

Induction Hob

User manual

NZ64N9777GK / NZ64N9777BK / NZ64N7777GK



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3
The following symbols are used in this User Manual:	3
Model name & serial number	3
Safety instructions	3
Disposing of the packaging material	7
Proper disposal of your old appliance	7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7
Installing the hob	8
Safety instructions for the installer	8
Tools you will need	8
Connecting to the mains power supply	8
Installing into the countertop	9
Components	11
Before you start	12
Cooking zones	12
Control panel	13
Induction heating	14
Virtual flame technology	14
Safety shutoff	15
Residual heat indicator	15
Temperature detection	15
Cookware	16
Using the touch buttons	19
Operating noises	19
Initial cleaning	19
Operation	20
Switching the appliance on	20
Selecting cooking zone and power level	20
Power Boost	21

Flex zone Plus	21
Keep Warm	22
Timer	23
Pause/Resume	23
Quick stop	24
Switching the appliance off	24
Child safety lock	24
Maximum power limit	25
Sound on/off	26
Smart Connect (NZ64N9777GK, NZ64N7777GK model only)	26
Hood control	27
Maintaining your appliance	27
Hob	27
Light soiling	27
Stubborn soiling	28
Problem dirt	28
Hob frame (option)	29
To avoid damaging your appliance	29
Troubleshooting and service	29
Troubleshooting	29
Service	31
Technical data	31
Technical data	31
Cooking zones	31
Product information	32
Appendix	33
Open Source Announcement (NZ64N9777GK, NZ64N7777GK model only)	33

Using this manual

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

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

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

WARNING

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The surfaces are liable to get hot during use.

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

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

CAUTION

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

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

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

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

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

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

Proper disposal of your old appliance

⚠ WARNING

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

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



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

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installing the hob

⚠ WARNING

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

Safety instructions for the installer

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

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



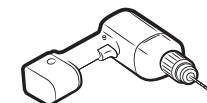
Ruler or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



Drill

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

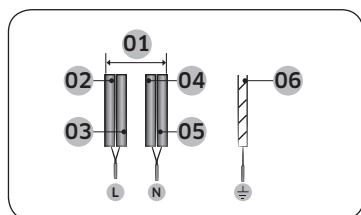
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ WARNING

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

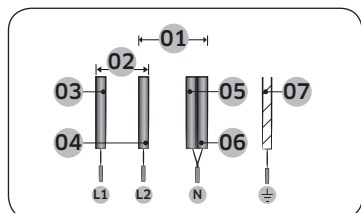
⚠ WARNING

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



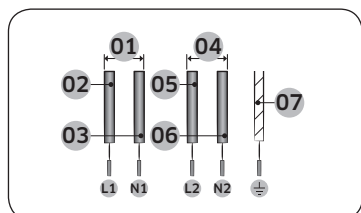
1N~ (32A)

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



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

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



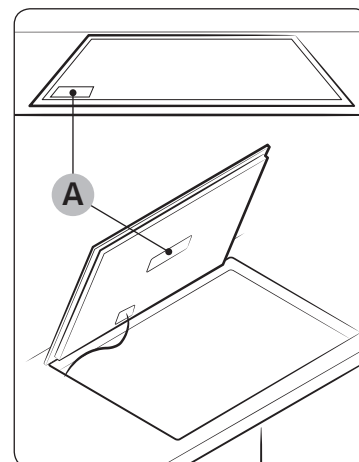
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

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

⚠ WARNING

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

Installing into the countertop



A. Serial number

NOTE

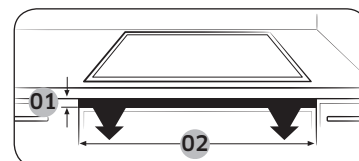
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the upperside or underside of the appliance.

NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

NOTE

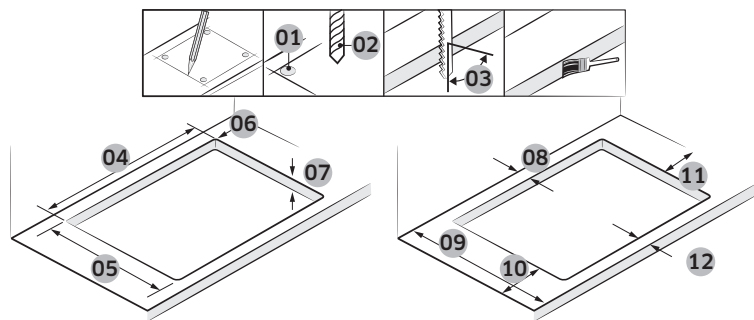
The bottom of the hob is equipped with a fan. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.



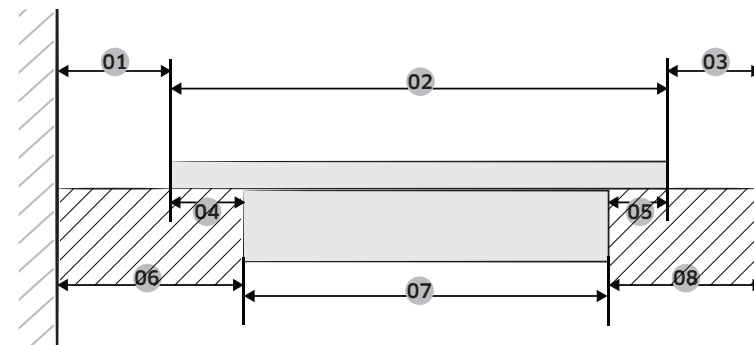
No.	Explanation	Size
01	Height of ventilation hole	Min 2 mm
02	Width of ventilation hole	560 mm



Installing the hob

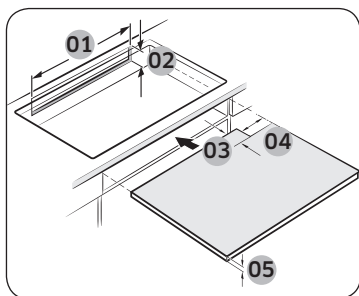


No.	Explanation	Size
01	Check 4 Point	
02	Drill diameter	Ø 6
03	Right angle of cutting point	90 °
04	Cutting Width Size	560±1 mm
05	Cutting Depth Size	490±1 mm
06	Curve Size	R3
07	Size of table thickness	Max 50 mm, Min 20 mm
08	Distance between end of table and cutting point (Rear-side)	Min 60 mm
09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

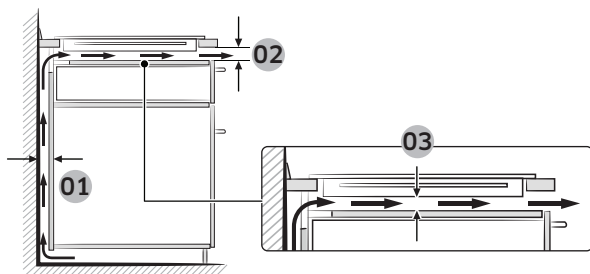


No.	Explanation	Size
01	Distance between wall and hob	Min 40 mm
02	Size of depth of hob	520 mm
03	Distance between Induction and end of table	Min 40 mm
04	Distance between glass and case burner	25 mm
05	Distance between glass and case burner	15 mm
06	Distance between wall and case burner	Min 60 mm
07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

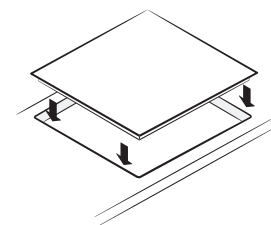
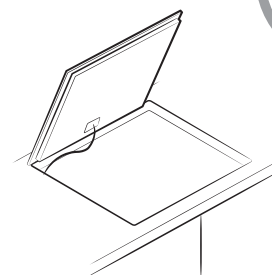
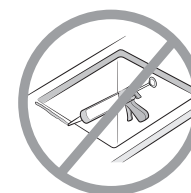
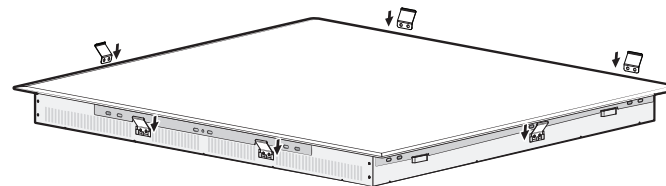




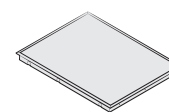
No.	Explanation	Size
01	Width of rear ventilation	Min 550 mm
02	Height of rear ventilation	Min 35 mm
03	Depth of power cord path	Max 65 mm
04	Width of power cord path	Max 100 mm
05	Height of block board	Min 5 mm



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



Components



Induction hob



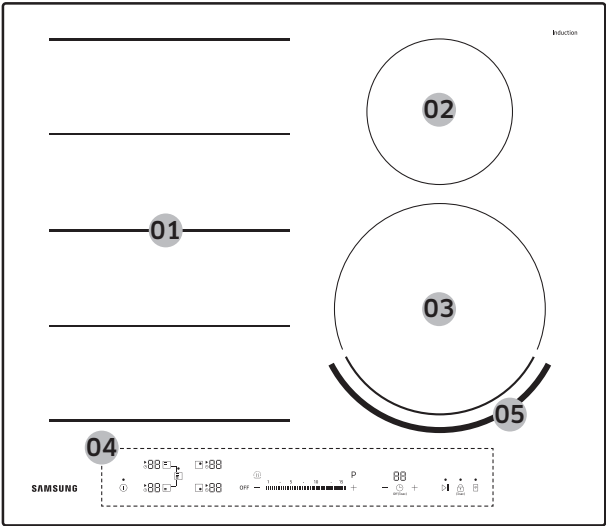
Bracket Spring

Installing the hob

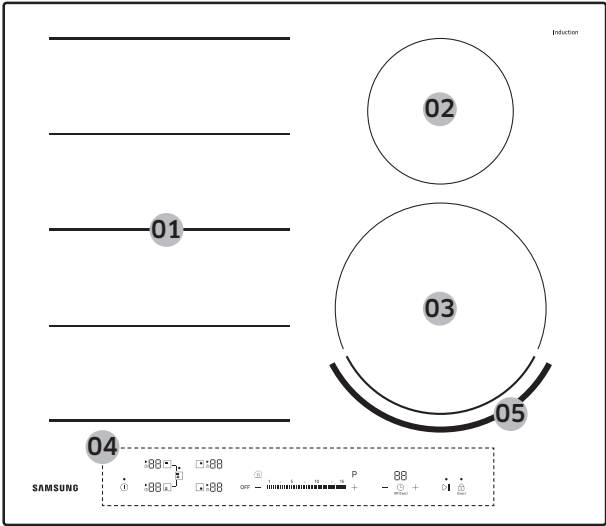
Before you start

Cooking zones

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



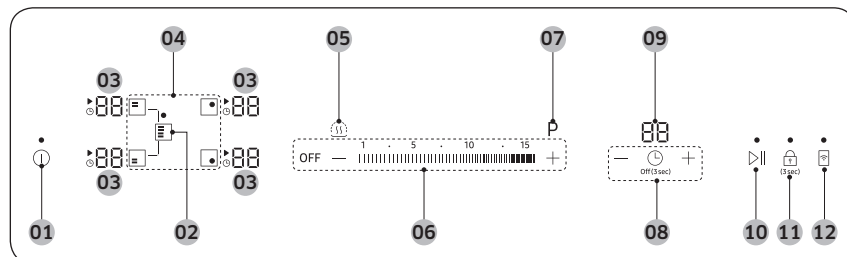
NZ64N9777BK



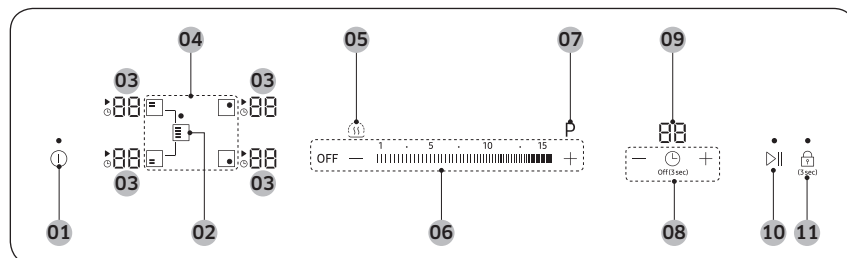
01	Induction Flex zone Plus 3300 W with Power Boost 3600 W
02	Induction cooking zone 1400 W with Power Boost 2000 W
03	Induction cooking zone 2200 W with Power Boost 3200 W
04	Control panel
05	Virtual flame

Control panel

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



NZ64N9777BK



01	On/Off button	Use this button to switch the power supply on or off completely.
02	Flex zone Plus button	Use this button to switch the Flex zone Plus function on or off.
03	Cooking zone display	Displays the power level, activated functions, residual heat, and information messages.
04	Cooking zone buttons	Use these buttons to select a cooking zone.
05	Keep warm button	Use this button to keep cooked food warm.

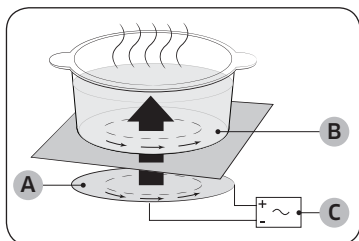
06	Power level buttons	Use these buttons to set the power level of a cooking zone.
07	Power Boost button	Use this button to heat up the contents of the pan faster than maximum power level.
08	Timer buttons	Use these buttons to turn the timer on or off and set the timer.
09	Timer display	Displays the remaining time for the timer.
10	Pause/Resume button	Use this button to switch all cooking zones on to the low power setting (2). (example : to take a telephone call)
11	Lock button	Use this button to switch the Child safety lock function on or off.
12	Smart Connect button	Use this button to switch the Smart Connect function on or off.

Guide for cooking zone display

Display	Meaning
1 to 15, P	Selected power level
H	Residual heat (very hot)
h	Residual heat (hot)
L	The child lock is activated
80	A button is being touched for longer than 8 seconds.
1	The hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
4	Cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone

Before you start

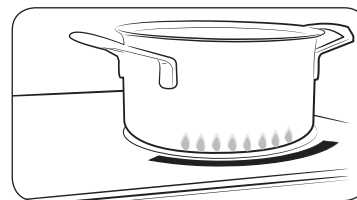
Induction heating



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

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

Virtual flame technology



Virtual flame technology creates the appearance of flames when you turn on an induction element.

- Virtual flame technology is available only on the front-right cooking zone.
- The virtual flame may look different depending on the appearance, size, or position of the cookware. (For the best results, use cookware that matches the element size. Cookware that is too large can cover the virtual flame. Cookware that is too small can cause the virtual flame to be ill-formed.)
- Impurities on the cookware bottom or the hob surface can cause the virtual flame to be ill-formed or incomplete.
Clean the cookware or the hob surface before using them.

NOTE

If you want to turn off Virtual Flame technology, you must touch the  button for 3 seconds within 10 seconds after turning on the hob.

This function is available only immediately after turn on the hob. After another action can not be set to function.

NOTE

Use a suitable cookware when using Virtual flame burner.

Size	200-220 mm
Cookware surface	Horizontal hairline
Material	STSS (Stainless steel)

When conditions are satisfied upper table, Virtual Flame shape can be formed appropriately.

Safety shutoff

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

Any residual heat will be indicated with ,  (for "hot") in the corresponding cooking zone display.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

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

NOTE

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

NOTE

If cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone,  will be displayed.

And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the "Troubleshooting" on page 29.

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over on the control panel.

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the  button 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 corresponding cooking zone display. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.

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

WARNING

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

WARNING

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

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

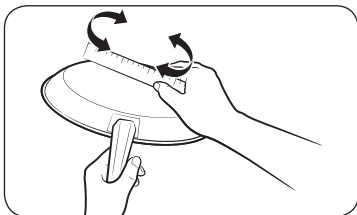
Temperature detection

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

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

Before you start

Cookware



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

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

CAUTION

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

Cookware for induction cooking zones

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

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

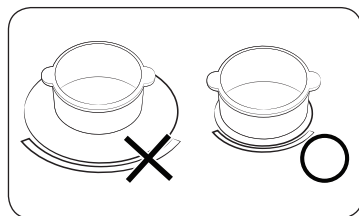
NOTE

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

Cookware sizes for induction cooking zones

Induction cooking zones adapt automatically to the bottom size of the cookware up to a certain limit. However, the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

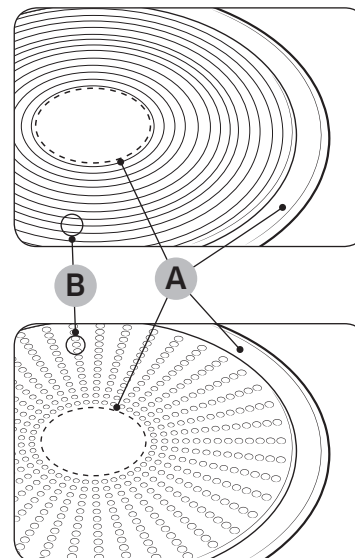
Cooking zone		Minimum diameter of the bottom of the cookware
Flex Zone	Front or rear Flex Plus	140 mm
	Complete Flex Plus	240 mm (for the longer side of an oval or fish kettle)
Right Rear cooking zone		100 mm
Right Front cooking zone		140 mm



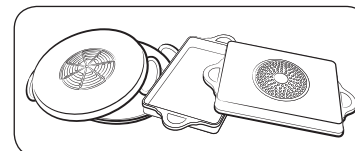
For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that of a burner. If the cookware is not sensed by the burner, try a smaller sized burner.

Other induction cookware

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



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



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

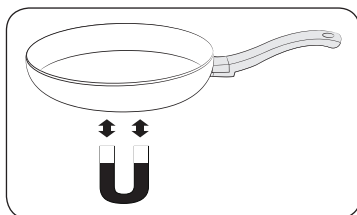
- Even though cookware are designed for an induction hob, the heating performance could be weak or sometimes the hob may not detect the cookware depending on the size and strength of the magnetic area on the bottom of the cookware.

Before you start



Before you start

Suitability test



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

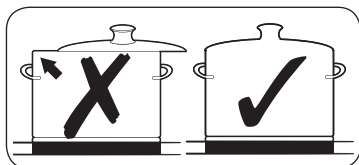
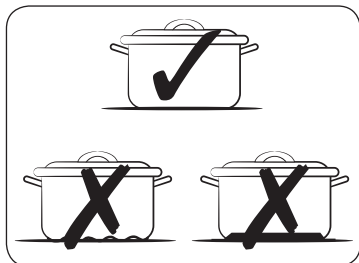
- You can recognise good cookware by their bases. The base is supposed to be as thick and flat as possible.
- When buying new cookware, pay special attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use cookware which have damaged bases with rough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

Correct positioning

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



Energy saving tips



Follow these tips to save power consumption.

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

Using the touch buttons

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

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

Operating noises

If you can hear.

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

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

⚠ WARNING

Do not use cookware of different size and material.

Using cookware of different sizes or materials may cause noises and vibrations.

📖 NOTE

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

Initial cleaning

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

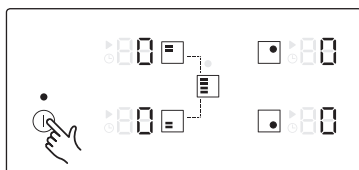
⚠ WARNING

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



Operation

Switching the appliance on

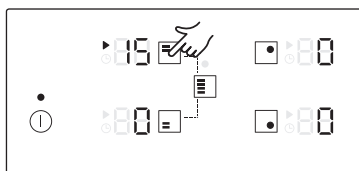


The appliance is switched on using the ① button.
Touch the ① button for approximately 1-2 seconds.
The digital displays will show 80.

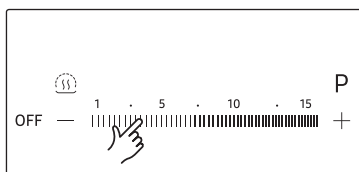
NOTE

After the ① button has been actuated to switch on your appliance, a power level must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

Selecting cooking zone and power level



1. For selecting the cooking zone, touch the corresponding cooking zone button.



2. For setting and adjusting the power level, use the Power level buttons.

NOTE

- The default level is set to 15 when selecting the cooking zone.
- If more than one button is touched for longer than 8 seconds, d0 will show in the cooking zone display.

Suggested settings for cooking specific foods

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

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

NOTE

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



Power Boost

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

Cooking zones	Max Boost time
145 mm	10 min
210 mm	10 min
Front or Rear Flex Plus	10 min
Complete Flex Plus	5 min

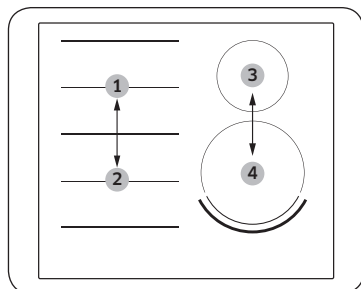
After these times, the cooking zones automatically return to power level 15.

NOTE

In certain circumstances, the **Power Boost** function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob. For example, It is impossible to output max power on Flex zone rear and Flex zone front at the same time.

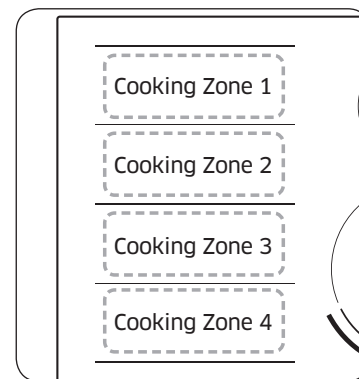
Power management

The cooking zones have a maximum power available to them. If this power range is exceeded by switching on the **Power Boost** function, Power Management automatically reduces the power level of cooking zone.



- No.1 and No.2 is paired
 - No3. and No.4 is paired
- The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After then, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

Flex zone Plus



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

With Flex zone Plus, you can use a combination of different cooking zones to enlarge the cooking area. See the table below for the corresponding button to touch to activate the different combinations.

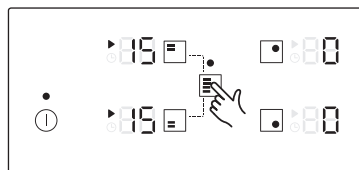
Cooking Zone	1 burner	2 burner	3 burner	4 burner
1	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burner]	[Icon: 3 burner]	[Icon: 4 burner]
2	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burner]	[Icon: 3 burner]	[Icon: 4 burner]
3	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burner]	[Icon: 3 burner]	[Icon: 4 burner]
4	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burner]	[Icon: 3 burner]	[Icon: 4 burner]

NOTE

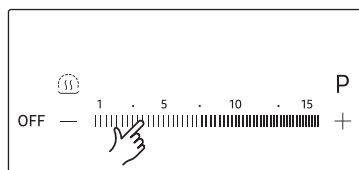
- When using only one cooking zone, the diameter of the bottom of the cookware must be less than 14 cm.
- The hob may take 5-10 seconds to recognise the position of cookware.
- Noises may occur while the hob recognise the cookware.
- Do not remove cookware during cooking. For safety purposes, the hob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

Operation

Using the Flex zone Plus



1. Touch the  button.

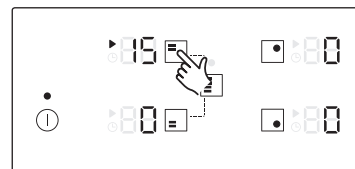


2. For setting and adjusting the power level, use the Power level buttons.

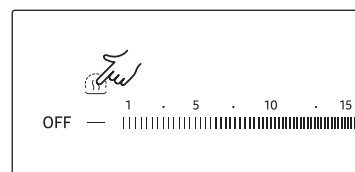
NOTE

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

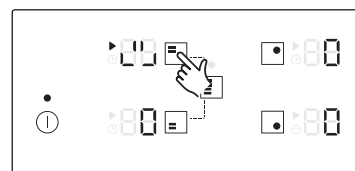
Keep Warm



1. Use this function to keep cooked food warm. Touch the corresponding cooking zone button.



2. Touch the  button.



3. The cooking zone display will be changed.
4. Touch again to turn off the cooking zone.

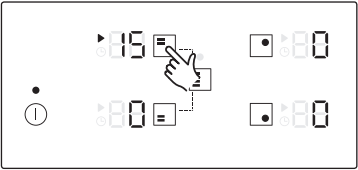
Timer

Using the timer as a safety shutoff

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

Setting the timer

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



1. After switched on, touch the corresponding cooking zone button to activate the cooking zone.



2. Touch the button. The number 10 will be displayed above the timer display. (The default setting of the timer is 10.)



3. Use the **Timer setting** (+ or -) button to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off. The safety shutoff is now activated. (The timer can be set from 1 to 99.)



4. To cancel the timer settings, select the corresponding cooking zone and touch the button for 2 seconds. This will cancel the cooking zone timer settings with a beep. If you touch the button for 2 seconds without selecting a burner, this will cancel the timer settings of the most recently changed cooking zone.

NOTE

- To display the time remaining for any of the cooking zones, touch the selected cooking zones.
- The settings are reset using the **Timer setting** (+ or -) button. After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates.
- To change the settings quicker, touch and hold **Timer setting** (+ or -) button until the desired value is reached.

Pause/Resume

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

When the **Pause/Resume** function is activated, all touch buttons except for the , **OFF**, and the buttons are disabled.

To resume cooking, touch the button again.

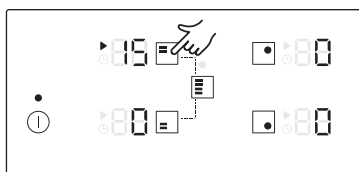
	Control Panel	Display
To Switch On	Touch the button	
To Switch Off	Touch the button	Return to previous power level



Operation

Quick stop

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

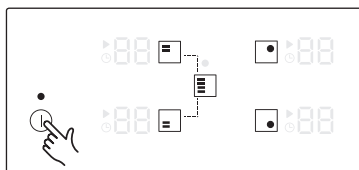


To switch off a cooking zone, touch the cooking zone button for 2 seconds.

NOTE

The  button does not support quick stop function.

Switching the appliance off



To completely switch off the appliance, use the  button. Touch the  button for approximately 1-2 seconds.

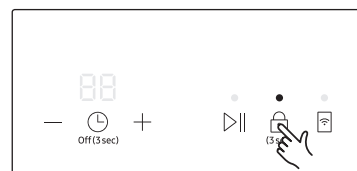
NOTE

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

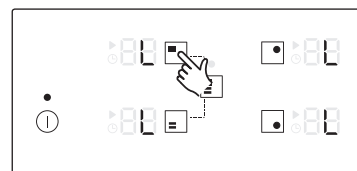
Child safety lock

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  button (Only turn off control), can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

Switching the child safety lock On/Off



1. Touch the  button for approximately 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any button.
 will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.
3. For switching the child safety lock off, touch the  button again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

NOTE

- Regardless of power on/off, child lock is activated.
- You can set the child safety lock during cooking. To turn off the burner with the child safety lock on, touch the  button or turn off the child safety lock first and then touch the corresponding cooking zone button.



Maximum power limit

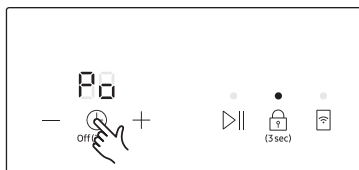
This function allows you to adjust the maximum power of the unit.



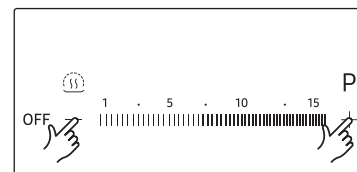
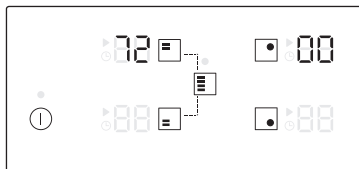
1. Keep the power off.
2. Touch the  button for approximately 3 seconds to turn on the child safety lock.



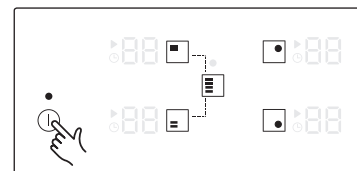
3. Touch the — button of the Timer setting buttons for approximately 3 seconds.



4. Touch the  button for approximately 3 seconds. The timer displays will show P0. and cooking zone displays will show current maximum power.



5. You can adjust the power limit using the Power level buttons.(3000 W, 4000 W, 7200 W)



6. Touch the  button to set the setting.

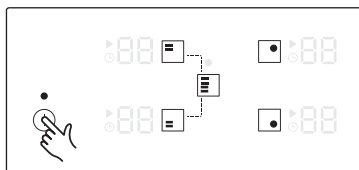
NOTE

- In low-power (3000 W) mode, the **Power Boost** function is not available with the right front burner (210 mm) and Flex zone Plus.
- In low-power (3000 W, 4000 W) mode, the power level will be adjusted automatically.

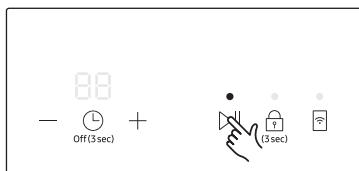


Operation

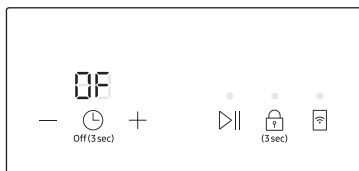
Sound on/off



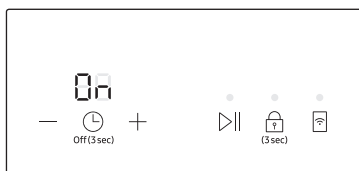
1. Touch the ⓘ button for approximately 1-2 seconds.



2. Touch the ▶|| button for 3 seconds within 10 seconds after the power has turned on.



3. Sound will turn off and OF will be displayed in the Timer display.



4. To change the sound setting, repeat steps 1 and 2. Sound will turn on and ON will be displayed in the Timer display.

NOTE

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

Smart Connect (NZ64N9777GK, NZ64N7777GK model only)

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

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

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

How to connect the hob

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

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Touch the ⓘ button for approximately 1-2 seconds to turn the hob on.
3. Follow the app's instructions, and then touch and hold the 🔒 button for 3 seconds.
4. While the connection is being made, the LED indicator above the 🔒 button blinks. Once the process is complete, the indicator glows without blinking. Now the hob is connected successfully.
5. If the Smart Connect LED indicator does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

NOTE

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

Wi-Fi On/Off

- Touch the the 🔒 button to turn on or turn off the Wi-Fi connection.



Hood control

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

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

To connect to a hood control model

1. Download and run the SmartThings app on your smartphone. Then, complete the Smart Connect procedure to connect to the hob.
2. Follow the Bluetooth instructions of the hood control model and activate the Bluetooth connection.
3. Touch and hold the  and  timer buttons simultaneously to make the Bluetooth connection. When the Bluetooth connection is successfully established,  appears on the Timer display.
4. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.

NOTE

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

Maintaining your appliance

Hob

WARNING

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

NOTE

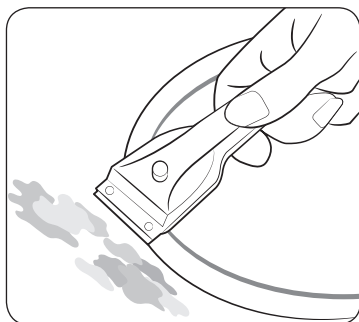
Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light soiling

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

Maintaining your appliance

Stubborn soiling

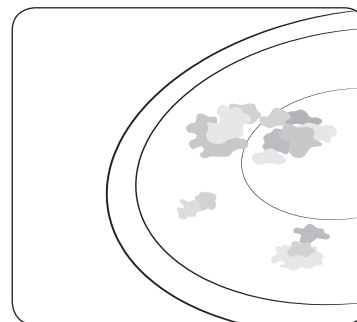


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

NOTE

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

Problem dirt



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

WARNING

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

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

NOTE

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

Hob frame (option)

WARNING

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

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

To avoid damaging your appliance

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

Troubleshooting and service

Troubleshooting

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

WARNING

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

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



Troubleshooting and service

Information code	Possible cause	Solution
C0	There is a problem with the burner temperature sensor.	Restart the appliance using the ① button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance and try again. If the problem still continues, contact a local service centre.
C1	The temperature is sensed higher than specified.	
C2	There is a problem with the PBA sensor.	
A2	The DC Motor fails to operate because of problems with the PCB or wiring, or electrical disturbance on the motor blade.	
d0	A button is being touched for more than 8 seconds.	Check if the button is wet or is being touched. If the problem continues, restart the appliance using the ① button. If the problem still continues, contact a local service centre.
F0	Communications between main and sub PCBs fail.	Restart the appliance using the ① button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local service centre.
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, touch the ① button.
- If liquid has overflowed on control panel, please wipe the liquid.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, touch the ① button for resetting.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

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



Service

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

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Technical data

Technical data

Appliance dimensions	Width	600 mm
	Depth	520 mm
	Height	56 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
	Height	72 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	13.2 kg
	Gross	16.1 kg

Cooking zones

Position	Diameter	Power
Right Front	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Right Rear	145 mm	1400 W / Boost 2000 W
Flex Plus Front	-	1800 W / Boost 2600 W
Flex Plus Rear	-	1800 W / Boost 2600 W
Flex Plus Centre	-	1800 W / Boost 3000 W
Complete Flex Plus	-	3300 W / Boost 3600 W

Technical data

Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ64N9777GK NZ64N9777BK NZ64N7777GK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or area	3
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	21.0 cm, 14.5 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	24.0 x 38.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking})	Ø 21.0 cm : 184.2 Wh/kg
	Ø 14.5 cm : 191.3 Wh/kg
	24.0 x 38.0 cm : 199.0 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob})	191.5 Wh/kg

NZ64N9777GK, NZ64N7777GK

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014 and Regulation (EC) NO 1275/2008.

WIFI	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min.)	10 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min.)	10 min.

NZ64N9777BK

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.

Appendix

Open Source Announcement (NZ64N9777GK, NZ64N7777GK model only)

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by sending an email to <mailto:oss.request@samsung.com>.

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01073A-00

Induktioliesi

Käyttöopas

NZ64N9777GK / NZ64N9777BK / NZ64N7777GK



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Oppaan käyttäminen	3
Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:	3
Mallin nimi ja sarjanumero	3
Turvallisuusohjeet	3
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7
Vanhan laitteen oikeanlainen hävittäminen	7
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	7
Lieden asentaminen	8
Asentajan turvallisuusohjeet	8
Tarvittavat työkalut	8
Sähköverkkoon kytkeminen	8
Asentaminen työtasolle	9
Osat	11
Ennen kuin aloitat	12
Keittoalueet	12
Käyttöpaneeli	13
Induktiolämmitys	14
Virtuaaliliekkiteknologia	14
Turvakatkaisu	15
Jälkilämmön ilmaisin	15
Lämpötilantunnistin	15
Valmistusastiat	16
Kosketuspainikkeiden käyttäminen	19
Käyntiäänet	19
Ensimmäinen puhdistuskerta	19
Toiminto	20
Virran kytkeminen laitteeseen	20
Valmistusajan ja tehon valitseminen	20
Tehonlisäystoiminto	21

Flex Plus -alue	21
Lämpimänäpito	22
Ajastin	23
Keskeytys/jatko	23
Pikapysäytys	24
Virran katkaiseminen laitteesta	24
Lapsilukko	24
Enimmäistehon raja	25
Äänet käyttöön / pois käytöstä	26
Smart Connect (vain mallit NZ64N9777GK ja NZ64N7777GK)	26
Liesituulettimen ohjaus	27
Laitteen ylläpito	27
Liesi	27
Kevyt lika	27
Vaikea lika	28
Ongelmalika	28
Lieden kehys (valinnainen)	29
Laitteen vaurioitumisen välttäminen	29
Vianmääritys ja huolto	29
Vianmääritys	29
Huolto	31
Tekniset tiedot	31
Tekniset tiedot	31
Keittoalueet	31
Tuotetiedot	32
Liite	33
Ilmoitus avoimesta lähdekoodista (vain mallit NZ64N9777GK ja NZ64N7777GK)	33

Oppaan käyttäminen

Lue tämä käyttöopas huolella ennen laitteen käyttämistä ja kiinnitä erityistä huomiota seuraavan osion turvallisuusohjeisiin. Säilytä opas myöhempää käyttöä varten.

Jos laite luovutetaan uudelle omistajalle, opas on toimitettava sen mukana.

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

VAROITUS

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

HUOMIO

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

HUOMIO

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

HUOM.

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

Mallin nimi ja sarjanumero

Mallin nimi ja sarjanumero on merkitty lieden alapintaan.

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

Mallin nimi

Sarjanumero

Turvallisuusohjeet

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

VAROITUS

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

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

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

Kiinteään johdotukseen on lisättävä mahdollisuus irrottaa laite sähköverkosta johdotusmääräysten mukaisesti.

Turvallisuusohjeet

Laite tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

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

Johtoja ei saa kiinnittää liimalla, sillä liimaus ei ole luotettava kiinnitystapa.

VAROITUS: Jos laitteen pinta lohkeilee, katkaise laitteesta virta sähköiskujen välttämiseksi.

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

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

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

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

Sammuta aina käytön jälkeen virta virtapainikkeesta äläkä luota kattilantunnistimeen.

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

HUOMIO: Kuumennusprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kuumennusprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettäviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

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

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

VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittopinnoilla.

VAROITUS: Käytä vain sellaisia liesisuojuksia, jotka ovat liedен valmistajan suunnittelemlia tai jotka laitteen valmistaja on käyttöohjeissa ilmoittanut soveltuviksi tai jotka toimitetaan laitteen mukana. Vääränlaisten suojusten käyttäminen voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana. Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti. Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

HUOMIO

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

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

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

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

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

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

Turvallisuusohjeet

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

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

Varmista aina, että keittolevy ja paistinpannun pohja ovat kuivia.

Keittoalueet kuumenevat ruoanlaiton aikana.

Pidä pienet lapset aina poissa laitteen lähettäviltä.

Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta vaaratilanteiden välttämiseksi.

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

Älä milloinkaan käytä liettä huoneen lämmittämiseen.

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

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

Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.

Pidä käyttöpaneeli aina puhtaana ja kuivana.

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

Laite saattaa aiheuttaa palovammoja, jos sitä käytetään huolimattomasti.

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

Älä käytä liettä vaatteiden kuivaamiseen.

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

Älä korjaa, pura tai muuntele laitetta itse.

Sammuta laite aina ennen sen puhdistamista.

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

Estä lemmikkieläinten pääsy laitteen päälle, koska ne voivat astua laitteen ohjainten päälle ja aiheuttaa jonkin tahattoman toiminnon.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

⚠ VAROITUS

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

Vanhan laitteen oikeanlainen hävittäminen

⚠ VAROITUS

Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei aiheuttaisi vaaratilanteita. Pyydä pätevää sähkötekniikkaa irrottamaan laite verkkovirrasta ja poistamaan laitteen johto. Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana. Saat paikallisilta viranomaisilta tietoja jätteiden keräyspäivistä ja kierrätyspisteistä.

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävä kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten. Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Saat lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACHista, osoitteesta samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Lieden asentaminen

⚠ VAROITUS

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

Asentajan turvallisuusohjeet

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

Tarvittavat työkalut



Lyijykynä



Ristipääruuvimeisseli



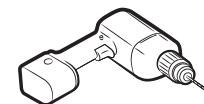
Viivain tai suorakulma



Suojalasit



Pistosaha



Pora

Sähköverkkoon kytkeminen

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

⚠ VAROITUS

Katkaise piiristä virta ennen johtojen kytkemistä piiriin.

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

⚠ VAROITUS

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

⚠ VAROITUS

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

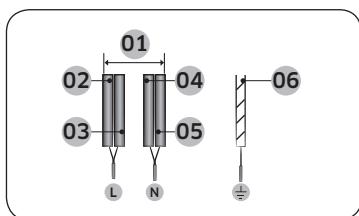
VAROITUS

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

Takuu ei kata vääränlaisesta asennuksesta aiheutuvia vahinkoja.

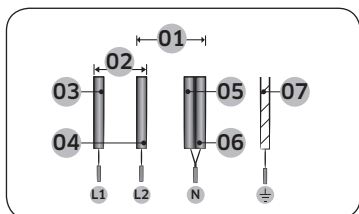
VAROITUS

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



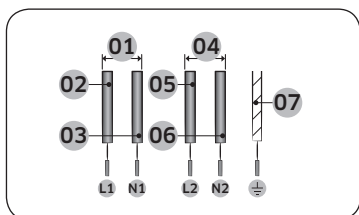
1N~ (32 A)

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



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

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



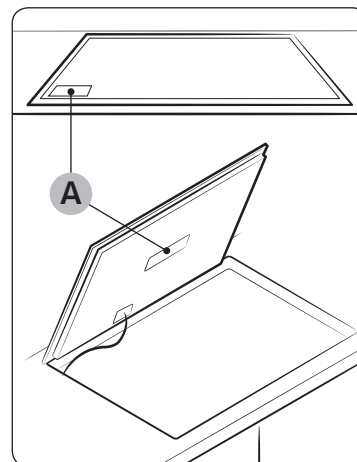
2 x 1N~ (16 A): Erotta johtimet ennen kytkentää.

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

VAROITUS

Sähköasennuksessa on noudatettava liitännöjen läheltä löytyvää kytkentäkaaviota.

Asentaminen työtasolle



A. Sarjanumero

HUOM.

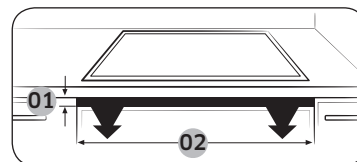
Merkitse laitteen arvokilvessä oleva sarjanumero muistiin ennen asennusta. Numeroa tarvitaan huoltopyyntöjen yhteydessä, eikä se ole näkyvillä asennuksen jälkeen, sillä arvokilpi jää laitteen päälle tai alle.

HUOM.

Kiinnitä erityistä huomiota vähimmäistila- ja etäisyysvaatimuksiin.

HUOM.

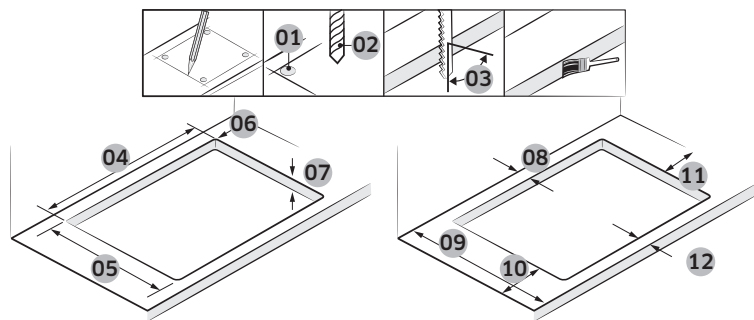
Lieden pohjassa on puhallin. Jos liedon alla on laatikko, siinä ei tulisi säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat vaurioittaa puhallinta tai haitata laitteen jäähdytystä, jos puhallin pääsee imemään ne sisäänsä.



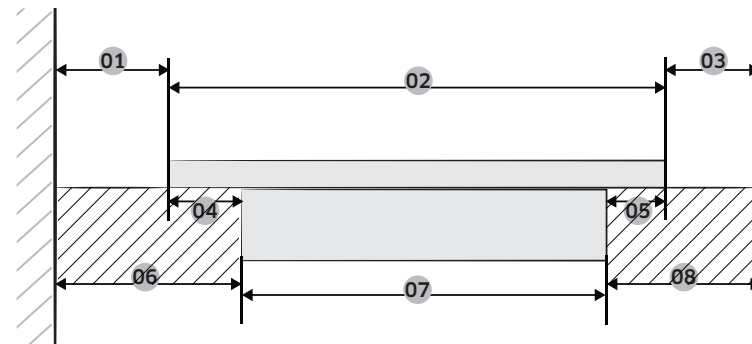
Nro	Selite	Koko
01	Ilmanvaihtoaukon korkeus	Väh. 2 mm
02	Ilmanvaihtoaukon leveys	560 mm



Lieden asentaminen

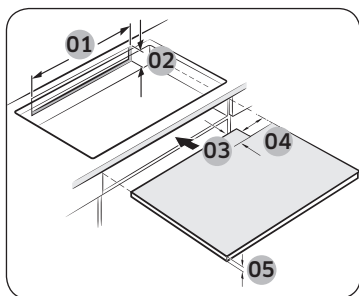


Nro	Selite	Koko
01	Tarkista kohta 4	
02	Poranterän halkaisija	Ø 6
03	Oikea katkaisukulma	90°
04	Leikkausleveys	560±1 mm
05	Leikkaussyvyys	490±1 mm
06	Kaaren koko	R3
07	Pöydän paksuus	Enint. 50 mm, Väh. 20 mm
08	Pöydän pään ja leikkauskohdan välinen etäisyys (takana)	Väh. 60 mm
09	Pöydän syvyys	Väh. 600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

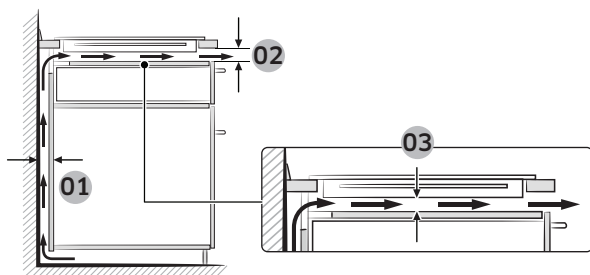


Nro	Selite	Koko
01	Seinän ja liedan välinen etäisyys	Väh. 40 mm
02	Lieden syvyys	520 mm
03	Induktiolieden ja pöydän pään välinen etäisyys	Väh. 40 mm
04	Lasin ja keittotason välinen etäisyys	25 mm
05	Lasin ja keittotason välinen etäisyys	15 mm
06	Seinän ja keittotason välinen etäisyys	Väh. 60 mm
07	Keittotason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

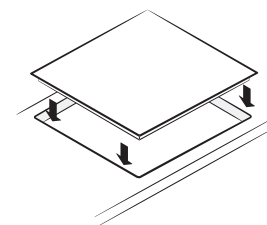
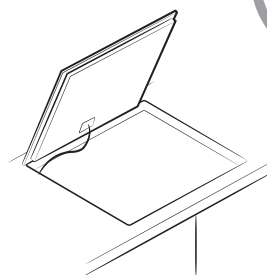
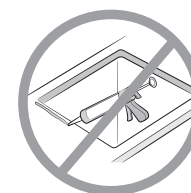
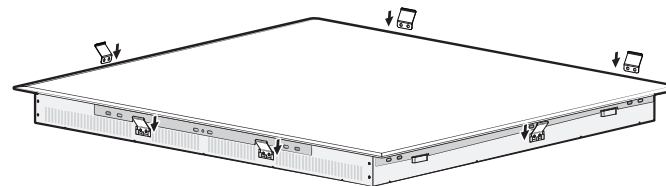




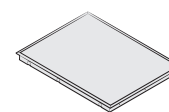
Nro	Selite	Koko
01	Takaosan ilmanvaihtoaukon leveys	Väh. 550 mm
02	Takaosan ilmanvaihtoaukon korkeus	Väh. 35 mm
03	Virtajohdon tilan syvyys	Enint. 65 mm
04	Virtajohdon tilan leveys	Enint. 100 mm
05	Suojalistan korkeus	Väh. 5 mm



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



Osat



Induktioliesi



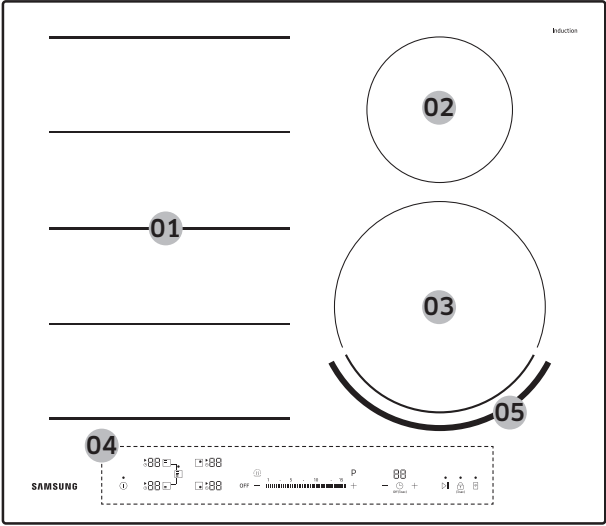
Jousikiinnike

Lieden asentaminen

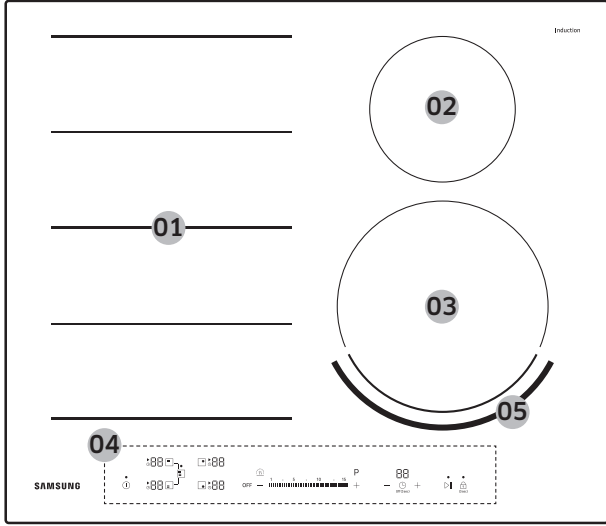
Ennen kuin aloitat

Keittoalueet

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



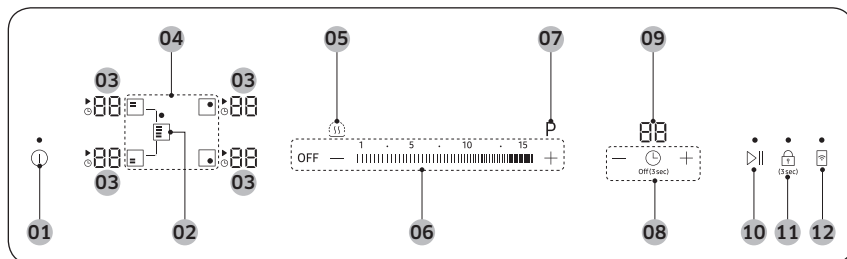
NZ64N9777BK



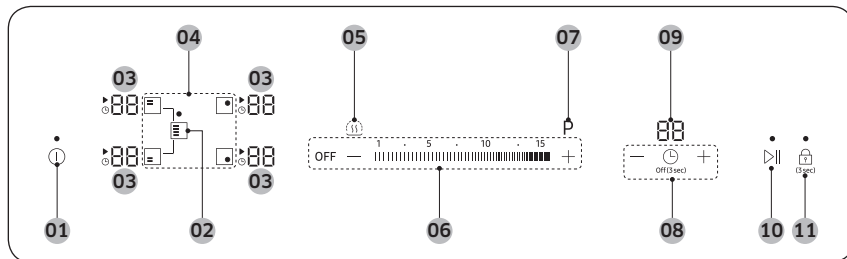
01	3300 W:n Induktio-Flex Plus -alue 3600 W:n tehonlisäyksellä
02	1400 W:n induktiokeittoalue 2000 W:n tehonlisäyksellä
03	2200 W:n induktiokeittoalue 3200 W:n tehonlisäyksellä
04	Käyttöpaneeli
05	Virtuaalil liekki

Käyttöpaneeli

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



NZ64N9777BK



01	Käynnistys- ja sammutuspainike	Tämän painikkeen käyttäminen joko kytkee virran laitteeseen tai katkaisee sen kokonaan.
02	Flex Plus -alueen painike	Tällä painikkeella voit ottaa Flex Plus -toiminnon käyttöön tai pois käytöstä.
03	Keittoalue näyttö	Näyttää tehon, aktivoidut toiminnot, jälkilämmön ja ilmoitukset.
04	Keittoalue painikkeet	Tämän painikkeen käyttäminen valitsee keittoalueen.
05	Lämpimänäpito painike	Käytä tätä painiketta pitämään valmistettu ruoka lämpimänä.

06	Tehopainikkeet	Näiden painikkeiden käyttäminen asettaa keittoalueen tehon.
07	Tehonlisäyspainike	Käytä tätä painiketta, jos haluat kuumentaa pannun nopeammin kuin suurimmalla teholla.
08	Ajastinpainikkeet	Näiden painikkeiden käyttäminen asettaa ajastimen ja käynnistää ja sammuttaa sen.
09	Ajastin näyttö	Näyttää ajastimessa jäljellä olevan ajan.
10	Keskeytys/jatkopainike	Käytä näitä painikkeita, jos haluat kytkeä kaikki keittoalueet päälle alhaisella teholla (2). (esimerkki : puhelun ajaksi)
11	Lukituspainike	Tämän painikkeen käyttäminen joko kytkee Child safety lapsilukitoiminnon käyttöön tai poistaa sen käytöstä.
12	Smart connect -painike	Tämän painikkeen käyttäminen joko kytkee Smart connect -toiminnon käyttöön tai poistaa sen käytöstä.

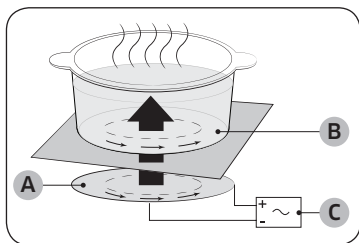
Keittoalueen näyttö ilmoitukset

Näyttö	Merkitys
1 - 15, P	Valittu tehon taso
H	Jälkilämpö (erittäin kuuma)
h	Jälkilämpö (kuuma)
L	Lapsilukko on käytössä
80	Painiketta painetaan yli 8 sekunnin ajan.
1	Liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön vuoksi. (Esimerkki: tyhjiä astioita käytetään liedellä.)
u	Keittoalueella on vääränlainen tai liian pieni astia tai astiaa ei ole asetettu lainkaan keittoalueelle

Ennen kuin aloitat

Ennen kuin aloitat

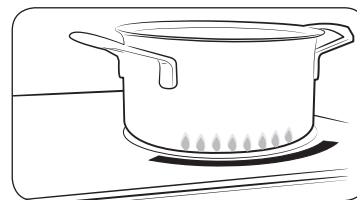
Induktiolämmitys



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

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

Virtuaaliliekkiteknologia



Kun induktioelementtiin kytketään virta, virtuaaliliekkiteknologia luo liedelle liekkivaikutelman.

- Vain oikeanpuoleisella alueella edessä käytetään virtuaaliliekkiteknologiaa.
- Virtuaaliliekki saattaa muuttua käytettävien astioiden ulkomuodosta, koosta ja paikasta riippuen. (Päaset parhaisiin tuloksiin käyttämällä astioita, jotka vastaavat elementin kokoa. Liian suuret astiat voivat peittää virtuaaliliekin. Liian pienet astiat voivat vääristää virtuaaliliekin muotoa.
- Astioiden pohjassa tai lieden päällä olevat epäpuhtaudet saattavat vääristää virtuaaliliekin muotoa tai tehdä siitä vaillinaisen. Puhdista astiat ja lieden pinta ennen käyttöä.

HUOM.

Jos et halua käyttää virtuaaliliekkiteknologiaa, kosketa -painiketta 3 sekunnin ajan 10 sekunnin kuluessa lieden käynnistämisestä.

Tämä toiminto voidaan tehdä vain heti lieden käynnistyttyä. Kun muita toimintoja on käytetty, tämä toiminto ei ole enää käytettävissä.

HUOM.

Käytä virtuaaliliekkialueella vain tarkoitukseen soveltuvia valmistusastioita.

Koko	200–220 mm
Valmistusastian pinta	Vaakasuntainen hiusviiva
Materiaali	STSS (ruostumaton teräs)

Kun yllä olevassa taulukossa mainitut ehdot täyttyvät, virtuaaliliekkiä voidaan käyttää normaalisti.

Turvakatkaisu

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

Mahdollinen jälkilämpö ilmaistaan kirjaimilla **H**, **H** ("hot" eli kuuma) vastaavan keittoalueen näytössä.

Keittoalueet sammuvat itsestään alla mainittujen aikojen kuluttua:

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

HUOM.

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

HUOM.

Keittoalueella on vääränlainen tai liian pieni astia tai astiaa ei ole asetettu lainkaan, jolloin näytössä näkyy **H**.

Keittoalue sammutetaan automaattisesti minuutin kuluttua.

HUOM.

Mikäli yksi tai useampi keittoalue sammuu ennen mainittua aikaa, katso kohta "Vianmääritys" sivulla 29.

Muita syitä, joiden vuoksi keittoalue sammuu itsestään

Kaikki keittoalueet sammuvat itsestään, jos nestettä kiehuu yli ja päättyy käyttöpaneelin päälle. Virta katkaistaan automaattisesti myös silloin, kun käyttöpaneelin päälle asetetaan kostea liina. Molemmissa tapauksissa laitteeseen on kytkettävä virta  -painikkeesta, kun neste tai liina on poistettu.

Jälkilämmön ilmaisin

Kun keittoalue tai liesi sammutetaan, digitaalinäytössä näkyy **H** tai **H** ("hot" eli kuuma) jälkilämmön merkinä. Keittoalueen sammuttamisen jälkeenkin jälkilämmön ilmaisin sammuu vasta, kun keittoalue on jäähtynyt.

Voit käyttää jälkilämpöä ruoan sulattamiseen tai lämpimänä pitämiseen.

VAROITUS

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

VAROITUS

Jos virransyöttö katkeaa, **H** tai **H**-merkki sammuu eikä tieto jälkilämmöstä ole enää käytettävissä.

Keittoalueelta voi silti edelleen saada palovammoja. Vahinkojen välttämiseksi liedien lähettyvillä tulee aina olla varovainen.

Lämpötilantunnistin

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

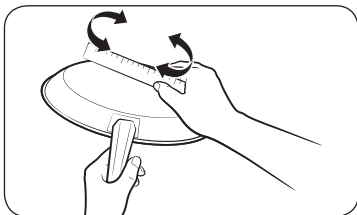
Kun olet lopettanut liedien käytön, jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, kunnes liesi jäähtyy.

Kun liedien elektroniset osat saavuttavat tietyn lämpötilan, puhallin sammutetaan automaattisesti.



Ennen kuin aloitat

Valmistusastiat



Käytä tasapohjaisia valmistusastioita, jotka ovat täysin kosketuksissa koko keittoalueeseen. Pohjan tasaisuuden voi tarkistaa kääntämällä viivoitinta valmistusastian pohjassa. Muista noudattaa valmistusastialle annettuja suosituksia.

- Käytä valmistusastiaa, joka on valmistettu induktioliedelle sopivasta materiaalista.
- Käytä korkealaatuisia valmistusastioita. Painava pohja mahdollistaa paremman lämmönjaon. Näin voit saada ruoanlaitossa hyvän lopputuloksen.
- Käytä valmistusastiaa, jonka koko vastaa valmistettavan ruoan määrää.
- Älä anna valmistusastian kiehua tyhjäksi. Tämä voi aiheuttaa pysyvän vaurion, esimerkiksi murtuman tai sulamisen, joka voi vaikuttaa keraamiseen lieteen. (Takuu ei kata tällaista vauriota).
- Älä käytä keittoastiaa, jos se on likainen tai paksun rasvakerroksen peittämä. Käytä vain helposti puhdistettavia keittoastioita.

HUOMIO

- Keittoalueet voivat tuntua jäähtyneiltä, kun ne on kytketty pois päältä. Lasipinta voi kuitenkin olla kuuma keittoalueelta siirtyneen jälkilämmön johdosta. Palovamman vaara on edelleen olemassa.
- Älä kosketa keittoastiaan paljain käsin. Käytä aina uunikintaita tai patalappuja suojaamaan käsiäsi palovammoilta.
- Älä liu'uta keittoastioita lieden päällä. Se voi pysyvästi vaurioittaa lieden pintaa.

Induktiokeittoalueille tarkoitetut valmistusastiat

Induktioliesi voidaan käynnistää vain silloin, kun keittoalueella käytetään magneettipohjaista valmistusastiaa. Seuraavassa on kuvattu keittoastioiden soveltuvuus.

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

HUOM.

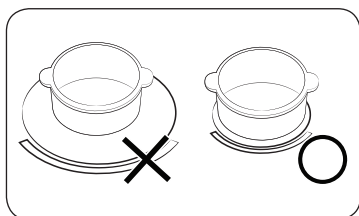
- Induktioliedelle soveltuvat astiat ovat valmistajan asianmukaisesti merkitsemiä.
- Joistakin astioista saattaa kuulua ääntä, kun niitä käytetään keittoalueilla.
- Ääni ei ole merkki liedessä olevasta viasta, eikä se vaikuta toimintaan.
- Jotkin ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat eivät sovellu induktioliedelle. Tarkista, tarttuuko magneetti valmistusastian pohjaan.



Induktiokeittoalueille tarkoitettujen valmistusastioiden koko

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

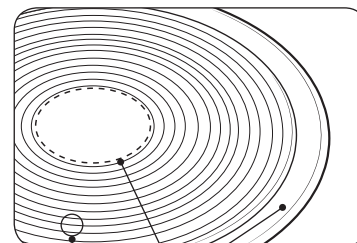
Keittoalue		Astian pohjan vähimmäishalkaisija
Flex-alue	Etu- tai takaosan Flex Plus	140 mm
	Koko Flex Plus	240 mm (soikion tai kalan muotoisen astian pitkä sivu)
Keittoalue takana oikealla		100 mm
Keittoalue edessä oikealla		140 mm



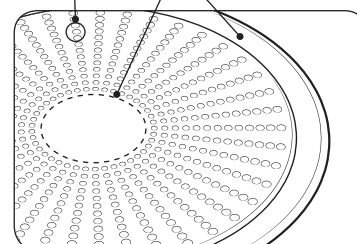
Parhaan tuloksen saat, kun käytät keittoastiaa, jonka magneettisen alueen halkaisija vastaa keittoaluetta. Jos keittoalue ei havaitse astiaa, kokeile käyttää pienempää keittoaluetta.

Muut induktioliedelle sopivat keittoastiat

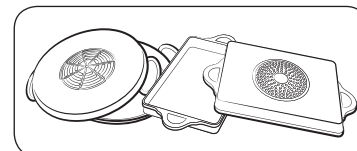
Joidenkin keittoastioiden pohjassa voi olla ohut magneettinen materiaali, jotta se toimii induktioliedellä. Näiden astioiden magneettisuus on heikko, eivätkä ne välttämättä toimi hyvin. (Heikko magneettisuus tarkoittaa, että magneetti ei tartu kunnolla kiinni tai että magneettinen alue on pieni.)



- Vaikka keittoastia olisi suunniteltu induktioliesille, lämpiäminen voi olla heikkoa tai liesi ei ehkä tunnista astiaa ollenkaan, jos magneettisen alueen koko ja voimakkuus ovat riittämättömät.



- Alue, johon magneetti ei tartu kiinni
- Alue, johon magneetti tarttuu kiinni

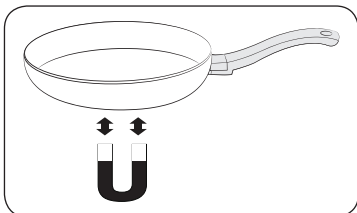


Kun käytät suurta keittoastiaa, jossa on pienempi magneettinen alue, vain magneettinen alue kuumenee. Tästä seuraa, että lämpö voi jakautua epätasaisesti.

Ennen kuin aloitat

Ennen kuin aloitat

Soveltuvuustesti



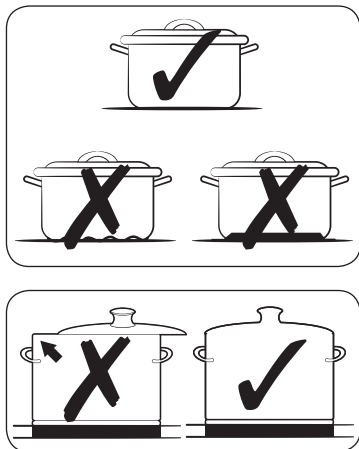
Astia soveltuu induktioliedellä käytettäväksi, jos magneetti tarttuu sen pohjaan ja jos astian valmistaja on merkinnyt sen induktioliedelle soveltuvaksi.

- Tunnistat soveltuvat astiat niiden pohjista. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Kun ostat uusia astioita, kiinnitä erityistä huomiota pohjan halkaisijaan. Valmistajat ilmoittavat usein vain yläreunan läpimitan.
- Älä käytä astioita, joiden pohja on vaurioitunut tai joissa on epätasaisia reunoja tai särmiä. Viallinen astia voi naarmuttaa keraamisen liedon pintaa pysyvästi, jos liu'utat astiaa liedon pinnalla.
- Kylminä astioiden pohjat ovat normaalisti hieman koveria. Ne eivät saisi milloinkaan olla kupera.
- Jos haluat käyttää jotakin erikoista astiaa, esimerkiksi painekeitintä, haudutuspannua tai wokkipannua, noudata astian valmistajan antamia ohjeita.

Oikea kohta

Oikein	Väärin
Tasainen pohja ja suorat reunat	Kupera tai kaareva pohja tai reuna
Keittoastia on vähintään keittoalueen suositellun vähimmäiskoon mukainen.	Keittoastia ei vastaa käytettävän keittoalueen vähimmäiskokoa.
Keittoastian koko pohja on kiinni liedon pinnassa.	Keittoastian pohja on liedon reunuksen päällä tai vain osittain kiinni liedon pinnassa.
Keittoastia on täysin tasapainossa.	Painava kahva saa astian kallistumaan.

Energiansäästövinikit



Seuraavia ohjeita noudattamalla säästät eniten energiaa.

- Aseta astia keittoalueelle aina ennen kuin kytket keittoalueen päälle.
- Pidä keittoalueet ja keittoastioiden pohjat puhtaina. Muussa tapauksessa energian kulutus kasvaa.
- Jos keittoastiassa on kansi, sulje se hyvin. Tämä vähentää energian kulutusta.
- Sammuta käytössä oleva keittoalue jo ennen valmistusajan päättymistä. Käytä jälkilämpöä pitämään ruoka lämpimänä.

Kosketuspainikkeiden käyttäminen

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

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

Käyntiäänet

Jos kuulet...

- **Rätinää:** ruoanlaittoastia on valmistettu erilaisista materiaaleista.
- **Vihellystä:** käytät useampaa kuin kahta keittoaluetta ja astia on valmistettu erilaisista materiaaleista.
- **Hurinaa:** käytät korkeita tehotasoja.
- **Napsutusta:** sähköjä kytketään.
- **Vihellystä tai hurinaa:** tuuletin toimii.

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

VAROITUS

Älä käytä erikokoisia tai eri materiaaleista valmistettuja astioita.

Erikokoisten tai erilaisista materiaaleista valmistettujen valmistusastioiden käyttäminen samanaikaisesti saattaa aiheuttaa ääniä ja värinää.

HUOM.

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

Ensimmäinen puhdistuskerta

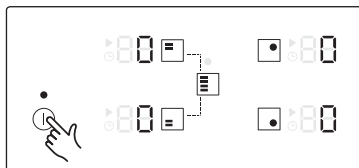
Pyyhi lasikeraaminen pinta kostealla liinalla ja lasikeraamisen keittopinnan puhdistusaineella.

VAROITUS

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vaurioitua.

Toiminto

Virran kytkeminen laitteeseen

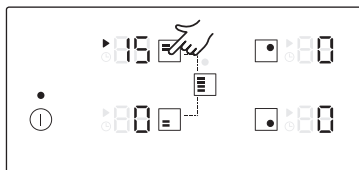


Laite käynnistetään ①-painikkeella.
Kosketa ①-painiketta noin 1-2 sekunnin ajan.
Digitaalisessa näytössä näkyy 00.

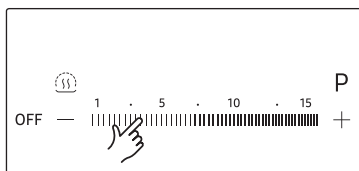
HUOM.

Kun laite on käynnistetty ①-painikkeella, lämpöasetus on valittava noin 20 sekunnin sisällä.
Muutoin laitteen virta katkeaa itsestään turvallisuussyistä.

Valmistusajan ja tehon valitseminen



1. Valitse keittoalue koskettamalla haluamasi keittoalueen painiketta.



2. Aseta tehotaso koskettamalla tehopainikkeita.

HUOM.

- Oletustaso on 15 keittoaluetta valittaessa.
- Jos kosketat useampaa kuin yhtä painiketta yli 8 sekuntia, d0 ilmestyy keittoaluenäyttöön.

Suosittelut ruokakohtaiset asetukset

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

Teho	Ruoanlaittotapa	Käyttöesimerkkejä
14-15	Lämmitys / kuullotus / paistaminen	Suurten nestemäärien lämmittäminen, nuudeleiden keittäminen, lihan ruskistaminen
8-11	Kuumassa paistaminen	Pihvi, sisäfilee, paistetut perunat, makkarat, ohukaiset/blinit
7-10	Paistaminen	Leikkeet/höystö, maksa, kala, pasteijat, paistetut munat
5-7	Keittäminen	Keittäminen enintään 1,5 l:n nestemäärässä; perunat, vihannekset
2-4	Höyrytys / haudutus / keittäminen	Pienten vihannesmäärien höyryttäminen ja hauduttaminen; riisin ja maitopohjaisten ruokien keittäminen
1-2	Sulattaminen	Voin, liivattien ja suklaan sulattaminen

HUOM.

Teho on säädettävä käytettävien astioiden ja raaka-aineiden mukaisesti.

Tehonlisäystoiminto

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

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

Tämän jälkeen keittoalue palaa automaattisesti tehotasolle 15.

HUOM.

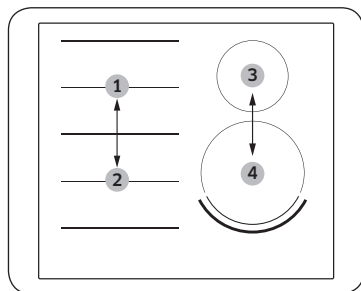
Joissakin tilanteissa **Tehonlisäys** -toiminto saattaa mennä pois päältä automaattisesti liedon sisäisten elektronisten osien suojaamiseksi.

Esimerkiksi etu- ja takaosan Flex-alueita ei voida käyttää täydellä teholla samanaikaisesti.

Tehonhallinta

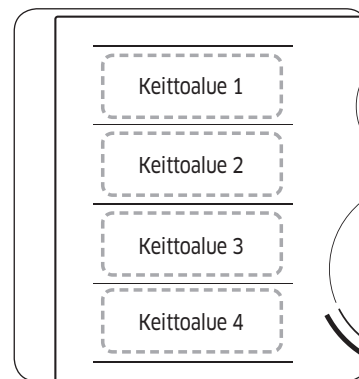
Keittoalueilla on tietty enimmäisteho.

Jos tämä teho ylitetään **Tehonlisäys** -toimintoa käyttämällä, tehonhallinta laskee keittoalueen tehoa automaattisesti.



- 1 ja 2 ovat toistensa pareja
 - 3 ja 4 ovat toistensa pareja
- Tämän keittoalueen ilmaisin vaihtelee muutaman sekunnin ajan asetetun tehon ja enimmäistehon välillä. Tämän jälkeen ilmaisin muuttuu asetetusta tehosta enimmäistehoon.

Flex Plus -alue



Flex-alue on suuri keittoalue liedon vasemmalla puolella (ks. vasemmalla oleva kuva). Se on suunniteltu useiden erikokoisten ja -muotoisten kattiloiden ja pannujen käyttämiseen samanaikaisesti. Flex-alueella on neljä osaa, joilla on erilliset induktorit. Niiden avulla ruokaa voidaan valmistaa riippumatta siitä, missä kohdassa keittoaluetta valmistusastia on.

Flex Plus -alueen avulla keittoaluetta voidaan suurentaa käyttämällä keittoalueiden yhdistelmiä. Tarkista alla olevasta taulukosta, millä painikkeilla eri yhdistelmät otetaan käyttöön.

Keittoalue	Alue 1	Alue 2	Alue 3	Alue 4
1	[Icon: 1 zone]	[Icon: 1 zone]	[Icon: 1 zone]	[Icon: 1 zone]
2	[Icon: 1 zone]	[Icon: 1 zone]	[Icon: 2 zones]	[Icon: 2 zones]
3	[Icon: 1 zone]	[Icon: 1 zone]	[Icon: 2 zones]	[Icon: 2 zones]
4	[Icon: 1 zone]	[Icon: 1 zone]	[Icon: 2 zones]	[Icon: 2 zones]

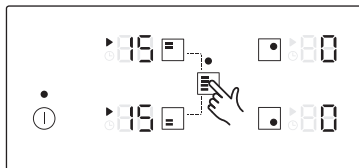
HUOM.

- Jos käytät vain yhtä keittoaluetta, valmistusastian pohjan halkaisijan on oltava alle 14 cm.
- Liedeltä saattaa kulua 5-10 sekuntia valmistusastian paikan tunnistamiseen.
- Valmistusastian tunnistamisen aikana liedestä voi kuulua ääntä.
- Älä poista valmistusastiat valmistuksen aikana. Liesi pysähtyy turvallisuussyistä automaattisesti, jos valmistusastia poistetaan yli 5 sekunniksi.

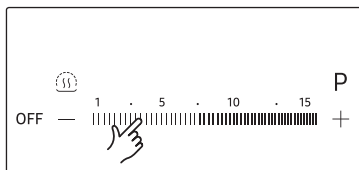


Toiminto

Flex Plus -alueen käyttö



1. Kosketa -painiketta.

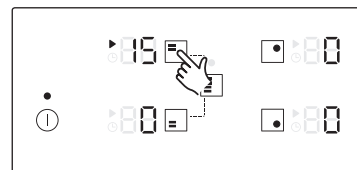


2. Aseta tehotaso koskettamalla tehopainikkeita.

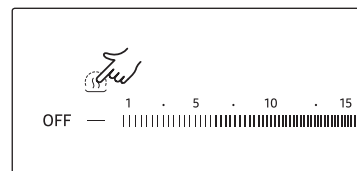
HUOM.

- Jos kosketat -painiketta käytön aikana, Flex Plus -alue -toiminto otetaan pois käytöstä.
- Jos kosketat -painiketta, kun keittoalueet ovat käytössä eri tehoilla, se säädetään automaattisesti korkeammalle tasolle.
- Kun siirrät valmistusastioita tai laitat niitä uudelle Flex Plus -alueelle, peru ensin parhaillaan käynnissä oleva toiminto ja ota uusi keittoalue käyttöön koskettamalla sen painiketta.

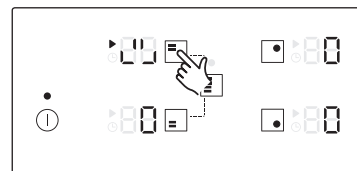
Lämpimänäpito



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



2. Kosketa -painiketta.



3. Keittoalueen näyttö muuttuu.
4. Kosketa uudelleen, niin keittoalue kytkeytyy pois päältä.



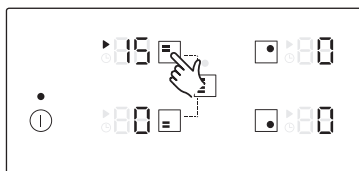
Ajastin

Ajastimen käyttö turvakatkaisimena

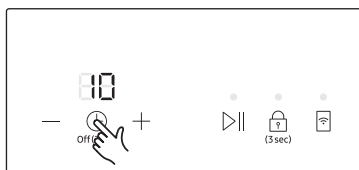
Jos keittoalueelle asetetaan määräaika, se sammuu automaattisesti tämän ajan kuluttua. Tätä toimintoa voidaan käyttää samanaikaisesti usealle keittoalueelle.

Ajastimen asettaminen

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



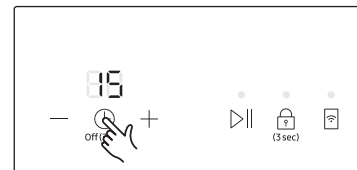
1. Kun se on käynnistetty, vastaavan keittoalueen painikkeen koskettaminen aktivoi kyseisen keittoalueen.



2. Kosketa -painiketta. Numero 10 näytetään ajastinnäytön yläpuolella. (Ajastimen oletusasetus on 10.)



3. Aseta **Ajastus** -painikkeella (+ tai -) haluamasi automaattinen katkaisuaika, esimerkiksi 15 minuuttia, jonka jälkeen keittoalue sammuttaa itsensä automaattisesti. Turvakatkaisu on nyt aktivoitu. (Ajastin voidaan asettaa välille 1-99.)



4. Jos haluat peruuttaa ajastimen asetukset, valitse vastaava keittoalue ja kosketa -painiketta 2 sekunnin ajan. Keittoalueen ajastimen asetukset perutaan merkkiäänellä. Jos pidät -painiketta painettuna 2 sekuntia valitsematta aluetta, viimeksi asetetun alueen ajastimen asetukset perutaan.

HUOM.

- Voit näyttää minkä tahansa keittoalueen jäljellä olevan ajan koskettamalla haluamaasi aluetta.
- Asetukset nollataan käyttämällä **Ajastus** -painikkeita (+ tai -). Asetetun ajan kuluttua keittoalue sammutetaan automaattisesti, laite antaa vahvistukseksi äänimerkin ja ajastinnäyttö ilmoittaa, että haluamasi toiminto on tehty.
- Voit muuttaa asetuksia nopeammin pitämällä **Ajastus** -painikkeita (+ tai -) painettuna, kunnes haluamasi arvo saavutetaan.

Keskeytys/jatko

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

Kun **Keskeytys/jatko** -toiminto otetaan käyttöön, kaikki muut kosketuspainikkeet paitsi , , **OFF** ja otetaan pois käytöstä.

Voit jatkaa valmistusta koskettamalla -painiketta uudelleen.

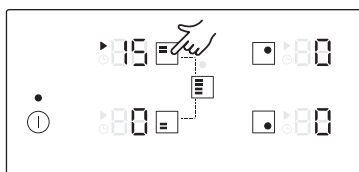
	Käyttöpaneeli	Näyttö
Käyttöön	Kosketa -painiketta.	
Pois käytöstä	Kosketa -painiketta.	Palaa edelliselle tehotasolle



Toiminto

Pikapysäytys

Tällä asetuksella voit lopettaa ruoanvalmistuksen helposti ja nopeasti.

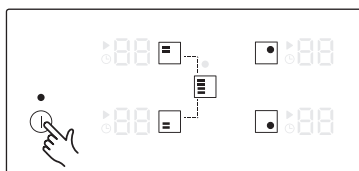


Sammuta keittoalue koskettamalla sen painiketta 2 sekuntia.

HUOM.

☐-painike ei tue pikasammutustoimintoa.

Virran katkaiseminen laitteesta



Laitteen virta katkaistaan kokonaan ①-painikkeella. Kosketa ①-painiketta noin 1-2 sekunnin ajan.

HUOM.

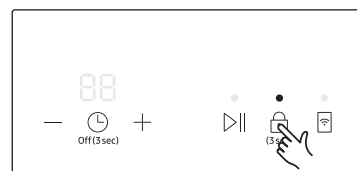
Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittopinta on sammutettu, kyseisen alueen digitaalinäytössä näytetään jälkilämmön merkinä, H tai H (kaksi vaihetta kuumalle).

Kun lämpötila laskee, H ja H poistuvat näytöstä.

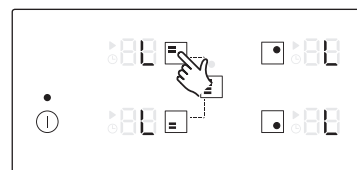
Lapsilukko

Lapsilukon avulla voit estää keittoalueen tahattoman käynnistämisen ja keittopinnan aktivoimisen. Käyttöpaneeli voidaan lukita ①-painiketta (vain sammutus) lukuun ottamatta. Näin estetään asetusten tahaton muuttaminen esimerkiksi käyttöpaneelia pyyhittäessä.

Lapsilukon ottaminen käyttöön ja pois käytöstä



1. Kosketa ☐-painiketta noin 3 sekunnin ajan. Laite vahvistaa asetuksen äänimerkillä.



2. Kosketa mitä tahansa painiketta. H näkyy näytöissä merkinä siitä, että lapsilukko on käytössä.
3. Kun haluat ottaa lapsilukon pois päältä, kosketa ☐-painiketta uudelleen 3 sekunnin ajan. Laite vahvistaa asetuksen äänimerkillä.

HUOM.

- Lapsilukko otetaan käyttöön, olipa laite käynnissä tai ei.
- Voit asettaa lapsilukon ruoanlaiton aikana. Jos lapsilukon käytön aikana haluat sammuttaa keittoalueen, kosketa ①-painiketta tai ota ensin lapsilukko pois päältä ja kosketa sitten vastaavaa keittoalueen painiketta.

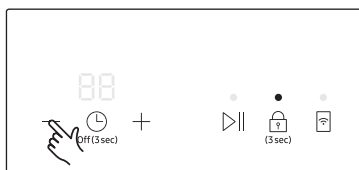


Enimmäistehon raja

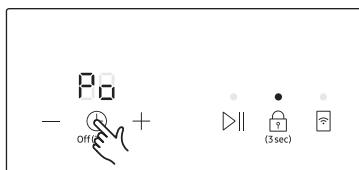
Tällä toiminnolla voit asettaa laitteen enimmäistehon.



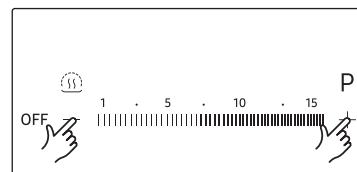
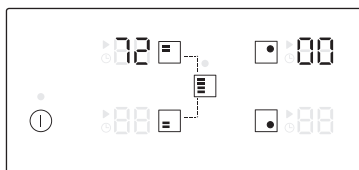
1. Pidä virta poissa päältä.
2. Kosketa -painiketta noin 3 sekunnin ajan, jotta lapsilukko kytkeytyy päälle.



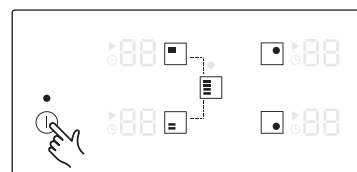
3. Kosketa ajastuspainikkeiden -painiketta noin 3 sekunnin ajan.



4. Kosketa -painiketta noin 3 sekunnin ajan. Ajastinnäytössä näkyy **P8**, ja keittoalueiden näytöissä näkyy nykyinen enimmäisteho.



5. Voit säätää tehon rajan tehopainikkeilla. (3000 W, 4000 W, 7200 W)



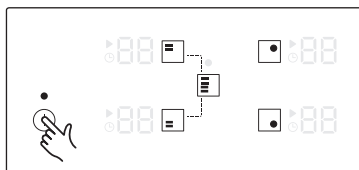
6. Valitse asetus koskettamalla -painiketta.

HUOM.

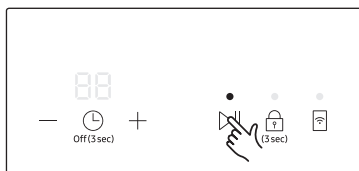
- Matalan tehon (3000 W) tilassa **Tehonlisäys** -toiminto ei ole käytettävissä edessä oikealla olevalla keittoalueella (210 mm) ja Flex Plus -alueella.
- Tehotaso asetetaan automaattisesti alhaisen tehon (3000 W, 4000 W) tilassa.

Toiminto

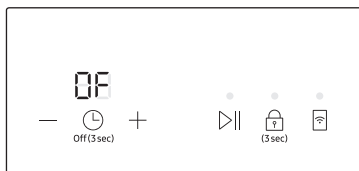
Äänet käyttöön / pois käytöstä



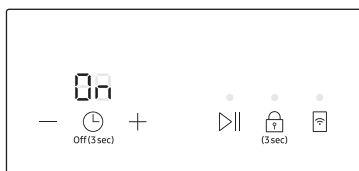
1. Kosketa ⏻-painiketta noin 1–2 sekunnin ajan.



2. Kosketa ⏮-painiketta 3 sekunnin ajan 10 sekunnin sisällä virran kytkemisestä.



3. Äänet otetaan pois käytöstä ja ajastimen näytössä näkyy OF.



4. Jos haluat vaihtaa ääniasetuksen, toista vaiheet 1 ja 2. Äänet otetaan pois käytöstä, ja ajastimen näytössä näkyy ON.

HUOM.

Ääniasetuksia ei voi enää muuttaa, kun on kulunut yli 10 sekuntia virran kytkemisestä päälle.

Smart Connect (vain mallit NZ64N9777GK ja NZ64N7777GK)

Liedessä on kiinteä Wi-Fi-moduuli, jonka avulla voit synkronoida liedin SmartThings-sovelluksen kanssa. Älypuhelinsovelluksella voit:

- seurata liedin toimintatilaa ja tehoasetuksia
- katsoa ja muuttaa ajastinasetuksia.

SmartThings-sovelluksesta käytettävissä olevat toiminnot eivät välttämättä toimi sujuvasti, jos langaton yhteys on huono tai tuote on asennettu paikkaan, jossa Wi-Fi-signaali on heikko.

Yhteyden muodostaminen lieteen

Ennen kuin voit käyttää Samsung-lieden etäkäyttötoimintoja, liedestä pitää muodostaa pariliitos SmartThings-sovellukseen.

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus älylaitteessasi.
2. Kosketa ⏻-painiketta noin 1–2 sekunnin ajan, jotta liesi kytkeytyy päälle.
3. Noudata sovelluksen ohjeita ja kosketa sitten [Wi-Fi]-painiketta 3 sekunnin ajan.
4. [Wi-Fi]-painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo vilkkuu, kun yhteys on muodostumassa. Yhteyden muodostuttua merkkivalo jää palamaan. Yhteys lieteen on nyt valmis.
5. Jos Smart Connect-toiminon merkkivalo ei syty, muodosta yhteys uudelleen sovelluksen ohjeiden mukaisesti.

HUOM.

- Varmista, että asetat Smart Connect-toiminon vain silloin, kun liedettä ei samalla käytetä muuhun toimintoon.
- Saat tarkemmat ohjeet verkossa olevasta käyttöohjeesta osoitteesta www.samsung.com

Wi-Fi-yhteyden käynnistys ja sammutus

- Voit käynnistää ja sammuttaa Wi-Fi-yhteyden koskettamalla [Wi-Fi]-painiketta.

Liesituulettimen ohjaus

Tässä tuotteessa on Bluetooth-laite, jonka avulla liesi voi muodostaa yhteyden ohjattaviin Samsungin liesituulettimiin. Bluetooth-yhteyden avulla voit käyttää liesituulettimen ohjaustoimintoa SmartThings-sovelluksessa.

Lisätietoja ohjattavista Samsungin liesituulettimista on osoitteessa www.samsung.com.

Yhteyden muodostaminen ohjattavaan liesituulettiin

1. Lataa ja käynnistä SmartThings-sovellus älypuhelimessasi. Suorita sitten Smart Connect -toiminto, jolla muodostat yhteyden lieteen.
2. Noudata ohjattavan liesituulettimen Bluetooth-ohjeita ja aktivoi Bluetooth-yhteys.
3. Pidä  ja  -ajastinpainikkeita painettuina samanaikaisesti, kunnes Bluetooth-yhteys on muodostettu.  näytetään ajastinnäytössä, kun Bluetooth-yhteys on muodostettu.
4. Ohjaa liesituuletinta ohjattavan liesituulettimen käyttöoppaan ja sovelluksen käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

HUOM.

- Jos Smart Connect -yhteyden muodostaminen ei onnistu, et voi käyttää SmartThings-sovellusta liesituulettimen valvontaan ja ohjaamiseen.
- Ilman Smart Connect -yhteyttä lieteen voit käyttää Bluetooth-yhteyttä muodostamaan pariiliitos lieden ja liesituulettimen välille ja sitten synkronoida ne. Saat tämän tehtyä edellä olevien vaiheiden 2 ja 3 avulla.

Laitteen ylläpito

Liesi

VAROITUS

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

HUOM.

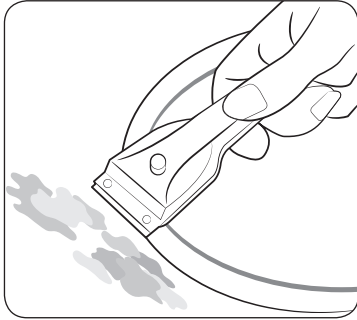
Puhdista lasikeraaminen pinta jokaisen käyttökerran jälkeen siinä vaiheessa, kun se tuntuu vielä käteen lämpimältä. Näin voit estää roiskeiden palamisen kiinni pintaan. Poista kattilakivi, vesijäljet, rasvariskeet ja metallivärjäytyminen tavallisella lasikeramiikan tai ruostumattoman teräksen puhdistamiseen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

Kevyt lika

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

Laitteen ylläpito

Vaikea lika



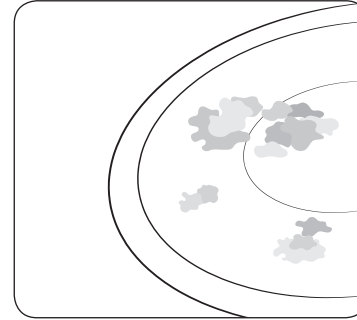
1. Käytä lasikaavinta ylikiehuneen ruoan ja muun vaikean lian poistamiseen.
2. Aseta lasikaavin oikeanlaisessa kulmassa lasikeraamista pintaa vasten.
3. Poista liika kaapimella.



HUOM.

Lasikaapimia ja lasikeramiikan puhdistusaineita saa erikoismyymälöistä.

Ongelmalika



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

VAROITUS

Saatat saada palovammoja, jos käytät lasikaavinta kuumalla keittoalueella.

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

HUOM.

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

Lieden kehys (valinnainen)

VAROITUS

Älä käytä etikkaa, sitruunamehua tai kattilakiven poistoainetta liedien kehykseen, sillä pintaan voi ilmestyä himmentymiä.

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

Laitteen vaurioitumisen välttäminen

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

Vianmääritys ja huolto

Vianmääritys

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

VAROITUS

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

Ongelma	Mahdollisia syitä	Ratkaisu
Mitä teen, jos keittoalueet eivät toimi?	• Sulakekaapissa oleva sulake ei ole kunnossa.	• Jos sulakkeet palavat useita kertoja, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.
Mitä teen, jos keittoalueisiin ei tule virtaa?	• ①-painiketta on painettu vahingossa. • Kosteaa liina tai neste peittää käyttöpaneelin osittain.	• Laitteeseen on kytketty virta. • Puhdista käyttöpaneeli.
Mitä teen, jos näyttö jälkilämmönilmiasinta H tai h lukuun ottamatta katoaa yhtäkkiä näkyvistä?	• ①-painiketta on painettu vahingossa. • Kosteaa liina tai neste peittää käyttöpaneelin osittain.	• Laitteeseen on kytketty virta. • Puhdista käyttöpaneeli.
Mitä teen, jos näytössä ei näy jälkilämmönilmiasinta keittoalueiden sammuttamisen jälkeen?	• Keittoaluetta on käytetty vain lyhyen aikaa eikä se siksi kuumentunut riittävästi.	• Jos keittoalue on kuumaa, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Vianmääritys ja huolto

Näyttökoodit	Mahdollisia syitä	Ratkaisu
C0	Keittoalueen lämpötila-anturissa on jokin vika.	Käynnistä laite uudelleen ①-painikkeella. Jos ongelma jatkuu, sammuta laitteen virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä sitten laite uudelleen ja yritä uudelleen. Jos ongelma
C1	Lämpötila tuntuu asetettua korkeammalta.	jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
C2	PBA-anturissa on jokin vika.	
A2	Moottori ei toimi piirilevyistä tai johdoista johtuvan vian vuoksi tai moottorin lapoihin kohdistuu sähköisiä häiriöitä.	
d0	Painikkeeseen kosketaan yli 8 sekunnin ajan.	Tarkista, onko painike märkä tai koskettaako jokin sitä. Jos ongelma jatkuu, käynnistä laite uudelleen ①-painikkeella. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
F0	Piirilevyn ja alipiirilevyn välisessä tiedonsiirrossa on häiriö.	Käynnistä laite uudelleen ①-painikkeella. Jos ongelma jatkuu, sammuta laitteen virta yli 30 sekunniksi. Käynnistä sitten laite uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
F2	Kosketus-IC:n tiedonsiirrossa on häiriö.	

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

Tämä voi johtua seuraavista seikoista:

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

Mitä teen, jos näytössä näkyy ?

Tarkista seuraavat:

- Kosteaa liina tai neste peittää käyttöpaneelin osittain. Tee nollaus koskettamalla ①-painiketta.
- Jos käyttöpaneelille on läikkynyt nestettä, pyyhi se pois.

Mitä teen, jos näytössä näkyy ?

Tarkista seuraavat:

- Liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön vuoksi.
- Kun liesi on jäähtynyt, nollaa asetukset koskettamalla ①-painiketta.

Mitä teen, jos näytössä näkyy ?

Tarkista seuraavat:

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

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

Tarkista seuraavat:

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

Huolto

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

Onko kyseessä tekninen vika?

Jos on, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

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

Merkitse muistiin seuraavat seikat:

- Miten ongelma ilmenee?
- Missä tilanteessa ongelma ilmenee?

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

- Mallin kuvaus
- Sarjanumero (15 numeroa)

Tiedot kannattaa kirjoittaa tähän, jotta ne löytyvät helposti.

- Malli:
- Sarjanumero:

Milloin huolto on maksullista jopa takuuajana?

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

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Laitteen mitat	Leveys	600 mm
	Syvyys	520 mm
	Korkeus	56 mm
Työtason leikkauksen mitat	Leveys	560 mm
	Syvyys	490 mm
	Korkeus	72 mm
	Kulman säde	3 mm
Liitäntäjännite		220-240 V - 50 / 60 Hz
Suurin tehokuormitus		7,2 kW
Paino	Netto	13,2 kg
	Brutto	16,1 kg

Keittoalueet

Paikka	Halkaisija	Teho
Etuoikea	210 mm	2200 W / tehonlisäys 3200 W
Takaoikea	145 mm	1400 W / tehonlisäys 2000 W
Etuosan Flex Plus	-	1800 W / tehonlisäys 2600 W
Takaosan Flex Plus	-	1800 W / tehonlisäys 2600 W
Keskellä oleva Flex Plus	-	1800 W / tehonlisäys 3000 W
Koko Flex Plus	-	3300 W / tehonlisäys 3600 W

Tekniset tiedot

Tuotetiedot

Toimittajan nimi	Samsung Electronics co. Ltd.
Mallitunniste	NZ64N9777GK NZ64N9777BK NZ64N7777GK
Keittotason tyyppi	Upotettava
Lämmitystekniikka	Induktiokeittoalueet ja liesialue
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	3
Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta-alan pituus ja leveys (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus (EC electric cooking)	Ø 21,0 cm: 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 191,3 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm: 199,0 Wh/kg
Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus (EC electric hob)	191,5 Wh/kg

NZ64N9777GK, NZ64N7777GK

Tiedot on määritelty standardin EN 60350-2 ja komission asetusten (EU) nro 66/2014 ja (EY) nro 1275/2008 mukaisesti.

WI-FI	Virrankulutus valmiustilassa (W)	1,9 W
	Tehonhallinnan ajanjakso (min)	10 min
Off-tila	Virrankulutus	0,5 W
	Tehonhallinnan ajanjakso (min)	10 min

NZ64N9777BK

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

Energiansäästövinikit

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

Liite

Ilmoitus avoimesta lähdekoodista (vain mallit NZ64N9777GK ja NZ64N7777GK)

Laitteen ohjelmistossa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoa. Voit pyytää lähdekoodin kokonaisuudessaan kolmen vuoden sisällä laitteen viimeisestä toimituserästä lähettämällä sähköpostia osoitteeseen <mailto:oss.request@samsung.com>.

Lähdekoodin voi pyytää myös tallennettuna jollekin fyysiselle tallennusvälineelle, esimerkiksi CD-levylle. Tallenteesta veloitetaan pieni maksu.

URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 vie avoimen lähdekoodin lataussivulle. Sivulla on myös koodin käyttöoikeuteen liittyviä tietoja, jotka koskevat tätä tuotetta. Nämä tiedot ovat kaikkien vapaasti saatavilla.



Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01073A-00

Induksjonskomfyrtopp

Brukerhåndbok

NZ64N9777GK / NZ64N9777BK / NZ64N7777GK



SAMSUNG

Innhold

Bruke denne håndboken	3
Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:	3
Modellnavn og serienummer	3
Sikkerhetsinstruksjoner	3
Avhending av emballasje	7
Riktig avhending av ditt gamle apparat	7
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	7
Installere komfyrtoppen	8
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren	8
Verktøy du trenger	8
Koble til strømmettet	8
Installere i benkeplaten	9
Komponenter	11
Før du begynner	12
Kokesoner	12
Kontrollpanel	13
Induksjonsoppvarming	14
Virtuell flamme-teknologi	14
Sikkerhetsutkobling	15
Restvarmeindikator	15
Temperatursensor	15
Kokekar	16
Bruke berøringsknappene	19
Driftsstøy	19
Rengjøring ved oppstart	19
Bruk	20
Slå på apparatet	20
Velg kokesone og effektnivå	20
Effektøkning	21

Fleksisone Pluss	21
Hold varm	22
Tidtaker	23
Pause/gjenoppta	23
Hurtigstopp	24
Slå av apparatet	24
Barnesikring	24
Maksimal effektgrense	25
Lyd på/av	26
Smart Connect (bare modellene NZ64N9777GK og NZ64N7777GK)	26
Avtrekksviftekontroll	27
Apparatvedlikehold	27
komfyrtopp	27
Lett tilsmussing	27
Inngrodd smuss	28
Problematiske smuss	28
Komfyrtoppramme (alternativ)	29
Unngå skader på apparatet	29
Feilsøking og service	29
Feilsøking	29
Service	31
Tekniske data	31
Tekniske data	31
Kokesoner	31
Produktinformasjon	32
Vedlegg	33
Kunngjøring om åpen kilde (bare modellene NZ64N9777GK og NZ64N7777GK)	33

Bruke denne håndboken

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

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

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

ADVARSEL

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfall**.

FORSIKTIG

Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.

FORSIKTIG

For å redusere risikoen for brann, eksplosjon, elektrisk støt eller personskader når du bruker komfyrtoppen, følger du disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene.

MERK

Praktiske tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukere med å betjene produktet.

Modellnavn og serienummer

Både modellnavnet og serienummeret er merket under komfyrbasen.

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

Modellnavn _____

Serienummer _____

Sikkerhetsinstruksjoner

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

ADVARSEL

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Innretningen for frakobling må være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.

Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebemidler, ettersom dette ikke regnes som en pålitelig festemethode.

ADVARSEL: Hvis platen er sprukket, skru av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.

Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i komfyrtoppen.

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

Det skal ikke brukes en damprenser.

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

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

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

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

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

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

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

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

ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på tilberedningsoverflatene.

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

Overflatene kan bli varme under bruk.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

FORSIKTIG

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

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

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

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

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

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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

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

Pass alltid på at kokeplaten og kjelebunnen holdes tørre.

Kokesonene blir varme når du lager mat.

Hold alltid små barn unna apparatet.

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

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

Bruk aldri komfyrtoppen til å varme opp rommet.

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

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

Slå av kokesonene etter bruk.

Hold alltid kontrollpanelene rene og tørre.

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

Uforsiktig bruk kan medføre fare for brannskader.

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

Ikke bruk komfyrtoppen til å tørke klær.

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

Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv.

Slå alltid apparatet av før du gjør rent.

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

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

Avhending av emballasje

⚠ ADVARSEL

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

Riktig avhending av ditt gamle apparat

⚠ ADVARSEL

Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke blir et faremoment. For å gjøre dette må du få en kvalifisert fagperson til å koble apparatet fra strømmettet, og fjerne nettledningen.

Apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

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



(Gjelder i land med avfallssortering)

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

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

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

Ønsker du informasjon om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser, f.eks. REACH, kan du gå til: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installere komfyrtoppen

ADVARSEL

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

Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

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

Verktøy du trenger



Blyant



Philips-skrutrekker



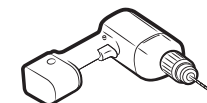
Linjal eller vater



Beskyttelsesbriller



Sabelsag



Bor

Koble til strømmettet

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

ADVARSEL

Slå av strømmen før du kobler kablene til kretsen.

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

ADVARSEL

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

ADVARSEL

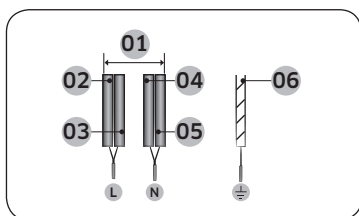
Så snart komfyrtoppen er koblet til strømmettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk ved å slå dem kort på etter tur på maksimumsinnstilling med egnede kokekar.

⚠ ADVARSEL

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

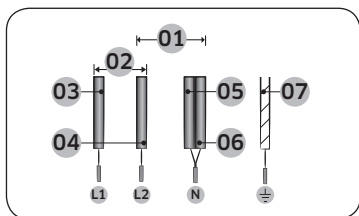
⚠ ADVARSEL

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



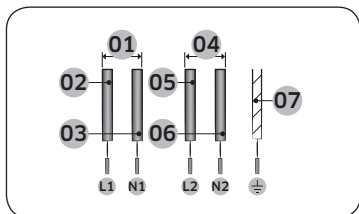
1N~ (32A)

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



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

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



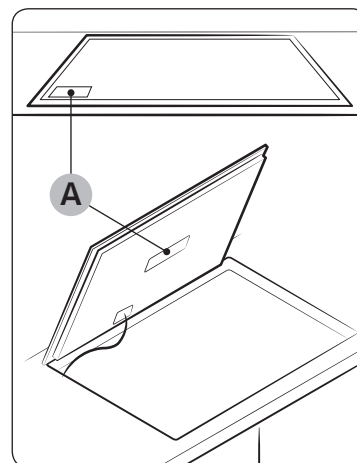
2 x 1N~ (16A): Separer ledningene før tilkobling.

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

⚠ ADVARSEL

For riktig forsyningstilkobling, følg kablingsdiagrammet ved terminalene.

Installere i benkeplaten



A. Serienummer

📖 MERK

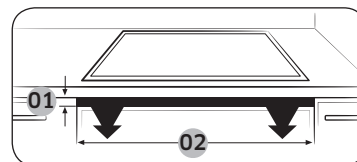
Noter ned serienummeret på apparatets typeetikett før installasjonen. Dette nummeret er nødvendig i tilfelle det er behov for service og det er ikke lenger tilgjengelig etter installasjon, ettersom det befinner seg på det opprinnelige typeskiltet på oversiden eller undersiden av apparatet.

📖 MERK

Vær spesielt oppmerksom på kravene om minimumsplass og -klaring.

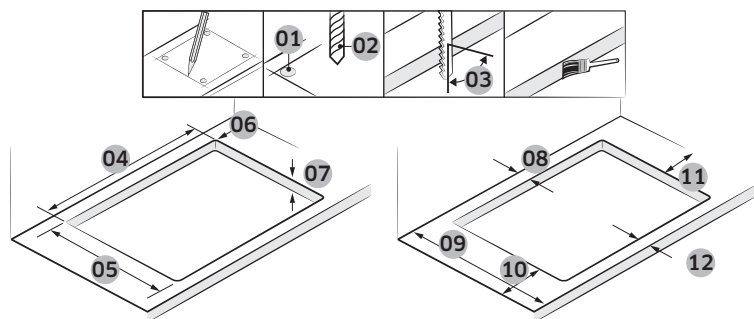
📖 MERK

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

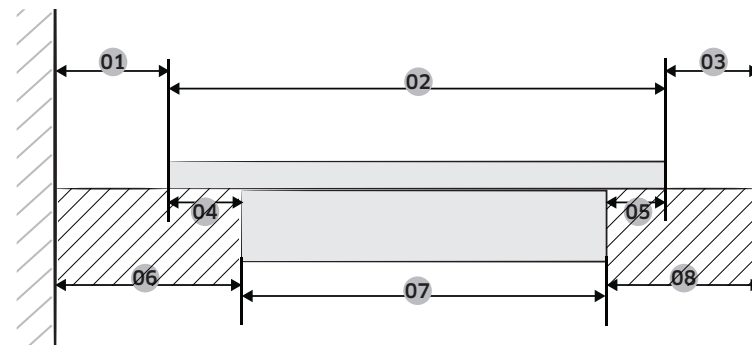


Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Høyde på ventilasjonshull	Min 2 mm
02	Bredde på ventilasjonshull	560 mm

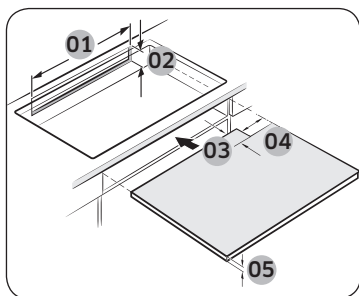
Installere komfyrtoppen



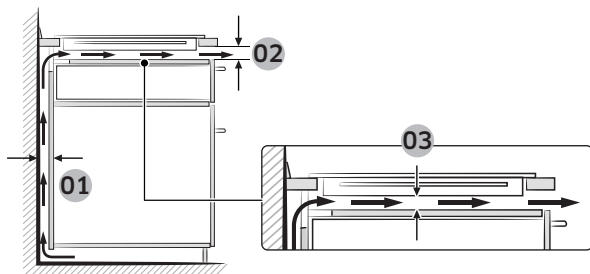
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Sjekk 4 punkter	
02	Borediameter	Ø 6
03	Riktig vinkel for beskæringspunkt	90°
04	Skjærebreddestørrelse	560±1 mm
05	Skjæredybdestørrelse	490±1 mm
06	Kurvestørrelse	R3
07	Benkestørrelse tykkelse	Maks 50 mm, Min 20 mm
08	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (bakside)	Min 60 mm
09	Benkedybde	Min 600 mm
10	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (venstre side)	Min 60 mm
11	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (høyre side)	Min 60 mm
12	Avstand mellom enden på benken og beskæringspunkt (forside)	Min 50 mm



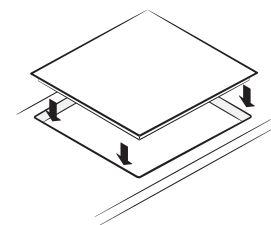
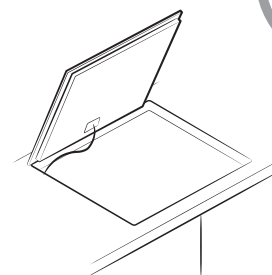
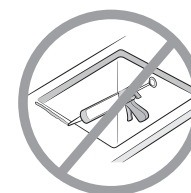
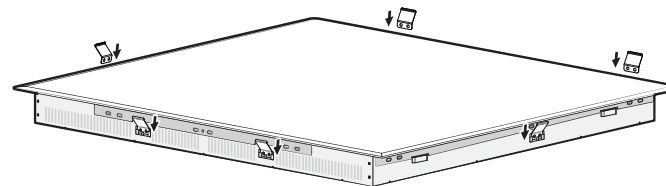
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Avstand mellom vegg og komfyr	Min 40 mm
02	Størrelse på dybde på komfyr	520 mm
03	Avstand mellom induksjon og enden på benken	Min 40 mm
04	Avstand mellom glass og brenner	25 mm
05	Avstand mellom glass og brenner	15 mm
06	Avstand mellom vegg og brenner	Min 60 mm
07	Størrelse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



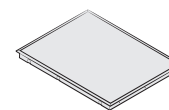
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Bredde på bakre ventilasjon	Min 550 mm
02	Høyde på bakre ventilasjon	Min 35 mm
03	Dybde på strømledningsbane	Maks 65 mm
04	Bredde på strømledningsbane	Maks 100 mm
05	Høyde på benkeplate	Min 5 mm



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



Komponenter



Induksjonskomfyrtopp



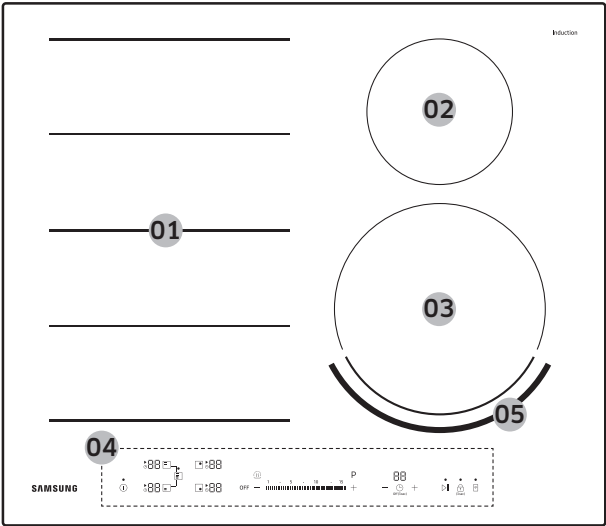
Brakettfjær

Installere komfyrtoppen

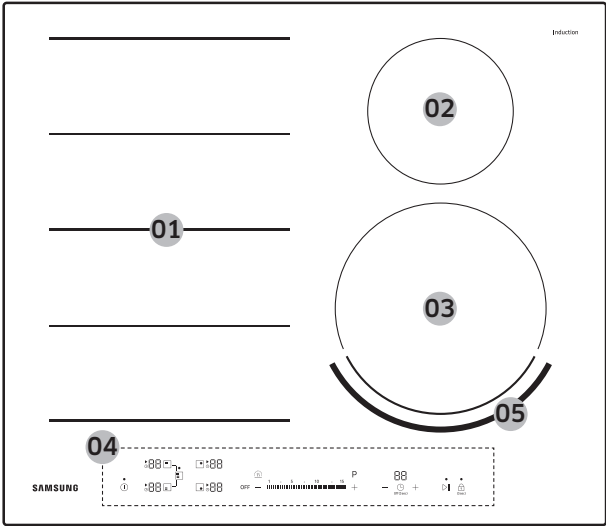
Før du begynner

Kokesoner

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



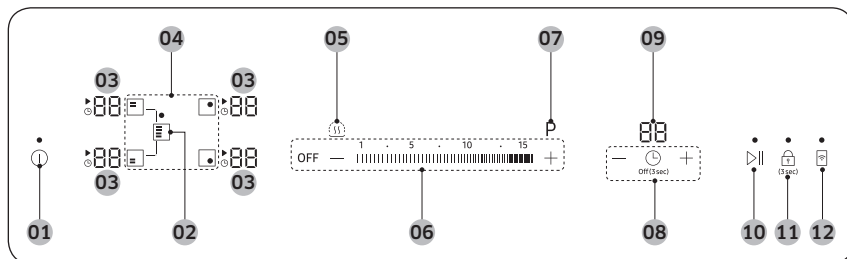
NZ64N9777BK



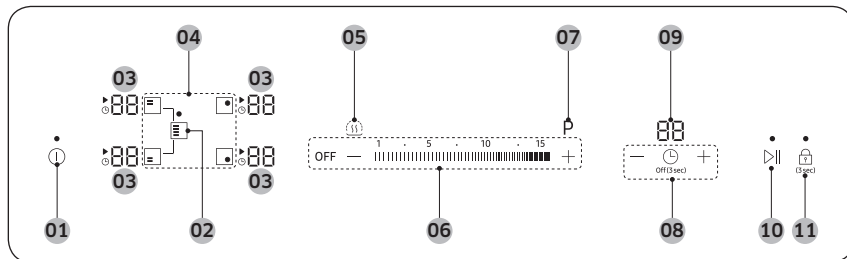
01	Induksjon fleksisone pluss 3300 W med effektøkning 3600 W
02	Induksjonskokesone 1400 W med effektøkning 2000 W
03	Induksjonskokesone 2200 W med effektøkning 3200 W
04	Kontrollpanel
05	Virtuell flamme

Kontrollpanel

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



NZ64N9777BK



01	Av/på knapp	Bruk denne knappen til å slå strømmen helt av eller på.
02	Fleksisone pluss-knapp	Bruk denne knappen til å slå fleksisone pluss-funksjonen på eller av.
03	Display for valg av kokesone	Viser effektnivået, aktiverte funksjoner, restvarme og informasjonsmeldinger.
04	Knapper for kokesone	Bruk disse knappene til å velge en kokesone.
05	Knapp for hold varm	Bruk denne knappen til å holde kokt mat varm.

06	Effektnivåknapper	Bruk disse knappene til å angi effektnivået til en kokesone.
07	Effektøkingsknapp	Bruk denne knappen til å varme opp innholdet i kokekaret raskere enn det maksimale effektnivået.
08	Tidtakernapper	Bruk disse knappene til å slå tidtakeren på eller av og stille inn tidtakeren.
09	Tidtakervisning	Viser den gjenværende tiden til tidtakeren.
10	Pause-/gjenoppta-knapp	Bruk denne knappen til å sette alle kokesonene på lav strøminnstilling (2). (eksempel : for å svare på telefonen)
11	Låseknapp	Bruk denne knappen til å slå barnesikringen på eller av.
12	Smart connect-knapp	Bruk denne knappen til å slå smart connect-funksjonen på eller av.

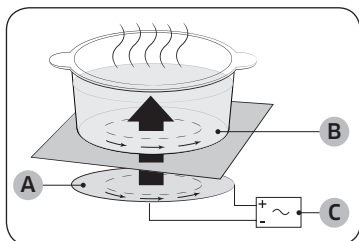
Veiledning for visning av kokesone

Skjerm	Betydning
1 til 15, P	Valgt effektnivå
H	Restvarme (veldig varm)
h	Restvarme (varm)
L	Barnesikringen er aktivert
d0	En knapp har blitt berørt i mer enn 8 sekunder.
01	Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk. (eksempel : når det står tomme kokekar på kokesonen)
0	Det blir brukt uegnede, for små kokekar eller det er ikke plassert noen kokekar på kokesonen



Før du begynner

Induksjonsoppvarming

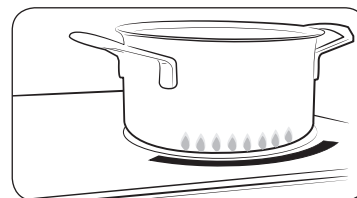


- A. Induksjonsspole
- B. Indusert strøm
- C. Elektroniske kretser

- **Prinsippet med induksjonsoppvarming:** Når du plasserer et kokekar på en kokesone og slår den på, produserer de elektroniske kretsene i induksjonskomfyrtoppen "indusert strøm" i bunnen av kokekaret, slik at kokekarets temperatur umiddelbart øker.
- **Raskere koking og steking:** Siden kokekaret blir varmet opp direkte, ikke glassplaten, blir effekten bedre enn i andre systemer fordi ingen varme går tapt. Det meste av energien som absorberes, transformeres til varme.

Før du begynner

Virtuell flamme-teknologi



Virtuell flamme-teknologi gir et inntrykk av flammer når du slår på et induksjonselement.

- Virtuell flamme-teknologi er bare tilgjengelig på den fremre kokesonen.
- Utseendet på den virtuelle flammen avhenger av kokekarets utseende, størrelse eller posisjon. (Du får best resultater hvis du bruker kokekar som samsvarer med elementstørrelsen. Kokekar som er for store, kan dekke den virtuelle flammen. Kokekar som er for små, kan føre til at den virtuelle flammen blir misformet.
- Urenheter på bunnen av kokekaret eller på toppen av komfyren, kan føre til at den virtuelle flammen blir misformet eller ufullstendig.
Rengjør kokekaret eller komfyrtopp før du bruker dem.

MERK

Hvis du vil slå av Virtuell flamme-teknologien, må du berøre -knappen i 3 sekunder i løpet av 10 sekunder etter at du slo av komfyren.

Denne funksjonen er bare tilgjengelig rett etter at du har slått på komfyrtoppen. Etter en annen handling kan ikke denne funksjonen angis.

MERK

Bruk passende kokekar når du bruker Virtuell flammebrenner.

Størrelse	200-220 mm
Kokekarets overflate	Horisontal linje
Materiale	Rustfritt stål (STSS)

Når omgivelsene tilsier det, kan Virtuell flamme-fasong dannes skikkelig.



Sikkerhetsutkobling

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

Eventuell restvarme vil bli vist med ,  (for "varm") i det tilhørende display for kokesone. Kokesonene slås av automatisk i følgende tilfeller.

Effektnivå	Slå av
1-3	Etter 6 timer
4-6	Etter 5 timer
7-9	Etter 4 timer
10-15	Etter 1,5 timer

MERK

Hvis komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk, vises . Og komfyrtoppen vil bli slått av.

MERK

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

Og etter ett minutt blir den tilsvarende kokesonen slått av.

MERK

Skulle én eller flere kokesoner slå seg av før angitt tid har gått, kan du se "Feilsøking" på side 29.

Andre grunner til at en kokesone kan slås av automatisk

Alle kokesoner vil bli slått av hvis væske koker over på kontrollpanelet.

Den automatiske utkoblingen vil også aktiveres hvis du plasserer en fuktig klut på kontrollpanelet. I begge disse tilfellene vil apparatet måtte slås på igjen ved hjelp av -knappen etter at væsken eller kluten har blitt fjernet.

Restvarmeindikator

Når én enkelt kokesone eller komfyrtoppen slås av, vil forekomsten av restvarme vises med en ,  (for "varm") i det tilhørende displayet for kokesone. Selv etter at kokesonen er slått av, blir restvarmeindikatoren bare slått av etter at kokesonen er kjølnet.

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

ADVARSEL

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

ADVARSEL

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

Det kan imidlertid likevel være mulig å brenne deg. Dette kan unngås ved å alltid passe på når man er nær komfyrtoppen.

Temperatursensor

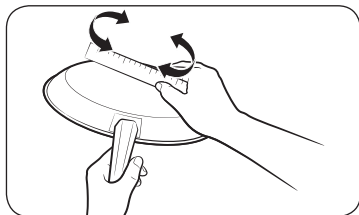
Hvis temperaturen uansett årsak skulle stige over sikkerhetsgrensene på en av kokesonene, vil kokesonen automatisk bli redusert til et lavere effektnivå.

Når du er ferdig med å bruke komfyrtoppen, vil kjøleviften fortsette å kjøre til elektronikken i komfyrtoppen er kjølt ned. Kjøleviften slås automatisk av avhengig av temperaturen i elektronikken.



Før du begynner

Kokekar



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

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

FORSIKTIG

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

Kokekar for matlaging med induksjonssoner

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

Materiale	Egnethet
Stål, emaljert stål, støpejern	Ja
Rustfritt stål	Ja (hvis en magnet kan festes til bunnen av kokekaret)
Aluminium, kopper, bronse, glass, keramikk, porselen	Nei

MERK

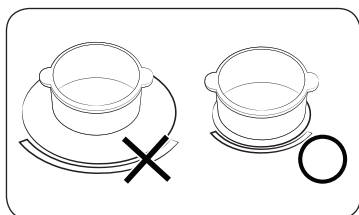
- Kokekar for induksjonskomfyrer er merket som egnet for dette av produsenten.
- Enkelte kokekar kan avgis lyd når de brukes på induksjonskokesonene.
- Disse lydene indikerer ikke at det er noen feil å komfyren og påvirker ikke bruken på noen måte.
- Spesielle kokekar i rustfritt stål kan være uegnet for induksjonskoking. Kontroller om bunnen av kokekaret trekker til seg en magnet.



Kokekarstørrelser for induksjonskokesoner

Induksjonskokesoner tilpasser seg automatisk til størrelsen på bunnen av kokekaret, opp til en viss grense. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må imidlertid ha en minstediameter som avhenger av størrelsen på kokesonen.

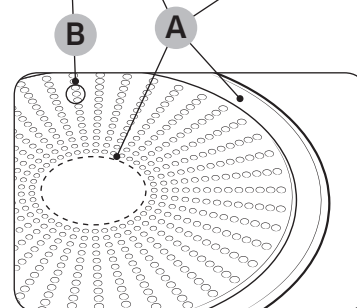
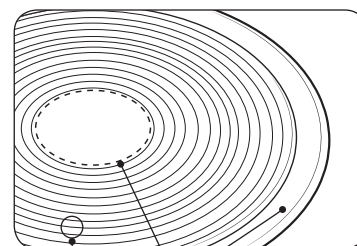
Kokesone		Minste tillatte diameter på bunnen av kokekaret
Fleksisone	Forreste eller bakerste Fleksi Pluss	140 mm
	Full Fleksi Pluss	240 mm (for den lengre siden til ovale kokekar eller fiskegryte)
Høyre bakre kokesone		100 mm
Høyre fremre kokesone		140 mm



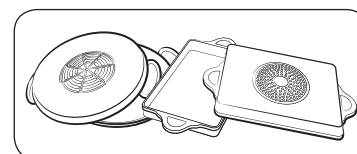
For best resultat skal du bruke kokekar med en ferromagnetisk diameter som passer brenneren. Hvis kokekaret ikke registreres av brenneren, kan du prøve på en mindre brenner.

Andre induksjonskokekar

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



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



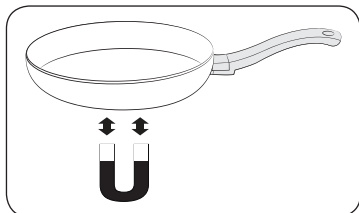
- Selv om kokekar er utviklet for en induksjonskomfyr, kan varmeytelsen av og til være svak eller komfyren vil kanskje ikke oppdage kokekaret avhengig av størrelsen og styrken til det magnetiske området på bunnen av kokekaret.

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



Før du begynner

Egnethetstest



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

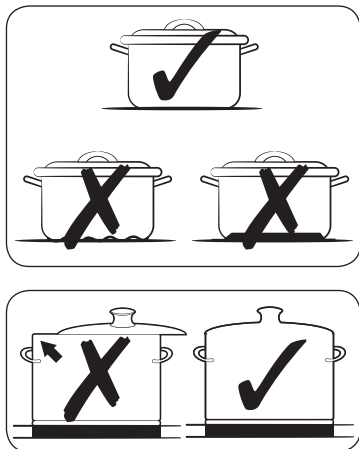
- Du kan kjenne igjen gode kokekar på bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig.
- Når du kjøper nye kokekar, skal du være spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen. Produsentene oppgir ofte diameteren ved den øvre kanten.
- Ikke bruk kokekar med skader i bunnen med skarpe eller ru kanter.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

Riktig plassering

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



Tips til energisparing



Følg disse tipsene for å spare energiforbruk.

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

Bruke berøringsknappene

For å bruke berøringsknappene berører du ønsket knapp med fingertuppen til riktig display lyser opp eller slukkes, eller til ønsket funksjon aktiveres.

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

Driftsstøy

Hvis du hører:

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

Støyen er normal og vitner ikke om feil.

⚠ ADVARSEL

Ikke bruk kokekar av forskjellig størrelse og materiale.

Bruk av kokekar i forskjellige størrelser eller materialer kan lage lyder eller vibrasjoner.

📖 MERK

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

Rengjøring ved oppstart

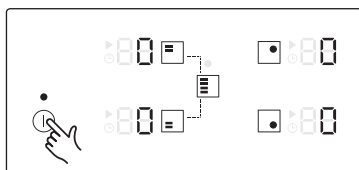
Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og glassrensemiddel for keramiske komfyrer.

⚠ ADVARSEL

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

Bruk

Slå på apparatet

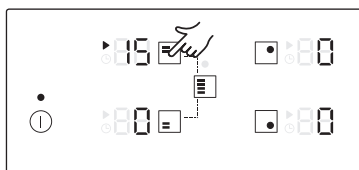


Apparatet slås på ved hjelp av I-knappen. Berør I-knappen i omtrent 1-2 sekunder. Det digitale displayet vil vise 80.

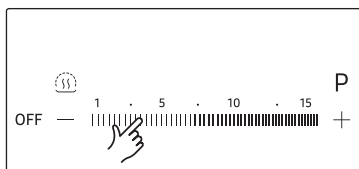
MERK

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

Velg kokesone og effektnivå



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



2. For innstilling og justering av effektnivået bruker du effektnivåknappene.

MERK

- Standardnivået er angitt til 15 når kokesonen velges.
- Hvis mer enn én knapp Berøre i mer enn 8 sekunder, vil 80 vises på displayet for kokesone.

Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer

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

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Eksempler på bruk
14-15	Oppvarming / Sautering / Steking	Oppvarming av store mengder væske, koking av nudler, bruning av kjøtt, bruning av gulasj, braserings av kjøtt
8-11	Kraftig steking	Biff, kjøttfilet, poteter, pølser, pannekaker/lefser
7-10	Steking	Snitsel/koteletter, lever, fisk, kjøttkaker, egg
5-7	Koking	Koking av opptil 1,5 l væske, poteter, grønnsaker
2-4	Damping / Stuing / Koking	Damping og stuing av små mengder grønnsaker, ris og melkeretter
1-2	Smelting	Smelting av smør, oppløsning av gelatin, smelting av sjokolade

MERK

Du vil måtte justere effektnivåene etter bestemte kokekar og matvarer.

Effektøkning

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

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

Etter dette går kokesonene automatisk tilbake til effektnivå 15.

MERK

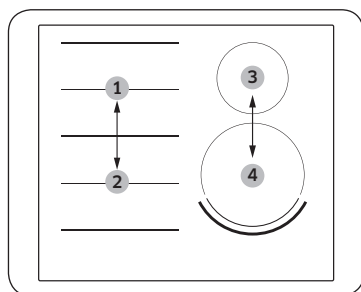
I visse omstendigheter kan funksjonen **Effektøkning** deaktiveres automatisk for å beskytte de interne elektroniske komponentene i komfyrtoppen.

Det er for eksempel umulig å få maksimal effekt på bakre og forreste Fleksisone samtidig.

Strømstyring

Kokesonene har et tilordnet maksimalt effektnivå.

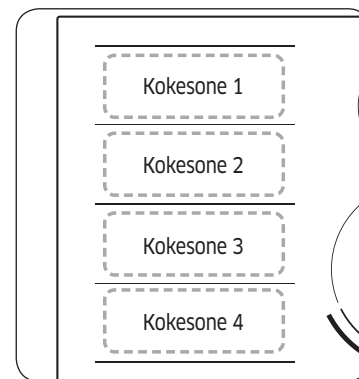
Hvis dette effektnivået overstiges ved å slå på funksjonen **Effektøkning** for en kokesone, reduserer strømstyringen automatisk effektnivået for kokesonen.



- Nr. 1 og 2 er koblet i par
- Nr. 3 og 4 er koblet i par

Displayet for denne kokesonen veksler i noen sekunder mellom angitt effektnivå og det høyest mulige effektnivået. Deretter skifter displayet fra det angitte effektnivået til det høyest mulige effektnivået.

Fleksisone Pluss



Fleksisonen er det store kokeområdet på venstre side av komfyrtoppen (se illustrasjonen til venstre) som er spesielt utformet for gryter og kjele med forskjellig fasong og størrelse samtidig. Fleksisonen har fire soner som styres av individuelle induktorer, slik at du kan tilberede maten uavhengig av hvor kokekaret plasseres på en kokesone.

Med Fleksisone Pluss kan du bruke en kombinasjon av forskjellige kokesoner for å forstørre kokeområdet. Se tabellene nedenfor for hvilken knapp du skal berøre for å aktivere de forskjellige kombinasjonene.

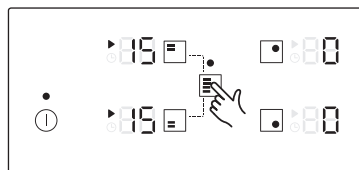
Kokesone	1 brenner	2 brennere	3 brennere	4 brennere
1				
2				
3				
4				

MERK

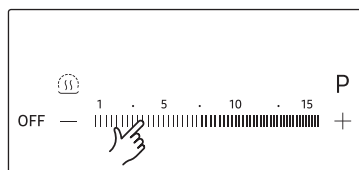
- Når du bare bruker en kokesone, må diameteren på bunnen på kokekaret være mindre enn 14 cm.
- Komfyrtoppen kan bruke 5–10 sekunder på å gjenkjenne kokekarets posisjon.
- Det kan komme lyder mens komfyrtoppen gjenkjenner kokekaret.
- Ikke fjern kokekaret under tilberedingen. Av sikkerhetsmessige årsaker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

Bruk

Bruke Fleksisone Pluss



1. Berør -knappen.

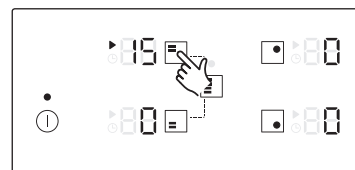


2. For innstilling og justering av effektnivået bruker du effektnivåknappene.

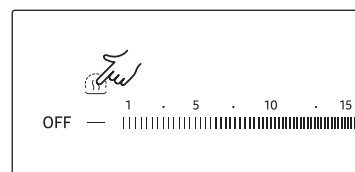
MERK

- Hvis du berører -knappen under bruk, slås funksjonen **Fleksisone Pluss** av.
- Hvis du berører -knappen mens hver kokesone opererer på forskjellige nivåer, blir den automatisk justert til høyere nivå.
- Når du flytter eller legger til kokekar til en ny Fleksisone Pluss, avbryter du handlingen og berører tilsvarende kokesone for å aktivere kokesonen.

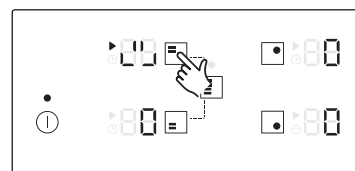
Hold varm



1. Bruk denne funksjonen til å holde kokt mat varm. Berør knappen for den tilsvarende kokesonen.



2. Berør -knappen.



3. Kokesonedisplayet endres.
4. Berør igjen for å slå av kokesonen.

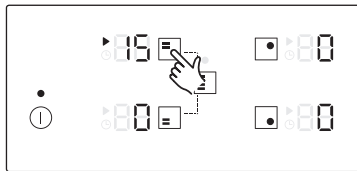
Tidtaker

Bruke timeren som sikkerhetsutkobling

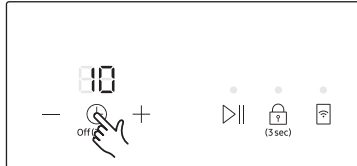
Hvis det er satt en bestemt tid for en kokesone, vil kokesonen slå seg selv av så snart denne tiden er omme. Denne funksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

Stille inn tidtakeren

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



1. Etter at den er slått på, berører du knappen for den tilsvarende kokesonen for å aktivere kokesonen.



2. Berør -knappen. Tallet 10 vil bli vist over tidtakerdisplayet. (Standardinnstillingen for tidtakeren er 10.)



3. Bruk **Tidtakerinnstilling** (+ eller -) for stille inn ønsket tid, for eksempel 15 minutter. Kokesonen vil da bli slått av automatisk etter 15 minutter. Sikkerhetsutkoblingen er nå aktivert. (Tidtakeren kan justeres mellom 1 og 99.)



4. For å avbryte tidtakerinnstillingen velger du tilsvarende kokesone og berører -knappen i 2 sekunder. Dette vil avbryte tidsinnstillingene for kokesonen med et pip. Hvis du Berøre -knappen i 2 sekunder uten å velge en brenner, avbrytes tidtakerinnstillingene for den sist endrede kokesonen.

MERK

- Du kan vise gjenværende tid for kokesonene ved å berøre de valgte kokesonene.
- Innstillingene tilbakestilles ved hjelp av knappen **Tidtakerinnstilling** (+ eller -). Etter at den angitte tiden er gått ut, slår kokesonen seg automatisk av. Du får en bekreftelse i form av et lydsignal, og det vises på tidtakerdisplayet.
- Du kan endre innstillingen raskere ved å berøre og holde inne knappen **Tidtakerinnstilling** (+ eller -) til ønsket verdi er nådd.

Pause/gjenoppta

Funksjonen **Pause/gjenoppta** setter alle kokesonene på lavt effektnivå samtidig, og deretter tilbake til det tidligere angitte effektnivået. Denne funksjonen kan brukes til å raskt avbryte og deretter fortsette kokeprosessen, hvis du f.eks. vil ta en telefon.

Når **Pause/gjenoppta**-funksjonen er aktivert, blir alle berøringsknappene unntatt , , **OFF** og deaktivert.

Trykk en gang til på -knappen for å gjenoppta tilberedningen.

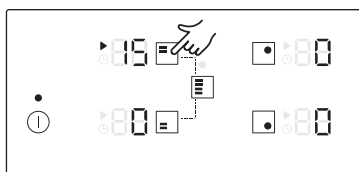
	Kontrollpanel	Skjerm
Å slå på	Berør -knappen	2
Å slå av	Berør -knappen	Gå tilbake til tidligere strømnivå



Bruk

Hurtigstopp

Med dette alternativet kan du redusere tiden det tar å stanse tilberedningen.

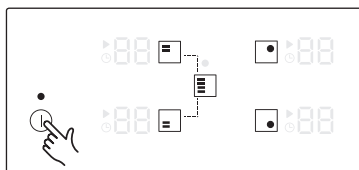


Du kan slå av en kokesone ved å berøre kokesoneknappen i 2 sekunder.

MERK

-knappen støtter ikke hurtigstoppfunksjonen.

Slå av apparatet



Apparatet slås av ved hjelp av -knappen. Berør -knappen i omtrent 1–2 sekunder.

MERK

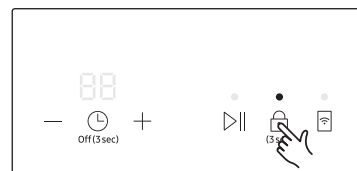
Etter å ha slått av én kokesone eller hele kokeflaten, vil eventuell restvarme vises på de digitale displayene for de ulike kokesonene, i form av en ,  to trinn for "varm".

Temperaturen senkes, ,  forsvinner.

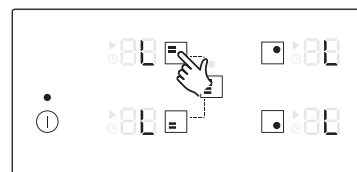
Barnesikring

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

Slå barnesikringen på/av



1. Berør -knappen i omtrent 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.



2. Berør hvilken som helst knapp.   vises på displayene for å angi at barnesikring er aktivert.
3. Når du skal slå av barnesikringen, berører du -knappen igjen i 3 sekunder. Du hører et akustisk signal som en bekreftelse.

MERK

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



Maksimal effektgrense

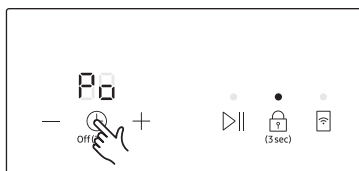
Med denne funksjonen kan du justere den maksimale effekten til enheten.



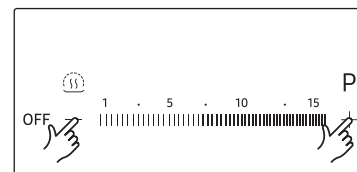
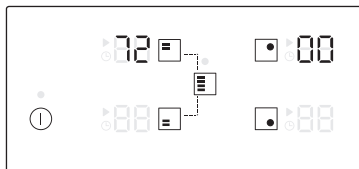
1. La komfyren være avslått.
2. Berør -knappen i omtrent 3 sekunder for å slå barnesikring.



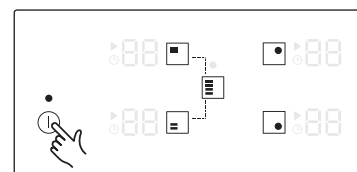
3. Berør -knappen av knappene for tidtakerinnstilling i omtrent 3 sekunder.



4. Berør -knappen i omtrent 3 sekunder. Tidtageren viser **P** og kokesonen viser nåværende maksimal effekt.



5. Du kan justere effektgrensen ved å bruke Effektnivåknappene. (3000 W, 4000 W, 7200 W)



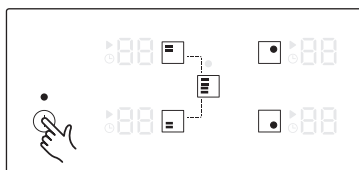
6. Berør -knappen for å angi innstillingen.

MERK

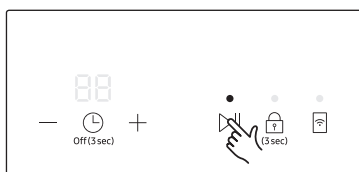
- I lav effektmodus (3000 W), er funksjonen **Effektøkning** ikke tilgjengelig på fremre høyre brenner (210 mm) og fleksisone pluss.
- I lav effektmodus (3000 W, 4000 W), effektnivået justeres automatisk.

Bruk

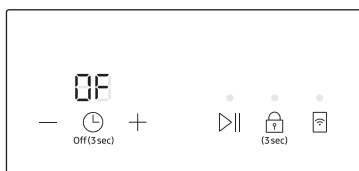
Lyd på/av



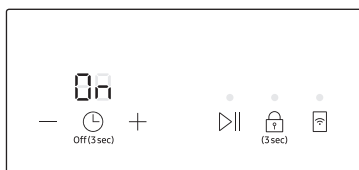
1. Berør ⏻-knappen i omtrent 1-2 sekunder.



2. Berør ⏮-knappen i 3 sekunder innen 10 sekunder etter at den ble påslått.



3. Lyden vil slås av og OF vil vises i tidtakerdisplayet.



4. Får å endre lydinnstillingen, gjentar du trinn 1 og 2. Lyden vil slås på og ON vil vises i tidtakerdisplayet.

MERK

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

Smart Connect (bare modellene NZ64N9777GK og NZ64N7777GK)

Komfyren har innebygd Wi-Fi-modul som du kan bruke til å synkronisere komfyren med SmartThings-appen. På smarttelefonappen kan du:

- overvåke driftsstatusen og effektnivåene til komfyrelementene.
- kontrollere og endre tidstakerinnstillingene.

Funksjoner som kan opereres fra SmartThings-appen vil kanskje ikke operer jevnt hvis kommunikasjonsforholdene er dårlige eller produktet er installert på et sted med et svakt Wi-Fi-signal.

Slik kobler du til komfyren

Før du kan bruke de fjernstyrte funksjonene til Samsung-komfyren, må du pare den til SmartThings-appen.

1. Last ned og åpne SmartThings-appen på smartenheten din.
2. Berør ⏻-knappen i omtrent 1-2 sekunder for å slå på komfyren.
3. Følg instruksjonene i appen og berør deretter og hold inne ⏮-knappen i 3 sekunder.
4. Når tilkoblingen opprettes, blinker LED-indikatoren over ⏮-knappen. Når prosessen er fullført, lyser indikatoren uten å blinke. Nå er komfyren tilkoblet.
5. Hvis Smart Connect LED-indikatoren ikke slås på, følger du instruksjonene i appen for å koble til på nytt.

MERK

- Påse at Smart Connect-funksjonen bare innstilles når komfyren ikke er i bruk.
- For mer informasjon kan du se i brukerhåndboken på Internett på www.samsung.com

Wi-Fi På/av

- Berør ⏮-knappen for å slå på eller av Wi-Fi-forbindelsen.

Avtrekksviftekontroll

Dette produktet har en Bluetooth-enhet som du kan bruke for å koble komfyren til Samsung-avtrekksviftekontrollmodeller. Igjennom Bluetooth-tilkoblingen kan du bruke avtrekksviftekontrollfunksjonen på SmartThings-appen. For å finne ut mer om Samsung-avtrekksviftekontrollmodeller, kan du gå til www.samsung.com.

For å tilkoble en avtrekksviftekontrollmodell

1. Last ned og åpne SmartThings-appen på smarttelefonen din. Fullfør deretter Smart Connect-prosedyren for å koble til komfyren.
2. Følg Bluetooth-instruksjonene til avtrekksviftekontrollmodellen og aktiver Bluetooth-tilkoblingen.
3. Berør og hold inne  og -tidstakerknappen samtidig for å foreta Bluetooth-tilkoblingen. Når Bluetooth-tilkoblingen er etablert, vises  på tidstakerdisplayet.
4. Følg instruksjonene i brukerhåndboken for avtrekksviftekontrollmodellen og App-veiledningen for å bruke avtrekksviftekontrollen.

MERK

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

Apparatvedlikehold

komfyrtopp

ADVARSEL

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

MERK

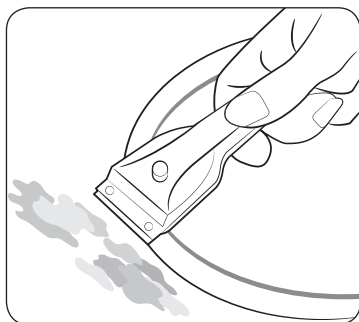
Rengjør den keramiske glassflaten etter hver bruk mens den fortsatt er varm å ta på. Dette vil hindre at søl blir brent fast på overflaten. Fjern belegg, vannmerker, fettdråper og metallisk misfarging ved hjelp av rengjøringsmidler for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.

Lett tilsmussing

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

Apparatvedlikehold

Inngrodd smuss

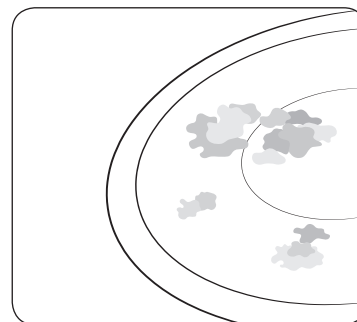


1. Bruk en glasskrape til å fjerne inngrodd sprut og mat som har kokt over.
2. Plasser glasskrapen i spiss vinkel mot den keramiske glassflaten.
3. Fjern smusset ved å skrape med bladet.

MERK

Glasskraper og spesialrengjøringsmidler for keramisk glass finnes i spesialbutikker.

Problematisk smuss



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

ADVARSEL

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

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

MERK

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

Komfyrtoppramme (alternativ)

⚠ ADVARSEL

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

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

Unngå skader på apparatet

- Ikke bruk komfyrtoppen som arbeidsplate eller som oppbevaringsplass.
- Ikke slå på en kokesone hvis det ikke står kokekar på komfyrtoppen eller hvis kokekaret er tomt.
- Keramisk glass er veldig sterkt og motstandsdyktig, men det er ikke uknuselig. Det kan bli skadet hvis en spesielt skarp eller hard gjenstand faller ned på komfyrtoppen.
- Ikke plasser kasseroller på komfyrtopprammen. Det kan føre til oppskraping og skade på overflaten.
- Unngå å søle etsende væsker, for eksempel eddik, sitronsaft og avskallingsmidler, på komfyrtopprammen. Slike væsker kan forårsake matte flekker.
- Hvis sukker eller en blanding som inneholder sukker, kommer i kontakt med en varm kokesone og smelter, må det renses vekk umiddelbart med en kjøkkenskrape, mens det fortsatt er varmt. Hvis det får avkjøles, kan det skade overflaten når det fjernes.
- Hold alle gjenstander og materialer som kan smelte, for eksempel plast, aluminiumsfolie og stekefolie, borte fra den keramiske glassflaten. Hvis noe av denne typen smelter på komfyrtoppen, må det umiddelbart fjernes med en skrape.

Feilsøking og service

Feilsøking

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

⚠ ADVARSEL

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

Problem	Mulig årsak	Løsning
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke virker?	• Sikringen i husets ledningsnett er ikke intakt.	• Hvis sikringene går flere ganger, må du tilkalle elektriker.
Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på?	• ①-knappen ble utilsiktet aktivert. • Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.	• Apparatet er riktig slått på. • Rengjør kontrollpanelet.
Hva skal jeg gjøre hvis displayet bortsett fra H, H restvarme plutselig slukkes?	• ①-knappen ble utilsiktet aktivert. • Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.	• Apparatet er riktig slått på. • Rengjør kontrollpanelet.
Hva skal jeg gjøre hvis restvarme ikke indikeres i displayet etter at kokesonene har blitt slått av	• Kokesonen ble bare brukt kort tid, og ble derfor ikke varm nok.	• Hvis kokesonen er varm, skal du ringe et lokalt kundesenter.

Feilsøking og service

Informasjonskode	Mulig årsak	Løsning
C0	Det oppstod et problem med temperatursensoren til brenneren.	Start apparatet på nytt med ①-knappen. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt, og prøv igjen. Hvis problemet vedvarer, skal du kontakte et lokalt servicesenter.
C1	Temperaturen registreres som høyere enn angitt.	
C2	Det oppstod et problem med PBA-sensoren.	
A2	Likestrømsmotoren fungerer ikke på grunn av problemer med kretskortet eller ledningsnettet, eller på grunn av elektrisk forstyrrelse på motorbladet.	
d0	En knapp har blitt berørt i mer enn 8 sekunder.	Kontroller om knappen er våt eller blir berørt. Hvis problemet vedvarer, må du start apparatet på nytt med ①-knappen. Hvis problemet vedvarer, skal du kontakte et lokalt servicesenter.
F0	Feilen oppstår når det ikke er kommunikasjon mellom hovedkretskort og underkretskort.	Start apparatet på nytt med ①-knappen. Hvis problemet vedvarer, kobler du fra strømmen i minst 30 sekunder. Start deretter apparatet på nytt. Hvis problemet vedvarer, skal du kontakte et lokalt servicesenter.
F2	Den berøringsaktiverte kretsen kommuniserer unormalt.	

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

Dette kan ha én av følgende mulige forklaringer:

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

Hva skal jeg gjøre hvis ①-displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske. For å tilbakestille berører du ①-knappen.
- Hvis det har kommet væske på kontrollpanelet, må du tørke bort væsken.

Hva skal jeg gjøre hvis ②-displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk.
- Berør ①-knappen for å nullstille etter at komfyrtoppen er kjølt ned.

Hva skal jeg gjøre hvis ③-displayet lyser?

Kontroller følgende:

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

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

Kontroller følgende:

- Når du er ferdig med komfyrtoppen kjører kjøleviften av seg selv for nedkjøling.
- Etter at komfyrtoppens elektroniske komponenter er nedkjølt eller makstiden har gått (10 minutter), blir kjøleviften slått av.
- Hvis du ber om servicebesøk på grunn av informasjon du fikk under bruk av apparatet, kan du måtte betale for et besøk av servicetekniker, selv om garantiperioden ikke er utløpt.

Service

Før du tilkaller hjelp eller service, må du sjekke kapitlet "**Feilsøking**". Hvis du fortsatt trenger hjelp, følger du veiledningene under:

Er det en teknisk feil?

I så fall må du kontakte kundeservice.

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

Noter ned følgende informasjon:

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

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

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

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

- Modell:
- Serienummer:

Når pådrar du deg utgifter også i garantiperioden?

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

Tekniske data

Tekniske data

Apparatets mål	Bredde	600 mm
	Dybde	520 mm
	Høyde	56 mm
Utskjæringsmål for benkeplaten	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
	Høyde	72 mm
	Hjørneradius	3 mm
Tilkoblingsspenning		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksimal tilkoblet strømbelastning		7,2 kW
Vekt	Netto	13,2 kg
	Brutto	16,1 kg

Kokesoner

Stilling	Diameter	Av/på
Høyre fremme	210 mm	2200 W / Økning 3200 W
Bakre høyre	145 mm	1400 W / Økning 2000 W
Fleksi Pluss front	-	1800 W / Økning 2600 W
Fleksi Pluss bak	-	1800 W / Økning 2600 W
Flex Plus Centre	-	1800 W / Økning 3000 W
Full Fleksi Pluss	-	3300 W / Økning 3600 W

Tekniske data

Produktinformasjon

Navn på leverandør	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellidentifikasjon	NZ64N9777GK NZ64N9777BK NZ64N7777GK
Type kokeplate	Innebygd
Oppvarmingsteknologi	Kokesoner og kokeområder med induksjon
Antall kokesoner og/eller kokeområder	3
For runde kokesoner eller kokeområder: diameter på anvendelig overflateområde per elektrisk oppvarmede kokesone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
For ikke-runde kokesoner eller kokeområder: lengde og bredde på anvendelig overflateområde per elektrisk oppvarmede kokesone eller kokeområde (L x B)	24,0 x 38,0 cm
Strømforbruk per kokesone eller kokeområde beregnet per kg (EC elektrisk tilberedning)	Ø 21,0 cm : 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 191,3 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm : 199,0 Wh/kg
Strømforbruk for kokeplaten beregnet per kg (EC elektrisk kokeplate)	191,5 Wh/kg

NZ64N9777GK, NZ64N7777GK

Dataene er fastsatt i henhold til standard EN 60350-2 og kommisjonsregulering (EU) Nr. 66/2014 og regulering (EC) Nr. 1275/2008.

Wi-Fi	Strømforbruk i ventemodus (W)	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.
Av-modus	Strømforbruk	0,5 W
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.

NZ64N9777BK

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

Tips til energisparing

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

Vedlegg

Kunngjøring om åpen kilde (bare modellene NZ64N9777GK og NZ64N7777GK)

Programvaren som følger med dette produktet, inneholder programvare med åpen kildekode. Hele den korresponderende kildekoden er tilgjengelig på etterspørsel i en periode på tre år etter siste utsendelse av dette produktet og kan anskaffes ved å sende oss en e-post på [mailto:oss.request@samsung.com](mailto:request@samsung.com).

Det er også mulig å anskaffe hele den korresponderende kildekoden på et fysisk medium, for eksempel en CD-ROM, et minimumsgebyr vil bli belastet.

Følgende URL-adresse, http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0, går til nedlastingssiden for kildekoden som er gjort tilgjengelig, og lisensinformasjon om den åpne kildekoden relatert til dette produktet. Dette tilbudet er gyldig for alle som har mottatt denne informasjonen.



Notat

Notat

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01073A-00

Induktionskomfur

Brugervejledning

NZ64N9777GK / NZ64N9777BK / NZ64N7777GK



SAMSUNG

Indhold

Brug af denne brugervejledning	3
Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:	3
Modelnavn og serienummer	3
Sikkerhedsvejledning	3
Bortskaffelse af emballagen	7
Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat	7
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	7
Installation af komfuret	8
Sikkerhedsinstruktioner for installatøren	8
Værktøjer, du skal bruge	8
Tilslutning til strømforsyningen	8
Indbygget installation	9
Komponenter	11
Før du går i gang	12
Kogezoner	12
Betjeningspanel	13
Induktionsopvarmning	14
Virtual Flame-teknologi	14
Sikkerhedsafbryder	15
Indikator for resterende varme	15
Temperaturdetektering	15
Køkkentøj	16
Brug af touch-panelet	19
Driftsstøj	19
Første rengøring	19
Betjening	20
Tænd for apparatet	20
Indstilling af tilberedningstid og effektniveau	20
Power Boost	21

Flekszone plus	21
Hold varm	22
Timer	23
Pause/fortsæt	23
Hurtigt stop	24
Sluk for apparatet	24
Børnesikring	24
Maksimal effekt	25
Lyd til/fra	26
Smart Connect (kun modellerne NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)	26
Emhættestyring	27
Vedligeholdelse af dit produkt	27
Komfur	27
Lettere snavset	27
Alvorligt snavset	28
Problematiske snavs	28
Komfurramme (tilbehør)	29
Sådan undgår du at beskadige dit apparat	29
Fejlfinding og service	29
Fejlfinding	29
Service	31
Tekniske data	31
Tekniske data	31
Kogezoner	31
Produktinformation	32
Tillæg	33
Open source meddelelser (kun modellerne NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)	33

Brug af denne brugervejledning

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

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

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

ADVARSEL

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

FORSIGTIG

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

FORSIGTIG

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

BEMÆRK

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

Modelnavn og serienummer

Både modelnavn og serienummer er angivet under komfurpladen.

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

Modelnavn _____

Serienummer _____

Sikkerhedsvejledning

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

ADVARSEL

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret. Ovn kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning. Frakoblingsanordningen skal monteres på det faste kabel i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Sikkerhedsvejledning

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

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

Den angivne metode til fastgørelse må ikke afhænge af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

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

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

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

En damprenser ikke må anvendes.

Metalgenstande, som f.eks. knive, gafler, skeer og gryder, bør ikke anbringes på komfurets overflade, da den kan blive varm. Efter brug skal du slukke for komfurelementet med dets kontrol og ikke stole på pandedetektoren.

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

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

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

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

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

ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på varmepladerne.

ADVARSEL: Brug kun komfurgitre som er designet af producenten, eller som producenten af apparatet anbefaler i brugervejledningen, eller komfurgitre som er monteret på apparatet. Brug af forkerte beskyttere kan forårsage uheld.

Overfladerne kan blive varme under brug.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn. Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

FORSIGTIG

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

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

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

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

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

Sikkerhedsvejledning

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

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

Sørg altid for, at varmepladen og pandens bund holdes tørre.

Kogezonerne bliver meget varme, når du laver mad.

Hold altid små børn borte fra apparatet.

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

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

Brug aldrig komfuret til opvarmning af rummet.

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

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

Afbryd kogezonerne efter brug.

Hold altid kontrolpanelerne rene og tørre.

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

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

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

Brug ikke komfuret til at tørre tøj.

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

Forsøg ikke selv at reparere, demontere eller ændre apparatet.

Afbryd altid apparatet inden rengøring.

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

Hold kæledyr væk fra apparatet, da kæledyr kan træde på apparatets betjeningspanel og forårsage problemer.

Bortskaffelse af emballagen

⚠ ADVARSEL

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

Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat

⚠ ADVARSEL

Inden dit gamle apparat bortskaffes, skal du sørge for, at det ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare. For at gøre dette skal du lade en kvalificeret tekniker koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.

Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

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

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

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

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og lovgivningsmæssige forpligtelser, der er produktspecifikke, som f.eks. REACH, på samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation af komfuret

⚠ ADVARSEL

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

De tekniske data findes i slutningen af denne brugervejledning.

Sikkerhedsinstruktioner for installatøren

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

Værktøjer, du skal bruge



Blyant



Stjerneskrutetrækker



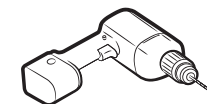
Lineal eller vaterpas



Sikkerhedsbriller



Stiksav



Boremaskine

Tilslutning til strømforsyningen

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

⚠ ADVARSEL

Afbryd strømmen til kredsløbet, inden tilslutning af ledninger.

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

⚠ ADVARSEL

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

⚠ ADVARSEL

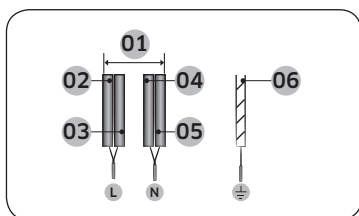
Når komfuret er tilsluttet til strømforsyningen, skal du kontrollere, at alle kogezoneer er klar til brug ved i kort tid at tænde hver enkelt og dreje til den højeste indstilling med velegnet køkkentøj.

⚠ ADVARSEL

Vær opmærksom på (overensstemmelse) allokering af fase og neutral i husholdningstilslutningen og apparatet (tilslutningsskemaer). Ellers kan komponenter blive beskadiget. Garantien dækker ikke skader, der skyldes forkert installation.

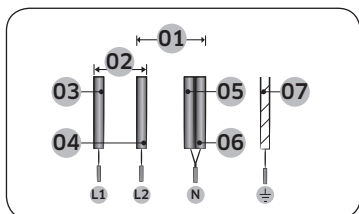
⚠ ADVARSEL

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



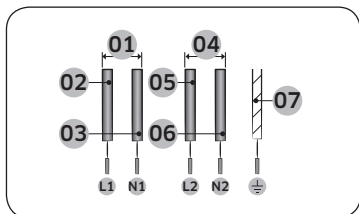
1N~ (32A)

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



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

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



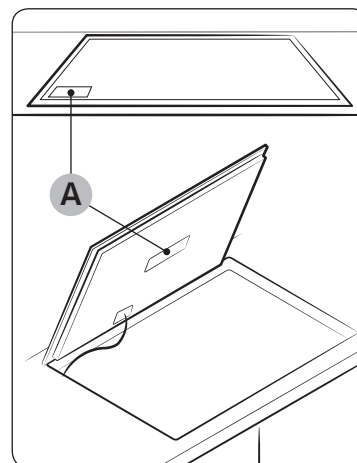
2 x 1N~ (16A): Adskil ledningerne inden tilslutning.

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

⚠ ADVARSEL

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

Indbygget installation



A. Serienummer

📖 BEMÆRK

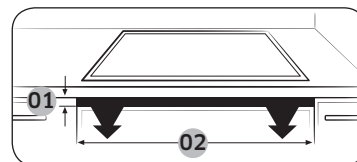
Notér serienummeret på apparatets ydelsesmærkat inden installationen. Nummeret er nødvendigt, hvis der bliver brug for service. Nummeret er ikke tilgængeligt efter installationen, da det originale ydelsesskilt er på apparatets overside eller underside.

📖 BEMÆRK

Vær særlig opmærksom på minimumsarealer og pladskrav.

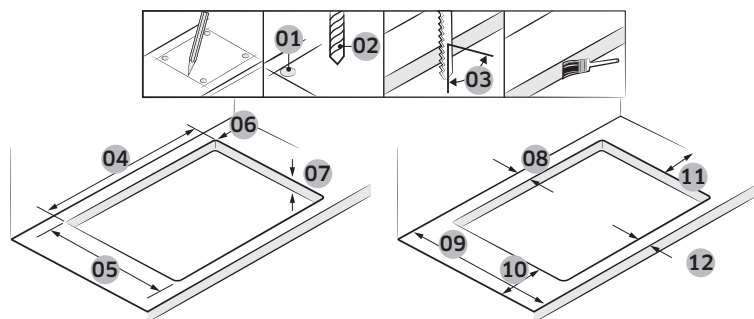
📖 BEMÆRK

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

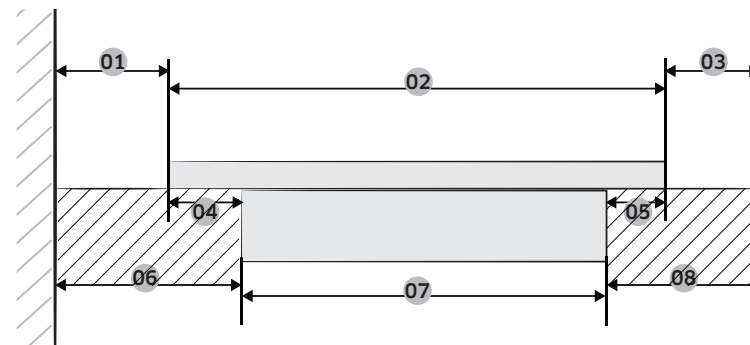


Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Højde af ventilationshul	Min. 2 mm
02	Bredde af ventilationshul	560 mm

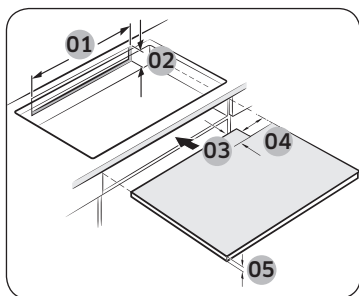
Installation af komfuret



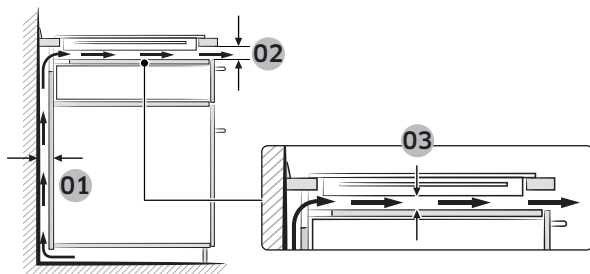
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Kontrol 4 punkt	
02	Borediameter	Ø 6
03	Højre vinkel for skærepunkt	90°
04	Skærebreddestørrelse	560±1 mm
05	Skæredybdestørrelse	490±1 mm
06	Kurvestørrelse	R3
07	Størrelse af bordtykkelse	Maks. 50 mm, Min. 20 mm
08	Afstand mellem bordende og skærepunkt (bagside)	Min. 60 mm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



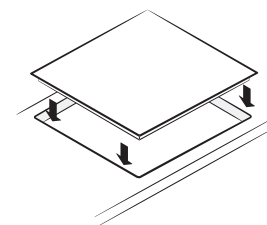
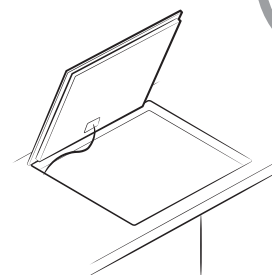
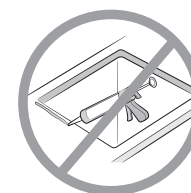
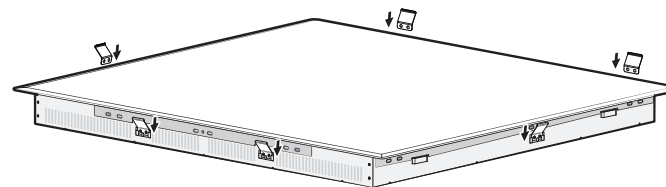
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Afstand mellem væg og kogeplader	Min. 40 mm
02	Kogepladens dybde i mm	520 mm
03	Afstand mellem induktion og bordende	Min. 40 mm
04	Afstand mellem glas og blushus	25 mm
05	Afstand mellem glas og blushus	15 mm
06	Afstand mellem væg og blushus	Min. 60 mm
07	Størrelse af blushus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



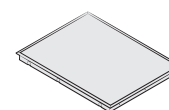
Nr.	Forklaring	Størrelse
01	Bredde på bageste ventilation	Min. 550 mm
02	Højde på bageste ventilation	Min. 35 mm
03	Dybde af stømledningsbane	Maks. 65 mm
04	Bredde af stømledningsbane	Maks. 100 mm
05	Højde af blokpanel	Min. 5 mm



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



Komponenter



Induktionskomfur

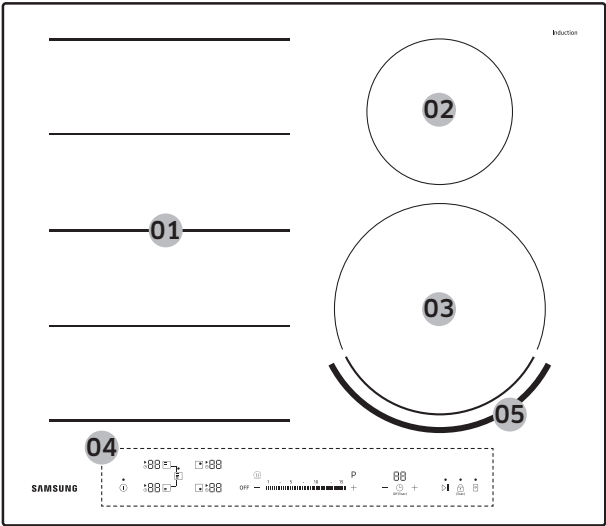


Fjeder

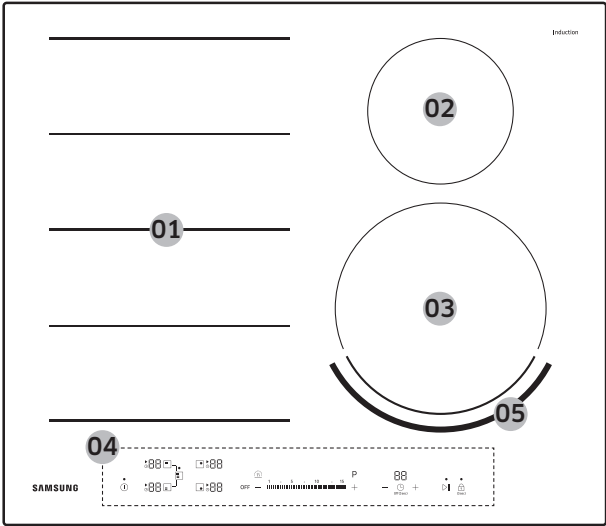
Før du går i gang

Kogezoner

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



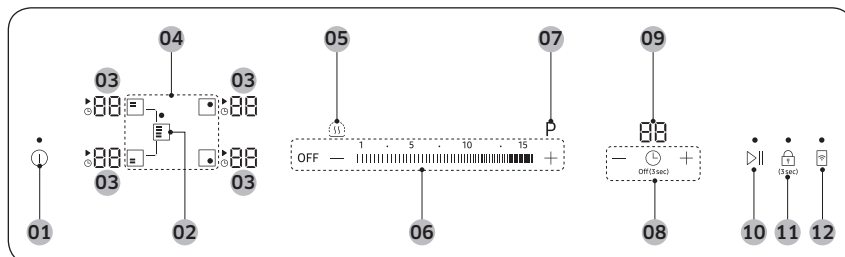
NZ64N9777BK



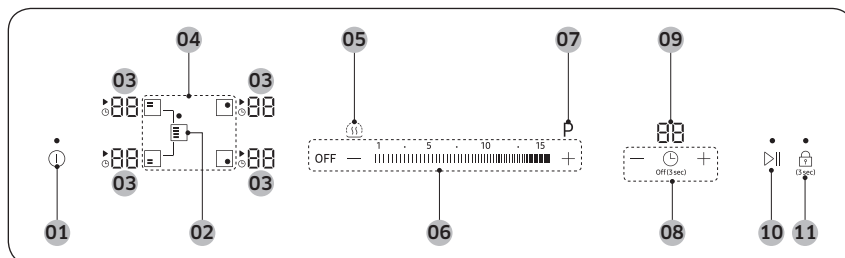
01	Induktionsflekszone plus 3300 W med Power Boost 3600 W
02	Induktionskogezone 1400 W med Power Boost 2000 W
03	Induktionskogezone 2200 W med Power Boost 3200 W
04	Betjeningspanel
05	Virtual flame

Betjeningspanel

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



NZ64N9777BK



01	Tænd/sluk-knap	Brug denne knap til at tænde eller slukke helt for strømmen.
02	Flekszone plus knap	Brug denne knap til at tænde eller slukke helt for flekszone plus.
03	Kogezone-display	Viser effektniveauet, de aktiverede funktioner, resterende varme og informationer.
04	Kogezone-knapper	Brug disse knapper til at vælge en kogezone.
05	Knappen hold varm	Brug denne funktion til at holde tilberedt mad varm.

06	Effektniveauknapper	Brug disse knapper til at indstille en kogezones effektniveau.
07	Power boost-knappen	Brug denne funktion til at opvarme køkkentøjets indhold hurtigere end ved det højeste effektniveau.
08	Timerknapper	Brug disse knapper til at indstille timeren eller slå den til eller fra.
09	Timerdisplay	Viser timerens resterende tid.
10	Pause/fortsæt knap	Brug denne knap til at indstille alle kogezone til indstillingen lav effekt (2). (eksempel: at modtage en telefonsamtale)
11	Låseknap	Brug denne knap til at tænde eller slukke for børnesikringen.
12	Smart connect-knap	Brug denne knap til at tænde eller slukke for smart connect.

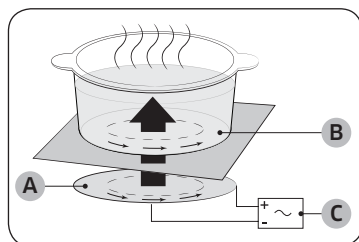
Vejledning til kogezone-display

Display	Betydning
1 til 15, P	Valgte effektniveau
H	Resterende varme (meget varm)
h	Resterende varme (varm)
L	Børnesikringen er aktiveret
d0	En knap er aktiveret længere end 8 sekunder.
01	Komfuret er overophedet pga. unormalt brug. (eksempel: anvendelse med tomt køkkentøj)
0	Køkkentøjet er ikke velegnet eller for småt, eller også er der ikke anbragt noget køkkentøj på kogezone.



Før du går i gang

Induktionsopvarmning

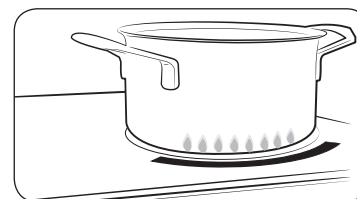


- A. Induktionsbånd
- B. Inducerede strømme
- C. Elektroniske kredsløb

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

Før du går i gang

Virtual Flame-teknologi



Virtual Flame-teknologi skaber virtuelle flammer, når du tænder for et induktionselement.

- Virtual Flame-teknologien er kun tilgængelig på den forreste højre kogezone.
- Den virtuelle flamme kan se anderledes ud afhængigt af køkkentøjets udseende, størrelse og placering. (For at opnå de bedste resultater skal du bruge køkkentøj, der svarer til elementets størrelse). Køkkentøj, der er for stort, kan risikere at dække den virtuelle flamme. Køkkentøj, der er for småt, kan medføre en forkert udformet virtuel flamme.
- Urenheder på undersiden af køkkentøjet eller på komfurets overflade kan medføre en ufuldstændig eller forkert udformet virtuel flamme.
Rengør køkkentøjet eller komfurets overflade inden brug.

BEMÆRK

Hvis du vil deaktivere Virtual Flame-teknologien, skal du berøre knappen i 3 sekunder, inden for 10 sekunder efter du har tændt komfuret.

Funktionen er kun tilgængelig, umiddelbart efter at du har tændt for komfuret. Efter en anden handling er det ikke muligt at aktivere funktionen.

BEMÆRK

Benyt passende køkkentøj ved brug af et Virtual Flame-blus.

Størrelse	200-220 mm
Overflade på køkkentøj	Vandret linje
Materiale	STSS (rustfrit stål)

Hvis forholdene er på plads iht. ovenstående tabel, kan Virtual Flame formes herefter.



Sikkerhedsafbryder

Hvis en af kogezoneerne ikke afbrydes, eller effektniveauet ikke er justeret efter en vis periode, afbryder denne kogezone automatisk sig selv.
Resterende varme indikeres med (for "varm") i det korresponderende kogezone-display. Kogezoneerne afbryder sig selv ved følgende tider.

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

BEMÆRK

Hvis komfuret overophedes som følge af fejlagtig brug, vises i. Endvidere afbrydes komfuret.

BEMÆRK

Hvis køkkentøjet ikke er velegnet eller for småt, eller der ikke er anbragt noget køkkentøj på kogezoneen, vises .
Og efter 1 minut afbrydes den tilhørende kogezone.

BEMÆRK

Hvis en eller flere kogezoneer afbrydes inden udløbet af den viste tid, se da "Fejlfinding" på side 29.

Andre muligheder for at en kogezone afbryder sig selv

Alle kogezoneer afbryder sig selv, hvis væske koger over og havner på betjeningspanelet. Den automatiske afbryder aktiveres også, hvis du anbringer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge tilfælde er det nødvendigt at tænde for apparatet igen ved hjælp af knappen efter væsken eller kluden er blevet fjernet.

Indikator for resterende varme

Når en enkelt kogezone eller komfuret afbrydes, vises tilstedeværelsen af resterende varme med en (for "varm") i det korresponderende kogezone-display. Selvom kogezoneen er afbrudt, forsvinder indikatoren for resterende varme først, når kogezoneen er afkølet.
Du kan anvende den resterende varme til optøning eller til at holde maden varm.

ADVARSEL

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

ADVARSEL

Hvis strømmen afbrydes, forsvinder symbolet og informationer om resterende varme vises ikke længere.
Men det er stadig muligt at blive forbrændt. Dette kan undgås ved altid at passe på, når du er i nærheden af komfuret.

Temperaturdetektering

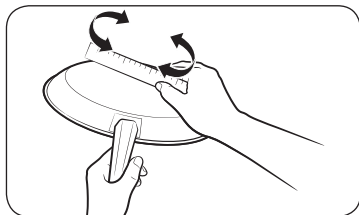
Hvis temperaturerne på en kogezone - uanset årsag - overskrider sikkerhedsniveauerne, reducerer kogezoneen automatisk temperaturen til et lavere effektniveau.

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



Før du går i gang

Køkkentøj



Brug fladbundet køkkentøj, der er helt i kontakt med kogezone. Kontroller at køkkentøjet er fladbundet ved at dreje en lineal hen over bunden. Husk at følge alle anbefalingerne for brug af køkkentøj.

- Brug køkkentøj der er lavet af korrekt materiale til madlavning med induktion.
- Brug køkkentøj af god kvalitet med tungere bund, der fordeler varmen bedre. Dette giver de bedste resultater.
- Brug køkkentøj der matcher den mængde mad, der skal forberedes.
- Lad ikke køkkentøjet koge tør. Det kan forårsage varig skade i form af brud, smeltning, eller beskadigelse der kan påvirke den keramiske kogeplade. (Denne type af skade er ikke omfattet af garantien).
- Brug ikke køkkentøj er ikke er rent eller køkkentøj med store fedtansamlinger. Brug altid køkkentøj der er let at rengøre efter brug.

FORSIGTIG

- Kogezonerne kan synes afkølede efter de er slukkede. Men glasoverfladen kan dog være varm pga resterende varme, der overføres fra køkkentøjet. Risiko for forbrænding er stadig til stede.
- Berør ikke køkkentøjet direkte med dine hænder. Brug altid grydelapper eller grillhandsker for at beskytte dine hænder mod forbrænding.
- Træk ikke køkkentøjet hen over komfurets overflade. Dette kan skade overfladen permanent.

Køkkentøj til induktionskogezoner

Du kan kun tænde for induktionskomfuret, når der er anbragt køkkentøj med en magnetisk bund på en af kogezonerne. Du kan se egnet køkkentøj herunder.

Materiale	Egnethed
Stål, emaljerede stålprodukter, støbejern	Ja
Rustfrit stål	Ja (Hvis en magnet kan hæfte sig fast på bunden af køkkentøjet)
Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn	Nej

BEMÆRK

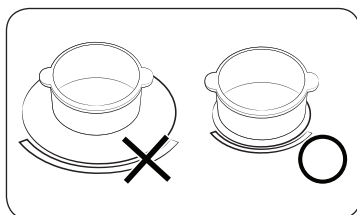
- Køkkentøj til induktionskomfur er mærket som egnet af producenten.
- Visse typer af køkkentøj kan lave støj, når de bruges på induktionskogezoner.
- Denne form for støj betyder ikke at komfuret er defekt og påvirker ikke dets funktion på nogen måde.
- Særlige former for køkkentøj af rustfrit stål kan være uegnet til induktion. Kontroller om bunden af køkkentøjet tiltrækker en magnet.



Størrelser køkkentøj til induktionskogezone

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

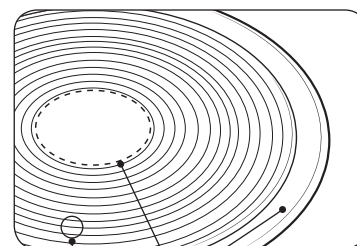
Kogezone		Mindste diameter på køkkentøjets bund
Flekszone	Forreste eller bageste fleks plus	140 mm
	Samlet fleks plus	240 mm (gælder den lange side af ovalt køkkentøj eller en fiskegryde)
Bageste højre kogezone		100 mm
Forreste højre kogezone		140 mm



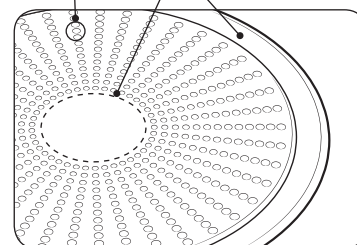
For at opnå de bedste resultater, bruges køkkentøj hvis ferromagnetiske diameter passer til blusset. Hvis køkkentøj ikke registreres af blusset, prøv da med et mindre blus.

Andet køkkentøj til induktion

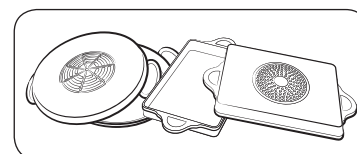
Noget køkkentøj har et tyndt magnetisk materiale på bunden, der virker på induktionskomfuret. Dette køkkentøj har en svag magnetisme og fungerer måske ikke særlig godt. (Svag magnetisme betyder at magneten ikke fæster sig ordentligt eller området hvor magneten fæster sig er lille.)



- Selvom køkkentøjet er designet til induktion, kan varmeydelsen være svag eller det kan ske at komfuret ikke registrerer køkkentøjet, afhængig af størrelsen og styrken af det magnetiske område på bunden af køkkentøjet.



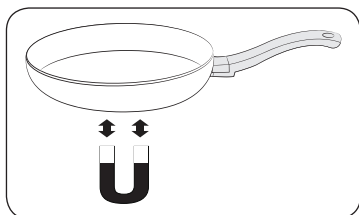
- A. Område hvor magneten ikke fæster sig
B. Område hvor magneten fæster sig



Når man benytter større køkkentøj med et mindre ferromagnetiske element, er det kun det ferromagnetiske element der bliver opvarmet. Som konsekvens af dette bliver varmen måske ikke jævnt fordelt.

Før du går i gang

Egnethedstest



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

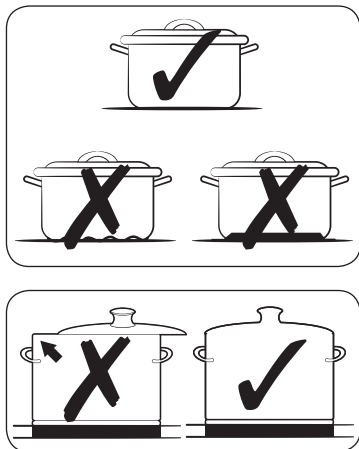
- Du kan genkende godt køkkentøj på dets bund. Bunden skal være så tyk og flad som mulig.
- Når du køber nyt køkkentøj, skal du være særlig opmærksom på bundens diameter. Fabrikanten angiver ofte diameteren på den øverste kant.
- Brug ikke køkkentøj med beskadiget bund eller med ru eller skarpe kanter. Beskadiget køkkentøj kan ridse den keramiske overflade permanent, hvis du trækker det hen over overfladen.
- Bunden på koldt køkkentøj bøjer normalt en anelse indad (konkave). De må aldrig bøje udad (konveks).
- Hvis du ønsker at anvende en særlig type køkkentøj, fx en trykkoger, stegepande eller wok, skal du læse fabrikantens instruktioner.

Før du går i gang

Korrekt placering

Korrekt	Forkert
Køkkentøj med flad bund og lige sider	Køkkentøj med buet eller skæv bund eller sider
Køkkentøjet opfylder eller overstiger den anbefalede minimumsstørrelse for kogezone.	Køkkentøjet opfylder ikke minimumsstørrelsen for den pågældende kogezone.
Køkkentøjet hviler fuldstændigt på komfurets overflade.	Køkkentøjet hviler på komfurets kanter eller hviler ikke fuldstændigt på komfurets overflade.
Køkkentøjet er balanceret korrekt.	Det tunge håndtag får køkkentøjet til at vælte.

Tips til energibesparelse



Følg disse tips for at spare på strømmen.

- Sæt altid køkkentøj på kogezone før du skruer op for det pågældende blus.
- Hold kogezoneerne og køkkentøjets underside rene. Ellers vil dit strømforbrug blive større.
- Har køkkentøjet låg, sæt det da helt på. Dette vil reducere dit strømforbrug.
- Sluk for det igangværende blus, før kogetiden er slut. Brug den resterende varme til at holde maden varm.

Brug af touch-panelet

For at betjene touch-panelet skal du berøre den ønskede knap med en fingerspids, indtil det ønskede display vises eller slukkes, eller indtil den ønskede funktion er aktiveret. Sørg for, at du kun berører en knap, når du bruger apparatet. Hvis din finger ligger for fladt mod panelet, kan du komme til berøre flere knapper.

Driftsstøj

Hvis du hører:

- **Lyd af noget der revner:** køkkentøjet er fremstillet af et anderledes materiale.
- **Fløjten:** du bruger mere end to kogezone, og køkkentøjet er fremstillet af et anderledes materiale.
- **Summen:** du bruger høje effektniveauer.
- **Klikken:** der forekommer elektrisk omskiftning.
- **Hvæsen, hvislen:** blæseren er i brug.

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

⚠ ADVARSEL

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

📖 BEMÆRK

Brug af lave effektniveauer (1-5) kan give kliklyde.

Første rengøring

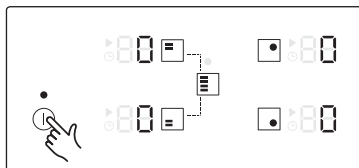
Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud og rengøringsmiddel til glaskeramik.

⚠ ADVARSEL

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

Betjening

Tænd for apparatet

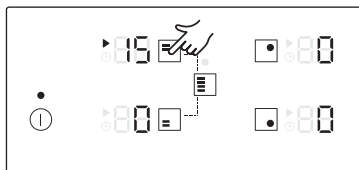


Apparatet tændes ved at bruge knappen ①. Berør knappen ① i ca. 1-2 sekunder. Det digitale display viser 00.

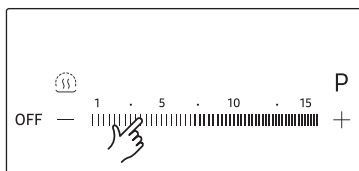
BEMÆRK

Efter knappen ① er aktiveret for at tænde for dit apparat, skal der vælges et effektniveau i løbet af ca. 20 sekunder. Ellers slukker apparatet af sikkerhedsmæssige årsager for sig selv.

Indstilling af tilberedningstid og effektniveau



1. For at vælge en kogezone skal du berøre kogezoneens tilhørende knap.



2. For at indstille og justere effektniveauet skal du trykke på effektniveauknapperne.

BEMÆRK

- Standardstyrken er indstillet til 15, når du vælger en kogezone.
- Hvis der trykkes på mere end én sensor i mere end 8 sekunder, vises P på kogezone-displayet.

Foreslåede indstillinger ved tilberedning af visse madvarer

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

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

BEMÆRK

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

Power Boost

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

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

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

BEMÆRK

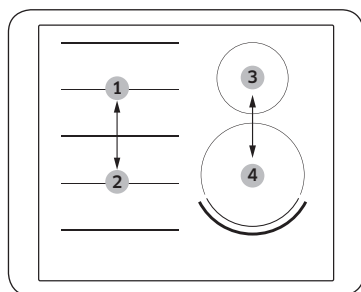
Under visse omstændigheder vil **Power Boost**-funktionen måske blive deaktiveret automatisk for at beskytte de interne elektroniske komponenter i komfuret.

F.eks. er det umuligt at sende maksimal effekt til bageste og forreste flekszone samtidig.

Strømstyring

Der er en maksimal effekt til rådighed for kogezoneerne.

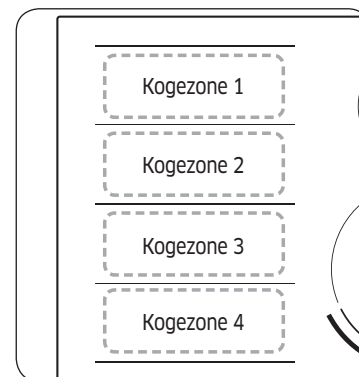
Hvis den tilgængelige effekt overskrides ved at tænde for **Power Boost**-funktionen, reducerer strømstyringen automatisk effektniveauet for kogezoneen.



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

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

Flekszone plus



Flekszonen er et stort tilberedningsområde til venstre på komfuret (se nedenstående figur), som er specialdesignet, så der er plads til flere gryder og pander i forskellige størrelser og former samtidig. Flexzonen indeholder fire zoner, der fungerer med separate induktorer, hvilket betyder, at du kan tilberede mad, uanset hvor køkkentøjet er placeret på en kogezone.

Med flekszone plus kan du bruge en kombination af forskellige kogezoneer til at forstørre tilberedningsområdet. I nedenstående tabel fremgår det, hvilke sensor der skal berøres for at aktivere de forskellige kombinationer.

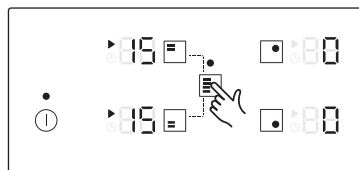
Kogezone	1 blus	2 blus	3 blus	4 blus
1	☐	☐		
2	☐	☐	☐	
3	☐	☐	☐	☐
4	☐	☐		☐

BEMÆRK

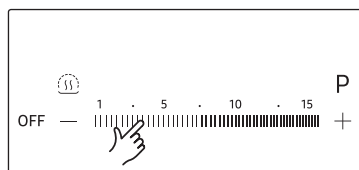
- Hvis du kun anvender én kogezone, må køkkentøjets bund maks. have en diameter på 14 cm.
- Det kan tage 5-10 sekunder, før komfuret registrerer, hvor køkkentøjet er placeret.
- Der kan opstå lyde, mens komfuret registrerer køkkentøjet.
- Fjern ikke køkkentøjet under tilberedning. Af sikkerhedsmæssige hensyn slukker komfuret automatisk, hvis køkkentøjet har været fjernet fra komfuret i mere end 5 sekunder.

Betjening

Brug af flekszone plus



1. Berør knappen .

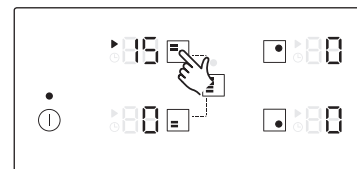


2. For at indstille og justere effektniveauet skal du trykke på effektniveauknapperne.

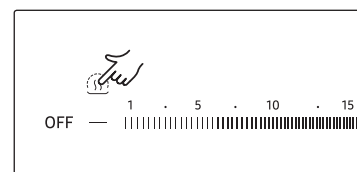
BEMÆRK

- Hvis du berører knappen  under drift, slukkes **Flekszone plus**-funktionen.
- Hvis du berører knappen  mens hver kogezone er i drift på forskellige niveauer, justeres den automatisk til et højere niveau.
- Når du fjerner eller tilføjer køkkentøj på et nyt flekszone plus-område, skal du annullere den aktuelle operation og trykke på den relevante kogezoneknop for at aktivere kogezone.

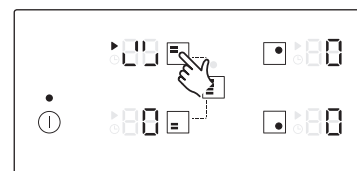
Hold varm



1. Brug denne funktion til at holde tilberedt mad varm. Berør tasten for den tilsvarende kogezone.



2. Berør knappen .



3. Kogezone-displayet vil ændres.
4. Berør igen for at slukke for kogezone.

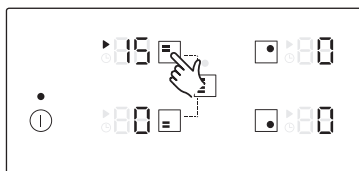
Timer

Brug af timeren som sikkerhedsafbryder

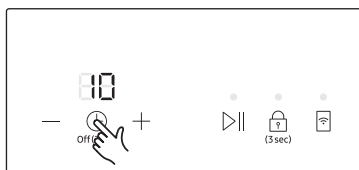
Hvis der indstillet en specifik tid for en kogezone, afbryder kogezone sig selv, når denne periode er forløbet. Denne funktion kan anvendes på flere kogezone på samme tid.

Indstilling af timeren

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



1. Efter apparatet er tændt, berør da den pågældende kogezones knap for at aktivere kogezone.



2. Berør knappen . Tallet 10 vises oven over timerdisplayet. (Standardindstillingen for timeren er 10.)



3. Brug **Indstilling af timer** (+ eller —) knappen for at indstille den ønskede tid, fx 15 minutter, hvorefter kogezone automatisk slukker. Sikkerhedsafbryderen er nu aktiveret. (Timeren kan justeres fra 1 til 99.)



4. For at slette timerens indstillinger vælg da den korresponderende kogezone og berør knappen i 2 sekunder. Dette annullerer kogezone timerindstillinger med et bip. Hvis du berører knappen i 2 sekunder uden at vælge et blus, vil timerindstillingerne for den sidst ændrede kogezone blive slettet.

BEMÆRK

- For at vise den resterende tid for en kogezone skal du berøre den valgte kogezone.
- Indstillingerne nulstilles ved hjælp af knappen **Indstilling af timer** (+ eller —). Når den indstillede tid er forløbet, slukker kogezone automatisk sig selv. Et akustisk signal lyder som bekræftelse, og timerdisplayet vises.
- Hvis du vil ændre indstillingerne hurtigere, berør og hold knappen **Indstilling af timer** (+ eller —) indtil den ønskede værdi er nået.

Pause/fortsæt

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

Når funktionen **Pause/fortsæt** er aktiveret, er alle berøringsknapper undtagen knapperne , , **OFF** og deaktiveret.

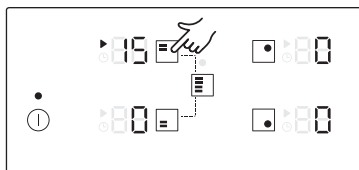
For at fortsætte med tilberedningen, berør da knappen igen.

	Betjeningspanel	Display
For at tænde	Berør knappen	
For at slukke	Berør knappen	Gå tilbage til forrige effektniveau

Betjening

Hurtigt stop

Med denne indstilling stopper du hurtigere madlavningen ved blot én enkel berøring.

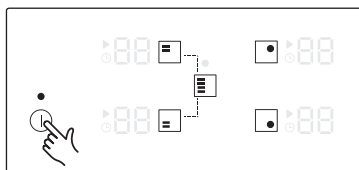


For at slukke for en kogezone skal du trykke på kogezoneens knap i 2 sekunder.

BEMÆRK

Knappen  understøtter ikke funktionen hurtigstop.

Sluk for apparatet



For at slukke helt for apparatet, brug da knappen . Berør knappen  i ca. 1-2 sekunder.

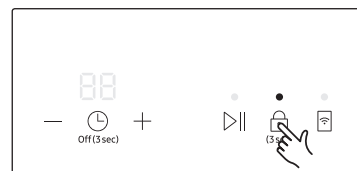
BEMÆRK

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

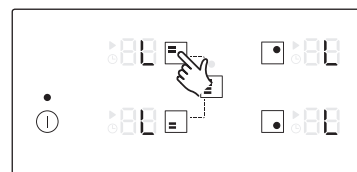
Børnesikring

Du kan anvende børnesikringen til sikring mod utilsigtet tænding for en kogezone og aktivering af kogeoverfladen. Betjeningspanelet kan, med undtagelse af knappen  (kun slukningsstyring), kan låses for at hindre at indstillingerne ændres ved en fejl fx ved at tørre panelet af med en klud.

Aktivering/deaktivering af børnesikringen



1. Berør knappen  i ca. 3 sekunder. Det lyder et akustisk signal som bekræftelse.



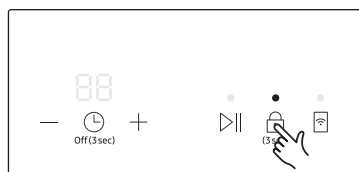
2. Berør en hvilken som helst knap.  vises på displayene og indikerer, at børnesikringen er aktiveret.
3. For at deaktivere børnesikringen, berør knappen  igen i 3 sekunder. Det lyder et akustisk signal som bekræftelse.

BEMÆRK

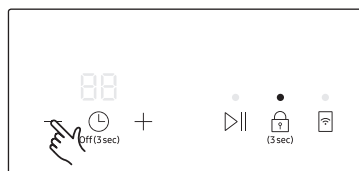
- Uanset tænd/sluk-status er børnesikringen aktiveret.
- Du kan indstille børnesikringen under tilberedningen. For at slukke bluset, når børnesikringen er slået til, berør da knappen  eller slå børnesikringen fra først og berør da den pågældende kogezone's knap.

Maksimal effekt

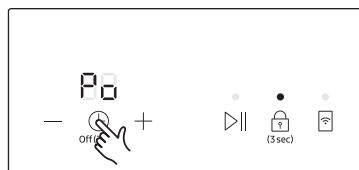
Denne funktion giver dig mulighed for at justere enhedens maksimale effekt.



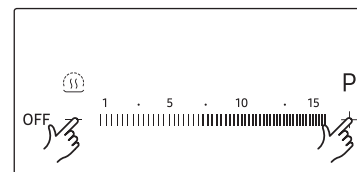
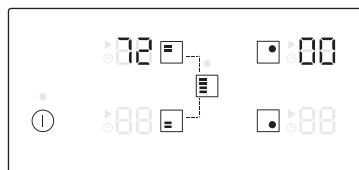
1. Hold apparatet slukket.
2. Berør knappen i ca. 3 sekunder for at slå børnesikringen til.



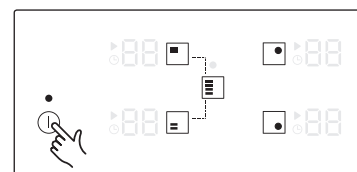
3. Berør knappen — blandt knapperne til Timerindstilling i ca. 3 sekunder.



4. Berør knappen i ca. 3 sekunder. Timerdisplayene viser **P** og kogezone-displayene viser det aktuelle maksimale effektniveau.



5. Du kan justere grænsen for effektniveauet ved at bruge effektniveaunkapperne. (3000 W, 4000 W, 7200 W)



6. Berør knappen for at indstille.

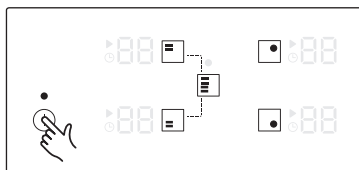
BEMÆRK

- I tilstanden lav effekt (3000 W), vil **Power Boost**-funktionen ikke være tilgængelig på det forreste højre blus (210 mm) og i Flekszone plus.
- I tilstanden lav effekt (3000 W, 4000 W), effektniveauet justeres automatisk.

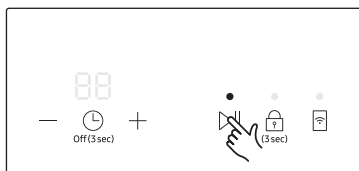


Betjening

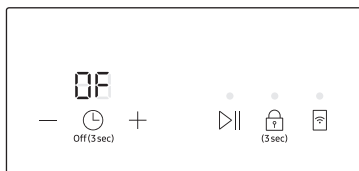
Lyd til/fra



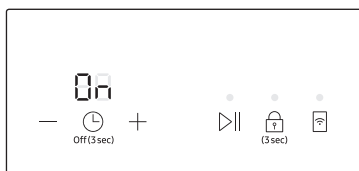
1. Berør knappen ⓘ i ca. 1-2 sekunder.



2. Berør knappen ▶|| i 3 sekunder indenfor 10 sekunder, efter at du har tændt for den.



3. Lyden slås fra, og OF vises i timerdisplayet.



4. For at ændre lydindstillingerne gentag da trinnene 1 og 2. Lyden slås til, og ON vises i timerdisplayet.

BEMÆRK

Det er ikke muligt at ændre lyden efter 10 sekunder fra apparatet er tændt.

Smart Connect (kun modellerne NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)

Komfuret har et indbygget Wi-Fi-modul, så du kan synkronisere den med SmartThings appen. I smartphone-appen, kan du:

- overvåge driftstilstanden og komfurelementernes effektniveau.
- kontrollere og ændre timerindstillingerne.

Det kan være at funktioner, der styres fra SmartThings appen, ikke fungerer effektivt, hvis kommunikationsforholdene er ringe, eller produktet står et sted med et svagt Wi-Fi signal.

Sådan forbindes komfuret

Før du kan bruge fjernbetjeningsfunktionerne på din Samsung komfur, skal du parre den med SmartThings appen.

1. Download og åbn SmartThings appen på din enhed.
2. Berør knappen ⓘ i ca. 1-2 sekunder for at tænde for komfuret.
3. Følg appens instruktioner, og berør og hold knappen [Wi-Fi] nede i 3 sekunder.
4. Mens forbindelsen etableres blinker LED-indikatoren oven for knappen [Wi-Fi]. Når forbindelsen er etableret, lyser indikatoren uden at blinke. Nu er komfuret forbundet.
5. Hvis Smart Connect LED-indikatoren ikke tændes, følg da instruktionerne i appen for at forbinde igen.

BEMÆRK

- Husk kun at indstille Smart Connect-funktionen når komfuret ikke er i brug.
- For yderligere instruktioner, læs da manualen på www.samsung.com.

Wi-Fi til/fra

- Berør knappen [Wi-Fi] for at tænde eller slukke for Wi-Fi forbindelsen.



Emhættestyring

Dette produkt har en Bluetooth-enhed, som du kan bruge til at forbinde komfuret til en af Samsungs modeller med emhættestyring. Via Bluetooth-forbindelsen, kan du bruge emhættestyringen på SmartThings appen.

For yderligere oplysninger om Samsung modeller med emhættestyring besøg da www.samsung.com.

For at forbinde til en model med emhættestyring

1. Download og kørs SmartThings appen på din smartphone. Færdiggør derefter Smart Connect proceduren for at forbinde komfuret.
2. Følg modellens instruktioner for Bluetooth og aktiver forbindelsen med Bluetooth.
3. Berør og hold timerknapperne  og  nede samtidig for at få forbindelse via Bluetooth. Når Bluetooth-forbindelsen er etableret, vises  på Timerdisplayet.
4. Følg instruktionerne for emhættestyring i brugervejledningen for den pågældende model og i App-guiden om brug af emhættestyringen.

BEMÆRK

- Hvis Smart Connect-forbindelsen ikke lykkes kan du ikke bruge SmartThings appen til at overvåge og styre emhætten.
- Uden en Smart Connect-forbindelse til komfuret kan du bruge en Bluetooth-forbindelse til at parre kogepladen med emhætten og synkronisere dem. For at gøre dette følg da trin 2 og 3 ovenfor.

Vedligeholdelse af dit produkt

Komfur

ADVARSEL

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

BEMÆRK

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

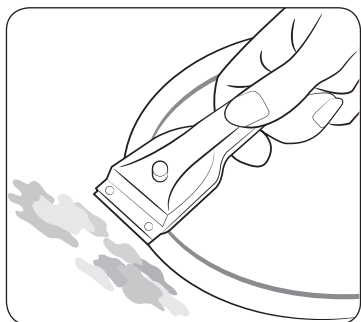
Lettere snavset

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



Vedligeholdelse af dit produkt

Alvorligt snavset

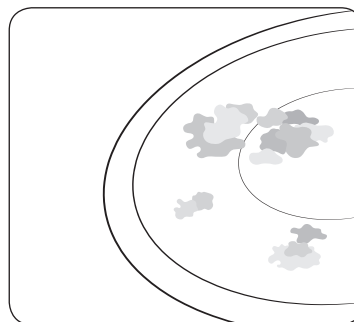


1. Brug en glasskraber til at fjerne madvarer, der er kogt over samt alvorlige plamager.
2. Anbring glasskraberen i en vinkel i forhold til den glaskeramiske overflade.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.

BEMÆRK

Glasskrabere og rengøringsmidler til glaskeramik kan købes i specialbutikker.

Problematiske snavs



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

ADVARSEL

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

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

BEMÆRK

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



Komfurramme (tilbehør)

⚠ ADVARSEL

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

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

Sådan undgår du at beskadige dit apparat

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

Fejlfinding og service

Fejlfinding

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

⚠ ADVARSEL

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

Problem	Mulig årsag	Løsning
Hvad skal jeg gøre, hvis kogezoneerne ikke fungerer?	• Sikringerne i boligens installation er ikke i orden.	• Hvis sikringen springer flere gange, skal du tilkalde en autoriseret elektriker.
Hvad skal jeg gøre, hvis der ikke tændes for kogezoneerne?	• Knappen ① blev utilsigtet aktiveret. • Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.	• Der er tændt korrekt for apparatet. • Rengør kontrolpanelet.
Hvad skal jeg gøre, hvis displayet, med undtagelse af H, H indikatorn for resterende varme, pludselig forsvinder?	• Knappen ① blev utilsigtet aktiveret. • Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.	• Der er tændt korrekt for apparatet. • Rengør kontrolpanelet.
Hvad skal jeg gøre, hvis kogezoneerne, når der slukkes for dem, ikke viser resterende varme i displayet?	• Kogezoneen var kun kortvarigt i brug, og den blev derfor ikke tilstrækkelig varm.	• Hvis kogezoneen er varm, skal du kontakte et kundeservicecenter.

Fejlfinding og service

Informationskode	Mulig årsag	Løsning
C0	Der er et problem med blussets temperatursensor.	Genstart apparatet ved hjælp af knappen ①. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke for strømmen i mere end 30 sekunder. Genstart derefter apparatet, og prøv igen. Hvis problemet stadig fortsætter, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
C1	Temperaturen føles højere end angivet.	
C2	Der er et problem med PBA-sensoren.	
A2	Jævnstrømsmotoren fungerer ikke pga. problemer med printpladen, installationen eller elektriske forstyrrelser på motorbladet.	Kontroller om knappen er våd eller bliver berørt. Hvis problemet fortsætter, skal du genstarte apparatet ved hjælp af knappen ①. Hvis problemet stadig fortsætter, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
d0	En knap er aktiveret længere end 8 sekunder.	
F0	Ingen kommunikation mellem hovedprintplade og underprintplade.	Genstart apparatet ved hjælp af knappen ①. Hvis problemet fortsætter, skal du slukke for strømmen i mere end 30 sekunder. Genstart derefter apparatet. Hvis problemet stadig fortsætter, skal du kontakte et lokalt servicecenter.
F2	Touch IC kommunikerer ikke normalt.	

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

Dette kan skyldes en af følgende muligheder:

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

Hvad skal jeg gøre hvis  displayet lyser op?

Kontrollér følgende:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske. For at nulstille, berør da knappen ①.
- Hvis der er kommet væske på betjeningspanelet, skal du tørre væsken op.

Hvad skal jeg gøre hvis  displayet lyser op?

Kontrollér følgende:

- Komfuret er overophedet pga. unormalt brug.
- Efter kogepladen er nedkølet, berør da knappen ① for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre hvis  displayet lyser op?

Kontrollér følgende:

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

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

Kontrollér følgende:

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

Service

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

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja: Kontakt dit kundeservicecenter.

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

Noter venligst følgende informationer.

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

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

- Modelbetegnelse
- Serienummer (15 cifre)

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

- Model:
- Serienummer:

Hvornår hæfter du for serviceomkostninger i garantiperioden?

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

Tekniske data

Tekniske data

Apparatets dimensioner	Bredde	600 mm
	Dybde	520 mm
	Højde	56 mm
Indbygning - udskæringsdimensioner	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
	Højde	72 mm
	Hjørneradius	3 mm
Tilslutningsspænding		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksimalt strømforbrug		7,2 kW.
Vægt	Netto	13,2 kg
	Brutto	16,1 kg

Kogezoner

Placering	Diameter	Effekt
Foran til højre	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Bagerste til højre	145 mm	1400 W / Boost 2000 W
Fleks plus forside	-	1800 W / Boost 2600 W
Fleks plus bagside	-	1800 W / Boost 2600 W
Midten af fleks plus	-	1800 W / Boost 3000 W
Samlet fleks	-	3300 W / Boost 3600 W

Tekniske data

Produktinformation

Navn på leverandør	Samsung Electronics co. Ltd.
Modelidentifikation	NZ64N9777GK NZ64N9777BK NZ64N7777GK
Kogepladetype	Indbygget
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezone og -kogeareal
Antallet af kogezone og/eller -områder	3
For runde kogezone eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område (L x B)	24,0 x 38,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (EC elkøgn)	Ø 21,0 cm: 184,2 Wh/kg (watt-time/kg)
	Ø 14,5 cm: 191,3 Wh/kg (watt-time/kg)
	24,0 x 38,0 cm: 199,0 Wh/kg (watt-time/kg)
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (EC elkogeplade)	191,5 Wh/kg (watt-time/kg)

NZ64N9777GK, NZ64N7777GK

Data fastsat i henhold til standard EN 60350-2 og Kommissionsbestemmelser (EU) nr. 66/2014 og bestemmelse (EC) nr. 1275/2008.

WIFI	Strømforbrug i standbytilstand (W)	1,9 W.
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.
Off-tilstand	Strømforbrug	0,5 W.
	Tidsperiode for strømstyring (min.)	10 min.

NZ64N9777BK

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

Tips til energibesparelse

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

Tillæg

Open source meddelelser (kun modellerne NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)

Den software, der er inkluderet i dette produkt, indeholder open source-software. Du kan hente den komplette, tilhørende kildekode i en periode på tre år efter den seneste levering af dette produkt ved at sende en e-mail til oss.request@samsung.com.

Du kan også anskaffe den komplette, tilhørende kildekode på et fysisk medie, som f.eks. en CD-ROM; der vil blive opkrævet et minimalt beløb.

Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 fører dig kildekodens downloadside og oplysninger om de open source-licenser der er relevante for dette produkt. Dette tilbud gælder kun ihændeleveren af denne information.



Notater

Notater

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01073A-00

Induktionshäll

Bruksanvisning

NZ64N9777GK/NZ64N9777BK/NZ64N7777GK



SAMSUNG

Innehåll

Använda denna bruksanvisning 3

Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3
Modellnamn och serienummer	3

Säkerhetsinstruktioner 3

Kassera förpackningsmaterialet	7
Kassera gamla hällar	7
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	7

Montera hällen 8

Säkerhetsanvisningar för montören	8
Verktyg du behöver	8
Ansluta till strömkälla	8
Installera på arbetsbänk	9
Komponenter	11

Innan du börjar 12

Värmezoner	12
Manöverpanel	13
Induktionsuppvärmning	14
Tekniken Virtual Flame	14
Säkerhetsbrytare	15
Indikator för kvarvarande värme	15
Temperaturavkänning	15
Matlagningskär	16
Använda pekknapparna	19
Driftsljud	19
Inledande rengöring	19

Drift 20

Slå på hällen	20
Välja värmezon och effektnivå	20
Extra energi	21

Flexzon plus	21
Varmhållning	22
Timer	23
Pausa/återuppta	23
Quick stop	24
Stänga av hällen	24
Barnlås	24
Maximal effektgräns	25
Ljud på/av	26
Smart Connect (endast modellerna NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)	26
Kontrollera fläkt	27

Underhålla apparaten 27

Häll	27
Lätt smuts	27
Ihårdiga fläckar	28
Kraftig smuts	28
Hällram (tillval)	29
Undvika skador på hällen	29

Felsökning och service 29

Felsökning	29
Service	31

Tekniska data 31

Tekniska data	31
Värmezoner	31
Produktinformation	32

Bilaga 33

Meddelande om öppen källkod (endast modellerna NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)	33
--	----

Använda denna bruksanvisning

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

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

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

WARNING!

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

VAR FÖRSIKTIG!

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

VAR FÖRSIKTIG!

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

OBS!

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

Modellnamn och serienummer

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

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

Modellnamn _____

Serienummer _____

Säkerhetsinstruktioner

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

WARNING!

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

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

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

Åtgärden för bortkoppling måste integreras i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

Säkerhetsinstruktioner

Det ska gå att koppla bort enheten från strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

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

Fästmetoden som anges ska inte vara lim då detta inte anses vara en tillförlitlig fästmetod.

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

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

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

Ångregörare får inte användas.

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

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

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

VAR FÖRSIKTIG: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

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

WARNING: Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och resultera i en brand.

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

WARNING: Brandrisk: Förvara inga föremål på plattorna.

WARNING: Använd endast hällskydd som utvecklats av matlagningsapparatsens tillverkare eller som angivits av apparatsens tillverkare i bruksanvisningen som lämplig eller hällskydd som integrerats i apparaten. Användning av olämpliga hällskydd kan leda till olyckor.

Ytorna blir varma under användning.

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

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

VAR FÖRSIKTIG!

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

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

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

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

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

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Vätska mellan grytans underrede och hällen kan orsaka ångtryck. Det kan göra att grytan hoppar.

Kontrollera alltid att det heta området och grytans underreda är torra.

Värmezonerna blir heta när du lagar mat.

Håll alltid små barn borta från apparaten.

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

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

Använd aldrig hällen för att värma upp ett rum.

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

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

Stäng av värmezonerna efter användning.

Håll alltid kontrollpanelen ren och torr.

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

Det finns risk för brännskador om hällen används ovarsamt.

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

Använd inte hällen för att torka kläder.

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

Försök inte att reparera, demontera eller modifiera enheten själv.

Stäng alltid av hällen före rengöring.

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

Håll husdjur borta från apparaten eftersom husdjur kan trampa på enhetens kontroller och orsaka ett fel.

Kassera förpackningsmaterialet

⚠ VARNING!

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

Kassera gamla hällar

⚠ VARNING!

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

Hällen får inte kastas som hushållsavfall.

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

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

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

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

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

Besök samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter (t.ex. REACH).

Montera hällen

⚠ VARNING!

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

Tekniska data finns i slutet av bruksanvisningen.

Säkerhetsanvisningar för montören

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

Verktyg du behöver



Penna



Stjärnskruvmejsel



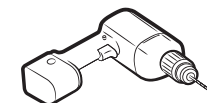
Linjal eller rak kant



Skyddsglasögon



Sticksåg



Borr

Ansluta till strömkälla

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

⚠ VARNING!

Stäng av strömkretsen innan ledningar ansluts till kretsen.

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

⚠ VARNING!

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

⚠ VARNING!

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

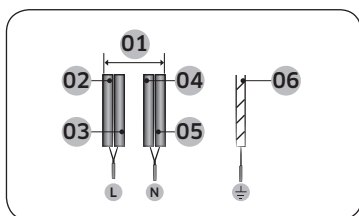
⚠ VARNING!

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

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

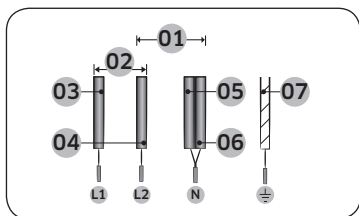
⚠ VARNING!

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



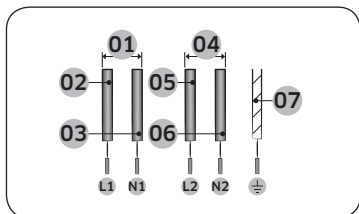
1N~ (32A)

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



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

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



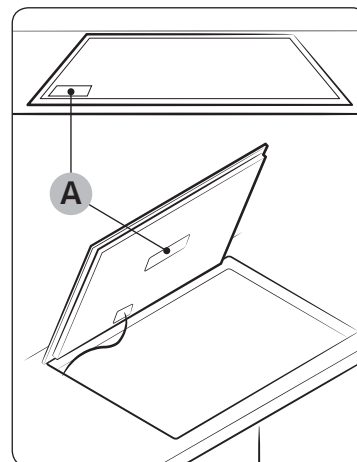
2 x 1N~ (16A): Separera kablarna före anslutning.

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

⚠ VARNING!

För korrekt strömanslutning, följ kabeldiagrammet som sitter nära terminalerna.

Installera på arbetsbänk



A. Serienummer

ⓘ OBS!

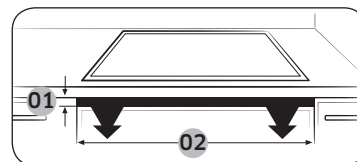
Anteckna serienumret på apparatens märkplåt före installationen. Numret krävs i händelse av servicefrågor och syns inte efter installationen eftersom märkplåten sitter på ovansidan eller undersidan av apparaten.

ⓘ OBS!

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

ⓘ OBS!

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

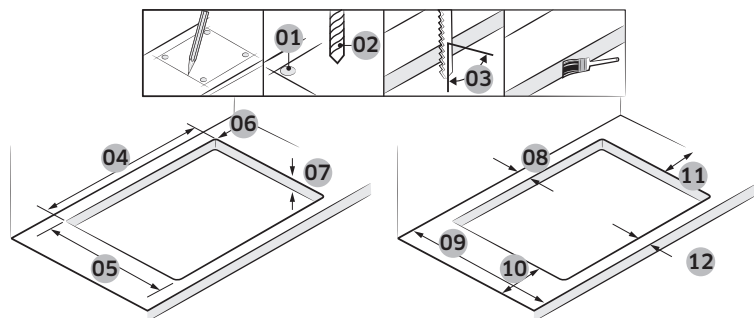


Nr	Förklaring	Storlek
01	Ventilationshållets höjd	Min. 2 mm
02	Ventilationshållets bredd	560 mm

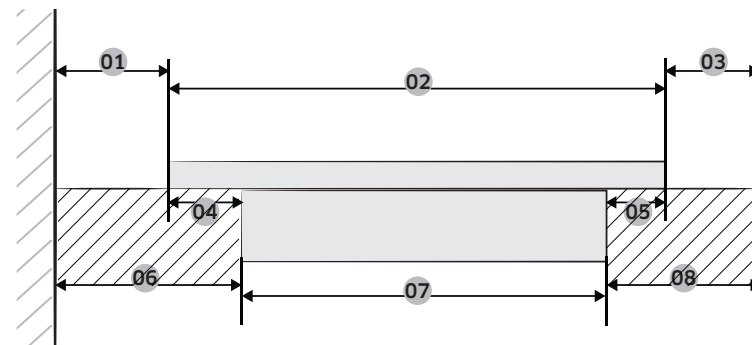


Montera hällen

Montera hällen

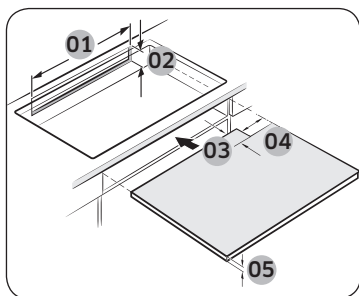


Nr	Förklaring	Storlek
01	Kontrollera 4 punkter	
02	Borrdiameter	Ø 6
03	Rätt vinkel på skärpunkt	90°
04	Storlek på skärbredd	560±1 mm
05	Storlek på skärdjup	490±1 mm
06	Vinkelstorlek	R3
07	Skivans tjocklek	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Avstånd mellan skivans slut och skärpunkten (baksida)	Min. 60 mm
09	Skivans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

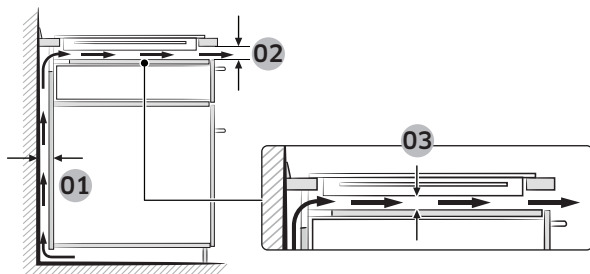


Nr	Förklaring	Storlek
01	Avstånd mellan vägg och häll	Min. 40 mm
02	Hällens djup	520 mm
03	Avstånd mellan induktion och skivans slut	Min. 40 mm
04	Avstånd mellan glas och platta	25 mm
05	Avstånd mellan glas och platta	15 mm
06	Avstånd mellan vägg och platta	Min. 60 mm
07	Plattans djup	480 mm
08	Avstånd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

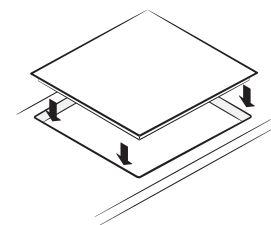
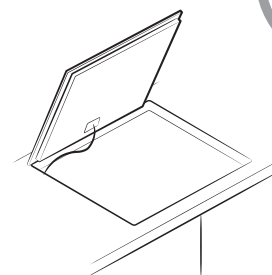
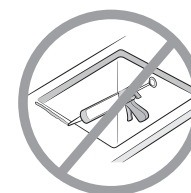
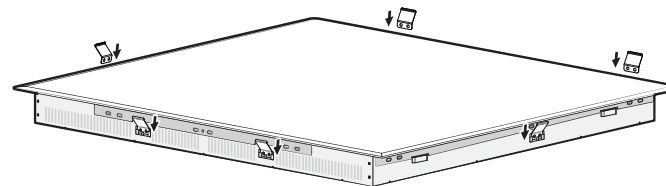




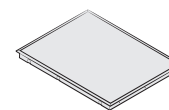
Nr	Förklaring	Storlek
01	Bredd på bakre ventilation	Min. 550 mm
02	Höjd på bakre ventilation	Min. 35 mm
03	Strömsladdvägens djup	Max. 65 mm
04	Strömsladdvägens bredd	Max. 100 mm
05	Blockeringspanelens höjd	Min. 5 mm



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



Komponenter



Induktionshäll



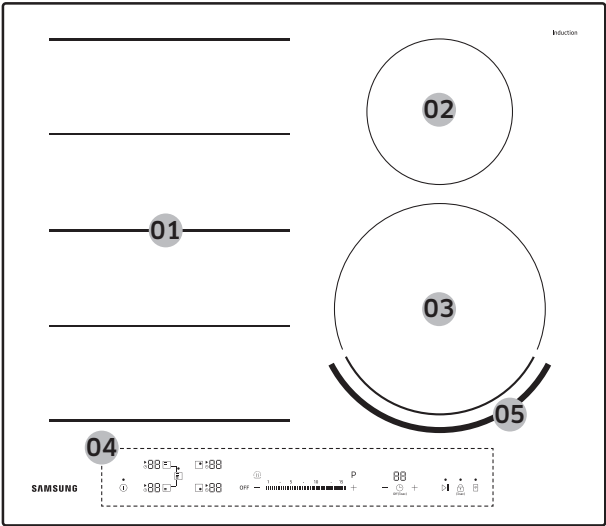
Fjäderbeslag

Montera hällen

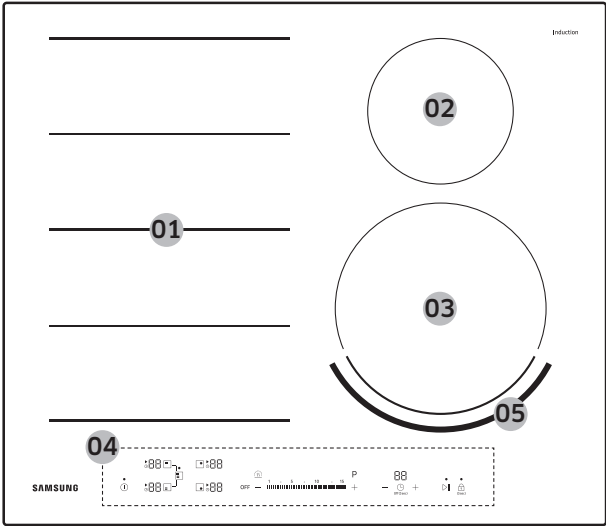
Innan du börjar

Värmezoner

NZ64N9777GK/NZ64N7777GK



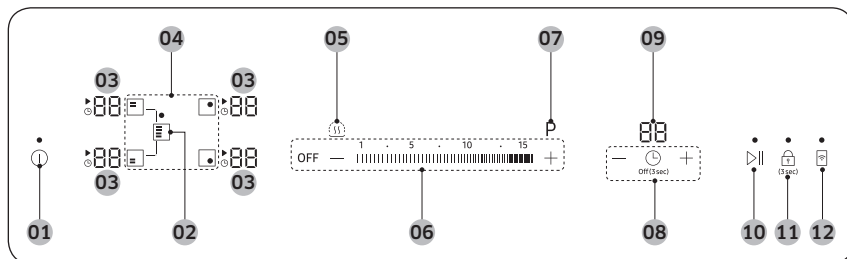
NZ64N9777BK



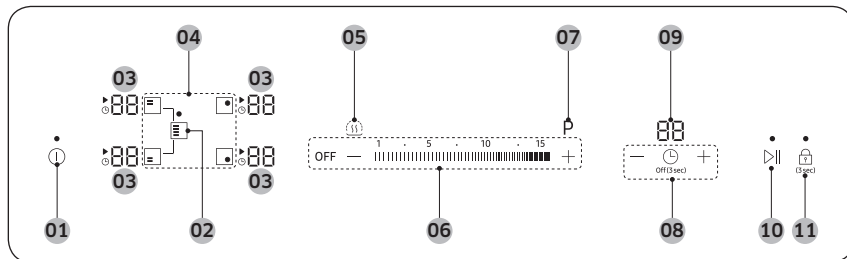
01	Induktion Flexzon plus 3300 W med Extra energi 3600 W
02	Inducerade värmezonen på 1400 W med Extra energi 2000 W
03	Inducerade värmezonen på 2200 W med Extra energi 3200 W
04	Manöverpanel
05	Virtual flame

Manöverpanel

NZ64N9777GK/NZ64N7777GK



NZ64N9777BK



01	Knappen på/av	Tryck på denna knapp för att fullständigt koppla på eller av strömförsörjningen.
02	Flexzon plus-knapp	Tryck på denna knapp för av koppla på eller av Flexzon plus-funktionen.
03	Display med värmezoon	Visar effektnivån, aktiverade funktioner, restvärme och informationsmeddelanden.
04	Värmezoon-knappar	Använd dessa knappar för att välja en värmezoon.
05	Knappen varmhållning	Använd den här knappen för att hålla tillagad mat varm.

06	Effektnivåknappar	Använd dessa knappar för att ställa in en värmezons effektnivå.
07	Knapp för extra energi	Använd den här knappen när du vill värma upp kärlet snabbare än maximal effektnivå.
08	Timer-knappar	Använd dessa knappar för att sätta på eller stänga av eller ställa in timern.
09	Timerdisplay	Visar tiden som är kvar på timern.
10	Pausa/återuppta-knapp	Använd den här knappen för att slå på alla värmezoner med inställningen låg energi (2). (exempel: för att svara på ett telefonsamtal)
11	Lås-knapp	Tryck på denna knapp för av koppla på eller av barnspärren.
12	Smart connect-knapp	Tryck på denna knapp för av koppla på eller av smart connect-funktionen.

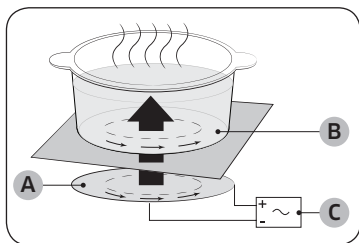
Guide för värmezoon-display

Display	Betydelse
8 1 till 15, P	Vald effektnivå
H	Restvärme (mycket varm)
h	Restvärme (hett)
L	Barnspärren är aktiverad
d0	En knapp trycks i mer än 8 sekunder.
0 1	Hällen är överhettad på grund av onormal användning. (Exempel: hällen används med tomma kärlet)
0 2	Kärlet är inte lämpligt, för litet eller inget kärlet har placerats på värmezonen



Innan du börjar

Induktionsuppvärmning

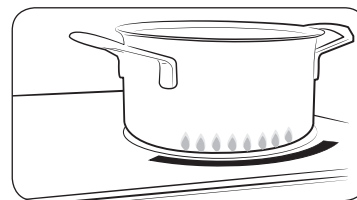


- A. Inducerande slinga
- B. Inducerande ström
- C. Elektrisk krets

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

Innan du börjar

Tekniken Virtual Flame



Tekniken Virtual Flame gör så att det ser ut som om lågor kommer från hällen när du slår på en induktionsyta.

- Tekniken Virtual Flame finns bara på den främre högra värmezonen.
- Den virtuella lågan kan se olika ut beroende på kokkärls utseende, storlek eller position. (För bästa resultat ska du använda kokkärl som matchar komponentens storlek. Kokkärl som är för stora kan täcka den virtuella lågan. Kokkärl som är för små kan orsaka missbildning av den virtuella lågan.
- Smuts på kokkärls botten eller på hällens yta kan göra att den virtuella lågan missbildas eller blir ofullständig. Gör rent kokkärl eller hällens yta innan du använder dem.

OBS!

Om du vill stänga av Virtual Flame-tekniken måste du röra vid -knappen i 3 sekunder inom 10 sekunder efter att du slagit på på hällen.

Den här funktionen är endast tillgänglig direkt efter att hällen har slagits på. Om någon annan åtgärd sker kan den inte ställas in.

OBS!

Använd ett lämpligt kärl när du använder Virtual Flame.

Storlek	200-220 mm
Kärlets yta	Horisontellt streck
Material	Rostfritt stål

När förhållandena på det övre bordet är rätt kan Virtual Flame-formen formas.



Säkerhetsbrytare

Om en av värmezonen inte stängs av eller om effektnivån inte justeras på en längre tid, kommer den aktuella värmezonen att stängas av automatiskt.

Restvärme visas med (för "hett") i motsvarande värmezon-display.

Värmezonen stängs av automatiskt i följande fall:

Effektnivå	Slår av
1-3	Efter 6 timmar
4-6	Efter 5 timmar
7-9	Efter 4 timmar
10-15	Efter 1,5 timmar

OBS!

visas om hällen överhettas på grund av onormal funktion.

Hällen stängs av.

OBS!

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

Efter 1 minut kommer motsvarande värmezon att stängas av.

OBS!

Om en eller flera av värmezonen stängs av innan den angivna tiden har gått, ska du läsa avsnittet "Felsökning" **Felsökning** på sida 29.

Andra anledningar till att en värmezon stängs av

Alla värmezoner stängs av om vätska kokar över på kontrollpanelen.

Den automatiska säkerhetsbrytaren aktiveras även om du placerar en fuktad trasa på kontrollpanelen. I båda fallen måste apparaten slås på igen med -knappen efter det att vätskan eller trasan har avlägsnats.

Indikator för kvarvarande värme

När en enskild värmezon eller hällen stängs av, visas kvarvarande värme med , (för "het") på den digitala skärmen. Indikatoren för kvarvarande värme slocknar inte förrän värmezonen har svalnat, även om värmezonen har slagits av.

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

VARNING!

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

VARNING!

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

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

Temperaturavkänning

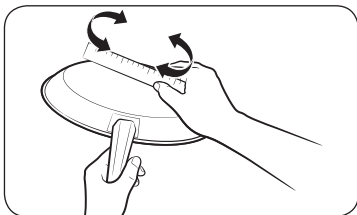
Om temperaturen i en värmezon blir för hög så att den överstiger säkerhetsnivån kommer temperaturen i zonen automatiskt att sänkas.

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



Innan du börjar

Matlagningskär



Flatbottnade matlagningskär som är komplett i kontakt med hela värmezonen. Kontrollera den flata botten genom att rotera en linjal längs botten av matlagningskärlet. Se till att följa alla rekommendationer för användningen av matlagningskär.

- Använd matlagningskär med korrekt material för matlagning på induktionshällar.
- Använd matlagningskär av hög kvalitet med tyngre botten för bättre värmedistribution. Det ger de bästa matlagningsresultaten.
- Se till att matlagningskärlets storlek överensstämmer med mängden mat som lagas.
- Låt inte matlagningskärlet koka torrt. Detta kan orsaka permanent skada i form av brytning, sammansmältning eller repor som kan påverka kermamikhällen. (Denna typ av skada täcks inte av garantin).
- Använd inte smutsiga matlagningskär med stora fettrester. Använd alltid matlagningskär som är enkla att rengöra efter matlagning.

VAR FÖRSIKTIG!

- Värmezoner kan verka nedkylda efter att de har stängts av. Dock kan glasytan vara het från restvärme som överförs från matlagningskärlet. Risken för brännskador finns fortfarande.
- Berör inte det heta matlagningskärlet direkt med dina händer. Använda alltid grytvantar eller grytlappar för att skydda dina händer från brännskador.
- Skjut inte matlagningskärlet över hällens yta. Detta kan permanent skada hällen.

Matkär lämpliga för inducerade värmezoner

Induktionsplattan kan endast sättas på när ett magnetiskt kokkär har placerats på en värmezon. Du kan använda de matlagningskär som beskrivs som lämpliga nedan.

Material	Lämplighet
Stål, emalj, gjutjärn	Ja
Rostfritt stål	Ja (om en magnet placeras på undersidan av kärlet)
Aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin	Nej

OBS!

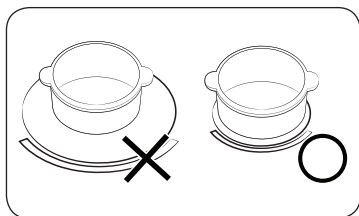
- Matkär lämpliga för induktionshällar är förmärkta som lämpliga av tillverkaren.
- Vissa matkär kan skapa ljud när de används på inducerande värmezoner.
- Dessa ljud betyder inte att hällen fungerar fel och påverkar inte dess drift på något sätt.
- Speciella matlagningskär av rostfritt stål är inte lämpliga för matlagning. Kontrollera om matlagningskärlets botten drar åt sig en magnet.



Matkärletsstorlekar lämpliga för inducerade värmezoner

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

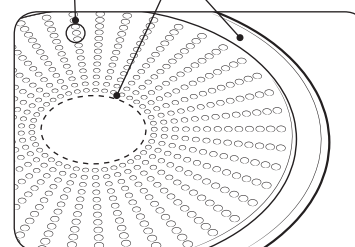
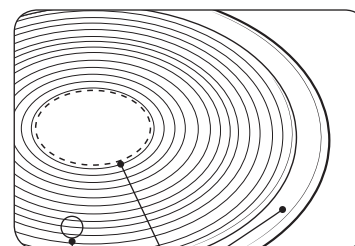
Värmezon		Minimidiameter för kärlets undersida
Flexzon	Flex Plus fram eller bak	140 mm
	Heltäckande Flex Plus	240 mm (för den längre sidan av en oval eller fiskpanna)
Högre bakre värmezon		100 mm
Högre främre värmezon		140 mm



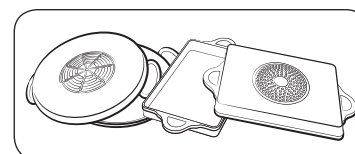
Använd matlagningskäril vars ferromagnetiska diameter överensstämmer med den av en platta för bästa resultat. Om matlagningskärilet inte känns av av plattan testa en platta med en mindre storlek.

Andra induktionsmatlagningskäril

Vissa matlagningskäril har ett tunt magnetisk material på botten så att det fungerar med en induktionshäll. Dessa matlagningskäril har en svag magnetism och fungerar inte så bra. (Svag magnetism betyder att magneten inte fastnar väl eller området där magneten fastnar är liten.)



- A. Område där magneten inte fastnar
- B. Område där magneten fastnar



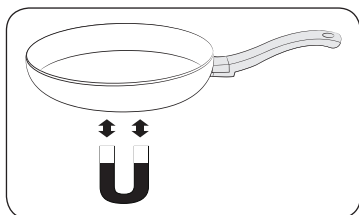
- Även om matlagningskärilet är utvecklat för en induktionshäll kan uppvärmningsprestationen vara svag och ibland upptäcker hällen kanske inte matlagningskärilet beroende på storleken och styrkan av det magnetiska området på botten av matlagningskärilet.

När ett stort matlagningskäril med ett mindre ferromagnetiskt element används värms endast det ferromagnetiska elementet upp. Detta leder till att värmen kanske inte fördelas jämt.



Innan du börjar

Lämplighetstest



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

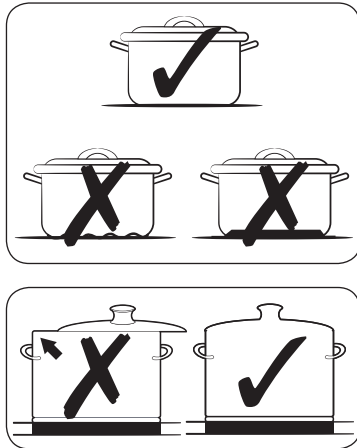
- Du känner igen ett bra matlagningskärl genom att titta på undersidan. Undersidan ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Var speciellt uppmärksam på basens diameter när du köper nya matlagningskärl. Tillverkarna anger ofta bara den övre kantens diameter.
- Använd inte matlagningskärl med skadade undersidor, t.ex. vassa kanter eller repor. Skadade matlagningskärl kan skrapa keramikhällen permanent om du skjuter de över ytan.
- Matlagningskärlens undersida är ofta en aning inåtböjda (konkava) när de är kalla. De ska aldrig vara böjda utåt (konvexa).
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder en speciell sorts matlagningskärl, t.ex. tryckkokare, sjudningskärl eller en wok.

Korrekt positionering

Rätt	Fel
Flatbottnad matlagningskärl och raka sidor	Matlagningskärl med kurvade eller böjda bottenar eller sidor
Matlagningskärlet uppfyller eller överskrider den rekommenderade minimistorleken för värmezonen.	Matlagningskärlet uppfyller inte minimistorleken som krävs för aktuell värmezona.
Matlagningskärlet vilar fullständigt på hällens yta.	Matlagningskärlet vilar på hällens kant eller vilar inte komplett på hällens yta.
Matlagningskärlet är korrekt balanserat.	Det tunga handtaget gör så att matlagningskärlet står snett.



Energispartips



Följ dessa tips för att spara strömkonsumtion.

- Sätt alltid matlagningskärlet på en värmezona innan du sätter på respektive platta.
- Håll värmezoner och matlagningskärlens botten rena. Annars kommer ännu mer ström att förbrukas.
- Stäng noggrant locket på matlagningskärlet om det finns tillgängligt. Detta kommer att minska på strömförsörjningen.
- Stäng av plattan innan matlagningstiden har gått ut. Använd restvärmen för att hålla maten varm.

Använda pekknapparna

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

Driftsljud

Om du hör något av följande.

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

Ljuden är normala och beror inte på några fel.

⚠ VARNING!

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

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

📖 OBS!

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

Inledande rengöring

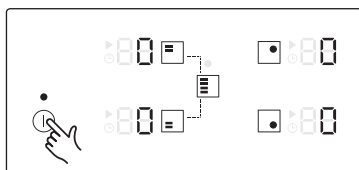
Torka glaskeramikyten med en fuktad trasa och rengöringsmedel för glaskeramikhällar.

⚠ VARNING!

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

Drift

Slå på hällen

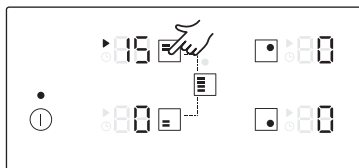


Apparaten slås genom att trycka på I-knappen. Tryck på I-knappen i cirka 1-2 sekunder. Den digitala displayen visar 00.

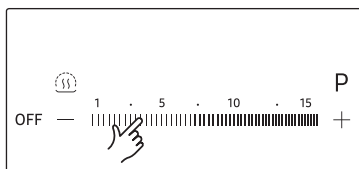
OBS!

När apparaten har slagits på med I-knappen måste en effektnivå väljas inom ca 20 sekunder. Hällen stängs av säkerhetsskäl annars av.

Välja värmezoon och effektnivå



1. Välj värmezoon genom att trycka på motsvarande zonknapp.



2. För att ställa in och justera effektnivån använd effektnivåknapparna.

OBS!

- Standardnivån när du väljer värmezoon är 15.
- Om mer än en knapp berörs i mer än 8 sekunder visas d0 i värmezonsdisplayen.

Rekommenderade inställningar för olika livsmedel

Siffrorna i tabellen nedan är riktlinjer. Effektnivåerna som krävs för olika tillagningsmetoder beror på ett antal faktorer, inklusive kärlens kvalitet och typen och mängden mat som tillagas.

Effektnivå	Tillagningsmetod	Användningsexempel
14-15	Värma upp/bryna/steka	Koka upp stora mängder vätska, koka pasta, bryna kött och grytor, bräsa kött
8-11	Intensiv stekning	Biff, rostbiff, rösti, korv, pannkakor/plättar
7-10	Steka	Schnitzel/kotlett, lever, fisk, kroketter, stekta ägg
5-7	Koka	Koka upp till 1,5 l vätska, potatis, grönsaker
2-4	Ångkoka/sjuda/koka	Ångkoka och stuva små mängder grönsaker, koka ris och mjölkrätter
1-2	Smälta	Smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

OBS!

Du måste justera effektnivån efter kärnen och livsmedlen som används.

Extra energi

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

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

Efter den här tiden återställs värmezonen automatiskt till effektnivån 15.

OBS!

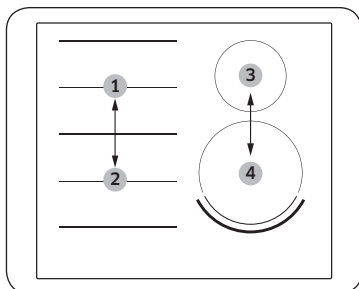
I vissa lägen kan funktionen för **Extra energi** inaktiveras för att skydda interna komponenter i hällen.

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

Energihantering

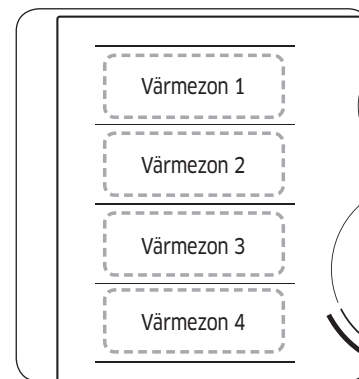
För värmezoner finns en maximal energinivå.

Om gränsvärdet överskrider med funktionen **Extra energi**, kommer energihanteringssystemet automatiskt att reducera effektnivån som är inställd för värmezonen.



- Nr 1 och nr 2 är parvis inställda
 - Nr 3 och nr 4 är parvis inställda
- Displayen för den här värmezonen ändras under några sekunder mellan inställd effektnivå och maximal effektnivå. Efter det ändras displayen från inställd effektnivå till maximalt möjlig effektnivå.

Flexzon plus



Flexzonen är det stora värmeområdet på hällens vänstra sida (se bilden till vänster) som är särskilt utformad för att rymma flera kärl i olika former och storlekar samtidigt. Flexzonen har fyra zoner som styrs oberoende av varandra, vilket gör att du kan laga mat oavsett var kärnen är placerade på värmezonen.

Med Flexzon plus kan du använda en kombination av olika värmezoner för att göra värmeområdet större. I tabellen nedan hittar du motsvarande knapp att vidröra för att aktivera de olika kombinationerna.

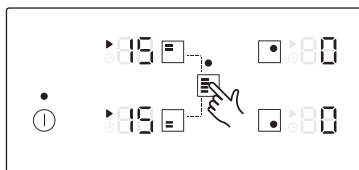
Värmezon	Kombination 1	Kombination 2	Kombination 3	Kombination 4
1				
2				
3				
4				

OBS!

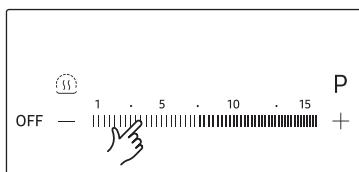
- När du använder endast en värmezon måste diametern på kärlets undersida vara mindre än 14 cm.
- Det kan ta 5-10 sekunder för hällen att identifiera kärlets plats.
- Ljud kan uppstå när hällen identifierar kärlet.
- Ta inte bort kärlet under tillagning. Av säkerhetsskäl stängs hällen av automatiskt om kärlet har varit borttaget i mer än 5 sekunder.

Drift

Använda Flexzon plus



1. Tryck på []-knappen.

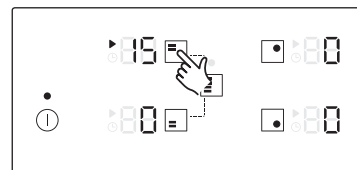


2. För att ställa in och justera effektnivån använd effektnivåknapparna.

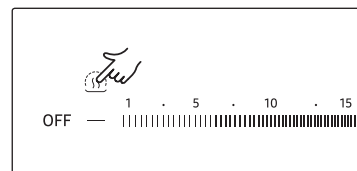
OBS!

- Om du trycker på []-knappen under drift är funktionen **Flexzon plus** av.
- Om du trycker på []-knappen medan varje värmezon används på olika nivåer kommer den automatiskt justeras till en högre nivå.
- När du flyttar eller sätter dit fler kärl på en ny Flexzon plus ska du avbryta den aktuella driften och sedan peka på motsvarande värmezonsknapp för att aktivera värmezonen.

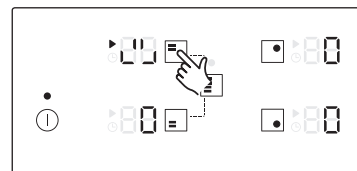
Varmhållning



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



2. Tryck på []-knappen.



3. Värmezonen som visas kommer att ändras.
4. Peka igen för att stänga av värmezonen.

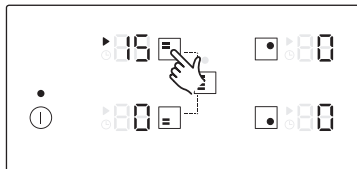
Timer

Använda timern som säkerhetsbrytare

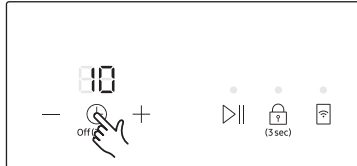
Om en viss tid anges för en värmezon, kommer värmezonen att stängas av när den tiden gått. Funktionen kan användas för flera värmezoner samtidigt.

Ställa in tiden

Värmezonerna som du vill aktivera säkerhetsbrytaren för måste vara påslagna.



1. Efter att de har satts på tryck på motsvarande värmezonsknapp för att aktivera värmezonen.



2. Tryck på -knappen. Numret 10 visas ovanför timerdisplayen. (Timerns standardinställning är 10.)



3. Använd knappen **Timerinställning** (+ eller —) för att ställa in den tidsperiod, t.ex. 15 minuter, efter vilken värmezonerna ska stängas av automatiskt. Säkerhetsbrytaren är nu aktiverad. (Timern kan ställas in från 1 till 99.)



4. För att avbryta timerinställningarna ska du välj motsvarande värmezon och tryck på knappen i 2 sekunder. Ett ljud hörs när värmezonen timerinställningar har nollställts. Om du trycker på knappen i 2 sekunder utan att välja en platta nollställs timerinställningarna på värmezonen som användes senast.

OBS!

- Om du vill visa återstående tid för en av värmezonerna ska du trycka på vald värmezon.
- Du återställer inställningarna med knappen **Timerinställning** (+ eller —). Värmezonen stängs automatiskt av när den angivna tidsperioden har gått ut, en ljudsignal hörs som bekräftelse och en indikator visas på timerdisplayen.
- Om du vill ändra inställningarna snabbare, tryck och håll knappen **Timerinställning** (+ eller —) tills önskat värde uppnås.

Pausa/återuppta

Funktionen **Pausa/återuppta** försätter simultant alla värmezoner som är påslagna i låget låg energi och sedan tillbaka till den tidigare inställda effektnivån. Den här funktionen är användbar för kortare avbrott, t.ex. när telefonen ringer.

När funktionen **Pausa/återuppta** är aktiverad är alla pekknappar förutom , , **OFF**, och inaktiverade.

För att återuppta tillagningen trycker du på knappen -knappen igen.

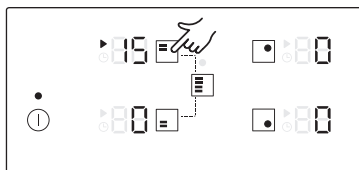
	Manöverpanel	Display
Att slå på	Tryck på -knappen.	
Att stänga av	Tryck på -knappen.	Återgå till föregående energinivå



Drift

Quick stop

Detta alternativ minskar stegen och tiden det tar att avbryta tillagningen.

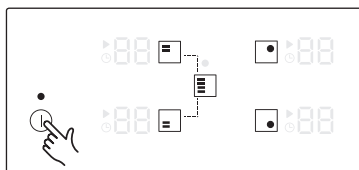


För att slå av en värmezon ska du beröra väljaren för värmezonen i 2 sekunder.

OBS!

-knappen stöder inte snabbstoppsfunktionen.

Stänga av hällen



Använd -knappen för att stänga av apparaten helt.

Tryck på -knappen i cirka 1–2 sekunder.

OBS!

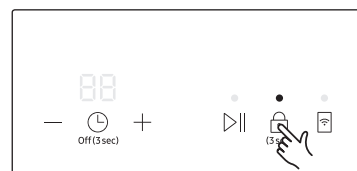
När du stänger av en enskild värmezon eller hela hällen, visas kvarvarande värme på de digitala displayerna för motsvarande värmezon med en  H,  h i två steg (för "het").

När temperaturen sjunker försvinner  H,  h.

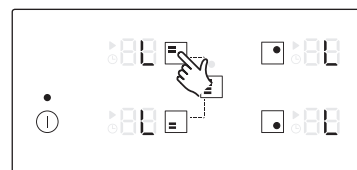
Barnlås

Barnspärren gör att en värmezon inte kan slås på och en matlagningsyta aktiveras av misstag. Du kan låsa kontrollpanelen, förutom -knappen (endast avstängningskontroll) så att inställningarna inte ändras av misstag, t.ex. genom att en trasa dras över panelen.

Aktivera och inaktivera barnspärren



1. Tryck på -knappen i cirka 3 sekunder. En ljudsignal hörs som bekräftelse.



2. Tryck på valfri knapp.  L visas på displayerna vilket anger att barnspärren är aktiverad.
3. Du stänger av barnspärren genom att trycka på -knappen igen i 3 sekunder. En ljudsignal hörs som bekräftelse.

OBS!

- Oavsett om strömmen är på eller av så är barnlåset aktiverat.
- Du kan ställa in en barnspärr under tillagning. För att stänga av plattan med barnspärren på tryck på -knappen eller stäng först av barnspärren och tryck sedan på motsvarande värmezonsknapp.

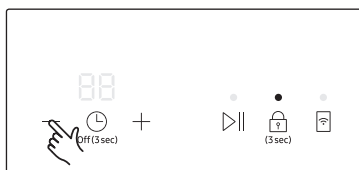


Maximal effektgräns

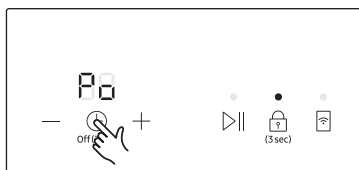
Funktioner låter dig justera apparatens maximala effekt



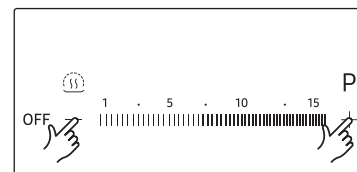
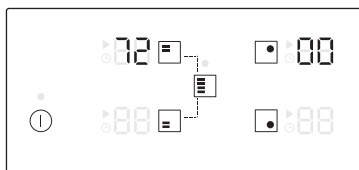
1. Håll strömmen avslagen.
2. Tryck på -knappen i cirka 3 sekunder för att sätta på barnspärren.



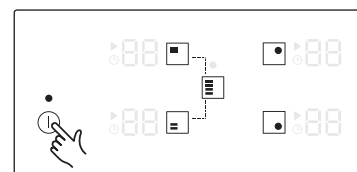
3. Tryck på -knappen av timerinställningsknapparna i cirka 3 sekunder.



4. Tryck på -knappen i cirka 3 sekunder. Timerdisplayen visar och värmesondisplayen visar alltid aktuell maximal effekt.



5. Du kan justera effektgränsen med effektnivåknapparna.(3000 W, 4000 W, 7200 W)



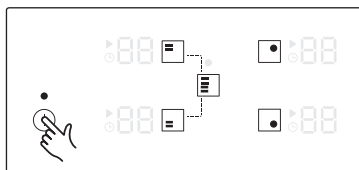
6. Tryck på -knappen för att ställa in inställningen.

OBS!

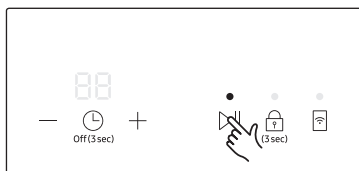
- I läget låg effekt (3000 W) är funktionen **Extra energi** inte tillgänglig med den högra främre plattan (210 mm) och Flexzon plus.
- I läget låg effekt (3000 W, 4000 W), effektnivån justeras automatiskt.

Drift

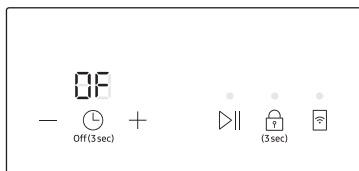
Ljud på/av



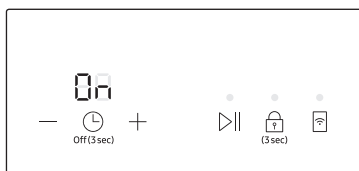
1. Tryck på ⏻-knappen i cirka 1-2 sekunder.



2. Tryck på ⏮-knappen i 3 sekunder inom 10 sekunder från att du slagit på apparaten.



3. Ljudet slås av och OF visas på timerdisplayen.



4. För att ändra ljudinställningarna upprepa steg 1 och 2. Ljudet slås på och ON visas på timerdisplayen.

OBS!

Det är inte möjligt att ändra ljudinställningarna efter 10 sekunder efter att du har slagit på apparaten.

Smart Connect (endast modellerna NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)

Hällen har ett inbyggt Wi-Fi-läge som du kan använda för att synkronisera hällen med SmartThings-appen. På smarttelefon-appen kan du:

- övervaka driftstatusen och effektnivåinställningarna av hällelementen.
- kontrollera och ändra timerinställningarna.

Funktioner som kan styras från SmartThings-appen kanske inte fungerar väl om kommunikationstillståndet är dåligt eller om produkten är installerad på en plats med en svag Wi-Fi-signal.

Ansluta hällen

Innan du kan använda fjärrfunktionerna på din Samsung-häll måste du para den med SmartThings-appen.

1. Ladda ned och öppna SmartThings-appen på din smarta enhet.
2. Tryck på ⏻-knappen i cirka 1-2 sekunder för att sätta på hällen.
3. Följ appens instruktioner och tryck och håll sedan ⏮-knappen i 3 sekunder.
4. Medan anslutningen görs blinkar LED-indikatorn över ⏮-knappen. När processen är komplett lyser indikatorn utan att blinka. Nu är hällen framgångsrikt ansluten.
5. Om Smart Connect LED-indikatorn inte slås på, följ instruktionerna på appen för att återansluta.

OBS!

- Se till att endast ställa in Smart Connect-funktionen när ingen hälloperation pågår.
- Se webbmanualen på www.samsung.com för ytterligare instruktioner.

Wi-Fi på/av

- Tryck på ⏮-knappen för att slå på eller stänga av Wi-Fi-anslutningen.

Kontrollera fläkt

Denna produkt har en Bluetooth-enhet som du kan använda för att ansluta hällen till Samsung:s modeller med fläktkontroll. Genom Bluetooth-anslutningen kan du använda fläktkontrollfunktionerna på SmartThings-appen. Besök www.samsung.com för mer information om Samsung:s modeller med fläktkontroll.

För att ansluta en modell med fläktkontroll.

1. Ladda ned och kör SmartThings-appen på din smarttelefon. Slutför sedan Smart Connect-proceduren för att ansluta till hällen.
2. Följ Bluetooth-instruktionerna av modellen med fläktkontroll och aktivera Bluetooth-anslutningen.
3. Tryck och håll  och -timerknapparna simultant för att göra Bluetooth-anslutningen. När Bluetooth-anslutningen är etablerad visas  på timerdisplayen.
4. Följ instruktionerna i bruksanvisningen för modeller med fläktkontroll och app-guiden för att använda fläktkontrollen.

OBS!

- Om Smart Connect-anslutningen inte lyckas kan du inte använda SmartThings-appen för att övervaka och kontrollera fläkten.
- Utan en Smart Connect-anslutning till hällen kan du använda en Bluetooth-anslutning för att para hällen med fläkten och synkronisera dem. Följ stegen 2 och 3 ovan för att göra detta.

Underhålla apparaten

Häll

VARNING!

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

OBS!

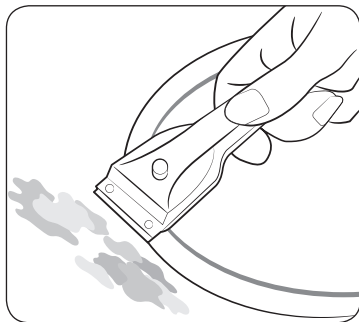
Rengör glaskeramikyten efter varje användningstillfälle när den fortfarande känns varm. Det förhindrar att spill bränns fast på ytan. Avlägsna kalk, vattenmärken, fett och metalliska missfärgningar med ett rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

Lätt smuts

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

Underhålla apparaten

Ihärdiga fläckar

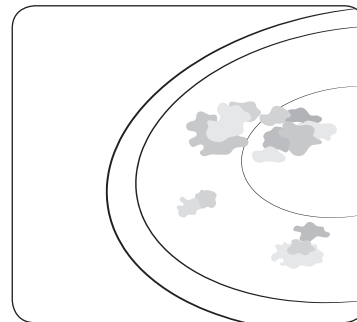


1. Använd en glasskrapa när du ska ta bort mat som kokat över eller fastbrända stänkfläckar.
2. Placera glasskrapan i vinkel mot glaskeramikytan.
3. Avlägsna fläckarna genom att skrapa med bladet.

**OBS!**

Glasskrapor och rengöringsmedel för glaskeramik finns i specialbutiker.

Kraftig smuts



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

⚠ VARNING!

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

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

📄 OBS!

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

Hällram (tillval)

⚠ VARNING!

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

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

Undvika skador på hällen

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

Felsökning och service

Felsökning

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

⚠ VARNING!

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

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Vad gör jag om värmezonen inte fungerar?	• Säkringen i husets säkringsskåp är inte hel.	• Tillkalla en kvalificerad elektriker om säkringen går ofta.
Vad gör jag om värmezonen inte slår på?	• ①-knappen aktiverades oavsiktligt. • Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.	• Hällen är påslagen. • Gör rent kontrollpanelen.
Vad göra jag om displayen förutom H, H indikatorn för återstående värme plötsligt slocknar?	• ①-knappen aktiverades oavsiktligt. • Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.	• Hällen är påslagen. • Gör rent kontrollpanelen.
Vad gör jag om restvärmen inte anges på displayen efter det att värmezonen har stängts av?	• Värmezonen användes bara en kort tid och blev därmed inte tillräckligt het.	• Kontakta ett lokalt servicecenter om värmezonen är het.

Felsökning och service

Informationskod	Möjlig orsak	Lösning
C0	Sensorn för plattans temperatur fungerar inte.	Starta om apparaten med ①-knappen. Om problemet kvarstår ska du koppla bort strömmen i mer än 30 sekunder. Försök sedan att starta om apparaten.
C1	Den avkända temperaturen är högre än den angivna.	Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt servicecenter.
C2	BPA-sensorn fungerar inte.	
A2	Likströmsmotorn fungerar inte på grund av problem med strömkretsbrytaren eller ledningar, eller elektriska störningar på motorbladet.	
d0	En knapp hålls intryckt i mer än 8 sekunder.	Kontrollera om knappen är fuktig eller berörs. Om problemet kvarstår ska du starta om apparaten med ①-knappen. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt servicecenter.
F0	Kommunikation mellan huvudkretsströmbrytaren och underkretsströmbrytaren misslyckas.	Starta om apparaten med ①-knappen. Om problemet kvarstår ska du koppla bort strömmen i mer än 30 sekunder. Starta sedan om apparaten. Om problemet kvarstår ska du kontakta ett lokalt servicecenter.
F2	Pekaktiverad IC kommunicerar onormalt.	

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

Det kan bero på något av följande:

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

Vad gör jag om displayen är tänd?

Kontrollera följande:

- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska. Tryck på ①-knappen för att återställa.
- Om vätska har spillts på kontrollpanelen ska du torka av vätskan.

Vad gör jag om displayen är tänd?

Kontrollera följande:

- Hällen är överhettad på grund av onormal användning.
- Tryck på ①-knappen för återställning efter att hällen har kylts ner.

Vad gör jag om displayen är tänd?

Kontrollera följande:

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

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

Kontrollera följande:

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

Service

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

När det gäller tekniska fel

Kontakta ett servicecenter om det är ett tekniskt fel.

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

Tänk på följande:

- Hur yttrar sig problemet?
- När inträffar problemet?

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

- Modellbeskrivning
- Serienummer (15 siffror)

Vi rekommenderar att du antecknar informationen här för framtida referens.

- Modell:
- Serienummer:

I vilka fall kan du debiteras under garantiperioden?

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

Tekniska data

Tekniska data

Hållens mått	Bredd	600 mm
	Djup	520 mm
	Höjd	56 mm
Mått för hål i arbetsbänk	Bredd	560 mm
	Djup	490 mm
	Höjd	72 mm
	Hörnradie	3 mm
Spänning		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximalt ansluten strömbelastning		7,2 kW
Vikt	Netto	13,2 kg
	Brutto	16,1 kg

Värmezon

Position	Diameter	Ström
Fram, höger	210 mm	2200 W / Extra energi 3200 W
Bak, höger	145 mm	1400 W / Extra energi 2000 W
Flex Plus fram	-	1800 W / Extra energi 2600 W
Flex Plus bak	-	1800 W / Extra energi 2600 W
Flex Plus mitten	-	1800 W / Extra energi 3000 W
Heltäckande Flex Plus	-	3300 W / Extra energi 3600 W

Tekniska data

Produktinformation

Leverantörens namn	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellbeskrivning	NZ64N9777GK NZ64N9777BK NZ64N7777GK
Typ av häll	Inbyggd
Värmeteknik	Induktionsvärmesoner och matlagingsområde
Antal kokzoner och/eller områden.	3
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon (Ø)	21,0 cm 14,5 cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg (EG elektrisk köksutrustning)	Ø 21,0 cm: 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 191,3 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm: 199,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg (EG elektriska hällar)	191,5 Wh/kg

NZ64N9777GK, NZ64N7777GK

Data har fastställts i enlighet med standard EN 60350-2 och Kommissionens förordningar (EU) nr 66/2014 och förordning (EG) nr 1275/2008.

Wi-Fi	Strömförbrukning i Standby-läge (W)	1,9 W
	Tidsperiod för effekthanteringen (min.)	10 min
Av-läge	Strömförbrukning	0,5 W
	Tidsperiod för effekthanteringen (min.)	10 min

NZ64N9777BK

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

Energispartips

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

Bilaga

Meddelande om öppen källkod (endast modellerna NZ64N9777GK, NZ64N7777GK)

Programvaran som följer med denna produkt innehåller programvara med öppen källkod. Du kan få hela motsvarande källkod under upp till tre år efter sista leveransen av denna produkt genom att skicka ett e-postmeddelande till <mailto:oss.request@samsung.com>.

Det går även att få motsvarande källkod på ett fysiskt medium, t.ex. på en cd-rom för en liten avgift.

Följande URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 leder till nedladdningssidan av källkoden som finns tillgänglig och licensinformationen om öppen källkod i relation till denna produkt. Erbjudandet gäller alla som tar del av denna information.



PM

PM

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01073A-00