

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

# Induction Hob

## user manual

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.

**SAMSUNG**

# using this manual













---

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

## IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS.

---

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

 <b>WARNING</b>	Hazards or unsafe practices that may result in <b>severe personal injury or death.</b>
 <b>CAUTION</b>	Hazards or unsafe practices that may result in <b>minor personal injury or property damage.</b>
 <b>CAUTION</b>	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your hob, follow these basic safety precaution
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important



# safety instructions

---

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

## **WARNING ELECTRICAL SAFETY**

---

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

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

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

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

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

## **WARNING CHILD SAFETY**

---

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

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

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

**WARNING :** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## **SAFETY DURING USE**

---

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob. It may cause fire.

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

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

Do not use the hob to dry clothes.



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

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

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

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

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



## **SAFETY WHEN CLEANING**



Always turn the appliance off before cleaning.

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

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

Steam cleaner is not to be used.

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



## **SEVERE WARNING SIGNS FOR INSTALLATION**

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

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




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

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


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

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.


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

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

- 
-  This appliance must be properly grounded. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
  - Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.



## **CAUTION SIGNS FOR INSTALLATION**

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

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

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

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

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

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

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



WARNING

## SEVERE WARNING SIGNS FOR ELECTRIC

---

- ★ Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
  - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
  - Failure to do so may result in electric shock or fire.

---

- ★ Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.
  - If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

---

- ☒ Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.

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

  - This may result in electric shock or fire.

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

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

---

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



## CAUTION SIGNS FOR ELECTRIC

---

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

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

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

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



## SEVERE WARNING SIGNS FOR USING

---

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

---

- ☒ Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

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

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

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

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

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

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

- Failure to do so may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

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

- This may result in fire.

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

- This may result in fire or an explosion.

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

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

---

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

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

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

NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

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

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

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

---


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

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




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

---

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

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

---

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


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

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

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



## CAUTION SIGNS FOR USING

-  Take care as beverages or food may be very hot after heating.
- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.
- Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
  - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

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

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

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

- Failure to do so may result in electric shock.

---

 Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

If normal times are allowed they may overheat and burn.

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

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

---

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

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

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **SEVERE WARNING SIGNS FOR CLEANING**

---

- ☒ Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.  
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

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

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

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



## **CAUTION SIGNS FOR CLEANING**

---

- ☒ The hob should be cleaned regularly and any food deposits removed.  
Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- ☒ Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).
  - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.  
Do not clean the appliance with a steam cleaner.
  - This may result in corrosion.

# disposal instructions



## **DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL**

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



## **PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE**

**WARNING :** Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.

To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish.

Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.



## **CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)**

### **(Applicable in countries with separate collection systems)**

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

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

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

# contents

---

## INSTALLING THE HOB

16

## PARTS AND FEATURES

21

## BEFORE YOU BEGIN

26

## HOB USE

26

## CLEANING AND CARE

35

## WARRANTY AND SERVICE

38


## TECHNICAL DATA

41

- 16 Regulations and compliance
- 16 Safety instructions for the installer
- 17 Connecting to the mains power supply
- 19 Installing into the countertop
- 21 Cooking zones
- 21 Control panel
- 22 Components
- 22 Induction heating
- 23 The key features of your appliance
- 24 Safety shutoff
- 25 Residual heat indicator
- 25 Temperature detection
- 26 Initial cleaning
- 26 Cookware for induction cooking zones
- 27 Suitability test
- 27 Size of pans
- 27 Operating noises
- 28 Using suitable cookware
- 29 Using the touch control sensors
- 29 Switching the appliance on
- 29 Select cooking zone and heat setting
- 30 Switching the appliance off
- 30 Switching a cooking zone off
- 30 Using the child safety lock
- 31 Timer
- 33 Power boost control
- 33 Power management
- 34 Suggested settings for cooking specific foods
- 35 Hob
- 36 Hob frame (option)
- 36 To avoid damaging your appliance
- 38 FAQs and troubleshooting
- 40 Service
- 41 Technical data
- 41 Cooking zones

# installing the hob

---

 **WARNING** Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.

Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation. Technical data is provided at the end of this manual.

## **SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**

---

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

- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board is to be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

## CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

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



**Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.**

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



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



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



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


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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1N ~</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2N ~ : Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.</b></li> </ul>
<p><b>32A 1N ~</b></p>	<p><b>16A 2N ~</b></p>
<p><b>2x1N~: Separate the wires before connection.</b></p>	
<p><b>16A 2X1N~</b></p>	<p><b>WARNING</b> ⚠ For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.</p>

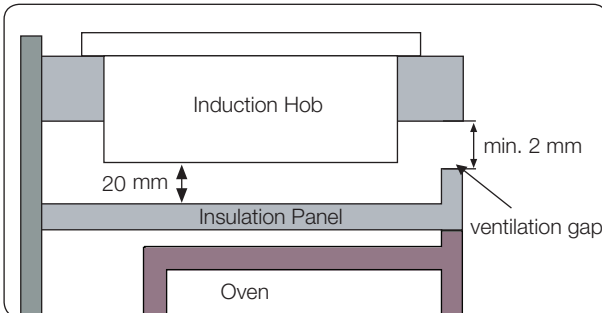
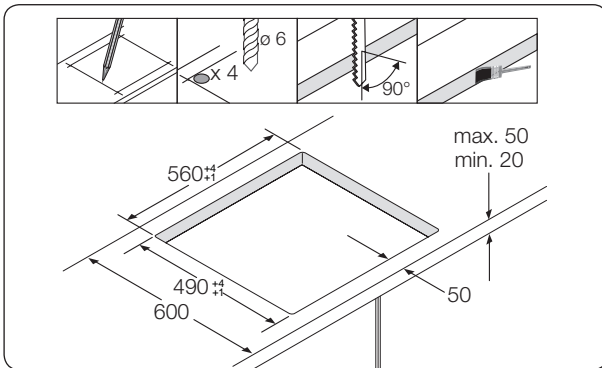
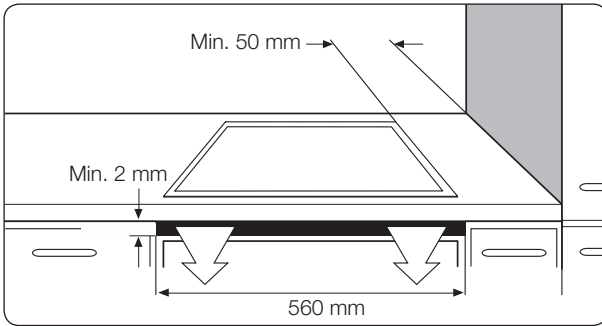


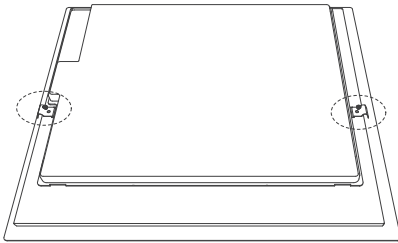
# INSTALLING INTO THE COUNTERTOP

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

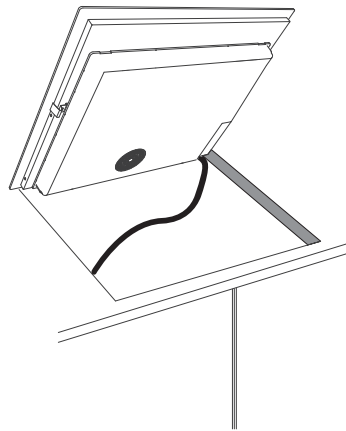
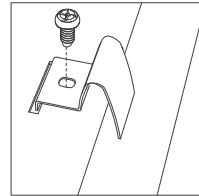
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

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

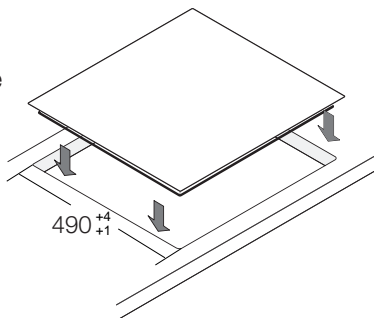




Install the two brackets

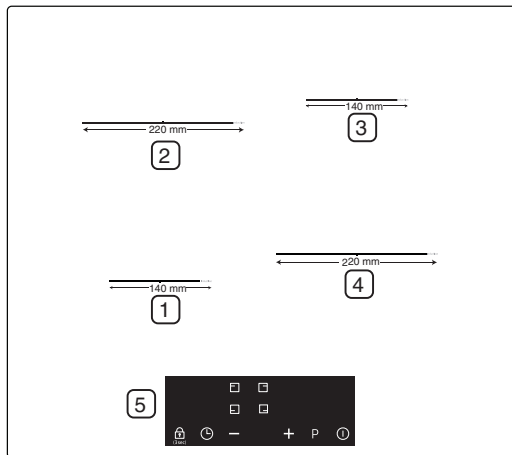


Put into the hole



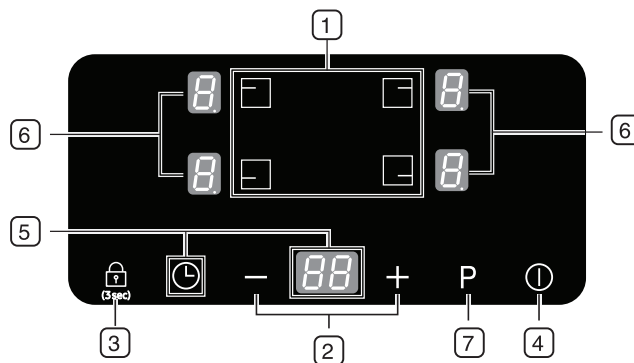
# parts and features

## COOKING ZONES



1. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 1500 W
2. Induction cooking zone 2300 W with Power Boost 2600 W
3. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 1500 W
4. Induction cooking zone 2300 W with Power Boost 2600 W
5. Control panel

## CONTROL PANEL

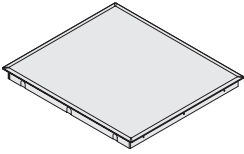


- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Cooking zone selectors       | 5. Timer control sensor and display               |
| 2. Heat/timer setting selectors | 6. Indicators for heat settings and residual heat |
| 3. Lock control sensor          | 7. Boost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

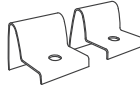
parts and features **21**

# COMPONENTS

---



Induction hob



Installation brackets

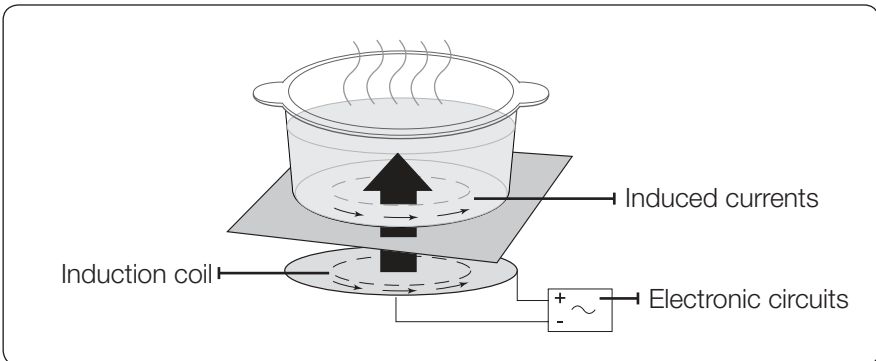


Screws

## INDUCTION HEATING

---











- **The Principle of Induction Heating:** When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.



- **Greater speed in cooking and frying:** As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.



## THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

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



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

## SAFETY SHUTOFF





---

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

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


The cooking zones switch themselves off at the following times.

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


-  If the Hob is overheated because of abnormal operation, **E3 E4** will be displayed. And the Hob will be switched off.
-  If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, **U** will be displayed. And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.
-  Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting”.
-  If there are no input it will be switch off after 1 minute.

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


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



The automatic shutoff can also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main **On/Off control**  sensor after the liquid or the cloth has been removed .

## RESIDUAL HEAT INDICATOR

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an  (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  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 1 minute.

# before you begin

## INITIAL CLEANING

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

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



# hob use

## COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

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

### Cookware material

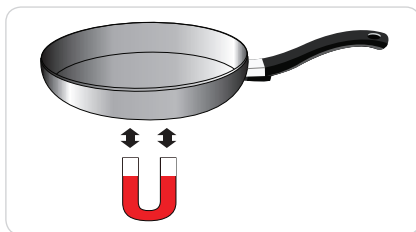
Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

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



## SUITABILITY TEST

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



## SIZE OF PANS

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a 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.

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

## OPERATING NOISES

If you can hear.

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

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

## USING SUITABLE COOKWARE


---

Better pans produce better results.

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

## Energy saving tips

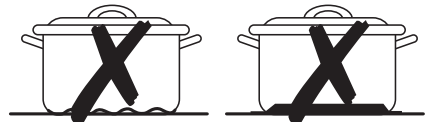
---

 You can save valuable energy by observing the following points.

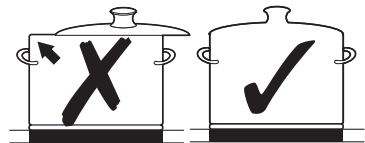
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual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



Right!



Wrong!






## USING THE TOUCH CONTROL SENSORS

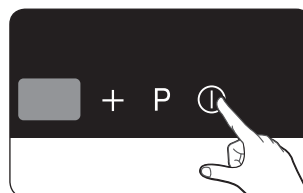
To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.


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.

HOB USE

## SWITCHING THE APPLIANCE ON

1. Touch the **On/Off** (I) sensor for approximately 1 seconds.
2. The digital displays will show .

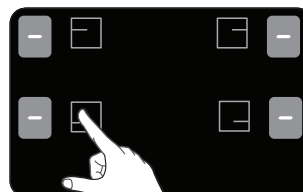


-  After the **On/Off control** (I) sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 1 minutes. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

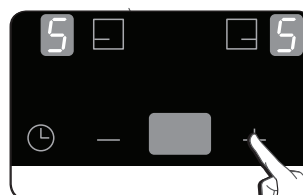


## SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

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



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

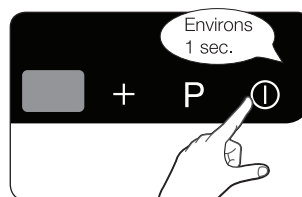


- ☑ If more than one sensor except the +/- touch key is pressed for longer than 10 seconds, An acoustic signal will sound and the appliance is switched off. To reset, touch the **On/Off control** ⓘ sensor.

## SWITCHING THE APPLIANCE OFF

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

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

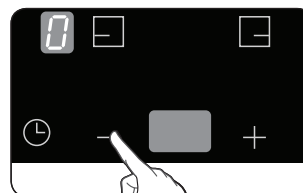


- ☑ After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an **H** (for "hot").

## SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch off a cooking zone, return the setting to **H** by using the control panel's **-** control sensor.

To switch off more quickly, touch the corresponding cooking zone's key twice.



## USING THE CHILD SAFETY LOCK

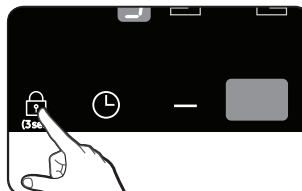
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface.

Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ⓘ sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

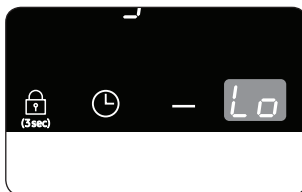



## Switching the child safety lock on / off

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



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



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

## TIMER

There are two ways to use the timer:

### Using the timer as a safety shutoff:

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

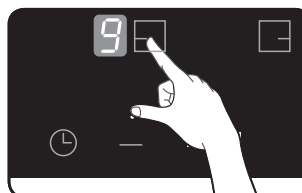
### Using the timer to count down:

The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

## Setting the safety shutoff

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

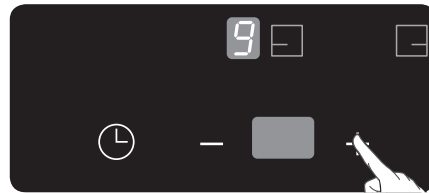
1. Using the timer control sensor, select the cooking zone for which the safety shutoff time is to be set. After the first active cooking zone is selected, touching the timer's control sensor will cause the corresponding indicator to flash slowly.





2. For example, the front left indicator corresponds to the front left cooking zone. 'H' will appear in the timer display. The next active cooking zone is selected by touching the burner select sensor again.



3. Set the time by using the Timer setting selectors. (- or +)



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

### Countdown timer


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


1. Touch the **Timer control**  sensor.

 will appear in the timer display.


2. Set the desired period of time using the +/- touch control sensor.

The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.

To adjust the remaining time, touch the **Timer control**  sensor. and change the setting using the +/- touch control sensor.


3. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows "  " when the setting timer is finished.

## POWER BOOST CONTROL

The power boost function  makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)

The power boost function is activated for maximum 5 minutes for each cooking zones.

After these times, the cooking zones automatically return to power level .

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

## POWER MANAGEMENT

The cooking zones have a maximum power available to them.

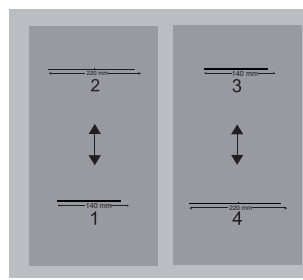
If this power range is exceeded by switching on the power boost function , Power Management automatically reduced the heat setting of paired another cooking zone.

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

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

- Example

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





## SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

---

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

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

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



# cleaning and care

---

## HOB

---



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



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

## Light Soiling

---

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

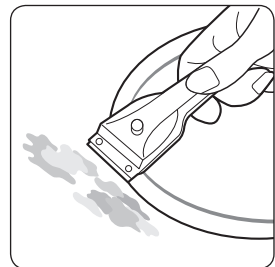
## Stubborn Soiling

---

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




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




## Problem Dirt

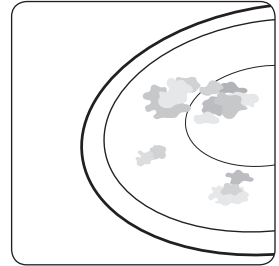
---

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

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

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

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



## HOB FRAME (OPTION)

---

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

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

## TO AVOID DAMAGING YOUR APPLIANCE

---

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.

- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.


# warranty and service

---

## FAQS AND TROUBLESHOOTING

---

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

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

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

Check for the following possibilities:

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

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


Check for the following possibilities:

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

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

This could be a result of one of two possibilities:

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

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

Check for the following possibility:

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

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

**What should I do if the   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 will continue to run 1 minute by itself for cooling down.

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

# SERVICE

---

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting.”

If you still need help, follow the instructions below.

## Is it a technical fault?

---

If so, please contact your customer service centre.

Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.

Please take note of the following information.

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

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

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

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

Model: \_\_\_\_\_

Serial number: \_\_\_\_\_

## When do you incur costs even during the warranty period?

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

# technical data

## TECHNICAL DATA

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	60 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
Connection voltage		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.0 kW
Weight	Net	10.5 kg
	Gross	12.0 kg

TECHNICAL DATA

## COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Rear left	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Front left	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Front right	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Rear right	140 mm	1200 W / Boost 1500 W

note

---



note

---

# SAMSUNG

## QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
DENMARK	707 019 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	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	<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 land line, 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	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
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	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/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)
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)

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

# Table de cuisson à induction

## Guide d'installation et d'utilisation

Remerciement

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Samsung.













**SAMSUNG**

# Utilisation de ce guide

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

## Marques de sécurité et précautions

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

 <b>Avertissement</b>	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures <b>graves ou mortelles.</b>
 <b>Attention</b>	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures <b>légères ou aux dégâts matériels.</b>
 <b>Attention</b>	Lors de la cuisson, prenez ces mesures de précaution de base afin d'éviter incendie, explosion, commotion électrique, ou blessure.
	Ne pas essayer de faire cela.
	Ne pas démonter l'appareil.
	Ne pas toucher.
	Suivre strictement les consignes.
	Débrancher l'appareil de la prise.
	Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter la commotion électrique.
	Appelez le centre de services pour demander des aides.
	Note
	Important

# Consignes de sécurité

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



Avertissement

## Sécurité en électricité

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

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

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

En cas de non fonctionnement, cassure, fêlure ou fissure:

- éteignez immédiatement toutes les zones de cuisson;
- déconnectez la table de l'alimentation électrique; et
- prenez contact avec le centre de services local.



Avertissement

## Sécurité enfant

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

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

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

**Avertissement:** L'appareil et ses pièces deviennent chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde et ne touchez pas les pièces de réchauffage.

Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de la table, à moins qu'ils soient surveillés pendant l'utilisation de l'appareil.

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



## **Sécurité pendant l'utilisation**

---

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

N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer une chambre.

Faites bien attention quand vous branchez un autre appareil à proximité de la table, pour que son câble ne soit pas en contact avec les zones de cuisson.

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

Éteignez les zones de cuisson après l'utilisation.

Gardez le clavier de commandes toujours propre et sec.

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

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

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

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



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

N'utilisez pas la table pour sécher des vêtements.

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

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

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

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

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

**Avertissement:** Le processus de cuisson doit être supervisé.

Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.



Avertissement

## Sécurité nettoyage

Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

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

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

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

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



Avertissement

## Consignes d'avertissement à propos de l'installation

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

consignes de sécurité\_5



Branchez le câble d'alimentation dans une prise spécifique pour la table seulement. Branchez bien fermement. Et n'utilisez pas un câble d'extension.

- Le fait de partager une prise avec d'autres appareils et celui d'utiliser un câble d'extension pourrait causer un incendie ou une commotion électrique.

- Afin d'éviter la commotion et l'incendie, n'utilisez pas l'adaptateur électrique.

L'installation de l'appareil doit être effectuée par une personne ou une compagnie compétente.

- Le fait de ne pas faire comme cela pourrait causer commotion, incendie, explosion, panne ou blessure.

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

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

---

N'installez pas l'appareil à proximité d'un radiateur ou des objets combustibles.

N'installez pas l'appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé au soleil direct ou à l'eau (y compris la pluie).

N'installez pas l'appareil dans un endroit où il y a un risque de fuite de gaz.

- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

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

---

L'appareil doit être correctement mis à la terre.

Ne mettez pas l'appareil à la terre à proximité d'un tuyau de gaz, un tuyau d'eau ou d'une ligne de téléphone.

- Cela pourrait causer commotion, incendie, explosion, ou panne.

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise qui n'est pas correctement mise à la terre. Assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux règlements nationaux et locaux.





## Consignes d'attention à propos de l'installation

- ★ Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer la commotion et l'incendie dus à la fuite d'électricité.

Installez votre appareil sur un plancher dur et horizontal qui peut bien supporter son poids.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer vibrations anormales, bruit, ou panne.

Installez l'appareil tout en gardant une certaine distance du mur.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer l'incendie due à la surchauffe.

Réservez un espace minimum au-dessus de la table.



## Consignes de sécurité électrique

- ★ Enlevez, avec un chiffon sec, tout objet étranger, de la poussière ou de l'eau par exemple, de la prise et sur les points de contact.

- Débranchez la prise et nettoyez la prise avec un chiffon sec.

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

- ★ Faites attention à la direction quand vous insérez la prise pour que le câble parcoure le plancher.

- Si vous insérez la prise dans la direction opposée, les fils métalliques dans le câble pourraient être endommagés et cela causerait la commotion ou l'incendie.

- ☐ Assurez-vous que la prise est fermement insérée. N'utilisez pas une prise ou un câble endommagé, ou une fiche de prise mal fixée.

- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

Ne pas tirer ou plier le câble d'alimentation.

Ne pas tordre ou nouer le câble d'alimentation.

Ne pas pendre le câble d'alimentation sur un objet métallique, ne pas suspendre un objet lourd sur le câble, ne pas insérer le câble

entre deux objets, ne pas pousser le câble dans l'espace derrière l'appareil.

- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

Ne tirez pas sur le câble quand vous débranchez l'appareil.

- Tenez bien la prise par la main quand vous débranchez l'appareil.


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

---

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

## **Consignes de sécurité électrique**

Attention

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

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

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

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

## **Consignes d'avertissement lors de l'utilisation**

Avertissement

 En cas de fuite de gaz (gaz de propane, etc.), ventilez immédiatement sans toucher à la prise. Ne touchez non plus à l'appareil ni au câble d'alimentation.

- N'utilisez pas le ventilateur.

- En ce cas, une toute petite étincelle pourrait causer l'explosion ou l'incendie.

En cours de cuisson, l'appareil s'échauffe. Prenez soin d'éviter de toucher aux éléments chauds à l'intérieur de la table.

Afin d'éviter une éventuelle brûlure, portez TOUJOURS des gants calorifuges quand vous allez déplacer un plat de la table.

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

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Surveillez bien les enfants, pour qu'ils ne jouent pas avec la table.

**Avertissement:** Ne laissez pas utiliser la table par un enfant sans surveillance, sauf si des instructions leur sont déjà données afin qu'ils sachent l'utiliser d'une manière correcte et comprennent les risques des opérations incorrectes.

- 
- ★ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité.

**Avertissement:** Les éléments accessibles s'échauffent aussi en cours de cuisson, pendant lequel, il convient de garder loin les enfants afin d'éviter la brûlure.

**Avertissement:** En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de commotion. N'utilisez plus votre appareil jusqu'à ce que le verre vitrocéramique soit réparé.

Ne mettez pas d'objets métalliques comme couteau, fourchette, cuillère ou couvertures sur la surface de la table, parce que ces objets s'échauffent aussi à l'induction.

**Avertissement:** Afin d'éviter la commotion, assurez-vous que l'appareil est débranché avant de faire remplacer la lampe.

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

N'utilisez jamais l'appareil pour d'autres objectifs que de faire la cuisine.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie.

N'essayez jamais de réchauffer des récipients en papier ou plastique sur la table.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer un incendie.

Il ne faut pas surchauffer la nourriture.

- Ceci causerait un incendie.

Ne réchauffez pas de la nourriture enveloppée dans des papiers (y compris magazine, journaux etc.)

- Ceci causerait un incendie.

Il ne faut pas utiliser ou mettre à proximité de la table des sprays combustibles.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie ou une explosion.

Pour réchauffer des boissons comme café, thé, liqueur, eau ou plats en sauce (au curry par exemple), soupe ou ragoût, il convient de choisir une puissance basse, et de mélanger ou remuer le contenu durant de la cuisson.

- L'utilisation d'une puissance élevée dans ce cas **pourrait faire bouillir le contenu** et conduire donc à des brûlures sérieuses.

☒ N'insérez pas vos doigts, des éléments étrangers ou des objets métalliques comme des épingles dans l'entrée d'air, la sortie d'air ou dans d'autres trous. Si ces objets étrangers entrent dans l'un de ces trous, veuillez prendre contact avec votre distributeur ou le centre de services le plus proche.

- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion électrique ou une blessure.

Ne remplissez jamais trop le récipient, afin d'éviter de faire déborder, il convient d'utiliser un récipient qui est plus large en haut qu'en bas. Des récipients comme des bouteilles, qui ont un col étroit, pourraient exploser quand ils sont surchauffés.

Ne mettez jamais sur la table le biberon avec la tétine fermée, sinon le biberon explorerait quand il est surchauffé.

Ne mettez pas le câble ou la prise dans l'eau, gardez le câble loin des zones de cuisson.

N'utilisez plus l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés.

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

- ☒ N'essayez jamais de réparer, démonter, ou modifier l'appareil par vous-même.
  - N'équipez pas la table d'autres fusibles (y compris des fils en cuivre ou en fer) que celui proposé comme fusible standard.
  - Pour une éventuelle réparation ou une réinstallation, il convient de prendre contact avec le centre de services local.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, pannes, ou blessure.
- ☒ Si des substances étrangères comme l'eau sont entrées dans l'appareil, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de services le plus proche.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.
- ☒ Si l'appareil a été inondé, prenez contact avec le centre de services le plus proche.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.

Si l'appareil fait un bruit étrange, émet la fumée ou l'odeur de fumée, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de services le plus proche.

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



## Consignes de sécurité lors de l'utilisation

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

Prenez bien soin quand vous réchauffez des liquides comme de l'eau ou d'autres boissons.

  - Ne pas réchauffer dans un récipient glissant avec un col étroit.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un débordement brutal et conduirait de cette façon à une brûlure.

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

- Portez des gants de cuisson parce que le plat réchauffé peut-être très chaud et vous risquez de vous brûler.
  - En cas de fêlure sur la surface, éteignez immédiatement la table.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
- 

- ★ Pour une nourriture en petite quantité, choisissez une durée de cuisson moins longue.  
Avec une durée d'utilisation normale, la nourriture pourrait surchauffer ou brûler.  
Surveillez bien les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.  
En cas de débordement, essuyez le contenu débordé sur le couvercle avant d'ouvrir le récipient, essuyez aussi la surface de la table pour la laisser refroidir avant de fermer à nouveau le couvercle (pour des modèles qui utilisent seulement les récipients à couvercle).
- 

- ☒ Ne vous mettez pas sur l'appareil, ne mettez pas d'objets sur l'appareil (vêtements à laver, couvercle de la table, bougies allumées, cigarettes allumées, serviettes, substances chimiques, objets métalliques etc.)
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, panne ou blessure.
  - N'utilisez pas l'appareil avec des mains humides.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
  - Ne vaporisez pas des liquides volatiles comme pesticide etc. sur la surface de l'appareil.
  - Non seulement les pesticides sont dangereux pour l'être humain, cela causerait aussi commotion, incendie, ou panne.
  - Ne mettez pas l'appareil sur des objets fragiles comme évier, ou verre.
  - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait l'endommagement de l'évier ou des objets en verre.
  - Prenez bien soin quand vous enlevez l'emballage de la nourriture venant d'être réchauffée avec la table.
  - Si la nourriture est trop chaude, la vapeur pourrait s'échapper brutalement et vous risqueriez de vous brûler.
  - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
  - Tenez toujours la prise fermement et tirez tout droit pour la sortir.

- L'endommagement du câble pourrait causer court-circuit, incendie et/ou commotion.

L'appareil n'est pas destiné pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou avec un système de télécommande indépendant. Ne regardez pas fixement les zones de cuisson (sauf s'il s'agit des modèles équipés d'une lampe à halogène).

Après la cuisson, éteignez la zone de cuisson vous-même, et ne laissez pas toujours éteindre par le détecteur de récipients (sauf les modèles équipés seulement d'un détecteur de récipients).



Avertissement

## Consignes de sécurité lors du nettoyage de l'appareil

---

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



Avertissement

## Consignes de sécurité lors du nettoyage de l'appareil

---

- Nettoyez régulièrement la table, enlevez tout résidu de nourriture. Le fait de ne pas entretenir l'appareil causerait la détérioration de la surface, qui pourrait raccourcir la durée de service de l'appareil ou le mettre dans une situation risquée.
- 
- Prenez bien soin de ne pas vous blesser en cours du nettoyage (extérieur/intérieur).
    - Vous risqueriez d'être blessé par les bords tranchants de l'appareil.
 Ne nettoyez pas avec un appareil à vapeur.
    - Ceci causerait la corrosion.



# Instructions de la destruction



Avertissement

## Traitement des matériaux d'emballage

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



Avertissement

## Traiter correctement votre appareil usagé

**Avertissement:** Avant de traiter votre appareil usagé, assurez-vous qu'il ne fonctionne plus afin qu'il ne devienne pas une source de dangers.

Pour ceci, faites déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique par un technicien qualifié et faites enlever le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être traité comme les déchets ménagers. Adressez-vous aux administrations compétentes locales pour connaître les dates de collecte des appareils usagés.



## Traitement correct de l'appareil

### (Déchet Appareil électrique & électronique)

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

Sur l'appareil, les accessoires, vous trouverez des indications qu'au bout de leur durée de services, il ne faut pas les traiter de la même manière que d'autres déchets ménagers. Afin d'éviter d'éventuels endommagements envers l'environnement et l'être humain, veuillez séparer ces objets des autres types de déchets, faire recycler, et participer de cette façon à la protection de l'environnement et des ressources matérielles.

Si vous avez utilisé cet appareil à usage domestique, veuillez vous adresser soit au distributeur auprès duquel vous l'avez acheté, soit à votre mairie locale pour connaître des informations détaillées sur le recyclage.

Si vous avez utilisé cet appareil à usage commercial, veuillez prendre contact avec votre fournisseur et vérifier les articles dans le contrat d'achat. Il ne faut pas mélanger avec d'autres déchets commerciaux.



# Table des matières

## Installation de la table de cuisson

16

- 16 Régulations et normes
- 16 Instructions de sécurité pour l'installateur
- 17 Connecter l'appareil à l'alimentation électrique
- 19 Installer le plan de travail

## Pièces et caractéristiques

21

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

## Avant l'utilisation

26

## Utilisation de la table de cuisson

26

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

## Nettoyage et entretien

35

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

## Garantie et services

38

- 38 FAQS et dépannage
- 40 SERVICES

## Données techniques

41

- 41 Données techniques
- 41 Zones de cuisson

# Installation de la table de cuisson

---



Avertissement

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un professionnel qualifié.

Lisez attentivement les instructions suivantes.

L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

Les données techniques vous sont fournies à la fin de ce guide.

## Instructions de sécurité pour l'installateur

---

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

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

## Connecter l'appareil à l'alimentation électrique

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



Avertissement

### **Couper le circuit avant de connecter à l'alimentation**

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



Avertissement

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



Avertissement

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

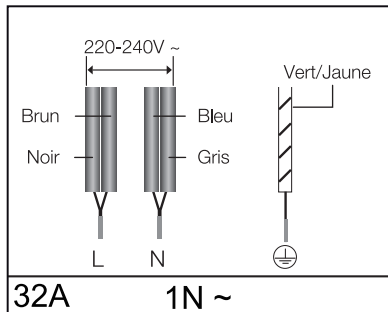


La première fois que la table est branchée, tous les afficheurs seront allumés et le verrouillage de sécurité enfant sera activé.

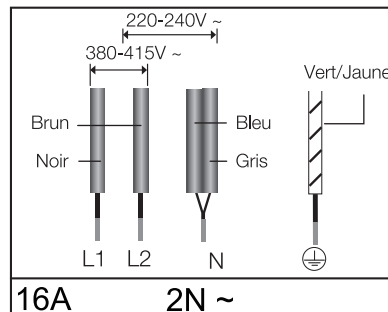
**⚠ Avertissement** Faites attention (conformité) aux phases et à la disposition de la ligne neutre dans le circuit domestique (schéma du circuit), sinon, les pièces de l'appareil risquent d'être endommagées. L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

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

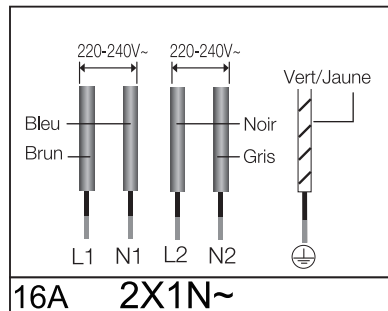
• **1N~**



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



**2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.**



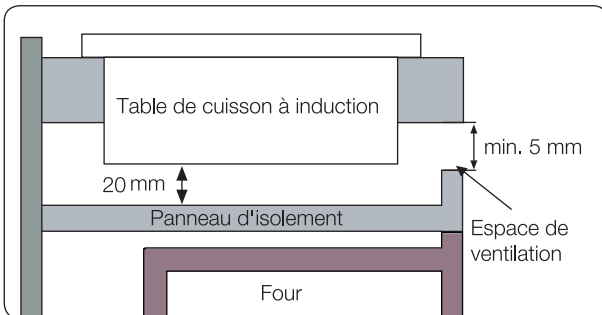
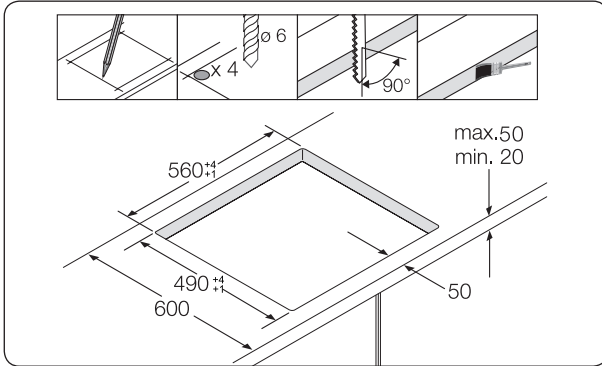
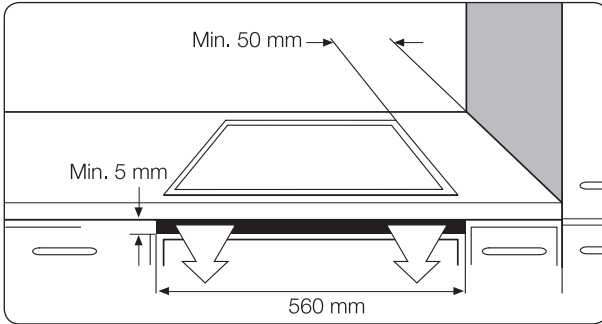
**⚠ Avertissement** Pour connecter correctement, suivez le carnet-fils figurant sur l'appareil.

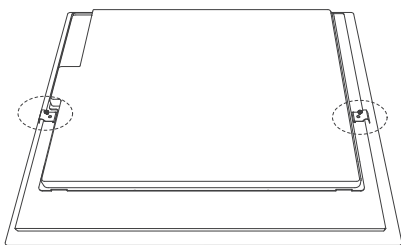
# Installation du plan de travail

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

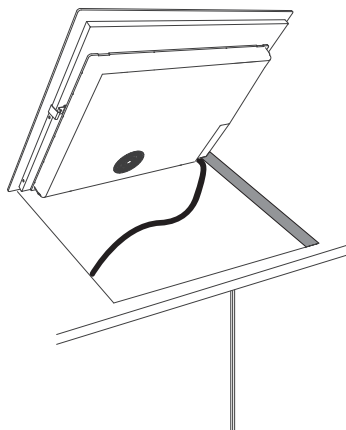
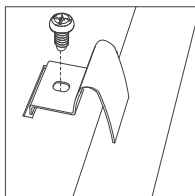
Faites bien attention aux distances requises entre les bords de l'appareil et les murs ou cloisons.

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

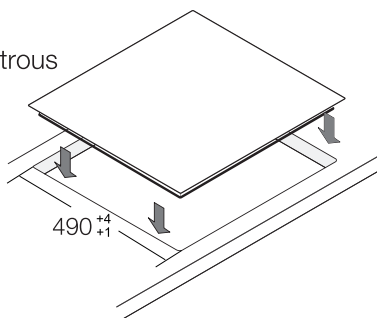




Installer les deux crochets



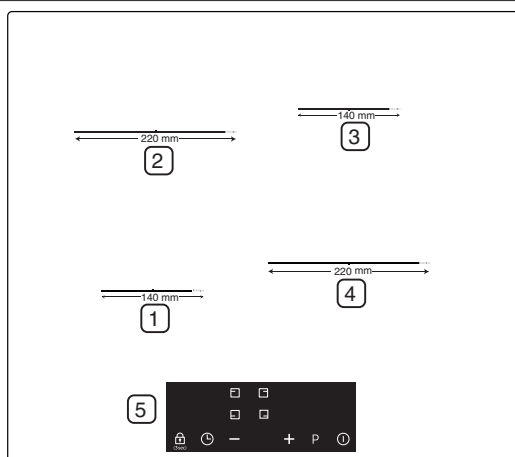
Mettre dans les trous



490<sup>+4</sup>/<sub>-1</sub>

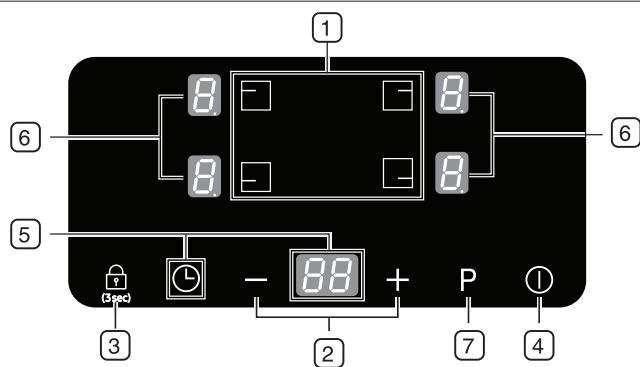
# Pièces et caractéristiques

## Zones de cuisson



1. Zone de cuisson à induction 1200 W avec Puissance maximum 1500 W.
2. Zone de cuisson à induction 2300 W avec Puissance maximum 2600 W.
3. Zone de cuisson à induction 1200 W avec Puissance maximum 1500 W.
4. Zone de cuisson à induction 2300 W avec Puissance maximum 2600 W.
5. Clavier de commandes

## Clavier de commandes



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

## Pièces

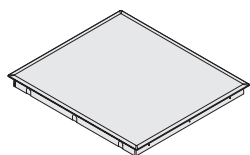


Table de cuisson  
à induction



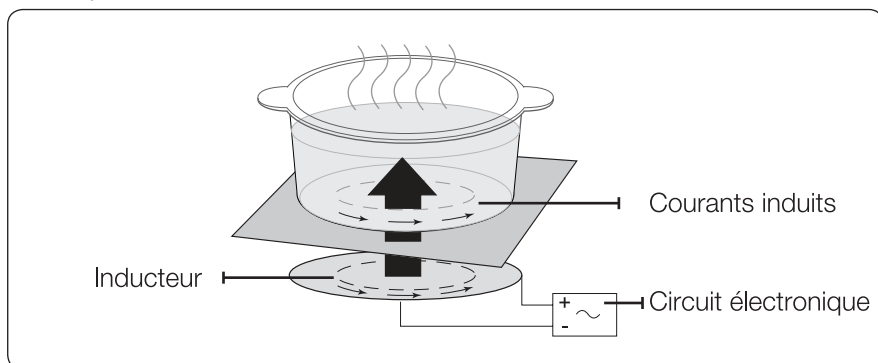
Crochets de l'installation



Vis

## Chauffage à induction










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



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



## Principales caractéristiques de votre appareil

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





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

## Éteindre en toute sécurité

Si l'une des zones n'est pas allumée et que les réglages ne sont pas modifiés pendant une certaine durée, cette zone s'éteindra automatiquement.

Toute chaleur résiduelle sera indiquée par **H** (pour dire "chaleur") sur l'affichage digital correspondant à une zone de cuisson particulière. Après une certaine durée, les zones s'éteindront automatiquement.


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

-  Si l'appareil est surchauffé à cause d'une opération anormale, **E3 E4** seront affichés. Et tout l'appareil s'éteindra.
-  Si le récipient ne convient pas aux exigences ou qu'il est trop petit ou aucun récipient n'a été mis sur la zone de cuisson, **E** sera affiché.  
Une minute plus tard, la zone correspondante s'éteindra.
-  Si l'une ou toutes les zones de cuisson s'éteignent avant que la durée indiquée ne prenne sa fin, consultez la partie "Dépannage".
-  Une fois l'alimentation coupée, les affichages s'éteindront dans 1 minute.

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


---

Chacune des zones s'éteindra immédiatement si le liquide cuit déborde et tombe sur le clavier de commandes.

Ce mécanisme sera activé aussi si vous mettez un chiffon humide sur le clavier de commandes. Dans ces deux circonstances, il faut allumer l'appareil à nouveau en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt**  après avoir enlevé le chiffon humide ou le liquide débordé.

## Afficheur chaleur résiduelle

---


Quand une zone de cuisson est éteinte, la chaleur résiduelle sera indiquée  (pour dire "chaud") sur l'affichage digital dans la zone en question. Même si l'appareil est éteint, l'afficheur chaleur résiduelle continuera à clignoter jusqu'à ce que la zone ait refroidie.

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



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



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

## Détecteur de température

---

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

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

# Avant l'utilisation

## Nettoyage initial

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



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


# Utilisation de la table de cuisson


## Récipients convenables

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

## Matériaux des récipients

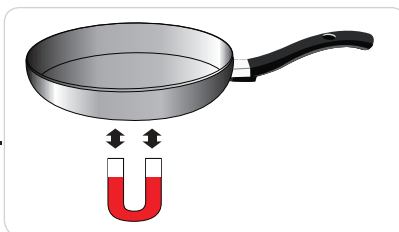
Matériaux des récipients	Convenable ou non
Fer, Fer en émail	Oui
Fonte de fer	Oui
Acier inoxydable	Consulter le label du fabricant de récipients
Aluminium, cuivre, bronze	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

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

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

## Test d'adéquation

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



## Taille de récipient

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

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

## Bruit en cours de cuisson

Si vous entendez:

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


Ces bruits sont normaux et n'indiquent aucun défaut.

## Utiliser un récipient compatible

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

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

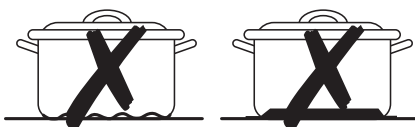
## Suggestions pour économiser l'énergie

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

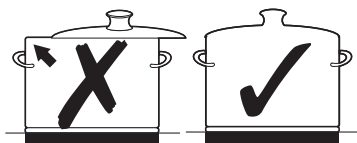
- Toujours mettre le récipient sur la zone avant de déclencher une zone de cuisson.
- Une zone sale ou un fond de récipient sale consomme plus d'énergie.
- Si possible, mettre le couvercle fermement sur le récipient pour le couvrir complètement.
- Éteindre les zones un peu plus tôt que la fin de cuisson,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



Correct



Faux



## Utilisation des touches contrôles détecteurs

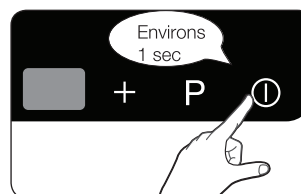
Afin d'utiliser les touches, appuyez sur la touche correspondante avec le bout du doigt jusqu'à ce que l'affichage soit allumé ou éteint, ou jusqu'à ce que la fonction désirée soit activée.

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

### Mettre l'appareil en "Marche"

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

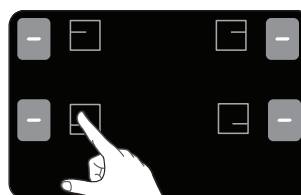
2. L'appareil est allumé. 



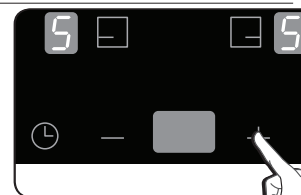
-  Après avoir activé **Marche/Arrêt** ⓘ, déclenchez votre appareil. Il faut finir le réglage de puissance en 1 minute environ. Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement à cause des raisons de sécurité.


### Choisir la zone de cuisson, régler la puissance

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



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



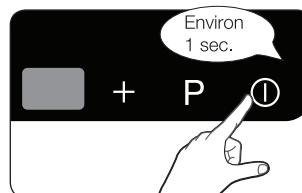
-  Après avoir appuyé sur la touche d'une zone de cuisson, si vous n'effectuez aucune touche pendant plus de 3 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

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

## Mettre l'appareil en "Arrêt"

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

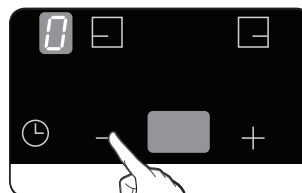
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** ① pendant environ 1 seconde.



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

## Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"

Pour éteindre une zone de cuisson, remettez le réglage à **H** en appuyant sur la touche **-** du clavier de commandes.



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


## Utilisation du verrouillage sécurité enfant

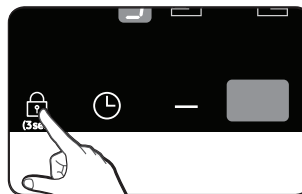
Avec le verrouillage sécurité enfant, vous pouvez éviter d'allumer par mégarde une zone ou toute la surface de cuisson.

A part la touche **Marche/Arrêt** ① vous pouvez verrouiller le reste du clavier de commandes; par exemple, en essuyant le clavier avec un chiffon humide.




## Mettre le verrouillage sécurité enfant en Marche/Arrêt

1. Appuyez sur la touche **Verrouillage**  (3sec) pendant 3 secondes environ.  
Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.



2. Le codage **L0** apparaîtra sur l'affichage, indiquant que le verrouillage sécurité enfant est activé.



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

Utilisation de la table de cuisson

## Minuterie

La minuterie comporte deux fonctions:

### Utiliser la minuterie pour éteindre l'appareil en toute sécurité:


Si une durée spécifique a été réglée sur une zone de cuisson, la zone s'éteindra après que la durée prenne fin. Cette fonction s'emploie pour pouvoir cuire en même temps sur plusieurs zones.

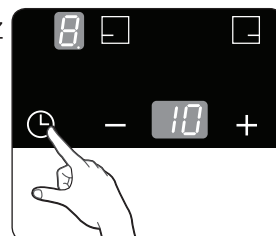
### Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant :

Cette fonction ne peut pas être activée si l'une des zones a déjà été allumée.

## Régler pour faire s'éteindre en sécurité

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

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

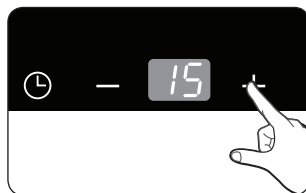


utilisation de la table de cuisson\_31

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

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



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



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



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

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

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

## Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant

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

1. Appuyez sur la touche de **Minuterie** .  
Sur l'affichage de la minuterie apparaîtra **15**.
2. Choisissez la durée désirable en appuyant sur les touches (- ou +). La fonction de comptage décroissant est activée, et la durée qui reste sera indiquée sur l'affichage.  
Pour régler la durée qui reste, appuyez sur la touche de **Minuterie** .  
Modifiez les réglages en appuyant sur les touches (- ou +).

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

## Puissance maximum

La fonction puissance maximum **P** offre une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple: pour faire bouillir une grande quantité d'eau)

Cette fonction peut être activée pendant 5 minutes au maximum pour chacune des zones de cuisson.

Après, la zone reprendra automatiquement la puissance niveau **9**.

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

## Contrôle de la puissance

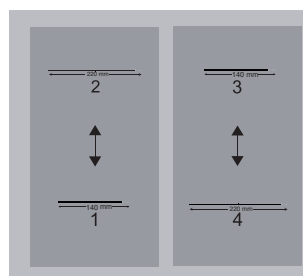
Les zones de cuisson ont chacune une puissance maximum.

Si la limite de puissance a été dépassée à cause de l'activation de la fonction puissance maximum, le contrôle de puissance réduira automatiquement les puissances des zones du même groupe.

- A gauche: No.1 et No.2 forment un groupe.
- A droite: No.3 and No.4 forment un groupe.

L'affichage de chacune des zones change de la puissance réglée à la puissance maximum.

- Exemple



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

## Suggestion des réglages à propos de certaines préparations culinaires

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

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

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

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

# Nettoyage et entretien

## Table de cuisson à induction



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



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

## Saleté légère

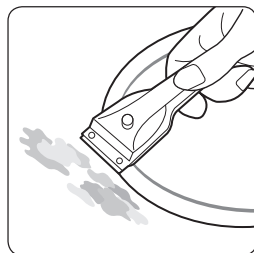
1. Essuyez la surface avec un chiffon humide.
2. Essuyez avec un chiffon sec. Ne laissez pas de produits de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez complètement le verre céramique une fois par semaine avec un produit de nettoyage spécifique pour le verre céramique.
4. Essuyez la surface avec suffisamment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

## Saleté qui persiste

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



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



## Problème de poussière

---

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

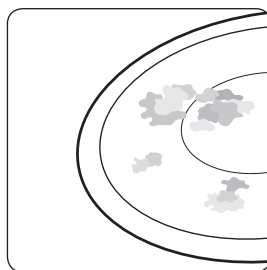


Vous risquez de vous brûler quand vous utilisez le grattoir dans la zone de cuisson:

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



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



## Cadre de la table (Option)

---



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

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

## Éviter d'abimer votre appareil

---

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

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

# Garantie et services

---

## FAQS et dépannage

---

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



AVERTISSEMENT

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

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

Vérifier les possibilités suivantes:

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

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

Vérifier les possibilités suivantes:


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

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

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

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



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

Vérifier les possibilités suivantes:

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

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

Cela peut être causé par ces deux possibilités:

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

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

Vérifier cette possibilité:

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

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

Vérifier cette possibilité:

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

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

Vérifier ces possibilités:

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

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

## SERVICES

---

Avant d'appeler le centre de services pour solliciter des aides, veuillez consulter d'abord la partie "Dépannage".

Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions suivantes.

### Est-ce un défaut technique?

---

Si oui, prenez contact avec le centre de services.

Soyez prêt pour une discussion. Cela pour faciliter la résolution du problème, et pour vous assurer si la visite d'un technicien du centre de services est vraiment nécessaire.

Veuillez noter les informations suivantes:

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

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

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

Nous vous conseillons de noter ces informations pour faciliter la référence:

Modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

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

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

# Données techniques

## Données techniques

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	60 mm
Dimensions du plancher	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
Voltage du circuit de connexion		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Puissance maximum du circuit de connexion		7.0 kW
Poids	Net	10.5 kg
	Brut	12.0 kg

Données techniques

## Zones de cuissons

Position	Średnica	Moc
Arrière, gauche	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Avant, gauche	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Avant, droite	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Arrière, droite	140 mm	1200 W / Boost 1500 W

Note:

---

Note:

---



# SAMSUNG

Pour des questions et des remarques:

Pays	Téléphoner à	Vous pouvez aussi visiter notre site sur:
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
DENMARK	707 019 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	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	<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 land line, 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	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
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	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/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)
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)



NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

# Induktionskochfeld

## Bedienungsanleitung

Imagine the possibilities

GERMANY

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

**SAMSUNG**













2013-01-18

# Verwenden dieser Bedienungsanleitung

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

## Wichtige Symbole für Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen

In dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:

 <b>WARNUNG</b>	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.
 <b>VORSICHT</b>	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.
 <b>VORSICHT</b>	Um die Gefahr von Feuer, Explosionen, Stromschlägen oder Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beim Gebrauch des Gerätes.
	NICHT versuchen.
	NICHT zerlegen.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig



# Sicherheitshinweise

---

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

## **Elektrische Sicherheit**

---

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

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

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

Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:

- Schalten Sie alle Kochzonen aus;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz; und
- Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

## **Sicherheit von Kindern**

---

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

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

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

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

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

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



## **WARNUNG Sicherheit beim Einsatz**

---

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

Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Zimmers.

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

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

Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

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

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

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, wenn das Gerät nachlässig gehandhabt wird.

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



Verwenden Sie das Kochfeld niemals, um Kleidung zu trocknen.  
Lagern Sie kein entflammbares Material wie z. B. Aerosole oder Lösungsmittel in Schubladen oder Schränken unter dem Kochfeld.

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

**WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

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

**VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.



WARNUNG

## Sicherheit beim Reinigen

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen. Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

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



WARNUNG

## Wichtige Warnhinweise für die Installation

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

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

Sicherheitshinweise\_5



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

- Verwenden Sie keinen Stromtrafo. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Die Installation dieses Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann.

Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt, oder ein Schalter in die fest verlegte Leitung, entsprechend der Anschlussvorschriften integriert wird.

---

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

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

Installieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, wo Gas austreten kann.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.

---

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.

Erden Sie das Gerät nicht an einem Gasrohr, Wasserrohr aus Kunststoff oder der Telefonleitung.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.

---

 **Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation**

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

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

Stellen Sie das Gerät auf einem harten und ebenen Untergrund auf, der sein Gewicht tragen kann.

- Andernfalls besteht die Gefahr von starken Schwingungen, Geräusentwicklung und Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein ausreichender Abstand zur Wand eingehalten wird.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung. Halten Sie bei der Installation den Mindestfreiraum oberhalb des Kochfelds ein.



WARNUNG

## Wichtige Warnhinweise für den elektrischen Anschluss

- ☑ Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.

  - Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
  - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- ☑ Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.

  - Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.
- ☑ Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose

  - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand. Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder knicken Sie es nicht zu stark. Verknoten und befestigen Sie das Netzkabel nicht.

Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf, verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten und schieben Sie das Netzkabel nicht in den Raum hinter dem Gerät.

  - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.


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

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

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




## Vorsichtsmaßnahmen beim elektrischen Anschluss

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



## Wichtige Warnhinweise für den Betrieb

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.

Bewahren Sie alle Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen.

- Andernfalls besteht die Gefahr vom Brand.

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

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Überhitzen Sie Lebensmittel nicht.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.



Erhitzen Sie keine Lebensmittel, die in Papier aus Zeitschriften oder Zeitungen eingewickelt sind.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

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

- Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Um Getränke wie Kaffee, Tee, Spirituosen, Wasser sowie Suppen oder Saucen zu erhitzen, verwenden Sie eine geringe Leistungsstufe und vergewissern Sie sich den Inhalt des Topfes beim Aufwärmen umzurühren.

- Mit hoher Leistung können die Gerichte **überkochen oder auch anbrennen.**

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

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




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

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

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

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





-  Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
- Verwenden Sie ausschließlich Normsicherungen (NICHT Überbrückungen aus Kupfer, Stahldraht, usw.).
  - Wenn das Gerät repariert oder neu installiert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.
  - Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.
- 
-  Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.
- 
-  Wenn Ihr Gerät unter Wasser steht, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.



VORSICHT

## **Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb**

-  Seien Sie vorsichtig, denn Getränke und Lebensmittel können nach dem Erwärmen sehr heiß sein.
- Überprüfen Sie, besonders wenn Sie ein Kind füttern, ob die Nahrung ausreichend abgekühlt ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Getränke erhitzen.
- Vermeiden Sie glitschige Behälter mit schmalen Hals.
  - Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Inhalt plötzlich überläuft und Verbrennungen verursacht.
- Fassen Sie keine Lebensmittel und keine Teile davon beim oder unmittelbar nach dem Erhitzen an.
- Verwenden Sie Kochhandschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.
- 
-  Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw.

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

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

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

- ☐ Stellen Sie keine Gegenstände (Wäsche, Kochfeldabdeckung, brennende Kerzen, angezündete Zigaretten, Geschirr, Chemikalien, Metallgegenstände usw.) auf das Gerät.

- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen .

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

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

Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.

- Andernfalls kann es zu Schäden am Waschbecken oder den Glasgegenständen kommen.

Geben Sie Acht, wenn Sie die Verpackung von Lebensmitteln entfernen, die Sie gerade erst aus dem Gerät herausgenommen haben.

- Wenn diese Lebensmittel heiß sind, kann abrupt heißer Dampf austreten, sobald Sie die Verpackung öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, wenn Sie den Netzstecker herausziehen, sondern fassen Sie immer fest am Stecker an und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.

- Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und/oder Stromschlag verursachen.

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

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

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



WARNUNG

## **Wichtige Warnhinweise für die Reinigung**

---

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

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

- Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Verformungen, Schäden, einem Stromschlag oder Brand kommen.

Ehe Sie das Gerät reinigen bzw. Wartungsarbeiten durchführen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

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



WARNUNG

## **Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung**

---

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

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

- Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim Reinigen des Geräts nicht verletzen.
  - Sie könnten sich an scharfen Kanten des Geräts verletzen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
  - Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.

# Hinweise zur Entsorgung



WARNUNG

## Entsorgung des Verpackungsmaterials

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



WARNUNG

## Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

Achtung: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



## Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

### (Gilt für Länder mit Abfalltrennsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

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

# Inhalt

## Installieren des Kochfelds

16

- 16 Gesetzliche Bestimmungen und Konformität
- 16 Sicherheitshinweise für den Installateur
- 17 Anschließen an das Netz
- 19 Einbau in eine Arbeitsplatte

## Bauteile und Funktionen

21

- 21 Kochzonen
- 21 Bedienfeld
- 22 Bauteile
- 22 Erhitzen mit Induktion
- 23 Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts
- 24 Sicherheitsabschaltung
- 25 Restwärmeanzeige
- 25 Temperatursensor

## Vor dem ersten Kochen

26

- 26 Erstreinigung

## Verwendung des Kochfelds

26

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

## Verwendung des Kochfelds

35

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

## Garantie und Service

38

- 38 Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
- 40 Service

## Technische Daten

41

- 41 Technische Daten
- 41 Kochzonen

# Installieren des Kochfelds



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

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

Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs

## **Sicherheitshinweise für den Installateur**

- Wenn das Kochfeld fest an das Stromnetz angeschlossen wird, ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät allpolig vom Netz getrennt werden kann, deren Kontakt-Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät–EN 60335-2-6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Kochfelds dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle offenen Sägeflächen in der Arbeitsplatte mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.

- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Öffnungen gegen die Arbeitsfläche sitzt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld muss ein Brett vorgesehen werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

## Anschließen an das Netz

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


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

WARNUNG

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

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

WARNUNG

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

WARNUNG

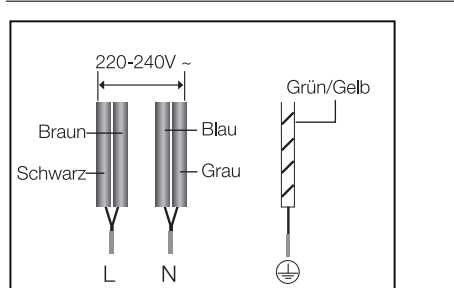
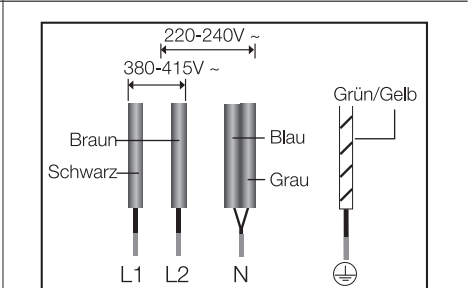
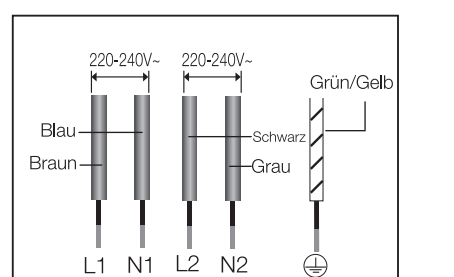


Wenn das Gerät erstmals angeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.

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


Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1N~</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2N~: trennen Sie die beiden Phasen-Drähte (L1 und L2) vor dem Anschließen.</b></li> </ul>
 <p><b>32A 1N ~</b></p>	 <p><b>16A 2N ~</b></p>
<p><b>2x1N~: trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen</b></p>	
 <p><b>16A 2X1N~</b></p>	<p><b>⚠️ WARNUNG</b> Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.</p>

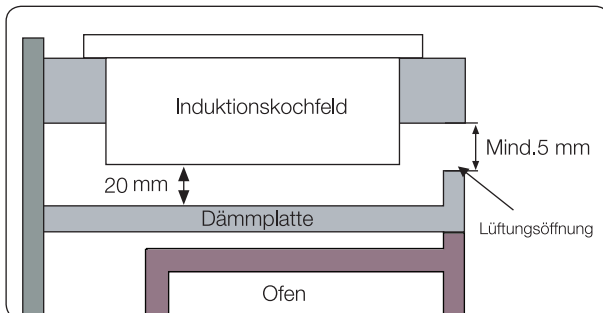
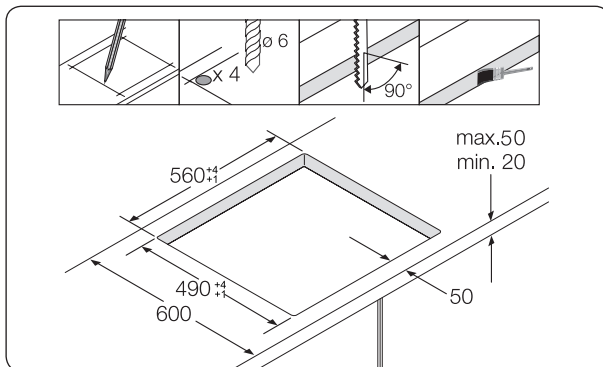
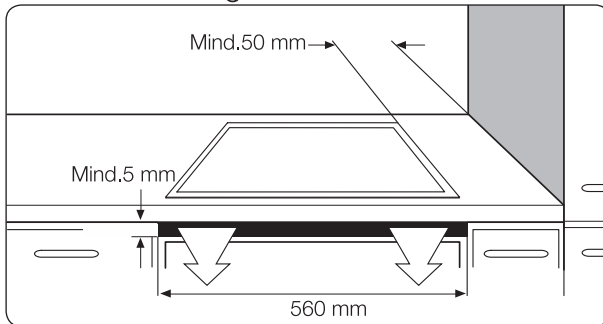


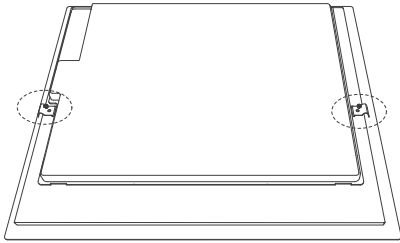
## Einbau in eine Arbeitsplatte

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

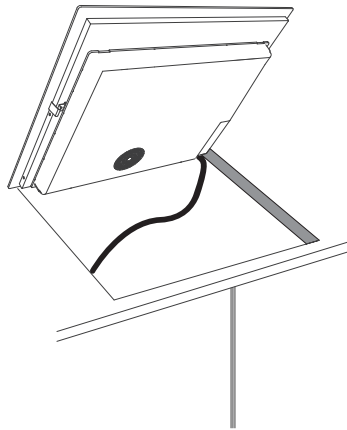
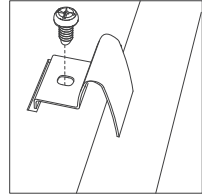
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

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

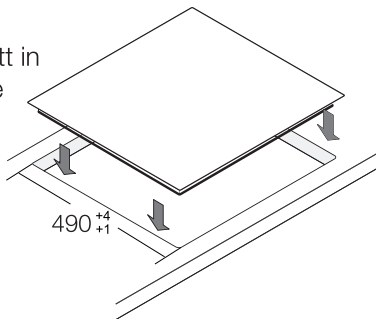




Die beiden Klammern installieren

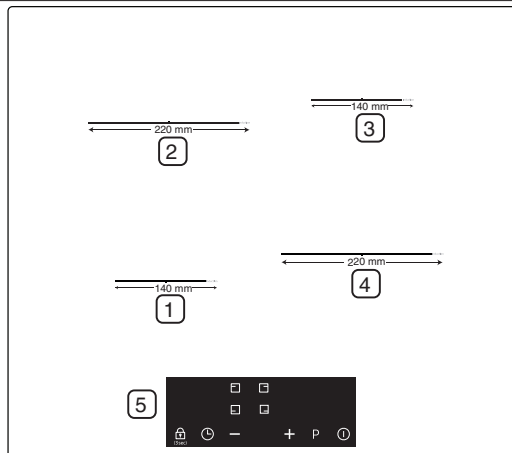


In den Ausschnitt in  
der Arbeitsplatte  
legen



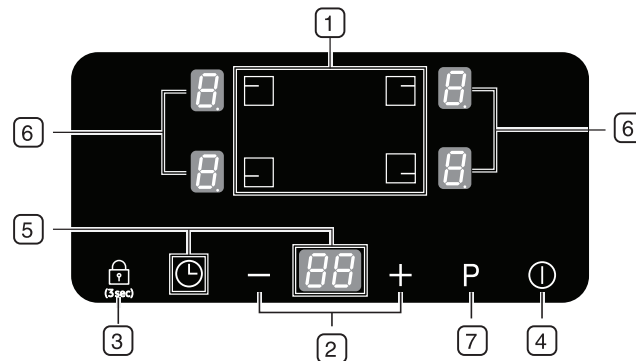
# Bauteile und Funktionen

## Kochzonen



1. Induktionskochzone 1200 W, mit Booster 1500 W
2. Induktionskochzone 2300 W, mit Booster 2600 W
3. Induktionskochzone 1200 W, mit Booster 1500 W
4. Induktionskochzone 2300 W, mit Booster 2600 W
5. Bedienfeld

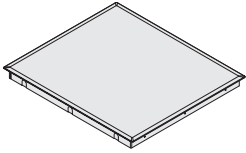
## Bedienfeld



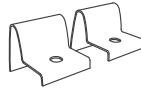
1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung/des Timers
3. Sensortaste für die Kindersicherung
4. Sensortaste zum Ein/Aus-Schalten
5. Timer-Sensortaste und Anzeige
6. Anzeige für Heizleistung und für Restwärme
7. Booster-Sensor

# Bauteile

---



Induktionskochfeld



Einbauwinkel

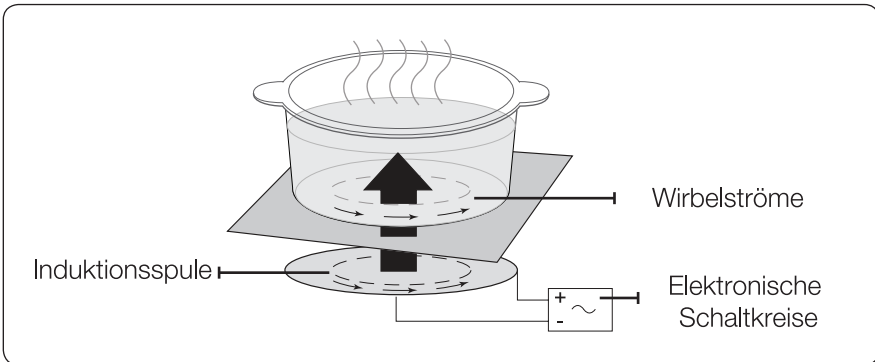


Schrauben

## Erhitzen mit Induktion

---




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



- **Schneller kochen und braten:** Da der Topf und nicht zuerst das Glaskeramik-Kochfeld erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

# Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts

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







- : Fehlermeldung, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf).
- : Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.
- : erscheint in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzone, wenn Sie die Kochzone-Taste berühren.

## Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit  (für „heiß“) angegeben. Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten aus:

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

-  Wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird  angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.
-  Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint  in der Anzeige. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.
-  Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.
-  Wenn nichts eingegeben wird, schaltet sich die Kochzone nach 1 Minute wieder aus.

## Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann


---

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf das Bedienfeld gelangt.

Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste**  wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

## Restwärmeanzeige

---


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

Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.



Solange die Restwärmeanzeigeleuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.



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

## Temperatursensor

---


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

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

# Vor dem ersten Kochen

## Erstreinigung

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

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



# Verwendung des Kochfeldes

## Kochgeschirr für Induktionskochfelder

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

## Kochgeschirr

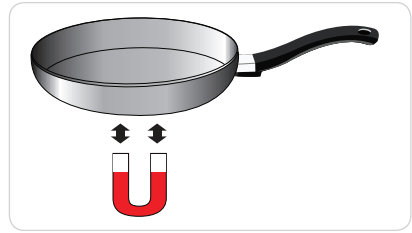
Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminum, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

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



## Eignungstest

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



## Größe der Töpfe

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

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

## Betriebsgeräusch

Folgende Geräusche können auftreten:

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

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

## Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

---

Hochwertige Töpfe und Pfannen bringen gute Ergebnisse.

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

## Energiespartipps

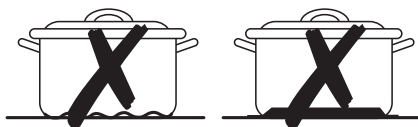
---

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

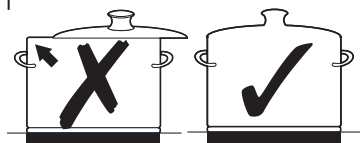
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit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



Richtig



Falsch





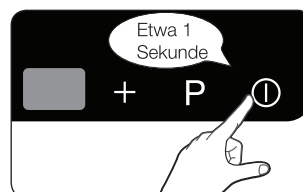
## Verwenden der Sensortasten


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

Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

## Einschalten des Geräts

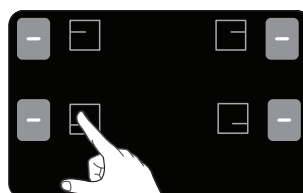
1. Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ① etwa 1 Sekunde lang.
2. In der digitalen Anzeige erscheint 



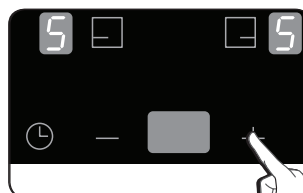
-  Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ① eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

## Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung

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



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



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

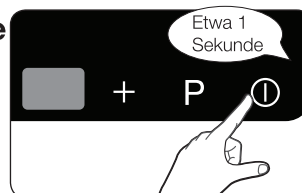


- ☞ Wenn ein Sensor außer der Tasten - und + länger als 10 Sekunden gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wird ausgeschaltet. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ①.
- ☞ **H** erscheint in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzone, wenn Sie die Kochzone-Taste drücken.

## Ausschalten des Geräts

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

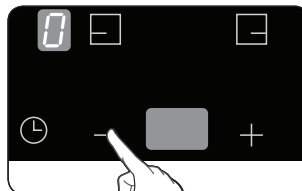
Berühren Sie **die Ein/Aus-Sensortaste** ① etwa 1 Sekunden lang.



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

## Ausschalten einer Kochzone

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



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

## Verwendung der Kindersicherung

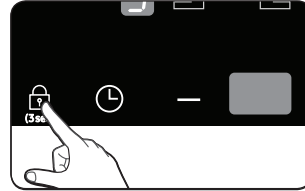
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ① außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

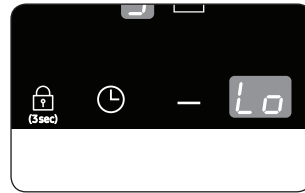
## Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

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

Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



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



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

## TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

### Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:


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

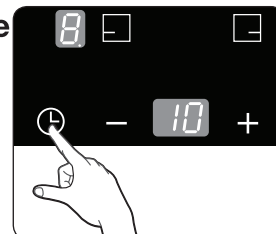
### Verwenden des Timers als Küchenwecker:

Der Küchenwecker kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

### Kochzonen mit dem Timer automatisch ausschalten

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

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



Verwendung des Kochfelds\_31

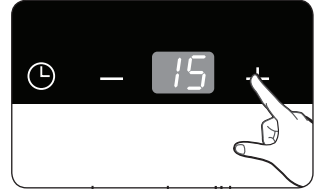
Nachdem die erste aktive Kochzone ausgewählt wurde, beginnt nach dem Berühren der Timer-Sensortaste die entsprechende Anzeige langsam zu blinken.

So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone. **15** erscheint in der Timer-Anzeige.

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

**2.** Stellen Sie mit Hilfe der


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





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

Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.

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

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

 Um die Timer-Einstellung zu löschen, berühren Sie gleichzeitig die **Timer-Einstellelemente** ( - und + ), nachdem die entsprechende Kochzone und die **Timer-Sensortaste**  ausgewählt werden. Dann erscheint **00** in der Timer-Anzeige.

## Timer als Küchenwecker verwenden

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

**1.** Berühren Sie die **Timer-Sensortaste** .

In der Timer-Anzeige erscheint **15**.

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

Der Küchenwecker ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.

Zum Ändern der Restzeit berühren Sie die **Timer-Sensortaste** , und ändern Sie den eingestellten Wert mit Hilfe der

Timer-Einstellelemente (- oder +).


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

## Verwendung des Boosters

Der Booster **P** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)

Der Booster kann für die einzelnen Kochzonen maximal 5 Minuten aktiviert werden.

Nach Ablauf dieser Zeit kehren die Kochzonen automatisch wieder zur folgenden Leistungsstufe zurück: **9**.

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

## Leistungsverwaltung

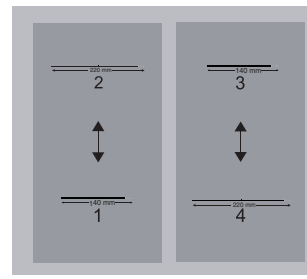
Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung.

Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert die Leistungsverwaltung automatisch die Leistungsstufe der verbundenen Kochzone.

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

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

- Beispiel



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

# Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

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

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

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.



# Reinigung und Pflege

## Reinigung des Kochfeldes



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



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

## Leichte Verschmutzung

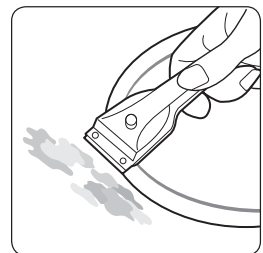
1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel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

## Hartnäckiger Schmutz

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



Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.



## Schwer entfernbare Verschmutzung

---

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



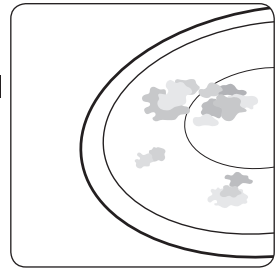
Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.

Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.



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



## Kochfeldrahmen (Option)

---



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

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, dann reiben Sie die Oberfläche trocken.

## So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

---

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie Kochzonen nicht ein, wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Töpfe und Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.

- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

# Garantie und Service

---

## Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung

---

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



WARNUNG

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

### Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

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

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

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

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

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

Zwei mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

## **SERVICE**

---

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

### **Handelt es sich um eine technische Störung?**

---

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und auch die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch notwendig ist.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

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

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

- Modellbezeichnung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Geräts hier im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

### **Wann entstehen für Sie während der Garantiezeit Kosten?**

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

# Technische Daten

## Technische Daten

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

Maße des Geräts	Breite	590 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	60 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme		7.0 kW
Gewicht	Netto	10.5 kg
	Brutto	12.0 kg

Technische Daten

## Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten links	220 mm	2300 W/mit Booster 2600 W
Vorne links	140 mm	1200 W/mit Booster 1500 W
Vorne rechts	220 mm	2300 W/mit Booster 2600 W
Hinten rechts	140 mm	1200 W/mit Booster 1500 W

Notizen:

---



Notizen:

---

# SAMSUNG

Bei Fragen oder Hinweisen

Land	Rufen Sie uns an	Oder besuchen Sie uns unter:
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
DENMARK	707 019 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	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	<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 land line, 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	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
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	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/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)
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)

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

# Plită inducție

## manual de utilizare

Imaginati-va posibilitatile

ROMÂNĂ

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs Samsung.













**SAMSUNG**

# utilizarea acestui manual

Vă rugăm să citiți acest manual, acordând o atenție deosebită informațiilor de siguranță conținute în secțiunea următoare, înainte de a utiliza aparatul. Păstrați acest manual pentru folosire viitoare. În cazul unui transfer de proprietate al aparatului, vă rugăm să nu uitați să treceti acest manual noului proprietar.

## SIMBOLURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ ȘI PRECAUȚII.

Următoarele simboluri sunt utilizate în textul manualului de utilizare:

 <b>Avertizare</b>	Riscuri sau practici nesigure care pot duce la vătămări corporale grave sau deces.
 <b>Atenție</b>	Riscuri sau practici nesigure care pot duce la vătămări corporale minore sau pagube materiale.
 <b>Atenție</b>	Pentru a reduce riscul de incendiu, explozie, șoc electric sau vătămare corporală, atunci când utilizând plita, urmați aceste precauții de siguranță de bază
	NU încercați.
	NU demontați.
	NU atingeți.
	Urmați instrucțiuni în mod explicit.
	Scoateți conectorul de alimentare din priza de perete.
	Asigurați-vă că aparatul este legat la pământat pentru a preveni șocurile electrice.
	Apelați centrul de service pentru ajutor.
	Notă
	Important

# instrucțiuni de siguranță

Elementele de siguranță ale acestui aparat respectă toate standardele tehnice și de siguranță acceptate. Cu toate acestea, ca și producătorii și noi credem că este responsabilitatea noastră de a vă familiariza cu următoarele instrucțiuni de siguranță.



## **SIGURANȚA ELECTRICĂ**

Asigurați-vă că aparatul este instalat și cu împământare de către un tehnician calificat corespunzător.

Aparatul trebuie reparat numai de către personal de service calificat. Reparații efectuate de către persoane necalificate pot cauza răni sau defecțiuni grave. Dacă aparatul are nevoie de reparații, contactați centrul de service local. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la deteriorare și la pierderea garanției.

Aparatele incastrate pot fi acționate numai după ce au fost instalate în dulapuri și locurile de muncă, care sunt conforme cu standardele relevante. Acest lucru asigură o protecție suficientă împotriva contactului pentru unitățile electrice în conformitate cu cerințele esențiale standard de siguranță.

În cazul defecțiunilor aparatului sau în cazul în care fracturi, fisuri sau rupturi apar:

- opriți toate zonele de gătit;
- deconectați plita de la sursa de alimentare; și
- contactați centrul de service local.



## **SIGURANȚĂ PENTRU COPII**

Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau persoane infirme fără supravegherea adecvată a unui adult responsabil.

Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

Zonele de gătit vor deveni fierbinți atunci când gătiți. Tineți întotdeauna copiii mici departe de aparat.

**ATENȚIONARE:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie luate măsuri de precauție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.

Copii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță, cu excepția cazului când sunt supravegheați în mod continuu.

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta cuprinsă între 8 ani și peste și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsa de experiență și de cunoștințe în cazul în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg riscurile implicate.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se efectuează de către copii fără supraveghere.



ATENȚIONARE

## **SIGURANȚĂ ÎN TIMPUL UTILIZĂRII**

---

Acest aparat trebuie utilizat numai pentru gătit normal și prăjit în casă. Nu este destinat pentru uz comercial sau industrial.

Nu folosiți niciodată plita pentru încălzirea camerei.

Aveți grijă când conectați aparatele electrice în prizele de alimentare în apropierea plitei. Firele rețelei electrice nu trebuie să intre în contact cu plita.

Grăsimea supraîncălzită și uleiul pot lua rapid foc. Nu lăsați niciodată nesupravegheate suprafațele unității, atunci când pregătim alimente în grăsime sau ulei, de exemplu, atunci când gătim chips-uri.

Inchideți zonele de preparare după utilizare.

Întotdeauna păstrați panourile de comandă curate și uscate.

Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Poate provoca incendii.

Nu folosiți plita pentru a încălzi o folie de aluminiu, produse învelite în folie de aluminiu sau alimente congelate ambalate în vase de aluminiu.

Există riscul de arsuri de la aparat, dacă este utilizat fără grijă.

Cablurile de la aparatele electrice nu trebuie să atingă suprafața fierbinte a plitei sau vesela fierbinte.

Nu folosiți plita pentru a usca hainele.

Nu depozitați materiale inflamabile, cum ar fi aerosoli și detergenți în sertare sau dulapuri sub plita.

**AVERTIZARE:** Utilizatorii cu pacemaker și implanturi cardiace active trebuie să păstreze partea superioară a corpului lor la o distanță minimă de 30 cm față de zonele de gătit cu inducție atunci când este pornit. Dacă aveți dubii, trebuie să consultați producătorul dispozitivului sau medicul dumneavoastră.

**AVERTIZARE:** Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra de ex cu un capac sau o pătură de incendiu.

**AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu se depozitează articole pe suprafețele de gătit.

**AVERTIZARE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.



AVERTIZARE

## SIGURANȚĂ LA CURĂȚARE

Opriiți întotdeauna aparatul înainte de curățare.

Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu jet de abur sau agenți de curățare sub presiune.

Curățați plita în conformitate cu instrucțiunile de curățare și îngrijire conținute în acest manual.

Agenti de curățare sub forma de abur nu trebuie utilizați.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla plitei, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.



AVERTIZARE

## SEMNALE DE AVERTIZARE SEVERĂ PENTRU INSTALARE

- ★ Instalarea acestui aparat trebuie să fie efectuată de către un tehnician de service calificat pentru plite instruit de către producător. Vă rugăm să consultați secțiunea "Instalarea Plitei dvs."

Conectați cablul de alimentare în priza corespunzătoare de perete sau mai sus și folosiți priza numai pentru acest aparat. Conectați fișa de alimentare în priza de perete ferm. În plus, nu utilizați un cablu prelungitor.

- Nereusita in a face acest lucru și partajarea unei prize de perete cu alte aparate folosind un cordon de alimentare sau prelungirea cablului de alimentare poate duce la șoc electric sau incendiu.
- Nu folosiți un transformator electric. Aceasta poate duce la electrocutare sau incendiu.


Instalarea acestui aparat trebuie să fie efectuată de către un tehnician calificat sau o companie de service.

- În caz contrar acest lucru poate duce la electrocutare, incendiu, explozie, probleme cu produsul sau rănire.

Aparatul trebuie să permită deconectarea aparatului de la sursă după instalare.

Deconectarea poate fi realizată prin mufă accesibilă sau prin încorporarea unui comutator în circuit fix, în conformitate cu regulile de cablare.

---

 Nu instalați acest aparat în apropierea unui radiator, a materialelor inflamabile. Nu instalați acest aparat într-un loc umed, uleios sau cu praf, într-un loc expus la lumina solară directă și apă (picături de ploaie).

Nu instalați acest aparat într-o locație în care gazul se poate scurge.

- Acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.

Aparatul nu este destinat pentru instalarea în vehicule rutiere, rulote și vehicule similare etc.

---


 Acest aparat trebuie să fie împământat în mod corespunzător.

Nu împământați aparatul la o conductă de gaz, conducta de apă din plastic, sau o linie telefonică.

- Acest lucru poate duce la șoc electric, incendiu, explozie, sau probleme cu produsul.
- Nu conectați cablul de alimentare într-o priză care nu este împământată corect și asigurați-vă că este în conformitate cu codurile locale și naționale.



## **SEMNALE DE ATENȚIE PENTRU INSTALARE**

 Acest aparat trebuie să fie poziționat astfel încât să fie accesibil la cablul de alimentare.



- Nereusita în a face acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu din cauza scurgerilor electrice.

Instalați aparatul la nivel și pe o podea care poate suporta greutatea sa.

- Nereusita în a face acest lucru poate duce la vibrații anormale, zgomote sau probleme cu produsul.

Instalați aparatul menținând în același timp distanța corespunzătoare față de perete.

- Nereusita în a face acest lucru poate duce la incendiu din cauza supraîncălzirii.

Înălțimea minimă a spațiului liber necesar deasupra suprafeței superioare a plitei



## **SEMNALE DE AVERTIZARE SEVERĂ PENTRU ELECTRICITATE**

- ★ **Îndepărtați toate substanțele străine, cum ar fi praful sau apa de la bornele fișei de alimentare și a punctelor de contact folosind o cârpă uscată, în mod regulat.**

- Scoateți fișa de alimentare și curățați-o cu o cârpă uscată.
- Nereusita în a face acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.

- ★ **Conectați fișa de alimentare în priză de perete în direcția corectă, astfel încât cablul să cadă spre podea.**

- Dacă introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză în direcția opusă, cablurile electrice în interiorul cablului se pot deteriora iar acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.

- ☐ **Conectați fișa de alimentare în priză de perete ferm. Nu utilizați un ștecher de alimentare deteriorat, cablu de alimentare deteriorat sau priză de perete dezlipită.**

- Acest lucru poate duce la electrocutare sau incendiu.

Nu trageți și nu îndoți excesiv cablul de alimentare.

Nu răsuciți și nu legați cablul de alimentare.

Nu agătați cablul de alimentare peste un obiect metalic, nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare, nu introduceți cablul de alimentare între obiecte, nu împingeți cablul de alimentare în spațiul din spatele aparatului.

- Acest lucru poate duce la electrocutare sau incendiu.

Nu trageți de cablul de alimentare, atunci când deconectați fișa de alimentare.

- Scoateți conectorul de alimentare ținând de priză.
- Nereusita in a face acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.

🔧 În cazul în care aparatul sau cablul este deteriorat, contactați cel mai apropiat centru de service.



## ATENȚIE PENTRU SEMNALE ELECTRICE

- 🔌 Deconectați fișa de alimentare atunci când aparatul nu este utilizat pentru perioade lungi de timp sau în timpul unei furtuni cu tunete / fulgere.
- Nereusita in a face acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.
- Deconectați fișa de alimentare atunci când aparatul nu este utilizat pentru perioade lungi de timp sau în timpul unei furtuni cu tunete / fulgere.
- Nereusita in a face acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.



## SEMNALE DE AVERTIZARE SEVERĂ PENTRU UTILIZARE

- ★ În cazul unei scurgeri de gaz (cum ar fi gazul propan, GPL, etc.), aerisiți imediat fără a atinge fișa de alimentare. Nu atingeți aparatul sau cablul de alimentare.
- Nu folosiți un ventilator .
  - O scânteie poate avea ca rezultat o explozie sau un incendiu.

În timpul utilizării aparatului acesta devine fierbinte. Trebuie luate măsuri de precauție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul plitei.

Folosiți întotdeauna mănuși atunci când scoateți un fel de mâncare de pe plită, pentru a evita arsura accidentală.

**ATENȚIONARE:** Continutul biberoanelor și borcanelor de alimente pentru copii se agită sau sunt agitate și temperatura verificată înainte de consum, pentru a se evita arsurile.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de persoane calificate pentru a se evita un pericol.

Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

**ATENȚIONARE:** Permiteți copiilor să utilizeze plita fără supraveghere, numai după ce instrucțiunile corespunzătoare au fost date, astfel încât copilul să poată utiliza plita într-un mod sigur și să înțeleagă riscurile de utilizare necorespunzătoare.

- ☒ Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

**AVERTIZARE:** Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile copii mici trebuie ținuți departe.

**AVERTIZARE:** În cazul în care suprafața este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea unui șoc electric. Nu utilizați plita până când suprafața de sticlă nu a fost înlocuită.

Obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie introduse pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot încălzi.

- ☒ Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude.

- Acest lucru poate duce la șoc electric.

Nu opriți aparatul scoțând cablul de alimentare în timp ce o operațiune este în curs de desfășurare.

- Conectand fișa de alimentare în priza de perete din nou, poate provoca o scânteie și duce la șoc electric sau incendiu.

Păstrați toate materialele de ambalare pentru a nu fi la îndemâna copiilor, deoarece materialele de ambalare pot fi periculoase pentru copii.

- În cazul în care un copil plasează un sac pe cap, aceasta poate duce la sufocare.

- Atenție ! Exista riscul de electrocutare, arsuri sau răniri.

Niciodată nu folosiți acest aparat pentru alte scopuri în afară de gătit.

- În caz contrar acest lucru poate duce la incendii.

Niciodată nu încălziti recipiente de plastic sau de hârtie și nu le folosiți cu plita în funcțiune.

- În caz contrar acest lucru poate duce la incendii.

Nu supraîncălziti mâncarea.

- Acest lucru poate duce la incendii.

Nu încălziți alimente ambalate în hârtie, cum ar fi reviste sau ziare.

- Acest lucru poate duce la incendii.

Nu folosiți spray-uri și nu plasați sau obiecte inflamabile în apropierea plitei.

-Aceasta poate duce la incendiu sau o explozie.

Pentru a încălzi băuturi, cum ar fi cafea, ceai, băuturi sau apă sau feluri de mâncare, cum ar fi curry, supă sau tocană, utilizați o setare mai mică de putere și asigurați-vă că se amestecă conținutul în timpul încălzirii acestora.

- Utilizarea unei setări de mare putere **poate determina conținutul să fiarbă fără avertisment** și poate provoca arsuri grave.

---

Nu introduceți degetele, substanțe străine sau obiecte metalice, cum ar fi agrafe sau ace în orificiul de intrare, ieșire, și în găuri. În cazul în care substanțele străine sunt inserate în oricare dintre aceste găuri, scoateți fișa de alimentare de la priza de perete și contactați furnizorul produsului sau cel mai apropiat centru de service.

- In caz contrar acest lucru poate duce la șoc electric sau rănire.

NU umpleți NICIODATA vasul de gatit până la vârf și nu alegeți un vas de gatit care este mai larg la partea de sus decât în partea de jos pentru a împiedica lichidul să fiarbă în afară. Vasele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire.

NU încălziți NICIODATA sticla pentru copii cu tot cu biberon, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.

Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă și păstrați cablul de alimentare departe de suprafețele încălzite.

Nu folosiți acest aparat, dacă acesta are un cablu de alimentare sau ștecher deteriorat.

**ATENȚIONARE:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece acestea pot exploda.

---


Nu încercați să reparați, să demontați sau să modificați singur aparatul.

- Nu folosiți siguranțe (cum ar fi sârmă de cupru, oțel, etc.), altele decât siguranța standard.


Pentru informații despre angajamentele Samsung privind mediul și obligațiile de reglementare specifice produsului, de ex. REACH, DEEE, Baterii, vizitați: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

**10** instrucțiuni de siguranță

- Atunci când este necesară repararea sau reinstalarea aparatului, contactați cel mai apropiat centru de service.
- În caz contrar acest lucru poate duce la electrocutare, incendii, probleme cu produsul sau rănire.

 În cazul în care orice substanță străină a intrat în aparat, cum ar fi apa, scoateți fișa de alimentare și contactați cel mai apropiat centru de service.

- În caz contrar acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.

 În cazul în care aparatul este inundat, vă rugăm să contactați cel mai apropiat centru de service.


- În caz contrar acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.

În cazul în care aparatul generează un zgomot ciudat, un miros de arsură sau fum, scoateți imediat fișa de alimentare și contactați cel mai apropiat centru de service.

- În caz contrar acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.



## SEMNALE DE ATENȚIONARE PENTRU UTILIZARE

 Aveți grijă deoarece băuturile sau alimentele pot fi foarte fierbinti după încălzire.


- Mai ales atunci când se hrănește un copil, verificați că preparatul s-a răcit suficient. Aveți grijă când încălziți lichide, cum ar fi apa sau alte băuturi.
- A se evita utilizarea unui recipient alunecos, cu gât îngust.
- În caz contrar acest lucru poate duce la o revărsare bruscă a conținutului și provoca arsuri.

Nu țineți alimente sau orice parte a acestora în timpul sau imediat după gătit.

- Folosiți mănuși pentru gătit, deoarece poate fi foarte fierbinte și v-ati putea arde.

Atunci când suprafața este crăpată, opriți comutatorul de alimentare al aparatului.

- În caz contrar acest lucru poate duce la șoc electric.

 Cantități mici de alimente necesită timp mai scurt de gătit sau de încălzire.

În cazul în care timpul normal de gătit este depășit, acestea se pot supraîncălzi și arde.

Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

Orice deversare trebuie îndepărtată de pe capac înainte de a deschide și suprafața plitei trebuie să i se permită să se răcească înainte de a închide capacul (doar modelul care are capac).

☒ Nu stați pe partea de sus a aparatului și nu așezați obiecte (cum ar fi rufe, capac plita, lumânări aprinse, țigări aprinse, feluri de mâncare, produse chimice, obiecte metalice, etc.) pe aparat.

- În caz contrar poate duce la șoc electric, incendiu, probleme cu produsul, sau rănire.

Nu puneți în funcțiune aparatul cu mâinile ude.

- Acest lucru poate duce la șoc electric.

Nu pulverizați materiale volatile, cum ar fi insecticid pe suprafața aparatului.

- Acestea sunt dăunătoare pentru oameni, și pot duce, de asemenea la șoc electric, incendiu sau probleme cu produsul.

Nu așezați aparatul deasupra unui obiect fragil, cum ar fi o chiuvetă sau un obiect din sticlă.

- Acest lucru poate duce la deteriorarea chiuvetei sau obiectului din sticlă.

Aveți grijă când scoateți ambalajul de pe alimentele care tocmai au fost scoase din aparat.

- În cazul în care produsul alimentar este fierbinte, abur fierbinte poate fi emis brusc atunci când îndepărtați ambalajul și vă puteți arde.

Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablul de alimentare, țineți întotdeauna stecherul în mod ferm și trageți direct afară din priză.

- Deteriorarea cablului poate provoca scurtcircuit, incendiu și / sau șoc electric

Aparatele nu sunt destinate a fi acționate prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem separat de control de la distanță.

Nu vă uitati direct la elementele plitei (numai la modelul la care a fost instalată lampă cu halogen).

După utilizare, opriți elementul plitei prin comanda sa și vă bazați pe detectorul de tige (numai la modelul la care a fost instalat detector de tige).



## SEMNALE DE AVERTIZARE PENTRU CURĂȚARE

---

- ☒ Nu curățați aparatul prin pulverizarea apei direct pe el.

Nu utilizați benzen, diluant sau alcool pentru a curăța aparatul.

- Acest lucru poate duce la decolorare, deformare, deteriorare, șoc electric sau un incendiu.

Înainte de a curăța sau efectua lucrări de întreținere, scoateți aparatul din priză.

- In caz contrar acest lucru poate duce la șoc electric sau incendiu.

Pentru siguranța dumneavoastră, nu folosiți agenți de curățare cu apă la înaltă presiune sau cu jet de abur de curățare.



## SEMNE DE ATENȚIE PENTRU CURATARE

---

- ★ Plita trebuie să fie curățată în mod regulat și îndepărtate depunerile de alimente. Dacă nu se menține plita într-o stare curată s-ar putea deteriora suprafața, care ar putea afecta negativ durata de viață a aparatului și, eventual, poate avea ca rezultat o situație periculoasă.

- ☒ Aveți grijă să nu vă răniți la curățarea aparatului (extern / intern).

- Te-ai putea răni pe marginile ascuțite ale aparatului.

Nu curățați aparatul cu un aspirator cu abur.

- Acest lucru poate duce la coroziune.

# instrucțiuni de eliminare

---



ATENȚIONARE

## RECICLAREA MATERIALULUI DE AMBALARE

---

Toate materialele folosite pentru ambalarea aparatului sunt complet reciclabile. Foile și părțile din spumă tare sunt marcate corespunzător. Vă rugăm să eliminați materialele de ambalare și aparatele vechi în concordanță cu prevederile privind siguranța și mediul.



ATENȚIONARE

## ELIMINAREA ADECVATĂ A APARATELOR VECHI

---

**ATENȚIONARE:** Înainte de reciclarea vechiului aparat, faceți-l inoperabil, astfel încât acesta să nu poate constitui o sursă de pericol.

Pentru a face acest lucru, puneți un tehnician calificat să deconecteze aparatul de la sursa de alimentare și scoateți cablul de alimentare.

Aparatul nu poate fi eliminat în gunoiul menajer. Informații despre datele de colectare și despre stațiile de eliminare a deșeurilor publice sunt disponibile la serviciul local pentru gunoi sau consiliul local.



## ELIMINAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS (A DEȘEURILOR & ECHIPAMENTELOR ELECTRICE)

---

### (Aplicabile în țările cu sisteme separate de colectare)

Acest marcaj de pe produs, accesorii sau literatura de specialitate indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (de exemplu încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei lor de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului sau a sănătății umane de eliminarea necontrolată a deșeurilor, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să contacteze distribuitorul de la care au cumpărat acest produs, fie biroul guvernamental local pentru detalii privind locul și modul în care ei pot lua aceste elemente pentru a fi reciclate în condiții de siguranță pentru mediu.

Utilizatorii comerciali trebuie să contacteze furnizorul și să verifice termenii și condițiile contractului de cumpărare. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie amestecate cu alte deșeuri comerciale.



# cuprins

---

<b>INSTALAREA PLITEI</b>	16	16 Regulamente și conformitatea
	16	16 Instrucțiuni de siguranță pentru instalator
	17	17 Conectarea la sursa de alimentare
	19	19 Instalarea în blat
<b>PIESE ȘI CARACTERISTICI</b>	21	21 Zonele de gătit
	21	21 Panou de control
	22	22 Componente
	22	22 Încălzire prin inducție
	23	23 Caracteristicile cheie ale aparatului
	24	24 Inchidere de siguranță
	25	25 Indicator de căldură reziduală
	25	25 Detectarea temperaturii
<b>ÎNAINTE DE A ÎNCEPE</b>	26	26 Curățare inițială
<b>UTILIZARE PLITA</b>	26	26 Vase pentru zonele de gătit cu inducție
	27	27 Testul de adecvare
	27	27 Dimensiunea tigăilor
	27	27 Zgomote de funcționare
	28	28 Folosirea vaselor potrivite
	29	29 Utilizarea senzorilor de control tactil
	29	29 Pornirea aparatului
	29	29 Selectați zona de gătit și setări încălzire
	30	30 Oprirea aparatului
	30	30 Oprire zonă de gătit
	30	30 Utilizare blocare de siguranță pentru copii
	31	31 Temporizator
	33	33 Control putere
	33	33 Gestionarea energiei
	34	34 Setările sugerate pentru gătit alimente specifice
<b>PRODUSE DE CURATARE SI INGRIJIRE</b>	35	35 Plita
	36	36 Cadru plita (opțional)
	36	36 Pentru a evita deteriorarea aparatului
<b>GARANȚIE ȘI SERVICE</b>	38	38 Întrebări frecvente și depanare
	40	40 Service
	41	41 Date tehnice
<b>DATE TEHNICE</b>	41	41 Zone de gătit

# instalarea plitei

---



Asigurați-vă că noul aparat este instalat și legat la pământ numai de personal calificat.

Vă rugăm să respectați aceste instrucțiuni. Garanția nu va acoperi nici un fel de daune care pot apărea ca urmare a instalării necorespunzătoare. Datele tehnice sunt furnizate la sfârșitul acestui manual.

## **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU INSTALATOR**

---

- Un dispozitiv trebuie să fie prevăzut cu instalația electrică, care permite aparatului să fie deconectat de la rețea cu toți polii, cu o lățime de deschidere contact de cel puțin 3 mm. Dispozitivele de izolare adecvate includ linie de protecție tăiere, siguranțe fuzibile (siguranțele de tip șurub trebuie să fie scoase din suport), contactori de scurgere cu împământare și contactoare .
- În ceea ce privește protecția împotriva incendiilor, acest aparat corespunde cu standardul EN 60335-2-6. Acest tip de aparat poate fi instalat cu un dulap mare sau pe perete, pe o parte.
- Sertarele nu pot fi montate sub plita.
- Instalația trebuie să garanteze o protecție contra șocului.
- Unitatea de bucătărie în care este montat aparatul trebuie să îndeplinească cerințele de stabilitate ale DIN 68930.
- Pentru protecție împotriva umezelii, toate suprafețele tăiate sunt sigilate cu un material de etanșare adecvat.
- Pe suprafețele de lucru cu gresie, articulațiile în zona în care plita stă trebuie să fie complet umplută cu chit.
- Asigurați-vă că sigiliul este așezat corect pe suprafața de lucru, fără brese. Etanșare suplimentară de siliciu nu trebuie să fie aplicată; acest lucru ar face eliminarea mai dificilă atunci când reparați.

- Plita trebuie să fie presată afară de jos atunci când se dorește scoaterea ei.
- Un panou trebuie instalat sub plita.
- Spațiul de ventilație dintre blatul de lucru și partea din față a unității, dedesubtul ei nu trebuie să fie acoperit.

## CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICA

Înainte de a conecta, verificați dacă tensiunea nominală a aparatului, care este, indicată pe plăcuță corespunde tensiunii de alimentare disponibile. Plăcuța indicatoare este situată pe carcasa inferioară a plitei.



**Oprii alimentarea cu energie a circuitului înainte de a conecta fire la circuit.**

Tensiunea elementului de încălzire este de curent alternativ de 230 V~. De asemenea, aparatul funcționează perfect pe rețele cu curent alternativ de 220 V~ sau 240 V~.

Plita trebuie să fie conectată la rețeaua de alimentare cu ajutorul unui dispozitiv care permite aparatului să fie deconectat de la rețea de la toți polii, cu o lățime de deschidere contact de cel puțin 3 mm, de exemplu linie automată de protecție , declansatoare pentru scurgere la pământ sau siguranțe.



**Conexiunile cablurilor trebuie să fie făcute în conformitate cu reglementările și șuruburile de fixare strânse.**



Odată ce plita este conectată la sursa de alimentare, verificați dacă toate zonele de gătit sunt pregătite pentru a fi utilizate prin comutarea pe scurt fiecare la rândul său, la setarea maximă cu vase adecvate.



Atunci când plita este alimentată pentru prima dată, toate afisajele luminate și blocarea de siguranță pentru copii este activată.



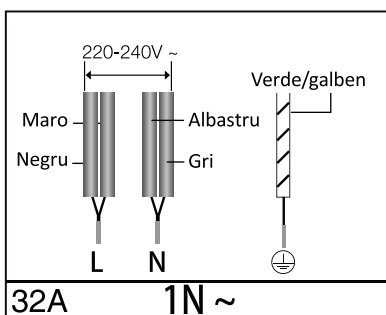
Să se acorde atenție (conformitate) la alocarea fazei și nulului a conexiunii casei și a aparatului (schemele de conectare); în caz contrar, componentele pot fi deteriorate.



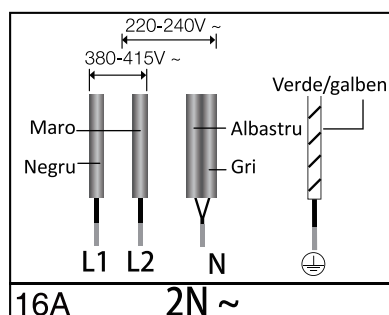
Garanția nu acoperă pagubele rezultate în urma instalării necorespunzătoare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de persoane calificate pentru a se evita un pericol.

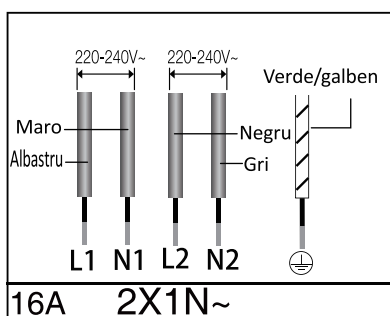
• **1N ~**



• **2N~: Se separă firele 2 faze (L1 și L2), înainte de conectare**




**2x1N~: Se separă firele, înainte de conectare.**



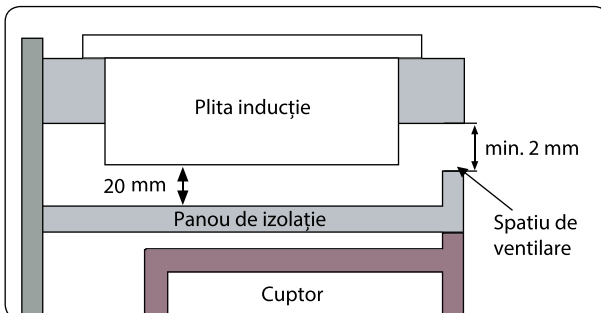
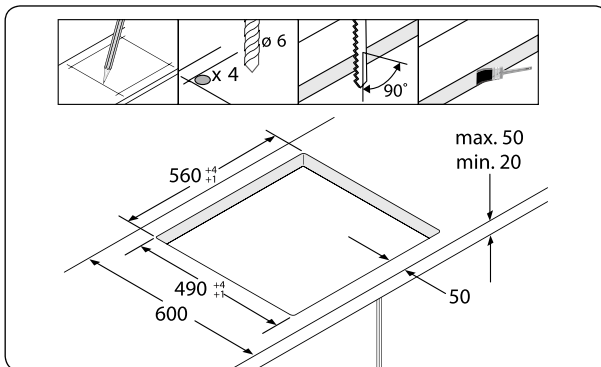
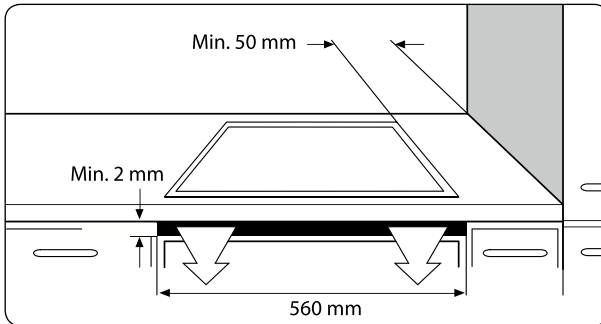
Pentru racordarea corectă alimentare, urmați schema electrică atașată în apropierea bornelor.

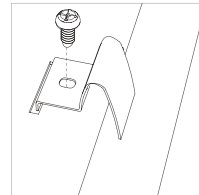
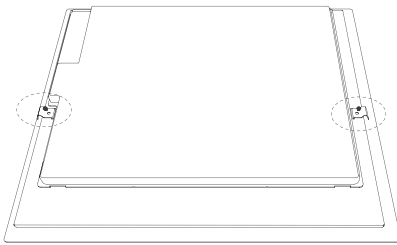
## MONTAREA BLATULUI

 Salvati o nota cu numărul de serie de pe plăcuța aparatului înainte de instalare. Acest număr va fi cerut în cazul cererilor de service și nu mai este accesibil după instalare, deoarece este pe plăcuța de pe partea inferioară a aparatului.

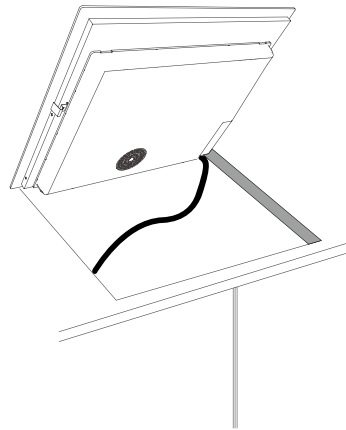
Să se acorde o atenție deosebită cerințelor minime de spațiu și de distanță.

Fixați suporturile pe ambele părți cu șuruburile furnizate înainte de instalare.

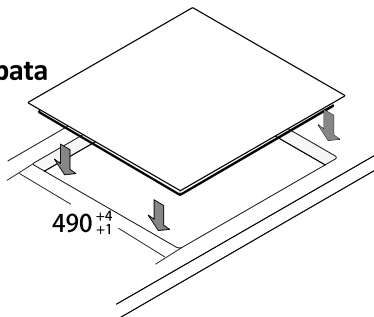




**Montați cele două suporturi**



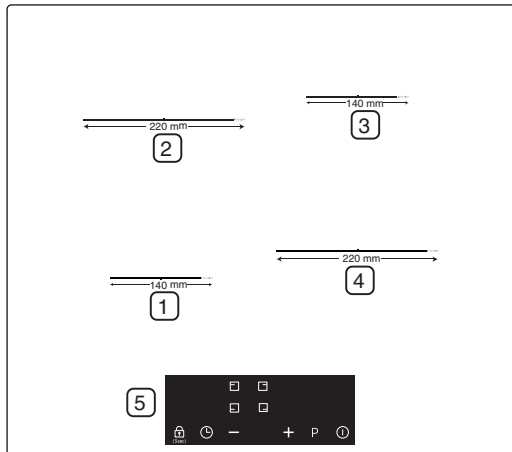
**Fixati in zona decupata**



490<sup>+4</sup><sub>-1</sub>

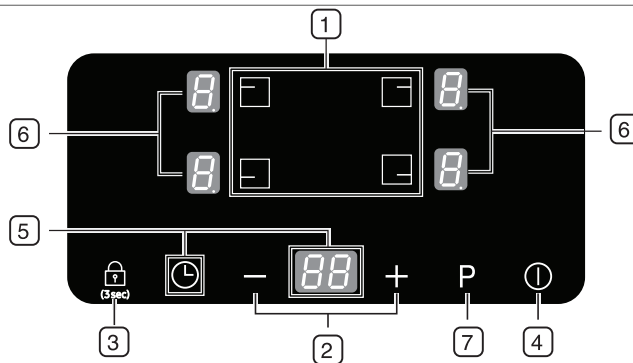
# piese si caracteristici

## zone de încălzire



1. Zona de gătit cu inducție 1200 W cu amplificare putere 1500 W
2. Zona de gătit cu inducție 2300 W cu amplificare putere 2600 W
3. Zona de gătit cu inducție 1200 W cu amplificare putere 1500 W
4. Zona de gătit cu inducție 2300 W cu amplificare putere 2600 W
5. Panou de control

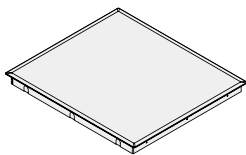
## PANOU DE CONTROL



1. Selectorii zonă de gătit
2. Selectorii de setare căldură / cronometru
3. Senzor de control blocare
4. Senzor de control Pornit/Oprire
5. Senzor de control temporizator și afișaj
6. Indicatorii pentru setările de căldură și de căldură reziduală
7. Senzor amplificare

piese si caracteristici-21

## COMPONENTE



plita inducție



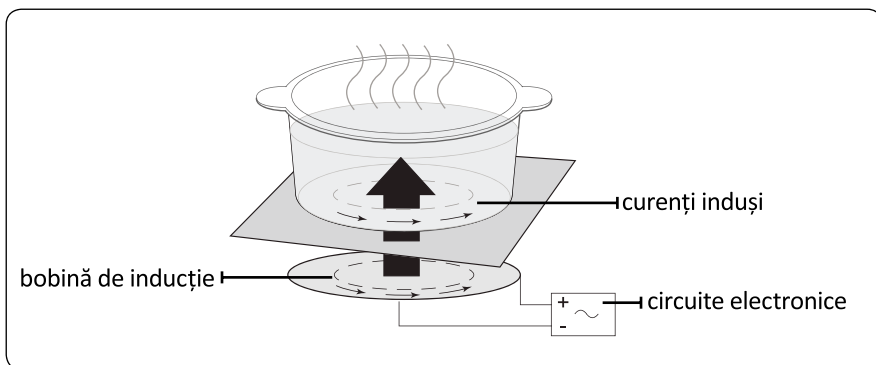
suporturi de instalare



șuruburi

## ÎNCĂLZIRE CU INDUCȚIE










- **Principiul de încălzire cu inducție:** Când așezați vasele pe o zonă de gătit și o porniți, circuitele electronice din plita cu inducție produc "curenți induși" în partea de jos a vasului care ridică instantaneu temperatura vasului de gătit.



- **Viteza mai mare la gătit și prăjit:** Deoarece recipientul este încălzit în mod direct și nu de sticlă, randamentul este mai mare decât la alte sisteme, deoarece nu se pierde căldură. Cea mai mare parte din energia absorbită este transformată în căldură.



## CARACTERISTICI PRINCIPALE ALE APARATULUI

- **Suprafață de gătit din sticlă ceramică:** Aparatul are o suprafață ceramică de gătit din sticlă și zone de gătit cu răspuns rapid.
- **Senzori de control tactil:** Aparatul dumneavoastră este operat cu ajutorul senzorilor de control tactil.
- **Curățare ușoară:** Avantajul suprafeței de gătit din sticlă ceramică și a senzorilor de control este accesibilitatea lor pentru curățare. Suprafața netedă, plană este ușor de curățat.
- **Senzor Pornit / Oprit:** Senzorul de comandă "Pornit/ Oprit" oferă aparatului un comutator de rețea separat. Atingerea acestui senzor comută sursa de alimentare pornit sau oprit complet.
- **Indicatorii de control și funcții:** Afisajele digitale și indicatoarele luminoase furnizează informații despre setările și funcțiile activate, precum și prezența căldurii reziduale în diferite zone de gătit.
- **Inchidere de siguranță:** O închidere de siguranță asigură că zonele de gătit se opresc automat după o perioadă de timp, în cazul în care setarea nu a fost modificată.
- **Indicator de căldură reziduală:** O pictogramă pentru căldură reziduală apare pe ecran dacă zona de gătit este atât de fierbinte încât există un risc de ardere.
- **Amplificare putere **: Utilizați această funcție pentru a încălzi conținutul tigăii mai repede decât nivelul maxim de putere ''. (Afisajul va arăta ''.)
- **Detectare automata recipient:** Fiecare zonă de gătit încorporează un sistem automat de detectare recipient, sistemul este calibrat pentru a recunoaște tigai cu un diametru doar puțin mai mic decât zona de gătit. Tigaia trebuie să fie întotdeauna plasată central pe fiecare zonă de gătit. Și trebuie să folosiți vase potrivite.
- **Afisaje digitale:** Câmpurile de afișare sunt atribuite zonelor de gătit. Ele arată următoarele informații
  -  : aparatul a fost pornit
  -  la ,  : setările de căldură selectate
  -  : căldură reziduală
  -  : blocarea pentru copii este activată





- **E3 E4** : mesaj de eroare când plita este supraîncălzită din cauza funcționării anormale (de exemplu: functionarea cu vase goale)
- **U** : mesaj de eroare, vasul este necorespunzător sau prea mic sau nici un vas nu a fost plasat pe zona de gătit.

## OPRIRE DE SIGURANȚĂ

În cazul în care una dintre zonele de gătit nu este oprită sau setarea de căldură nu este reglată după o perioadă mai lungă de timp, acea zonă anume de gătit se va opri automat.

Orice căldură reziduală va fi indicată cu **H** Pentru "fierbinte"), în afișajele digitale corespunzătoare zonelor speciale de gătit. Zonele de gătit se vor opri la următoarele ore.

Setare încălzire	oprire
1-3	După 8 ore
4-6	După 4 ore
7-9	După 2 ore


-  În cazul în care plita este supraîncălzită din cauza funcționării anormale, **E3 E4** va fi afișat. Iar plita va fi oprită.
-  În cazul în care vasul nu este adecvat sau prea mic sau nici un vas nu a fost plasat pe zona de gătit, va fi afișat. Și, după 1 minut zona de preparare corespunzătoare, **U** va fi oprită.
-  În cazul în care una sau mai multe dintre zonele de gătit se opreste înainte de scurgerea timpului indicat, consultați secțiunea "Rezolvarea problemelor".
-  În cazul în care nu există nici o intrare, se va opri după 1 minut.

## Alte motive pentru care o zonă de gătit se poate opri

Toate zonele de gătit se pot opri singure dacă lichidul dă în foc și ajunge pe panoul de control.

Inchiderea automată poate fi activată, dacă puneți o cârpă umedă pe panoul de control. În ambele cazuri, aparatul va trebui să fie pornit din nou, cu ajutorul senzorului principal **Pornit / Oprit** ⓘ după ce lichidul sau cârpa a fost eliminată.

## Indicator de căldură reziduală

Atunci când o zonă de preparare individuală sau plita este oprită, prezența căldurii reziduale este prezentată cu un  (Pentru "fierbinte"), în afișajul digital al zonelor de gătit adecvate. Chiar și după ce zona de preparare a fost oprită, indicatorul de căldură reziduală se stinge numai după ce zona de gătit s-a răcit.


Puteți utiliza căldura reziduală pentru dezghețare sau păstrarea caldă a produselor alimentare.



Atâta timp cât indicatorul de căldură reziduală se aprinde, există riscul de arsuri.



În cazul în care alimentarea cu energie electrică este întreruptă,

 Simbolul se va stinge și informațiile despre căldura reziduală nu vor mai fi disponibile. Cu toate acestea, ar putea fi încă posibil să te arzi. Acest lucru poate fi evitat prin a avea întotdeauna grijă când sunteți în apropierea plitei.

## DETECTARE TEMPERATURA

Dacă, din orice motiv, temperaturile de pe oricare dintre zonele de gătit depășesc nivelurile de siguranță, atunci zona de gătit se va reduce în mod automat la un nivel de energie mai mic. După ce ați terminat de utilizat plita, ventilatorul de răcire va continua să ruleze 1 minut.

# Înainte de a începe

## CURĂȚARE INIȚIALĂ

Ștergeți suprafața din sticlă ceramică cu o cârpă umedă și curățați sticla ceramică a plitei.



Nu folosiți agenți de curățare caustici sau abrazivi. Suprafața ar putea fi deteriorată.

## utilizarea plitei

### VASE PENTRU ZONE DE INCALZIRE PRIN INDUCȚIE

Plita cu inducție poate fi pornită doar atunci când un vas cu o bază magnetică este plasat pe una dintre zonele de gătit. Puteți să utilizați următoarele vase adecvate.

#### Material vase de gătit

Material vase de gătit	Potrivit
Oțel, oțel emailat	da
Fontă	da
Oțel inoxidabil	Dacă sunt etichetate în mod corespunzător de către producător
Aluminiu, cupru, alama	Nu
Sticla, ceramica, portelan	Nu



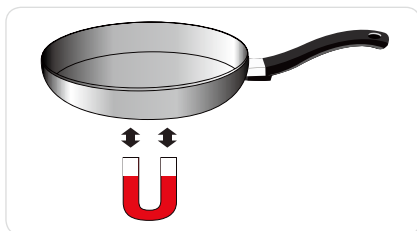
Vase pentru plita cu inducție sunt etichetate ca fiind corespunzătoare de către producător.



Anumite vase pot face zgomot atunci când sunt folosite pe zonele de gătit cu inducție. Aceste zgomote nu sunt o defecțiune a aparatului și nu afectează funcționarea în nici un fel.

## TESTARE ADECVARE

Vasul este potrivit pentru gătit cu inducție, în cazul în care un magnet se lipește de fundul vasului și vasul este etichetat ca fiind corespunzător de către producătorul vasului.



## MĂRIMEA VASELOR

Zonele de gătit de inducție se adaptează automat la dimensiunea părții de jos a vasului până la o anumită limită. Cu toate acestea, partea magnetică a fundului vasului trebuie să aibă un diametru minim în funcție de mărimea zonei de gătit.

Diametrul zonelor de gătit	Diametrul minim al fundului vasului
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

## ZGOMOTE DE FUNCȚIONARE

Dacă puteți auzi.

- Zgomot ca de trosnire: vasul este fabricat din materiale diferite.
- Fluierat: utilizați mai mult de două zone de gătit și vasul este fabricat din materiale diferite.
- Bazait: folosiți niveluri ridicate de putere.
- Declicuri: comutarea electrică are loc.
- Suieraturi, zbârnâit: ventilatorul funcționează.

Zgomotul e normal și nu se referă la nici un defect.

## UTILIZAREA VASULUI POTRIVIT


---

Tigai mai bune produc rezultate mai bune.

- Puteți recunoaște tigai bune după bazele lor. Baza trebuie să fie cât mai groasă și plate posibil.
- Când cumparați noi vase, să acordați o atenție deosebită diametrului bazei. Producătorii dau de multe ori doar diametrul marginii superioare.
- Nu folosiți recipiente care au baze deteriorate, cu margini aspre sau bavuri. zgârierea permanentă poate să apară în cazul în care acestea alunecă pe suprafață.
- Atunci când sunt reci, bazele recipientului sunt în mod normal înclinate ușor spre interior (concav). Ele nu trebuie să fie înclinate spre exterior (convexe).
- Dacă doriți să utilizați un tip special de tigaie, de exemplu, o oală sub presiune, o tigaie pentru foc mic, sau wok, vă rugăm să respectați instrucțiunile producătorului.

## Sfaturi de economisire a energiei

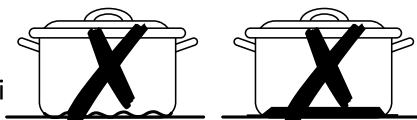
---

 Puteți economisi energie valoroasă prin respectarea următoarelor puncte.

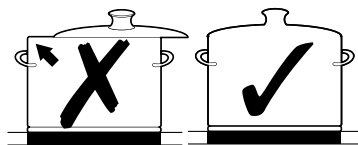
- Întotdeauna poziționați oalele și tigăile înainte de a porni zona de gătit.
- zone de gătit și baze ale oalelor murdare cresc consumul de energie.
- Atunci când este posibil, poziționați capacele ferm pe oale și tigai pentru a le acoperi complet.
- Comutați zonele de gătit pe oprit înainte de sfârșitul timpului de gătit pentru a utiliza căldura reziduală pentru păstrarea alimentelor calde sau pentru decongelare.



Corect!



Gresit!



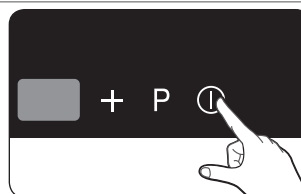
## UTILIZARE SENZORI DE CONTROL ATINGERE

Pentru a opera senzorii de control tactil, atingeți panoul dorit cu vârful degetului până când afișajul relevant luminează sau dispăre, sau până când este activată funcția dorită.

Asigurați-vă că atingeți doar un singur panou de senzori atunci când acționați aparatul. În cazul în care degetul este prea plat pe panou, un senzor adiacent poate fi acționat de asemenea.

## PORNIREA PLITEI

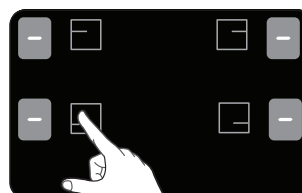
1. Atingeți senzorul **Pornit / Oprit** ⓘ timp de aproximativ 1 secundă.
2. Afișajele digitale vor arăta **—**.



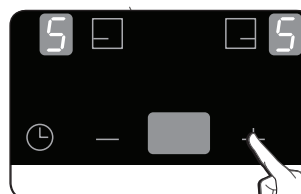
- ✍ După ce senzorul de control **Pornit / Oprit** ⓘ a fost acționat pentru a porni aparatul, o setare de căldură trebuie să fie selectată în termen de aproximativ 1 min. În caz contrar, aparatul se va opri din motive de siguranță.

## SELECTARE ZONE DE GĂTIT ȘI SETARE INCALZIRE

1. Pentru selectarea zonei de gătit, atingeți tasta zonei de gătit corespunzătoare.



2. Pentru stabilirea și reglarea nivelului de putere, atingeți selectorii de setare încălzire.

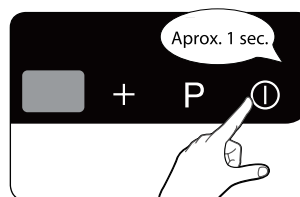


- ✎ În cazul în care mai mult de un senzor, cu excepția tastei de glisare tactilă sunt apăstate pentru mai mult de 10 secunde, va suna un semnal acustic, iar aparatul este oprit. Pentru a reseta, atingeți senzorul **Pornit / Oprit** ⓘ de control.

## OPRIRE APARAT

Pentru a comuta complet pe oprit aparatul senzorul **Pornit / Oprit** ⓘ de control

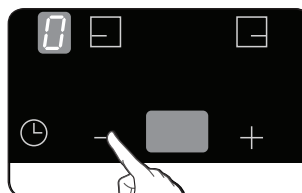
Atingeti senzorul **Pornit / Oprit** ⓘ timp de aproximativ 1 secundă.



- ✎ După oprirea unei zone de preparare simplă sau întreaga suprafață de gătit, prezența căldurii reziduale va fi indicată pe afișajele digitale ale zonelor de gătit respective sub forma unui **H** (pentru "fierbinte").

## OPRIRE ZONA DE PREPARARE

Pentru a opri o zonă de gătit, reveniți setarea la **H** cu ajutorul senzorului de **control** al **-** panoului de control.




## UTILIZAREA BLOCĂRII DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII

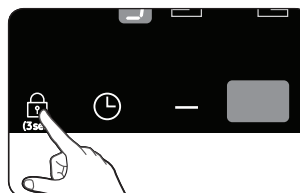
Aveți posibilitatea să utilizați blocarea de siguranță pentru copii pentru a proteja împotriva pornirii neintenționate, unei zone de gătit și activarea suprafeței de gătit.


De asemenea, panoul de control, cu excepția senzorului de control **Pornit / Oprit** ⓘ poate fi blocat pentru a preveni setările să fie schimbate în mod neintențonat, de exemplu, prin ștergerea panoului cu o cârpă.




## Pornirea/Oprirea blocării de siguranță pentru copii

1. Atingeți senzorul de control de blocare  timp de aproximativ 3 secunde.  
Un semnal acustic va suna drept confirmare.



2.  va apărea în afișajele, indicând că blocarea de siguranță pentru copii a fost activată.



3. Pentru pornirea blocării de siguranță pentru copii, atingeți senzorul de control blocare  din nou timp de 3 secunde.  
Un semnal acustic va suna drept confirmare.

## TEMPORIZATOR

Există două moduri de a folosi temporizatorul:

### Utilizarea temporizatorului ca oprire de siguranță:

În cazul în care un anumit timp este setat pentru o anumită zonă de gătit, zona de gătit se va închide de îndată ce această perioadă de timp a trecut. Această funcție poate fi folosită pentru mai multe zone de gătit simultan.

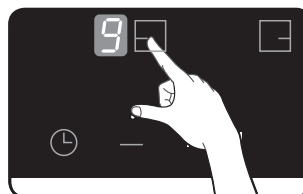
### Utilizarea temporizatorului pentru numărătoare inversă:

Temporizatorul nu poate fi utilizat în cazul în care o zonă de gătit a fost pornită.

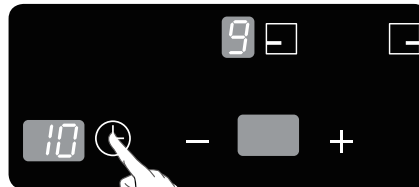
## Setare oprire de siguranță

Zona (zonele) de gătit pentru care doriți să aplicați oprire de siguranță trebuie să fie pornite.

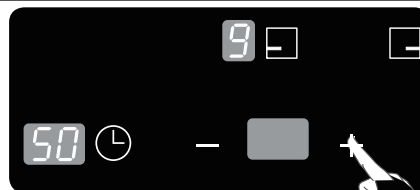
1. Atingerea controlului de selectare a zonei de încălzire



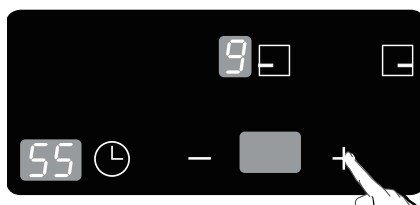
2. Atingeți senzorul, "10" se va afișa pe ecranul temporizatorului.





3. Setează timpul prin atingerea controlului glisant tactil. (Poate seta 10 min, 20 min, 90 min)




4. Setează timpul prin atingerea controlului glisant tactil. (Se poate seta 1 min, 2 min, 9 min)



-  Punct (.), Simbolul va lumina intermitent pe partea dreaptă a nivelului de putere în timpul cronometrului de oprire de siguranță.
-  Pentru a anula setarea cronometrului, aduceți timpul la zero. Display-ul cronometrului va afișa "00".

## Temporizator de numărătoare inversă


Pentru temporizatorul de numărătoare inversă care urmează să fie utilizat, aparatul trebuie să fie pornit, dar toate zonele de gătit să nu fie selectate.

1. Atingeți senzorul de control  temporizator.

 va apărea pe afișajul cronometrului.

2. Setează perioada de timp dorită cu ajutorul senzorului de control glisant tactil.

Funcția de temporizare numărătoare inversă este acum activată și timpul rămas apare în afișajul cronometrului.

Pentru a regla timpul rămas, atingeți senzorul de control al temporizatorului , modificați setarea cu ajutorul senzorului de control glisant tactil.


3. Buzzerul va emite un semnal sonor timp de 30 de secunde, atunci când setarea temporizatorului este terminată.

## CONTROL AMPLIFICARE PUTERE

Funcția de amplificare putere **P** face putere suplimentară disponibilă pentru fiecare zonă de gătit. (Exemplu: aduce un volum mare de apă la fierbere)

Funcția de amplificare putere este activată pentru maxim 5 minute pentru fiecare zonă de gătit.

După aceste momente, zonele de gătit revin automat la nivelul de putere **9**.

-  În anumite condiții, funcția de amplificare putere poate fi dezactivată în mod automat pentru a proteja componentele electronice interne ale plitei.

## GESTIONARE A ENERGIEI

Zonele de gătit au o putere maximă disponibilă pentru ele.

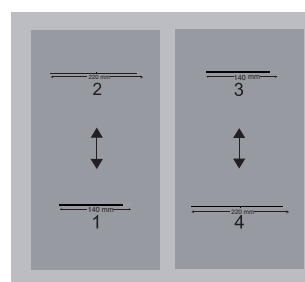
În cazul în care acest interval de putere este depășit prin pornirea funcției de amplificare putere,

Gestionarea consumului de energie a redus automat setarea de încălzire asociată unei alte zone de gătit pereche.

- Partea stângă: nr.1 și nr.2 este zona de gătit pereche
- Partea dreaptă: Nr.3 și Nr.4 este zona de gătit pereche

Indicatorul pentru această zonă de gătit se schimbă de la setarea de încălzire setată la setarea maximă posibilă de încălzire.

- Exemplu





Ultima Setare încălzire (Nr.3)	Setarea de încălzire a zonei de gătit pereche (Nr.4)	
	Setare căldură originală	Setarea de căldură modificată automat
Amplificare putere	6 nivel	2 nivel

## SETARI SUGERATE PENTRU GATITUL MANCARURILOR SPECIFICE

Cifrele din tabelul de mai jos sunt orientative. Setările de încălzire necesare pentru diferite metode de gătit depind de un număr de variabile, inclusiv calitatea vasului utilizat și tipul și cantitatea de hrană care se gătește.

Comutare	Metoda de gătit	Exemple de utilizare
9/P	Încălzire Înnăbusire Prăjire	Încălzirea unor cantități mari de lichid, fierbere fidea, ardere carne, (Rumenirea gulaș, gătit înăbusit carne)
7-8	Frigere intensivă	Friptură, Mușchi, prăjire, Carnati
5-6	Prăjire	Snitel / cotlet. Ficat, peste, chiftele, clătite, ouă prăjite / prăjituri la tavă
3-4	aburire fierbere	Aburire și fierbere de cantități mici de legume, fierbere orez și feluri de mâncare din lapte
1-2	Topire	topire unt, dizolvare gelatină, topire ciocolată

-  Setările pentru încălzire indicate în tabelul de mai sus sunt furnizate numai ca linii directe pentru referință.
-  Va trebui să reglați setările de căldură în funcție de vasele și alimentele specifice.

# curățare și îngrijire

## PLITA

**⚠ ATENȚIONARE** Agenții de curățare nu trebuie să vină în contact cu o suprafață încălzită din sticlă ceramică: Toți agenții de curățare trebuie să fie îndepărtați cu cantități adecvate de apă curată, după curățare, deoarece acestea pot avea un efect coroziv atunci când suprafața devine fierbinte. Nu folosiți detergenți agresivi, cum ar fi spray-uri de grătar sau cuptor, bureți abrazivi sau substanțe de curățare abrazive.

**🗒** Se curăță suprafața de sticlă ceramică după fiecare utilizare, atunci când este caldă la atingere. Acest lucru va împiedica scurgerile să devină arse pe suprafață. Eliminați mizeriile, filigranele, scurgerile de grăsime și decolorările metalice prin utilizarea unei substanțe pentru sticle ceramice disponibile comercial sau agent de curățare oțel inoxidabil.

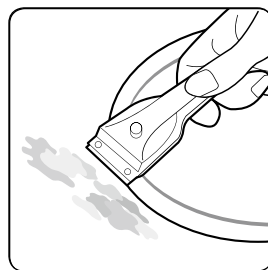
## Mizerie usoara

1. Ștergeți suprafața din sticlă ceramică cu o cârpă umedă.
2. Se freacă cu o cârpă curată. Resturile de agent de curățare nu trebuie să fie lăsate pe suprafață.
3. Curățați temeinic întreaga suprafață de gătit din sticlă ceramică o dată pe săptămână, cu o sticlă ceramică disponibilă în comerț sau agent de curățare oțel inoxidabil.
4. Ștergeți suprafața din sticlă ceramică folosind cantități adecvate de apă curată și uscați cu o cârpă curată fără scame.

## Mizerie mare

1. Pentru a elimina produsele alimentare care au dat în foc și stropii greu de îndepărtat, folosiți un răzuitor de sticlă.
2. Se pune racleta de sticlă la un unghi față de suprafața sticlei ceramice.
3. Îndepărtați murdăria prin răzuire cu lama.

**🗒** Raclete de sticlă și detergenți pentru sticlă din ceramică sunt disponibile la comercianții de specialitate.



## Mizeria problemă

---

1. Eliminați zahărul ars, plasticul topit, folia de aluminiu sau alte materiale cu o racleta pentru sticlă, imediat și în timp ce e încă fierbinte.



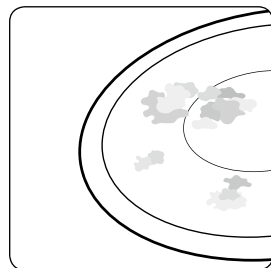
Există un risc de a vă arde, atunci când ștergătorul de sticlă e pe o zonă de gătit fierbinte.

2. Curatați plita cum e normal când s-a răcit.

În cazul în care zona de gătit pe care s-a topit ceva a fost lăsată să se răcească, se încălzește din nou pentru curățare.



Zgârieturile sau petele întunecate pe suprafața sticlei ceramice, cauzate, de exemplu, de o tigaie cu margini ascuțite, nu pot fi eliminate. Cu toate acestea, ele nu afectează funcționarea plitei.



## CADRU PLITA (OPȚIONAL)

---



Nu folosiți oțet, suc de lămâie sau agent de îndepărtare mizerie pe rama plitei; în caz contrar vor apărea pete.

1. Ștergeți cadrul cu o cârpă umedă.
2. Umezește resturile uscate cu o cârpă umedă. Ștergeți-și frecati uscat.

## PENTRU A EVITA DETERIORAREA APARATULUI

---

- Nu folosiți plita ca suprafață de lucru sau pentru depozitare.
- Nu utilizați o zonă de gătit în cazul în care nu există nici o tigaie pe plită sau dacă tava este goală.
- Sticla ceramică este foarte dură și rezistentă la șoc termic, dar nu este incasabilă. Aceasta poate fi deteriorată de un obiect ascuțit sau deosebit de greu prin cădere pe plită.
- Nu așezați oale pe rama plitei. Pot să apară zgâriere și deteriorări la finisaj.
- Evitați vărsarea lichidelor acide, de exemplu agenți de detartrare, oțet, suc de lămâie, pe cadrul plitei, deoarece astfel de lichide pot provoca pete.

- În cazul în care zahărul sau un preparat care conține zahăr intră în contact cu o zonă de gătit fierbinte și se topește, trebuie curățată imediat cu o racletă de bucătărie în timp ce este încă fierbinte. Dacă este permis să se răcească, se poate deteriora suprafața atunci când sunt scoase.
- Păstrați toate elementele și materialele care ar putea topi, de exemplu, materiale plastice, folie de aluminiu și cuptor cu folii, departe de suprafața sticlei ceramice. Dacă ceva de această natură se topește pe plita, trebuie îndepărtat imediat cu un răzuitor.

# garanție și service

---

## INTREBARI FRECVENTE ȘI DEPARARE

---

O defecțiune poate rezulta dintr-o eroare minoră pe care o puteți corecta cu ajutorul următoarelor instrucțiuni. Nu încercați să reparați mai departe dacă următoarele instrucțiuni nu ajută în fiecare caz specific.



Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un tehnician de service calificat. Reparații efectuate în mod necorespunzător pot avea ca rezultat un risc considerabil pentru utilizator. În cazul în care aparatul are nevoie de reparații, vă rugăm să contactați centrul de service pentru clienți.

### Ce ar trebui să fac în cazul în care zonele de gătit nu funcționează?

Verificați următoarele posibilități:

- Siguranța din cablajul casei (cutia de siguranțe) este intact. În cazul în care siguranțele se declanșează de un număr de ori, apelați un electrician autorizat.
- Aparatul este pornit corect.
- Indicatorii de control din panoul de control sunt iluminați.
- Zona de gătit este pornită.
- Zonele de gătit sunt setate la setările de încălzire dorite.

### Ce ar trebui să fac în cazul în care zonele de gătit nu pornesc?

Verificați următoarele posibilități:


- O perioadă de mai mult de 1 minut s-a scurs între momentul când butonul de pornire / oprire a fost acționat și zona de preparare dorită se aprinde (vezi secțiunea "Comutarea 1 aparatului).
- Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau lichid.

### Ce ar trebui să fac dacă afișajul cu excepția indicatorului de căldură reziduală dispăre dintr-o dată?

Acest lucru ar putea fi rezultatul uneia dintre cele două posibilități:

- Senzorul Pornit / Oprit a fost accidental acționat.
- Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau lichid.



**Ce ar trebui să fac în cazul în care, după ce zonele de gătit au fost oprite, căldura reziduală  nu este indicată pe afișaj?**

Verificați următoarea posibilitate:

- Zona de gătit a fost utilizată doar pentru scurt timp și, prin urmare, nu a devenit suficient de fierbinte. În cazul în care zona de gătit este fierbinte, vă rugăm să apelați centrul de service pentru clienți.

**Ce ar trebui să fac în cazul în care zona de gătit nu se porneste sau opreste?**

Acest lucru se poate datora uneia dintre următoarele posibilități:

- Panoul de control este parțial acoperit cu o cârpă umedă sau lichid.:
- Sistemul de blocare de siguranță pentru copii este activat.

**Ce ar trebui să fac în cazul în care   afișajul este iluminat?**

Verificați următoarele:

- Plita este supraîncălzită din cauza funcționării anormale.
- După ce plita este răcită, apăsați senzorul de control Pornit/Oprit pentru resetare.

**Ce ar trebui să fac în cazul în care  afișajul este iluminat?**

Verificați următoarele:

- vasul este necorespunzător sau prea mic sau nici un vas nu a fost plasat pe zona de gătit
- Dacă folosiți vase potrivite, mesajul afișat va dispărea automat.

**Ce ar trebui să fac în cazul în care ventilatorul de răcire funcționează după ce plita este oprită?**

Verificați următoarele:

- Când ați terminat de utilizat plita, ventilatorul de răcire va continua să ruleze 1 minut singur pentru răcirea.

Dacă solicitați un apel de serviciu, din cauza unei erori făcute în operarea aparatului, vizita tehnicianului client service poate duce la o taxa chiar și în timpul perioadei de garanție.

## SERVICE

---

Înainte de a apela asistența tehnică sau service, vă rugăm să verificați secțiunea "Rezolvarea problemelor".

Dacă aveți în continuare nevoie de ajutor, urmați instrucțiunile de mai jos.

### Este o defecțiune tehnică?

---

În caz afirmativ, vă rugăm să contactați centrul de service pentru clienți.

Pregătiți-vă întotdeauna în avans pentru discuție. Acest lucru va ușura procesul de diagnosticare a problemei și, de asemenea, face mai ușor să se decidă dacă este necesară o vizită a service-ului client.

Vă rugăm să luați notă de următoarele informații.

- Ce tip de problema întâmpinați?
- În ce condiții apare problema?

Atunci când apălați, vă rugăm să cunoașteți modelul și numărul de serie al aparatului. Aceste informații sunt furnizate pe plăcuța cu specificații, după cum urmează:

- Descrierea modelului
- S / N Cod (15 cifre)

Vă recomandăm să vă înregistrați informațiile aici pentru referință ușoară.

Model: \_\_\_\_\_

Număr de serie: \_\_\_\_\_

### Când vor apare costuri chiar și în timpul perioadei de garanție?

- Dacă puteați să fi remediat singur problema prin aplicarea uneia dintre soluțiile prevăzute în secțiunea "Rezolvarea problemelor".
- În cazul în care tehnicianul service client trebuie să facă mai multe apeluri la service, deoarece lui nu i-au fost furnizate toate informațiile relevante înainte de vizita sa și, ca rezultat, de exemplu, trebuie să facă drumuri suplimentare pentru piese. Pregătirea pentru apelul telefonic așa cum s-a descris mai sus, va economisi costul acestor călătorii.

# date tehnice

**DATE TEHNICE** NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

<b>Dimensiuni aparat</b>	Lățime	590 mm
	Adâncime	520 mm
	Înălțime	60 mm
<b>Dimensiuni decupare blat de lucru</b>	Lățime	560 mm
	Adâncime	490 mm
<b>Tensiunea de conectare</b>		220- 240V~ 50/60HZ
<b>Putere maximă de încărcare conectat</b>		7.0 kW
<b>Greutate</b>	Net	10.5 kg
	Brut	12.0 kg

DATE TEHNICE

## ZONELE DE GATIT

Poziție	Diametru	Putere
Stanga spate	220 mm	2300 W / crestere 2600 W
Fata stanga	140 mm	1200 W / crestere 1500 W
Dreapta față	220 mm	2300 W / crestere 2600 W
Dreapta spate	140 mm	1200 W / crestere 1500 W

# Notă

---

# Notă

---

# SAMSUNG

## ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII

ȚARĂ	SUNATI	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE LA
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CEHIA	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
UNGARIA	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MUNTENEGRU	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLONIA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVACIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LETONIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
DANEMARCA	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLANDA	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANȚA	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANIA	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	<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>
CIPRU	8009 4000 only from land line, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GRECIA	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
OLANDA	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORVEGIA	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGALIA	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPANIA	0034902172678 [HHP] 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SUEDIA	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
REGATUL UNIT	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
Republica Irlanda	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
ELVEȚIA	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)
BELGIA	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)

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

# ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

## ръководство на потребителя

представете си **ВЪЗМОЖНОСТИТ**

БЪЛГАРСКИ

Благодарим Ви за закупуването на този продукт на Samsung!

**SAMSUNG**













# описание на ръководството

Моля, преди да започнете да използвате уреда отделете време да прочетете настоящото ръководство, като обърнете особено внимание на информацията за безопасност, описана в следващия раздел. Запазете ръководството за бъдещи справки.

В случай че собствеността на уреда бъде променена, моля предайте това ръководство на новия собственик.

## ВАЖНИ СИМВОЛИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

В настоящото ръководство са използвани следните символи:

 Предупреждение	Рискове или необезопасени действия, които могат да доведат до <b>тежко нараняване или смърт</b> .
 Внимание	Рискове или необезопасени действия, които могат да доведат до <b>леко нараняване или повреда на имущество</b> .
 Внимание	Докато използвате уреда следвайте тези принципни мерки за безопасност, за да намалите риска от пожар, експлозия, токов удар или нараняване.
	ДА НЕ СЕ ОПИТВА!
	ДА НЕ СЕ РАЗГЛОБЯВА!
	ДА НЕ СЕ ДОКОСВА!
	Следвайте указанията точно.
	Извадете щепсела от контакта.
	За да избегнете токови удари се уверете, че уредът е заземен.
	Потърсете помощ от центъра за обслужване.
	Забележка
	Важно



# инструкции за безопасност

Правилата за безопасно използване на този уред са съобразени с всички приети технически стандарти за безопасност. Все пак, като производители се чувстваме длъжни да Ви запознаем със следните инструкции за безопасност.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## ЕЛЕКТРИЧЕСКА БЕЗОПАСНОСТ

Уверете се, че уредът е монтиран и заземен правилно от квалифициран техник.

Техническото обслужване на уреда трябва да бъде изпълнявано единствено от квалифицирани лица. Възможно е при извършване на поправки от неквалифицирани лица да възникнат наранявания или сериозни повреди. В случай че Вашият уред се нуждае от ремонт, се свържете с местния център за обслужване. Неизпълнението на тези указания може да доведе до повреда и анулиране на гаранцията.

С уредите за вграждане може да се работи само след като бъдат монтирани в съответните шкафови и плотове, съобразени със съответните стандарти. Това гарантира достатъчна защита срещу допир за електрическите блокове, според изискванията на основните стандарти за безопасност.

В случай че уредът се повреди, или върху него се появят счупвания, напуквания или цепнатини:

- изключете всички нагревателни зони;
- изключете плота от захранването;
- свържете се с местния център за обслужване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## БЕЗОПАСНОСТ ЗА ДЕЦА

Този уред не е предназначен за използване от деца или лица с ограничени възможности без наблюдение от отговорен възрастен.

Малките деца трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.

При готвене включените зони се нагорещяват. Дръжте малките деца далеч от уреда по всяко време.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява.

Внимавайте да не докосвате нагревателите.

Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат.

Децата не трябва да си играят с уреда.

Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.



## **БЕЗОПАСНОСТ ПРИ УПОТРЕБА**

---

Този уред е предназначен за готвене при домашни условия. Той не е подходящ за употреба при търговски или промишлени условия.

Никога не използвайте плота за затопляне на помещението.

Внимавайте когато включвате други уреди в електрически контакт в близост до плота. Техните захранващи кабели не бива да се допират до неговата повърхност.

При загряване мазнината и олиото могат да се възпламенят много бързо. При пържене върху плота никога не оставяйте храната без наблюдение.

След употреба изключвайте нагревателните зони.

Винаги поддържайте панела за управление чист и сух.

Никога не оставяйте леснозапалими материали върху плота. Това може да причини пожар.

Не използвайте плота за нагряване на алуминиево фолио, продукти увити в такова, или замразени храни, поставени в алуминиеви съдове.

При небрежно използване на уреда съществува риск от изгаряне. Проводници от други електрически уреди не трябва да докосват нагорещената повърхност на плота или съдовете върху него.

Не използвайте уреда за сушене на дрехи.

Никога не дръжте леснозапалими материали, като аерозоли или перилни препарати в чекмеджета или шкафове под плота.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Лицата с пейсмейкъри или активни сърдечни байпаси трябва да държат горната част на тялото си на разстояние най-малко 30 см от индукционните нагревателни зони, докато са включени. В случай че изпитвате съмнения, е необходимо да се консултирате с производителя на байпаса или с Вашия лекар.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При пържене с масло или олио не оставяйте уреда без наблюдение, тъй като е възможно да възникне пожар. НИКОГА не правете опит да гасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте огъня, например с капак или противопожарно одеяло.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процес приготвяния должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготвяния должен постоянно контролироваться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## БЕЗОПАСНОСТ ПРИ ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване винаги изключвайте уреда.

Поради съображения за безопасност, Ви съветваме при почистване да не използвате парна струя или уред за почистване с високо налягане. Изпълнявайте почистването на плота съобразно указанията за почистване и грижа в това ръководство.

Не трябва да бъде използвана парочистачка.

Не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки за почистване на плота, тъй като повърхността му може да бъде надраскана и впоследствие спукана.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ ЗНАЦИ ПРИ МОНТАЖ

- ★ Монтажът на уреда трябва да бъде изпълнен от квалифициран техник, обучен от производителя. Моля, разгледайте раздел "Монтаж на индукционен плот".

Включете захранващия кабел в подходящ високо разположен стенов контакт, като внимавате в същия контакт да няма включени други уреди. При включването за захранващия кабел се убедете, че е поставен плътно. Освен това, никога не използвайте удължител.

- В противен случай, както и ако в същия контакт има включен друг уред, е възможно да възникне токов удар или пожар.
- Не използвайте електрически трансформатор. Това би причинило токов удар или пожар.

Монтажът на този уред трябва да бъде изпълнен от квалифициран техник или сервиз.

- В противен случай могат да възникнат токови удари, пожар, експлозия, неизправности в продукта или нараняване.

При монтажа трябва да бъде осигурена възможност за изключване от електрическата мрежа по всяко време.

Това може да стане чрез достъп до електрическия контакт или чрез вграждане на превключвател при фиксираните кабелни връзки, спазвайки съответните правила.

- 
- ☐ Не монтирайте този уред в близост до топлинни източници или леснозапалими материали. Не монтирайте този уред във влажна, мазна или прашна среда, както и на място, където е изложен на пряка слънчева светлина и вода (напр. дъжд).  
Не монтирайте уреда на място, където може да възникне изтичане на газ.
  - Това може да причини токов удар или пожар.
- Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани и др.

- 
- ⚠ Уредът трябва да бъде заземен по правилен начин.  
Не заземявайте към тръби с газ, пластмасови водни тръби или телефонни линии.
  - Това може да доведе до токови удари, пожар, експлозия или неизправности в продукта.
  - Никога не включвайте захранващия кабел в контакт, който не е заземен правилно и не е в съответствие с местните и националните правила.



## **ЗНАЦИ ЗА ВНИМАНИЕ ПРИ МОНТАЖ**

- 
- ★ Уредът трябва да бъде позициониран така, че да има достъп до електрически контакт.

- При неспазване на по-горното може да се стигне до токов удар или пожар, причинени от изтичане на ток.

Монтирайте уреда върху равна и твърда повърхност, която може да издържи тежестта му.

- В противен случай може да се стигне до вибрации, шум или неизправности в продукта.

При монтажа обърнете внимание да бъде оставено достатъчно разстояние до стената.

- Ако уредът е прекалено близо, прекомерното нагряване може да причини пожар.

Щъцото важи и за минималната височина над нивото на плота.



## **ВАЖНИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ ЗНАЦИ ЗА НАПРЕЖЕНИЕ**

★ Редовно отстранявайте всички външни субстанции, като прах и вода, от контактните точки на щепсела с помощта на суха кърпа.

- Извадете щепсела от контакта и го почистете със суха кърпа.

- В противен случай е възможно да възникне токов удар или пожар.

★ Поставете обратно щепсела в контакта, така че кабелът да се спуска към пода.

- Ако поставите щепсела обърнат неправилно, електрическите проводници в кабела могат да се повредят и това да доведе до токов удар или пожар.

☐ При включването за захранващия кабел се убедете, че е поставен плътно. Не използвайте при повреден щепсел, наранен захранващ кабел или разхлабен контакт на стената.

- Това може да причини токов удар или пожар.

Не дърпайте и не прегъвайте захранващия кабел прекалено много.


Не усуквайте захранващия кабел и не го връзвайте.

Не окачайте захранващия кабел върху метални предмети, не разполагайте върху него тежки предмети, не го поставяйте между други предмети и не го натискайте в пространството зад уреда.

- Това може да причини токов удар или пожар.

Не издърпвайте захранващия кабел, докато го изключвате.

- При изключване от електрическата мрежа дръжте щепсела.
- В противен случай могат да възникнат токов удар или пожар.

 При повреда в уреда или хранващия кабел се свържете с най-близкия център за обслужване.




## **ЗНАЦИ ЗА ВНИМАНИЕ ПРИ НАПРЕЖЕНИЕ**

-  Изключвайте уреда при гръмотевични бури/мълнии, както и когато не го използвате за продължителни периоди от време.
- В противен случай е възможно да възникне токов удар или пожар.
- Изключвайте уреда при гръмотевични бури/мълнии, както и когато не го използвате за продължителни периоди от време.
- В противен случай е възможно да възникне токов удар или пожар.



## **ВАЖНИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ ЗНАЦИ ПРИ УПОТРЕБА**

 При изтичане на газ (пропан, пропан-бутан и т.н.) проветрете веднага, без да докосвате щепсела. Не докосвайте уреда или хранващия кабел.

- Не използвайте вентилатор.

- Възможно е да възникне искра, която да причини експлозия или пожар.

Устройството се нагорещява по време на работа. Внимавайте да не докосвате горещите елементи върху плота.

При сваляне на ястия от плота ВИНАГИ използвайте ръкавици. Така ще избегнете непреднамерено изгаряне.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се избегнат изгаряния, съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклатено преди употреба, а температурата – проверена.

В случай че хранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел избягване на евентуална опасност.

Децата трябва да бъдат наблюдавани за да се гарантира, че не си играят с уреда.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Позволявайте на деца да използват плота без наблюдение единствено след адекватни указания, така че детето да може да използва уреда по безопасен начин и да разбере възможните опасности при неправилна употреба.

- ★ Уредът не е предназначен да бъде използван от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липсата на опит и знания, освен ако са под надзор или са инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Откритите части могат да се нагорещят по време на употреба. За да се избегнат изгаряния, малките деца трябва да бъдат държани настрана.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случай че покритието се спуска, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение. Не използвайте плота преди стъкленото покритие да бъде заменено.

Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещят.

- ☒ Не докосвайте хранящия кабел с мокри ръце.
- Това може да причини токов удар.
- Не изключвайте уреда от електрическата мрежа, докато функционира.
- Повторното му включване в контакта може да предизвика искра, която да причини токов удар или пожар.
- Съхранявайте всички компоненти на опаковката далеч от деца, тъй като могат да бъдат опасни за тях.
- Ако дете постави торбичка върху главата си е възможно да настъпи задушаване.
  - В противен случай е възможно да възникнат токови удари, изгаряния или наранявания.
- Никога не използвайте уреда за цели, различни от готвене.
- В противен случай е възможно да възникне пожар.
- Никога не нагривайте пластмасови или хартиени съдове. Не използвайте такива при работа с плота.
- В противен случай е възможно да възникне пожар.
- Не оставяйте храната да се затопля прекалено дълго.

- Това може да предизвика пожар.

Не затопляйте храна, увита в хартия (напр. списания или вестници).

- Това може да предизвика пожар.

Не използвайте и не поставяйте леснозапалими спрейове или материали в близост до плота.

- Това може да предизвика пожар или експлозия.

При затопляне на напитки, като кафе, чай, алкохол или вода, както и ястия, като къри, супи или яхнии, използвайте настройка на ниска мощност и разбърквайте през цялото време.

- При използване на настройка с висока мощност **е възможно да възникне внезапно кипене**, което може да причини сериозни изгаряния.

---

Не пъхайте пръсти, външни субстанции или метални предмети, като игли и топлийки в отворите на уреда. Ако това се случи, изключете уреда от електрическата мрежа и се свържете с доставчика на продукта или с най-близкия център за обслужване.

- В противен случай е възможно да възникне токов удар или да получите нараняване.

НИКОГА не запълвайте съда догоре. Използвайте съдове, които са по-широки в горната си част, за да избегнете изкипяване. При прекомерно нагриване бутилките с тясно гърло могат да избухнат.

НИКОГА не затопляйте бебешка бутилка с поставен биберон, тъй като при прекомерно нагриване може да избухне.

Не потапяйте хранващия кабел или щепсела във вода и ги дръжте далеч от източници на топлина.

Не използвайте този уред, ако хранващият кабел или щепселът са повредени.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Течности и други храни не трябва да бъдат затопляни в запечатани опаковки, защото могат да избухнат;

---


Не правете опити да поправяте, разглобявате или модифицирате устройството без чужда помощ.

- Не използвайте предпазители (медни, стоманени проводници и т.н.), различни от стандартните.




- При необходимост от поправка или повторен монтаж на уреда се свържете с най-близкия център за обслужване.

- В противен случай могат да възникнат токови удари, пожар, неизправности в продукта или нараняване.

 Ако външна субстанция, като вода, е проникнала в уреда, изключете захранващия кабел и се свържете с най-близкия център за сервизно обслужване.

- В противен случай е възможно да възникне токов удар или пожар.

 Ако уредът е бил наводнен, се свържете с най-близкия център за обслужване.


- В противен случай е възможно да възникне токов удар или пожар.

Ако от уреда се чува непривичен шум, носи се миризма на изгоряло или пушек, незабавно се свържете с най-близкия център за обслужване.

- В противен случай е възможно да възникне токов удар или пожар.



## **ЗНАЦИ ЗА ВНИМАНИЕ ПРИ УПОТРЕБА**

 Обърнете внимание, че при затопляне напитките и храната могат да станат много горещи.

- Това се отнася с особена важност за случаите, при които храните малки деца. Проверете температурата на храната. Отнасяйте се с внимание при затопляне на напитки, напр. вода.

- Избягвайте употребата на хлъзгави съдове с тясно гърло.


- В противен случай е възможно да се стигне до внезапно изкипяване и изгаряния.

Не докосвайте храната или която и да е част от съда при готвене или непосредствено след това.

- Използвайте ръкавици за готвене. Съдовете и храната стават много горещи и е възможно да се изгорите.

При напукано покритие изключете уреда от електрическата мрежа.

- В противен случай е възможно да възникне токов удар.

 За малки количества храна е необходимо по-кратко време за готвене или затопляне.

При прилагане на стандартно времетраене е възможно храната да прегори.

Децата трябва да бъдат наблюдавани за да се гарантира, че не си играят с уреда.

Разсипаната храна трябва да бъде почиствана от капака преди да бъде отворен. Повърхността на плота трябва да бъде оставена да се охлади преди капакът да бъде затворен(отнася се за моделите с капак).

☐ Не стъпвайте върху уреда и не поставяйте предмети върху него (напр. пране, покривала, запалени свещи, запалени цигари, чинии, химикали, метални предмети и др.).

- Това би довело до токови удари, пожар, неизправности в продукта или нараняване.

Не използвайте уреда с мокри ръце.

- Това може да причини токов удар.

Не пръскайте летливи материали (напр. инсектициди) върху повърхността на уреда.

- Освен че са вредни за човешкото здраве, те също така могат да причинят токов удар, пожар или неизправности на продукта.

Не поставяйте уреда върху чупливи повърхности, напр. мивка или стъкло.

- Това може да повреди мивката или стъклената повърхност.

Бъдете внимателни при премахването на опаковката от храна, която току що е свалена от уреда.

- Ако храната е гореща, е възможно при разопаковането от нея да излезе пара, която да Ви изгори.

При изключване на уреда от електрическата мрежа не дърпайте захранващия кабел. Винаги хващайте щепсела здраво и го издърпвайте от контакта.

- Повреда в кабела може да причини късо съединение, пожар и/или токов удар.

Устройството не е пригодено за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Не се взирайте в елементите на плота (отнася се за моделите с вградени халогенни светлини).

След употреба изключвайте нагревателите чрез панела за управление, без да разчитате на детектора за съдове (отнася се за моделите с вграден детектор за съдове).



## ВАЖНИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ ЗНАЦИ ПРИ ПОЧИСТВАНЕ

---

- ☒ Не почиствайте уреда чрез директно пръскане на вода върху него.  
Не използвайте бензол, разрежител или алкохол.
  - Това може да доведе до промяна на цвета, деформиране, повреда, токов удар или пожар.
- Преди почистване или действия по поддръжка изключвайте уреда от електрическата мрежа.
  - В противен случай е възможно да възникне токов удар или пожар.
- За Вашата собствена безопасност Ви препоръчваме да не използвате водоструйни или пароструйни уреди за почистване.



## ЗНАЦИ ЗА ВНИМАНИЕ ПРИ ПОЧИСТВАНЕ

---

- ☒ Плотът трябва да бъде почистван редовно и хранителните наслагвания да бъдат премахвани; Липсата на поддръжка може да доведе до влошаване на състоянието на повърхността, като това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- ☒ Внимавайте да не се нараните, докато почиствате уреда (външно/вътрешно).
  - Можете да се нараните на острите ръбове на уреда.
- Не почиствайте уреда с помощта на пароструен уред за почистване.
  - Това може да предизвика корозия.

# указания за рециклиране



## РЕЦИКЛИРАНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Всички опаковъчни материали, използвани за този продукт подлежат на пълно рециклиране. Елементите от картон и пенопласт са надлежно обозначени. При изхвърляне на опаковъчните материали и извеждане на уреда от употреба, се отнасяйте с необходимото внимание към опазването на околната среда.



## ИЗВЕЖДАНЕ НА СТАРИЯ ВИ УРЕД ОТ УПОТРЕБА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди да изведете стария си уред от употреба, го направете неизползваем, така че да не може да представлява опасност. Свържете се с квалифициран техник, който да изключи уреда от електрическата мрежа и да отстрани захранващия кабел.

Уредът не може да бъде изхвърлен заедно с обикновените домакински отпадъци. Информация относно местните депа за събиране и депониране на отпадъци можете да получите от местния отдел за отпадъци или общинската управа.



## ПРАВИЛНО ИЗВЕЖДАНЕ ОТ УПОТРЕБА НА ТОЗИ ПРОДУКТ (ИЗВЕЖДАНЕ ОТ УПОТРЕБА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ)

### (Приложимо за страните със системи за разделно събиране на отпадъци)

Наличието на тази маркировка върху продукта, прилежащите му аксесоари или ръководството на потребителя показва, че същият, заедно с прилежащите му електронни аксесоари (напр. зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не трябва да бъдат изхвърляни заедно с обикновените домакински отпадъци след края на експлоатационния им живот. За да се предотврати възможно нанасяне на щети върху околната среда или човешкото здраве вследствие на неконтролно изхвърляне на отпадъци, разделяйте тези от другите видове отпадъци, като ги рециклирате и по този начин насърчавате повторното използване на материални ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат или с търговеца, от когото са закупили продукта, или с местните власти за подробности относно това къде и как могат да занесат тези продукти за безопасно рециклиране. Промислените потребители трябва да се свържат с доставчика и да проверят условията, описани в договора за покупко-продажба. Този продукт и прилежащите му електронни аксесоари не бива да бъдат изхвърляни заедно с други промишлени отпадъци.

# съдържание

## МОНТАЖ НА ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

16

- 16 Регламенти и съвместимост
- 16 Инструкции за безопасност към лицето, извършващо монтажа
- 17 Свързване към електрическата мрежа
- 19 Монтиране в кухненски плот

## ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

21

- 21 Нагревателни зони
- 21 Панел за управление
- 22 Компоненти
- 22 Индукционно нагриване
- 23 Основни характеристики на уреда
- 24 Изключване от съображения за безопасност
- 25 Индикатор за остатъчна топлина
- 25 Температурно отчитане

## ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ РАБОТА С УРЕДА

26

### УПОТРЕБА НА ПЛОТА

26

- 26 Първоначално почистване
- 26 Съдове за готвене върху индукционни нагревателни зони
- 27 Тест за пригодност
- 27 Размер на съдовете
- 27 Шумове по време на работа
- 28 Подходящи съдове за готвене
- 29 Сензорно управление
- 29 Включване на уреда
- 29 Избор на нагревателна зона и топлинна настройка
- 30 Изключване на уреда
- 30 Изключване на нагревателна зона
- 30 Функция за заключване против деца
- 31 Таймер
- 33 Усилване на мощността
- 33 Управление на мощността
- 34 Препоръчителни настройки за готвене на определени храни

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

35

- 35 Готварски плот
- 36 Рамка на плота (по избор)
- 36 Как да избегнете повреди

## ГАРАНЦИЯ И ОБСЛУЖВАНЕ

38

- 38 Често задавани въпроси и отстраняване на неизправности

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

41

- 40 Обслужване
- 41 Технически данни
- 41 Нагревателни зони

# МОНТАЖ НА ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

---



Уверете се, че монтажът и заземяването на устройството се извършват от квалифициран техник.

Моля, придържайте се към настоящите инструкции. Гаранцията не покрива повреди, които могат да възникнат вследствие на неправилен монтаж. Можете да намерите техническите данни в края на това ръководство.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ КЪМ ЛИЦЕТО, ИЗВЪРШВАЩО МОНТАЖА

---

- При свързване на уреда към електрическата мрежа трябва да бъдат оставени прекъсвачи на всички полюси, с минимален отвор за контакт от 3 мм. Подходящите устройства за изолация включват защитни изключватели, предпазители (винтовете предпазители трябва да бъдат отстранени от държача), дефекнтокови прекъсвачи и контактори.
- По отношение на противопожарната защита, този уред е в съответствие с EN 60335-2-6. Уреди от такъв тип могат да бъдат монтирани така, че от едната им страна да има висок шкаф или стена.
- Под плота не могат да бъдат поставяни чекмеджета.
- При монтажа е необходимо да бъде подсигурена противоударна защита.
- Кухненският плот, в който се вгражда уреда, трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.
- За осигуряване на защита против влага е необходимо всички изрязани повърхности да бъдат запечатани с подходящ уплътнител.
- При работни повърхности, облицовани с плочки, фугите около плота трябва да бъдат изцяло запълнени.
- Уверете се, че уплътнението е нанесено правилно върху работната повърхност, без празни пространства. Не е необходимо поставяне на допълнителен силиконов уплътнител; това би затруднило изваждането на уреда при обслужване.

- При изваждане плотът трябва да бъде натиснат отдолу.
- Под плота трябва да бъде монтирано табло.
- Пространството под кухненския плот и уреда, необходимо за вентилация не трябва да бъде запълвано.

## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Преди да пристъпите към свързване на уреда, проверете дали номиналното напрежение, посочено върху табелката съответства на входящото напрежение на мрежата. Табелката е разположена върху долната повърхност на плота.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Преди да свържете проводниците, изключете захранването във веригата.**

Напрежението, необходимо за захранване на нагревателите е AC 230 V~. Освен това, уредът работи чудесно и при AC 220 V~ или AC 240 V~.

Индукционният плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа с прекъсвачи на всички полюси, с минимален отвор за контакт от 3 мм, напр. автоматични защитни изключватели, предпазители или прекъсвачи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Свързването на проводниците трябва да бъде изпълнено в съответствие с разпоредбите, като винтовете и клемите трябва да бъдат добре затегнати.**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

След като плотът бъде свързан към електрическата мрежа, проверете дали всички нагревателни зони са готови за употреба чрез кратко включване на всяка една от тях на максимална мощност с поставени подходящи съдове за готвене.



При първоначалното включване на плота всички индикатори светват, а функцията за заключване против деца се активира.



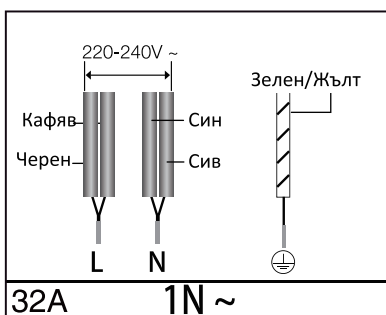
Обърнете внимание дали свързването на фазата и неутралния проводник съответстват на тези в домашната мрежа (схеми на свързване); в противен случай компонентите могат да бъдат повредени.



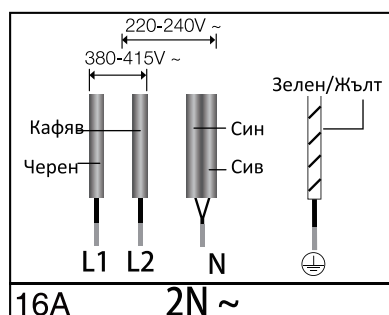
Гаранцията не покрива повреди, причинени от неправилен монтаж.

В случай че захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел избягване на евентуална опасност.

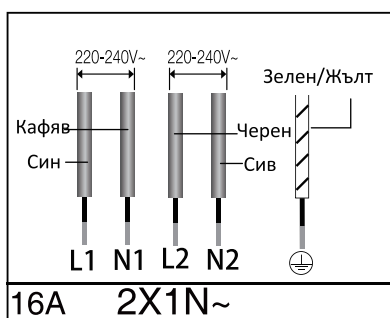
• 1N ~



• 2N~: Преди свързване разделете двата фазови проводника (L1 и L2).




2x1N~: Разделете проводниците преди да ги свържете.



За правилно свързване към електрическата мрежа следвайте схемата, прикрепена в близост до клемите.

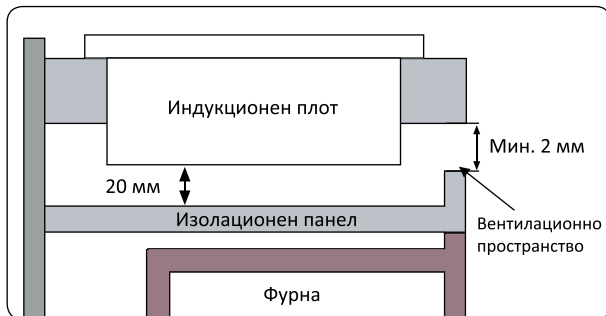
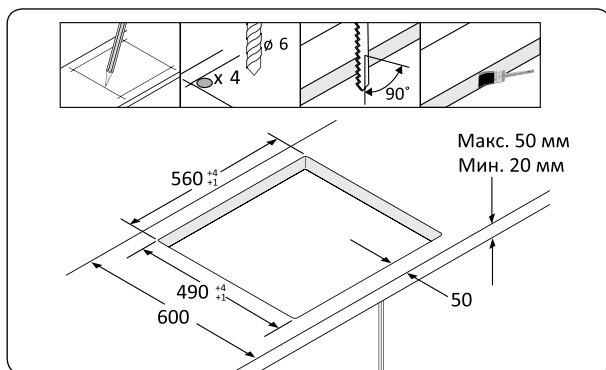
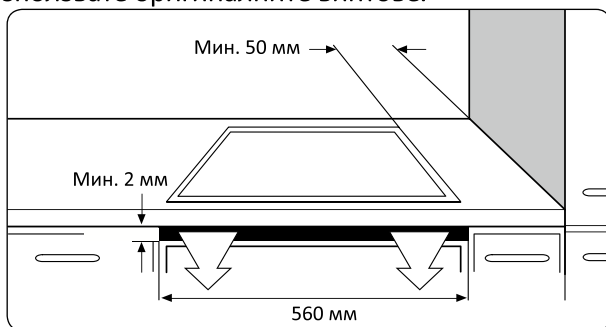


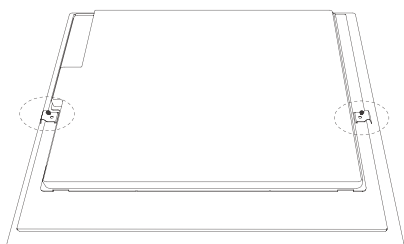
## МОНТИРАНЕ В КУХНЕНСКИ ПЛОТ

 Преди да пристъпите към монтаж си запишете серийния номер на уреда, изписан върху табелката. Той ще Ви бъде поискан в случай на необходимост от сервизно обслужване и няма да бъде видим, след като монтирате плота, тъй като се намира върху табелката от долната му страна.

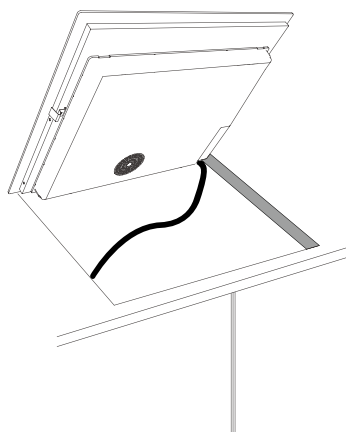
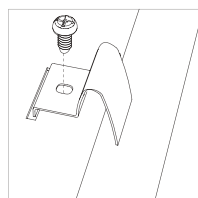
Обърнете специално внимание на изискванията за минимално свободно пространство и отстояние.

Преди монтажа закрепете скобите от двете страни, като използвате оригиналните винтове.

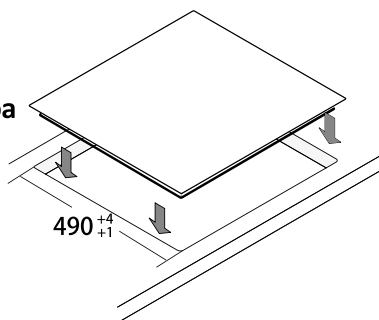




**Закрепете двете скоби**

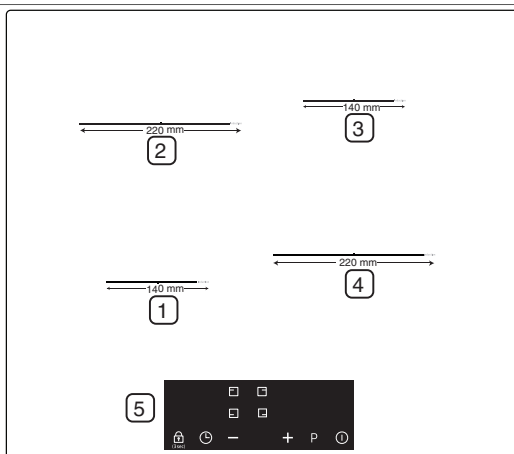


**Поставете в отвора**



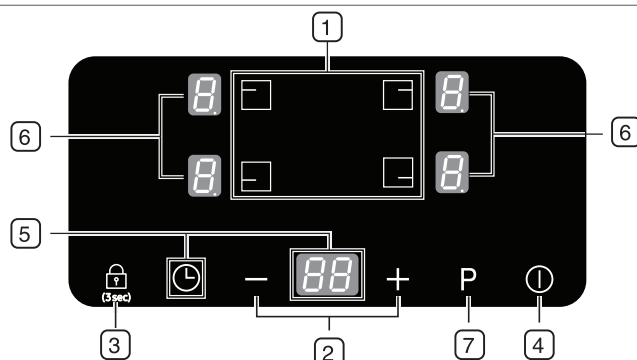
# части и характеристики

## НАГРЕВАТЕЛНИ ЗОНИ



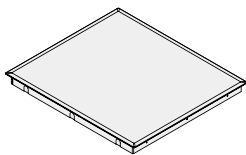
1. Индукционна нагревателна зона 1200 W с усилване на мощността 1500 W
2. Индукционна нагревателна зона 2300 W с усилване на мощността 2600 W
3. Индукционна нагревателна зона 1200 W с усилване на мощността 1500 W
4. Индукционна нагревателна зона 2300 W с усилване на мощността 2600 W
5. Панел за управление

## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. Селектори на нагревателни зони
2. Селектори за топлинна настройка/настройка на таймера
3. Сензор за управление на заключването
4. Сензорен бутон за Вкл./Изкл.
5. Сензорен бутон за управление и дисплей на таймера
6. Индикатори за топлинна настройка и остатъчна топлина
7. Сензорен бутон за усилване на мощността

## КОМПОНЕНТИ



Индукционен плот



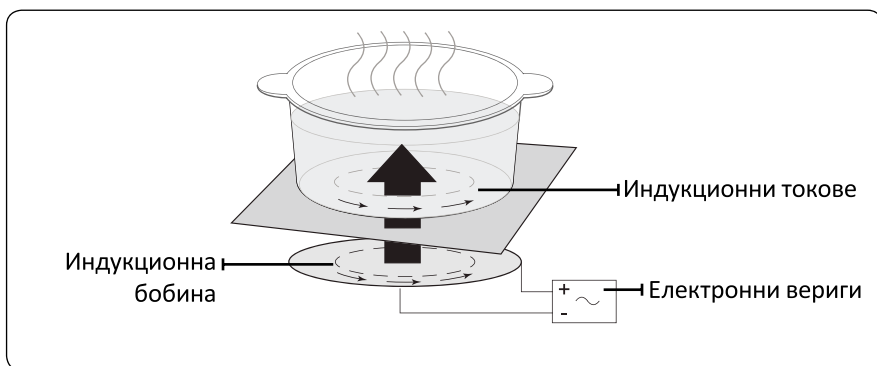
Монтажни скоби



Винтове










## ИНДУКЦИОННО НАГРЯВАНЕ

- **Принцип на индукционното нагряване:** След като поставите готварски съд върху някоя от нагревателните зони и я включите, електронните вериги в уреда произвеждат “индукционни токове” в дъното на съда, които незабавно повишават неговата температура.



- **Увеличена бързина при готвене и пържене:** Съдът се затопля директно, а не чрез стъкленото покритие. По този начин ефективността се повишава в сравнение с други уреди за готвене, като се избягва загуба на топлина. По-голямата част от абсорбираната енергия се трансформира в топлина.

## ОСНОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА УРЕДА

- **Работна повърхност от керамично стъкло:** Уредът разполага с работна повърхност от керамично стъкло и бързо реагиращи нагревателни зони.
- **Сензорни бутони за управление:** Уредът се управлява с помощта на сензорни бутони.
- **Лесно почистване:** Предимството на керамичното покритие и сензорните бутони за управление се състои в достъпността им при почистване. Гладката плоска повърхност се почиства изключително лесно.
- **Сензорен бутон за Вкл./Изкл.:** Сензорният бутон Вкл./Изкл. предоставя отделен превключвател на захранването. С докосването на този бутон можете да включите и изключите захранването.
- **Индикатори за управление и функции:** Цифровите дисплеи и индикаторните светлини предоставят информация за настройките и активираните функции, както и наличието на остатъчна топлина в различните нагревателни зони.
- **Изключване от съображения за безопасност:** Функция за автоматично изключване на нагревателните зони след определен времеви период ако настройката не бъде променена.
- **Индикатор за остатъчна топлина:** Показва наличие на остатъчна топлина върху дисплея, ако съответната нагревателна зона е гореща и съществува риск от изгаряне.
- **Усилване на мощност **: Използва се за затопляне съдържанието на съда с мощност, по-висока от максималната '' (Дисплеят показва '').
- **Автоматично откриване на поставен съд:** Във всяка от нагревателните зони има система за автоматично откриване на поставен съд, която е калибрирана така, че да разпознава съдове с малко по-малък диаметър от нагревателната зона. Съдовете трябва да бъдат разположени централно върху нагревателната зона. Необходимо е да използвате подходящи съдове.
- **Цифрови дисплеи:** Всеки от дисплеите отговаря на някоя от нагревателните зони. Те предоставят следната информация
  -  : уредът е включен
  -  до ,  : избрани топлинни настройки
  -  : остатъчна топлина
  -  : активирано заключване против деца





- **E3 E4** : съобщение за грешка при прегряване на плота вследствие на необичайни действия, (напр.: работа с празен съд)
- **H** : съобщение за грешка, поставеният съд не е подходящ или е прекалено малък, или върху нагревателната зона няма поставен съд.

## ИЗКЛЮЧВАНЕ ОТ СЪОБРАЖЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако някоя от нагревателните зони не бъде изключена, или топлинната настройка не бъде регулирана за продължителен период от време, същата ще се изключи автоматично.

Наличието на остатъчна топлина ще бъде означено със символа **H** (от "hot" - горещо) върху цифровите дисплеи на съответните зони. Нагревателните зони се изключват след изтичане на посоченото времетраене:

Топлинна настройка	Изключване
1-3	След 8 часа
4-6	След 4 часа
7-9	След 2 часа

-  Ако плотът е прегрял вследствие на необичайни действия, ще бъдат показани символите **E3 E4** . След това плотът ще се изключи.
-  Ако поставеният съд не е подходящ или е прекалено малък, или върху нагревателната зона няма поставен съд, ще бъде показан символът **H** . Една минута след това съответната нагревателна зона ще бъде изключена.
-  Ако една или повече от нагревателните зони бъдат изключени преди изтичане на посоченото време, разгледайте раздел "Отстраняване на неизправности".
-  Ако не бъде въведена команда, уредът ще се изключи след 1 минута.

## Други причини, поради които нагревателните зони могат да се изключат


---

Всички нагревателни зони могат да се изключат автоматично при изкипяване на течност и заливане на панела за управление.

Освен това, автоматичното изключване може да бъде активирано и ако поставите влажна кърпа върху панела за управление. И при двата случая ще бъде необходимо рестартиране на уреда с помощта на сензорния бутон **Вкл./Изкл.** ①, след като течността или влажната кърпа са вече отстранени.

## ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

---

След като индивидуална нагревателна зона от плота бъде изключена, наличието на остатъчна топлина в нея се означава със символа  (от "hot" - горещо) върху цифровите дисплеи на съответните зони.


Дори след като нагревателната зона бъде изключена, индикаторът за остатъчна топлина продължава да свети, докато зоната не бъде охладена.

Остатъчната топлина може да бъде използвана за размразяване или поддържане на храната топла.



Докато индикаторът за остатъчна топлина свети, съществува риск от изгаряне.



Ако електроснабдяването бъде прекъснато, символът  ще изгасне и информацията за остатъчна топлина няма да бъде повече на разположение. Въпреки това, все още съществува опасност от изгаряне. Такава може да бъде предотвратена единствено ако внимавате, когато се намирате в близост до плота.

## ТЕМПЕРАТУРНО ОТЧИТАНЕ

---

Ако поради някакви причини температурата на някоя от нагревателните зони превиши безопасното ниво, мощността на същата зона ще бъде намалена автоматично. Охлаждащият вентилатор ще продължи да работи 1 минута, след като сте изключили плота.

# преди да започнете работа с уреда

## ПЪРВОНАЧАЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Избършете повърхността от керамично стъкло с влажна кърпа и почистващ препарат за стъкло.



Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Възможно е по този начин да повредите покритието.



## употреба на плота

### СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ВЪРХУ ИНДУКЦИОННИ НАГРЕВАТЕЛНИ ЗОНИ

Индукционният плот може да бъде включен единствено когато върху някоя от нагревателните зони бъде поставен съд с магнитна основа. Можете да използвате следните съдове:

### Съставен материал

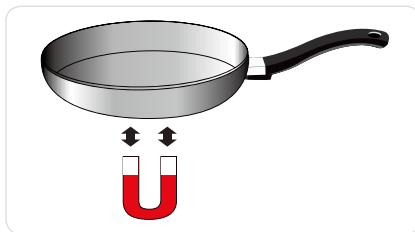
Съставен материал	Подходящи
Стомана, емайлирана стомана	Да
Чугун	Да
Неръждаема стомана	При наличие на етикет от производителя, че съдът е подходящ
Алуминий, мед, месинг	Не
Стъкло, керамика, порцелан	Не

-  Съдът е с поставен етикет от производителя за това, че е подходящ за готвене с индукция.
-  Определени съдове могат да издават шум при готвене върху индукционен плот. Това не означава неизправност на уреда и по никакъв начин не оказва влияние върху работата му.



## ТЕСТ ЗА ПРИГОДНОСТ

Съдът е подходящ за индукционно готвене, ако на дъното му може да бъде залепен магнит и ако е маркиран като подходящ от производителя.



## РАЗМЕР НА СЪДОВЕТЕ

Индукционните нагревателни зони се приспособяват автоматично към размера на дъното на съда до определени граници. Магнитната част на дъното на съда трябва да бъде с минимален диаметър в зависимост от размера на нагревателната зона.

Диаметър на нагревателните зони	Минимален диаметър на дъното на съда
220 мм	140 мм
140 мм	120 мм

## ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

В случай че чуете:

- Препукване - съдът е изработен от различни материали.
- Свистене - използвани са повече от две нагревателни зони, а съдът е изработен от различни материали.
- Бръмчене - използвате високи нива на мощност.
- Прещракване - възниква електрическо превключване.
- Съскане, бръмчене - вентилаторът е включен.

Тези звуци са нормални и не са признак за повреда.

## ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ


---

Подходящите съдове предоставят по-добри резултати.

- Можете да разпознаете добрите съдове по техните дъна. Дъната на съдовете трябва да бъдат възможно най-дебели и плоски.
- При закупуване на нови съдове обръщайте специално внимание на дебелината на дъното. Производителите често дават диаметър единствено на горната част на съда.
- Не използвайте съдове с повредено дъно, груби ръбове и грапини. Те могат да издраскат покритието, оставяйки трайни белези.
- Обикновено, когато са студени, дъната на съдовете са леко вдлъбнати навътре. Никога не трябва да бъдат изпъкнали навън.
- Ако желаете да използвате специален съд, напр. тенджерата под налягане, уок тиган и т.н., моля спазвайте инструкциите на производителя.

## Съвети за спестяване на енергия

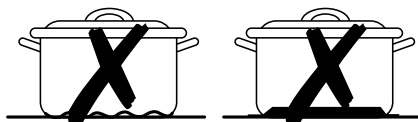
---

 Спазвайки следните точки можете да спестите ценна енергия:

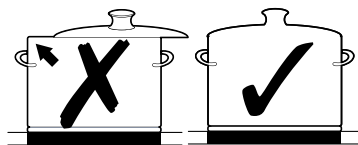
- Винаги поставяйте съдовете върху плота преди да включите нагревателната зона.
- Замърсеното дъно на съда или нагревателна зона увеличава консумацията на енергия.
- В случаите, когато е възможно поставяйте плътно капак върху съда.
- Изключвайте нагревателните зони преди края на времетраенето за готвене, така че да използвате остатъчната топлина (за поддържане на храната топла или за размразяване).



Правилно!



Неправилно!



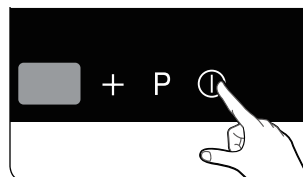
## СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ

Сензорните бутони за управление се активират чрез докосване, докато съответният дисплей светне или изгасне, или докато желаната функция бъде активирана.

Уверете се, че когато работите с уреда докосвате само един сензорен бутон. Ако пръстът Ви е спуснат твърде полегато, е възможно да бъдат активирани и съседни бутони.

## ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

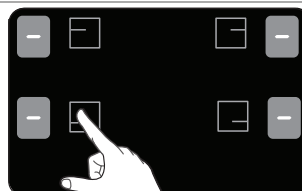
1. Докоснете бутон **Вкл./Изкл.** ① за приблизително 1 секунда.
2. Върху дисплея ще се изпише **—**.



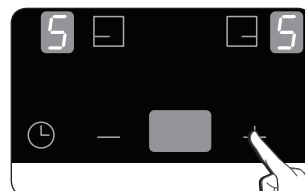
- ☞ След като устройството бъде активирано с помощта на сензорен бутон **Вкл./Изкл.** ①, е необходимо да зададете топлинна настройка в рамките на една минута. В противен случай устройството ще се изключи автоматично от съображения за безопасност.

## ИЗБОР НА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА И ТОПЛИННА НАСТРОЙКА

1. За да изберете нагревателна зона, докоснете съответния бутон.



2. За задаване и регулиране на топлинна настройка, докоснете **Селекторите за топлинна настройка**.



- ☑ Ако повече от един сензор, с изключение на плъзгащият се бутон, бъде докоснат за повече от 10 секунди, ще прозвучи аудио сигнал и уредът ще се изключи. За нулиране натиснете сензорен бутон **Вкл./Изкл.** ①

## ИЗКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

За пълно изключване на уреда натиснете сензорен бутон **Вкл./Изкл.** ①

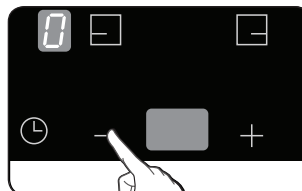


Докоснете сензорен бутон **Вкл./Изкл.** ① за прибл. 1 секунда.

- ☑ След изключване на някоя от нагревателните зони или на цялата работна повърхност на плота, наличието на остатъчна топлина ще бъде означено върху съответните дисплеи със символа **H** (от "hot"-горещо).

## ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА

За да изключите нагревателна зона, върнете настройка до **H** с помощта на сензорния бутон за **управление**.




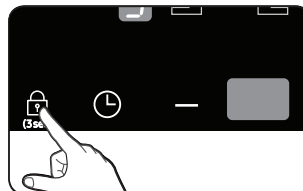
## ФУНКЦИЯ ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ ПРОТИВ ДЕЦА


Служи за предпазване от непреднамерено включване на нагревателна зона или активиране на работната повърхност.

Имайте предвид, че панелът за управление, с изключение на сензорен бутон **Вкл./Изкл.** ①, може да бъде заключен, с цел неволна промяна на настройките, като например при избърсване на панела с кърпа.


## Активиране/деактивиране на функцията за заключване против деца

1. Докоснете сензора **управление на заключването**  за припл. 3 секунди. В знак на потвърждение ще прозвучи аудио сигнал.



2.  Символът ще се появи върху дисплеите, което е знак, че функцията за заключване против деца е активирана.



3. За деактивиране на функцията натиснете повторно сензора за **управление на заключването**  за 3 секунди. В знак на потвърждение ще прозвучи аудио сигнал.

## ТАЙМЕР

Таймерът може да бъде използван по два начина:

### Изключване от съображения за безопасност:

Ако за нагревателна зона бъде зададено определено време, след неговото изтичане тя ще се изключи. Тази функция може да бъде използвана за няколко зони едновременно.

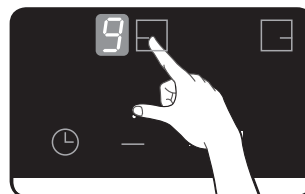
### Обратно отброяване:

Таймерът за обратно отброяване не може да бъде използван ако нагревателната зона е включена.

### Задаване на изключване от съображения за безопасност

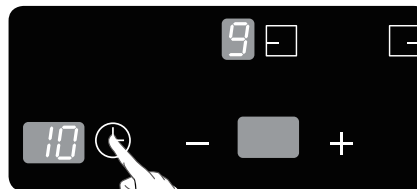
Нагревателната зона(и), за която желаете да активирате тази функция трябва да бъде включена.

1. Докоснете бутона за избор на нагревателна зона.

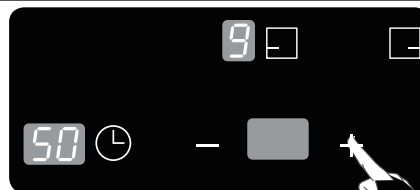


преди да започнете работа с уреда-31

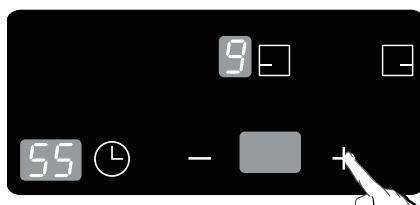
2. Докоснете сензорния бутон. Върху дисплея на таймера ще бъде показано '10'.



3. Задайте времетраенето чрез докосване на плъзгачия се сензорен бутон. (могат да бъдат задавани 10 мин, 20 мин, 90 мин)



4. Задайте времетраенето чрез докосване на плъзгачия се сензорен бутон. (могат да бъдат задавани 1 мин, 2 мин, 9 мин)



- ☑ При активирания таймер за изключване от съображения за безопасност символът (.) ще започне да премигва от дясната страна на индикатора за ниво на мощност.
- ☑ За да анулирате настройката на таймера, настройте времетраенето на нула. Дисплеят на таймера показва "00".

### Таймер за обратно отброяване

За да бъде активиран, е необходимо уредът да бъде включен и същевременно никоя от нагревателните зони да не е избрана.

1. Докоснете сензорен бутон управление на таймера.  
☑ Върху дисплея на таймера ще се появи символ.
2. Задайте желаното времетраене с помощта на сензорния плъзгач се бутон. Функцията за обратно отброяване е активирана и оставащото време се показва върху дисплея на таймера. За регулиране на оставащото време натиснете сензорен бутон **управление на таймера** ⌚ и променете настройката с помощта на плъзгачият се бутон.

3. При изтичане на зададеното времетраене ще прозвучи 30 секунден аудио сигнал.

## УСИЛВАНЕ НА МОЩНОСТТА

Функцията за усилване на мощността **P** добавя допълнителна мощност към всяка от нагревателните зони. (напр. за да сварите голямо количество вода)

Тя може да бъде активирана за най-много 5 минути за всяка нагревателна зона.

След изтичането на този период, нагревателната зона автоматично се връща към ниво на мощност **5**.

- При определени обстоятелства функцията за усилване на мощността може да бъде деактивирана автоматично, с цел предпазване на вътрешните електронни компоненти на плота.

## УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Нагревателните зони имат ограничение на максималната мощност.

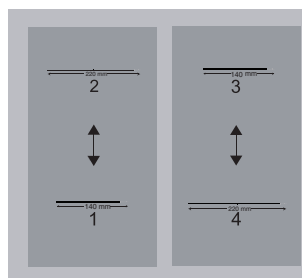
Ако то бъде превишено чрез активиране на функцията за усилване на мощността, функцията за управление на мощността автоматично намалява температурната настройка на другата част от сдвоената зона.

- Лява страна: № 1 и № 2 представляват сдвоена нагревателна зона.
- Дясна страна: № 3 и № 4 представляват сдвоена нагревателна зона.

Индикаторът на тази зона се променя от зададената топлинна настройка до максималната възможна такава.

- Пример

Последна топлинна настройка (№ 3)	Топлинна настройка на втората част от сдвоената нагревателна зона (№ 4)	
	Първоначална топлинна настройка	Автоматично променена топлинна настройка
Усилване на мощност	Степен 6	Степен 2





ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ РАБОТА С УРЕДА

## ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИ ХРАНИ

Посочените цифри в таблицата по-долу са ориентировъчни. Топлинните настройки при различните видове готвене зависят от различни фактори, включително качеството на използваните съдове, типа и количеството на приготвяната храна.

Топлинна настройка	Метод на готвене	Примери за употреба
9/P	Затопляне Сотиране Пържене	Затопляне на големи количества течност, варене на юфка, запичане коричка на месо, (изпичане на гулаш, задушаване на месо)
7-8	Интензивно пържене	Стек, филе, хаш браунс, наденички
5-6	Пържене	Шницел, котлети, Черен дроб, риба, кюфтета, палачинки
3-4	Задушаване на пара	Задушаване на пара на малки количества зеленчуци, варене на ориз и млечни ястия
1-2	Разтопяване	Топене на масло, разтваряне на желатин, разтапяне на шоколад

-  Топлинните настройки, показани в таблицата по-горе са ориентировъчни и могат да служат единствено за справка.
-  При готвене е необходимо да задавате температурни настройки, съобразени с конкретните съдове и храни.



# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

## ГОТВАРСКИ ПЛОТ



Почистващите препарати не трябва да влизат в контакт с нагорещеното стъклокерамично покритие. Всички почистващи препарати трябва да бъдат отстранявани с достатъчно количество чиста вода, тъй като ако бъдат оставени, при нагорещаване на повърхността могат да имат разяждащ ефект. Не използвайте агресивни почистващи препарати, като спрейове за грил или фурна, телени стъргалки или абразивни почистващи препарати за съдове.



Почиствайте стъклокерамичното покритие след всяка употреба, докато е все още топло (не горещо). Това ще предотврати загарянето на остатъците от храна върху плота. Отстранявайте люспи, капки вода или мазнина, както и обезцветяване с помощта на препарат за почистване на стъкло или неръждаема стомана, който можете да закупите в търговската мрежа.

## Леко замърсяване

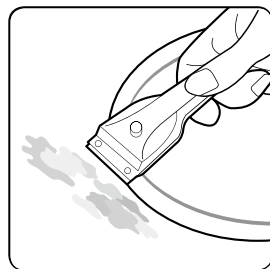
1. Избършете стъклокерамичното покритие с влажна кърпа.
2. Подсушете с помощта на суха кърпа. Върху повърхността не трябва да има остатъци от почистващ препарат.
3. Старателно почиствайте цялото работно стъклокерамично покритие веднъж седмично с помощта на препарат за почистване на стъкло или неръждаема стомана, който можете да закупите в търговската мрежа.
4. Почистете повърхността с достатъчно количество чиста вода, след което я подсушете с чиста кърпа без влакна.

## Упорито замърсяване

1. За да отстраните остатъци от храна, които са загорели върху плота, използвайте стъргалка за стъкло.
2. Поставете стъргалката под наклон спрямо стъклокерамичното покритие.
3. Отстранете замърсяването чрез изстъргване с острието.



Стъргалка за стъкло и почистващи препарати за стъклокерамично покритие можете да намерите при специализираните търговци на дребно.



## Проблемно замърсяване

---

1. Отстранете загорялата захар, разтопената пластмаса, алуминиево фолио или други материали с помощта на стъргалка за стъкло незабавно, докато плотът е все още нагорещен.

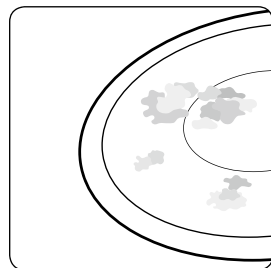


При стъргане на нагорещена повърхност съществува риск да се изгорите.

2. Изпълнете стандартно почистване на плота, след като се охлади. Ако нагревателната зона, върху която се намира замърсяването е изстинала, я затоплете отново, за да я изчистите.



Драскотини или тъмни петна върху покритието, причинени от съдове или остри ръбове, не могат да бъдат отстранени. Въпреки това, те не оказват въздействие върху функционалността на плота.



## РАМКА НА ПЛОТА (ПО ИЗБОР)

---



Не използвайте оцет, лимонов сок или препарат за премахване на накип върху рамката на плота, в противен случай върху нея ще се появят матови петна.

1. Избършете рамката с влажна кърпа.
2. Намокрете изсушените остатъци с влажна кърпа. Избършете и подсушете.

## КАК ДА ИЗБЕГНЕТЕ ПОВРЕДИ

---

- Не използвайте плота като повърхност за работа или съхранение на храни.
- Не включвайте нагревателните зони, ако върху тях няма съд или съдът е празен.
- Стъклокерамичното покритие е много здраво и издържливо на температурни въздействия, но не е неразрушимо. Можете да го повредите, ако изпуснете върху него остър или твърд предмет.
- Не поставяйте съдове върху рамката на плота. Покритието може да бъде издраскано и повредено.
- Избягвайте да разсипвате кисели течности, като оцет, лимонов сок или препарати за премахване на накип върху рамката на плота, в противен случай върху нея ще се появят матови петна.

- В случай че захар или захарен разтвор бъдат разсипани върху нагорещена повърхност и се разтопят, е необходимо да бъдат незабавно отстранени с помощта на стъргалка за стъкло, докато плотът е все още нагорещен. В случай че бъдат оставени да изстинат, е възможно при премахване покритието на уреда да бъде повредено.
- Дръжте всякакви предмети и материали, които биха могли да се разтопят (напр. пластмаса, алуминиево фолио и т.н.) далеч от стъклокерамичното покритие. Ако подобен предмет се разтопи върху плота, трябва да бъде изчистен незабавно със стъргалка..

# гаранция и обслужване

## ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Незначителни грешки могат да доведат до неизправности, които можете да отстраните самостоятелно с помощта на съветите по-долу. Не се опитвайте да извършвате ремонтни дейности, в случай че следните инструкции не помогнат при посочените случаи.



Действията по ремонт на уреда трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифициран техник. Неправилно извършени ремонтни действия могат да доведат до риск за потребителя. Ако уредът е се нуждае от поправка, се свържете с най-близкия център за обслужване.

### Какво да направя ако нагревателните зони не функционират?

Проверете дали:

- Предпазителят в домашната мрежа (таблото) е невредим. Ако предпазителят пада повече от веднъж, се свържете с упълномощен техник.
- Уредът е включен.
- Индикаторите върху панела за управление светят.
- Нагревателната зона е включена.
- Нагревателните зони са включени на желаните топлинни настройки.

### Какво да направя ако нагревателните зони не се включват?


Проверете дали:

- Е изминала повече от 1 минута след активирането на бутон Вкл./Изкл. и желаната нагревателна зона е била включена (вж. раздел “Включване на уреда”).
- Панелът за управление е частично покрит от влажна кърпа или течност.

### Какво да направя ако дисплея, с изключение на индикатора за остатъчна топлина, внезапно изгасне?

Възможно е причините за това да бъдат две:

- Сензорният бутон Вкл./Изкл. е бил активиран неволно.
- Панелът за управление е частично покрит от влажна кърпа или течност.

**Какво да направя, в случай че след изключване на нагревателните зони остатъчната топлина  не бъде означена върху дисплея?**

Проверете дали:

- Нагревателната зона е използвана за кратко и не се е нагорещила достатъчно. Ако нагревателната зона е нагорещена, се свържете с центъра за обслужване на клиенти.

**Какво да направя ако нагревателните зони не се включват или изключват?**

Възможно е причините за това да бъдат следните:

- Панелът за управление е частично покрит от влажна кърпа или течност.
- Функцията за заключване против деца е активирана.

**Какво да направя ако дисплей   светне?**

Проверете дали:

- Плотът не е прегрял вследствие на необичайни действия.
- След като плотът се охлади, докоснете бутон Вкл./Изкл. за нулиране.

**Какво да направя ако дисплей  светне?**

Проверете дали:

- Поставеният съд е неподходящ или е прекалено малък, или върху нагревателната зона няма поставен съд.
- Ако използвате подходящ съд, показаното съобщение ще изчезне автоматично.

**Какво да направя ако вентилаторът за охлаждане продължи да работи, след като плотът бъде изключен?**

Проверете дали:

- Охлаждащият вентилатор ще продължи да работи 1 минута, след като сте изключили плота.

Ако направите заявка за обслужване поради неправилна работа с уреда, посещението на техника може да бъде таксувано, дори и продукта да е в гаранционен период.

## ОБСЛУЖВАНЕ

---

Преди да позвъните в сервиза, моля проверете раздел “Отстраняване на неизправности”.

Ако все още се нуждаете от съдействие от специалист, следвайте указанията по-долу:

### За техническа неизправност ли става въпрос?

---

В случай че това е така, се свържете с центъра за обслужване на клиенти.

Винаги бъдете подготвени за разговора, който ще последва. Това ще улесни разпознаването на проблема и последващото решение дали е необходимо да бъдете посетени на място.

Моля, запишете си следната информация:

- В какво се изразява проблемът?
- При какви обстоятелства е възникнал?

Когато се свържете с нас, молим да имате готовност да съобщите модела и серийния номер на Вашия уред. Тази информация можете да откриете върху етикета, както следва:

- Описание на модела
- Сериен номер (15 цифри)

За Ваше улеснение Ви препоръчваме да препишете тази информация тук.

Модел: \_\_\_\_\_

Сериен номер: \_\_\_\_\_

### Кога ще Ви бъдат начислени такси, дори при обслужване по време на гаранционния период?

- Ако е било възможно да отстраните проблема самостоятелно, следвайки съветите от раздел “Отстраняване на неизправности”.
- Ако е било необходимо техникът да извърши няколко позвънявания, заради това че не му е била предоставена цялата необходима информация преди посещението си и в резултат се е наложило да се връща за допълнителни части. Предварителната подготовка преди да позвъните в центъра за обслужване на клиенти би Ви спестила тези разходи.

-

# ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

Размери на уреда	Широчина	590 мм
	Дълбочина	520 мм
	Височина	60 мм
Размери за изрязване на отвор върху кухненския плот	Широчина	560 мм
	Дълбочина	490 мм
Входно напрежение		220-240V~ 50/60HZ
Максимална мощност		7.0 кВт
Тегло	Нето	10.5 кг
	Бруто	12.0 кг

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

## НАГРЕВАТЕЛНИ ЗОНИ

Позиция	Диаметър	Мощност
Заден ляв	220 мм	2300 W/ Усилване 2600 W
Преден ляв	140 мм	1200 W/ Усилване 1500 W
Преден десен	220 мм	2300 W/ Усилване 2600 W
Заден десен	140 мм	1200 W/ Усилване 1500 W

забележка

---



забележка

---

# SAMSUNG

## ВЪПРОСИ И КОМЕНТАРИ

ДЪРЖАВА	ПОЗВЪНЕТЕ	ИЛИ НИ ПОТЪРСЕТЕ ОНЛАЙН НА
БОСНА	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
БЪЛГАРИЯ	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ХЪРВАТИЯ	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
ЧЕХИЯ	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
УНГАРИЯ	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
МАКЕДОНИЯ	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ЧЕРНА ГОРА	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ПОЛША	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
РУМЪНИЯ	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
СЪРБИЯ	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
СЛОВАКИЯ	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
ЛИТВА	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
ЛАТВИЯ	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ЕСТОНИЯ	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
АВСТРИЯ	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
ДАНИЯ	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
ФИНЛАНДИЯ	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
ФРАНЦИЯ	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
ГЕРМАНИЯ	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ИТАЛИЯ	800-SAMSUNG(800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
КИПЪР	8009 4000 only from land line, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
ГЪРЦИЯ	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
ЛЮКСЕМБУРГ	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
НИДЕРЛАНДИЯ	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
НОРВЕГИЯ	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
ПОРТУГАЛИЯ	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
ИСПАНИЯ	0034902172678 [HHP] 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
ШВЕЦИЯ	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
ЕЙРЕ	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
ШВЕЙЦАРИЯ	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)
БЕЛГИЯ	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)

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

# Płyta indukcyjna

## Instrukcja obsługi

Niezliczone możliwości

POLAND

Dziękujemy za nabycie produktu firmy Samsung.













**SAMSUNG**

# Jak korzystać z instrukcji

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

## Ważne symbole i środki bezpieczeństwa

Symbole użyte w niniejszej instrukcji obsługi mają następujące znaczenie:

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

# Zalecenia bezpieczeństwa

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



OSTRZEŻENIE

## **Bezpieczeństwo układów elektrycznych**

Zlecaj instalację i uziemienie płyty wykwalifikowanemu technikowi.

Tylko wykwalifikowany personel może przeprowadzać serwis płyty.

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

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

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

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



OSTRZEŻENIE

## **Bezpieczeństwo dzieci**

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

Należy pilnować dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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



## **Bezpieczeństwo podczas użytkowania**

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

Nigdy nie używaj płyty do ogrzewania domu.

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

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

Wyłączaj pola grzejne po użyciu.

Utrzymuj stale czysty i suchy panel sterowania.

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

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

Istnieje ryzyko poparzenia na skutek nieostrożnego obchodzenia się z płytą.

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

Nie używaj płyty do suszenia ubrań.

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

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

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

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

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na płycie.

**OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany.

Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.



OSTRZEŻENIE

## **Bezpieczeństwo przy myciu**

Najpierw wyłącz urządzenie.

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

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

Nie myj urządzeniem parowym.

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



OSTRZEŻENIE

## **Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące montażu**

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

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

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

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

Montaż urządzenia może przeprowadzić tylko wykwalifikowany technik albo firma serwisowa.

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

Po montażu musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania.

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

---

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

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

- Może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

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

---

Płyta musi być dobrze uziemiona.

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

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

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





UWAGA

## Znaki OSTROŻNIE dotyczące montażu

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



OSTRZEŻENIE

## Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące elektryczności

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

obciążaj go ciężkim przedmiotem, nie wkładaj pomiędzy przedmioty ani nie upychaj w przestrzeni za urządzeniem.

- Może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Nie ciągnij za kabel przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.

- Nie wyjmuj wtyczki ciągnąc za kabel.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

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




### **Znaki OSTROŻNIE dotyczące elektryczności**

-  W przypadku planowanej dłuższej przerwy w użytkowaniu, a także w czasie burzy, odłącz urządzenie od źródła zasilania.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.



### **Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące użytkowania**

-  W przypadku nieszczelności instalacji gazowej (propan, LPG itd.) nie dotykaj wtyczki, lecz natychmiast przewietrz pomieszczenie. Nie dotykaj urządzenia ani kabla zasilania.

- Nie używaj wentylatora.

- Iskra może spowodować wybuch albo pożar.

W trakcie użycia urządzenie staje się gorące. Zachowaj ostrożność, nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz płyty.

Do zdejmowania potraw z płyty ZAWSZE używaj kuchennych rękawic, aby uchronić się przed poparzeniem.

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

W przypadku uszkodzenia kabla, wymień go u producenta, w serwisie lub zleć to innym osobom posiadającym stosowne uprawnienia, by uniknąć niebezpieczeństw.  
Pilnuj, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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

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

- ☑ Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.

- Może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Nie wyciągaj wtyczki w czasie, gdy urządzenie pracuje.

- Ponowne włożenie wtyczki do gniazdka mogłoby spowodować powstanie iskry, czego konsekwencją może być porażenie elektryczne albo pożar.

Materiały z opakowania trzymaj z dala od dzieci, ponieważ są dla dzieci niebezpieczne.

- Dziecko, po włożeniu sobie worka na głowę, może się udusić.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, poparzenia albo urazy ciała.

Nie stosuj urządzenia do żadnych innych celów poza gotowaniem.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar.

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

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar.

Nie przegrzewaj żywności.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewaj żywności owiniętej w papier gazetowy.

- Może to spowodować pożar.

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

- Może to spowodować pożar albo wybuch.

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

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

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

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo urazy ciała.

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

Butelki z wąskimi szyjkami mogą eksplodować przy przegrzaniu.

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

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

Nie eksploatuj urządzenia z uszkodzonym kablem albo wtyczką.

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

- ☒ Nie próbuj sam(a) naprawiać, rozbierać ani modyfikować urządzenia.
    - Nie stosuj bezpieczników innych niż standardowe.
    - Jeśli płyta wymaga naprawy lub ponownego montażu, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.
    - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, pożar, problemy z produktem albo urazy ciała.

---

  - ☒ Jeśli do urządzenia dostanie się ciało (lub substancja) obce, to wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
    - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

---

  - ☒ Jeśli urządzenie zostało zalane, skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
    - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- Jeśli z urządzenia wydobywają się niepokojące dźwięki, zapach spalenizny albo dym, to natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.



UWAGA

## Znaki OSTROŻNIE dotyczące użytkowania

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

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

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne.

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

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

Pilnuj, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

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

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

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

Nie obsługuj płyty mokrymi rękami.

- Może to spowodować porażenie elektryczne.

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

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

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

- Może to uszkodzić zlewozmywak albo ten szklany przedmiot.

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

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

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

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

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

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

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



OSTRZEŻENIE

### Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące mycia

Nie kieruj strumienia wody na urządzenie.

Do mycia płyty nie stosuj benzenu, rozpuszczalnika ani alkoholu.

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

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

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

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



OSTRZEŻENIE

### Znaki OSTROŻNIE dotyczące mycia

Myj regularnie płytę, usuwaj pozostałości potraw.

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

Zachowaj ostrożność przy myciu urządzenia wewnątrz i zewnątrz.

- Możesz się zranić ostrymi brzegami płyty.

Nie myj płyty urządzeniem parowym.

- Może to spowodować korozję.



# Wytyczne odnośnie utylizacji



OSTRZEŻENIE

## Utylizacja opakowania

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



OSTRZEŻENIE

## Utylizacja zużytego urządzenia

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

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

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



## Prawidłowa utylizacja tego produktu

### — (odpad elektryczny i elektroniczny)

#### (Dotyczy państw stosujących segregację odpadów)

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

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

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



# Spis treści

<b>Montaż płyty</b>	16	Zgodność z przepisami
	16	Zalecenia BHP dla montażysty
	17	Podłączenie źródła zasilania
	19	Montaż w blacie
<b>Części i właściwości</b>	21	Pola grzewcze
	21	Panel sterowania
	22	Elementy składowe
	22	Ogrzewanie indukcyjne
	23	Najważniejsze właściwości płyty indukcyjnej
	24	Wyłączenie czasowe
	25	Wskaźnik ciepła resztkowego
	25	Detekcja temperatury
<b>Zanim rozpoczniesz</b>	26	Pierwsze mycie
<b>Użytkowanie płyta indukcyjna</b>	26	Naczynia nadające się do pól grzewczych
	27	Badanie przydatności
	27	Rozmiar garnków
	27	Dźwięki
	28	Korzystanie z odpowiednich naczyń
	29	Użycie dotykowych czujników sterowania
	29	Włączanie urządzenia
	29	Wybór pola grzewczego i ustawień grzania
	30	Wyłączanie urządzenia
	30	Wyłączanie pola grzewczego
	30	Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi
	31	Zegar
	33	Sterowanie podwyższeniem mocy
	33	Zarządzanie zasilaniem
	34	Sugerowane ustawienia do gotowania konkretnych potraw
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>	35	Płyta indukcyjna
	36	Rama płyty (opcja)
	36	Jak uniknąć uszkodzenia płyty
<b>Gwarancja i serwis</b>	38	Często zadawane pytania i usuwanie usterek
	40	Serwis
<b>Dane techniczne</b>	41	Dane techniczne
	41	Pola grzewcze

# Montaż płyty



OSTRZEŻENIE

Zleć montaż i uziemienie nowej płyty wykwalifikowanemu technikowi.

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

Dane techniczne umieszczono na końcu instrukcji.

## Zalecenia BHP dla montażysty

- Urządzenie należy wyposażyć w instalację elektryczną, która umożliwi odłączenie go od źródła zasilania na wszystkich przewodach prądowych, ze stykiem otwierającym się na co najmniej 3 mm. Wymagane są odpowiednie urządzenia odłączające, w tym rozłączniki, bezpieczniki, wyłączniki ziemno-zwarciove i styczniki.
- W kwestii ochrony przeciwpożarowej, urządzenie spełnia normę EN 60335-2-6. Można je zabudować w wysokiej szafie albo jednostronnie - na ścianie.
- Pod płytą nie wolno zakładać szuflad.
- Instalacja musi gwarantować ochronę przed porażeniem.
- Zabudowa kuchenna, w której płyta ma być montowana, musi spełniać wymogi stabilności DIN 68930.
- W celu ochrony przed wilgocią, wszystkie powierzchnie przecięte muszą zostać uszczelnione środkiem uszczelniającym.
- Jeśli ściana jest wyłożona płytkami, to jej połączenia z płytą muszą być szczelnie wypełnione fugą.
- Sprężyny migowe na blatach z kamienia naturalnego i sztucznego oraz na blatach ceramicznych, muszą zostać przyklejone odpowiednią, sztuczną żywicą albo klejem.
- Uszczelnienie musi przylegać do blatu, bez szczelin. Nie wolno nakładać dodatkowego szczeliwa silikonowego, bo to tylko utrudniłoby jego usunięcie do serwisu.

- Aby wyjąć płytę, należy ją wycisnąć od dołu.
- Pod płytą musi być zamontowany panel izolacyjny.
- Nie wolno przykrywać szczeliny wentylacyjnej między blatem a dołem płyty (od przodu).

## Podłączenie źródła zasilania

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



OSTRZEŻENIE

### **Odetnij zasilanie obwodu, przed połączeniem przewodów z obwodem.**

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



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



OSTRZEŻENIE

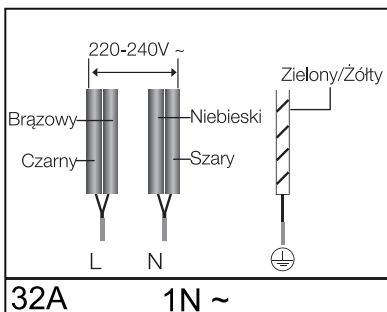
Dopilnować (zgodności) rozmieszczenia faz i zera w instalacji domowej i urządzenia (zob. schemat połączeń), bo w przeciwnym wypadku elementy mogą ulec uszkodzeniu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, wynikających z nieprawidłowego montażu.



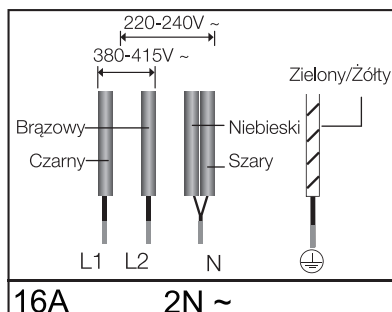
OSTRZEŻENIE

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

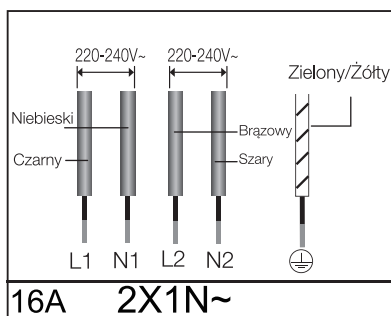
• 1N~



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




2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.

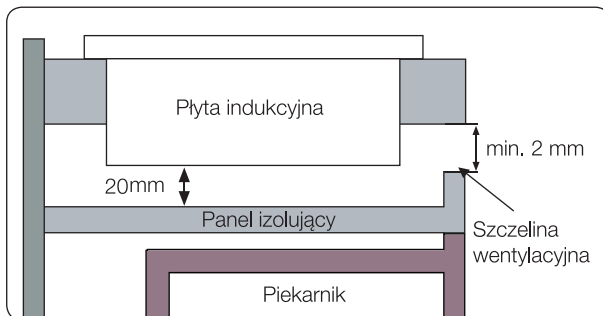
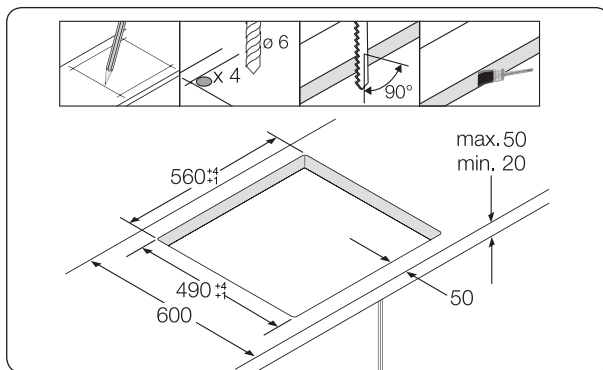
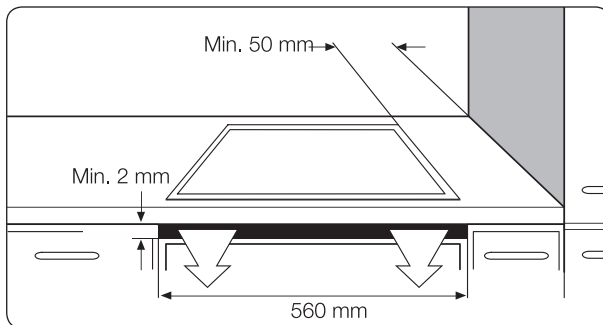


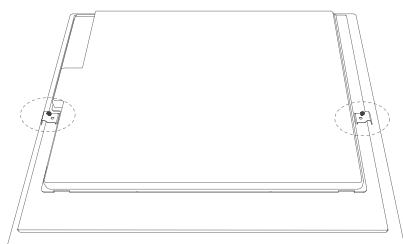
OSTRZEŻENIE

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

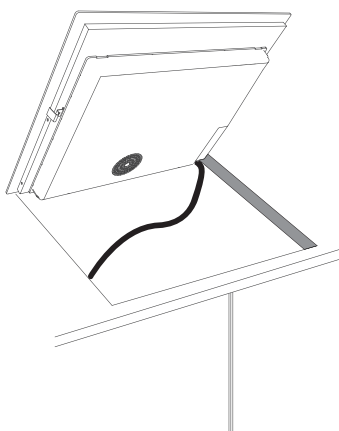
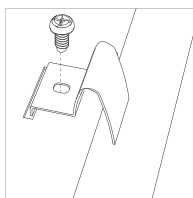
## Montaż w blacie

-  Przed montażem, spisz numer seryjny z tablicy znamionowej urządzenia. Ten numer przyda się na wypadek wzywania serwisu, a po zamontowaniu nie będzie do niego dostępu, ponieważ znajduje się pod spodem. Zwróć specjalną uwagę na spełnienie wymogów utrzymania minimum wolnej przestrzeni z boku i nad urządzeniem. Z obydwu stron przymocuj wsporniki, za pomocą dołączonych śrub, a następnie zamontuj na nich płytę.

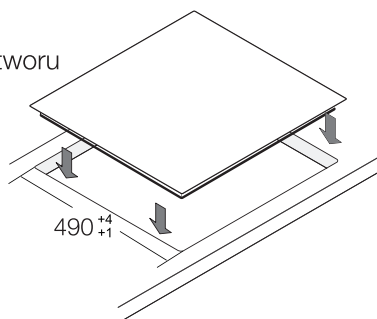




Zamontuj obydwie wsporniki

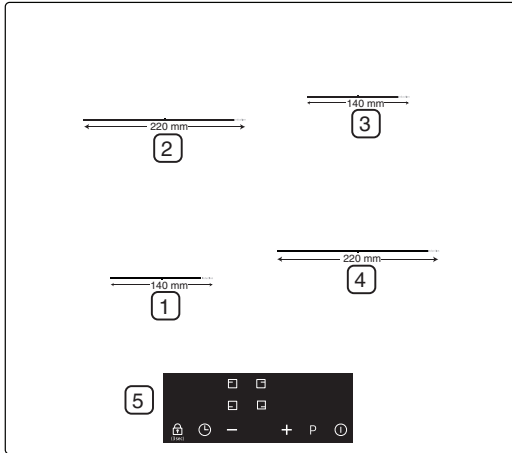


Włóż płytę do otworu



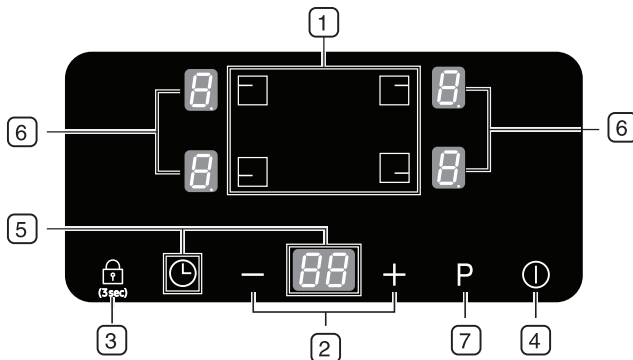
# Części i właściwości

## Pola grzewcze



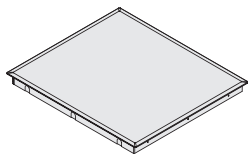
1. Pole grzewcze indukcyjne (para) 1200 W z podwyższeniem mocy do 1500 W
2. Pole grzewcze indukcyjne (para) 2300 W z podwyższeniem mocy do 2600 W
3. Pole grzewcze indukcyjne (para) 1200 W z podwyższeniem mocy do 1500 W
4. Pole grzewcze indukcyjne (para) 2300 W z podwyższeniem mocy do 2600 W
5. Panel sterowania

## Panel sterowania



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

## Elementy składowe



Płyta indukcyjna



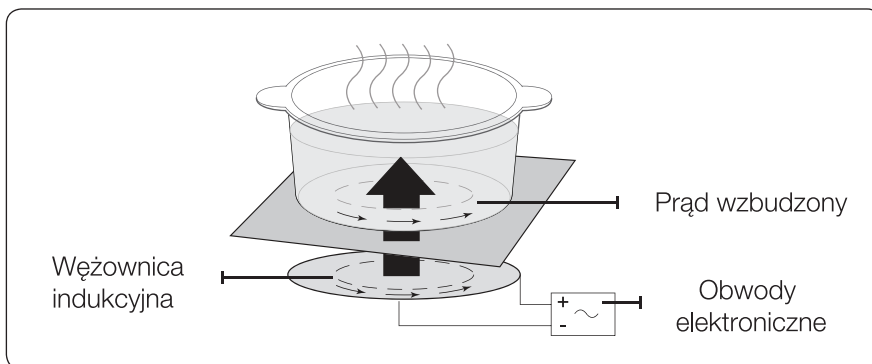
Wsporniki montażowe



Śruby

## Ogrzewanie indukcyjne










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



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



## Najważniejsze właściwości płyty indukcyjnej

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

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

## Wyłączenie czasowe

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

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

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

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

## Inne przyczyny wyłączenia się pól grzewczych

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


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

## Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

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

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

## Detekcja temperatury


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

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

# Zanim rozpocznie

## Pierwsze mycie

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

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

# Użytkowanie płyta indukcyjna


## Naczynia nadające się do pól grzewczych

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

## Materiały, z których mogą być zbudowane naczynia

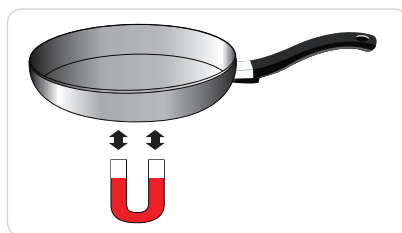
Materiały, z których mogą być zbudowane naczynia	Przydatność
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	O ile stosownie oznakowana przez producenta
Aluminium, miedź, mosiądz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

 Naczynia nadające się do indukcji są odpowiednio znakowane przez producenta.

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

## Badanie przydatności

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



## Rozmiar garnków

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

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

## Dźwięki

Możesz usłyszeć:

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

To normalne odgłosy pracy, nie świadczące o żadnych usterkach.

## Korzystanie z odpowiednich naczyń

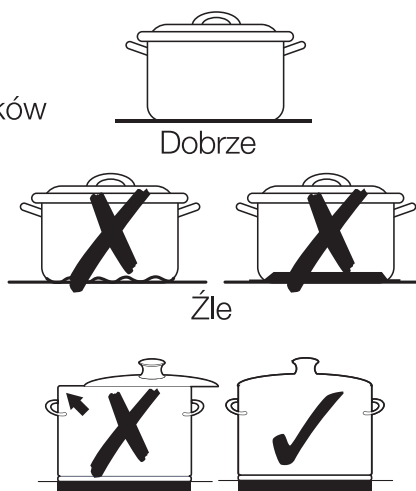
Lepsze garnki zapewniają lepsze efekty.

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

## Wskazówki odnośnie oszczędzania energii

 Poniżej podano sposoby na oszczędzanie energii.

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



## Użycie dotykowych czujników sterowania

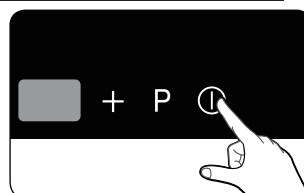
Użycie dotykowych czujników sterowania polega na dotykaniu pożądanego panelu koniuszkiem palca aż do zapalenia się lub zgaśnięcia odpowiedniego wyświetlacza, albo do uruchomienia pożądanego funkcji.



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

## Włączanie urządzenia

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

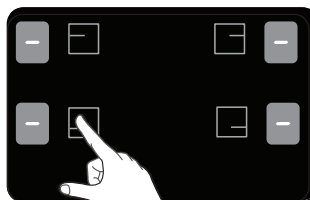
2. Na wyświetlaczu pojawi się symbol 



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

## Wybór pola grzewczego i ustawień grzania


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



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



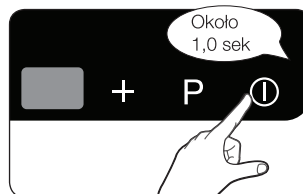
 Jeśli w ciągu 3 sek po naciśnięciu pola grzewczego nie zostanie wybrany dotykem poziom mocy, to płyta się wyłączy.


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

## Wyłączanie urządzenia

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

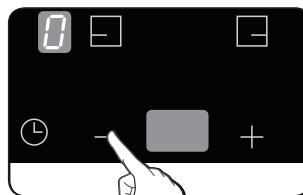
Dotknij czujnik **włącz/wyłącz** ① na około 1,0 sekundy.



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

## Wyłączanie pola grzewczego

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



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

## Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi

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

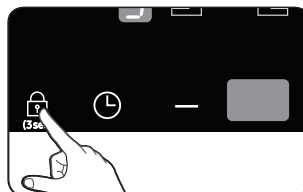
Panel sterowania, z wyjątkiem czujnika **włącz/wyłącz** ①, również można zablokować, aby zapobiec nieświadomej zmianie ustawień, np. na skutek przetarcia panelu szmatką.



## Włączanie/wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

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


Na potwierdzenie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



2. Dotknij dowolny czujnik sterowania.

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



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

## ZEGAR

Istnieją dwa sposoby korzystania z zegara:

### Jako wyłącznik czasowy:


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

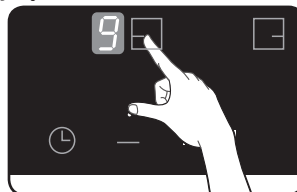
### Do odliczania:

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

## Ustawienie wyłączenia czasowego

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

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

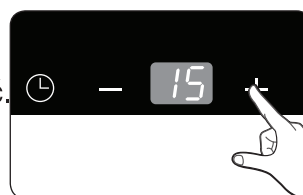


Po wybraniu pierwszego aktywnego pola grzewczego, dotknięcie czujnika zegara spowoduje wolne miganie odpowiadającego wskaźnika.

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

Następne pole aktywne wybiera się przez ponowne dotknięcie czujnika pola.



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



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

Wtedy, odpowiadający wskaźnik zacznie wolno migać.

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

-  Podczas działania funkcji wyłączania czasowego po prawej stronie wyświetlanego poziomu mocy będzie migać symbol kropki (.).
-  Aby anulować ustawienie zegara użyj czujników + lub – by ustawić poziom 0. Na wyświetlaczu pojawi się „00”.


## Zegar do odliczania

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

**1.** Dotknij czujnik zegara  .  
pojawi się na wyświetlaczu zegara **11** .

**2.** Ustaw pożądaný okres czasu za pomocą przełączników zegara (- lub +).

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

Aby uregulować pozostały czas, dotknij czujnik **zegara**  .  
Ustawienia zmienia się przy pomocy przełączników zegara (- lub +).


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

## Sterowanie podwyższeniem mocy

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

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

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

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

## Zarządzanie zasilaniem

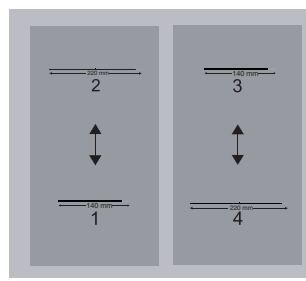
Pola grzewcze dysponują przypisaną im, maksymalną mocą.

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

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

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

- Przykład:



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

## Sugerowane ustawienia do gotowania konkretnych potraw


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


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

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

# Czyszczenie i pielęgnacja

## Płyta indukcyjna

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


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

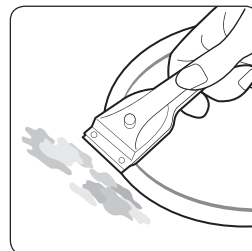
## Lekkie zabrudzenie

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

## Uporczywe zabrudzenie


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

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




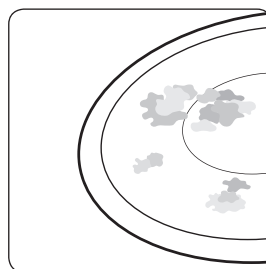
## Trudne zabrudzenia

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


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

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

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



## Rama płyty (opcja)

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

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

## Jak uniknąć uszkodzenia płyty


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

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

# Gwarancja i serwis

## Często zadawane pytania i usuwanie usterek

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

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

### Co robić, jeśli nie działają pola grzewcze?

Sprawdź następujące możliwości:

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

### Co robić, jeśli nie pola grzewcze nie chcą się włączyć

Sprawdź następujące możliwości:

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

### Co robić jeśli wszystko poza wskaźnikiem ciepła resztkowego

#### nagle przestanie się wyświetlać?

Może to wynikać z dwóch powodów:

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



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

Sprawdź następującą możliwość:

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

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

Może to wynikać z poniższych powodów:

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

## Co robić jeśli wyświetlają się takie symbole ?

Sprawdź, co następuje:

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

## Co robić jeśli wyświetla się taki symbol ?

Sprawdź, co następuje:

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

## Co robić jeśli po wyłączeniu płyty dalej pracuje wentylator?

Sprawdź, co następuje:

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

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

## SERWIS

---

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

Jeśli nadal potrzebujesz pomocy, postępuj w sposób opisany poniżej.

### Czy to usterka techniczna?

---

Jeśli tak, skontaktuj się z punktem serwisowym.

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

Zwróć uwagę na następujące informacje:

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

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

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

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

Model: \_\_\_\_\_

Numer seryjny: \_\_\_\_\_

### Kiedy ponosisz koszty, nawet jeśli trwa okres gwarancji?

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

# Dane techniczne

## Dane techniczne

NZ64T3706A1  
NZ64T3706C1

<b>Rozmiary urządzenia</b>	Szerokość	590 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	60 mm
<b>Rozmiar wycięcia blatu</b>	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
<b>Napięcie przyłączeniowe</b>		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
<b>Moc przyłączeniowa przy maksymalnym obciążeniu</b>		7.0 kW
<b>Waga</b>	Netto	10.5 kg
	Brutto	12.0 kg

Dane techniczne

## Pola grzewcze

Położenie	Średnica	Moc
Z tyłu po lewej	220 mm	2300W/zwiększone do 2600W
Z przodu po lewej	140 mm	1200W/zwiększone do 1500W
Z przodu po prawej	220 mm	2300W/zwiększone do 2600W
Z tyłu po prawej	140 mm	1200W/zwiększone do 1500W

Uwaga:

---

Uwaga:

---

# SAMSUNG

Pytania lub komentarze

Kraj	Połączenie	Albo odwiedź nas on-line
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
DENMARK	707 019 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	06196 77 555 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	<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 land line, 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	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
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	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/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)
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)