrej og typen og mængden af mad, der tilberedes.

Strømindstilling	Tilberedningsmetode	Brugseksempler
14-15	Opvarmning/ sautering/ stegning	Opvarmning af store væskemængder, kogning af nudler, 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.

Max Boost

Max Boost-funktionen giver hver kogezone adgang til yderligere strøm. (eksempel: for at koge en stor mængde vand)

Efter **Max Boost** udløber, går kogezoneerne automatisk tilbage til den højeste varmeindstilling.

BEMÆRK

- Under visse omstændigheder kan **Max Boost**-funktionen deaktiveres automatisk for at beskytte kogepladens interne elektroniske komponenter. For eksempel er det umuligt at opnå maks. strøm på den bageste og forreste Flexzone samtidigt.
- Se din models kogezonespecifikationer for at se **Max Boost**-tiden.

Strømstyring

Kogezoneerne har en maksimal strømmængde til rådighed.

Hvis dette strøminterval overskrides ved at slå **Max Boost**-funktionen til, vil strømstyringen automatisk reducere kogezonens strømindstilling.

Displayet for denne kogezone skifter i nogle sekunder mellem den indstillede strømindstilling og den maksimalt tilladte strømindstilling. Derefter vil displayet skifte fra den indstillede strømindstilling til den maksimalt tilladte strømindstilling.



Brug

Brug af Flexszone (kun til modeller med Flexszone)

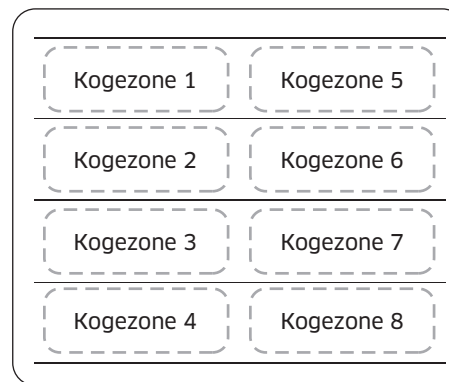
Flexs-funktionen kan aktivere en kogezone, der dækker hele den venstre side, til anvendelse af kogegrej i stor størrelse. (f.eks. ovalt kogegrej, fiskekedel)

1. Tryk på **Flexszone** -tasten.
2. Brug **Strømindstillings**-tasten til at indstille eller tilpasse strømindstillingen.

BEMÆRK












- Tryk på **Flexszone** -tasten, når funktionen er aktiv, så slås **Flexszone**-funktionen fra.
- Hvis du trykker på **Flexszone** -tasten, når hvert blus står på forskellige indstillinger, indstilles blusset til en højere indstilling.

Flex Plus-funktioner



En Flexszone er til flere gryder, flere former, flere størrelser og er tilpasset flere gryder og pander på samme tid. Den er placeret på venstre/højre side af induktionen som et kogeområde. (Se billedet til venstre) Hver flexszone har fire kogezone. Det er lige meget, hvor du placerer kogegrejet i kogezone, fordi du kan bruge krateret separat.


Flex Plus-zoner kan bruges ved at kombinere forskellige kogezone. Se i tabellen nedenfor, hvordan du kan kombinere kogezone ved at bruge kratervalgknappen.

Kogezone	Krater 1	Krater 2		Krater 3		Krater 4
1						
2						
3						
4						




BEMÆRK

- Når der kun bruges én kogezone, skal diameteren på kogegrejets bund være mindre end 14 cm.
- Kogepladen kan være 5-10 sekunder om at registrere kogegrejets position.
- Der høres muligvis lyde, mens kogepladen genkender kogegrejet.
- Fjern ikke kogegrejet under madlavningen. Kogepladen stopper automatisk af sikkerhedsårsager, hvis kogegrejet fjernes i mere end 5 sekunder.




Brug af Flekszone plus (kun for modeller med Flekszone plus)

1. Tryk på **Flekszone** -tasten.
2. Brug **Strømindsstillings**-tasten til at indstille eller tilpasse strømindsstillingen.

BEMÆRK

- Hvis du trykker på **Flekszone** -tasten, når funktionen er aktiv, slås **Flekszone**-funktionen fra.
- Hvis du trykker på **Flekszone** -tasten, når hver kogezone står på en forskellig indstilling, justeres det automatisk op til en højere indstilling.
- Når kogegrej flyttes eller tilføjes en ny Flekszone, skal den igangværende drift annulleres, hvorefter den tilsvarende **kogezone** -tast trykkes for at aktivere kogezone.

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 kogezone.

Timer

Brug som timer for sikkerhedsafbrydelse

Hvis du angiver en specifik tid på bluset, vil den automatisk slukke sig selv, efter tiden er gået.

Denne funktion er brugbar, når du bruger mere end et blus på samme tid.

Brug som timer for sikkerhedsafbrydelse

1. Tænd bluset, som du vil angive timer for sikkerhedsafbrydelse for.
2. Tryk på knappen timer (⌚) på det kørende blus.
3. Brug drejeknappen til at indstille tiden.
 - Du kan angivetiden i 30 sekunders intervaller fra 30 sekunder til 10 minutter, i 1-minuts intervaller fra 10 minutter til 60 minutter og i 5-minutters intervaller fra 60 minutter til 120 minutter.
 - Tryk på knappen timer (⌚) flere gange for at angive tiden hurtigt.

BEMÆRK



- Du kan sætte timeren til op til 2 timer.
- Tryk og hold knappen (i 1 sekund) Max Boost (**Max**) for øjeblikkeligt at angive tiden til maksimum.
- Brug en drejeknap til at sætte timeren i detaljen.

Deaktivering af timer for sikkerhedsafbrydelse

1. Vælg bluset for at deaktivere timeren for sikkerhedsafbrydelse.
2. Tryk på knappen timer (⌚) på det kørende blus. Timeren er deaktiveret.

Brug

Pause/Resume

Pause/Resume-funktionen skifter alle tændte kogezoneer til den lave strømindsstilling og derefter tilbage til den strømindsstilling, som de før var indstillet til. Denne funktion kan bruges til at afbryde madlavningsprocessen kort og derefter fortsætte den, f.eks. hvis man har brug for at tage telefonen. Når **Pause/fortsæt**-funktionen aktiveres, låses alle taster med undtagelse af **Pause og låse** - og **Tænd/Sluk** -tasterne.

Du genoptager madlavningen ved at trykke på **Pause og låse** -tasten igen.

Hurtig stop


Denne valgmulighed reducerer de trin og den tid, det tager at standse madlavningen.

For at slukke en kogezone, skal du trykke på **kogezone** -tasten i 2 sekunder.




BEMÆRK

Flekszone -tasten understøtter ikke hurtig stop-funktionen.



Børnelås

Du kan bruge børnelåsen til at forhindre, at nogen utilsigtet tænder en kogezone og aktiverer kogepladen. Derudover kan kontrolpanelet låses – med undtagelse af **Tænd/Sluk** -tasten (slukker kun kontrollen) – for at forhindre at indstillinger ændres utilsigtet, eksempel når panelet tørres med en klud.





Tænd og sluk af børnelåsen

1. Tryk på **Pause og låse** -tasten i cirka 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.
2. Tryk på en hvilken som helst tast.  vises på displayene, hvilket indikerer, at børnelåsen er aktiveret.
3. For at slukke for børnelåsen, skal **Pause og låse** -tasten trykkes igen i 3 sekunder. Der lyder et akustisk signal som bekræftelse.

BEMÆRK







- Uanset, om der tændes/slukkes for strømmen, vil børnelåsen forblive aktiveret.
- Du kan indstille børnelåsen, mens du laver mad. For at slukke for blusset, mens børnelåsen er slået til, skal du trykke på **Tænd/Sluk** -knappen eller slå børnelåsen fra og derefter trykke på den tilsvarende **kogezone** -knap.

Sprogindstilling

1. Tryk og hold knappenn **tænd/sluk**  nede (mere end 1 sekund) for at tænde for produktet.
2. Tryk og hold knappen **OK**  + knappen **Pause og lås**  i 3 sekunder.
3. Vælg sprog ved hjælp af drejeknappen, og tryk på **OK**  -knappen.

Maksimal strømgrænse



Denne funktion gør det muligt for dig at tilpasse enhedens maksimale strøm.

1. Hold strømmen slukket.
2. Tryk på **Pause og lås**  -tasten i cirka 3 sekunder for at slå børnelåsen til.
3. Tryk på den venstre forreste **kogezone**  -tast og den forreste højre **kogezone**  -tast samtidigt i ca 3 sekunder.
4. Tryk på **Timer**  -tasten i cirka 3 sekunder.
Displayene viser **Po.** samt den nuværende maksimale strøm.
5. Du kan justere strømgrænsen ved hjælp af **OK**  -tasten. (4.000 W, 7.400 W)
6. Tryk på **Tænd/Sluk**  -tasten for at angive indstillingen.

BEMÆRK

I lavstrømstilstand (4.000 W) justeres strømindstillingen automatisk.

Tænd/sluk lyd



1. Tryk på **Tænd/Sluk**  -tasten i ca. 1-2 sekunder.
2. Tryk på **Timer**  -tasten i 3 sekunder inden for 10 sekunder efter, at strømmen slås til.
3. Lyden slås fra, og **Lyd fra** vises i displayet.
4. Gentag trin 1 og 2 for at skifte lydindstillingen. Lyden slås til, og **Lyd til** vises i displayet.

BEMÆRK

Det er ikke muligt at ændre lydindstillingerne efter, at der er gået 10 sekunder fra, at strømmen blev slået til.

Tilslut Assist Sensor

Når du laver med en pande/gryde og benytter en madlavningssensor, kan madtemperaturen måles for tilpasset og automatisk madlavning.

1. Tryk på **Tænd/Sluk**  -knappen i lang tid (mere end 1 sekund) for at få produktet til at tænde. Gå ind og indstil Assist Cook-menuen  . Tryk venligst på knappen.
2. Assist Sensors forbindelsesskærm vises på skærmen.
3. Tryk på knappen på **Assist Sensor**.
4. Når Assist Sensor er forbundet, vises fuldførelsesskærmen.

BEMÆRK

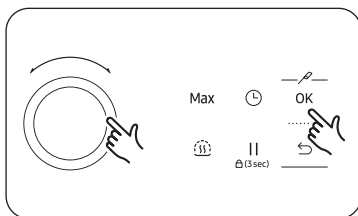


Læs Assist Sensors manual for viden om, hvordan Assist Sensor styres.

Scan dette med din smartphone.

Brug

Brug af funktionerne i Assist Cook



1. Gå ind i Assist Cook Menu, og tryk på knappen **Indstillinger** (⌵) for at anvende følgende funktioner.
2. Drej knappen for at justere udgangseffekten. Den justerede udgangseffekt vises separat afhængigt af tilberedningstypen.

Assist Cook Menu	Oplysninger om Assist Cook Menu
Sous-vide	Brug Assist Sensor til at holde maden på den ønskede temperatur (35°C til 100°C). <ul style="list-style-type: none">• Til denne funktion kan timeren indstilles til op til 9 timer og 59 minutter. Brug den til forskellige madlavningsstile, inklusive sous vide.
Termometer	Brug Assist Sensor til at kontrollere temperaturen på den aktuelle mad.
Opret forbindelse til SmartThings for at se gode opskrifter	Efter at have modtaget en opskrift fra køkkentjenesten, kan du gemme op til fem opskrifter og bruge dem med det samme. <ul style="list-style-type: none">• Hvis du ikke opretter forbindelse til SmartThings, bliver din seneste opskrift ikke aktiveret.

⚠ FORSIGTIG

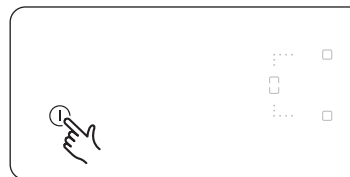
Start Assist Cook, når kogepladen er kold.

📖 BEMÆRK

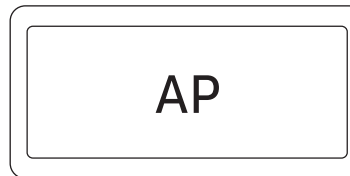
- Sous-vide og termometer fås til alle blus. Opret forbindelse til SmartThings, og se fantastiske opskrifter, som kun kan bruges på det højre forreste blus.
- Hvis Assist Sensor ikke bruges i mere end 5 minutter efter at den er taget ud af opladeren, går den i dvaletilstand. Tryk én gang på knappen Assist Sensor for at genbruge.

Forbind den mobilappen Easy Setup

Søg på "SmartThings" i Google Play Store, Galaxy Store eller Apple App Store. Download SmartThings-appen, som udbydes af Samsung Electronics, på din enhed. Du har brug for en Samsung-konto for at bruge appen.



1. Tryk og hold (i mindst 1 sekund) knappen **Tænd/sluk** (⏻) for at tænde produktet og starte mobilappen (SmartThings).

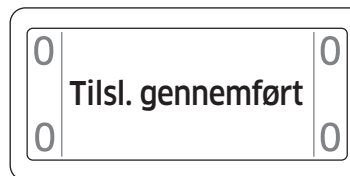


2. Tryk og hold knappen **Pause og lås** (⏸) ned i cirka 5 sekunder. Efter det skal du gøre klar til at forbinde til mobilappen. Fortsæt med forbindelse ved at følge guiden, som er vist i mobilappen.

- Fortsæt med at holde knappen **Pause og lås** (⏸) ned, selv efter "skærmen **Låseindstillinger**" dukker op.



3. Når enheden er forbundet til mobilappen, dukker "**Tilslutter (Connecting)**" op på skærmen. (Det kan tage op til et maksimum af 5 minutter afhængig af brugsomgivelserne.)

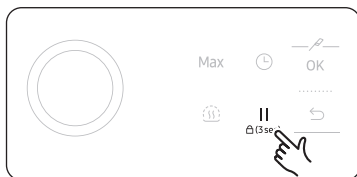


4. Når forbindelsen er etableret, vil "**Forbundet**" dukke op på skærmen. Du kan nu overvåge din enheds status ved hjælp af mobilappen.

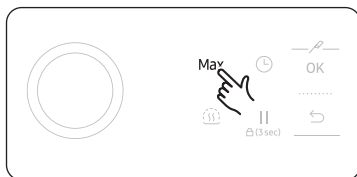
Indstillingerne tænd/sluk Wi-Fi



1. Tryk og hold (i mindst 1 sekund) knappen **Tænd/sluk** (⏻) for at tænde produktet.



2. Inden for 10 sekunder efter produktet tændes, skal du trykke og holde knappen **Pause og lås** (II) ned i cirka 3 sekunder.




3. Tryk og hold knappen **Max Boost** ned i cirka 3 sekunder. Produktets Wi-Fi er aktiveret.



4. Tryk på knappen **OK** (OK) for at tænde/slukke Wi-Fi.

BEMÆRK

Når "( **Varme**) Overskudsvarme" vises på skærmen, kan du ikke tænde/slukke Wi-Fi af sikkerhedsgrunde.

Emhættestyring

Dette produkt inkluderer en Bluetooth-enhed, som du kan bruge til at forbinde kogepladen til modeller med Samsung emhættestyring. Du kan gennem Bluetooth-forbindelsen bruge funktionen til emhættestyring i SmartThings-appen.

Du kan læse mere om modeller med mulighed for Samsung-emhættestyring på www.samsung.com.

Oprettelse af forbindelse til en model med emhættestyring

1. Download og kørs SmartThings-appen på din smartphone. Gennemføre derefter Smart Connect-proceduren for at oprette forbindelse til kogepladen.
2. Følg Bluetooth-instrukserne for modellen med emhættestyring, og aktiver Bluetooth-forbindelsen.
3. Tryk og hold **Timer** (⏻) og **Pause og lås** (II) -tasterne samtidigt for at oprette Bluetooth-forbindelsen. Når Bluetooth-forbindelsen oprettes, vises **Bluetooth** på 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.

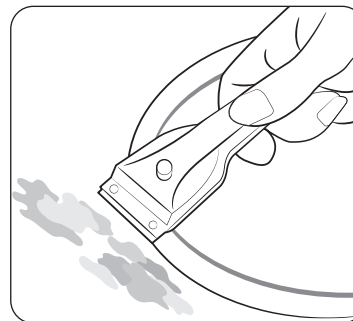
📖 BEMÆRK

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.

Fastgroet snavs

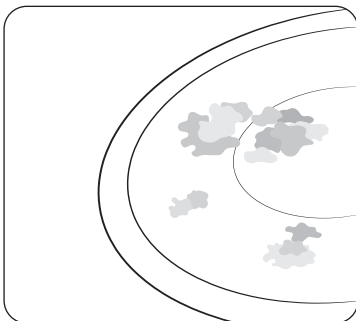


1. Du skal bruge en glasskraber for at fjerne mad, der er kogt over eller fastgroede stænk.
2. Placér glasskraberen vinklet på den keramiske glasoverflade.
3. Fjern snavsset ved at skrabe med bladet.

📖 BEMÆRK

Glasskrabere og keramiske glasrensere 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 kogezone, hvorpå der var smeltede elementer, er kølet ned, skal den varmes op igen i forbindelse med rengøring.

📖 BEMÆRK

Ridser og mørke pletter på den keramiske glasoverflade forårsaget af eksempelvis en pande med skarpe kanter kan ikke fjernes. De påvirker dog heller ikke kogepladens funktion.

Kogepladeramme (valgfri)

⚠ ADVARSEL

Brug ikke eddike, citronsaft eller kalkfjerner på kogepladerammen, da der ellers vil fremkomme matte pletter.

1. Tør rammen af med en fugtig klud.
2. Fugtig gør tørret snavs med en våd klud. Tør af og grib tør.

Sådan undgår du at skade dit apparat

- Brug ikke kogepladen som arbejdsflade eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogezone, hvis der ikke er en pande på kogepladen, eller hvis panden er tom.
- Keramisk glas er meget hårdt og resistent mod temperaturchok, men det er ikke ubrydeligt. Det kan skades af en særligt skarp genstand, eller hvis et hårdt objekt tabes på kogepladen.
- Placér ikke pander på kogepladerammen. Ridser og skade til finish kan forekomme.
- Undgå at spilde syrlige væsker, eksempelvis eddike, citronsaft og kalkfjerner på kogepladerammen, da sådanne væsker kan skabe matte pletter.
- Hvis sukker eller en anden tilberedning med sukker kommer i kontakt med en varm kogezone og smelter, skal det tørres af med det samme med en glasskraber, mens det stadig er varmt. Hvis det køler ned, kan det skade overfladen, når det fjernes.
- Hold alle elementer og materialer, der kan smelte, eksempelvis plastik, aluminiumsfolie og ovnfolie væk fra den keramiske glasoverflade. Hvis noget af denne art smelter på kogepladen, skal det fjernes øjeblikkeligt med en skraber.

Fejlfinding og service



Fejlfinding

En fejl kan opstå grundet mindre forhold, som du selv kan løse ved hjælp af de følgende instruktioner. Forsøg ikke at foretage yderligere reparationer, hvis de følgende oplysninger ikke hjælper i hvert enkeltstående tilfælde.





⚠ ADVARSEL

Reparationer af apparatet bør kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Ukorrekt udførte reparation kan resultere i betydelig risiko for brugeren. Hvis dit apparat har brug for reparation, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

Symptom	Bekræftelse	Handlingsmåde
Der er intet display på skærmen.	<ul style="list-style-type: none"> Går strømafbryderen i huset i stykker? 	<ul style="list-style-type: none"> Tjek afbryderen. Ring til montøren.
Det virker ikke engang, Når jeg trykker på knappen.	<ul style="list-style-type: none"> Er der noget vand eller en våd klud i nærheden af aktiveringsenheden? 	<ul style="list-style-type: none"> Hold manipulatoren ren (og væk fra våde objekter).
	<ul style="list-style-type: none"> Startede du enheden ved at trykke på tænd/sluk-knappen? 	<ul style="list-style-type: none"> Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden.
	<ul style="list-style-type: none"> Er låsefunktionen aktiveret? 	<ul style="list-style-type: none"> Sluk låsefunktionen.
	<ul style="list-style-type: none"> Er enheden slukket? 	<ul style="list-style-type: none"> Hvis du slukker for enheden og ikke trykker på nogen knapper i en tidsperiode, slukkes strømmen automatisk fra.

Symptom	Bekræftelse	Handlingsmåde
Aktiveringsenheden fungerer pludseligt ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Er enheden slukket? 	<ul style="list-style-type: none"> Strømmen kan være blevet slukket på grund af en strømafbrydelse eller et nødsystem. Du kan tænde det igen.
	<ul style="list-style-type: none"> Er der noget vand eller en våd klud i nærheden af aktiveringsenheden? 	<ul style="list-style-type: none"> Hold manipulatoren ren (og væk fra våde objekter).
Jeg slukkede strømmen efter at have brugt den, men  Varme mærket kommer ikke til syne.	<ul style="list-style-type: none"> Brugte du kun krateret i en kort periode. 	<ul style="list-style-type: none"> Jeg har ikke meget overskudsvarme. Det viser ikke  Varme mærket.
	<ul style="list-style-type: none"> Er den glaskeramiske overflade varm? 	<ul style="list-style-type: none"> Anmod om assistance.
Blæserne bliver ved med at køre, selvom strømmen er slukket.	<ul style="list-style-type: none"> Har du haft produktet slukket længe? 	<ul style="list-style-type: none"> Selv når strømmen er slukket, kan ventilatoren fortsætte med at køre i et stykke tid for at afkøle produktets indre varme. Når kølingen er færdig, stopper blæserens aktivitet automatisk.

Symptom	Årsager og modforanstaltninger
A2	<ul style="list-style-type: none"> Det opstår, når DC-motoren ikke kan fungere på grund af defekter i PCB, ledninger eller en eller anden forstyrrelse på motorbladet.
C1	<ul style="list-style-type: none"> Hvis der er et problem mit produktet på grund af opvarmning af en tom gryde eller unormal drift i lang tid, skal du fjerne beholderen og køle produktet i tilpas grad, så du kan bruge det.
C0, C2	<ul style="list-style-type: none"> Hvis du får den samme besked, selv hvis du selv agerer, skal du spørge servicecenteret. Det bliver vist, hvis der er noget galt med temperaturmåleren. Kontakt servicecenteret vedrørende problemet.
d0	<ul style="list-style-type: none"> Tjek om der er fremmedartede stoffer i aktiveringsdelen, rengør delen med en klud, og prøv igen. Hvis du bliver ved med at holde knappen nede i mere end 8 sekunder, dukker der en sikkerhedsmeddelelse op. Prøv at slukke det og tænde det igen. Hvis den samme besked opstår, selv hvis du selv agerer, skal du spørge servicecenteret.
F0, F2	<ul style="list-style-type: none"> Denne besked opstår på grund af dårlig kommunikation fra chipsne indeni produktet. Kontakt servicecenteret vedrørende problemet.
Op	<ul style="list-style-type: none"> Det indikeres, når der er en afvigelse i forbruget af volt. Tjek stikkontakten.

Symptom	Årsager og modforanstaltninger
	<ul style="list-style-type: none"> Hvis gryden ikke er egnet til induktion, eller bluset kører uden gryden. Anvend en madlavningsbeholder, der er egnet til induktion. Hvis den samme besked opstår, selv hvis du selv agerer, skal du spørge servicecenteret.
	<ul style="list-style-type: none"> Det bliver vist, når låsefunktionen er aktiveret. Hvis den samme besked opstår, selv hvis du selv agerer, skal du spørge servicecenteret.
 Varme,  Varme	<ul style="list-style-type: none"> Det bliver vist, når der er overskudsvarme i glas-toppladen, efter strømmen er blevet slukket. Hvis produktets advarselsslampe ikke forsvinder, efter det er helt koldt, skal du kontakte servicecenteret.

Fejlfinding og service


Hvad bør jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke vil tændes eller slukkes?

Dette kan skyldes følgende årsager:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske.
- Børnelåsen er aktiveret og viser .


Hvad skal jeg gøre, hvis **d0**-displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller en væske. Tryk på **Tænd/Sluk** -tasten for at nulstille.
- Hvis en væske har oversvømmet kontrolpanelet, skal væsken tørres op.

Hvad skal jeg gøre, hvis **C1**-displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kogepladen er overophedet på grund af unormal brug. Tryk på **Tænd/Sluk** -tasten for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis -displayet er oplyst?

Kontrollér følgende:

- Kogegrej er upassende, for småt eller intet kogegrej er blevet placeret på kogezone.
- 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.

Notater

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

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

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

Induktionshäll

Bruksanvisning

NZ64B7799**



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	12
Säkerhetsavstängning	13
Indikator för restvärme	13
Temperaturavkänning	13
Kokkärl	14
Använda tryckknapparna	17
Ljud under användning	17
Den första rengöringen	17

Drift 18

Slå på apparaten	18
Stänga av apparaten	18
Välja kokzon och effektnivå	18
Max Boost	19
Använda Flex-zonen (endast på modeller med Flex-zoner)	20
Flex Plus-funktioner	20
Håll varm	21
Timer	21
Pausa/återuppta	22
Snabbstopp	22
Barnsäkerhetslås	22
Språkinställning	23
Gräns för maximal effekt	23
Ljud av/på	23
Anslut Assist Sensor	23
Använda funktionerna i Assist Cook	24
Anslut mobilappen Easy Setup	24
Inställningar för Wi-Fi På/av	25
Styra en köksfläkt	25

Underhålla apparaten 26

Häll	26
Lätt smuts	26
Envis smuts	26
Problematisks smuts	27
Hällens ram (valfritt)	27
För att undvika att din apparat skadas	27

Felsökning och service 28

Felsökning	28
Service	30

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.

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.

Säkerhetsinstruktioner

Om strömsladden skadas måste den omedelbart ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller andra med motsvarande kompetens för att undvika fara.

Den angivna fixeringsmetoden innefattar inte limning eftersom detta inte anses vara en pålitligt fixeringsmetod.

WARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att minska risken för elektriska stötar.

Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement inuti hällen.

WARNING: Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn ska hållas borta.

Ångbaserad rengöring är inte tillåten.

Metalliska föremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.

Efter användning ska du stänga av hällens element med dess reglage och inte förlita dig på detektorn för kokkärl.

Enheten är inte avsedd att styras av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

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

Apparaten får inte monteras bakom en dekorativ dörr eftersom detta kan leda till överhettning.

WARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement. Barn under 8 år bör hållas borta om de inte kan hållas under ständig uppsyn.

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

Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten. Stäng i stället av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

WARNING: Risk för brand: Förvara inte föremål på kokyterna.

WARNING: Använd endast hållskydd som apparatens tillverkare har designat eller anger som lämpliga i bruksanvisningarna. Alternativt kan hållskydd som finns inbyggda i apparaten användas. Användning av olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.

Ytorna kan bli varma vid användning.

Denna apparat kan användas av barn som 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har fått anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 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 miljö.

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 insamlingsssystem)

Denna märkning på produkten, tillbehören eller litteraturen indikerar att produkten och dess elektroniska tillbehör (såsom laddare, headset eller USB-kabel) inte ska bortskaffas tillsammans med annat hushållsavfall vid slutet av deras livslängd. Materialresurserna ska återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att förhindra potentiella skador på miljön eller människors hälsa på grund av oreglerad avfallshantering. Separera dessa föremål från andra typer av avfall och återvinn dem. Hushållsanvändare bör kontakta antingen återförsäljaren för produkten eller lokala myndighetskontor för information om var och hur de kan ta dessa föremål för miljövänlig återvinning.

Företagsanvändare ska kontakta sin leverantör och kontrollera köpekontraktets villkor. Den här produkten och dess elektroniska tillbehör får inte blandas med annat kommersiellt avfall för bortskaffning.

Besök www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/ för mer information om Samsungs miljöåtaganden och produktspecifika regulatoriska skyldigheter såsom REACH

Montera hällen

⚠ VARNING

Säkerställ att den nya apparaten endast installeras och jordas av behörig personal.

Följ denna anvisning. Garantin täcker inte skador som kan uppstå på grund av inkorrekt installation.

Tekniska data finns i slutet av denna handbok.

Säkerhetsanvisningar till installatören

- En enhet måste tillhandahållas vid den elektriska installationen som möjliggör att apparaten kopplas bort från elnätet vid alla poler med en kontaktöppning som har en bredd på minst 3 mm. Passande isolationsenheter inkluderar ledningsskyddande bortkoppling, säkringar (säkringar av skruvtyp ska tas bort från hållaren), jordfelsbrytare och kontaktanordningar.
- Denna apparat motsvarar EN 60335 - 2 - 6 gällande brandskydd. Denna typ av apparat måste installeras med ett högt skåp eller en vägg på ena sidan.
- Installationen måste säkerställa stötskydd.
- Köksenhetsen som apparaten installeras i måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.
- Alla skurna ytor måste tätas med ett lämpligt tätningsmaterial för att skydda mot fukt.
- På arbetsytor med plattor måste fogarna i området där hällen är placerad fyllas helt med fogbruk.
- På arbetsytor med naturlig eller artificiell sten eller keramik, måste fjäderbeslagen fästas med en lämplig konstharts eller blandat bindemedel.
- Säkerställ att tätningen är korrekt monterad mot arbetsytan utan glapp. Ytterligare tätningsmaterial av silikon får inte användas eftersom detta gör borttagning vid service svårare.
- Hällen måste tryckas ut underifrån när den tas bort.
- En skiva kan installeras under hällen.
- Ventilationsutrymmet mellan arbetsytan och enhetens främre del på undersidan får inte täckas.

Verktyg du behöver



Blyertspenna



Stjärnskruvmejsel



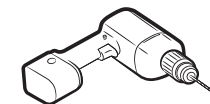
Linjal eller rätskiva



Skyddsglasögon



Sticksåg



Borr

Ansluta till eluttaget

Innan anslutning utförs ska du kontrollera att apparatens nominella spänning - det vill säga den spänning som anges på typskylten - motsvarar den tillgängliga matningsspänningen. Typskylten sitter på hällens nedre hölje.

⚠ VARNING

Stäng av strömmen till kretsen innan ledningar ansluts till den.

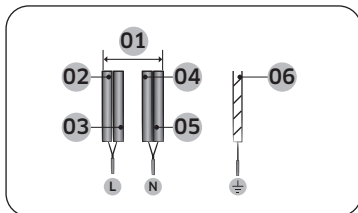
- Värmeelementets spänning är AC 230 V~. Apparaten fungerar också i nätverk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Hällen ska anslutas till elnätet med en enhet som möjliggör att apparaten kopplas bort från elnätet vid alla poler med en kontaktöppning som har en bredd på minst 3 mm, såsom automatisk ledningsskyddande bortkoppling, jordfelsbrytare eller säkring.
- Kabelanslutningarna måste göras i enlighet med föreskrifterna och plintskruvarna ska dras åt ordentligt.
- 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.

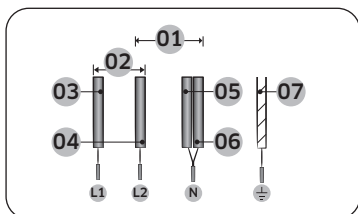
⚠ VARNING

Om strömledningen skadas måste den omedelbart ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller andra med motsvarande kompetens för att undvika fara.



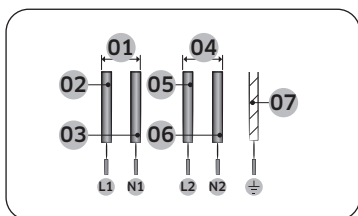
1N~ (32 A)

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		



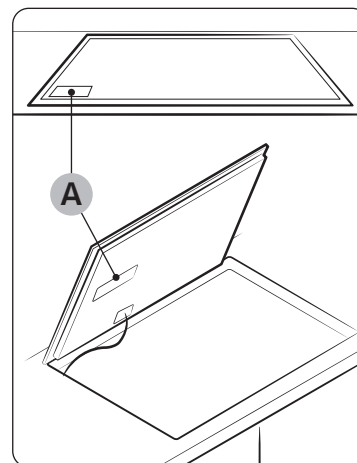
2x1N~ (16 A): Separera ledningarna före anslutning.

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

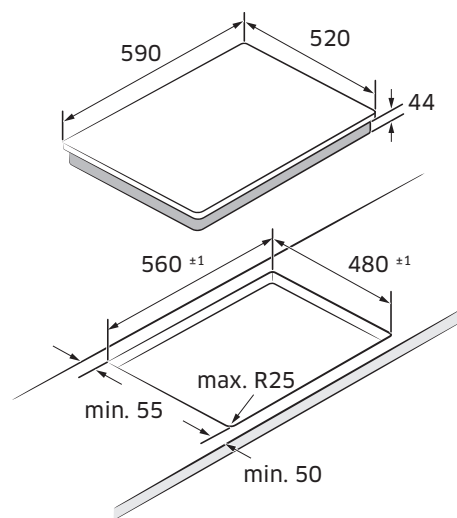
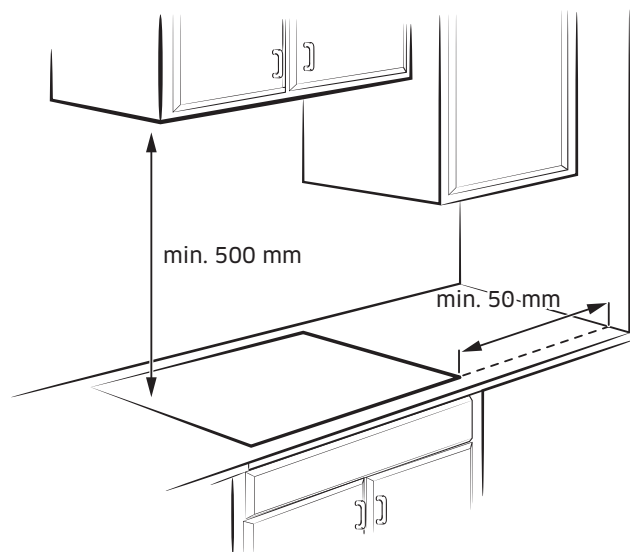
📖 OBS!

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.
- 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.

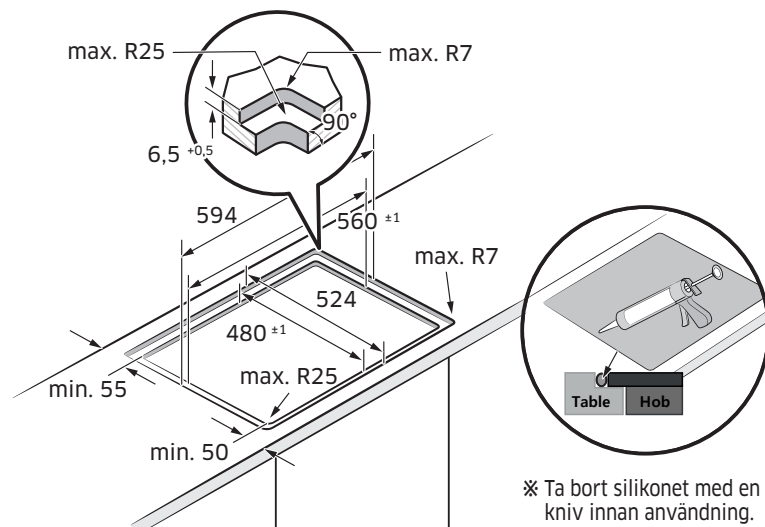
Montera hällen



Enhet: mm

Infälld montering (endast modellen NZ6****FK kan monteras)

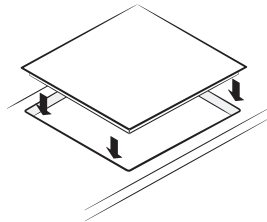
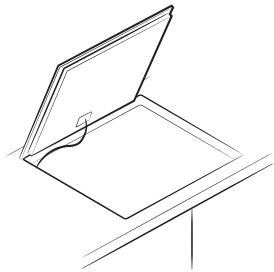
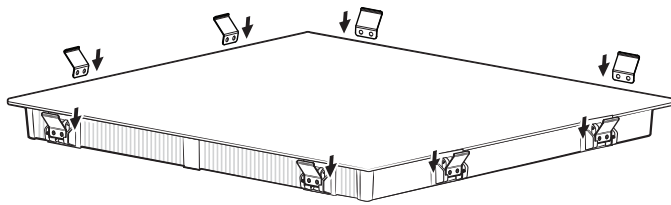
Låda	Ugn



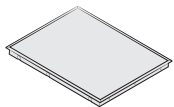
※ Ta bort silikonet med en kniv innan användning.

Innan du börjar

Kokzoner



Komponenter



Induktionshäll



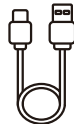
Fjäderbaserat fäste



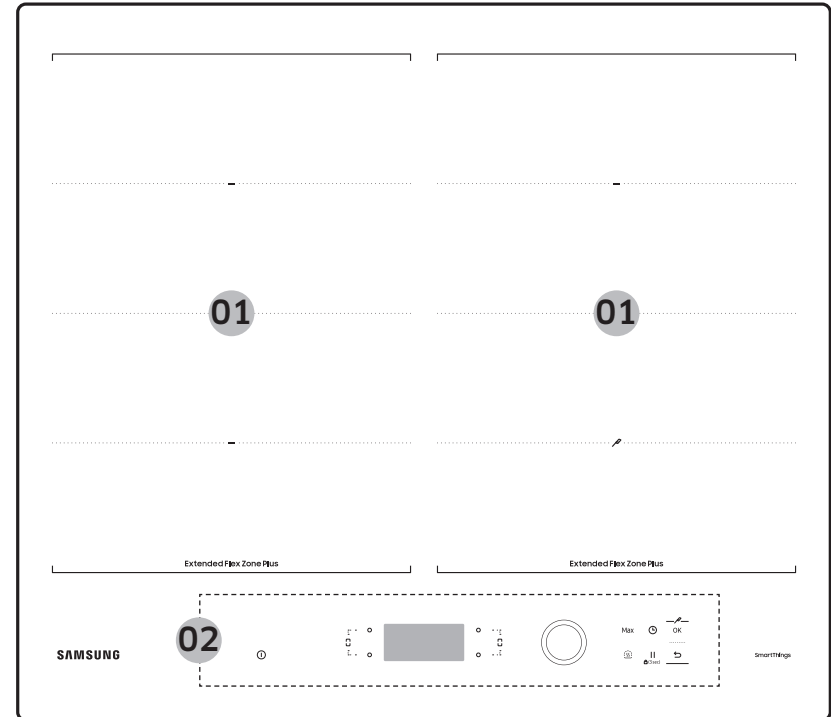
Assist Sensor



Trådlös laddare



USB-kabel

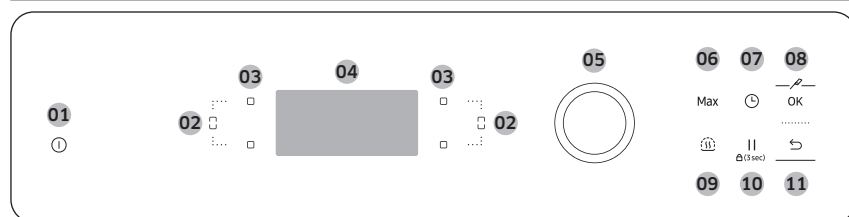


01 Induktionskokzon

02 Manöverpanel

Innan du börjar

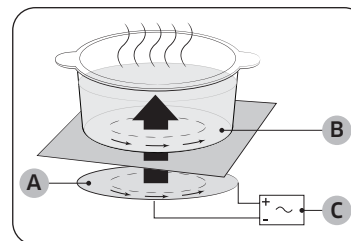
Manöverpanel



01	På/av	För att aktivera och inaktivera hällen.
02	Flex-zon	För att välja flex-zonen.
03	Kokzon	För att välja kokzonen.
04	Bildskärm	För att visa värmeinställningar, restvärme och Wi-Fi-anlutningen.
05	Kontrollvred	För att ställa in en värmeinställning och öka eller minska tiden kan du flytta menyn när du använder Assist Cook-funktionen.
06	Max Max Boost	För att aktivera funktionen.
07	Timer	För att slå på eller stänga av och ställa in timern.
08	Assist Cook	Endast Assist Cook Du kan gå in i Assist Cook-menyn eller ange varje inställning.
09	Håll varm	För att hålla tillagad mat varm.

10	Pausa och lås	För att växla alla kokzoner till lågenergiinställningen. Tryck ned i 3 sekunder för att låsa eller låsa upp manöverpanelen. (barnsäkerhetslås)
11	Gå tillbaka	Endast Assist Cook Du kan gå till det föregående steget eller avsluta.

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 kokkärlens 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!

- **C1** visas om hällen överhettas på grund av onormal användning. Och hällen stängs av.
-  visas om kokkärl är olämpliga, för små eller om inga kokkärl har placerats på kokzonen. Och den motsvarande kokzonen stängs av efter 1 minut.
- 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.

Indikator för restvärme

Närvaron av restvärme visas med  **Värme**,  **Värme** på 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.
- Om strömförsörjningen avbryts släcks symbolen  **Värme**,  **Värme** 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.

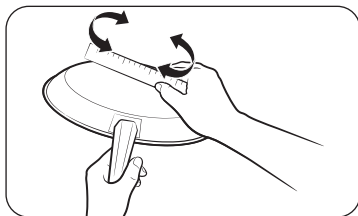
Temperaturavkänning

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.

Innan du börjar

Kokkärl



Använd kokkärl med platt botten som är i kontakt med hela kokzonen. Kontrollera hur platt kokkärlet är genom att snurra en linjal på dess botten. Säkerställ att du följer alla rekommendationer för användning av kokkärl.

- Använd kokkärl som är gjorda av rätt material för induktionstillagning.
- Använd kokkärl av hög kvalitet med tjockare botten för bättre värmefördelning. Detta ger bäst tillagningsresultat.
- Använd rätt storlek på kokkärlet för mängden mat som ska tillagas.
- Låt inte kokkärlet koka torrt. Detta kan leda till permanenta skador såsom sprickor, smältning eller missfärgning som kan påverka den keramiska hällen. (Denna typ av skador täcks inte av garantin.)
- Använd inte smutsiga kokkärl eller kokkärl med ansamlad fett. Använd alltid kokkärl som är lätta att rengöra efter användning.

VARNING

- Kokzonerna kan se kalla ut efter att de har stängts av. Glasytan kan dock vara varm från restvärme som har 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 kokkärlens botten, upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kokkärlens botten måste dock ha en minsta diameter vilken beror på kokzonens storlek.

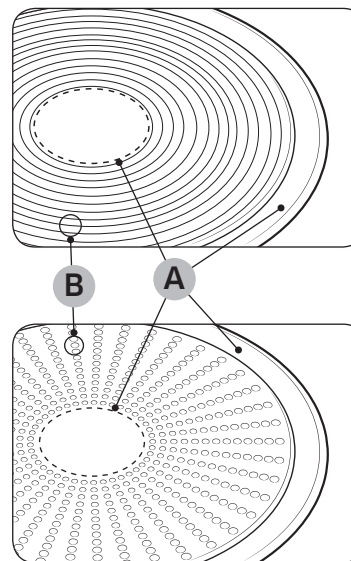
Använd ett kokkärl vars ferromagnetiska diameter motsvarar kokzoner för bästa resultat. Försök att använda en större kokzon om den inte känner av kokkärllet.

OBS!

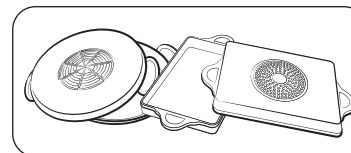
Information om kokkärlens diameter finns i specifikationen för modellens kokzoner.

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.)



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

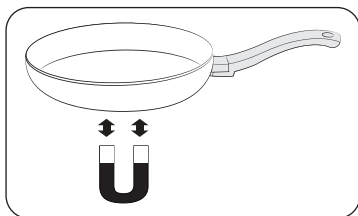


Även om kokkärllet är utformat för en induktionshäll kan uppvärmningsprestandan vara dålig eller ibland kan hällen inte känna igen kokkärllet beroende på storleken och styrkan på det magnetiska området på kokkärlens botten.

Bara det ferromagnetiska området värms upp när ett stort kokkärl med ett litet ferromagnetiskt område används. Värmen är kanske därför inte enhetligt fördelat över kokkärllet.

Innan du börjar

Lämplighetstest



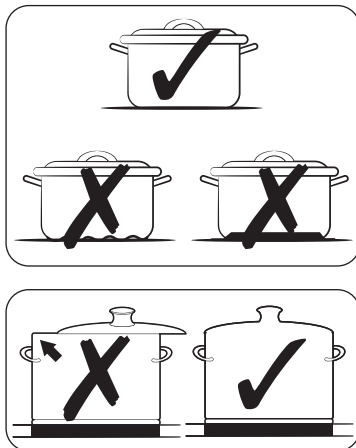
Ett kokkärl är lämpligt för induktionstillagning om en magnet fastnar på kokkärlets botten och det är märkt som lämpligt av dess tillverkare.

- 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 kokkärllets 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.
Kokkärl uppfyller eller överskrider den rekommenderade minsta storleken för kokzonen.	Kokkärl uppfyller inte den minsta storleken som krävs för den aktuella kokzonen.
Kokkärl sitter helt på hällens yta.	Kokkärl sitter på hällens beslag eller sitter inte helt på hällens yta.
Kokkärl är korrekt balanserat.	Det tunga handtaget gör att kokkärl lutar.

Energispartips







Följ dessa tips för att spara energi.

- Placera alltid kokkärlet på en kokzon innan du slår på motsvarade kokzon.
- Håll kokzonerna och kokkärlens botten 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**  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
10 ~ 70 %	Kokkärlet är lämpligt med inte ineffektivt
80 ~ 100 %	Kokkärlet är lämpligt

Använda tryckknapparna

För att använda tryckknapparna ska du vidröra önskad knapp med en fingerspets tills relevant visad information tänds eller släcks eller tills önskad funktion aktiveras.

Se till att du bara vidrör en knapp när du använder apparaten. Du kan också råka trycka på en närliggande knapp om ditt finger ligger för platt på knappen.

Ljud under användning

Om du kan höra

- **Sprakande ljud:** kokkärlet är gjort av andra material.
- **Visslande ljud:** du använder fler än två kokzoner och kokkärlet är gjort av andra material.
- **Brummande ljud:** du använder höga effektnivåer.
- **Klickande ljud:** elektrisk omkoppling sker.
- **Väsande eller surrande ljud:** fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och är inte relaterade till fel.

VARNING

Använd inte kokkärl med andra storlekar och material.

Användning av kokkärl med andra storlekar eller material kan leda till ljud och vibrationer.

OBS!

Användning av låga effektnivåer (1-5) kan leda till klickande ljud.

Den första rengöringen

Torka den keramiska glasytan med en fuktig trasa och glasrengöringsmedel för keramiska hållar.

VARNING


Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Detta kan skada ytan.

Drift



Slå på apparaten

Du slår på apparaten med knappen **På/av** . 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

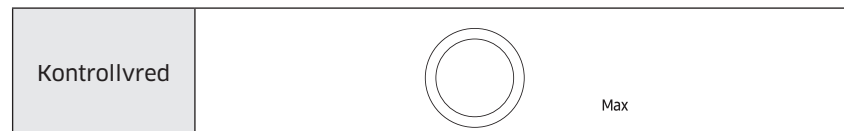
Använd knappen **På/av**  för att stänga av apparaten helt. Tryck på knappen **På/av**  i cirka 1-2 sekunder.

OBS!

Efter att du har stängt av en enskild kokzon eller hela kokyten visas närvaron av restvärme i de digitala bildskärmarna för respektive kokzon med  **Värme**,  **Värme** vilket är två steg för "varm".
 **Värme**,  **Värme** 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.



OBS!

- Standardnivån är 15 när kokzonen väljs.
- **d0** visas på kokzonens display om fler än en knapp trycks ned i mer än åtta 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, bräsa kött
8-11	Intensiv stekning	Biff, rostbiff, rösti, korv, pannkakor/ plättar
7-10	Steka	Schnitzel/kotlett, lever, fisk, kroketter, stekta ägg
5-7	Koka	Koka upp till 1,5 l vätska, potatis, grönsaker
2-4	Ångkoka/sjuda/ koka	Ångkoka och sjuda små mängder grönsaker, koka ris och mjölkrätter
1-2	Smälta	Smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

OBS!

Du måste justera effektnivån efter 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 effektnivån på kokzonen om detta effektintervall överskrids när funktionen **Max Boost** slås på.

Bildskärmen för denna kokzon växlar under några sekunder mellan den inställda effektnivån och den högsta möjliga effektnivån. Sedan ändras bildskärmen från den inställda effektnivån till den högsta möjliga effektnivån.



Drift

Använda Flex-zonen (endast på modeller med Flex-zoner)

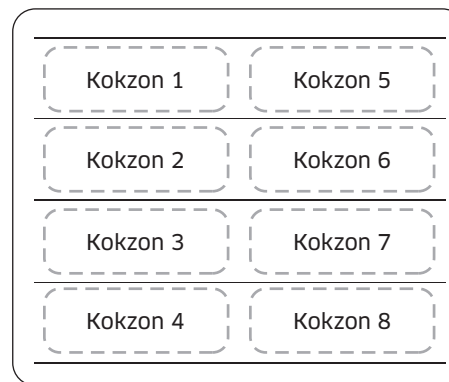
Flex-funktionen kan styra hela den vänstra kokzonen för stora kokkärl. (Exempel: ovala kokkärl, fiskgryta)

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 Plus-funktioner



Flex-Zon är att anpassat område för att använda flera kokkärl med olika former och storlekar samtidigt. Kokområdet finns till vänster eller höger på induktionshällen. (hänvisa till bilden till vänster) Varje flex-zon har fyra kokzoner. Kokzonen finns där du placerar kokkärlet och det är praktiskt eftersom du kan använda kratern separat.

Flex Plus-zoner kan användas för att kombinera olika kokzoner.

Se tabellen nedan för hur du kombinerar kokzonerna med knappen för att välja krater.

Kokzon	Krater 1	Krater 2		Krater 3		Krater 4
1						
2						
3						
4						



OBS!




- Diameter på kokkärlets botten måste vara minst 14 cm om du bara använder ett kokkärl.
- Det kan 5–10 sekunder innan hällen känner igen var kokkärl är placerade.
- Ljud kan uppstå medan hällen känner igen kokkärl.
- Ta inte bort kokkärl under tillagning. Hällen stänger automatiskt av värmen till kokzoner av säkerhetsskäl om kokkärl tas bort i mer än 5 sekunder.

Använda Flex-zon Plus (endast på modeller med Flex-zon Plus)

1. Tryck på knappen **Flex-zon** .
2. Använd knappen **Effektnivå** för att ställa in och justera effektnivån.



OBS!

- Funktionen **Flex-zon** stängs av om knappen **Flex-zon**  trycks in under användning.
- Om du trycker på knappen **Flex-zon**  medan varje kokzon används med olika nivåer, ställs Flex-zonen in på den högre nivån.
- När du flyttar eller placerar ytterligare kokkärl på en ny Flex-zon ska du avbryta den aktuella användningen och sedan trycka på den motsvarande knappen **Kokzon**  för att aktivera kokzonen.

Håll varm

1. Använd denna funktion för att hålla tillagad mat varm. Tryck på den motsvarande knappen **Kokzon** .
2. Tryck på knappen **Håll varm** .
3. Kokzonens bildskärm ändras.
4. Tryck på knappen **Håll varm**  igen för att stänga av kokzonen.

Timer

Använda den som timer för säkerhetsavstängning

Om du ställer in den specifika tiden på kokzonen stängs den automatiskt av efter att tiden har gått ut.

Den här funktionen är användbar när du använder mer än en kokzon samtidigt.

Ställa in timern för säkerhetsavstängning

1. Slå på kokzonen där du ska använda timern för säkerhetsavstängning.
2. Tryck på knappen Timer (⌚) på kokzonen som används.
3. Använd vredet för att ställa in tiden.
 - Du kan ställa in tiden med 30 sekunders intervall från 30 sekunder till 10 minuter, med 1 minuts intervall från 10 minuter till 60 minuter och med 5 minuters intervall från 60 minuter till 120 minuter.
 - Tryck på och håll knappen Timer (⌚) nedtryckt för att snabbt ställa in tiden.



OBS!

- Du kan ställa in timern till maximalt 2 timmar.
- Tryck på och håll knappen Max Boost (**Max**) nedtryckt (i en sekund) för att omedelbart ställa in tiden till max.
- Använd en vred för att ställa in timern med kortare tidsintervall.

Inaktivera timern för säkerhetsavstängning

1. Välj kokzonen där timern för säkerhetsavstängning ska inaktiveras.
2. Tryck på och håll knappen Timer (⌚) nedtryckt på kokzonen som används. Timern har inaktiverats.

Drift

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.

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 snabbstoppfunktionen.



Barnsäkerhetslås

Du kan använda barnsäkerhetslåset för att skydda mot att en kokzon aktiveras oavsiktligt och kokyten aktiveras. Manöverpanelen, med undantag för knappen **Av/på**  (bara för att stänga av), kan låsas för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt, till exempel om du torkar panelen med en trasa.





Slå på och av barnsäkerhetslåset

1. Tryck på knappen **Pausa och lås**  i cirka 3 sekunder. En ljudsignal hörs som en bekräftelse.
2. Tryck på valfri knapp.  visas på bildskärmarna vilket visar att barnsäkerhetslåset är aktiverat.
3. Tryck på knappen **Pausa och lås**  igen i 3 sekunder för att stänga av barnsäkerhetslåset. En ljudsignal hörs som en bekräftelse.

OBS!







- Barnlåset är aktivt oavsett om hällen är på eller av.
- Du kan aktivera barnsäkerhetslåset under tillagning. Tryck på knappen **På/av**  eller stäng först av barnsäkerhetslåset och tryck sedan på den motsvarande knappen **Kokzon** , för att stänga av kokzonen med barnsäkerhetslåset aktiverat.

Språkinställning

1. Tryck på och håll knappen **På/av**  nedtryckt (i mer än en sekund) för att slå på produkten.
2. Tryck på och håll knappen **OK**  och **Pausa och lås**  i tre sekunder.
3. Välj språk med vredet och tryck på knappen **OK** .

Gräns för maximal effekt



Med denna funktion kan du justera enhetens maximala effekt.

1. Se till att strömmen är av.
2. Tryck på knappen **Pausa och lås**  i cirka 3 sekunder för att aktivera barnsäkerhetslåset.
3. Tryck samtidigt på den vänstra, främre knappen **Kokzon**  och den högra, främre knappen **Kokzon**  i cirka 3 sekunder.
4. Tryck på knappen **Timer**  i cirka 3 sekunder.
Bildskärmen visar **Po** och den aktuella maximala effekten.
5. Du kan justera effektgränsen med knappen **OK** . (4 000 W, 7 400 W)
6. Tryck på knappen **På/av**  för att spara inställningen.

OBS!

I lågeffektsläget (4 000 W) justeras effektnivån automatiskt.

Ljud av/på



1. Tryck på knappen **På/av**  i cirka 1–2 sekunder.
2. Tryck på knappen **Timer**  i 3 sekunder inom 10 sekunder från att du slog på hällen.
3. Ljudet stängs av och **Ljud av** visas på bildskärmen.
4. Upprepa steg 1 och steg 2 för att ändra ljudinställningen. Ljudet aktiveras och **Ljud på** visas på bildskärmen.

OBS!

Det är inte möjligt att ändra ljudinställningen efter mer än 10 sekunder från att du slog på hällen.

Anslut Assist Sensor

När du lagar mat i en panna/kastrull kan mattemperaturen läsas av för anpassad tillagning och automatisk tillagning.

1. Tryck på knappen **På/av**  och hålla inne (i mer än en sekund) för att slå på produkten. Gå till Assist Cook-meny och ange inställningar. Tryck på knappen .
2. Skärmen "Assist Sensor Connection" kommer att visas.
3. Tryck på knappen på **Assist Sensor**.
4. När Assist Sensor är ansluten kommer detta anges på skärmen.

OBS!

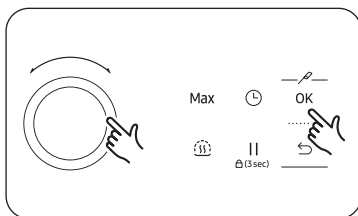


Se bruksanvisningarna för Assist Sensor för mer information om hur funktionen ska användas.

Skanna denna med din smarttelefon.

Drift

Använda funktionerna i Assist Cook



1. Öppna menyn Assist Cook och tryck på knappen **Inställningar** (☰) för att använda följande funktioner.
2. Vrid på vredet för att justera uteffekten. Den justerade uteffekten visas separat beroende på tillagningstyp.

Menyn Assist Cook	Information om menyn Assist Cook
Sous vide	Använd Assist Sensor för att hålla maten vid önskad temperatur (35 till 100 °C). <ul style="list-style-type: none">• För den här funktionen kan timern ställas in upp till 9 timmar och 59 minuter. Du kan använda den för olika matlagningstilar - inklusive sous vide.
Termometer	Använd Assist Sensor för att kontrollera temperaturen på maten som tillagas.
Anslut till SmartThings för att flera fantastiska recept	Efter att ha hittat ett recept via kökstjänsten kan du spara upp till fem olika och använda dem direkt. <ul style="list-style-type: none">• Om du inte ansluter till SmartThings aktiveras inte ditt senaste recept.

⚠ VARNING

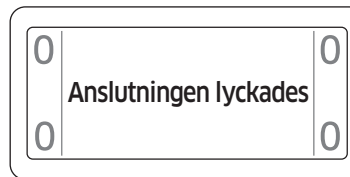
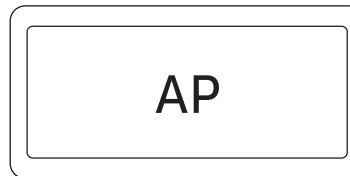
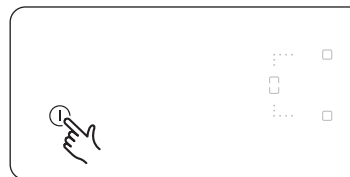
Starta Assist Cook medan hällen är kall.

📖 OBS!

- Sous vide och termometer finns för alla kokzoner. Anslut till SmartThings för att se goda recept. Kan endast användas på den högra främre kokzonen.
- Om Assist Sensor inte används under fem minuter, efter att den kopplats bort från laddaren, aktiveras viloläget. Tryck på knappen Assist Sensor en gång för att använda igen.

Anslut mobilappen Easy Setup

Sök efter "SmartThings" i Google Play Store, Galaxy Store eller Apple App Store. Ladda ned appen SmartThings, från Samsung Electronics, till din smarta enhet. Du måste ha ett Samsung-konto för att kunna använda appen.

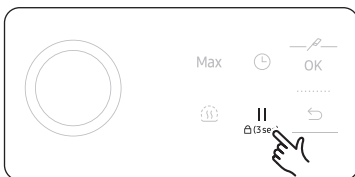


1. Tryck på och håll knappen **Ström** (⏻) nedtryckt (i minst en sekund) för att slå på produkten och starta mobilappen (SmartThings).
2. Tryck på och håll knappen **Pausa och lås** (⏸) nedtryckt i cirka fem sekunder. Förbered sedan för att ansluta till mobilappen. Följ guiden som visas på mobilappen för att fortsätta med anslutningen.
 - Fortsätt att hålla knappen **Pausa och lås** (⏸) nedtryckt även efter att "Skärmen låsinställningar" visas.
3. När enheten har anslutits till mobilappen visas "**Ansluter (Connecting)**" på skärmen. (Detta kan ta upp till högst fem minuter beroende på din användningsmiljö.)
4. När anslutningen är slutförd visas "**Ansluten**" på skärmen. Du kan nu övervaka din enhetsstatus med hjälp av mobilappen.

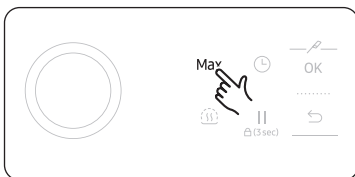
Inställningar för Wi-Fi På/av



1. Tryck på och håll knappen **Ström** (☰) nedtryckt (i minst en sekund) för att slå på produkten.



2. Inom tio sekunder efter att produkten har slagits på ska du trycka på och håll knappen **Pausa och lås** (⏸) nedtryckt i cirka tre sekunder.



3. Tryck på och håll knappen **Max Boost (Max)** till höger nedtryckt i cirka tre sekunder. Produktens Wi-Fi är nu aktiverat.



4. Tryck på knappen **OK** (OK) för att ställa in Wi-Fi på/av.

OBS!

Medan "(☰ **Värme**) Restvärme" visas på skärmen kan du inte ställa in Wi-Fi på/av av säkerhetsskäl.

Styra en köksfläkt

Denna enhet innehåller en Bluetooth-enhet som du kan använda för att ansluta hällen till styrbara modeller av Samsung-köksfläktar. Med Bluetooth-anslutningen kan du använda köksfläktens styrfunktion med SmartThings-appen. Mer information om styrbara modeller av Samsung-köksfläktar finns på www.samsung.com.

Ansluta till en styrbar köksfläkt

1. Hämta och kör SmartThings-appen på din smartphone. Avsluta sedan Smart Connect-proceduren för att ansluta till hällen.
2. Följ anvisningarna på den styrbara köksfläkten och aktivera Bluetooth-anslutningen.
3. Tryck på och håll ned knapparna **Timer** (⌚) och **Pausa och lås** (⏸) samtidigt för att upprätta Bluetooth-anslutningen. **Bluetooth** visas på displayen när Bluetooth-anslutningen är upprättad.
4. Följ anvisningarna i bruksanvisningen för den styrbara köksfläkten och appguiden, för att styra köksfläkten.

OBS!

- Det går inte att använda SmartThings-appen för att övervaka och styra köksfläkten om Smart Connect-anslutningen inte är upprättad.
- Om en Smart Connect-anslutning inte är upprättad kan du använda en Bluetooth-anslutning för att parkoppla hällen med köksfläkten och synka dem. Följ steg 2 och steg 3 ovan för att göra detta.

Underhålla apparaten

Häll

⚠ VARNING

Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med en uppvärmd keramisk glasyta: Alla rengöringsmedel måste avlägsnas med en riklig mängd vatten efter rengöring eftersom de kan ha en frätande effekt när ytan är varm. Använd inte aggressiva rengöringsmedel såsom grill- eller ugnsspray, skursvampar eller slipande grytsvampar.

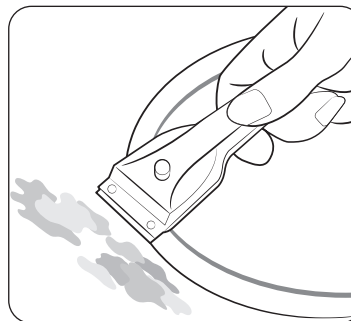
📖 OBS!

Rengör den keramiska glasytan efter varje användning medan den fortfarande är varm vid beröring. Detta förhindrar att spill bränns fast på ytan. Avlägsna avlagringar, vattenmärken, fett och metalliska missfärgningar med kommersiella rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål.

Lätt smuts

1. Torka av den keramiska glasytan med en fuktig trasa.
2. Torka torrt med en ren trasa. Det får inte finnas kvar några rester av rengöringsmedel på ytan.
3. Rengöra hela den keramiska glasytan noga en gång i veckan med ett kommersiellt rengöringsmedel för keramiskt glas eller rostfritt stål.
4. Torka den keramiska glasytan med riklig mängd vatten och torka torrt med en ren, luddfri trasa.

Envis smuts

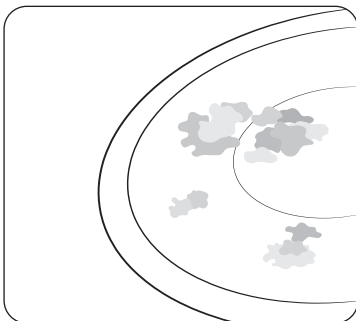


1. Använd en glasskrapa för att ta bort mat som har kokat över och envis smuts.
2. Placera glasskrapan i en vinkel mot den keramiska glasytan.
3. Ta bort smuts genom att skrapa med bladet.

📖 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.

Symptom	Bekräftelse	Åtgärdsmetod
Det visas ingenting på displayen.	<ul style="list-style-type: none"> Gick säkringen i huset? 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera säkringen. Ring serviceteknikern.
Den fungerar inte ens om jag trycker på knappen.	<ul style="list-style-type: none"> Finns det vatten eller våt trasa på enheten? 	<ul style="list-style-type: none"> Håll knappsatsen ren.
	<ul style="list-style-type: none"> Slog du på strömmen genom att trycka på strömbrytaren? 	<ul style="list-style-type: none"> Tryck på strömbrytaren för att slå på strömmen.
	<ul style="list-style-type: none"> Är låsfunktionen aktiverad? 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng av låsfunktionen.
	<ul style="list-style-type: none"> Är strömmen av? 	<ul style="list-style-type: none"> Om du slår på strömmen och inte trycker på någon knapp under en viss tidsperiod stängs den av automatiskt.

Symptom	Bekräftelse	Åtgärdsmetod
Enheten fungerar plötsligt inte.	<ul style="list-style-type: none"> Är strömmen av? 	<ul style="list-style-type: none"> Strömavbrott eller en jordfelsbrytare kan vara aktiverad och strömmen stängs av. Du kan slå på den igen.
	<ul style="list-style-type: none"> Finns det vatten eller våt trasa på enheten? 	<ul style="list-style-type: none"> Håll knappsatsen ren.
Jag stängde av strömmen efter att ha använt enheten men markören  Värme visas inte.	<ul style="list-style-type: none"> Använde du kratern under en kort tid? 	<ul style="list-style-type: none"> Jag känner inte mycket restvärme. Den visar inte markören  Värme.
	<ul style="list-style-type: none"> Är den keramiska glasytan varm? 	<ul style="list-style-type: none"> Begär service.
Kylfläkten fortsätter att snurra även om strömmen är avstängd.	<ul style="list-style-type: none"> Har du inte stängt av det på länge? 	<ul style="list-style-type: none"> Även om strömmen stängs av, snurrar kylfläkten under en viss tid, för att kyla insidan av produkten. När kylningen är slutförd stängs kylfläkten av automatiskt.


Symptom	Orsaker och motåtgärder
A2	<ul style="list-style-type: none"> Det inträffar när DC-motorn inte kan fungera på grund av defekter i PCB, ledningar eller någon störning på motorbladet.
C1	<ul style="list-style-type: none"> Om det finns problem med produkten på grund av uppvärmning med en tom kastrull eller onormal drift under en längre tid ska du ta bort kokkärlet och låta produkten svalna tillräckligt innan du använder den igen.
C0, C2	<ul style="list-style-type: none"> Kontakta servicecentret om du får samma meddelande även om du vidtar åtgärder. Den visas om ett fel uppstår på temperatursensorn. Hänvisa den till servicecentret.
d0	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera om det finns främmande ämnen på hällen, torka av den och försök igen. Om du fortsätter att trycka på knappen i mer än åtta sekunder visas ett säkerhetsmeddelande. Försök att stänga av den och sedan slå på den igen. Kontakta servicecentret om du får samma meddelande även om du vidtar åtgärder.
F0, F2	<ul style="list-style-type: none"> Det här meddelandet orsakas av dålig kommunikation med chip inuti produkten. Hänvisa den till servicecentret.
UP	<ul style="list-style-type: none"> Detta indikeras när det finns en avvikelse i driftspänningen. Kontrollera uttaget.

Symptom	Orsaker och motåtgärder
	<ul style="list-style-type: none"> Om kokkärlet inte är lämpligt för induktion eller om hällen används utan kokkärlet. Använd kokkärl som är avsedda för induktion. Kontakta servicecentret om du får samma meddelande även om du vidtar åtgärder.
	<ul style="list-style-type: none"> Det visas när låsfunktionen är aktiv. Kontakta servicecentret om du får samma meddelande även om du vidtar åtgärder.
 Värme,  Värme	<ul style="list-style-type: none"> Det visas när det finns restvärme på glasets övre yta efter att strömmen har stängts av. Om varningen inte försvinner efter att den är helt sval ska du kontakta servicecentret.

Felsökning och service


Vad ska jag göra om kokzonerna inte slås på eller stängs av?

Detta kan bero på något av följande:

- Manöverpanelen är delvis täckt av en fuktig trasa eller vätska.
- Barnlåset är på och visar .


Vad ska jag göra om displayen **d0** lyser?

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** lyser?

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  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

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

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

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