

# Induktionshäll

---

## Bruksanvisning

NZ64K5747BK

---



**SAMSUNG**

# Innehåll

<b>Använda denna bruksanvisning</b>	<b>3</b>		
Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3		
Modellnamn och serienummer	3		
<b>Säkerhetsinstruktioner</b>	<b>3</b>		
Kassera förpackningsmaterialet	6		
Kassera gamla hållar	6		
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	7		
<b>Montera hällen</b>	<b>7</b>		
Säkerhetsanvisningar för montören	7		
Ansluta till strömkälla	8		
Installera på arbetsbänk	9		
<b>Delar och funktioner</b>	<b>11</b>		
Värmezoner	11		
Manöverpanel	12		
Komponenter	12		
Induktionsuppvärmning	12		
Hällens huvudfunktioner	13		
Säkerhetsbrytare	14		
Indikator för kvarvarande värme	14		
Temperaturavkänning	14		
<b>Använda hällen</b>	<b>15</b>		
Inledande rengöring	15		
Matkäril lämpliga för inducerade värmezoner	15		
Lämplighetstest	15		
Kärlens storlek	16		
Driftsljud	16		
Använda lämpliga matlagingskäril	16		
Använda pekkontrollerna	17		
		Slå på hällen	17
		Välja värmezonen och värmeinställning	17
		Stänga av hällen	18
		Quick stop	18
		Använda barnspärren	18
		Timer (nedräkning)	19
		Timer (uppräkning)	20
		Använda varmhållning	20
		Extra energi-kontroll	20
		Energihantering	21
		Paus	21
		Styra flexzonerna	21
		Ljud på/av	22
		Rekommenderade inställningar för olika livsmedel	22
		<b>Rengöring och skötsel</b>	<b>23</b>
		Häll	23
		Lätt smuts	23
		Ihårdiga fläckar	23
		Kraftig smuts	24
		Hällram (tillval)	24
		Undvika skador på hällen	24
		<b>Garanti och service</b>	<b>25</b>
		Vanliga frågor och felsökning	25
		Service	26
		<b>Tekniska data</b>	<b>27</b>
		Tekniska data	27
		Värmezoner	27
		Produktinformation	27

## Använda denna bruksanvisning

Ta dig tid att läsa den här bruksanvisningen innan du börjar använda hällen och var speciellt uppmärksam på säkerhetsinformationen i det följande avsnittet. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Kom ihåg att ge bruksanvisningen till den nya ägaren vid eventuellt ägarbyte.

### Följande symboler används i denna bruksanvisning:

#### **WARNING!**

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.

#### **VAR FÖRSIKTIG!**

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **mindre personskada eller dödsfall**.

#### **VAR FÖRSIKTIG!**

För att minska risken för brand, explosion, elektrisk kortslutning och personskada vid användning av hällen ska du följa de grundläggande säkerhetsanvisningarna.

#### **OBS!**

Användbara tips, rekommendationer eller information som hjälper användare att hantera produkten.

### Modellnamn och serienummer

Både modellnamnet och serienumret är märkt på undersidan av hällens bas.

Skriv ned informationen eller fäst den extra produktetiketten (finns på produktens ovansida) på den aktuella sidan för senare användning.

Modellnamn \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

## Säkerhetsinstruktioner

De säkerhetsfunktioner som gäller för den här apparaten uppfyller alla vedertagna tekniska standarder och säkerhetsstandarder. Som tillverkare anser vi dock att det är vårt ansvar att göra dig medveten om följande säkerhetsanvisningar.

### **WARNING!**

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Enheten måste kunna kopplas ifrån strömförsörjningen efter installationen. Urkoppling blir enkel genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

Om det finns sprickor i ytan ska du stänga av hällen för att undvika elstötar.

## Säkerhetsinstruktioner

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i hällen.

**Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.**

Ångrengörare får inte användas på produkten.

Metallobjekt såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällen eftersom de kan bli mycket heta.

Efter användning stänger du av hällelementen med kontrollerna och förlitar dig inte på avkänningsfunktionen.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra hällens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Enheten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

**Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i hällen. Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.**

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.

**Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och resultera i brand.**

Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av enheten och täck över lågan, med exempelvis ett lock eller en eldfilt.

**Brandfara: förvara inga föremål på plattorna.**

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

## **VAR FÖRSIKTIG!**

Se till att hällen installeras och jordas på rätt sätt av en kvalificerad tekniker.

Hällen ska enbart underhållas av kvalificerad servicepersonal. Reparationer som utförs av icke kvalificerade personer kan leda till skador eller allvarliga fel. Kontakta ett lokalt servicecenter om hällen behöver repareras. Om instruktionerna inte följs kan det leda till skador och garantin kan ogiltigförklaras.

Infällda enheter får bara användas efter det att de har monterats i skåp eller arbetsbänkar som uppfyller gällande standarder. Detta tillgodoser tillräckligt skydd mot kontakt mot annan elektrisk utrustning enligt gällande säkerhetsnormer.

Om det blir fel på hällen eller om brott, sprickor eller bristningar uppstår:

- stäng av alla värmezoner;
- koppla bort hällen från strömtillförseln och
- kontakta ett lokalt servicecenter.

Om det blir sprickor på hällens ovansida ska apparaten stängas av för att undvika elektriska stötar. Använd inte hällen förrän glasytan har bytts ut.

Värm inte upp aluminiumfolie, produkter inlindade i aluminiumfolie eller frysta matvaror i aluminiumförpackningar på hällen.

Vätska mellan grytans underrede och hällen kan orsaka ångtryck. Det kan göra att grytan hoppar. Kontrollera alltid att det heta området och grytans underreda är torra.

Värmezoner blir heta när du lagar mat.

Håll alltid små barn borta från apparaten.

Förvara allt förpackningsmaterial på avstånd från barn, eftersom förpackningsmaterial kan vara farliga för dem.

Hällen ska enbart användas i hemmet för vanlig matlagning och stekning. Den är inte utformad för kommersiell eller industriell användning.

Använd aldrig hällen för att värma upp ett rum.

Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till eluttag i närheten av hällen. Nätsladdar får inte komma i kontakt med hällytan.

## Säkerhetsinstruktioner

Fett och oljor som hettas upp för mycket kan snabbt antändas. Lämna aldrig hällen obevakad när du lagar mat med fett och oljor, t.ex. vid fritering.

Stäng av värmezonen efter användning.

Håll alltid kontrollpanelen ren och torr.

Placera aldrig antändbara föremål på hällen, de kan börja brinna.

Det finns risk för brännskador om hällen används ovarsamt.

Sladdar från elprodukter får inte komma i kontakt med ytan på hällen eller heta kokkärl.

Använd inte hällen för att torka kläder.

Användare med pacemaker eller aktivt hjärtimplantat måste hålla överkroppen minst 30 cm från värmezonen när de är påslagna. Kontakta tillverkaren eller en läkare om du har några frågor. (Endast induktionshäll)

Försök inte att reparera, demontera eller modifiera enheten själv.

Stäng alltid av hällen före rengöring.

Rengör hällen i enlighet med rengörings- och skötselansvisningarna i den här bruksanvisningen.

### Kassera förpackningsmaterialet

#### ⚠ VARNING!

Allt material som används för att förpacka hällen kan återvinnas. Kartong och hårda skumdelar är märkta. Kasta förpackningsmaterialet och gamla hällar på ett säkert och miljövänligt sätt.

### Kassera gamla hällar

#### ⚠ VARNING!

Innan din gamla apparat kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra en fara. Låt en kvalificerad tekniker göra det genom att koppla bort apparaten från strömtillförseln och avlägsna nätsladden.

Hällen får inte kastas som hushållsavfall.

Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

## Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingsystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Besök [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter (t.ex. REACH).

## Montera hällen

### ⚠ VARNING!

Se till att den nya apparaten enbart monteras och jordas av kvalificerad personal. Följ denna anvisning. Garantin täcker inte skador som kan uppstå på grund av felaktig installation.

Tekniska data finns i slutet av bruksanvisningen.

### Säkerhetsanvisningar för montören

- En anordning som gör att apparaten kan kopplas bort från nätströmmen vid alla poler med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm måste tillhandahållas. Lämpliga isoleringsanordningar inkluderar linjeskyddande fränslagningsdon, säkringar (skruvsäkringar ska tas bort från hållaren), jordslutningsbrytare och kontaktorer.
- Den här apparaten uppfyller brandsäkerhetskraven enligt EN 60335 - 2 - 6. Enheten kan installeras med ett högt köksskåp eller vägg på enda sidan.
- Installationen måste skyddas mot stötar.
- Köksenheten som apparaten ska monteras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930.
- Alla skurna ytor ska tätas med lämpligt tätningsmedel som skydd mot fukt.
- På kakelförsedda arbetsytor måste fogarna i närheten av hällen fyllas med fogmassa.
- På arbetsytor av naturlig eller artificiell sten eller keramik måste alla fastsnäppbara fjädrar fästas med lämpligt konsthartharts eller blandat vidhäftningsmedel.
- Kontrollera att tätningen har rätt säte mot arbetsytan och att det inte finns några gap. Silikontätningsmedel bör inte användas, det gör borttagning vid service svårare.
- Hällen måste tryckas ut underifrån när den tas bort.
- Ett mothåll kan installeras under hällen.
- Ventilationsöppningen mellan arbetsytan och fronten under den får inte täckas igen.

# Montera hällen

## Ansluta till strömkälla

Kontrollera före montering att hällens nominella spänning, dvs. spänningen som anges på märkplåten, motsvarar den aktuella strömkällans. Märkplåten är placerad på hällens undre hölje.

### ⚠ VARNING!

Stäng av strömkretsen innan ledningar ansluts till kretsen.

Värmeelementets spänning är AC 230 V~. Enheten fungerar även i äldre nät med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Hällen ska anslutas till strömkällan med en anordning som gör att den kan kopplas bort från strömkällan vid alla poler med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm, t.ex. ett linjeskyddande frånslägningsdon, en jordfelsbrytare eller säkring.

### ⚠ VARNING!

Kablarna måste anslutas i enlighet med tillämpliga föreskrifter och uttagens skruvar ska dras åt ordentligt.

### ⚠ VARNING!

Använd lämpligt kokkärl och kontrollera att alla värmezoner är klara att användas genom att i turordning slå på dem på den högsta inställningen sedan hällen anslutits till strömkällan.

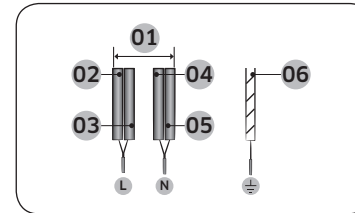
### ⚠ VARNING!

Var speciellt uppmärksam på fas och neutral tilldelning i huset och apparaten (kopplingsscheman) annars kan komponenterna skadas.

Garantin täcker inte skador som uppstår på grund av felaktig installation.

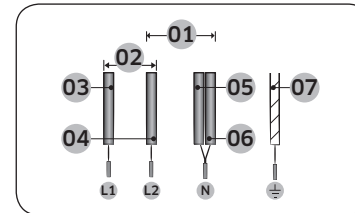
### ⚠ VARNING!

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.



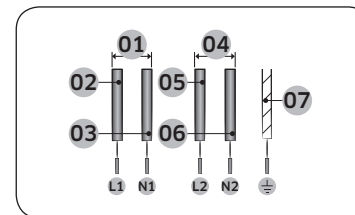
1N~ (32 A)

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



2N~ (16 A): Separera de 2-fasiga kablarna (L1 och L2) före anslutning.

01	220-240 V ~	05	Blå
02	380-415 V ~	06	Grå
03	Brun	07	Grön/Gul
04	Svart		



2 x 1N~ (16 A): Separera kablarna före anslutning.

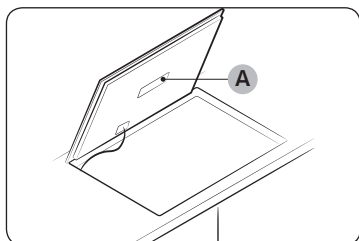
01	220-240 V ~	05	Svart
02	Brun	06	Grå
03	Blå	07	Grön/Gul
04	220-240 V ~		

### ⚠ VARNING!

För korrekt strömanslutning, följ kabeldiagrammet som sitter nära terminalerna.



## Installera på arbetsbänk



A. Serienummer

### **OBS!**

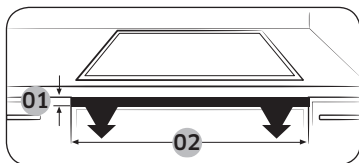
Anteckna serienumret på apparatens märkplåt före installationen. Numret krävs i händelse av servicefrågor och syns inte efter installationen eftersom märkplåten sitter på undersidan av apparaten.

### **OBS!**

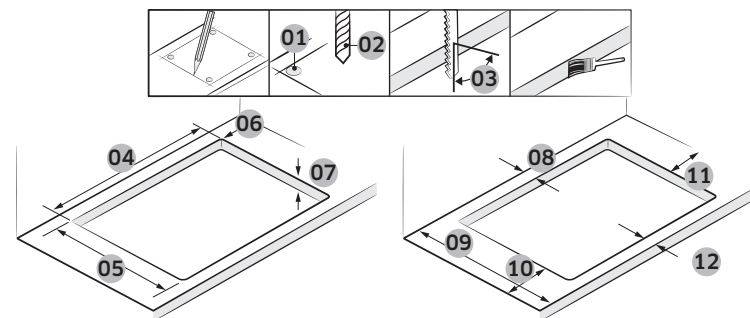
Var speciellt uppmärksam på de minimiavstånd och fria utrymmen som krävs.

### **OBS!**

Hällens underdel är utrustad med en fläkt. Om det finns ett skåp under hällens ska det inte användas till att förvara små föremål eller papper, eftersom de kan skada fläkten eller störa kylningen om de sugts fast på den.



Nr	Förklaring	Storlek
01	Ventilationshållets höjd	Min. 2 mm
02	Ventilationshållets bredd	560 mm

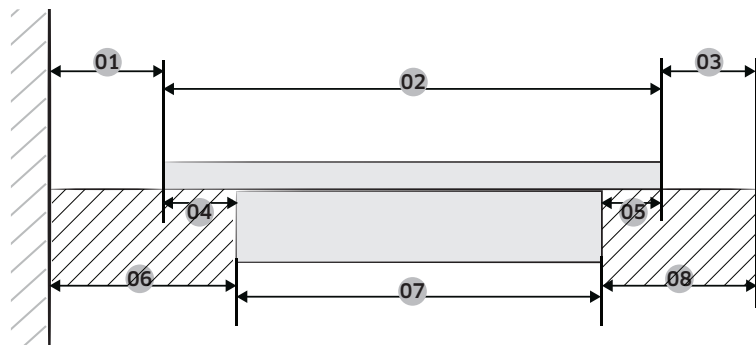


Nr	Förklaring	Storlek
01	Kontrollera 4 punkter	
02	Borrdiameter	Ø 6
03	Rätt vinkel på skärpunkt	90°
04	Storlek på skärbredd	560±1 mm
05	Storlek på skärdjup	490±1 mm
06	Vinkelstorlek	R3
07	Skivans tjocklek	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Avstånd mellan skivans slut och skärpunkten (baksida)	Min. 60 mm
09	Skivans djup	Min. 600 mm
10	Avstånd mellan skivans slut och skärpunkten (vänster sida)	Min. 60 mm
11	Avstånd mellan skivans slut och skärpunkten (höger sida)	Min. 60 mm
12	Avstånd mellan skivans slut och skärpunkten (framsida)	Min. 50 mm

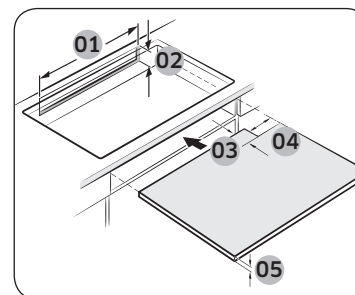
Montera hällens

# Montera hällen

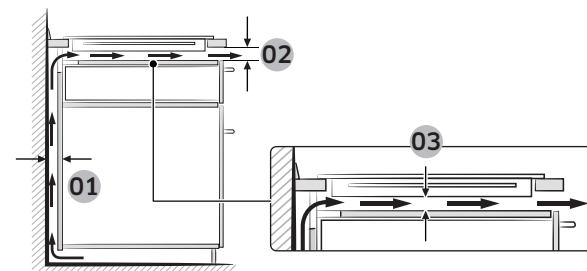
Montera hällen



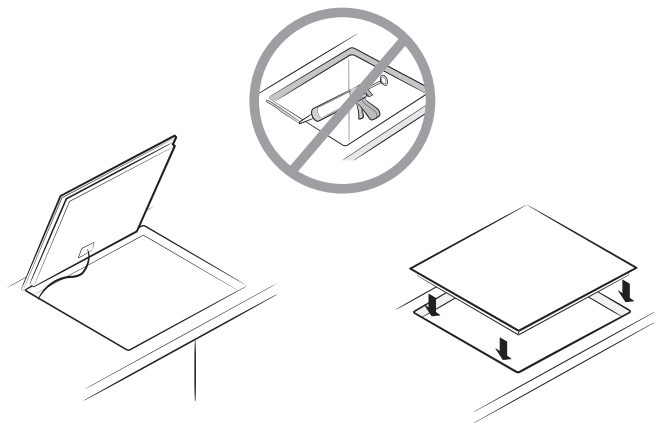
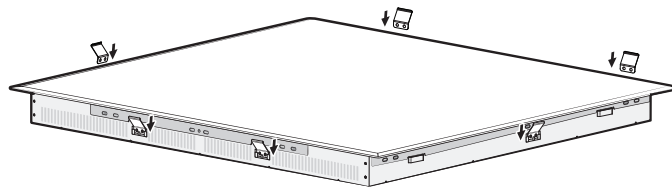
Nr	Förklaring	Storlek
01	Avstånd mellan vägg och induktion	Min. 40 mm
02	Induktionens djup	520 mm
03	Avstånd mellan induktion och skivans slut	Min. 40 mm
04	Avstånd mellan glas och platta	25 mm
05	Avstånd mellan glas och platta	15 mm
06	Avstånd mellan vägg och platta	Min. 60 mm
07	Plattans djup	480 mm
08	Avstånd mellan platta och skivans slut	Min. 50 mm



Nr	Förklaring	Storlek
01	Bredd på bakre ventilation	Min. 550 mm
02	Höjd på bakre ventilation	Min. 35 mm
03	Strömssladdvägens djup	Max. 65 mm
04	Strömssladdvägens bredd	Max. 100 mm
05	Blockeringspanelens höjd	Min. 5 mm

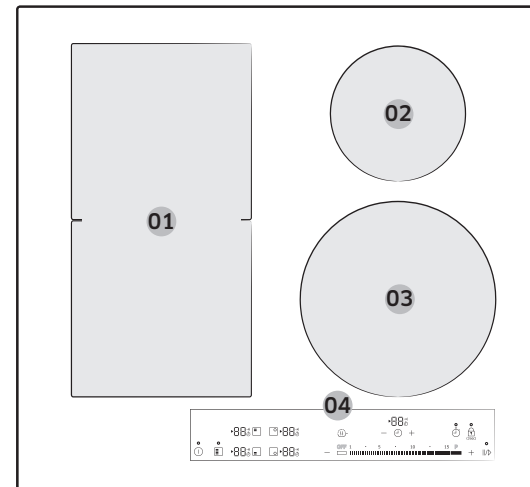


Nr	Förklaring	Storlek
01	Ventilationens storlek	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm



## Delar och funktioner

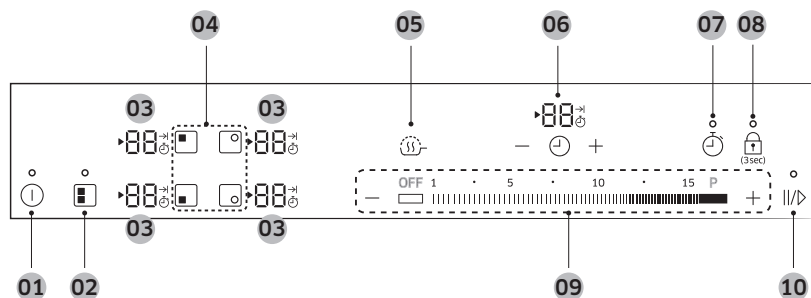
### Värmezoner



<b>01</b>	Induktion Flexzon 3300 W med Extra energi 3600 W
<b>02</b>	Värmezon på 1400 W med Extra energi 2000 W
<b>03</b>	Värmezon på 2200 W med Extra energi 3200 W
<b>04</b>	Manöverpanel

# Delar och funktioner

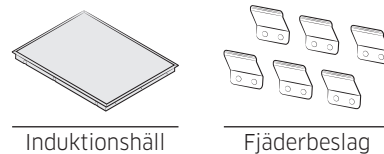
## Manöverpanel



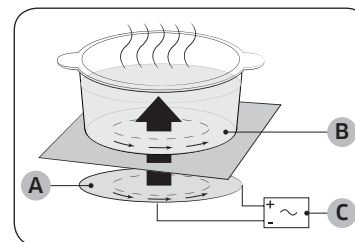
01	På/Av-kontroll-sensor
02	Flexzon-sensor
03	Indikatorer för värmeinställningar och kvarvarande värme
04	Värmezonsensor
05	Varmhållning-sensor
06	Timerkontrollsensor och timerindikator (nedräkning)
07	Timerkontrollsensor (uppräkning)
08	Låskontroll-sensor
09	Värmeinställning-sensor
10	Pausa och Kör-sensor

Delar och funktioner

## Komponenter



## Induktionsuppvärmning



- A. Inducerande slinga
- B. Inducerande ström
- C. Elektrisk krets

- Principen för induktionshällar: När du placerar matkärlet på en värmezons och sätter på hällen skapar de elektriska kretsarna i induktionshällen "inducerad ström" under matkärlet vilket medför att temperaturen omedelbart stiger.
- **Snabbare uppvärmning vid matlagning:** Eftersom pannan hettas upp direkt och inte glasets får du en effektivare användning eftersom ingen värme går förlorad. Den största delen av energin överförs till värme.

## Hällens huvudfunktioner

- Värmezonen i glaskeramik: Hällen har keramiska, snabbsvarande värmezoner.
- Pekkontrollsensorer: Hällen styrs med pekkontrollerna.
- Enkel rengöring: Den platta, keramiska glasytan på hällen gör den lätt att rengöra.
- På-/Av-sensor: On/Off control (På/Av-kontroll)-sensorn fungerar som hällens huvudströmbrytare. Strömförsörjningen kopplas bort helt när du trycker på kontrollen.
- Kontroll- och funktionsindikatorer: Digitala displayer och indikatorlampor visar information om inställningar och avancerade funktioner samt kvarvarande värme i de olika värmezonererna.
- Säkerhetsbrytare: En säkerhetsbrytare ser till att alla värmezoner stängs av automatiskt efter en viss tid om inställningen inte ändras.
- Extra energi P: Använd den här funktionen när du vill värma upp kärlet snabbare än maximal effektnivå IS. ( P visas på displayen.)
- Automatisk kokkärlsdetektering: För varje värmezon finns en automatisk kokkärlsdetektering. Systemet känner av kärlet med en diameter som är något mindre än värmezonen. Kärlet måste alltid placeras mitt på varje värmezon. Du ska dessutom använda avsedda matkärlet.

- Digitala displayer:
  - IS till IS, P - valda värmeinställningar
  - H - restvärme (varmhållning)
  - H - kvarvarande värme
  - L - barnspärren är aktiverad
  - d - kontrollen har tryckts in i mer än 8 sekunder.
  - I - när hällen är överhettad på grund av onormal drift. (Exempel: hällen används med tomma kärlet)
  - H - kärlet är inte lämpligt eller för litet, eller så har inget kärlet placerats på värmezonen.
- Varmhållning H: Använd den här funktionen för att hålla tillagad mat varm. H visas på displayen.
- Paus ||/D: Använd den här funktionen för att slå på alla värmezoner med inställningen låg energi. (exempel: för att svara i telefonen) P visas på displayen.
- Flexzon-sensor H: Använd den här funktionen för att utöka värmezonen till hela vänster sida.
- Flexzon: Flexzonen är en stor, rektangulär yta som är avsedd för tillagning av flera rätter.
- Quick Stop: Detta alternativ minskar stegen och tiden det tar att avbryta tillagningen genom en enkel beröring.



# Delar och funktioner

## Säkerhetsbrytare


Om en av värmezoner inte stängs av eller om värmeinställningen inte justeras på en längre tid, kommer den aktuella värmezon att stängas av automatiskt.

Kvarvarande värme anges med **H**, **h** (för "het") på den digitala displayen som motsvarar värmezon.


Värmezoner stängs av automatiskt i följande fall:

Heat setting (värmeinställning)	Slår av
1-3	Efter 6 timmar
4-6	Efter 5 timmar
7-9	Efter 4 timmar
10-15	Efter 1,5 timmar

### **OBS!**

 visas om hällen överhettas på grund av onormal funktion. Hällen stängs av.

### **OBS!**


 visas om kärlet inte är lämpligt eller för litet, eller om inget kärl har placerats på värmezon.

Efter 1 minut kommer motsvarande värmezon att stängas av.

### **OBS!**

Om en eller flera värmezoner stängs av innan den angivna tiden har gått ut ska du läsa avsnittet Felsökning.

## Andra anledningar till att en värmezon stängs av

Alla värmezoner stängs av om vätska kokar över och hamnar på kontrollpanelen. Den automatiska säkerhetsbrytaren aktiveras även om du placerar en fuktad trasa på kontrollpanelen. I båda fallen måste apparaten slås på igen med huvudkontrollen **på/av-kontroll** -sensorn efter det att vätskan eller trasan har avlägsnats.

## Indikator för kvarvarande värme

När en enskild värmezon eller hällen stängs av, visas kvarvarande värme med **H**, **h** (för "het") på den digitala displayen för tillämpliga värmezoner. Indikatorn för kvarvarande värme slocknar inte förrän värmezon har svalnat, även om värmezon har slagits av.

Du kan använda den kvarvarande värmen för att tina upp eller för att hålla maten varm.

### **VARNING!**

Så länge indikatorn för kvarvarande värme är tänd finns det risk för brännskador.

### **VARNING!**

Om ett strömavbrott inträffar släcks symbolen **H**, **h** och information om kvarvarande värme visas inte.

Det kan emellertid fortfarande finnas risk för att du bränner dig. Undvik detta genom att alltid vara försiktig i närheten av hällen.

## Temperaturavkänning

Om temperaturen i en värmezon blir för hög så att den överstiger säkerhetsnivån, kommer temperaturen i zonen automatiskt att sänkas.

När du har använt hällen färdigt kommer kylfläkten att fortsätta tills hällens elektronik har kylts ner. Kylfläkten stängs av automatiskt beroende på hur varm elektroniken är.



# Använda hällen

## Inledande rengöring

Torka glaskeramikytan med en fuktad trasa och rengöringsmedel för glaskeramikhällar.

### ⚠ VARNING!

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

## Matkärn lämpliga för inducerade värmezoner

Induktionshällen kan endast sättas på när ett magnetiskt kokkärn har placerats på en värmezona. Du kan använda följande typer av matkärn.

### Material för matkärn

Material för matkärn	Lämplighet
Stål, emaljerat stål	Ja
Gjutjärn	Ja
Rostfritt stål	Om det är försett med lämplig etikett från tillverkaren
Aluminium, koppar, mässing	Nej
Glas, keramik, porslin	Nej

### 📖 OBS!

Matkärn avsedda för induktionshällar är förmärkta av tillverkaren.

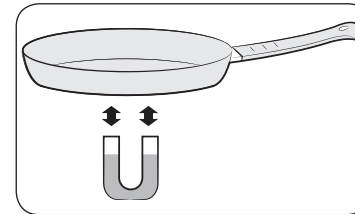
### 📖 OBS!

Vid användning på induktionsvärmezoner kan kärn avge ljud. Dessa ljud är normala.

### 📖 OBS!

Icke rostfria kärn är mindre värmeledande än kärn i rostfritt stål. Om du använder icke rostfria kärn förlängs tillagningstiden.

## Lämplighetstest



Kärn som är lämpliga för induktionshäll har en magnet på undersidan och tillverkaren har lagt till en symbol att den är lämplig för ändamålet.

### 📖 OBS!

Induktionshällen fungerar inte som avsett om kokkärnen är gjorda av något annat material än stål (icke magnetisk botten) eller om bottenarna är järnbeklädda.

# Använda hällen

## Kärlens storlek

De inducerande värmezonen anpassas automatiskt till storleken på kärlets undersida till en viss gräns. Den magnetiska del av kärlets undersida måste ha en minimidiameter som är anpassad till storleken på värmezonen.

Värmezoner	Minimidiameter för kärlets undersida
Höger bakre platta (145 mm)	100 mm
Höger främre platta (210 mm)	140 mm
Flexzon fram eller bak	120 mm
Flexzon	240 mm (långsida), ovalt, fiskfat

## Driftsljud

Om du hör något av följande.

- **Knakande ljud:** kärnen är tillverkade i andra typer av material.
- **Visslande ljud:** du använder fler än två värmezoner och kärnen är tillverkade i olika material.
- **Surrande ljud:** du använder höga effektnivåer.
- **Klickande ljud:** elektrisk växling inträffar.
- **Väsande, surrande ljud:** fläkten är igång.

Ljuden är normala och beror inte på några fel.

### ⚠ VARNING!

Använd inte kärn som är olika stora eller av olika material.

Om du använder kärn i olika storlek eller material kan ljud och vibrationer uppstå.

### 📖 OBS!

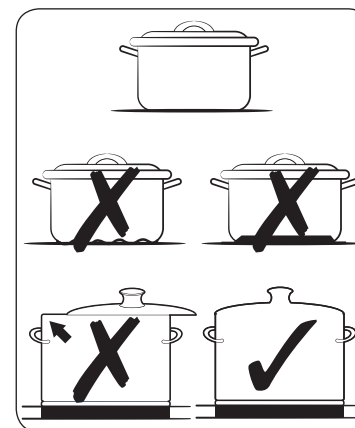
Om du använder lågeffektnivåerna (1-5) kan klickljud uppstå.

## Använda lämpliga matlagingskärn

Bättre kärn ger bättre resultat.

- Du känner igen ett bra kok- eller stek-kärn genom att titta på undersidan. Undersidan ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Var speciellt uppmärksam på basens diameter när du köper nya matlagingskärn. Tillverkarna anger ofta bara den övre kantens diameter.
- Använd inte kärn med skadade undersidor, t.ex. vassa kanter eller repor. Permanenta repor kan uppstå om kärnen glider på ytan.
- Kärnens undersida är ofta en aning inåtböjda (konkava) när de är kalla. De ska aldrig vara böjda utåt (konvexa).
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder specialkärn, t.ex. tryckkokare, sjudningskärn eller en wok.

## Energispartips



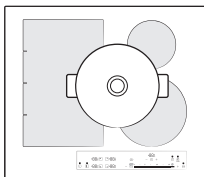
### 📖 OBS!

Du kan spara värdefull energi genom att följa anvisningarna nedan.

- Placera alltid stek- och kokkärn på hällen innan värmezonen slås på.
- Energiförbrukningen ökar om värmezonen eller kärnens undersidor är smutsiga.
- Lägg lock på kärnen så att de täcks helt om det går.
- Stäng av värmezonen innan tillagningstiden nått sitt slut och utnyttja den kvarvarande värmen för att tina upp eller hålla maten varm.



## OBS!

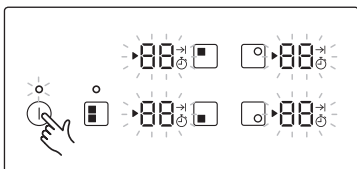





Använd inte ett kärl på både vänster och höger värmezona.

## Använda pekkontrollerna


Använd pekkontrollerna genom att trycka på önskad panel med fingret tills motsvarande display tänds eller slocknar eller funktionen aktiveras. Kontrollera att du bara rör vid en sensor när hällen används. Om du håller fingret plant mot panelen kan en närliggande sensor aktiveras.

## Slå på hällen

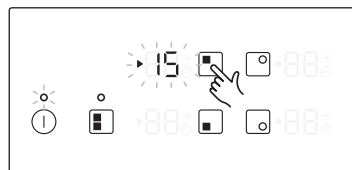


Apparaten slås på med **På/Av-kontroll** .  
Tryck på **På/Av-kontroll** -sensorn i 1-2 sekunder.  
Den digitala displayen visar .

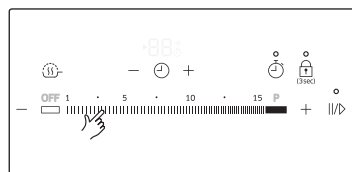
## OBS!

När apparaten har slagits på med **På/Av-kontroll** -sensorn måste en värmeinställning väljas inom ca 20 sekunder. Hällen stängs av säkerhetsskäl annars av.

## Välja värmezona och värmeinställning



1. Välj värmezona genom att trycka på motsvarande zonsensor.




2. För att ställa in och justera effektnivån rör du vid Heat setting (värmeinställning).

## OBS!

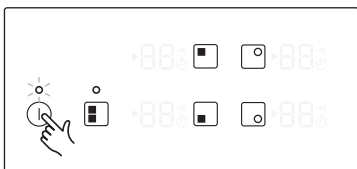
Standardnivån när du väljer värmezona är 15.

## OBS!

Om mer än en sensor hålls intryckt i över 8 sekunder, visas  på displayen för Heat setting (värmeinställning).

# Använda hällen

## Stänga av hällen



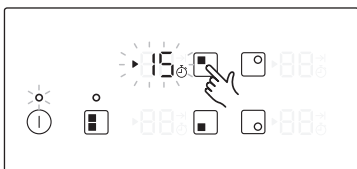
Använd **På/Av-kontroll** (ⓘ) när du vill stänga av apparaten helt.  
Tryck på **På/Av-kontroll** (ⓘ) i 1-2 sekunder.

### **OBS!**

När du stänger av en enskild värmezoon eller hela hällen, visas kvarvarande värme på de digitala displayerna för motsvarande värmezoner med en **H**, **H** i två steg (för "het").

När temperaturen sjunker försvinner **H**, **H**.

## Quick stop



För att slå av en värmezoon ska du trycka på värmezonsensorn i 2 sekunder.

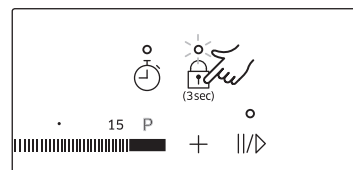
### **OBS!**

Snabbstopp-funktionen fungerar inte med Flexzon-sensorn (☰).

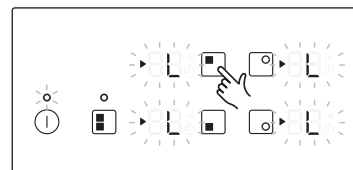
## Använda barnspärren

Barnspärren gör att en värmezoon inte kan slås på och en matlagingsyta aktiveras av misstag. Du kan låsa kontrollpanelen, förutom **På/Av-kontroll** (ⓘ) (endast avstängningskontroll) så att inställningarna inte ändras av misstag, t.ex. genom att en trasa dras över panelen.

## Aktivera och inaktivera barnspärren



1. Tryck på sensorn för **Låskontroll** (☰) i ca 3 sekunder.  
En ljudsignal hörs som bekräftelse.



2. Tryck på en kontrollsensorn.  
**L** visas på displayerna vilket anger att barnspärren är aktiverad.
3. Du stänger av barnspärren genom att trycka på **Låskontroll** (☰)-sensorn igen i 3 sekunder. En ljudsignal hörs som bekräftelse.

### **OBS!**

Oavsett om strömmen är på eller av så är barnlåset aktiverat.

### **OBS!**

Du kan använda Låskontroll under användning. I så fall ska du stänga av plattan och aktivera lås av eller ström av.

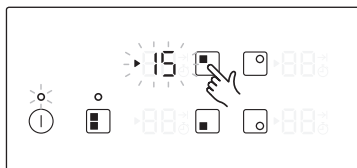
## Timer (nedräkning)

Använda timern som säkerhetsbrytare:

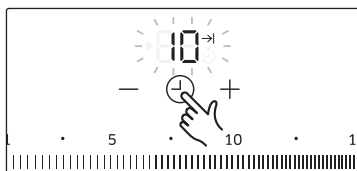
Om en viss tid anges för en värmezona, kommer värmezonen att stängas av när den tiden gått. Funktionen kan användas för flera värmezoner samtidigt.

### Ställa in som säkerhetsbrytare

Värmezoner som du vill aktivera säkerhetsbrytaren för måste vara påslagna.



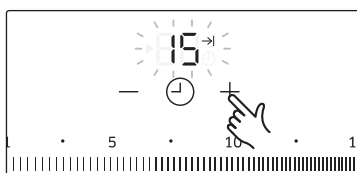
1. Slå på enheten och tryck på en värmezona för att aktivera en blinkande signal för värmezonen på displayen.



2. Tryck på **Timerkontroll** (⊖). Numret 10 visas ovanför timerdisplayen.

#### **OBS!**

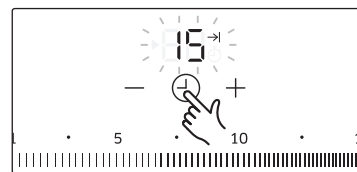
Timerns standardinställning är 10.



3. Använd **Timerinställningssensorn** (+ eller -) för att ställa in önskad tidsperiod, t.ex. 15 minuter, efter vilken värmezonen stängs av automatiskt. Säkerhetsbrytaren är nu aktiverad.

#### **OBS!**

Timern kan ställas in från 1 till 99.



4. Om du vill nollställa timerinställningarna väljer du önskad platta och håller **Timerkontroll** (⊖) nedtryckt i två sekunder. Ett ljud hörs när plattans timerinställningar har nollställts. Om du håller **Timerkontroll** (⊖) nedtryckt i 2 sekunder utan att välja en platta nollställs timerinställningarna på plattan som användes senast.

Om du vill visa återstående tid för en av värmezoner ska du använda

**Timerkontroll** (⊖)-sensorn när du har valt platta.

Motsvarande indikator börjar blinka långsamt.

Du återställer inställningarna med **Timerinställningssensorn** (+ eller -).

Värmezonen stängs automatiskt av när den angivna tidsperioden har gått ut, en ljudsignal hörs som bekräftelse och en indikator visas på timerdisplayen.

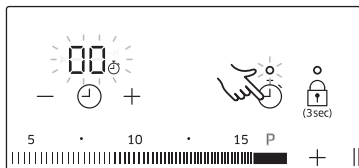
#### **OBS!**

Om du vill göra inställningarna snabbare trycker du på endera + eller - och håller nedtryckt tills önskat värde nås.

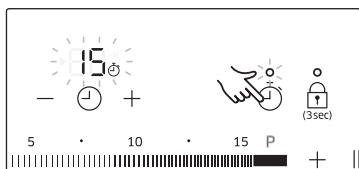
# Använda hällen

## Timer (uppräknig)

För räkning uppåt måste apparaten vara påslagen, men ingen av värmezoner får använda timern som säkerhetsbrytare.

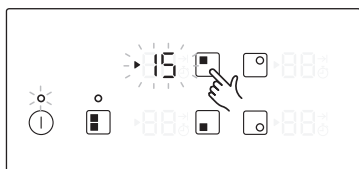


1. Tryck på **Timerkontroll** -sensorn. visas på timerdisplayen.

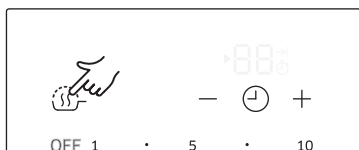


2. Timerfunktionen för räkning uppåt aktiveras och siffrorna på displayen ändras allt eftersom tiden går. Om du vill nollställa timerinställningarna håller du **Timerkontroll** -sensorn nedtryckt i 2 sekunder.
3. För att avbryta timern trycker du på **Timerkontroll** .

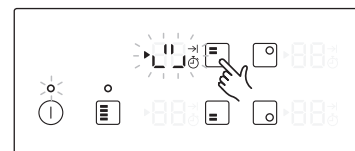
## Använda varmhållning



1. Använd den här funktionen för att hålla tillagad mat varm. Tryck på överensstämmande knapp för värmezonen.



2. Tryck på sensorn **Varmhållning** .



3. Plattdisplayen ändras till Rör igen för att stänga av plattan.

## Extra energi-kontroll

Funktionen **Extra energi P** gör mer energi tillgänglig för varje värmezon. (exempel: när du vill få en stor kastrull med vatten att koka snabbare)

Värmezoner	Maxtid för extra energi
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Flex Plus fram eller bak	10 min
Heltäckande Flex Plus	5 min

Efter den här tiden återställs värmezonen automatiskt till effektnivån 15.

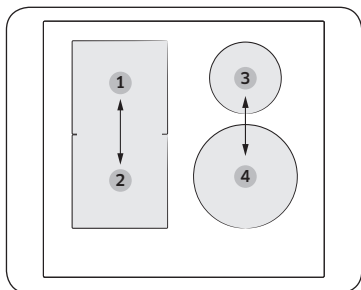
### OBS!

I vissa lägen kan funktionen för extra energitillskott inaktiveras för att skydda interna komponenter i hällen.

Det är till exempel inte möjligt att ha maximal uteffekt på den bakre och främre flexzonen samtidigt.

## Energihantering

För värmezonerna finns en maximal energinivå. Om gränsvärdet överskrids med funktionen **Extra energi P** kommer energihanteringssystemet automatiskt att reducera värmen som är inställd för värmezonerna.



- Nr 1 och nr 2 är parvis inställda
  - Nr 3 och nr 4 är parvis inställda
- Indikatorn för den här värmezonen ändras under några sekunder mellan inställd värmeinställning och maximal värmeinställning. Efter det ändras indikatorn från inställd värmeinställning till maximal värmeinställning.

## Paus

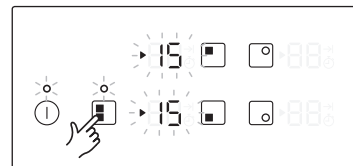
Funktionen **Paus** ||/▷ försätter simultant alla värmezoner som är påslagna i läget låg energi och sedan tillbaka till tidigare inställd värmeinställning. Den här funktionen är användbar för kortare avbrott, t.ex. när telefonen ringer.

När funktionen **Paus** ||/▷ aktiveras, inaktiveras alla peksensorer förutom **Paus** ||/▷ och **Lås** 🔒 och **På/Av-kontroll** ⏸-sensorerna inaktiveras. Återuppta tillagningen genom att trycka på **Paus** ||/▷-sensorn igen.

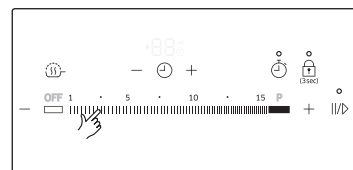
	Manöverpanel	Display
Att slå på	Tryck på <b>Paus</b>   /▷	⏸
Att stänga av	Tryck på <b>Paus</b>   /▷	Återgå till föregående energinivå

## Styra flexzonerna

Flexfunktionen kan styra hela vänstra sidans värmezon så att stora kokkårl kan användas. (Exempel: ovala grytor som fiskgrytor)



1. Tryck på **Flexzon** [Flexzon]-sensorn.



2. För att ställa in och justera effektivnivån rör du vid Heat setting (värmeinställning).

### ⚠ OBS!

Om du trycker på Flexzon-sensorn under drift stängs Flexzon-funktionen av.

### ⚠ OBS!

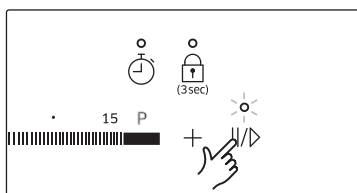
Om du trycker på Flexzon-sensorn medan varje platta körs på olika nivåer ställs plattan in på en hög nivå.

# Använda hällen

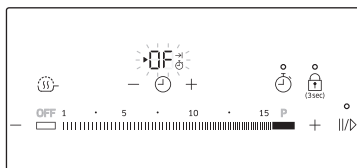
## Ljud på/av



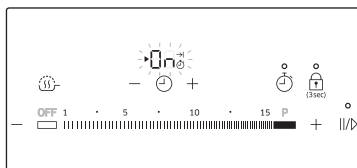
1. Tryck på **På/Av-kontroll** i 1-2 sekunder.



2. Tryck på **Paus** i 3 sekunder inom 10 sekunder från att du slagit på apparaten.



3. Ljudet slås AV och **OFF** visas på displayen.



4. För att ändra ljudinställning upprepar du procedur nr 1 och nr 2. Ljudet slås PÅ och **ON** visas på displayen.

### OBS!

När du har slagit på apparaten är det inte möjligt att slå **på/av** ljudet efter 10 sekunder.

## Rekommenderade inställningar för olika livsmedel

Värdena i tabellen nedan är riktlinjer. De värmeinställningar som krävs för olika tillagningsmetoder beror på ett antal faktorer, inklusive kärlets kvalitet och typen och mängden mat som tillagas.

Inställning	Tillagningsmetod	Användningsexempel
14-15	Hetta upp Fräsa upp Steka	Koka upp stora mängder vätska, koka pasta, bryna kött och grytor, bräsa kött
8-11	Intensiv Steka	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 Stuva Koka	Ångkoka och stuva små mängder grönsaker, koka ris och mjölkrätter
1-2	Smälta	Smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

### OBS!

Värmeinställningarna som anges i tabellen ovan är enbart avsedda som riktlinjer.

### OBS!

Du måste justera värmeinställningarna efter kärlet och livsmedlen som används.

# Rengöring och skötsel

## Häll

### ⚠ VARNING!

Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med en varm glaskeramikyta: Alla rengöringsmedel måste avlägsnas med tillräcklig mängd rent vatten eftersom de har en frätande effekt när ytan blir het. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, t.ex. rengöringsmedel för grillar eller ugnar, kökssvampar eller stålballar.

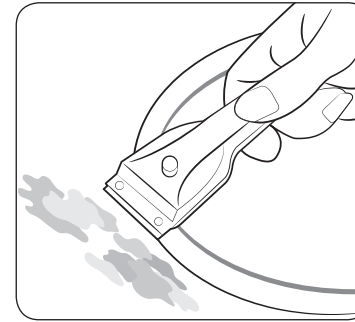
### 📖 OBS!

Rengör glaskeramikytan efter varje användningstillfälle när den fortfarande känns varm. Det förhindrar att spill bränns fast på ytan. Avlägsna kalk, vattenmärken, fett och metalliska missfärgningar med ett rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

## Lätt smuts

1. Torka glaskeramikytan med en fuktad trasa.
2. Torka torrt med en ren trasa. Det får inte finnas några rester av rengöringsmedel kvar på ytan.
3. Torka hela glaskeramikytan noga en gång i veckan med ett rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
4. Torka glaskeramikytan med tillräckliga mängder rent vatten och torka torrt med en ren, luddfri trasa.

## Ihårdiga fläckar



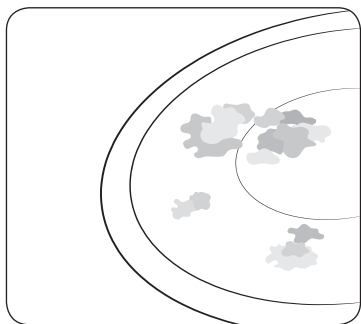
1. Använd en glasskrapa när du ska ta bort mat som kokat över eller fastbrända stänkfläckar.
2. Placera glasskrapan i vinkel mot glaskeramikytan.
3. Avlägsna fläckarna genom att skrapa med bladet.

### 📖 OBS!

Glasskrapor och rengöringsmedel för glaskeramik finns i specialbutiker.

# Rengöring och skötsel

## Kraftig smuts



1. Avlägsna fastbränt socker, smält plast, aluminiumfolie och andra material omedelbart med glasskrapan när ytan fortfarande är varm.

### ⚠ VARNING!

Det finns risk att du bränner dig när glasskrapan används på en het värmezoon.

2. Rengör hällen som vanligt när den har svalnat. Om något har smält på en värmezoon och värmezonen har svalnat, ska du värma upp den igen vid rengöringen.

### 📄 OBS!

Det går inte att avlägsna repor och mörka skavanker på glaskeramikytan som orsakats av t.ex. en kastrull med vassa kanter. Detta påverkar emellertid inte hällens funktion.

## Hällram (tillval)

### ⚠ VARNING!

Använd inte vinäger, citronsaft eller avkalkningsmedel på hällens infattning eftersom de kan orsaka matta fläckar.

1. Torka infattningen med en fuktad trasa.
2. Lös upp intorkad smuts med en blöt trasa. Torka bort och torka torrt.

## Undvika skador på hällen

- Använd inte hällen som en arbetsyta eller förvaringsplats.
- Aktivera inte en värmezoon om det inte finns ett kärl på hällen eller om kärlet är tomt.
- Glaskeramik är ett mycket tåligt material och motståndskraftigt mot temperaturförändringar, men det är inte oförstörbart. Glaskeramiken kan skadas om ett mycket vasst eller hårt föremål tappas på hällen.
- Placera inte kärl på hällens infattning. Repor och andra skador på ytbehandlingen kan uppstå.
- Undvik att spilla sura vätskor, t.ex. vinäger, citronsaft och avkalkningsmedel på infattningen, eftersom de kan orsaka matta fläckar.
- Om socker eller sockerhaltiga blandningar kommer i kontakt med en het värmezoon och smälter, ska spillet avlägsnas med en köksskrapa medan det är varmt. Om fläckarna får torka in, kan ytan skadas när de tas bort.
- Håll alla föremål och material som kan smälta borta från glaskeramikytan, t.ex. plast, aluminiumfolie och ugnsfolie. Sådana material måste avlägsnas omedelbart med en skrapa om de smälter på hällen.



# Garanti och service

## Vanliga frågor och felsökning

Åtgärda mindre problem själv med hjälp av följande anvisningar eftersom de annars kan leda till större problem. Försök inte utföra andra reparationer om det inte går att åtgärda felet med hjälp av anvisningarna nedan.

### ⚠ VARNING!

Reparationer ska enbart utföras av en kvalificerad servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan leda till allvarliga faror för användaren. Kontakta ett servicecenter om hällen behöver repareras.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Vad gör jag om värmezonerna inte fungerar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Säkringen i husets säkringskåp är hel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tillkalla en kvalificerad elektriker om säkringen går ofta.</li> </ul>
Vad gör jag om värmezonerna inte slås på?	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>På/Av</b>-sensorn har aktiverats av misstag.</li> <li>Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hällen är påslagen.</li> <li>Gör rent kontrollpanelen.</li> </ul>
Vad gör jag om displayen förutom indikatorn för återstående värme $\square$ H, $\square$ h plötsligt slocknar?	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>På/Av</b>-sensorn har aktiverats av misstag.</li> <li>Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hällen är påslagen.</li> <li>Gör rent kontrollpanelen.</li> </ul>
Vad gör jag om återstående värme inte anges på displayen efter det att värmezonerna har stängts av?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Värmezonen användes bara en kort tid och blev därmed inte tillräckligt het.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakta ett lokalt servicecenter om värmezonen är het.</li> </ul>

Informationskod	Möjlig orsak	Lösning
C0	Kontrollera sensorn för automatisk tillagning.	Starta om apparaten med strömbrytaren. Om problemet kvarstår ska du koppla bort strömmen i mer än 30 sekunder. Försök sedan att starta om apparaten. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt servicecenter.
C1	Den avkända temperaturen är högre än den angivna.	
C2	Kontrollera sensorn för automatisk tillagning.	
A2	Likströmsmotorn fungerar inte på grund av problem med strömkretsbrytaren eller ledningar, eller elektriska störningar på motorbladet.	Kontrollera om sensorskyddet är blött eller intryckt. Om problemet kvarstår ska du starta om apparaten med strömbrytaren. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt servicecenter.
d0	Sensorn hålls intryckt i mer än 8 sekunder.	
F0	Kommunikation mellan huvudkretsströmbrytaren och underkretsströmbrytaren misslyckas.	Starta om apparaten med strömbrytaren. Om problemet kvarstår ska du koppla bort strömmen i mer än 30 sekunder.
F2	Pekaktiverad IC kommunicerar onormalt.	Starta sedan om apparaten. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt servicecenter.

## Garanti och service

Vad gör jag om det inte går att stänga av eller slå på en värmezoon?

Det kan bero på något av följande:

- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.
- Barnspärren är aktiverad och "L" visas.

Vad gör jag om displayen  är tänd?

Kontrollera följande:

- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska. Återställ den genom att trycka på **På/Av-kontroll**-sensorn.
- Om vätska har spillts på kontrollpanelen ska du torka av vätskan.

Vad gör jag om displayen  är tänd?

Kontrollera följande:

- Hällen är överhettad på grund av onormal användning.
- När hällen kylts ner trycker du på **På/Av-kontroll**-sensorn för att återställa inställningarna.

Vad gör jag om displayen  är tänd?

Kontrollera följande:

- Kärlet är inte lämpligt eller för litet, eller inget kärll har placerats på värmezonen.
- Om du använder ett lämpligt kärll släcks meddelandet automatiskt.

Vad ska jag göra om kylfläkten körs efter att hällen har slagits av?

Kontrollera följande:

- När du är klar med användningen av hällen körs kylfläkten av sig själv för att svalna.
- Efter att hällens elektronik har svalnat eller om maxtiden har förflutit (10 minuter) stängs kylfläkten av.
- Om du begär service för ett problem som beror på att hällen används felaktigt, kan du debiteras för serviceteknikerns besök även om garantin fortfarande gäller.

## Service

Läs avsnittet "Felsökning" innan du ringer och begär hjälp eller service. Följ instruktionerna nedan om du fortfarande behöver hjälp.

När det gäller tekniska fel

Kontakta ett servicecenter om det är ett tekniskt fel.

Förbered dig inför samtalet. Det underlättar problemsökningsprocessen och gör det enklare att avgöra om ett servicebesök krävs.

Tänk på följande:

- Hur yttrar sig problemet?
- När inträffar problemet?

Ha hällens modell- och serienummer till hands när du ringer. Följande information finns på märkplåten:

- Modellbeskrivning
- Serienummer (15 siffror)

Vi rekommenderar att du antecknar informationen här för framtida referens.

- Modell:
- Serienummer:

I vilka fall kan du debiteras under garantiperioden?

- Om du kunde ha åtgärdat problemet själv genom att följa anvisningarna i avsnittet Felsökning.
- Om serviceteknikern måste göra flera besök eftersom relevant information inte tillhandahålls före besöket och det gör att serviceteknikern t.ex. måste göra flera resor för reservdelar. Du kan undvika sådana kostnader genom att förbereda dig inför samtalet enligt ovan.

## Tekniska data

### Tekniska data

Hällens mått	Bredd	600 mm
	Djup	520 mm
	Höjd	56 mm
Mått för hål i arbetsbänk	Bredd	560 mm
	Djup	490 mm
	Höjd	72 mm
	Hörnradie	3 mm
Spänning		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximalt ansluten strömbelastning		7,2 kW
Vikt	Netto	12,7 kg
	Brutto	15,5 kg

### Värmezoner

Position	Diameter	Ström
Fram, höger	210 mm	2200 W / Extra energi 3200 W
Bak, höger	145 mm	1400 W / Extra energi 2000 W
Flex fram	-	1800 W / Extra energi 2600 W
Flex bak	-	1800 W / Extra energi 2600 W
Heltäckande anpassningsbar värmezon	-	3300 W / Extra energi 3600 W

### Produktinformation

Leverantörens namn	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellbeskrivning	NZ64K5747BK
Typ av häll	Inbyggd
Värmeteknik	Induktionsvärmesoner och matlagingsområde
Antal kokzoner och/eller områden.	3
För cirkulära värmezoner eller områden: diameter för användbar yta per eluppvärmd värmezon (Ø)	21,0 cm 14,5 cm
För icke-cirkulära värmezoner eller områden: längd och bredd för användbar yta per eluppvärmd värmezon eller område (L x W)	20,0 x 38,0 cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EC elektrisk köksutrustning)	Ø 21,0 cm: 182,5 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 192,5 Wh/kg
	20,0 x 38,0 cm: 196,7 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EC elektriska hällar)	190,5 Wh/kg

\* Data har fastställts i enlighet med standard EN 60350-2 och kommissionens förordning (EU) nr 66/2014.

### Energispartips

- Placera alltid stek- och kokkärl på hällen innan värmezonen slås på.
- Energiförbrukningen ökar om värmezoner eller karkärlens undersidor är smutsiga.
- En tryckkokare minskar koktiden.

## FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00799A-03

# Induksjonskomfyrtopp

---

## Brukerhåndbok

NZ64K5747BK

---



**SAMSUNG**

# Innhold

<b>Bruke denne håndboken</b>	<b>3</b>	Slå på apparatet	17
Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:	3	Velge kokesone og varmeinnstilling	17
Modellnavn og serienummer	3	Slå av apparatet	18
<b>Sikkerhetsinstruksjoner</b>	<b>3</b>	Hurtigstopp	18
Avhending av emballasje	6	Bruke barnesikringen	18
Riktig avhending av ditt gamle apparat	6	Tidtaker (nedtelling)	19
Korrekt avhending av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	7	Tidtaker (opptelling)	20
<b>Installere komfyrtoppen</b>	<b>7</b>	Bruke hold varm	20
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren	7	Effektøkning	20
Koble til strømmettet	8	Strømstyring	21
Installere i benkeplaten	9	Pause	21
<b>Deler og funksjoner</b>	<b>11</b>	Fleksikontroll	21
Kokesoner	11	Lyd på/av	22
Kontrollpanel	12	Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer	22
Komponenter	12	<b>Rengjøring og vedlikehold</b>	<b>23</b>
Induksjonsoppvarming	12	komfyrtopp	23
Apparatets nøkkelfunksjoner	13	Lett tilsmussing	23
Sikkerhetsutkobling	14	Inngrodd smuss	23
Restvarmeindikator	14	Problematiske smuss	24
Temperatursensor	14	Komfyrtopppramme (alternativ)	24
<b>Bruk av komfyrtoppen</b>	<b>15</b>	Unngå skader på apparatet	24
Rengjøring ved oppstart	15	<b>Garanti og service</b>	<b>25</b>
Kokekar for matlaging med induksjonssoner	15	Vanlige spørsmål og feilsøking	25
Egnethetstest	15	Service	26
Størrelse på kokekar	16	<b>Tekniske data</b>	<b>27</b>
Driftsstøy	16	Tekniske data	27
Bruk av egnede kokekar	16	Kokesoner	27
Bruke berøringsbryterne	17	Produktinformasjon	27

## Bruke denne håndboken

Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsinformasjonen som du finner i følgende kapittel, før du bruker apparatet ditt. Behold denne håndboken for fremtidige oppslag.

Hvis du overlater apparatet til andre eiere, må du huske å levere med manualen til den nye eieren.

### Følgende symboler er brukt 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, eksplosjon, 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 kokeplatebasen.

Skriv ned informasjonen eller fest den ekstra produktetiketten (finnes på toppen av produktet) på gjeldende side for seinere bruk.

Modellnavn \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

## Sikkerhetsinstruksjoner

Sikkerhetsaspektene omkring dette apparatet er i samsvar med alle godtatte tekniske standarder og sikkerhetsstandarder. Som produsenter mener vi imidlertid også at det er vårt ansvar å gjøre dere kjent med følgende sikkerhetsinstrukser.

### **ADVARSEL**

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.

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

Det bør 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 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.

## Sikkerhetsinstruksjoner

Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Det skal ikke brukes en dampenser til rengjøring av produktet.

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.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset på komfyrtoppen. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Apparatet er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i komfyrtoppen. Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

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 som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn.

**Det kan være farlig å ikke holde oppsyn med maten hvis du lager mat på en komfyrtopp med fett eller olje. Dette vil kunne 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.

**Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på tilberedningsoverflatene.**

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 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 arbeidssteder som overholder gjeldende standarder. Dette sikrer tilstrekkelig beskyttelse mot kontakt for elektriske enheter i samsvar med kravene i gjeldende sikkerhetsstandarder.

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

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

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

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 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 koketoppen.

## Sikkerhetsinstruksjoner

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

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv.

Slå alltid apparatet av før du gjør rent.

Gjør ren komfyrtoppen i samsvar med rengjørings- og behandlingsinstruksjonene i denne håndboken.

## 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 strømmettet, og fjerne nettleidingen. Apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet. Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

## Korrekt avhending av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



### (Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

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

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

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## Installere komfyrtoppen

### ⚠ ADVARSEL

Sikre at det nye apparatet bare blir installert og jordnet av kvalifisert personell. Legg merke til denne instruksjonen. Garantien vil ikke dekke skader som kan oppstå som et resultat av feil installasjon.

Tekniske data finnes i slutten av denne håndboken.

### Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

- Det må finnes en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å koble apparatet fra strømmettet i alle polene med en kontaktåpning på minst 3 mm. Passende isolasjonsenheter inkluderer sikringsbryter for utkobling av linje, sikringer (sikringer med 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 snappfestefjærene 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 den må ikke tildekkes.

# Installere komfyrtoppen

## Koble til strømmettet

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

### ⚠ ADVARSEL

Slå av strømmen før du kobler kablene til kretsen.

Spenningen i varmeelementet er AC 230 V~. Apparatet virker også perfekt på eldre nettverk med AC 220 V~ eller AC 240 V~. Komfyrtoppen skal kobles til nettet med en enhet som tillater at apparatet kan kobles fra nettet på alle poler med en kontaktåpning på minst 3 mm, dvs. automatisk sikringsbryter for utkobling av linje, jordfeilbryter eller vernebryter.

### ⚠ ADVARSEL

Kabelkoblingene må gjøres i samsvar med forskriftene og terminalskruene må festes sikkert.

### ⚠ ADVARSEL

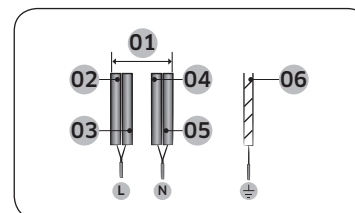
Så snart komfyrtoppen er koblet til strømmettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk ved å slå dem kort på etter tur på maksimumsinnstilling med egnede kokekar.

### ⚠ ADVARSEL

Pass på å avstemme og nøytralisere tilordning av koblingene i huset og apparatet (koblings skjemaer) for å unngå at komponenter skades. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil installasjon.

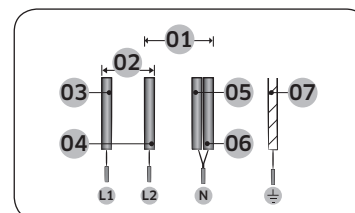
### ⚠ ADVARSEL

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



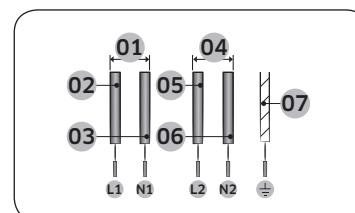
1N~ (32A)

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



2N~ (16A): Separer 2-fasede ledninger (L1 og L2) før tilkobling.

01	220-240 V ~	05	Blå
02	380-415 V ~	06	Grå
03	Brun	07	Grønn/Gul
04	Svart		



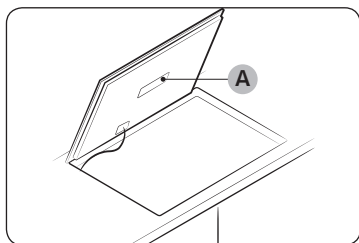
2 x 1N~ (16A): Separer ledningene før tilkobling.

01	220-240 V ~	05	Svart
02	Brun	06	Grå
03	Blå	07	Grønn/Gul
04	220-240 V ~		

### ⚠ ADVARSEL

Før riktig forsyningstilkobling, følg kablingsdiagrammet ved terminalene.

## Installere i benkeplaten



A. Serienummer

### MERK

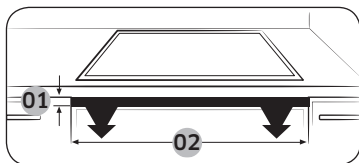
Noter ned serienummeret på apparatets typeetikett før installasjonen. Dette nummeret er nødvendig i tilfelle det er behov for service og det er ikke lenger tilgjengelig etter installasjon, ettersom det befinner seg på det opprinnelige typeskiltet på undersiden av apparatet.

### MERK

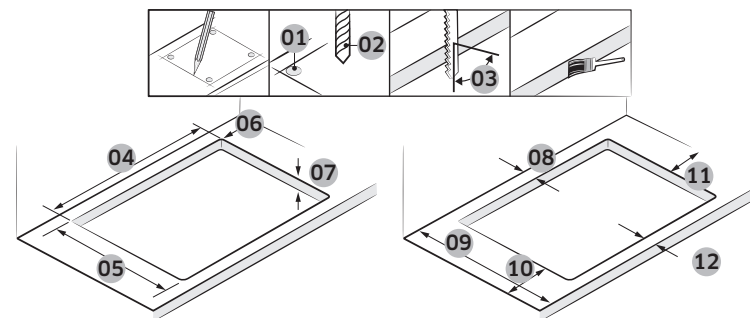
Vær spesielt oppmerksom på kravene om minimumsplass og -klaring.

### MERK

Undersiden av komfyrtoppen er utstyrt med en vifte. Hvis det er en skuff under komfyrtoppen, bør den ikke brukes til oppbevaring av små gjenstander eller papir da viften kan skades eller kjølingen kan forstyrres hvis de suges inn i viften.



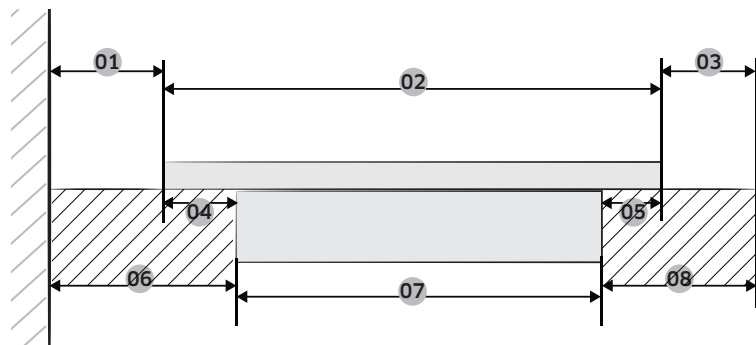
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Høyde på ventilasjonshull	Min 2 mm
02	Bredde på ventilasjonshull	560 mm



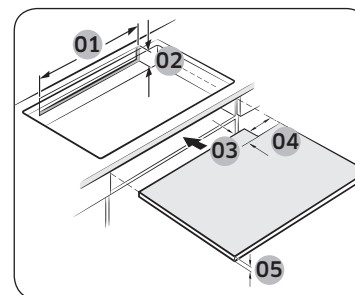
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Sjekk 4 punkter	
02	Borediameter	Ø 6
03	Riktig vinkel for beskæringspunkt	90°
04	Skjærebreddestørrelse	560±1 mm
05	Skjæredybdestørrelse	490±1 mm
06	Kurvestørrelse	Sp.3
07	Benkestørrelse tykkelse	Maks 50 mm, Min 20 mm
08	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (bakside)	Min 60 mm
09	Benkedybde	Min 600 mm
10	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (venstre side)	Min 60 mm
11	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (høyre side)	Min 60 mm
12	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (forside)	Min 50 mm

# Installere komfyrtoppen

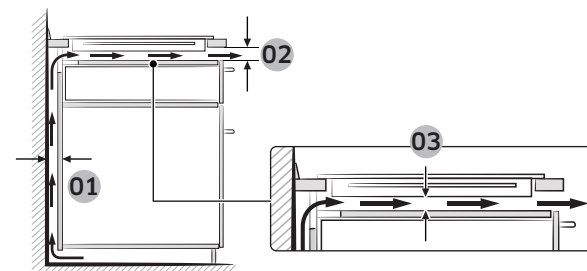
Installere komfyrtoppen



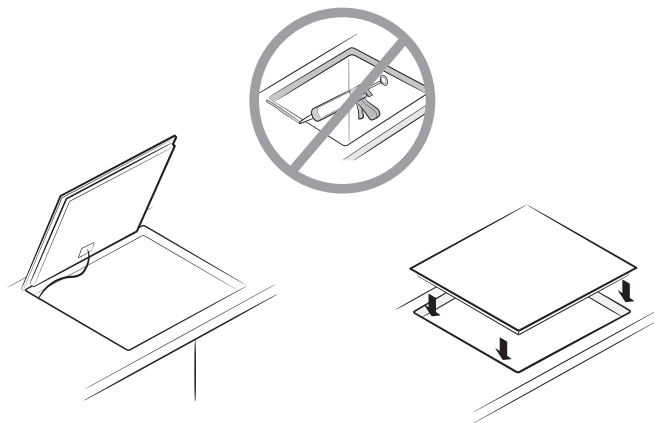
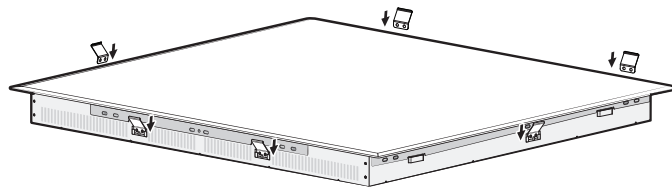
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Avstand mellom vegg og induksjon	Min 40 mm
02	Størrelse på dybde på induksjon	520 mm
03	Avstand mellom induksjon og enden på benken	Min 40 mm
04	Avstand mellom glass og brenner	25 mm
05	Avstand mellom glass og brenner	15 mm
06	Avstand mellom vegg og brenner	Min 60 mm
07	Størrelse på dybde på brenner	480 mm
08	Avstand mellom brenner og enden på benken	Min 50 mm



Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Bredde på bakre ventilasjon	Min 550 mm
02	Høyde på bakre ventilasjon	Min 35 mm
03	Dybde på strømledningsbane	Maks 65 mm
04	Bredde på strømledningsbane	Maks 100 mm
05	Høyde på benkeplate	Min 5 mm

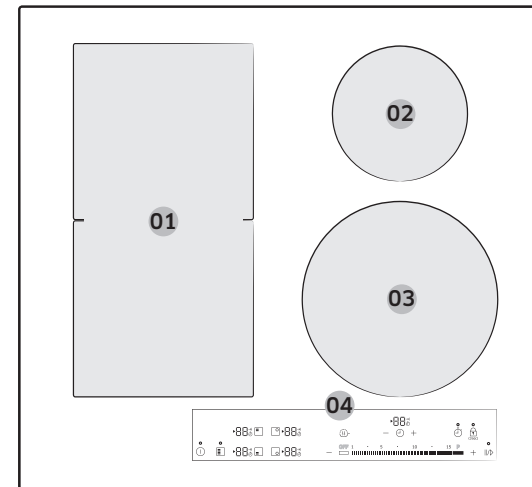


Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Størrelse på ventilasjon	Min 20 mm
02		Min 2 mm
03		Min 20 mm



## Deler og funksjoner

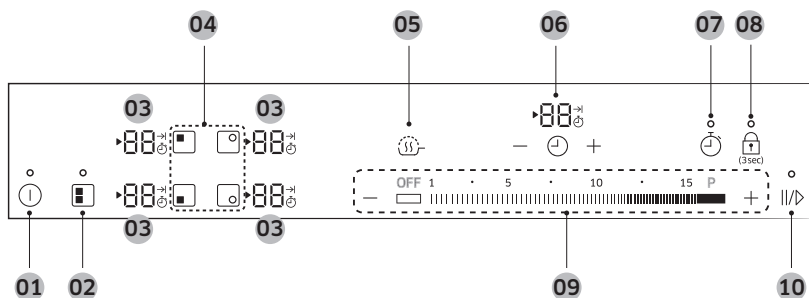
### Kokesoner



<b>01</b>	Induksjon fleksisone 3300 W med effektøkning 3600 W
<b>02</b>	Induksjonskokesone 1400 W med effektøkning 2000 W
<b>03</b>	Induksjonskokesone 2200 W med effektøkning 3200 W
<b>04</b>	Kontrollpanel

# Deler og funksjoner

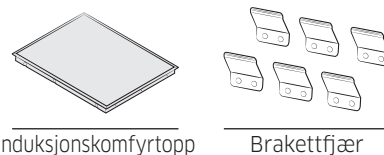
## Kontrollpanel



01	På/Av-bryter
02	Fleksisone-sensor
03	Indikatorer for varmeinnstillinger og restvarme
04	Sensor for valg av kokesone
05	Hold varm-sensor
06	Tidtakerkontrollsensor og -indikator (nedtelling)
07	Tidtakerkontrollsensor (opptelling)
08	Låskontrollsensor
09	Sensor for varmeinnstilling
10	Pause og Kjør-sensor

Deler og funksjoner

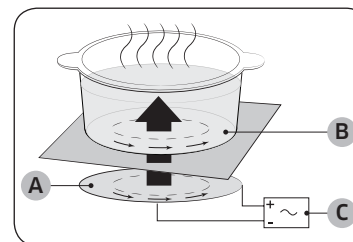
## Komponenter



Induksjonskomfyrtopp

Brakettfjær

## 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 elektroniske 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.



## Apparatets nøkkelfunksjoner

- **Kokeflate av keramisk glass:** Komfyrtoppen har keramiske kokesoner med rask respons.
- **Sensorer for berøringskontroll:** Apparatet styres ved hjelp av berøringsbrytere.
- **Lett å gjøre rent:** Den flate, keramiske komfyrtoppen er lett å rengjøre.
- **På/Av-bryter:** På/Av-bryteren gir apparatet en ekstra strømbryter. Når du berører denne bryteren, slås strømmen helt av eller på.
- **Kontroll- og funksjonsindikatorer:** Digitale displayer og indikatorlamper gir informasjon om innstillinger og aktiverte funksjoner, og viser om det finnes restvarme i de ulike kokesonene.
- **Sikkerhetsutkobling:** En funksjon for sikkerhetsutkobling sikrer at alle kokesoner slås av automatisk etter en viss tid hvis innstillingen ikke er endret.
- **Effektøkning P:** Bruk denne funksjonen til å varme opp innholdet i kokekaret raskere enn det maksimale effektnivået **15**. (Displayet vil vise **P**.)
- **Automatisk kjelesensor:** Hver kokesone inneholder en automatisk kjelesensor. Systemet er kalibrert slik at det skal gjenkjenne kokekar med en diameter som er bare litt mindre enn kokesonen. Kjeler og andre kokekar må alltid plasseres midt på hver kokesone. Du må alltid bruke egnede kokekar.

- **Digitale displayer:**
  - **15** til **15**, **P** valgte varmeinnstillinger
  - **H** restvarme (hold varm)
  - **h** restvarme
  - **L** barnesikringen er aktivert
  - **d** melding, sensoren har blitt berørt i mer enn 8 sekunder.
  - **h** melding når komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk. (eksempel : når det står tomme kokekar på kokesonen)
  - **h** Det blir brukt uegnede eller for små kokekar eller det er ikke er plassert noen kokekar på kokesonen.
- **Hold varm **h**:** Bruk denne funksjonen til å holde kokt mat varm. Displayet vil vise **h**.
- **Pause **||/▷**:** Bruk denne funksjonen til å sette alle kokesonene på lav strøminnstilling. (eksempel : ta en telefon) Displayet vil vise **h**.
- **Fleksisone-sensor **h**:** Bruk denne funksjonen til å utvide kokesonen til hele venstre side.
- **Fleksisone:** Fleksisone er et stort, rektangulært område som er laget for tilberedning av flere retter.
- **Hurtigstopp :** Med dette alternativet kan du redusere tiden det tar å stanse tilberedningen, ved å bare trykke én gang.



# Deler og funksjoner

## Sikkerhetsutkobling

Hvis én av kokesonene ikke er slått av eller varmeinnstillingen ikke er justert etter en lengre periode, vil denne kokesonen automatisk slå seg selv av.

Eventuell restvarme vil angis med **H**, **h** (for "hot") på de digitale displayene for de ulike kokesonene.

Kokesonene slås av automatisk i følgende tilfeller.

Varmeinnstilling	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, vil **E** bli vist. Og komfyrtoppen vil bli slått av.

### **MERK**

Hvis det blir brukt uegnede eller for små kokekar eller ingen kokekar er plassert på kokesonen, vises **U**.


Og etter ett minutt blir den tilsvarende kokesonen slått av.

### **MERK**

Skulle én eller flere kokesoner slå seg av før angitt tid har gått, kan du se i kapittelet "Feilsøking".

### Andre grunner til at en kokesone kan slås av automatisk

Alle kokesoner vil bli slått av hvis væske koker over og renner ut over 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-bryteren  etter at væsken eller kluten har blitt fjernet.

## Restvarmeindikator

Når én kokesone eller komfyrtoppen slås av, vil eventuell restvarme i kokesonene vises med en **H**, **h** (for "hot") på det digitale displayet for de aktuelle kokesonene. Selv etter at kokesonen er slått av, blir restvarmeindikatoren bare slått av etter at kokesonen er kjølnet.

Du kan bruke restvarmen til å tine eller holde mat varm.

### **ADVARSEL**

Så lenge restvarmeindikatoren lyser, finnes det en viss fare for å brenne seg.

### **ADVARSEL**

Hvis strømforsyningen blir brutt, vil symbolet **H**, **h** bli borte, og informasjon om restvarme vil ikke lenger være tilgjengelig.

Det kan imidlertid likevel være mulig å brenne deg. 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 slått ned 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.



# Bruk av komfyrtoppen

## Rengjøring ved oppstart

Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og glassrensmiddel for keramiske koketopper.

### ⚠ ADVARSEL

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

## Kokekar for matlaging med induksjonssoner

Induksjonskomfyrtoppen kan bare slås på når et kokekar med magnetisk bunn plasseres på en av kokesonene. Du kan bruke følgende egnede kokekar.

### Materiale i kokekar

Materiale i kokekar	Egnet
Stål, emaljert stål	Ja
Støpejern	Ja
Rustfritt stål	Hvis merket for induksjon av produsenten
Aluminium, kobber, messing	Nei
Glass, keramikk, porselen	Nei

### 📖 MERK

Kokekar for induksjonskomfyrer er merket som egnet for dette av produsentene.

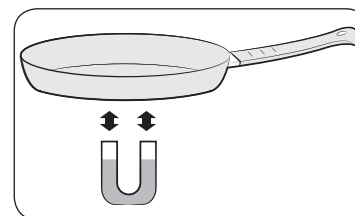
### 📖 MERK

Når kokekar brukes på induksjonskokesoner, kan det komme lyder. Disse lydene er normale.

### 📖 MERK

Kokekar som ikke er i rustfritt stål, er mindre varmeledende enn rustfritt stål. Bruk av kokekar som ikke er i rustfritt stål, forlenger koketiden.

## 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.

### 📖 MERK

Induksjonsoppvarmingen vil kanskje ikke fungere ordentlig på kokekar som ikke inneholder jern der kanten ikke festes til magneten. Dette gjelder også for kokekar som ikke er laget av jern, men der bunnen er jernbelagt.

# Bruk av komfyrtoppen

## Størrelse på kokekar

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.

Kokesoner	Minste tillatte diameter på bunnen av kokekaret
Høyre bakre brenner (145 mm)	100 mm
Høyre fremre brenner (210 mm)	140 mm
Forreste eller bakerste Fleksisone	120 mm
Fleksisone	240 mm (langside), oval, fiskekjele

## 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, materiale og størrelse. Bruk av kokekar i forskjellige størrelser eller materialer kan lage lyder eller vibrasjoner.

### 📖 MERK

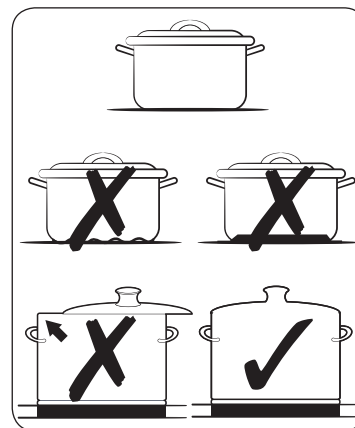
Bruk av lave effektnivåer (1~5) kan føre til klukkelyder.

## Bruk av egnede kokekar

Gode kasseroller gir gode resultater

- Du kan kjenne igjen gode kasseroller på bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig.
- Når du kjøper nye kasseroller, må du være spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen. Produsentene oppgir ofte diameteren ved den øvre kanten.
- Ikke bruk kasseroller med skader i bunnen med skarpe eller ru kanter. Varig oppskraping kan bli resultatet hvis disse kasserollene glir over overflaten.
- Når de er kalde, er kasserollebunnene vanligvis bøyd svakt innover (konkave). De må aldri være bøyd utover (konvekse).
- Hvis du vil bruke en bestemt kasserolletype, for eksempel en trykkoker, sautépanne eller wok, må du følge produsentens veiledning.

## Tips til energisparing

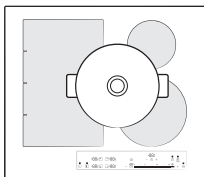


### 📖 MERK

Du kan spare verdifull energi ved å overholde følgende punkter.

- Sett alltid gryter og kasseroller på kokesonen før du slår den på.
- Skitne kokesoner og kasserollebunner øker strømforbruket.
- Legg lokkene godt og rett på grytene og kasserollene slik at de dekker helt når det er mulig.
- Slå av kokesonene før koketiden er slutt for å bruke restvarmen til å holde maten varm eller til tining.

## MERK



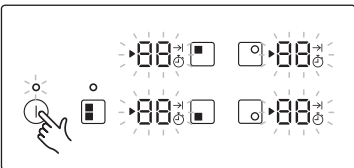
Ikke bruk ett kokekar på både venstre og høyre kokesone.

## Bruke berøringsbryterne

Berøringsbryterne opereres ved at du berører ønsket panel med fingertuppen til riktig display lyser opp eller slukkes, eller til ønsket funksjon aktiveres.

Pass på at du bare berører én bryter når du styrer apparatet. Hvis fingeren din ligger for flatt på panelet, kan også en tilstøtende bryter bli aktivert.

## Slå på apparatet



Apparatet slås på ved hjelp av

**På/Av-bryteren** ①.

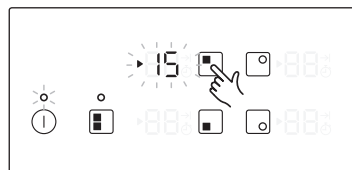
Berør sensoren for **På/Av-bryteren** ① i omtrent 1~2 sekunder.

Det digitale displayet vil vise 88.

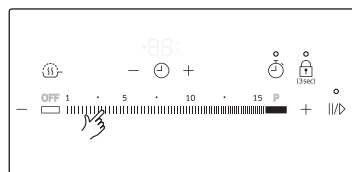
## MERK

Etter at **Av/På-bryteren** ① 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.

## Velge kokesone og varmeinnstilling



1. Du velger kokesone ved å berøre den tilsvarende kokesonesensoren.



2. For innstilling og justering av effektnivået berører du varmeinnstillingssensoren.

## MERK

Standardnivået er angitt til 15 når kokesonen velges.

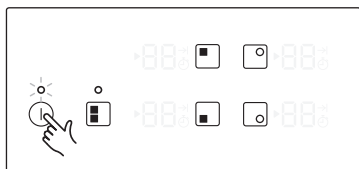
## MERK

Hvis mer enn én sensor trykkes i mer enn 8 sekunder, vil 88 vises på displayet for varmeinnstilling.



# Bruk av komfyrtoppen

## Slå av apparatet



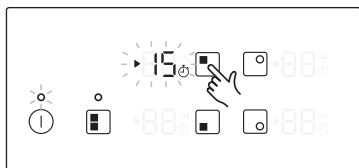
Apparatet slås av ved hjelp av sensoren for **På/Av-bryteren** ①. Berør sensoren for **På/Av-bryteren** ① i omtrent 1~2 sekunder.

### **MERK**

Etter å ha slått av én kokesone eller hele kokeflaten, vil eventuell restvarme vises på de digitale displayene for de ulike kokesonene, i form av en **H**, **h** (to trinn for "hot").

Temperaturen senkes, **H**, **h** forsvinner.

## Hurtigstopp



Du kan slå av en kokesone ved å trykke kokesonesensoren i 2 sekunder.

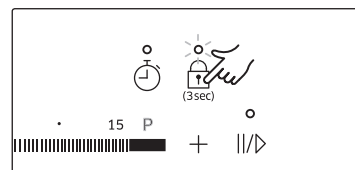
### **MERK**

Hurtigstoppfunksjonen fungerer ikke med Fleksisone-sensoren .

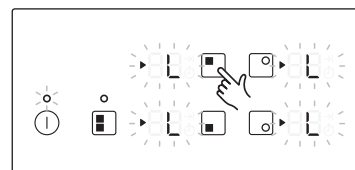
## Bruke barnesikringen

Du kan bruke barnesikringen til å hindre at du slår på en kokesone og aktiverer den uten å mene det. I tillegg kan kontrollpanelet, med unntak av sensoren for **På/Av-bryteren** ① (bare slå av-bryteren) låses for å hindre at innstillingene kan endres uforvarende, for eksempel når du tørker av panelet med en klut.

### Slå barnesikringen på/av



1. Berør **Låsbryteren** i omtrent 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.



2. Berør en kontrollsensoren. **L** vises på displayene for å angi at barnesikring er aktivert.
3. Når du skal slå av barnesikringen, berører du **Låsbryteren** igjen i omtrent 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.

### **MERK**

Uavhengig av strøm på/av aktiveres barnesikringen.

### **MERK**

Du kan bruke låsekontroll under tilberedning. I dette tilfellet må du bruke lås opp eller slå av for å slå av brenneren.



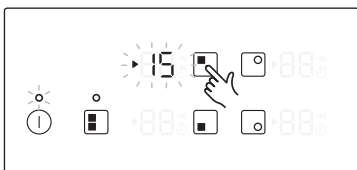
## Tidtaker (nedtelling)

### Bruke tidtakeren som sikkerhetsutkobling:

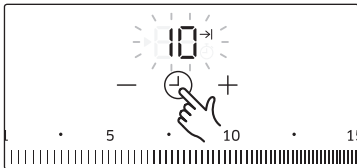
Hvis det er satt en bestemt tid for en kokesone, vil kokesonen slå seg selv av så snart denne tiden er omme. Denne funksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

### Stille inn sikkerhetsutkobling

Kokesonen(e) der du vil bruke sikkerhetsutkoblingen, må være slått på.



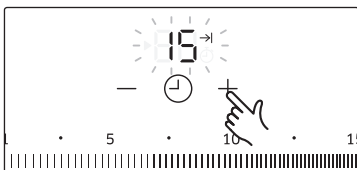
1. Etter at den er slått på, trykk på den korresponderende kokesonen for å aktiverer blinkesignalet for displayet til den korresponderende kokesonen.



2. Trykk på **Tidtakerkontroll** (⊖)-sensoren. Tallet 10 vil bli vist over tidtakerdisplayet.

#### **MERK**

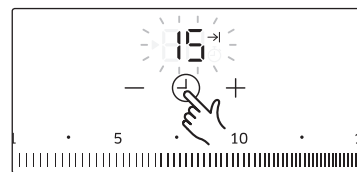
Standardinnstillingen for tidtakeren er 10.



3. Bruk **Tidtakerinnstillingssensor** (+ eller -) til å stille inn ønsket tid, for eksempel 15 minutter. Kokesonen vil da bli slått av automatisk etter 15 minutter. Sikkerhetsutkoblingen er nå aktivert.

#### **MERK**

Tidtakeren kan justeres mellom 1 og 99.



4. Avbryt tidtakerinnstillingene ved å velge riktig brenner og holde inne **Tidtakerkontroll** (⊖)-sensoren i 2 sekunder. Dette vil avbryte brennerens tidtakerinnstillinger med et pip. Hvis du holder nede **Tidtakerkontroll** (⊖)-sensoren i 2 sekunder uten å velge en brenner, avbrytes tidtakerinnstillingene for den sist endrede brenneren.

Du kan vise gjenværende tid for kokesonene ved å bruke **Tidtakerkontroll** (⊖)-sensoren etter å ha valgt brenner.

Den tilsvarende indikatoren vil begynne å blinke langsomt.

Innstillingene tilbakestilles ved hjelp av **Tidtakerinnstillingssensoren** (+ eller -). Etter at den angitte tiden er gått ut, slår kokesonen seg automatisk av. Du får en bekreftelse i form av et lydsignal, og det vises på tidtakerdisplayet.

#### **MERK**

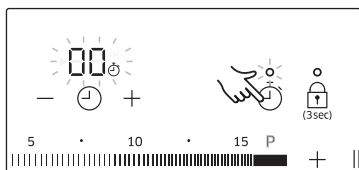
Du kan endre innstillingen raskere ved å berøre og holde inne en av kontrollsensorene + eller - til ønsket verdi er nådd.



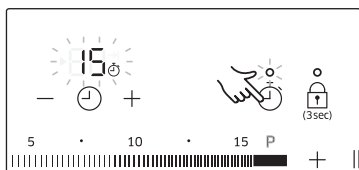
# Bruk av komfyrtoppen

## Tidtaker (opptelling)

For å bruke tidtakeren som teller oppover, må apparatet slås på, men ingen av kokesonene kan bruke tidtakeren som en sikkerhetsutkobling.

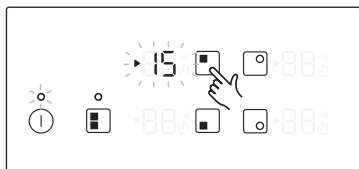


1. Berør **Tidtakerkontroll** -sensoren. vil vises i tidtakerdisplayet.

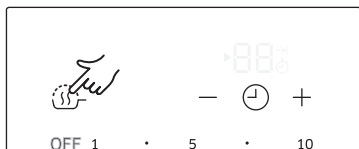


2. Tidtaker som teller oppover-funksjonen aktiveres, og displaynumrene øker over tid. Avbryt tidtakerinnstillingene ved å holde inne **Tidtakerkontroll** -sensoren i 2 sekunder.
3. Du stopper tidtakeren ved å berøre **Tidtaker** -sensoren.

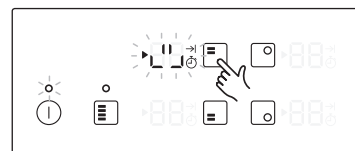
## Bruke hold varm



1. Bruk denne funksjonen til å holde kokt mat varm. Berør sensoren for den korresponderende kokesonen.



2. Bruke **Hold varm** -sensoren.



3. Brennerdisplayet endres og du berører det på nytt for å slå av brenneren.

## Effektøkning

**Effektøkning**-funksjonen **P** gjør mer energi tilgjengelig for hver kokesone. (eksempel: praktisk når du skal koke opp en stor kjele med vann).

Kokesoner	Maks. effektøkningstid
145 mm	+ 10 min
210 mm	+ 10 min
Forreste eller bakerste Fleksi Pluss	+ 10 min
Full Fleksi Pluss	+ 5 min

Etter dette returnerer kokesonene automatisk til effektnivå **15**.

### **MERK**

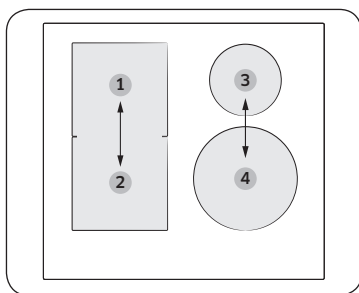
I enkelte omstendigheter kan effektøkningfunksjonen bli deaktivert automatisk for å beskytte de interne elektroniske komponentene i komfyrtoppen. Det er for eksempel umulig å få maksimal effekt på bakre og forreste Fleksisone samtidig.





## Strømstyring

Kokesonene har et tilordnet maksimalt effektnivå. Hvis dette effektnivået overstiges ved å slå på **Effektøkings P** funksjonen for en kokesone, reduserer strømstyringen automatisk varmeinnstillingen for kokesonen.



- Nr. 1 og 2 er koblet i par
  - Nr. 3 og 4 er koblet i par
- Indikatoren for denne kokesonen veksler i noen sekunder mellom angitte varmeinnstillingen og den høyest mulige varmeinnstillingen. Deretter skifter indikatoren fra den angitte varmeinnstillingen til den høyest mulige varmeinnstillingen.

## Pause

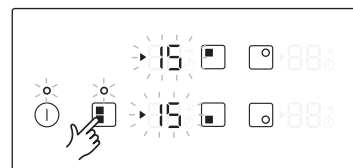
**Pause** ||▷-funksjonen setter alle kokesonene på lav strømstilling samtidig, og deretter tilbake til den tidligere angitte varmeinnstillingen. Denne funksjonen kan brukes til å raskt avbryte og deretter fortsette kokeprosessen, hvis du f.eks. vil ta en telefon.

Når **Pause** ||▷-funksjonen er aktivert, vil alle berøringssensorene bortsett fra **Pause** ||▷, **Lås** 🔒 og **På/Av-kontroll** ⏻ bli deaktivert. Trykk en gang til på **Pause** ||▷-sensoren for å gjenoppta tilberedningen.

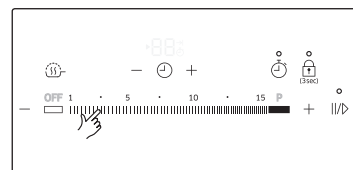
	Kontrollpanel	Skjerm
Å slå på	Berør <b>Pause</b>   ▷	⏻
Å slå av	Berør <b>Pause</b>   ▷	Gå tilbake til tidligere strøm nivå

## Fleksikontroll

Fleksifunksjonen kan styre hele kokesonen på venstre side ved bruk av store kokekar. (eksempel: ovale kokekar, fiskegryte)



1. Berør **Fleksisone-** [ ] sensoren.



2. For innstilling og justering av effektnivået berører du varmeinnstillingssensoren.

### ⓘ MERK

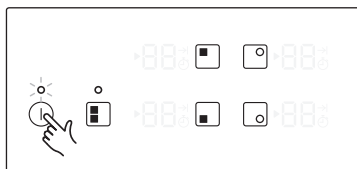
Hvis du berører **Fleksisone**-sensoren under bruk, slås **Fleksisone**-funksjonen av.

### ⓘ MERK

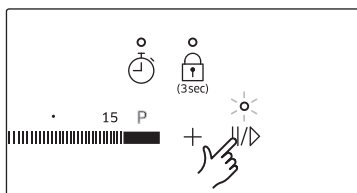
Hvis du berører **Fleksisone**-sensoren mens hver brenner bruker forskjellig nivå, er brenneren stilt inn på høyt nivå.


# Bruk av komfyrtoppen

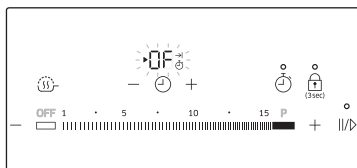
## Lyd på/av



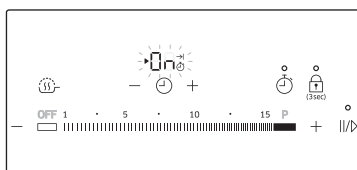
1. Berør sensoren for **På/Av-bryteren**  i omtrent 1~2 sekunder.



2. Berør **Pause** -sensoren i 3 sekunder innen 10 sekunder etter at den ble påslått.



3. Lyden vil slås AV og **OF** vil vises på skjermen.



4. Gjenta prosedyre nr. 1 og nr. 2 for å endre lydinnstillingene. Lyden vil slås PA og **On** vil vises på skjermen.

### **MERK**

Etter at den er påslått, er det umulig å bruke lyd **på/av**-kontrollen 10 sekunder senere.

## Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer

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

Bryterinnstilling	Tilberedningsmetode	Eksempler på bruk
14-15	Oppvarming Sautering Steking	Oppvarming av store mengder væske, koking av nudler, bruning av kjøtt, bruning av gulasj, brasing av kjøtt
8-11	Intensivt 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**

Varmeinnstillingene som vises i tabellen over, er bare en veiledende referanse

### **MERK**

Du vil måtte justere varmeinnstillingene etter bestemte kokekar og matvarer.

# Rengjøring og vedlikehold

## komfyrtopp

### ⚠ ADVARSEL

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

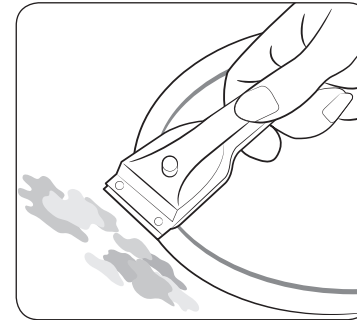
### 📖 MERK

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 glasskokeflaten en gang i uken med et rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.
4. Tørk av den keramiske glassflaten med tilstrekkelige mengder rent vann og gni tørr med en ren klut som ikke loer.

## Inngrodd smuss



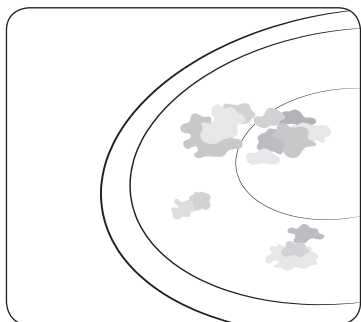
1. Bruk en glasskrape til å fjerne inngrodd sprut og mat som har kokt over.
2. Plasser glasskrapen i spiss vinkel mot den keramiske glassflaten.
3. Fjern smusset ved å skrape med bladet.

### 📖 MERK

Glasskraper og spesialrengjøringsmidler for keramisk glass finnes i spesialbutikker.

# Rengjøring og vedlikehold

## Problematisk smuss



1. Fjern fastbrent sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskrape straks, mens det fortsatt er varmt.

### ⚠ ADVARSEL

Det er fare for at du kan brenne deg når glasskrapen brukes på en varm kokesone:

2. Rengjør komfyrtoppen som normalt når den er avkjølt. Hvis kokesonen som noe har smeltet på, har blitt avkjølt, må du varme den opp igjen for rengjøring.

### 📄 MERK

Skraper eller mørke flekker på den keramiske glassflaten, for eksempel forårsaket av en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Dette skader imidlertid ikke komfyrtoppen funksjonelt.

## Komfyrtoppramme (alternativ)

### ⚠ ADVARSEL

Ikke bruk eddik, sitronsaft eller beleggfjerner på komfyrtopprammen. Da kan det oppstå matte flekker.

1. Tørk rammen med en fuktig klut.
2. Fukt tørkede matrester med en våt klut. Tørk og gni tørr.

### Unngå skader på apparatet

- Ikke bruk komfyrtoppen som arbeidsplate eller som oppbevaringsplass.
- Ikke slå på en kokesone hvis det ikke står kokekar på komfyrtoppen eller hvis kokekaret er tomt.
- Keramisk glass er veldig sterkt og motstandsdyktig, men det er ikke uknuselig. Det kan bli skadet hvis en spesielt skarp eller hard gjenstand faller ned på komfyrtoppen.
- Ikke plasser kasseroller på komfyrtopprammen. Det kan føre til oppskraping og skade på overflaten.
- Unngå å søle etsende væsker, for eksempel eddik, sitronsaft og avskallingsmidler, på komfyrtopprammen. Slike væsker kan forårsake matte flekker.
- Hvis sukker eller en blanding som inneholder sukker, kommer i kontakt med en varm kokesone og smelter, må det renses vekk umiddelbart med en 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.

# Garanti og service

## Vanlige spørsmål og feilsøking

Det kan oppstå en forstyrrelse på grunn av en mindre feil som du selv kan rette ved hjelp av følgende veiledning. Ikke forsøk å gjøre andre reparasjoner hvis følgende instruksjoner ikke hjelper i hvert enkelt tilfelle.

### ⚠ ADVARSEL

Reparasjoner på apparatet må bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere. Feilaktig utførte reparasjoner kan medføre betydelig risiko for brukeren. Hvis apparatet ditt trenger reparasjon, ber vi deg kontakte ditt kundesenter.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke virker?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sikringen i husets ledningsnett er intakt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis sikringene går flere ganger, må du tilkalle elektriker.</li> </ul>
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har aktivert <b>På/Av</b>-bryteren utilsiktet.</li> <li>Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet er riktig slått på.</li> <li>Rengjør kontrollpanelet.</li> </ul>
Hva skal jeg gjøre hvis displayet bortsett fra <b>H</b> , <b>H</b> restvarmeindikatoren, plutselig slukkes?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har aktivert <b>På/Av</b>-bryteren utilsiktet.</li> <li>Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet er riktig slått på.</li> <li>Rengjør kontrollpanelet.</li> </ul>
Hva skal jeg gjøre hvis restvarmeindikatoren ikke vises på displayet etter at kokesonene er slått av	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kokesonen ble bare brukt kort tid, og ble derfor ikke varm nok.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis kokesonen er varm, må du ringe et lokalt kundesenter.</li> </ul>

Informasjonskode	Mulig årsak	Løsning
C0	Sjekk autotilberedingssensoren.	Start apparatet på nytt med På/Av-knappen. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt, og prøv igjen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt servicesenter.
C1	Temperaturen registreres som høyere enn angitt.	
C2	Sjekk autotilberedingssensoren.	
A2	Likestrømsmotoren fungerer ikke på grunn av problemer med kretskortet eller ledningsnettet, eller på grunn av elektrisk forstyrrelse på motorbladet.	
d0	Sensoren har blitt trykket i mer enn 8 sekunder.	Sjekk om sensoren er våt eller trykket. Hvis problemet vedvarer, må du starte apparatet på nytt ved hjelp av På/Av-knappen. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt servicesenter.
F0	Feilen oppstår når det ikke er kommunikasjon mellom hovedkretskort og underkretskort.	Start apparatet på nytt med På/Av-knappen. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt. Hvis problemet vedvarer, bør du kontakte et lokalt servicesenter.
F2	Den berøringsaktiverte kretsen kommuniserer unormalt.	

# Garanti og service

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

Dette kan ha én av følgende mulige forklaringer:

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

Hva skal jeg gjøre hvis displayet  lyser?

Kontroller følgende:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske. Berør **På/Av**-bryteren for å nullstille.
- Hvis det har kommet væske på kontrollpanelet, må du tørke bort væsken.

Hva skal jeg gjøre hvis displayet  lyser?

Kontroller følgende:

- Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk.
- Berør **På/Av**-bryteren for å nullstille etter at komfyrtoppen er kjølt ned.

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 (10 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 veiledningene under:

**Er det en teknisk feil?**

I så fall må du kontakte kundeservice.

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

Noter ned følgende informasjon:

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

Når du ringer, må du vite modellnummer og serienummer på apparatet ditt. Denne informasjonen finnes på typeskiltet, slik:

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

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

- Modell:
- Serienummer:

**Når pådrar du deg utgifter også i garantiperioden?**

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

## Tekniske data

### Tekniske data

Apparatets mål	Bredde	600 mm
	Dybde	520 mm
	Høyde	56 mm
Utskjæringsmål for benkeplaten	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
	Høyde	72 mm
	Hjørneradius	3 mm
Tilkoblingsspenning		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksimal tilkoblet strømbelastning		7,2 kW
Vekt	Netto	12,7 kg
	Brutto	15,5 kg

### Kokesoner

Stilling	Diameter	Av/På
Høyre fremme	210 mm	2200 W / Økning 3200 W
Bakre høyre	145 mm	1400 W / Økning 2000 W
Fleksi front	-	1800 W / Økning 2600 W
Fleksi bak	-	1800 W / Økning 2600 W
Full Fleksi	-	3300 W / Økning 3600 W

### Produktinformasjon

Navn på leverandør	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellidentifikasjon	NZ64K5747BK
Type kokeplate	Innebygd
Oppvarmingsteknologi	Kokesoner og kokeområder med induksjon
Antall kokesoner og/eller kokeområder	3
For runde kokesoner eller kokeområder: diameter på anvendelig overflateområde per elektrisk oppvarmede kokesone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
For ikke-runde kokesoner eller kokeområder: lengde og bredde på anvendelig overflateområde per elektrisk oppvarmede kokesone eller kokeområde (L x B)	20,0 x 38,0 cm
Strømforbruk per kokesone eller kokeområde (EC elektrisk tilberedning)	Ø 21,0 cm : 182,5 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 192,5 Wh/kg
	20,0 x 38,0 cm : 196,7 Wh/kg
Strømforbruk for kokeplaten (EC elektrisk kokeplate)	190,5 Wh/kg

\* Dataene er fastsatt i henhold til standarden EN 60350-2 og kommisjonsregulering (EU) 66/2014.

#### Tips til energisparing

- Sett alltid gryter og kasseroller på kokesonen før du slår den på.
- Skitne kokesoner og kasserollebunner øker strømforbruket.
- Tilberedningstiden kan reduseres ved å bruke en trykkoker.

## HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00799A-03



# Induktioliesi

---

## Käyttöopas

NZ64K5747BK

---



**SAMSUNG**

# Sisällysluettelo

<b>Oppaan käyttäminen</b>	<b>3</b>	Keittoalueen ja lämpötilan valitseminen	17
Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:	3	Virran katkaiseminen laitteesta	18
Mallin nimi ja sarjanumero	3	Pikapysäytys	18
<b>Turvallisuusohjeet</b>	<b>3</b>	Lapsilukon käyttäminen	18
Pakkausmateriaalin hävittäminen	6	Ajastin (aleneva laskutapa)	19
Vanhan laitteen oikeanlainen hävittäminen	6	Ajastin (nouseva laskutapa)	20
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	7	Pidä lämpimänä -toiminnon käyttäminen	20
<b>Lieden asentaminen</b>	<b>7</b>	Tehonlisäyspainike	20
Asentajan turvallisuusohjeet	7	Tehonhallinta	21
Sähköverkkoon kytkeminen	8	Keskeytys	21
Asentaminen työtasolle	9	Flex-painike	21
<b>Osat ja ominaisuudet</b>	<b>11</b>	Äänet käyttöön/pois käytöstä	22
Keittoalueet	11	Suositteltavat ruokakohtaiset asetukset	22
Käyttöpaneeli	12	<b>Puhdistaminen ja ylläpito</b>	<b>23</b>
Osat	12	Liesi	23
Induktiolämmitys	12	Kevyt liika	23
Laitteen tärkeimmät toiminnot	13	Vaikea liika	23
Turvakatkaisu	14	Ongelmalika	24
Jälkilämmön ilmaisin	14	Lieden kehys (valinnainen)	24
Lämpötilantunnistin	14	Laitteen vaurioitumisen välttäminen	24
<b>Lieden käyttäminen</b>	<b>15</b>	<b>Takuu ja huolto</b>	<b>25</b>
Ensimmäinen puhdistuskerta	15	Usein kysytyt kysymykset ja vianmääritys	25
Induktiokeittoalueille tarkoitetut valmistusastiat	15	Huolto	26
Soveltuvuustesti	15	<b>Tekniset tiedot</b>	<b>27</b>
Astioiden koko	16	Tekniset tiedot	27
Käyntiäänet	16	Keittoalueet	27
Oikeanlaisten astioiden käyttäminen	16	Tuotetiedot	27
Kosketuspainikkeiden käyttäminen	17		
Virran kytkeminen laitteeseen	17		

## Oppaan käyttäminen

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

### Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

#### VAROITUS

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.

#### HUOMIO

Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **pieniä henkilö- ja omaisuusvahinkoja**.

#### HUOMIO

Noudata liettä käyttäessäsi näitä turvallisuuteen liittyviä perusohjeita, jotta voisit välttyä tulipaloilta, räjähdyksiltä, sähköiskuilta tai henkilövahingoilta.

#### HUOM.

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia ja muita tietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

### Mallin nimi ja sarjanumero

Mallin nimi ja sarjanumero on merkitty keittotason alle.

Kirjoita tiedot muistiin myöhempää käyttöä varten tai kiinnitä toinen (laitteen päällä oleva) tuotetarra tälle sivulle.

Mallin nimi \_\_\_\_\_

Sarjanumero \_\_\_\_\_

## Turvallisuusohjeet

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

### VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Laite täytyy voida irrottaa verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

**Jos laitteen pinta lohkeilee, katkaise laitteesta virta sähköiskujen välttämiseksi.**

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

## Turvallisuusohjeet

Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Laitetta ei saa puhdistaa höyrypesurilla.

Älä aseta liedен päälle metalliesineitä, esimerkiksi veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kattilankansia, sillä ne saattavat kuumentua.

Sammuta aina käytön jälkeen virta virtapainikkeesta äläkä luota kattilantunnistimeen.

Älä puhdistu liedен lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa ja lasi voi mennä rikki.

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

**Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Lieden sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.**

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

**Rasvan tai öljyn kuumentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.**

**ÄLÄ MILLOINKAAN** yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

**Tulipalon vaara: älä säilytä tavaroita keittopinnoilla.**

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

## **HUOMIO**

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

Laitetta saa huoltaa vain pätevä teknikko. Epäpätevien henkilöiden tekemät korjaukset voivat aiheuttaa henkilövahinkoja tai vaurioittaa laitetta. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoja ja mitätöidä takuun.

Uppoasennettuja laitteita saa käyttää vain, jos ne on asennettu asiaankuuluvat standardit täyttäviin kaappeihin tai työpisteisiin. Näin varmistetaan turvallisuussäädösten vaatima riittävä sähköeristys.

Jos laite ei toimi oikein tai jos siihen ilmestyy murtumia tai halkeamia:

- sammuta kaikki keittoalueet
- irrota liesi verkkovirrasta
- ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Jos keittotaso murtuu, sammuta laite sähköiskujen välttämiseksi. Älä käytä liettä, ennen kuin sen lasipinta on vaihdettu.

Älä käytä liettä alumiinifolion tai alumiinifolioon tai -astiaan pakattujen ruokien tai pakasteiden lämmittämiseen.

Paistinpannun pohjan ja liedon väliin jäävä vesi saattaa höyrystyä ja väliin voi muodostua painetta. Tällöin paistinpannu saattaa hypähtää.

Varmista aina, että keittolevy ja paistinpannun pohja ovat kuivia.

Keittoalueet kuumenevat ruoanlaiton aikana.

Pidä pienet lapset aina poissa laitteen lähetyviltä.

Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta vaaratilanteiden välttämiseksi.

Tätä laitetta saa käyttää vain tavalliseen keittämiseen ja paistamiseen kotiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai teollisuuskäyttöön.

Älä milloinkaan käytä liettä huoneen lämmittämiseen.

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

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

## Turvallisuusohjeet

Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.

Pidä käyttöpaneeli aina puhtaana ja kuivana.

Älä milloinkaan aseta tulenarkoja aineita tai esineitä liedon päälle. Ne voivat aiheuttaa tulipalon.

Laitte saattaa aiheuttaa palovammoja, jos sitä käytetään huolimattomasti.

Sähkölaitteiden johdot eivät saa osua liedon kuumalle pinnalle eivätkä kuumiin valmistusastioihin.

Älä käytä liettä vaatteiden kuivaamiseen.

Sydämentahdistajien ja implanttien käyttäjien on pidettävä ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä induktiokeittoalueilta, kun ne ovat käynnissä. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä tahdistajan valmistajaan tai lääkäriin. (Koskee vain induktioliesimalleja.)

Älä korjaa, pura tai muuntele laitetta itse.

Sammuta laite aina ennen sen puhdistamista.

Puhdista liesi tässä oppaassa annettujen puhdistus- ja hoito-ohjeiden mukaisesti.

### Pakkausmateriaalin hävittäminen

#### **VAROITUS**

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

### Vanhan laitteen oikeanlainen hävittäminen

#### **VAROITUS**

Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei aiheuttaisi vaaratilanteita. Pyydä pätevää sähkötekniikkaa irrottamaan laite verkkovirrasta ja poistamaan laitteen johto.

Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.

Saat paikallisilta viranomaisilta tietoja jätteiden keräyspäivistä ja kierrätyspisteistä.

## Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



### (Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

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

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

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

Saat lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACHista, osoitteesta [samsung.com/uk/aboutsamsung/samungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/samungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## Lieden asentaminen

### VAROITUS

Varmista, että laitteen asentaa ja maadoittaa pätevä sähkötekniikko. Noudata tätä ohjetta. Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat vääränlaisesta asennuksesta. Tekniset tiedot ovat tämän oppaan lopussa.

### Asentajan turvallisuusohjeet

- Sähköasennuksessa on käytettävä laitetta, jonka avulla tämän kodinkoneen voi irrottaa verkkovirrasta kaikista johtimista, ja katkaisimen aukon on oltava vähintään 3 mm. Oikeanlaisia eristyslaitteita ovat esimerkiksi linjansuojakatkaisimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet tulee irrottaa liitännästä), maavuotokatkaisimet ja kontaktorit.
- Laitteen paloturvallisuus vastaa standardia EN 60335 - 2 - 6. Laite voidaan asentaa paikkaan, jossa sen toisella puolella on korkea kaappi tai seinä.
- Asennuksen on suojattava laitetta iskuiltä.
- Keittiöyksikön, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.
- Kosteussuojauksen vuoksi kaikki leikatut pinnat on tiivistettävä asianmukaisella tiivisteellä.
- Laatoitetuilla työtasoilla liedan alustan liitokset on täytettävä kokonaan laastilla.
- Luonnonkivi-, keinokivi- ja keraamisilla pinnoilla jouset on kiinnitettävä paikoilleen asianmukaisella keinohartilla tai yhdistelmäliimalla.
- Varmista, että tiiviste asettuu työpintaa vasten ilman aukkoja. Ylimääräistä silikonitiivistettä ei saa käyttää, sillä tämä vaikeuttaa irrottamista, jos laite täytyy huoltaa.
- Liesi irrotetaan painamalla se ulos alhaaltapäin.
- Lieden alle voidaan asentaa levy.
- Työtason ja sen alla olevan yksikön etuosan välistä ilmanvaihtoaukkoa ei saa peittää.

# Lieden asentaminen

## Sähköverkkoon kytkeminen

Ennen kytkemistä on tarkistettava, että laitteen nimellijännite eli arvokilvessä mainittu jännite vastaa verkon jännitettä. Arvokilpi on lieден kotelon alaosassa.

### ⚠ VAROITUS

Katkaise piiristä virta ennen johtojen kytkemistä piiriin.

Vastuksen jännite on AC 230 V~. Laite toimii hyvin myös verkoissa, jotka käyttävät jännitteitä AC 220 V~ tai AC 240 V~. Liesi on kytkettävä verkkovirtaan laitteella, jonka avulla liesi voidaan irrottaa verkkovirrasta kaikista johtimista, ja katkaisimen aukon on oltava vähintään 3 mm. Oikeanlaisia laitteita ovat esimerkiksi automaattinen linjansuojakatkaisin, maavuotokatkaisin tai sulake.

### ⚠ VAROITUS

Johdon liitäntöjen on oltava säännösten mukaisia ja liitinten ruuvit tulee kiristää tiiviisti.

### ⚠ VAROITUS

Kun liesi on kytketty verkkovirtaan, varmista, että kaikki keittoalueet ovat käyttövalmiita asettamalla jokainen vuorollaan suurimmalle teholle. Käytä tarkoitukseen soveltuvia valmistusastiota.

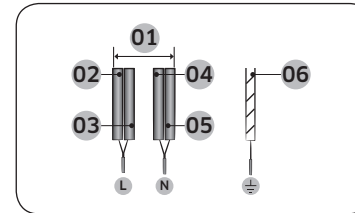
### ⚠ VAROITUS

Ota rakennuksen liitännän ja laitteen vaihe-neutraali-jakauma huomioon. Muutoin osat voivat vaurioitua.

Takuu ei kata vääränlaisesta asennuksesta aiheutuvia vahinkoja.

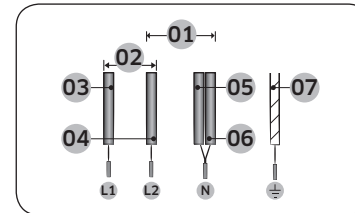
### ⚠ VAROITUS

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.



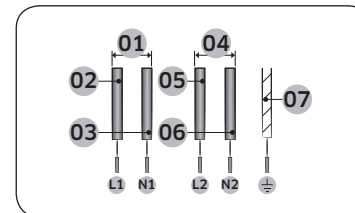
1 N~ (32 A)

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



2 N~ (16 A): Erotta kaksivaihejohdot (L1 ja L2) ennen kytkemistä.

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



2 x 1 N~ (16 A): Erotta johtimet ennen kytkentää.

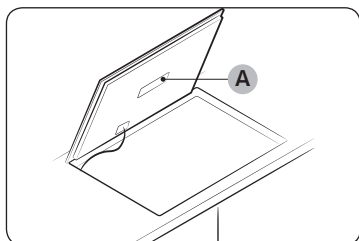
01	220-240 V ~	05	Musta
02	Ruskea	06	Harmaa
03	Sininen	07	Vihreä/ Keltainen
04	220-240 V ~		

### ⚠ VAROITUS

Sähköasennuksessa on noudatettava liitäntöjen läheltä löytyvää kytkentäkaaviota.



## Asentaminen työtasolle



A. Sarjanumero

### **HUOM.**

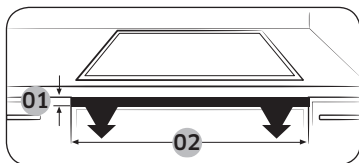
Merkitse laitteen arvokilvessä oleva sarjanumero muistiin ennen asennusta. Numeroa tarvitaan huoltopyyntöjen yhteydessä, eikä se ole näkyvillä asennuksen jälkeen, sillä arvokilpi jää laitteen alle.

### **HUOM.**

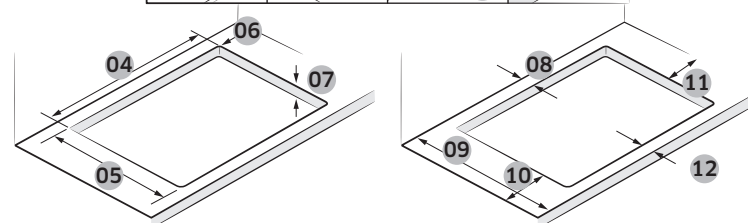
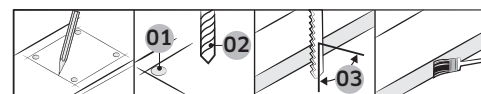
Kiinnitä erityistä huomiota vähimmäistila- ja etäisyysvaatimuksiin.

### **HUOM.**

Lieden pohjassa on puhallin. Jos liedessä on laatikko, siinä ei tulisi säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat vaurioittaa puhallinta tai haitata laitteen jäähtytystä, jos puhallin pääsee imemään ne sisäänsä.



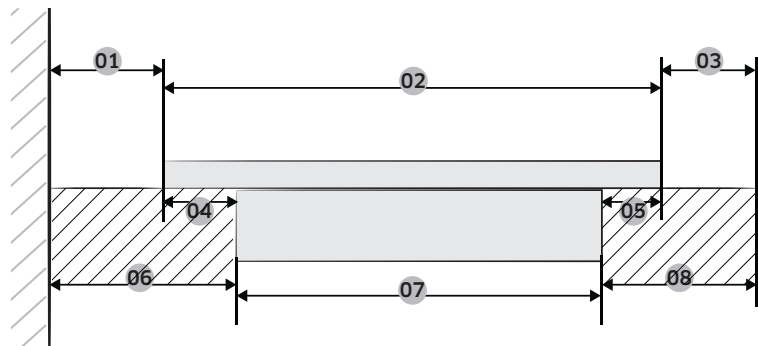
Nro	Selite	Koko
01	Ilmanvaihtoaukon korkeus	Väh. 2 mm
02	Ilmanvaihtoaukon leveys	560 mm



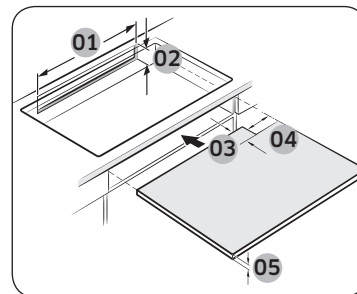
Nro	Selite	Koko
01	Tarkista kohta 4	
02	Poranterän halkaisija	Ø 6
03	Oikea katkaisukulma	90°
04	Leikkausleveys	560±1 mm
05	Leikkaussyvyys	490±1 mm
06	Kaaren koko	R3
07	Pöydän paksuus	Enint. 50 mm, Väh. 20 mm
08	Pöydän pään ja leikkauskohdan välinen etäisyys (takana)	Väh. 60 mm
09	Pöydän syvyys	Väh. 600 mm
10	Pöydän pään ja leikkauskohdan välinen etäisyys (vasemmalla)	Väh. 60 mm
11	Pöydän pään ja leikkauskohdan välinen etäisyys (oikealla)	Väh. 60 mm
12	Pöydän pään ja leikkauskohdan välinen etäisyys (edessä)	Väh. 50 mm

# Lieden asentaminen

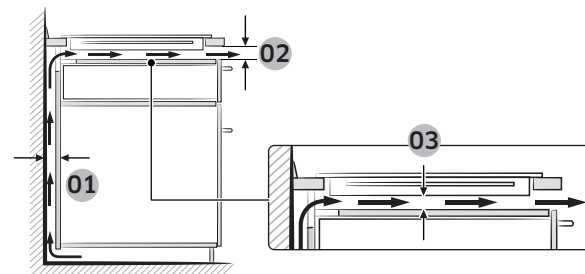
Lieden asentaminen



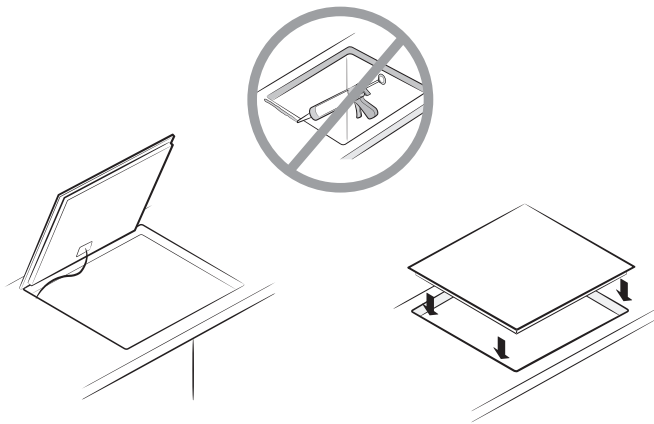
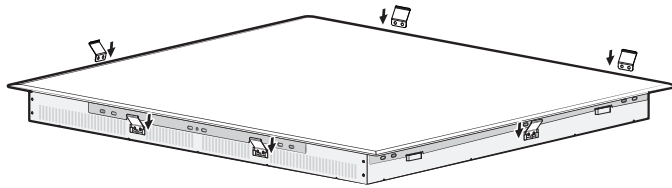
Nro	Selite	Koko
01	Seinän ja induktiolieden välinen etäisyys	Väh. 40 mm
02	Induktiolieden syvyys	520 mm
03	Induktiolieden ja pöydän pään välinen etäisyys	Väh. 40 mm
04	Lasin ja keittotason välinen etäisyys	25 mm
05	Lasin ja keittotason välinen etäisyys	15 mm
06	Seinän ja keittotason välinen etäisyys	Väh. 60 mm
07	Keittotason syvyys	480 mm
08	Keittotason ja pöydän pään välinen etäisyys	Väh. 50 mm



Nro	Selite	Koko
01	Takaosan ilmanvaihtoaukon leveys	Väh. 550 mm
02	Takaosan ilmanvaihtoaukon korkeus	Väh. 35 mm
03	Virtajohdon tilan syvyys	Enint. 65 mm
04	Virtajohdon tilan leveys	Enint. 100 mm
05	Suojalistan korkeus	Väh. 5 mm

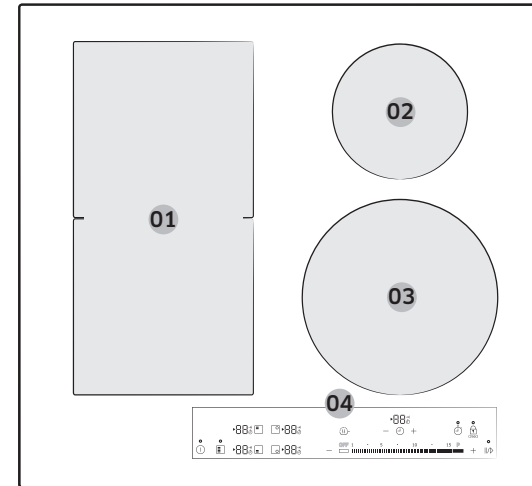


Nro	Selite	Koko
01	Ilmanvaihtoaukon koko	Väh. 20 mm
02		Väh. 2 mm
03		Väh. 20 mm



## Osat ja ominaisuudet

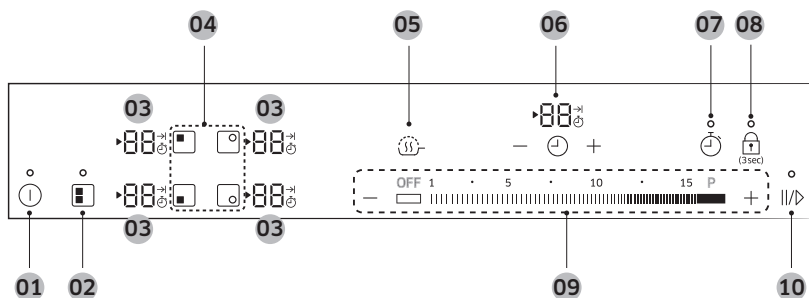
### Keittoalueet



01	3300 W:n induktio-Flex-alue 3600 W:n tehonlisäyksellä
02	1400 W:n induktiokeittoalue 2000 W:n tehonlisäyksellä
03	2200 W:n induktiokeittoalue 3200 W:n tehonlisäyksellä
04	Käyttöpaneeli

# Osat ja ominaisuudet

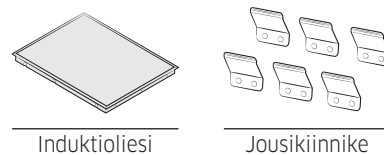
## Käyttöpaneeli



01	Virtakytkin
02	Flex-alueen painike
03	Lämpöasetusten ja jälkilämmön ilmaisimet
04	Keittoalue -painike
05	Pidä lämpimänä -painike
06	Ajastus ja ilmaisin (aleneva laskutapa) -painike
07	Ajastus (nouseva laskutapa) -painike
08	Lukitus -painike
09	Lämpöasetus -painike
10	Keskeytä ja Jatka -painike

Osat ja ominaisuudet

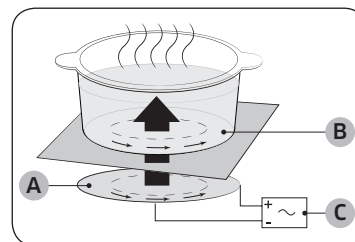
## Osat



Induktioliesi

Jousikiinnike

## Induktiolämmitys



- A. Induktiokela
- B. Indusoitu virta
- C. Elektroniset piirit

- **Induktiolämmityksen toimintatapa:**  
Kun asetat keittoastian keittoalueelle ja käynnistät induktiolieden, lieden elektroniset piirit siirtävät "indusoitua virtaa" valmistusastian pohjaan, jolloin astian lämpötila nousee välittömästi.
- **Nopeuttaa keittämistä ja paistamista:**  
Koska paistinpannu lämmitetään suoraan lasin sijaan, järjestelmän teho on muita järjestelmiä parempi, sillä lämpöä ei mene hukkaan. Suurin osa käytetystä energiasta muuttuu lämmöksi.

## Laitteen tärkeimmät toiminnot

- **Lasikeraaminen keittopinta:** Liedessä on keraamisia pikakeittoalueita.
- **Kosketuspainikkeet:** Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla.
- **Helppo puhdistaminen:** Sileä lasikeraaminen keittotasoa on helppo puhdistaa.
- **Virtapainike:** Virtapainike on erillinen pääkatkaisin verkkovirralla. Tämän painikkeen koskettaminen joko kytkee virran laitteeseen tai katkaisee sen kokonaan.
- **Ohjaus- ja toimintoilmaisimet:** Digitaaliset näytöt ja merkkivalot antavat tietoja asetuksista ja käytössä olevista toiminnoista sekä keittoalueen jälkilämmöstä.
- **Turvakatkaisin:** Turvakatkaisin varmistaa, että kaikki keittoalueet sammuvat automaattisesti tietyn ajan jälkeen, jos asetusta ei ole muutettu.
- **Tehonlisäystoiminto P:** Käytä tätä toimintoa, jos haluat kuumentaa pannun nopeammin kuin suurimmalla teholla IS. (Näytössä näkyy P.)
- **Automaattinen kattilantunnistin:** Jokaisella keittoalueella on automaattinen kattilantunnistinjärjestelmä, joka on kalibroitu niin, että se tunnistaa sellaisen kattilan tai pannun, jonka halkaisija on jonkin verran keittoaluetta pienempi. Kattila tai pannu on aina asetettava keittoalueen keskelle. Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia valmistusastioita.

- **Digitaalinäytöt:**
  - **IS, P:** valitut lämpöasetukset
  - **H:** jälkilämpö (pidä kuumana)
  - **h:** jälkilämpö
  - **L:** lapsilukko on käytössä
  - **d0:** ilmoitus, kun kosketuspainiketta on koskettu yli 8 sekuntia.
  - **1:** ilmoitus, kun liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön vuoksi. (Esimerkki: tyhjien astioiden käyttäminen liedellä.)
  - **4:** keittoalueella on vääränlainen tai liian pieni astia tai astiaa ei ole asetettu lainkaan keittoalueelle.
- **Pidä lämpimänä 00:** Käytä tätä toimintoa pitämään valmistettu ruoka lämpimänä. Näytössä näkyy 00.
- **Keskeytyks II/D:** Käytä tätä toimintoa, jos haluat kytkeä kaikki keittoalueet päälle alhaisella teholla. (Esimerkki: jotta voisit vastata puhelimeen.) Näytössä näkyy II/D.
- **Flex-alueen painike 8:** Käytä tätä toimintoa laajentamaan keittoaluetta niin, että se kattaa koko vasemman puolen.
- **Flex-alue:** Flex-alue on suuri, suorakaiteen muotoinen alue, joka on suunniteltu useamman ruokalajin valmistamiseen.
- **Pikapysäytys:** Tällä asetuksella voit lopettaa ruoanvalmistuksen helposti ja nopeasti yhdellä kosketuksella.



# Osat ja ominaisuudet

## Turvakatkaisu

Jos jotakin keittoaluetta ei sammuteta tai sen lämpöasetusta ei säädetä pitkään aikaan, alue sammuu itsestään.

Mahdollisen jälkilämmön merkinä on **H**, **h** ("hot") keittoalueen digitaalinäytössä. Keittoalueet sammuvat itsestään alla mainittujen aikojen kuluttua:

Lämpöasetus	Sammutus
1-3	6 tunnin kuluttua
4-6	5 tunnin kuluttua
7-9	4 tunnin kuluttua
10-15	1,5 tunnin kuluttua

### HUOM.

Jos liesi on ylikuumentunut epänormaalin käytön takia, näytössä näkyy . Liesi sammuu.

### HUOM.

Keittoalueella on vääränlainen tai liian pieni astia tai astiaa ei ole asetettu lainkaan, jolloin näytössä näkyy . Keittoalue sammutetaan automaattisesti minuutin kuluttua.

### HUOM.

Jos yksi tai useampi keittoalue sammuu ennen mainittua aikaa, katso Vianmääritys-osiota.

## Muita syitä, joiden vuoksi keittoalue sammuu itsestään

Kaikki keittoalueet sammuvat itsestään, jos vettä kiehuu yli ja roiskuu käyttöpaneeliin. Virta katkaistaan automaattisesti myös silloin, kun käyttöpaneelin päälle asetetaan kostea liina. Molemmissa tapauksissa laite on käynnistettävä uudelleen **Virtakytkin** -painikkeella, kun neste tai liina on poistettu.

## Jälkilämmön ilmainen

Kun yksittäinen keittoalue tai liesi on sammutettu, jälkilämmön merkinä on **H**, **h** ("hot") kyseisten keittoalueen digitaalinäytössä. Keittoalueen sammuttamisen jälkeenkin jälkilämmön ilmainen sammuu vasta, kun keittoalue on jäähtynyt. Voit käyttää jälkilämpöä ruoan sulattamiseen tai lämpimänä pitämiseen.

### VAROITUS

Niin kauan kuin jälkilämmön ilmainen palaa, alue voi aiheuttaa palovammoja.

### VAROITUS

Jos virransyöttö katkeaa, **H**, **h**-merkki sammuu eivätkä tiedot jälkilämmöstä ole enää käytettävissä. Keittoalueelta voi silti edelleen saada palovammoja. Vahinkojen välttämiseksi lieden lähetyvillä tulee aina olla varovainen.

## Lämpötilantunnistin

Jos jonkin keittoalueen lämpötila jostakin syystä nousee yli turvarajan, alueen lämpötilaa lasketaan automaattisesti.

Kun olet lopettanut lieden käytön, jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, kunnes liesi jäähtyy. Kun lieden elektroniset osat saavuttavat tietyn lämpötilan, puhallin sammutetaan automaattisesti.



# Lieden käyttäminen

## Ensimmäinen puhdistuskerta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kostealla liinalla ja lasikeraamisen keittopinnan puhdistusaineella.

### ⚠ VAROITUS

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vaurioitua.

## Induktiokeittoalueille tarkoitetut valmistusastiat

Induktioliesi voidaan käynnistää vain silloin, kun keittoalueella käytetään magneettipohjaista valmistusastiaa. Voit käyttää seuraavanlaisia astioita:

### Astian materiaali

Astian materiaali	Soveltuu
Teräs ja emaloitu teräs	Kyllä
Valurauta	Kyllä
Ruostumaton teräs	Jos valmistaja on merkinnyt tuotteen asianmukaisesti
Alumiini, kupari ja messinki	Ei
Lasi, keramiikka ja posliini	Ei

### 📖 HUOM.

Induktioliedelle soveltuvat astiat ovat valmistajan asianmukaisesti merkitsemiä.

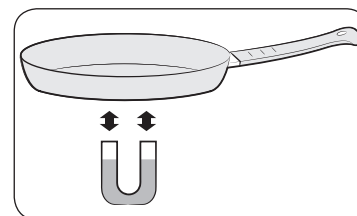
### 📖 HUOM.

Valmistusastioista saattaa kuulua ääntä, kun niitä käytetään induktiokeittoalueilla. Äänet ovat normaaleja.

### 📖 HUOM.

Muusta kuin ruostumattomasta teräksestä valmistettujen valmistusastioiden lämmönjohtokyky on huonompi. Muusta kuin ruostumattomasta teräksestä valmistettujen astioiden käyttö pidentää valmistusaikaa.

## Soveltuvuustesti



Astia soveltuu induktioliedellä käytettäväksi, jos magneetti tarttuu sen pohjaan ja jos astian valmistaja on merkinnyt sen induktioliedelle soveltuvaksi.

### 📖 HUOM.

Ruoanvalmistus induktiolla muita kuin rautaisia, magneettiin tarttumattomia tai rautapohjaisia valmistusastioita käyttäen ei saata onnistua.

# Lieden käyttäminen

## Astioiden koko

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti astioiden pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka. Astian pohjan magneettisen osan halkaisijan on oltava vähintään tietyn kokoinen keittoalueesta riippuen.

Keittoalueet	Astian pohjan vähimmäishalkaisija
Oikeanpuoleinen taka-alue (145 mm)	100 mm
Oikeanpuoleinen etualue (210 mm)	140 mm
Etu- tai takaosan Flex-alue	120 mm
Flex-alue	240 mm (pitkän reunan mitta), soikea, kalavuoka

## Käyntiäänet

Jos kuulet...

- **Rätinä:** valmistusastiat on valmistettu erilaisista materiaaleista.
- **Vihellystä:** käytät useampaa kuin kahta keittoaluetta ja astiat on valmistettu erilaisista materiaaleista.
- **Hurinaa:** käytät korkeita tehotasoja.
- **Naksutusta:** sähköjä kytketään.
- **Vihellystä tai hurinaa:** puhallin on käynnissä.

Nämä äänet ovat normaaleja eivätkä tarkoita, että laitteessa olisi vikaa.

### ⚠ VAROITUS

Älä käytä erikokoisia tai eri materiaaleista valmistettuja astioita. Erikokoisten tai erilaisista materiaaleista valmistettujen valmistusastioiden käyttäminen samanaikaisesti saattaa aiheuttaa ääniä ja tärinää.

### 📖 HUOM.

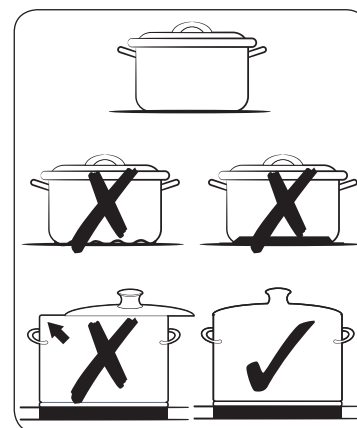
Alhaisten tehotasojen (1-5) käyttäminen voi aiheuttaa naksahduksia.

## Oikeanlaisten astioiden käyttäminen

Mitä parempilaatuisia astioita käytät, sitä parempiin tuloksiin pääset.

- Tunnistat soveltuvat astiat niiden pohjista. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Kun ostat uusia astioita, kiinnitä erityistä huomiota pohjan halkaisijaan. Valmistajat ilmoittavat usein vain yläreunan läpimitan.
- Älä käytä pannuja, joiden pohja on vaurioitunut tai joissa on epätasaisia reunoja tai särmiä. Jos tällaisia pannuja liikutellaan liedenn pinnalla, pinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Kylminä pannujen pohjat ovat normaalisti hieman koveria. Ne eivät saisi milloinkaan olla kuperia.
- Jos haluat käyttää jotakin erikoista astiaa, esimerkiksi painekeitintä, haudutuspannua tai wokkipannua, noudata astian valmistajan antamia ohjeita.

## Energiansäästövinikit



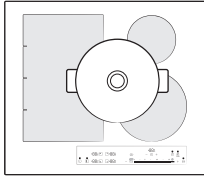
### 📖 HUOM.

Voit säästää energiaa ottamalla seuraavat seikat huomioon.

- Aseta kattilat ja pannut kohdalleen aina ennen keittoalueen käynnistämistä.
- Likaiset keittoalueet ja pannujen pohjat lisäävät sähkönkulutusta.
- Aseta kannet kattiloiden ja pannujen päälle tiiviisti aina, kun mahdollista.
- Sammuta keittoalue ennen valmistusajan päättymistä ja käytä jälkilämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen ja sulattamiseen.



## HUOM.



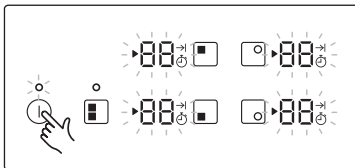
Älä käytä yhtä valmistusastiaa samanaikaisesti sekä oikealla että vasemmalla keittoalueella.




## Kosketuspainikkeiden käyttäminen

Käytä kosketuspainikkeita koskettamalla haluamaasi painiketta sormen kärjellä, kunnes haluamasi näytöt syttyvät tai sammuvat tai haluamasi toiminto aktivoituu.

Muista koskettaa vain yhtä painiketta kerrallaan, kun käytät laitetta. Jos sormesi painuu liian leveästi käyttöpaneelille, myös viereinen painike saattaa aktivoitua.

## Virran kytkeminen laitteeseen

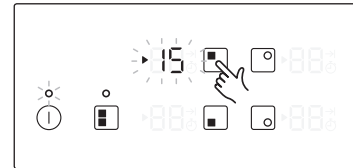


Laitte käynnistetään **Virtakytkin**  -painikkeella.  
Pidä **Virtakytkin**  -painiketta painettuna noin 1-2 sekuntia.  
Digitaalisessa näytössä näkyy .

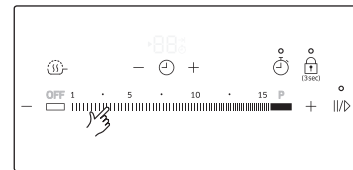
## HUOM.

Kun laite on käynnistetty **Virtakytkin**  -painikkeella, lämpöasetus on valittava noin 20 sekunnin sisällä. Muutoin laitteen virta katkeaa itsestään turvallisuussyistä.

## Keittoalueen ja lämpötilan valitseminen



1. Valitse keittoalue koskettamalla haluamasi keittoalueen painiketta.




2. Aseta tehotaso koskettamalla Lämpöasetus -painiketta.

## HUOM.

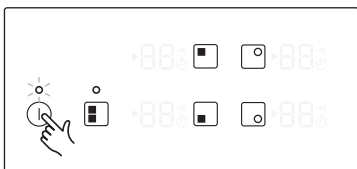
Oletustaso on 15 keittoaluetta valittaessa.

## HUOM.

Jos painat useampaa kuin yhtä painiketta yli 8 sekuntia,  ilmestyy lämpöasetusnäyttöön.

# Lieden käyttäminen

## Virran katkaiseminen laitteesta

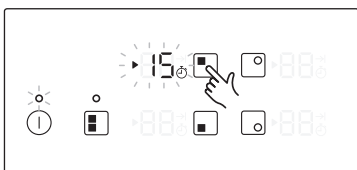


Laitteen virta katkaistaan kokonaan **Virtakytkin** (I) -painikkeella. Pidä **Virtakytkin** (I) -painiketta painettuna noin 1-2 sekuntia.

### **HUOM.**

Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittopinta on sammutettu, kyseisen alueen digitaalinäytössä näytetään jälkilämmön merkinä **H**, **h** ("hot", kuuma). Kun lämpötilaa alennetaan, **H**, **h** häviää.

## Pikapysäytys



Sammuta keittoalue painamalla sen painiketta 2 sekuntia.

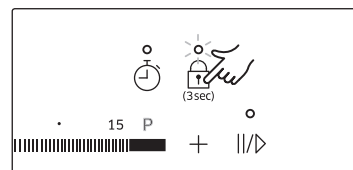
### **HUOM.**

Pikapysäytystoiminto ei toimi Flex-alueen painikkeen (E) kanssa.

## Lapsilukon käyttäminen

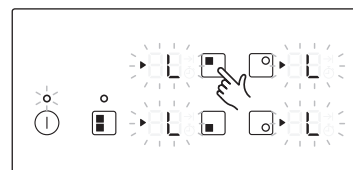
Lapsilukon avulla voit estää keittoalueen tahattoman käynnistämisen ja keittopinnan aktivoiminnan. Käyttöpaneeli voidaan lukita **Virtakytkin** (I) -painiketta (vain sammutus) lukuun ottamatta. Näin estetään asetusten tahaton muuttaminen esimerkiksi käyttöpaneelia pyyhittäessä.

## Lapsilukon ottaminen käyttöön ja pois käytöstä



1. Pidä **Lukitus** (L) -painiketta painettuna noin 3 sekuntia.

Laite vahvistaa asetuksen äänimerkillä.



2. Kosketa mitä tahansa painiketta. Näytössä näkyy **L** merkinä siitä, että lapsilukko on käytössä.
3. Kun haluat ottaa lapsilukon pois päältä, pidä **Lukitus** (L) -painiketta uudelleen painettuna 3 sekuntia. Laite vahvistaa asetuksen äänimerkillä.

### **HUOM.**

Lapsilukko otetaan käyttöön, olipa laite käynnissä tai ei.

### **HUOM.**

Voit käyttää **Lukitus** -toimintoa ruoanlaiton aikana. Tällöin voit sammuttaa alueen joko lukituksen vapautuspainikkeesta tai sammutuspainikkeesta.

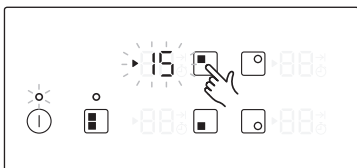
## Ajastin (aleneva laskutapa)

Ajastimen käyttäminen turvakatkaisimena:

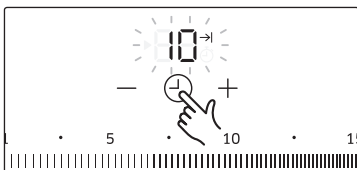
Jos keittoalueelle asetetaan määräaika, se sammuu automaattisesti tämän ajan kuluttua. Tätä toimintoa voidaan käyttää samanaikaisesti usealle keittoalueelle.

### Turvakatkaisun asettaminen

Jos haluat asettaa turvakatkaisun jollekin keittoalueelle, sen tulee olla käynnissä.



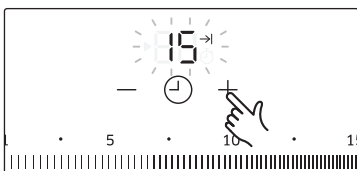
1. Kun keittoalue on käynnissä, aktivoi sen valomerkki koskettamalla sen valintapainiketta.



2. Paina **Ajastus -** -painiketta. Numero 10 näytetään ajastinnäytön yläpuolella.

#### **HUOM.**

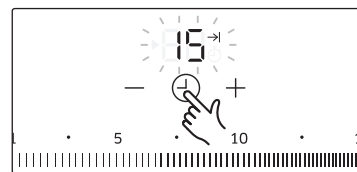
Ajastimen oletusasetus on 10.



3. Aseta **Ajastuksen asettaminen** -painikkeella (+ tai -) haluamasi automaattinen katkaisuaika, esimerkiksi 15 minuuttia, minkä jälkeen keittoalue sammutetaan automaattisesti. Turvakatkaisu on nyt aktivoitu.

#### **HUOM.**

Ajastin voidaan asettaa välille 1-99.



4. Ajastimen asetukset perutaan valitsemalla ajastettu alue ja pitämällä **Ajastus -** -painiketta painettuna 2 sekuntia. Alueen asetukset perutaan merkkiäänellä. Jos pidät **Ajastus -** -painiketta painettuna 2 sekuntia valitsematta aluetta, viimeksi asetetun alueen ajastimen asetukset perutaan.

Voit näyttää minkä tahansa keittoalueen jäljellä olevan ajan valitsemalla ensin alueen ja koskettamalla sen jälkeen **Ajastus -** -painiketta.

Keittoalueen ilmaisin alkaa vilkkua hitaasti.

Asetukset nollataan **Ajastuksen asettaminen** -painikkeella (+ tai -). Asetetun ajan kuluttua keittoalue sammutetaan automaattisesti, laite antaa vahvistukseksi äänimerkin ja ajastinnäyttö ilmoittaa, että haluamasi toiminto on tehty.

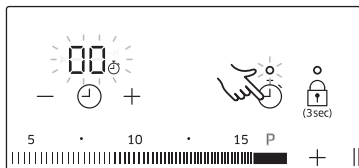
#### **HUOM.**

Voit muuttaa asetuksia nopeammin pitämällä joko + tai - -painiketta painettuna, kunnes haluamasi arvo saavutetaan.

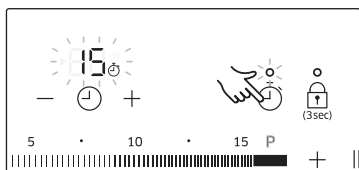
# Lieden käyttäminen

## Ajastin (nouseva laskutapa)

Jotta toiminta-ajastinta voitaisiin käyttää, laitteen on oltava käynnissä eikä millään keittoalueella saa käyttää ajastinta turvakatkaisuun.

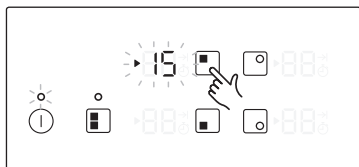


1. Kosketa **Ajastus** -painiketta. ilmestyy ajastinnäyttöön.

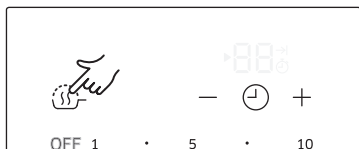


2. Toiminta-ajastin aktivoituu ja näytön numerot suurenevat ajan kuluessa. Ajastimen asetukset perutaan pitämällä **Ajastus** -painiketta painettuna 2 sekuntia.
3. Ajastin pysäytetään koskettamalla **Ajastus** -painiketta.

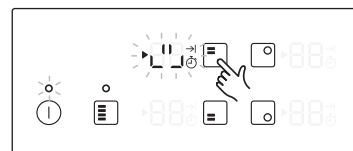
## Pidä lämpimänä -toiminnon käyttäminen



1. Käytä tätä toimintoa pitämään valmistettu ruoka lämpimänä. Kosketa käytettävän keittoalueen painiketta.



2. Kosketa **Pidä lämpimänä** -painiketta.



3. Alueen näyttö muuttuu. Sammuta alue painamalla tätä uudelleen.

## Tehonlisäspainike

**Tehonlisäys P** -toiminto lisää keittoalueiden tehoa. (Esimerkki: jos haluat keittää suuren määrän vettä).

Keittoalueet	Enimmäistehoaika
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Etu- tai takaosan Flex Plus	10 min
Koko Flex Plus	5 min

Tämän jälkeen keittoalue palaa automaattisesti tehotasolle .

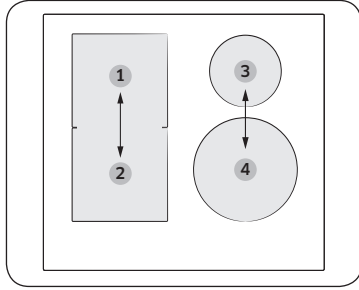
## HUOM.

Joissakin tilanteissa tehonlisäystoiminto saatetaan ottaa pois käytöstä automaattisesti liedien sisäisten elektronisten osien suojaamiseksi. Esimerkiksi etu- ja takaosan Flex-alueita ei voida käyttää täydellä teholla samanaikaisesti.

## Tehonhallinta

Keittoalueilla on tietty enimmäisteho.

Jos tehoalue ylitetään **Tehonlisäys P** -toimintoa käyttämällä, tehonhallinta alentaa keittoalueen lämpötilaa automaattisesti.



- 1 ja 2 ovat toistensa pareja
- 3 ja 4 ovat toistensa pareja

Tämän keittoalueen ilmaisin vaihtelee muutaman sekunnin ajan asetetun lämpötilan ja enimmäislämpöasetuksen välillä. Tämän jälkeen ilmaisin muuttuu asetetusta lämpötilasta enimmäislämpöasetukseen.

## Keskeytys

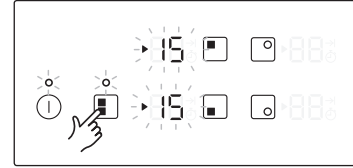
**Keskeytys** ||/>-toiminto asettaa kaikki käynnissä olevat keittoalueet samanaikaisesti alhaiselle teholle ja takaisin aiemmin asetettuun lämpöasetukseen. Tämän toiminnon avulla voit keskeyttää ruoanlaiton esim. puhelimeen vastataksesi ja jatkaa sitten siitä, mihin jäit.

Kun **Keskeytys** ||/>-toiminto on käytössä, kaikki muut painikkeet paitsi **Keskeytys**-||/>, **Lukitus**-🔒 ja **Virtakytkin** Ⓛ-painikkeet ovat pois käytöstä. Voit jatkaa valmistusta koskettamalla **Keskeytys** ||/>-painiketta uudelleen.

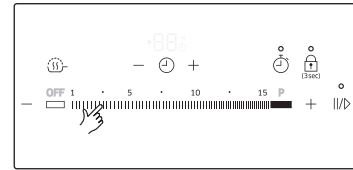
	Käyttöpaneeli	Näyttö
Käyttöön	Kosketa <b>Keskeytys</b>   />-painiketta	🔒 2
Pois käytöstä	Kosketa <b>Keskeytys</b>   />-painiketta	Palaa edelliselle tehotasolle

## Flex-painike

Flex-toiminnolla ohjataan koko vasemman puolen keittoaluetta käytettäessä suuria astioita. (Esimerkki: soikeat astiat, kalavuoka.)



1. Kosketa **Flex-alue** [Flex] -painiketta.



2. Aseta tehotaso koskettamalla Lämpöasetus -painiketta.

### 📌 HUOM.

Jos kosketat Flex-alueen painiketta käytön aikana, Flex-toiminto otetaan pois käytöstä.

### 📌 HUOM.

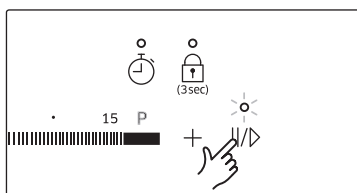
Jos kosketat Flex-alueen painiketta, kun keittoalueet ovat käytössä eri tehotasoilla, alue asetetaan suurelle tehotasolle.

# Lieden käyttäminen

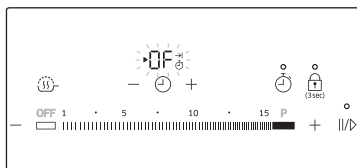
## Äänet käyttöön/pois käytöstä



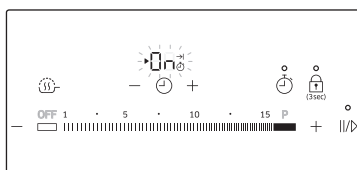
1. Pidä **Virtakytkin** (1) -painiketta painettuna noin 1-2 sekuntia.



2. Pidä **Keskeytyks** (2) -painiketta painettuna 3 sekuntia 10 sekunnin sisällä virran kytkemisestä.



3. Äänet otetaan **POIS KÄYTÖSTÄ** ja näytössä näkyy **OFF**.



4. Muuta ääniasetuksia toistamalla vaiheet 1 ja 2. Äänet otetaan **KÄYTTÖÖN** ja näytössä näkyy **ON**.

### **HUOM.**

Kun laite käynnistetään, äänen **Virtakytkin** -painiketta ei voi käyttää 10 sekuntiin.

## Suosittelavat ruokakohtaiset asetukset

Alla olevan taulukon luvut ovat ohjeellisia. Eri ruoanlaittotapojen edellyttämät lämpöasetukset riippuvat useista tekijöistä, esimerkiksi käytettävän astian laadusta ja valmistettavan ruoan tyypistä.

Asetus	Ruoanlaittotapa	Käyttöesimerkkejä
14-15	Lämmittäminen Kevyt ruskistus Paistaminen	Suurten nestemäärien lämmittäminen, nuudeleiden keittäminen, lihan ruskistaminen
8-11	Tehotoiminto Paistaminen	Pihvi, sisäfilee, paistetut perunat, makkarat, ohukaiset/blinit
7-10	Paistaminen	Leikkeet/höystö, maksa, kala, pasteijat, paistetut munat
5-7	Keittäminen	Keittäminen enintään 1,5 l:n nestemäärässä; perunat, vihannekset
2-4	Höyryttäminen Hauduttaminen Keittäminen	Pienten vihannesmäärien höyryttäminen ja hauduttaminen; riisin ja maitopohjaisten ruokien keittäminen
1-2	Sulattaminen	Voin, liivatteen ja suklaan sulattaminen

### **HUOM.**

Yllä olevan taulukon lämpöasetukset ovat vain viitteellisiä.

### **HUOM.**

Lämpöasetukset on säädettävä käytettävien astioiden ja raaka-aineiden mukaisesti.

# Puhdistaminen ja ylläpito

## Liesi

### ⚠ VAROITUS

Puhdistusaineet eivät saa joutua kosketuksiin kuumentuneen lasikeraamisen pinnan kanssa: Kaikki puhdistusaineet on poistettava riittävällä määrällä puhdasta vettä puhdistamisen jälkeen, sillä ne voivat syövyttää pintaa sen kuumentuessa. Älä käytä mitään voimakkaita puhdistusaineita tai -välineitä kuten grillin tai uunin puhdistussuihkeita tai hankaustyynyjä.

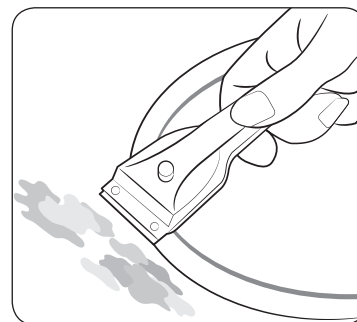
### 📄 HUOM.

Puhdista lasikeraaminen pinta jokaisen käyttökerran jälkeen siinä vaiheessa, kun se tuntuu vielä käteen lämpimältä. Näin voit estää roiskeiden palamisen kiinni pintaan. Poista kattilakivi, vesijäljet, rasvaroiskeet ja metallivärjättyminen tavallisella lasikeramiikan tai ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitettulla puhdistusaineella.

## Kevyt lika

1. Pyyhi lasikeraaminen pinta kostealla liinalla.
2. Hankaa kuivaksi puhtaalla liinalla. Pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.
3. Puhdista perusteellisesti koko lasikeraaminen keittopinta kerran viikossa tavallisella lasikeramiikan tai ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitettulla puhdistusaineella.
4. Pyyhi lasikeraaminen pinta käyttäen riittävää määrää puhdasta vettä ja hankaa kuivaksi puhtaalla, nukkaamattomalla liinalla.

## Vaikea lika



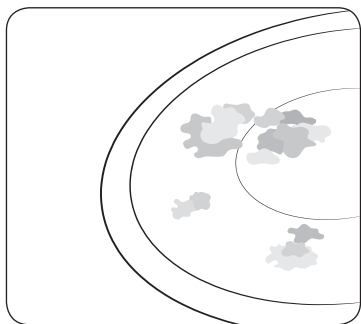
1. Käytä lasikaavinta ylikiehuneen ruoan ja muun vaikean lian poistamiseen.
2. Aseta lasikaavin oikeanlaisessa kulmassa lasikeraamista pintaa vasten.
3. Poista lika kaapimella.

### 📄 HUOM.

Lasikaapimia ja lasikeramiikan puhdistusaineita saa erikoismyymälöistä.

# Puhdistaminen ja ylläpito

## Ongelmalika



1. Poista palanut sokeri, ja sulanut muovi, alumiinifolio tai muu materiaali lasikaapimella välittömästi sen ollessa vielä kuumaa.

### ⚠ VAROITUS

Saatat saada palovammoja, jos käytät lasikaavinta kuumalla keittoalueella.

2. Puhdista liesi tavalliseen tapaan sen jäähtyttyä. Jos keittoalue, johon on sulanut jotakin, on päässyt jäähtymään, lämmitä se uudelleen puhdistamista varten.

### 📄 HUOM.

Esimerkiksi teräväreunaisen pannun aiheuttamia naarmuja tai tummia jälkiä lasikeraamisella pinnalla ei voi poistaa. Ne eivät kuitenkaan haittaa liesien toimintaa.

## Lieden kehys (valinnainen)

### ⚠ VAROITUS

Älä käytä etikkaa, sitruunamehua tai kattilakiven poistoainetta liesien kehukseen, sillä pintaan voi ilmestyä himmentymiä.

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

## Laitteen vaurioitumisen välttäminen

- Älä käytä liettä työpintana tai säilytysalustana.
- Älä kuumenna keittoaluetta, jos sillä ei ole astiaa tai jos astia on tyhjä.
- Lasikeraamiikka on erittäin kovaa ja kestää lämpötilanvaihteluita, mutta se ei ole särkymätöntä. Erityisen terävien tai kovien esineiden pudottaminen liedelle voi vaurioittaa sitä.
- Älä aseta astioita liesien kehykselle. Kehyksen pinta voi naarmuuntua ja vaurioitua.
- Vältä kaatamasta happamia nesteitä, esimerkiksi etikkaa, sitruunamehua tai kattilakiven poistoainetta liesien kehykselle, sillä ne voivat aiheuttaa himmentymiä.
- Jos sokeria tai sokeroitua ainetta putoaa ja sulaa kuumen keittoalueen pinnalle, aine on poistettava keittiökaapimella välittömästi sen ollessa vielä kuumaa. Jos se pääsee jäähtymään, sen poistaminen voi vaurioittaa laitteen pintaa.
- Pidä kaikki helposti sulavat materiaalit, kuten muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot poissa lasikeraamiselta pinnalta. Jos tämäntyyppistä ainetta sulaa liesien päälle, aine on poistettava välittömästi kaapimella.



# Takuu ja huolto

## Usein kysytyt kysymykset ja vianmääritys

Ongelma voi joskus johtua jostakin pienestä virheestä ja voit ehkä korjata sen itse seuraavien ohjeiden avulla. Jos näistä ohjeista ei ole hyötyä jossakin tilanteessa, älä yritä tehdä mitään muita korjauksia.

### ⚠ VAROITUS

Vain pätevät huoltoteknikko saa korjata laitetta. Väärin tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran laitteen käyttäjälle. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Mahdollisia syitä	Ratkaisu
Mitä teen, jos keittoalueet eivät toimi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sulakekaapissa oleva sulake on kunnossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jos sulakkeet palavat useita kertoja, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.</li> </ul>
Mitä teen, jos keittoalueisiin ei tule virtaa?	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Virtakytkin</b> -painiketta on kosketettu vahingossa.</li> <li>Kostea liina tai neste peittää käyttöpaneelin osittain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitteeseen on kytketty virta.</li> <li>Puhdista käyttöpaneeli.</li> </ul>
Mitä teen, jos näyttö jälkilämmönilmalämpömitta H <sub>1</sub> H <sub>2</sub> lukuun ottamatta katoaa yhtäkkiä näkyvästä?	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Virtakytkin</b> -painiketta on kosketettu vahingossa.</li> <li>Kostea liina tai neste peittää käyttöpaneelin osittain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitteeseen on kytketty virta.</li> <li>Puhdista käyttöpaneeli.</li> </ul>
Mitä teen, jos näytössä ei näy jälkilämmönilmalämpömitta keittoalueiden sammuttamisen jälkeen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keittoaluetta on käytetty vain lyhyen aikaa eikä se siksi kuumentunut riittävästi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jos keittoalue on kuuma, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.</li> </ul>

Näyttökoodit	Mahdollisia syitä	Ratkaisu
C0	Tarkista Auto Cook (automaattinen ruoanlaitttila) -painike.	Käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella. Jos ongelma jatkuu, sammuta laitteen virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä sitten laite uudelleen ja yritä uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
C1	Lämpötila tuntuu asetettua korkeammalta.	
C2	Tarkista Auto Cook (automaattinen ruoanlaitttila) -painike.	
A2	Moottori ei toimi piirilevyistä tai johdoista johtuvan vian vuoksi tai moottorin lapoihin kohdistuu sähköisiä häiriöitä.	
d0	Painiketta painetaan yli 8 minuuttia.	Tarkista, onko painike märkä tai painunut. Jos ongelma jatkuu, käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
F0	Piirilevyn ja alipiirilevyn välisessä tiedonsiirrossa on häiriö.	Käynnistä laite uudelleen virtapainikkeella. Jos ongelma jatkuu, sammuta laitteen virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä sitten laite uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
F2	Kosketus-IC:n tiedonsiirrossa on häiriö.	

# Takuu ja huolto

Mitä teen, jos keittoalueeseen ei tule virtaa tai virta ei katkea?

Tämä voi johtua seuraavista seikoista:

- Kosteaa liina tai neste peittää käyttöpaneelin osittain.
- Lapsilukko on käytössä ja näytössä näkyy "L".

Mitä teen, jos näytössä näkyy ?

Tarkista seuraavat:

- Kosteaa liina tai neste peittää käyttöpaneelin osittain. Nollaa asetukset koskettamalla **Virtakytkin** -painiketta.
- Jos käyttöpaneelille on läikkynyt nestettä, pyyhi se pois.

Mitä teen, jos näytössä näkyy ?

Tarkista seuraavat:

- Liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön vuoksi.
- Kun liesi on jäähtynyt, nollaa asetukset painamalla **Virtakytkin** -painiketta.

Mitä teen, jos näytössä näkyy ?

Tarkista seuraavat:

- Keittoalueella on vääränlainen tai liian pieni astia tai astiaa ei ole asetettu lainkaan keittoalueelle.
- Kun käytät oikeanlaista astiaa, viesti häviää automaattisesti.

Mitä teen, jos puhallin on käynnissä, vaikka liesi on sammutettu?

Tarkista seuraavat:

- Kun olet lopettanut liedon käytön, puhallin käynnistyy itsestään ja jäähtyttää laitteen.
- Kun liedon elektroniset osat ovat jäähtyneet tai enimmäisaika (10 minuuttia) on kulunut umpeen, puhallin sammuu.
- Jos kutsut asiakaspalvelusta huoltohenkilön paikalle ja ongelman syynä on käyttövirhe, käynnistä voidaan laskuttaa myös takuuajana.

## Huolto

Ennen kuin soitat huoltoon, lue Vianmääritys-osio. Jos tarvitset vielä tämänkin jälkeen apua, noudata seuraavia ohjeita.

**Onko kyseessä tekninen vika?**

Jos on, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Valmistaudu keskusteluun etukäteen. Tämä helpottaa vianmääritystä ja arviota mahdollisen huoltokäynnin tarpeesta.

Merkitse muistiin seuraavat seikat:

- Miten ongelma ilmenee?
- Missä tilanteessa ongelma ilmenee?

Kun soitat, pidä laitteen malli ja sarjanumero saatavilla. Tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä:

- Mallin kuvaus
- Sarjanumero (15 numeroa)

Tiedot kannattaa kirjoittaa tähän, jotta ne löytyvät helposti.

- Malli:
- Sarjanumero:

**Milloin huolto on maksullista jopa takuuajana?**

- Jos vian olisi voinut korjata noudattamalla jotakin Vianmääritys-osion ratkaisua.
- Jos huoltoteknikko joutuu tekemään useita huoltokäyntejä, koska hänelle ei ole annettu kaikkia tarvittavia tietoja ennen käyntiä, ja hän joutuu tästä syystä esimerkiksi hakemaan osia. Säästät nämä matkakustannukset, kun valmistaudut puheluun edellä kuvatulla tavalla.

# Tekniset tiedot

## Tekniset tiedot

Laitteen mitat	Leveys	600 mm
	Syvyys	520 mm
	Korkeus	56 mm
Työtason leikkauksen mitat	Leveys	560 mm
	Syvyys	490 mm
	Korkeus	72 mm
	Kulman säde	3 mm
Liitäntäjännite	220-240 V - 50 / 60 Hz	
Suurin tehokuormitus	7,2 kW	
Paino	Netto	12,7 kg
	Brutto	15,5 kg

## Keittoalueet

Paikka	Halkaisija	Teho
Etuoikea	210 mm	2200 W / Tehonlisäys 3200 W
Takaoikea	145 mm	1400 W / Tehonlisäys 2000 W
Etuosan Flex-alue	-	1800 W / Tehonlisäys 2600 W
Takaosan Flex-alue	-	1800 W / Tehonlisäys 2600 W
Koko Flex-alue	-	3300 W / Tehonlisäys 3600 W

## Tuotetiedot

Toimittajan nimi	Samsung Electronics co. Ltd.
Mallitunniste	NZ64K5747BK
Keittotason tyyppi	Upotettava
Lämmitystekniikka	Induktiokeittoalueet ja liesialue
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	3
Pyöreät keittoalueet tai liesialue: hyödyllisen käyttöpinnan halkaisija sähkölämmitteistä keittoaluetta kohden (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Muut kuin pyöreät keittoalueet tai liesialue: hyödyllisen käyttöpinnan pituus ja leveys sähkölämmitteistä keittoaluetta kohden (L x W)	20,0 x 38,0 cm
Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus (EC electric cooking)	Ø 21,0 cm: 182,5 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 192,5 Wh/kg
	20,0 x 38,0 cm: 196,7 Wh/kg
Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus (EC electric hob)	190,5 Wh/kg

\* Tiedot on määritelty standardin EN 60350-2 ja komission asetuksen (EU) nro 66/2014 mukaisesti.

## Energiansäästövinikit

- Aseta kattilat ja pannut kohdalleen aina ennen keittoalueen käynnistämistä.
- Likaiset keittoalueet ja pannujen pohjat lisäävät sähkönkulutusta.
- Paine kattilan käyttäminen lyhentää valmistusaikaa.

## KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00799A-03

# Induktionskomfur

---

## Brugervejledning

NZ64K5747BK

---



**SAMSUNG**

# Indhold

<b>Brug af denne brugervejledning</b>	<b>3</b>	Vælg kogezone og varmeindstilling	17
Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:	3	Sluk for apparatet	18
Modelnavn og serienummer	3	Hurtigt stop	18
<b>Sikkerhedsvejledning</b>	<b>3</b>	Brug af børnesikringen	18
Bortskaffelse af emballagen	6	Timer (nedtælling)	19
Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat	6	Timer (optælling)	20
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	7	Brug af varmholdning	20
<b>Installation af komfuret</b>	<b>7</b>	Power boost-kontrol	20
Sikkerhedsinstruktioner for installatøren	7	Power management (strømstyring)	21
Tilslutning til strømforsyningen	8	Pause	21
Indbygget installation	9	Fleksstyring	21
<b>Dele og funktioner</b>	<b>11</b>	Lyd til/fra	22
Kogezoner	11	Foreslåede indstillinger ved tilberedning af visse madvarer	22
Betjeningspanel	12	<b>Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>23</b>
Komponenter	12	Komfur	23
Induktionsopvarmning	12	Lettere snavset	23
De vigtigste funktioner ved dit apparat	13	Alvorligt snavset	23
Sikkerhedsafbryder	14	Problematisk snavs	24
Indikator for resterende varme	14	Komfurramme (tilbehør)	24
Temperaturdetektering	14	Sådan undgår du at beskadige dit apparat	24
<b>Brug af komfuret</b>	<b>15</b>	<b>Garanti og service</b>	<b>25</b>
Første rengøring	15	Spørgsmål, svar og fejlfinding	25
Køkkentøj til induktionskogezoner	15	Service	26
Egnethedstest	15	<b>Tekniske data</b>	<b>27</b>
Størrelse på køkkentøj	16	Tekniske data	27
Driftsstøj	16	Kogezoner	27
Brug af passende køkkengrej	16	Produktinformation	27
Brug af berøringssensorerne.	17		
Tænd for apparatet	17		

## Brug af denne brugervejledning

Inden du bruger dette apparat, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og specielt være opmærksom på de sikkerhedsforanstaltninger, der findes i følgende sektion. Gem denne brugervejledning til fremtidigt brug.

Hvis du sælger apparatet, bedes du give brugervejledningen til den nye ejer.

### Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

#### ADVARSEL

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.

#### FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.

#### FORSIGTIG

For at mindske risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade i forbindelse med brug af dit komfur, skal du følge disse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger.

#### BEMÆRK

Nyttige tip, anbefalinger eller oplysninger til optimal brug af produktet.

### Modelnavn og serienummer

Både modelnavn og serienummer er angivet under overfladebasen.

Til senere brug, skriv oplysningerne ned eller påhæft den ekstra produktmærkat (placeret øverst på produktet) på denne side.

Modelnavn \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

## Sikkerhedsvejledning

Dette apparats sikkerhedsforhold overholder accepterede tekniske standarder. Men som producent mener vi også, at det er vores ansvar at gøre dig fortrolig med følgende sikkerhedsinstruktioner.

### ADVARSEL

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Det bør være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

**Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå muligheden for stød.**

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i komfuret.

## Sikkerhedsvejledning

Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.

En dampenser ikke må anvendes til at rengøre produktet. Metalgenstande, som f.eks. knive, gaffler, skeer og gryder, bør ikke anbringes på komfurets overflade, da den kan blive varm.

Efter brug skal du slukke for komfurelementet med dets kontrol og ikke stole på pandedektoren.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af komfurglasset, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

**Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i komfuret. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.**

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

**Uovervåget tilberedning på et komfur med fedt eller olie kan være farligt og medføre brand.**

Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.

**Brandfare: opbevar ikke genstande på varmepladerne.**

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.



## **FORSIGTIG**

Sørg for, at apparatet installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret tekniker.

Apparatet må kun serviceres af kvalificeret servicepersonale. Reparationer, der udføres af ikke-kvalificerede personer, kan medføre personskade eller alvorlig fejlfunktion. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit lokale servicecenter. Hvis disse instruktioner ikke efterleves, kan dette medføre skade og ugyldiggøre garantien.

Indbyggede apparater må kun anvendes, når de er installeret i rum og arbejdssteder, der overholder de relevante standarder. Dette sikrer tilstrækkelig beskyttelse mod kontakt med elektriske enheder som krævet af vigtige sikkerhedsstandarder. Hvis dit apparat fungerer forkert, går i stykker, knækker eller der opstår revner:

- afbryd for alle kogezoneer,
- afbryd komfuret fra strømforsyningen, og
- kontakt dit lokale servicecenter.

Hvis komfurets overflade knækker, skal du slukke for det for at undgå mulige elektriske stød. Brug ikke dit komfur, før glasoverfladen er udskiftet.

Brug ikke komfuret til at opvarme aluminiumsfolie, produkter indpakket i aluminiumsfolie eller dybfrost, der er emballeret i kogekear af aluminium.

Væske mellem bunden af panden og komfuret kan danne damptryk. Dette kan få panden til at "hoppe".

Sørg altid for, at varmepladen og pandens bund holdes tørre. Kogezonerne bliver meget varme, når du laver mad.

Hold altid små børn borte fra apparatet.

Opbevar alle emballagematerialer uden for børns rækkevidde, da emballagematerialer kan være farlige for børn.

Dette apparat er kun beregnet til almindelig madlavning og stegning i hjemmet. Det er ikke designet til kommercielt eller industrielt brug.

Brug aldrig komfuret til opvarmning af rummet.

Pas på, når du tilslutter elektriske apparater til stikkontakter tæt på komfuret. Netledninger må ikke komme i kontakt med komfurets overflade.

Overophedet fedt og olie kan let bryde i brand. Efterlad aldrig enheder på overfladen uden opsyn, når du tilbereder mad i fedt eller olie, f.eks. når du laver chips.

Afbryd kogezonerne efter brug.

## Sikkerhedsvejledning

Hold altid kontrolpanelerne rene og tørre.

Efterlad aldrig letantændelige ting på komfuret, da dette kan medføre brand.

Der er risiko for forbrændinger fra apparatet, hvis det anvendes skødesløst.

Kabler fra elektriske apparater må ikke røre ved komfurets varme overflade eller varmt køkkentøj.

Brug ikke komfuret til at tørre tøj.

**Brugere med pacemakere og aktive hjerteimplantater skal holde deres overkrop mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når de er tændt. Hvis du er i tvivl, bør du konsultere din enheds producent eller din læge. (Kun induktionskomfurer)**

Forsøg ikke selv at reparere, demontere eller ændre apparatet.

Afbryd altid apparatet inden rengøring.

Rengør komfuret i overensstemmelse med de rengørings- og vedligeholdelsesinstruktioner, der findes i denne brugervejledning.

## Bortskaffelse af emballagen

### ⚠ ADVARSEL

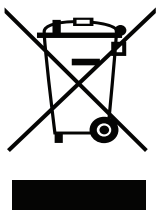
Alle materialer, der er anvendt til emballering, er helt genbrugelige. Plader og dele af hårdt skum er forsynet med relevant mærkning. Bortskaf emballagemateriale og gamle apparater med hensyntagen til sikkerheden og miljøet.

## Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat

### ⚠ ADVARSEL

Inden dit gamle apparat bortskaffes, skal du sørge for, at det ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare. For at gøre dette skal du lade en kvalificeret tekniker koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen. Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald. Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



### (Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## Installation af komfuret

### ⚠ ADVARSEL

Sørg for, at det nye apparat installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret person. Vær opmærksom på denne instruktion. Garantien dækker ingen skade, der opstår som følge af forkert installation.

De tekniske data findes i slutningen af denne brugervejledning.

### Sikkerhedsinstruktioner for installatøren

- Der skal findes en enhed i den elektriske installation, hvormed apparatet kan frakobles strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm. Velegnede isoleringsenheder omfatter afbrydere, sikringer (sikringer af skruetypen skal fjernes fra holderen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Med hensyn til brandbeskyttelse er dette apparat i overensstemmelse med EN 60335 - 2 - 6. Denne type apparat må installeres i et højt skab eller med en væg på den ene side.
- Installationen skal sikre beskyttelse mod stød.
- Den køkkenenhed, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mod fugt skal alle overflader forsegles med en passende forseglingsmiddel.
- Ved flisevægge skal sammenføjningerne i området, hvor komfuret er placeret, udfyldes helt med mørtel.
- Ved naturlige kunststen eller keramiske overflader skal momentringene lukkes på stedet med en passende kunstig klæber eller blandet klæbestof.
- Kontrollér, at forseglingen er korrekt placeret mod arbejdsoverfladen uden huller. Der må ikke anvendes yderligere silikoneforsegling. Dette gør fjernelse i forbindelse med service mere vanskelig.
- Komfuret skal trykkes ud nedefra, når det fjernes.
- Et bord kan installeres under komfuret.
- Ventilationsåbningen mellem toppladen og frontenhedens underdel må ikke tildækkes.

# Installation af komfuret

## Tilslutning til strømforsyningen

Kontrollér inden tilslutningen apparatets nominelle spænding. Med andre ord: den spænding, der står på ydelseskiltet, skal svare til det tilgængelige spænding. Ydelseskiltet findes i komfurets nedre ovnrum.

### ⚠ ADVARSEL

Afbryd strømmen til kredsløbet, inden tilslutning af ledninger.

Varmeelementets spænding er AC 230 V~. Apparatet fungerer også perfekt på el-net med 220 V~ eller AC 240 V~. Komfuret skal tilsluttes til strømforsyningen med en enhed, der muliggør, at enheden kan afbrydes fra strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm, f.eks. automatisk beskyttelses kredsløb, fejlstrømsrelæ eller sikring.

### ⚠ ADVARSEL

Kabelforbindelserne skal udføres i overensstemmelse med reguleringer, og terminalskrueerne skal strammes sikkert.

### ⚠ ADVARSEL

Når komfuret er tilsluttet til strømforsyningen, skal du kontrollere, at alle koge zoner er klar til brug ved i kort tid at tænde hver enkelt og dreje til den højeste indstilling med velegnet køkkentøj.

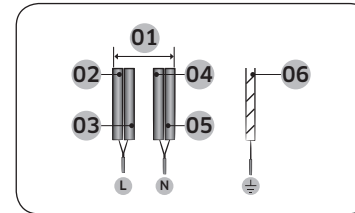
### ⚠ ADVARSEL

Vær opmærksom på (overensstemmelse) allokering af fase og neutral i husholdningstilslutningen og apparatet (tilslutningsskemaer). Ellers kan komponenter blive beskadiget.

Garantien dækker ikke skader, der skyldes forkert installation.

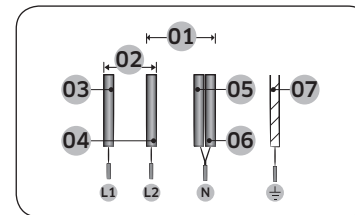
### ⚠ ADVARSEL

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.



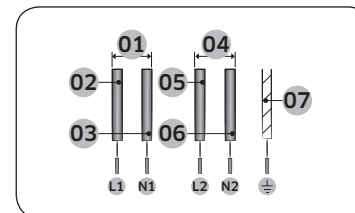
1N~ (32A)

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



2N~ (16A): Adskil de 2-fasede ledninger (L1 og L2) inden tilslutning.

01	220-240 V ~	05	Blå
02	380-415 V ~	06	Grå
03	Brun	07	Grøn/Gul
04	Sort		



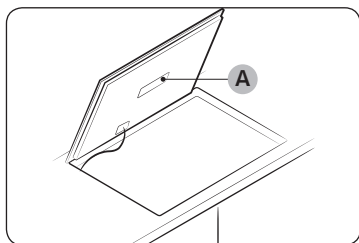
2 x 1N~ (16A): Adskil ledningerne inden tilslutning.

01	220-240 V ~	05	Sort
02	Brun	06	Grå
03	Blå	07	Grøn/Gul
04	220-240 V ~		

### ⚠ ADVARSEL

For korrekt tilførselsforsyning: Følg tilslutningsdiagrammet, der findes tæt på terminalerne.

## Indbygget installation



A. Serienummer

### BEMÆRK

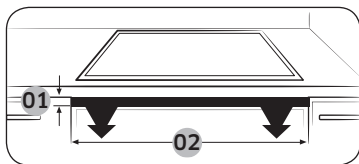
Notér serienummeret på apparatets ydelsesmærkat inden installationen. Nummeret er nødvendigt, hvis der bliver brug for service. Nummeret er ikke tilgængeligt efter installationen, da det originale ydelsesskilt er på apparatets underside.

### BEMÆRK

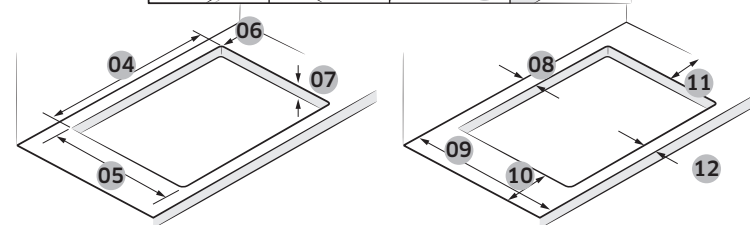
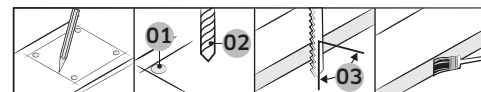
Vær særlig opmærksom på minimumsarealer og pladskrav.

### BEMÆRK

Bunden af komfuret er udstyret med en blæser. Hvis der er en skuffe under komfuret, bør den ikke anvendes til at opbevare små genstande af papir, da disse kan beskadige blæseren eller forhindre kølingen, hvis de suges ind i blæseren.



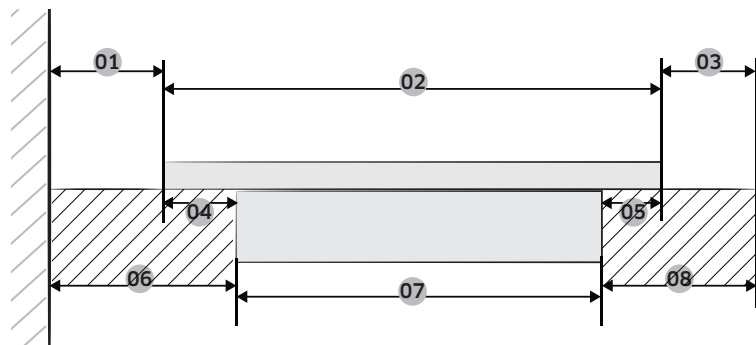
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Højde af ventilationshul	Min. 2 mm
02	Bredde af ventilationshul	560 mm



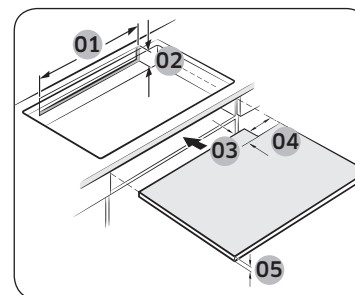
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Kontrol 4 punkt	
02	Borediameter	Ø 6
03	Højre vinkel for skærepunkt	90°
04	Skærebreddestørrelse	560±1 mm
05	Skæredybdestørrelse	490±1 mm
06	Kurvstørrelse	R3
07	Størrelse af bordtykkelse	Maks. 50 mm, Min. 20 mm
08	Afstand mellem bordende og skærepunkt (bagside)	Min. 60 mm
09	Borddybde	Min. 600 mm
10	Afstand mellem bordende og skærepunkt (venstre side)	Min. 60 mm
11	Afstand mellem bordende og skærepunkt (højre side)	Min. 60 mm
12	Afstand mellem bordende og skærepunkt (forside)	Min. 50 mm

# Installation af komfuret

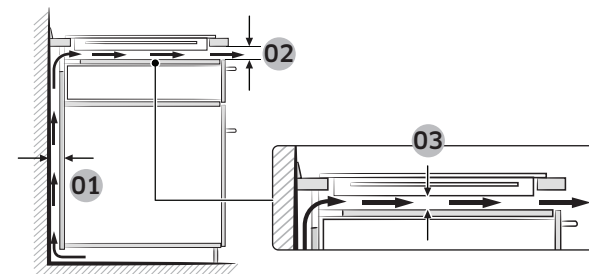
Installation af komfuret



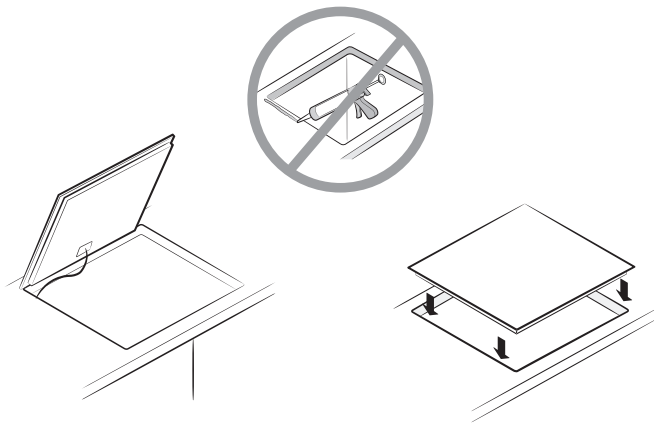
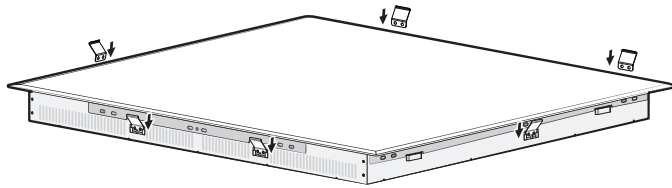
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Afstand mellem væg og induktion	Min. 40 mm
02	Størrelse af induktionsdybde	520 mm
03	Afstand mellem induktion og bordende	Min. 40 mm
04	Afstand mellem glas og blushus	25 mm
05	Afstand mellem glas og blushus	15 mm
06	Afstand mellem væg og blushus	Min. 60 mm
07	Størrelse af blushus	480 mm
08	Afstand mellem blushus og bordende	Min. 50 mm



Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Bredde af bageste ventilation	Min. 550 mm
02	Højde af bageste ventilation	Min. 35 mm
03	Dybde af stømledningsbane	Maks. 65 mm
04	Bredde af stømledningsbane	Maks. 100 mm
05	Højde af blokpanel	Min. 5 mm

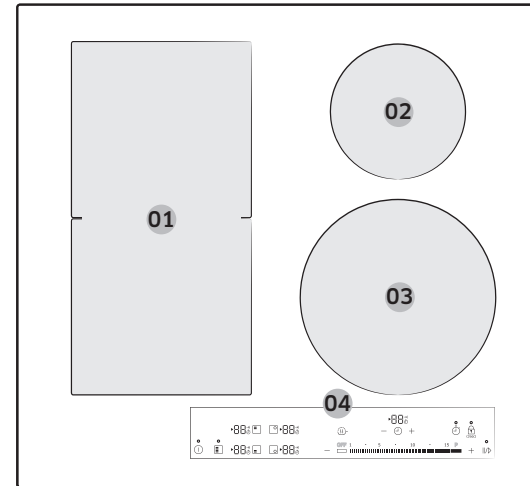


Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Størrelse på ventilation	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm



## Dele og funktioner

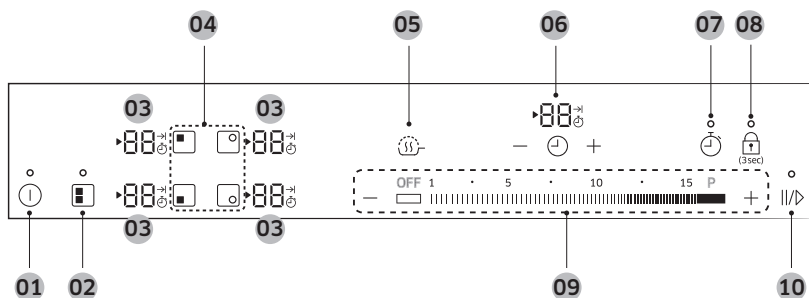
### Koge zoner



01	Induktionsflekszone 3300 W med Power Boost 3600 W
02	Induktionskogezone 1400 W med Power Boost 2000 W
03	Induktionskogezone 2200 W med Power Boost 3200 W
04	Betjeningspanel

# Dele og funktioner

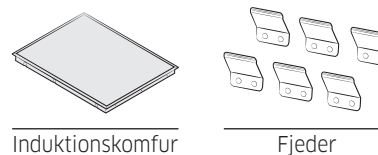
## Betjeningspanel



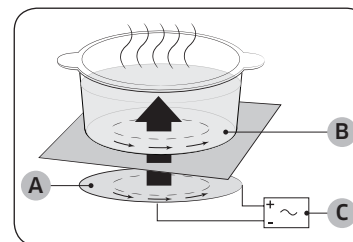
01	Tænd/Sluk-sensor
02	Sensor til flekszone
03	Indikatorer for varmeindstillinger og resterende varme
04	Sensor til kogezone
05	Sensor til varmholdning
06	Sensor til timer og indikator (nedtælling)
07	Sensor til timer (optælling)
08	Låsesensor
09	Sensor til varmeindstilling
10	Sensor til Pause&Go

Dele og funktioner

## Komponenter



## Induktionsopvarmning



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

- **Princippet ved induktionsopvarmning:** Når du anbringer dit køkkentøj på en kogezone og tænder for den, genererer de elektroniske kredsløb i dit komfur "inducerede strømme" i bunden af køkkentøjet, der øjeblikkeligt hæver køkkentøjets temperatur.
- **Hurtigere madlavning og stegning:** Da køkkentøjet - og ikke glasset - opvarmes direkte er effektiviteten større end i andre systemer, da der ikke går nogen varme tabt. Det meste af den absorberede energi omsættes til varme.



## De vigtigste funktioner ved dit apparat

- **Glaskeramisk kogeoverflade:** Komfuret har keramiske, hurtigtreagerende kogezoneer.
  - **Berøringssensorer:** Dit apparat betjenes med berøringssensorer.
  - **Let rengøring:** Den flade, keramiske glasoverflade gør det nemt at rengøre komfuret.
  - **Sensor til Tænd/Sluk:** "Tænd/Sluk"-sensoren indeholder en separat strømafbryder. Ved berøring af denne sensor tændes eller slukkes der helt for strømmen.
  - **Kontrol- og funktionsindikatorer:** Digitale displays og Indikatorlysene viser informationer om indstillinger og aktiverede funktioner samt den resterende varme i de forskellige kogezoneer.
  - **Sikkerhedsafbryder:** En sikkerhedsafbryder sikrer, at kogezoneer afbrydes automatisk efter en vis tid, hvis indstillingen ikke er ændret.
  - **Power Boost P:** Brug denne funktion til at opvarme køkkentøjets indhold hurtigere end ved det højeste effektniveau IS. (Displayet viser derefter P).
  - **Automatisk detektering af køkkentøj:** Hver kogezone indeholder et automatisk system til detektering af køkkentøj. Systemet er kalibreret til at genkende køkkentøj med en diameter en anelse mindre end kogezoneen. Køkkentøj skal altid anbringes midt på hver kogezone. Og du bør anvende velegnet køkkentøj.
- **Digitale displays:**
    - til IS, P valgte varmeindstillinger
    - H resterende varme (Hold varm)
    - h resterende varme
    - L børnesikringen er aktiveret
    - meddelelse. Berøringssensorknappen er berørt i mere end 8 sekunder.
    - meddelelse, når komfuret overophedes pga. unormal drift. (eksempel: anvendelse med tomt køkkentøj)
    - , køkkentøjet et ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezoneen.
  - **Hold varm** : Brug denne funktion til at holde tilberedt mad varm. Displayet viser .
  - **Pause** : Brug denne funktion til at skifte alle kogezoneer til indstillingen lav effekt. (eksempel: for at besvare et telefonopkald). Displayet viser derefter .
  - **Sensor til flekszone** : Brug denne funktion til at udvide kogezoneen til hele venstre side.
  - **Flekszone:** Flekszoneen er et stort, rektangulært område, der er designet til tilberedning af flere retter samtidig.
  - **Hurtigt stop:** Med denne indstilling stopper du hurtigere madlavningen ved blot én enkel berøring.



# Dele og funktioner

## Sikkerhedsafbryder

Hvis en af kogezoneerne ikke afbrydes, eller varmeindstillingerne ikke er justeret efter en vis periode, afbryder denne bestemt kogezone automatisk sig selv.

Resterende varme indikeres med (for "hot" - "varm") på de digitale displays, der svarer til de relevante kogezoneer.

Kogezoneerne afbryder sig selv ved følgende tider.

Varmeindstilling	Slukning
1-3	Efter 6 timer
4-6	Efter 5 timer
7-9	Efter 4 timer
10-15	Efter 1,5 timer

### BEMÆRK

Hvis komfuret overophedes pga. unormalt brug, vises . Endvidere afbrydes komfuret.

### BEMÆRK

Hvis køkkentøjet ikke er velegnet eller for småt, eller der ikke er anbragt noget køkkentøj på kogezoneen, vises .

Og efter 1 minut afbrydes den tilhørende kogezone.

### BEMÆRK

Hvis en eller flere kogezoneer afbrydes inden forløbet af den viste tid, skal du se i afsnittet "Fejlfinding".

### Andre muligheder for at en kogezone afbryder sig selv

Alle kogezoneer afbryder sig selv, hvis væske koger over og havner på kontrolpanelet.

Den automatiske afbryder aktiveres også, hvis du anbringer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge tilfælde er det nødvendigt at tænde for apparatet igen ved hjælp af sensoren til **Tænd/Sluk** , når væsken eller kluden er blevet fjernet.

## Indikator for resterende varme

Når der afbrydes for en individuel kogezone eller for komfuret, indikeres resterende varme med (for "hot" - "varm") på det digitale display, der hører til den pågældende kogezone. Selvom kogezoneen er afbrudt, forsvinder indikatoren for resterende varme først, når kogezoneen er afkølet.

Du kan anvende den resterende varme til optøning eller til at holde maden varm.

### ADVARSEL

Så længe indikatoren for resterende varme vises, er der risiko for forbrænding.

### ADVARSEL

Hvis strømforsyningen afbrydes, forsvinder symbolet , og informationer om resterende varme vises ikke længere.

Men det er stadig muligt at blive forbrændt. Dette kan undgås ved altid at passe på, når du er i nærheden af komfuret.

## Temperaturdetektering

Hvis temperaturerne på en kogezone - uanset årsag - overskrider sikkerhedsniveauerne, reducerer kogezoneen automatisk temperaturen til et lavere effektniveau.

Når du er færdig med at anvende komfuret, fortsætter blæseren med at køre, indtil komfurets elektroniske kredsløb er kølet af. Og blæseren slukker for sig selv, afhængigt af elektronikens temperatur.



# Brug af komfuret

## Første rengøring

Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud og rengøringsmiddel til glaskeramik.

### ⚠ ADVARSEL

Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler. Overfladen kan tage skade.

## Køkkentøj til induktionskogezone

Du kan kun tænde for induktionskomfuret, når der er anbragt køkkentøj med en magnetisk bund på en af kogezoneerne. Du kan anvende følgende, velegnede køkkentøj.

### Køkkentøjets materiale

Køkkentøjets materiale	Velegnet
Stål, emaljeret stål	Ja
Støbejern	Ja
Rustfrit stål	Hvis det er passende mærket af producenten
Aluminium, kobber, messing	Nej
Glas, keramik, porcelæn	Nej

### 📖 BEMÆRK

Køkkentøj til induktionskomfur er mærket passende af producenten.

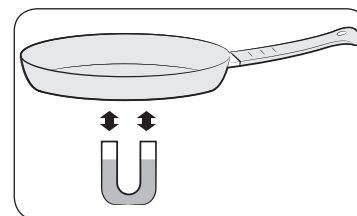
### 📖 BEMÆRK

Ved brug på induktionskogezone, kan der komme lyde fra køkkentøjet. Det er helt normalt.

### 📖 BEMÆRK

Køkkentøj, der ikke er i rustfrit stål, er mindre varmeledende end køkkentøj i rustfrit stål. Brug af køkkentøj, der ikke er i rustfrit stål, forlænger tilberedningstiden.

## Egnethedstest



Køkkentøj er velegnet til induktionsbrug, hvis en magnet kan hæfte sig fast på køkkentøjets bund, og køkkentøjet er mærket som velegnet af køkkentøjsproducenten.

### 📖 BEMÆRK

Induktionsbrug fungerer ikke nødvendigvis korrekt med køkkentøj af ikke-jernmetal, hvis kant ikke hæfter sig fast til magneten, eller med køkkentøj af ikke-jernmetal, hvis bund er belagt med jern.

# Brug af komfuret

## Størrelse på køkkentøj

Induktionskogezone tilpasses automatisk til størrelsen på køkkentøjets bund, op til en vis grænse. Men den magnetiske del af køkkentøjets bund skal have en mindste diameter, afhængigt af kogezonens diameter.

Kogezoner	Mindste diameter på køkkentøjets bund
Højre, bagerste blus (145 mm)	100 mm
Højre, forreste blus (210 mm)	140 mm
Forreste eller bageste flekszone	120 mm
Flekszone	240 mm (dimension for lang side), ovalt, fiskefad

## Driftsstøj

Hvis du hører:

- **Lyd af noget, der revner:** køkkenudstyret er fremstillet af et anderledes materiale.
- **Fløjten:** du bruger mere end to kogezoner, og køkkenudstyret er fremstillet af et anderledes materiale.
- **Summende lyd:** du bruger høje effekt niveauer.
- **Klikkende lyd:** der forekommer elektrisk omskiftning.
- **Hvislende lyd:** blæseren er i brug.

Støjen er normal og er ikke tegn på, at der er noget galt.

### ⚠ ADVARSEL

Benyt ikke køkkentøj af forskellig størrelse og materiale. Brug af køkkentøj i forskellige størrelser og materialer kan forårsage støj og vibrationer.

### 📖 BEMÆRK

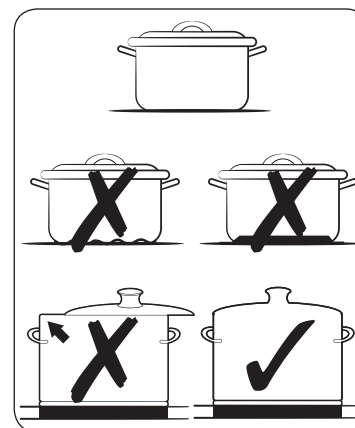
Brug af effekt niveauer (1-5) kan forårsage kliklyde.

## Brug af passende køkkengrej

Bedre kasseroller giver bedre resultater.

- Du kan kende en god kasserolle på dens bund. Bunden skal være så tyk som mulig.
- Når du køber nye kasseroller, skal du være særlig opmærksom på bundens diameter. Fabrikanten angiver ofte diameteren på den øverste kant.
- Brug ikke en kasserolle med beskadiget bund eller med rå eller skarpe kanter. Permanente ridser kan opstå, hvis sådan køkkentøj skubbes over overfladen.
- Når de er kolde, bøjer panders bunde normalt en anelse indad (konkave). De må aldrig bøjes udad (konvekse).
- Hvis du ønsker at anvende en særlig kasserolletype, en trykkoger, et kogekar eller en wok, skal du læse fabrikantens instruktioner.

## Tips til energibesparelse

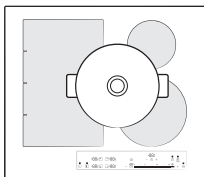


### 📖 BEMÆRK

Du kan spare værdifuld energi ved at holde øje med følgende punkter.

- Anbring altid gryder og pander, inden du tænder for kogezone.
- Snavsede kogezoner og kasseroller kan forøge energiforbruget.
- Anbring om muligt lågene på gryder og kasseroller, så de dækker helt.
- Sluk for kogezonerne inden madlavningen er færdig for at bruge den resterende varme til at holde maden varm eller til optøning.

## BEMÆRK



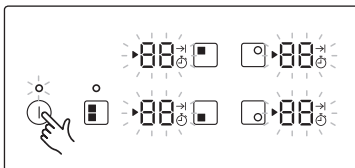
Undgå at bruge ét stk. køkkentøj på både venstre og højre kogezone.

## Brug af berøringssensorerne.

For at betjene berøringssensorerne skal du berøre det ønskede panel med en fingerspids, indtil det ønskede display vises eller slukkes, eller indtil den ønskede funktion er aktiveret.

Sørg for, at du kun berører ét sensorpanel, når du bruger apparatet. Hvis din finger ligger for fladt mod panelet, kan du komme til berøre flere sensorer.

## Tænd for apparatet



Apparatet tændes ved hjælp af sensoren til **Tænd/Sluk** ①.

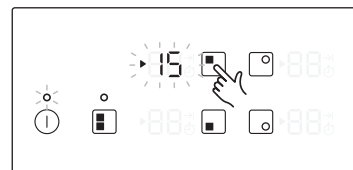
Rør ved sensoren til **Tænd/Sluk** ① i ca. 1~2 sekunder.

Det digitale display viser 88.

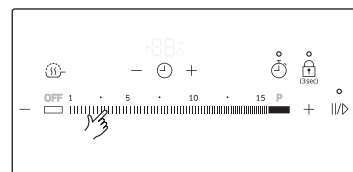
## BEMÆRK

Når sensoren til **Tænd/Sluk** ① er aktiveret for at tænde for dit apparat, skal der vælges en varmeindstilling i løbet af ca. 20 sekunder. Ellers slukker apparatet af sikkerhedsmæssige årsager for sig selv.

## Vælg kogezone og varmeindstilling



1. For at vælge en kogezone skal du røre ved kogezonens tilhørende knap.



2. For at indstille og justere styrken skal du trykke på sensoren til varmeindstilling.

## BEMÆRK

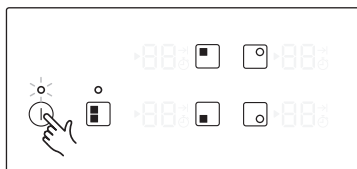
Standardstyrken er indstillet til 15, når du vælger en kogezone.

## BEMÆRK

Hvis der trykkes på mere end én sensor i mere end 8 sekunder, vises 88 på displayet til varmeindstilling.

# Brug af komfuret

## Sluk for apparatet



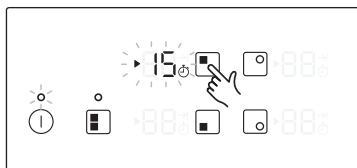
For at slukke helt for apparatet skal du bruge sensoren til **Tænd/Sluk** ①. Rør ved sensoren til **Tænd/Sluk** ① i ca. 1~2 sekunder.

### BEMÆRK

Når du har slukket for en enkelt kogezone eller for hele kogeoverfladen, indikeres resterende varme på det digitale display for de pågældende kogezone i form af **BH**, **h** to trin for "varm".

Temperaturen sænkes, **BH**, **h** forsvinder.

## Hurtigt stop



For at slukke for en kogezone skal du trykke på sensoren til kogezone i 2 sekunder.

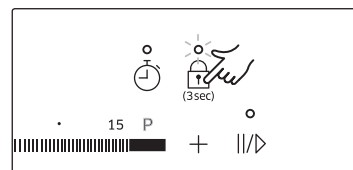
### BEMÆRK

Funktionen Hurtigstop fungerer ikke sammen med flekszonesensoren ②.

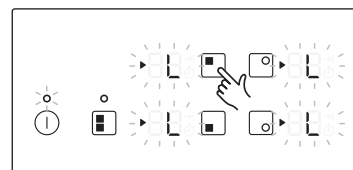
## Brug af børnesikringen

Du kan anvende børnesikringen til sikring mod utilsigtet tænding for en kogezone og aktivering af kogeoverfladen. Kontrolpanelet kan, med undtagelse af sensoren til **Tænd/Sluk** ① (kun slukningsstyring), låses for at hindre, at indstillingerne ændres ved en fejl, f.eks. ved at køre over knapperne med en klud.

### Aktivering/deaktivering af børnesikringen



1. Rør ved sensoren til **Låsning** ② i ca. 3 sekunder. Det lyder et akustisk signal som bekræftelse.



2. Rør ved en tilfældig sensor. **BL** vises på displayene og indikerer, at børnesikringen er aktiveret.
3. For at deaktivere børnesikringen skal du røre ved sensoren til **Låsning** ② igen i 3 sekunder. Det lyder et akustisk signal som bekræftelse.

### BEMÆRK

Uanset Tænd/Sluk-status er børnesikringen aktiveret.

### BEMÆRK

Du kan bruge låsestyring under brug af komfuret. I så tilfælde skal sikringen slås fra, eller strømmen slukkes, for at SLUKKE for blusset.

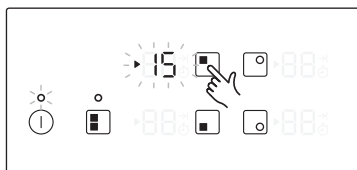
## Timer (nedtælling)

### Brug af timeren som en sikkerhedsafbryder:

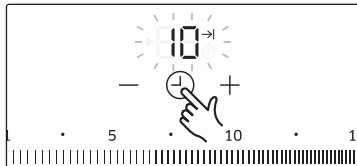
Hvis der indstillet en specifik tid for en kogezone, afbryder kogezone sig selv, når denne periode er forløbet. Denne funktion kan anvendes på flere kogezone på samme tid.

### Indstilling af sikkerhedsafbryder

Der skal være tændt for den/de kogezone(r), hvor du vil anvende sikkerhedsafbryderen.



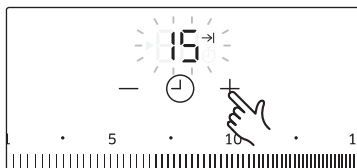
1. Når tændt, skal du trykke på den tilhørende kogezone for at aktivere blinkesignalet på displayet til den tilhørende kogezone.



2. Tryk på sensoren til **Timeren** (🕒). Tallet 10 vises oven over timerdisplayet.

#### 📖 BEMÆRK

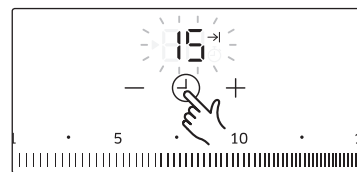
Standardindstillingen for timeren er 10.



3. Brug **Sensoren til indstilling af timeren** (+ eller -) for at indstille den ønskede tid, f.eks. 15 minutter, hvorefter kogezone automatisk slukker for sig selv. Sikkerhedsafbryderen er nu aktiveret.

#### 📖 BEMÆRK

Timeren kan justeres fra 1 til 99.



4. Vælg det ønskede blus, og hold nede på sensoren til **Timeren** (🕒) i 2 sekunder for at annullere timerindstillingerne. Dette annullerer blussets timerindstillinger med et bip. Hvis du holder sensoren til **Timeren** (🕒) nede i 2 sekunder uden at vælge et blus, annulleres timerindstillingerne for det senest ændrede blus.

For at vise den resterende tid for en kogezone skal du bruge sensoren til **Timeren** (🕒) efter valg af blus.

Den tilhørende kontrolindikator begynder at blinke langsomt.

Indstillingerne nulstilles ved hjælp af **sensoren til indstilling af timeren** (+ eller -). Når den indstillede tid er forløbet, slukker kogezone automatisk sig selv. Et akustisk signal lyder som bekræftelse, og timerdisplayet vises.

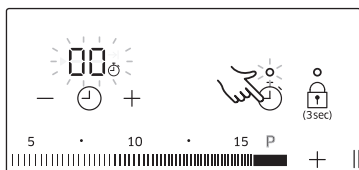
#### 📖 BEMÆRK

Hvis du vil ændre indstillingerne hurtigere, skal du røre ved enten sensoren til + eller -, indtil den ønskede værdi er nået.

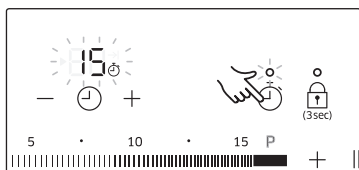
# Brug af komfuret

## Timer (optælling)

For at bruge timeren til optælling skal der være tændt for apparatet, men ingen af kogezoneerne må bruge timeren som en sikkerhedsafbryder.

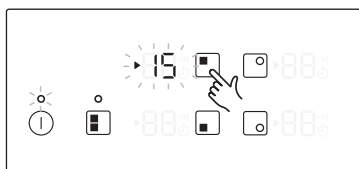


1. Rør ved sensoren til **Timeren** . vises i timerens display.

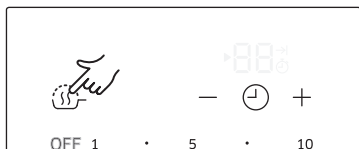


2. Funktionen timer til optælling aktiveres, og tallet på displayet stiger efterhånden. Hold nede på sensoren til **Timeren** i 2 sekunder for at annullere timerindstillingerne.
3. For at stoppe timeren skal du røre ved sensoren til **Timeren** .

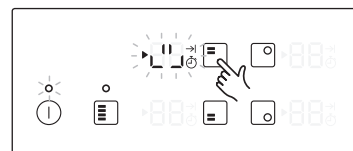
## Brug af varmholdning



1. Brug denne funktion til at holde tilberedt mad varm. Rør ved sensoren til den tilsvarende kogezone.



2. Rør ved sensoren til **Varmholdning** .



3. Blusdisplayet ændres til Tryk igen for at slukke for bluset.

## Power boost-kontrol

Funktionen **Power Boost P** giver mulighed for yderligere effekt til hver kogezone. (eksempel: bring en stor mængde vand i kog)

Kogezone	Maks. boost-tid
145 mm	10 min.
210 mm	10 min.
Forreste eller bageste fleks plus	10 min.
Samlet fleks	5 min.

Efter denne tid vender kogezoneerne automatisk tilbage til effektniveauet **15**.

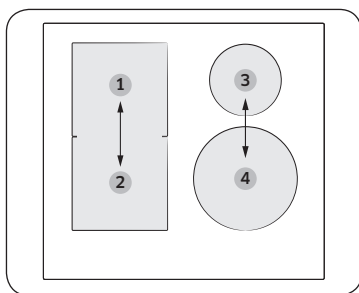
### BEMÆRK

Under visse omstændigheder bliver Power Boost-funktionen måske deaktiveret automatisk for at beskytte de interne elektroniske komponenter i komfuret. F.eks. er det umuligt at sende maksimal effekt til bageste og forreste flekszone samtidigt.



## Power management (strømstyring)

Der er en maksimal effekt til rådighed for kogezoneerne. Hvis den tilgængelige effekt overskrides ved at tænde for **Power Boost P**-funktionen, reducerer effektstyring automatisk varmeindstillingen for kogezoneen.



- Nr. 1 og nr. 2 er parret
- Nr. 3 og nr. 4 er parret

Indikatoren for denne kogezone skifter i nogle sekunder mellem den indstillede varmeindstilling og den højst mulige varmeindstilling. Herefter skifter indikatoren fra den indstillede varmeindstilling til den højst mulige varmeindstilling.

## Pause

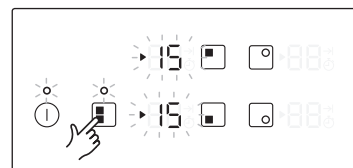
Funktionen **Pause** skifter alle tændte kogezoneer til indstillingen lav effekt samtidig og vender derefter tilbage til den tidligere angivne varmeindstilling. Denne funktion kan anvendes til kortvarigt at afbryde og derefter fortsætte tilberedningen, f.eks. hvis telefonen ringer.

Når funktionen **Pause** aktiveres, deaktiveres alle berøringssensorer, undtagen sensorerne til **Pause** , **Låsning** and the **Tænd/Sluk** . For at fortsætte med tilberedningen skal du røre ved sensoren **Pause** igen.

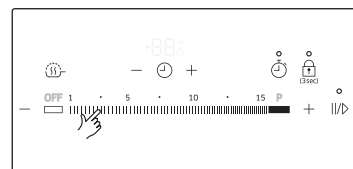
	Betjeningspanel	Display
For at tænde	Rør ved <b>Pause</b>	
For at slukke	Rør ved <b>Pause</b>	Gå tilbage til forrige effektniveau

## Fleksstyring

Fleksfunktionen kan styre hele kogezoneen i venstre side ved anvendelse af stort køkkentøj. (eksempel: ovalt køkkentøj, fiskefad)



1. Tryk på sensoren til **Flekszone** .



2. For at indstille og justere styrken skal du trykke på sensoren til varmeindstilling.

### BEMÆRK

Hvis du rører sensoren til flekszonedrift, deaktiveres funktionen flekszone.


### BEMÆRK

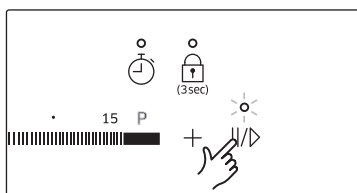
Hvis du rører sensoren til flekszone, mens hvert blus arbejder på forskelligt niveau, indstilles blusset til et højt niveau.


# Brug af komfuret

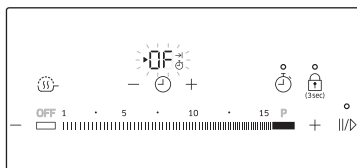
## Lyd til/fra



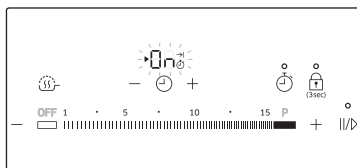
1. Rør ved sensoren til **Tænd/Sluk**  i ca. 1-2 sekunder.



2. Rør ved sensoren til **Pause**  i 3 sekunder inden for 10 sekunder, efter at du har tændt for den.



3. Lyden indstilles til **FRA**, og **F** vises i displayet.



4. For at ændre lydindstilling skal du gentage nr. 1 og nr. 2 i fremgangsmåden. Lyden indstilles til **TIL**, og **T** vises i displayet.

### BEMÆRK

Tænd for strømmen. Det er ikke muligt at bruge lyd **til/fra** 10 sekunder senere.

## Foreslåede indstillinger ved tilberedning af visse madvarer

Tallene i tabellen herunder er vejledende. De varmeindstillinger, der kræves til forskellige kogemetoder, afhænger af en række variabler, herunder kvaliteten af det køkkentøj, der anvendes, og den mængde mad der tilberedes.

Indstilling	Tilberedningsmetode	Eksempler
14-15	Opvarmning Sautering Stegning	Opvarmning af store mængder væske, kogning af nudler, svitsning af kød, bruning af gullasch, grydestegning af kød
8-11	Intensiv Stegning	Steak, filet, biksemad, pølser, pandekager
7-10	Stegning	Schnitzel/koteletter, lever, fisk, frikadeller, spejlæg
5-7	Kogning	Kogning af op til 1,5 l væske, kartofler, grøntsager
2-4	Dampning Stuvning Kogning	Dampning og stuvning af mindre portioner grøntsager, kogning af ris og mælkeretter
1-2	Smeltning	Smeltning af smør, opløsning af husblas, smeltning af chokolade

### BEMÆRK

De varmeindstillinger, der er vist i tabellen herover, er kun vejledninger.

### BEMÆRK

Du skal justere varmeindstillingerne efter det anvendte køkkentøj og de anvendte fødevarer.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Komfur

### ⚠ ADVARSEL

Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en opvarmet glaskeramisk overflade: Alle rengøringsmidler skal fjernes med tilstrækkelige mængder af rent vand efter rengøring, da disse kan have en ætsende virkning, når overfladen bliver varm. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, som f.eks. sprayer til rengøring til grill eller ovn, skuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

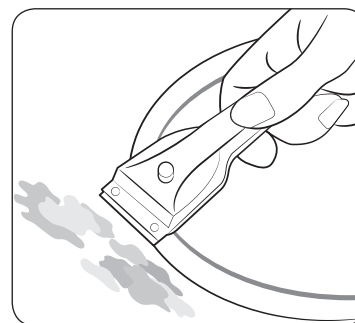
### 📖 BEMÆRK

Rengør den glaskeramiske overflade efter hver brug, mens den endnu er for varm til at berøre. Dette forhindrer, at spild brændes fast på overfladen. Fjern kalk, vandmærker, fedtstænk og metallisk misfarvning med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

## Lettere snavset

1. Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud.
2. Gnid tør med en ren klud. Rester af rengøringsmidlet må ikke efterlades på overfladen.
3. Rengør omhyggeligt hele den glaskeramiske overflade en gang om ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
4. Aftør den glaskeramiske overflade med tilstrækkelig meget rent vand, og gnid tør med en ren, fnugfri klud.

## Alvorligt snavset



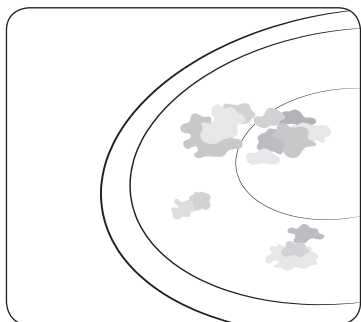
1. Brug en glasskraber til at fjerne madvarer, der er kogt over samt alvorlige plamager.
2. Anbring glasskraberen i en vinkel i forhold til den glaskeramiske overflade.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.

### 📖 BEMÆRK

Glasskrabere og rengøringsmidler til glaskeramik kan købes i specialbutikker.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Problematisk snavs



1. Fjern fastbrændt sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskraber med det samme, og mens det endnu er varm.

### ⚠ ADVARSEL

Der er risiko for, at du brænder dig, når glasskraberen anvendes på en varm kogezone.

2. Rengør komfuret normalt, når det er afkølet. Hvis den kogezone, hvor noget er brændt fast, har nået at køle af, skal du tænde for den igen for rengøring.

### 📄 BEMÆRK

Ridser eller mørke pletter på den glaskeramiske overflade, der f.eks. skyldes en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Men dette påvirker ikke komfurets funktion.

## Komfurramme (tilbehør)

### ⚠ ADVARSEL

Brug ikke eddike, citronsaft eller kalkfjerner på komfurrammen. Ellers opstår der mørke pletter.

1. Aftør rammen med en fugtig klud.
2. Opblød indtørret snavs med en våd klud. Aftør, og gnid tør.

## Sådan undgår du at beskadige dit apparat

- Brug ikke komfuret som arbejdsbord eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogezone, hvis der ikke er noget køkkentøj på komfuret, eller hvis køkkentøjet er tomt.
- Glaskeramik er meget hårdt og modstandsdygtigt overfor temperaturskift, men det kan godt gå i stykker. Det kan blive beskadiget, hvis en spids eller hård genstand tabes på komfuret.
- Anbring ikke kasseroller på komfurrammen. Ridsning og beskadigelse af finishen kan forekomme.
- Undgå at spilde sure væsker, som f.eks. eddike, citronsaft og kalkfjerner på komfurrammen, da sådanne væsker kan medføre mørke pletter.
- Hvis sukker eller varer, der indeholder sukker, kommer i kontakt med en varm kogezone og smelter, skal det fjernes med det samme med en køkkenskraber, mens det endnu er varmt. Hvis det når at køle af, kan det muligvis beskadige overfladen, når det fjernes.
- Hold alle emner og materialer, der kan smelte, som f.eks. plast, aluminiumsfolie og ovnfolie, borte fra den glaskeramiske overflade. Hvis noget af dette smelter på komfuret, skal det med det samme fjernes med en skraber.

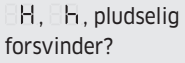
# Garanti og service

## Spørgsmål, svar og fejlfinding

Et problem kan skyldes en mindre informationskode, som du selv kan rette vha. følgende instruktioner. Forsøg ikke yderligere reparationer, hvis følgende instruktioner ikke hjælper i de enkelte tilfælde.

### ⚠ ADVARSEL

Reparationer på apparatet må kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Ikke-korrekt udførte reparationer kan udsætte brugeren for en alvorlig risiko. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit kundeservicecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Hvad skal jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke fungerer?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sikringen i boligens installation er i orden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis sikringen springer flere gange, skal du tilkalde en autoriseret elektriker.</li> </ul>
Hvad skal jeg gøre, hvis der ikke tændes for kogezoneerne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensoren til <b>Til/Fra</b> blev aktiveret ved en fejl.</li> <li>Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der er tændt korrekt for apparatet.</li> <li>Rengør kontrolpanelet.</li> </ul>
Hvad skal jeg gøre, hvis displayet, med undtagelse af indikatoren for resterende varme 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensoren til <b>Til/Fra</b> blev aktiveret ved en fejl.</li> <li>Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der er tændt korrekt for apparatet.</li> <li>Rengør kontrolpanelet.</li> </ul>
Hvad skal jeg gøre, hvis kogezoneerne, når der slukkes for dem, ikke viser resterende varme på displayet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kogezonen var kun kortvarigt i brug, og den blev derfor ikke tilstrækkelig varm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis kogezonen er varm, skal du kontakte et kundeservicecenter.</li> </ul>

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
C0	Kontrollér sensoren til Automatisk tilberedning.	Genstart apparatet ved hjælp af Tænd/Sluk-knappen. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke for strømmen i mere end 30 sekunder. Genstart derefter apparatet, og prøv igen. Hvis problemet stadig fortsætter, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
C1	Temperaturen føles højere end angivet.	
C2	Kontrollér sensoren til Automatisk tilberedning.	
A2	Jævnstrømsmotoren fungerer ikke pga. problemer med printpladen, installationen eller elektriske forstyrrelser på motorbladet.	Kontrollér, om sensorknappen er våd, eller om der er noget, der trykker ned på den. Hvis problemet fortsætter, skal du genstarte apparatet ved hjælp af Tænd/Sluk-knappen. Hvis problemet stadig fortsætter, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
d0	Sensoren er blevet trykket ned i mere end 8 sekunder.	
F0	Ingen kommunikation mellem hovedprintplade og underprintplade.	Genstart apparatet ved hjælp af Tænd/Sluk-knappen. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke for strømmen i mere end 30 sekunder. Genstart derefter apparatet. Hvis problemet stadig fortsætter, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
F2	Touch IC kommunikerer ikke normalt.	

# Garanti og service

Hvad skal jeg gøre, hvis jeg ikke kan tænde eller slukke for kogezone?

Dette kan skyldes en af følgende muligheder:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.
- Børnesikringen er aktiveret og viser "L".

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet  ?

Kontrollér følgende:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.  
Tryk på sensoren til **Tænd/Sluk** for at nulstille.
- Hvis der er kommet væske på betjeningspanelet, skal du tørre væsken op.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet  ?

Kontrollér følgende:

- Komfuret er overophedet pga. unormalt brug.
- Når komfuret er afkølet, skal du trykke på sensoren til **Tænd/Sluk** for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet  ?

Kontrollér følgende:

- Køkkentøjet er ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezone.
- Hvis du anvender passende køkkentøj, forsvinder den viste meddelelse automatisk.

Hvad skal jeg gøre, hvis blæseren kører, efter at komfuret er slukket?

Kontrollér følgende:

- Når du er færdig med at bruge komfuret, kører blæseren af sig selv for at køle af.
- Når komfurpladens elektronik er afkølet eller efter forløbet maksimumstid (10 minutter), slukkes blæseren.
- Hvis du beder om et servicebesøg, der skyldes en ikke-korrekt betjening af apparatet, kan serviceteknikerens besøg koste et beløb, også i garantiperioden.

## Service

Inden du ringer efter hjælp, bedes du kontrollere afsnittet "Fejlfinding". Følg instruktionerne herunder, hvis du stadig har brug for hjælp.

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja: Kontakt dit kundeservicecenter.

Forbered dig på forhånd til samtalen. Dette letter processen med at diagnosticere problemet, og det gør det lettere at afgøre, om det er nødvendigt med et servicebesøg. Noter venligst følgende informationer.

- Hvordan viser problemet sig?
- Under hvilke omstændigheder opstår problemet?

Når du ringer, bedes du oplyse dit apparats model- og serienummer. Disse oplysninger findes på ydelsesskiltet således:

- Modelbetegnelse
- Serienummer (15 cifre)

Vi anbefaler, at du skriver disse informationer ned, så du har dem ved hånden.

- Model:
- Serienummer:

Hvornår hæfter du for serviceomkostninger i garantiperioden?

- Hvis du kunne have løst problemet selv ved at følge en af løsningerne, der findes i afsnittet "Problemløsning".
- Hvis serviceteknikeren er nødt til at køre flere gange, fordi han/hun ikke fik alle nødvendige oplysninger inden besøget, og det f.eks. derfor er nødvendigt at køre flere gange efter reservedele. Forbered din telefonsamtale som forklaret herover, så du sparer disse omkostninger.

## Tekniske data

### Tekniske data

Apparatets dimensioner	Bredde	600 mm
	Dybde	520 mm
	Højde	56 mm
Indbygning - udskæringsdimensioner	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
	Højde	72 mm
	Hjørneradius	3 mm
Tilslutningsspænding		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksimalt strømforbrug		7,2 kW.
Vægt	Netto	12,7 kg
	Brutto	15,5 kg

### Kogezoner

Placering	Diameter	Effekt
Foran til højre	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Bagerste til højre	145 mm	1400 W / Boost 2000 W
Fleks forside	-	1800 W / Boost 2600 W
Fleks bagside	-	1800 W / Boost 2600 W
Samlet fleks	-	3300 W / Boost 3600 W

### Produktinformation

Navn på leverandør	Samsung Electronics co. Ltd.
Modelidentifikation	NZ64K5747BK
Kogepladetype	Indbygget
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezone og -kogeareal
Antallet af kogezoner og/eller -områder	3
For runde kogezoner eller rundt -areal: diameter på anvendeligt overfladeareal for hver elektrisk opvarmet kogezone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
For ikke-runde kogezoner eller ikke-rundt -areal: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal for hver elektrisk opvarmet kogezone eller hvert elektrisk opvarmet kogeareal (L x B)	20,0 x 38,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC <sub>elkogning</sub> )	Ø 21,0 cm: 182,5 Wh/kg (watt-time/kg)
	Ø 14,5 cm: 192,5 Wh/kg (watt-time/kg)
	20,0 x 38,0 cm: 196,7 Wh/kg (watt-time/kg)
I Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC <sub>elkogeplade</sub> )	190,5 Wh/kg (watt-time/kg)

\* Data fastsat i henhold til standard EN 60350-2 og Kommissionsbestemmelser (EU) nr. 66/2014.

#### Tips til energibesparelse

- Anbring altid gryder og pander, inden du tænder for kogezonen.
- Snavsede kogezoner og kasseroller kan forøge energiforbruget.
- Ved anvendelse af en trykkoger reduceres kogetiden.

## SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (*30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00799A-03



# Induction Hob

---

User manual

NZ64K5747BK

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Using this manual</b>	<b>3</b>		
The following symbols are used in this User Manual:	3		
Model name & serial number	3		
<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>		
Disposing of the packaging material	6		
Proper disposal of your old appliance	6		
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7		
<b>Installing the hob</b>	<b>7</b>		
Safety instructions for the installer	7		
Connecting to the mains power supply	8		
Installing into the countertop	9		
<b>Parts and features</b>	<b>11</b>		
Cooking zones	11		
Control panel	12		
Components	12		
Induction heating	12		
The key features of your appliance	13		
Safety shutoff	14		
Residual heat indicator	14		
Temperature detection	14		
<b>Hob use</b>	<b>15</b>		
Initial cleaning	15		
Cookware for induction cooking zones	15		
Suitability test	15		
Size of pans	16		
Operating noises	16		
Using suitable cookware	16		
Using the touch control sensors	17		
Switching the appliance on	17		
		Select cooking zone and heat setting	17
		Switching the appliance off	18
		Quick stop	18
		Using the child safety lock	18
		Timer (Count down)	19
		Timer (Count up)	20
		Using keep warm	20
		Power boost control	20
		Power management	21
		Pause	21
		Flex control	21
		Sound on/off	22
		Suggested settings for cooking specific foods	22
		<b>Cleaning and care</b>	<b>23</b>
		Hob	23
		Light soiling	23
		Stubborn soiling	23
		Problem dirt	24
		Hob frame (option)	24
		To avoid damaging your appliance	24
		<b>Warranty and service</b>	<b>25</b>
		FAQs and troubleshooting	25
		Service	26
		<b>Technical data</b>	<b>27</b>
		Technical data	27
		Cooking zones	27
		Product information	27

## 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 cooktop 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.

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.

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

**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.

## Safety instructions

---

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

A steam cleaner is not to be used to clean the product.

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.

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

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

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

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

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

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

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

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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

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 cooktop.

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.

## Safety instructions

---

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.

## 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: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## 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.

# Installing the hob

## Connecting to the mains power supply

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

### ⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

### ⚠ WARNING

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

### ⚠ WARNING

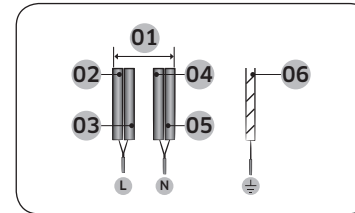
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

### ⚠ WARNING

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

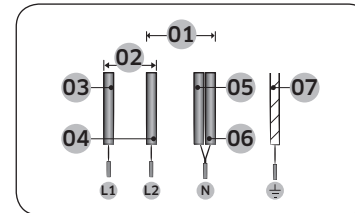
### ⚠ WARNING

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



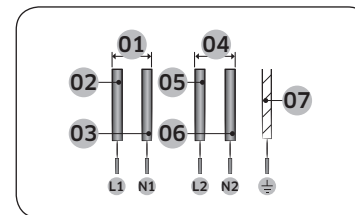
1N~ (32A)

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



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

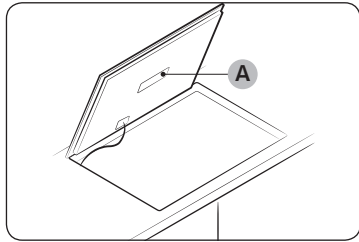
01	220-240 V ~	05	Black
02	Brown	06	Gray
03	Blue	07	Green/Yellow
04	220-240 V ~		

### ⚠ WARNING

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



## Installing into the countertop



A. Serial number

### NOTE

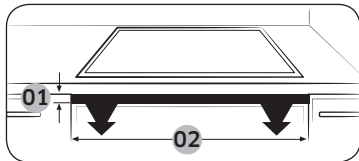
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

### NOTE

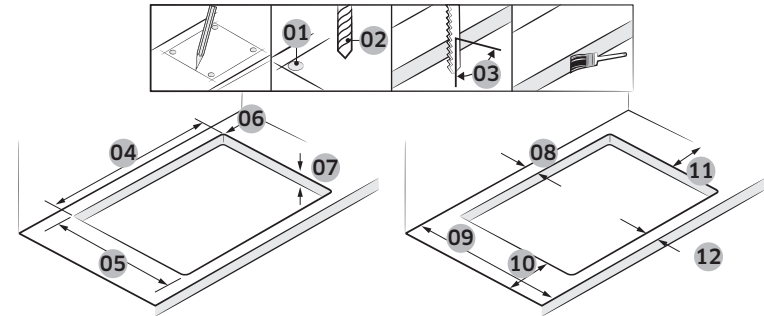
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

### NOTE

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



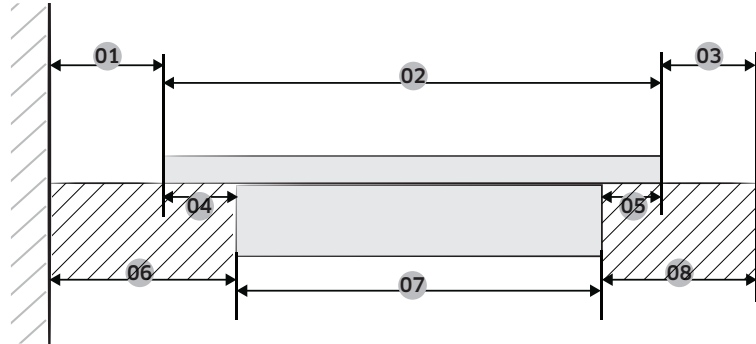
No.	Explanation	Size
01	Height of ventilation hole	Min 2 mm
02	Width of ventilation hole	560 mm



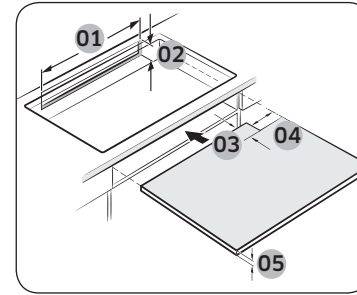
No.	Explanation	Size
01	Check 4 Point	
02	Drill diameter	Ø 6
03	Right angle of cutting point	90 °
04	Cutting Width Size	560±1 mm
05	Cutting Depth Size	490±1 mm
06	Curve Size	R3
07	Size of table thickness	Max 50 mm, Min 20 mm
08	Distance between end of table and cutting point (Rear-side)	Min 60 mm
09	Depth of table	Min 600 mm
10	Distance between end of table and cutting point (Left-side)	Min 60 mm
11	Distance between end of table and cutting point (Right-side)	Min 60 mm
12	Distance between end of table and cutting point (Front-side)	Min 50 mm

# Installing the hob

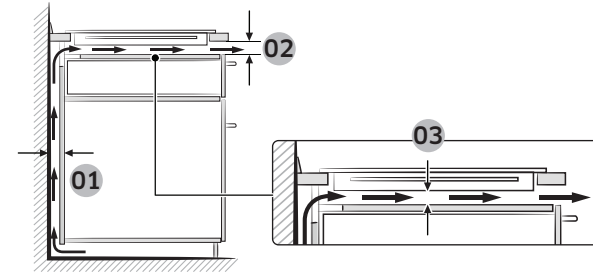
Installing the hob



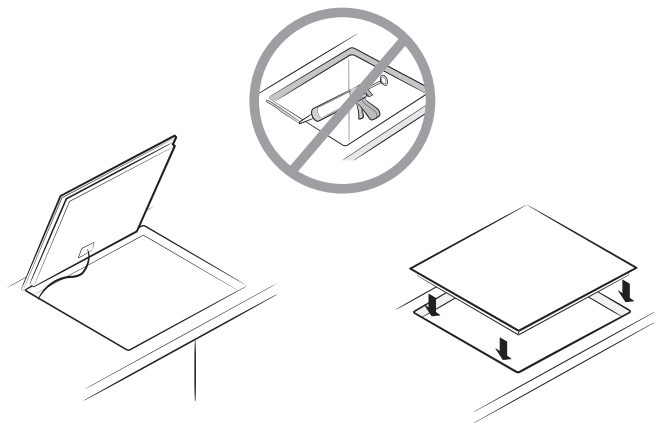
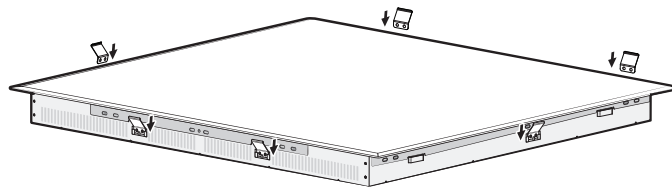
No.	Explanation	Size
01	Distance between wall and Induction	Min 40 mm
02	Size of depth of Induction	520 mm
03	Distance between Induction and end of table	Min 40 mm
04	Distance between glass and case burner	25 mm
05	Distance between glass and case burner	15 mm
06	Distance between wall and case burner.	Min 60 mm
07	Size of depth of case burner	480 mm
08	Distance between case burner and end of table	Min 50 mm



No.	Explanation	Size
01	Width of rear ventilation	Min 550 mm
02	Height of rear ventilation	Min 35 mm
03	Depth of power cord path	Max 65 mm
04	Width of power cord path	Max 100 mm
05	Height of block board	Min 5 mm

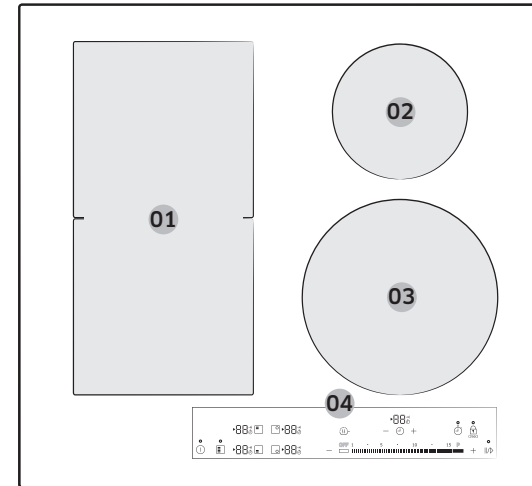


No.	Explanation	Size
01	Size of Ventilation	Min 20 mm
02		Min 2 mm
03		Min 20 mm



## Parts and features

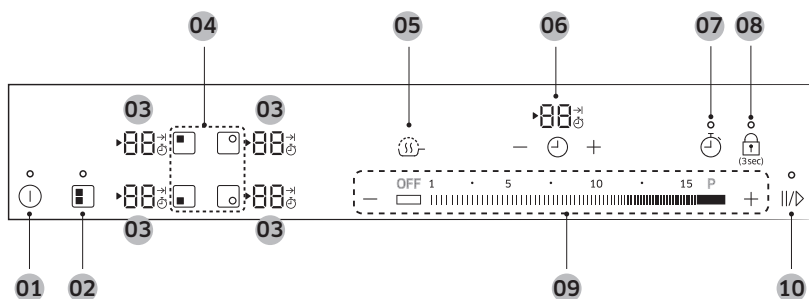
### Cooking zones



<b>01</b>	Induction Flex zone 3300 W with Power Boost 3600 W
<b>02</b>	Induction cooking zone 1400 W with Power Boost 2000 W
<b>03</b>	Induction cooking zone 2200 W with Power Boost 3200 W
<b>04</b>	Control Panel

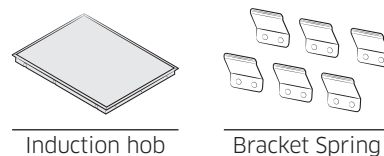
# Parts and features

## Control panel

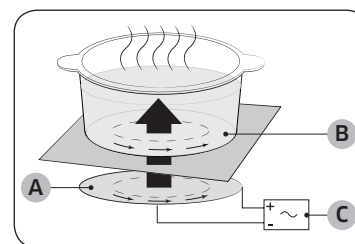


01	On/Off control sensor
02	Flex zone sensor
03	Indicators for heat settings and residual heat
04	Cooking zone sensor
05	Keep warm sensor
06	Timer control sensor and indicator (Count down)
07	Timer control sensor (Count up)
08	Lock control sensor
09	Heat setting sensor
10	Pause&Go sensor

## Components



## 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.

## The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface:** The hob has ceramic, rapid-response cooking zones.
  - **Touch control sensors:** Your appliance is operated using touch control sensors.
  - **Easy cleaning:** The flat, ceramic glass cooktop provides easy cleaning.
  - **On/Off sensor:** The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
  - **Control and function indicators:** Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
  - **Safety shutoff:** A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
  - **Power Boost P:** Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level 15. (The display will show P.)
  - **Auto Pan-Detection:** Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
  - **Digital displays:**
    - 1 to 15, P selected heat settings
    - H residual heat (Stay Hot)
    - h residual heat
    - L the child lock is activated
    - message, the touch sensor button has been touched for longer than 8 seconds.
    - I message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
    - , cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
  - **Keep warm** : Use this function to keep cooked food warm. The display will show .
  - **Pause** : Use this function to switch all cooking zones on to the low power setting. (example : to take a telephone call) The display will show .
- **Flex zone sensor** : Use this function to expand cooking zone into complete left side.
  - **Flex zone:** The Flex zone is a large, rectangle-shaped area designed for cooking multiple dishes.
  - **Quick Stop:** This option reduces the step and time it takes to stop cooking by simple one touch.



# Parts and features

## Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.

Any residual warmth will be indicated with **H**, **h** (for "hot") in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-3	After 6 hours
4-6	After 5 hours
7-9	After 4 hours
10-15	After 1.5 hours

### NOTE

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

### NOTE

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

### NOTE

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

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

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over and lands 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 main **On/Off control** **⓪** sensor after the liquid or the cloth has been removed.

## Residual heat indicator

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

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

### WARNING

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

### WARNING

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

However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

## Temperature detection

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

When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob's electronics has cooled down. And the cooling fan switched itself off depending upon the temperature of the electronics.



# Hob use

## Initial cleaning

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

### **⚠ WARNING**

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

## Cookware for induction cooking zones

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

### Cookware material

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

### **📄 NOTE**

Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.

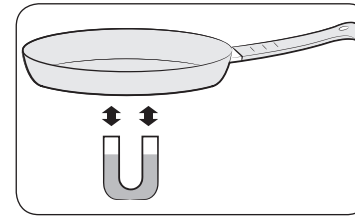
### **📄 NOTE**

When used on induction cooking zones, cookware may make noises. These noises are normal.

### **📄 NOTE**

Non-stainless steel cookware are less heat-conductive than stainless steel. Using non-stainless steel cookware lengthens cooking time.

## Suitability test



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

### **📄 NOTE**

Induction cooking may not function properly on nonferrous cookware whose edge doesn't stick to the magnet, or on nonferrous cookware whose bottom is iron-coated.

## Hob use

### Size of pans

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom 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.

Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
Right Rear Burner (145 mm)	100 mm
Right Front Burner (210 mm)	140 mm
Front or Rear Flex zone	120 mm
Flex zone	240 mm (long side dimension), oval, fish kettle

### 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, material and size.  
Using cookware of different sizes or materials may cause noises and vibrations.

#### 📖 NOTE

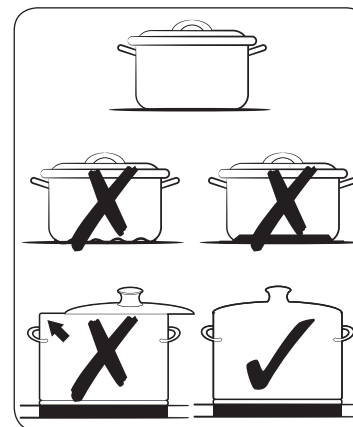
Using low power levels (1~5) may causing clicking noises.

### Using suitable cookware

Better pans produce better results.

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

### Energy saving tips



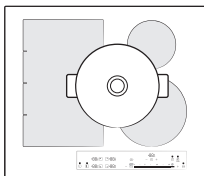
#### 📖 NOTE

You can save valuable energy by observing the following points.

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



## NOTE



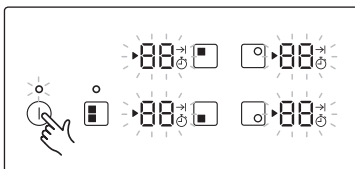
Do not use one piece of cookware on both the left and right cooking zones.

## Using the touch control sensors

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.

Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

## Switching the appliance on



The appliance is switched on using the **On/Off control** sensor.

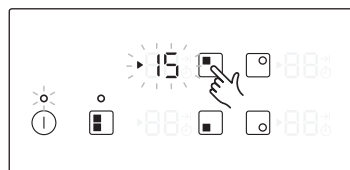
Touch the **On/Off control** sensor for approximately 1~2 seconds.

The digital displays will show **88**.

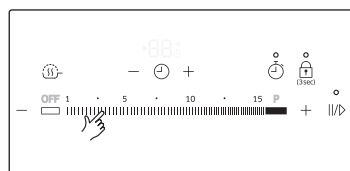
## NOTE

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

## Select cooking zone and heat setting



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



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

## NOTE

The default level is set to 15 when selecting the cooking zone.

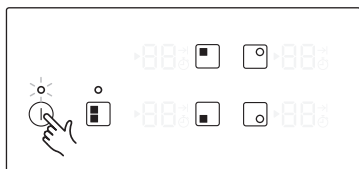
## NOTE

If more than one sensor is pressed for longer than 8 seconds, **88** will show in the heat setting display.



# Hob use





## Switching the appliance off



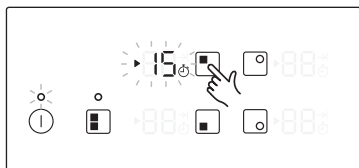
To completely switch off the appliance, use the **On/Off control**  sensor.

Touch the **On/Off control**  sensor for approximately 1~2 seconds.

### NOTE

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

## Quick stop




To switch off a cooking zone, press the cooking zone sensor during 2 seconds.

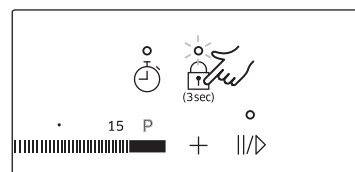
### NOTE


The Quick Stop function does not work with the Flex Zone sensor .

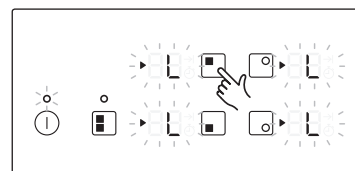
## Using the child safety lock



You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **On/Off control**  sensor (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. Touch the **Lock control**  sensor for approximately 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any control sensor.  L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.
3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control**  sensor again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

### NOTE

Regardless of power on/off, child lock is activated.

### NOTE

You can use Lock control during cooking. In this case, To turn off the burner, you should operate lock off or Power OFF.



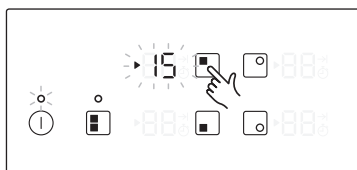
## Timer (Count down)

### Using the timer as a safety shutoff:

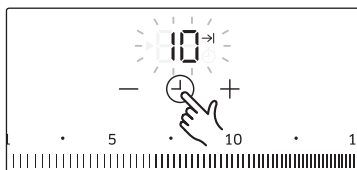
If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

### Setting the safety shutoff

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



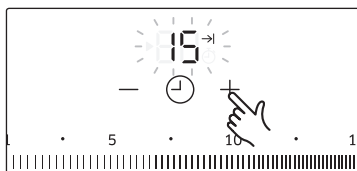
1. After switched on, press the corresponding cooking zone to activate the flash signal for the corresponding cooking zone display.



2. Press **Timer control** (⌚) sensor. The number 10 will be displayed above the timer display.

#### NOTE

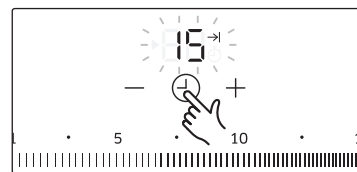
The default setting of the timer is 10.



3. Use the **Timer setting sensor** (+ or -) to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off. The safety shutoff is now activated.

#### NOTE

The timer can be set from 1 to 99.



4. To cancel the timer settings, select the target burner and hold down the **Timer control** (⌚) sensor for 2 seconds. This will cancel the burner's timer settings with a beep. If holding down the **Timer control** (⌚) sensor for 2 seconds without selecting a burner, this will cancel the timer settings of the last changed burner.

To display the time remaining for any of the cooking zones, use the **Timer control** (⌚) sensor after select burner.

The corresponding control indicator will begin to blink slowly.

The settings are reset using the **Timer setting sensor** (+ or -). After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates.

#### NOTE

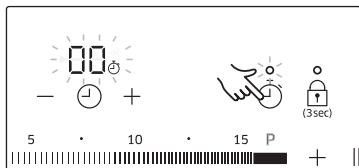
To change the settings quicker, touch and hold any of the + or - control sensors until the desired value is reached.



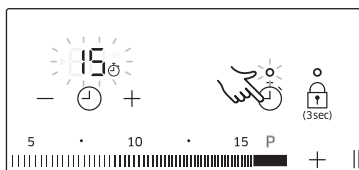
# Hob use

## Timer (Count up)

For the count up timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must be not use timer as a safety shutoff.

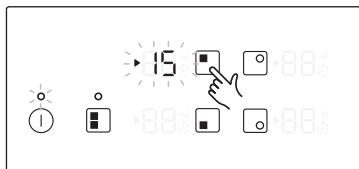


1. Touch the **Timer control** sensor. will appear in the timer display.

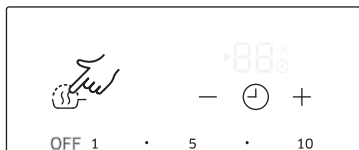


2. The count up timer function becomes active and the display numbers increase over time. To cancel the timer settings, hold down the **Timer control** sensor for 2 seconds.
3. To stop the timer, touch the **Timer control** sensor.

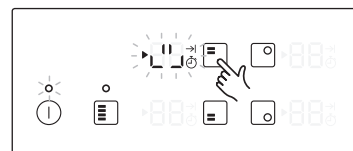
## Using keep warm



1. Use this function to Keep cooked food Warm. Touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. Touch the **Keep warm** sensor.



3. The burner display will be changed. Touch again to turn off the burner.

## Power boost control

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

Cooking zones	Max Boost time
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Front or Rear Flex Plus	10 min
Complete Flex Plus	5 min

After these times, the cooking zones automatically return to power level 15.

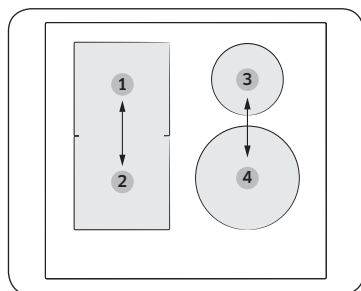
### NOTE

In certain circumstances, the Power 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.



## Power management

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



- No.1 and No.2 is paired
- No.3 and No.4 is paired

The indicator for this cooking zone alternates for some seconds between the set heat setting and the maximum possible heat setting. After then, the indicator changes from the set heat setting to maximum possible heat setting.

## Pause

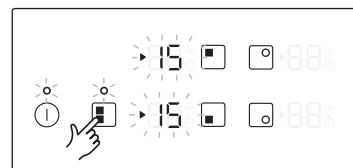
The **Pause** ||/> function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the heat setting that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.

When the **Pause** ||/> function is activated, all touch sensors except for the **Pause** ||/>, **Lock** ⏹ and the **On/Off control** ⓪ sensors are disabled. To resume cooking, touch the **Pause** ||/> sensor again.

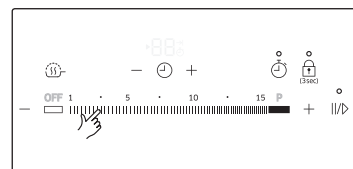
	Control Panel	Display
To Switch On	Touch <b>Pause</b>   />	⓪ 2
To Switch Off	Touch <b>Pause</b>   />	Return to previous power level

## Flex control

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



1. Touch the **Flex zone** [ ] sensor.



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

### NOTE

Touch the Flex zone sensor during operation, Flex zone function will be off.


### NOTE

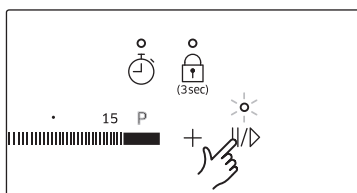
If you touch Flex zone sensor while each burner operation different level, burner set at a high level.


# Hob use

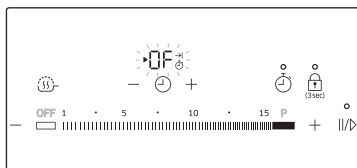
## Sound on/off



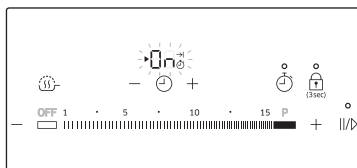
1. Touch the **On/Off control**  sensor for approximately 1~2 seconds.



2. Touch the **Pause**  sensor for 3 seconds within 10 seconds after Power On.



3. Sound will OFF and **OF** will show in the display.



4. To change Sound setting, repeat No1 and No2 procedure. Sound will ON and **On** will show in the display.

### NOTE

Turn on the Power, It is not possible to operate sound **on/off** control after 10 seconds.

## Suggested settings for cooking specific foods

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

Switch setting	Cooking method	Examples for Use
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

The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.

### NOTE

You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

# Cleaning and care

## 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.

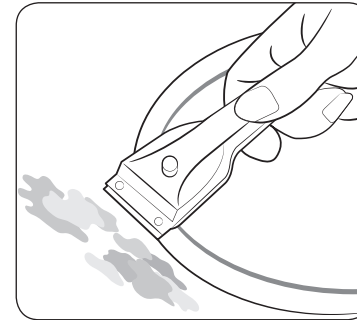
### **📄 NOTE**

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



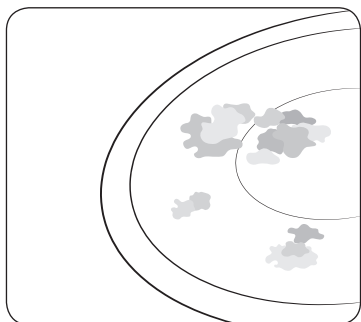
1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

### **📄 NOTE**

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

# Cleaning and care

## 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.





# Warranty and service

## FAQs and troubleshooting

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

### WARNING

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

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	<ul style="list-style-type: none"> <li>The fuse in the house wiring is intact.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.</li> </ul>
What should I do if the cooking zones will not switch on?	<ul style="list-style-type: none"> <li>The <b>On/Off</b> sensor was accidentally actuated.</li> <li>The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is properly switched on.</li> <li>Clean the control panel.</li> </ul>
What should I do if the display except for  ,  the residual warmth indicator suddenly disappears?	<ul style="list-style-type: none"> <li>The <b>On/Off</b> sensor was accidentally actuated.</li> <li>The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is properly switched on.</li> <li>Clean the control panel.</li> </ul>
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If the cooking zone is hot, please call a local service center.</li> </ul>

Information code	Possible cause	Solution
C0	Check the Auto Cook sensor.	Restart the appliance using the Power button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance and try again. If the problem still continues, contact a local service center.
C1	The temperature is sensed higher than specified.	
C2	Check the Auto Cook sensor.	
A2	The DC Motor fails to operate because of problems with the PCB or wiring, or electrical disturbance on the motor blade.	Check if the sensor pad is wet or pressed. If the problem continues, restart the appliance using the Power button. If the problem still continues, contact a local service center.
d0	The sensor is pressed for more than 8 seconds.	
F0	Communications between main and sub PCBs fail.	Restart the appliance using the Power button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local service center.
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	

# Warranty 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 "L".

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

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

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

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

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

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

# Technical data

## Technical data

Appliance dimensions	Width	600 mm
	Depth	520 mm
	Height	56 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
	Height	72 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	12.7 kg
	Gross	15.5 kg

## Cooking zones

Position	Diameter	Power
Right Front	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Right Rear	145 mm	1400 W / Boost 2000 W
Flex Front	-	1800 W / Boost 2600 W
Flex Rear	-	1800 W / Boost 2600 W
Complete Flex	-	3300 W / Boost 3600 W

## Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ64K5747BK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or area	3
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	21.0 cm, 14.5 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	20.0 x 38.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area (EC <sup>electric cooking</sup> )	Ø 21.0 cm : 182.5 Wh/kg
	Ø 14.5 cm : 192.5 Wh/kg
	20.0 x 38.0 cm : 196.7 Wh/kg
Energy consumption for the hob (EC <sup>electric hob</sup> )	190.5 Wh/kg

\* Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

### Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.

## QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00799A-03