

NZ63T3706A1

Induction Hob

user manual

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

PN:16166000A23970

2016-12-22

using this manual

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

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS.

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

 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
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

safety instructions

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



WARNING

ELECTRICAL SAFETY

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

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

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

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

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



WARNING

CHILD SAFETY

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

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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



WARNING

SAFETY DURING USE

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

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

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

WARNING : Danger of fire:

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



SAFETY WHEN CLEANING

Always turn the appliance off before cleaning.

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

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

Steam cleaner is not to be used.

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



SEVERE WARNING SIGNS FOR INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



CAUTION

CAUTION SIGNS FOR INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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



SEVERE WARNING SIGNS FOR ELECTRIC

- ★ Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
 - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
 - Failure to do so may result in electric shock or fire.
- ★ Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.
 - If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.
- ☐ Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.
 - This may result in electric shock or fire.

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

 - This may result in electric shock or fire.

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

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

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



CAUTION SIGNS FOR ELECTRIC

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

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

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

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



SEVERE WARNING SIGNS FOR USING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- This may result in electric shock.

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

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

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

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

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

- Failure to do so may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

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

- This may result in fire.

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

- This may result in fire or an explosion.

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

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

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

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

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

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



CAUTION SIGNS FOR USING

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

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

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

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

- Failure to do so may result in electric shock.

 Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

If normal times are allowed they may overheat and burn.

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

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

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

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

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



SEVERE WARNING SIGNS FOR CLEANING

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

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

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

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



CAUTION SIGNS FOR CLEANING

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

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

disposal instructions



DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

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



PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

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

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

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

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



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

(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

contents

INSTALLING THE HOB

16

PARTS AND FEATURES

21

BEFORE YOU BEGIN

26

HOB USE

26

CLEANING AND CARE

35

WARRANTY AND SERVICE

38

TECHNICAL DATA

41

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

CONTENTS

installing the hob



WARNING

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

Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.

Technical data is provided at the end of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

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

CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

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



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

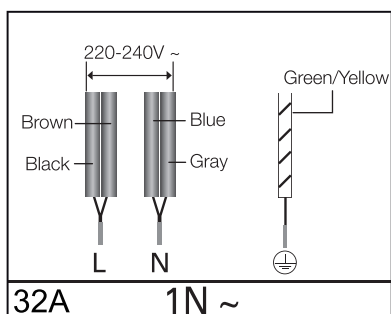
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.



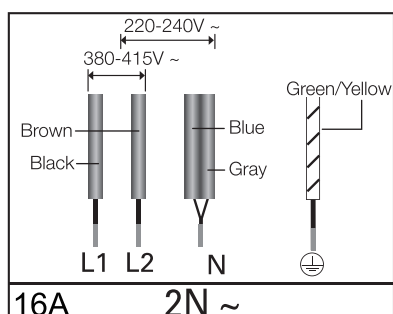
When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.

- ⚠ WARNING** Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.
- ⚠ WARNING** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

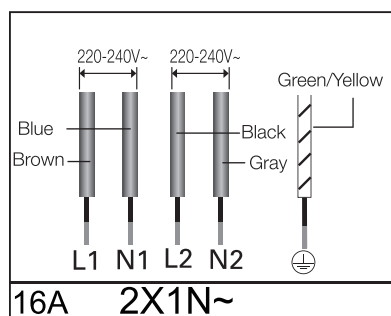
• **1N ~**



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



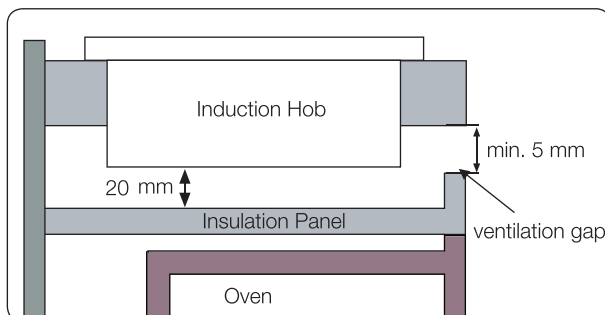
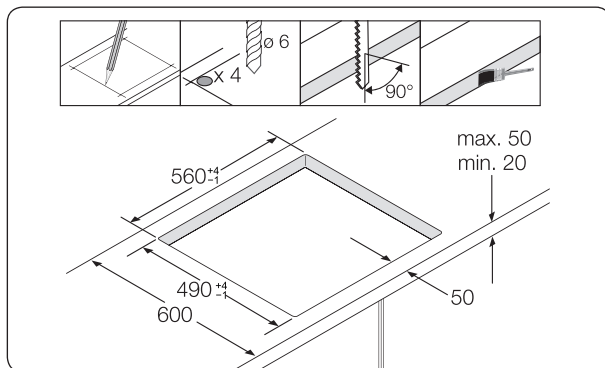
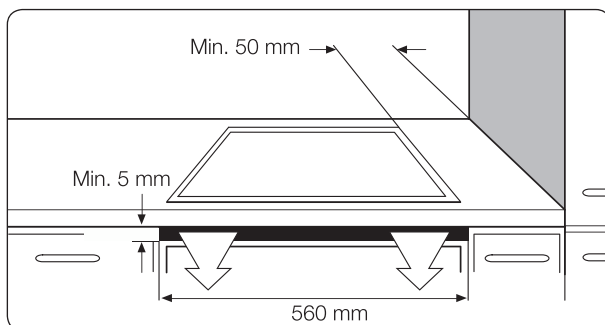
2x1N~: Separate the wires before connection.

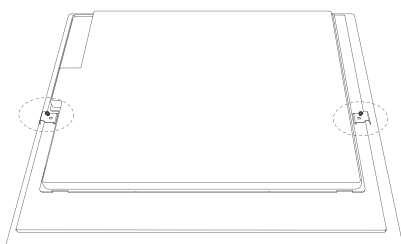


⚠ WARNING For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

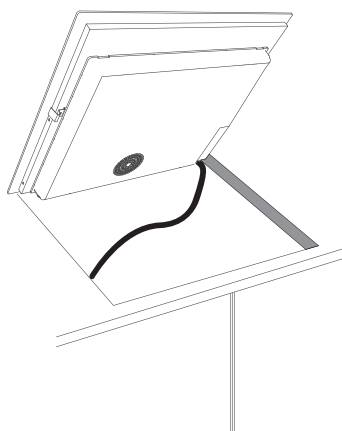
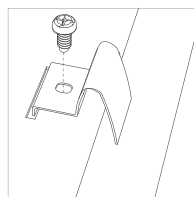
INSTALLING INTO THE COUNTERTOP

- Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.
Secure the brackets at both sides with the provided screws before installation.

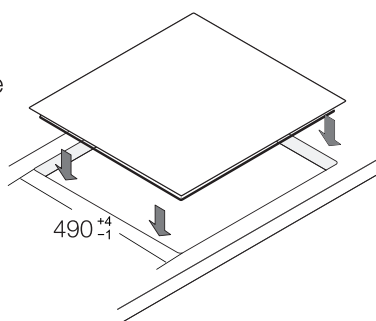




Install the two brackets

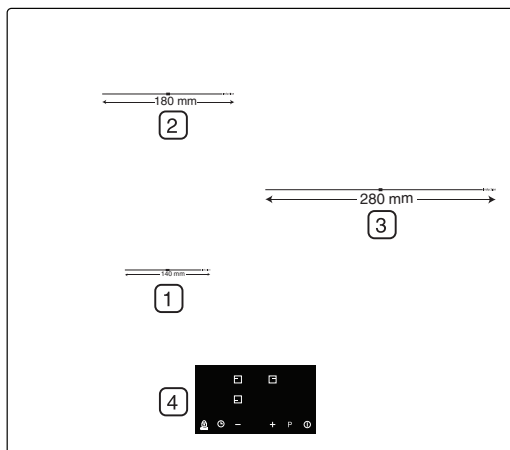


Put into the hole



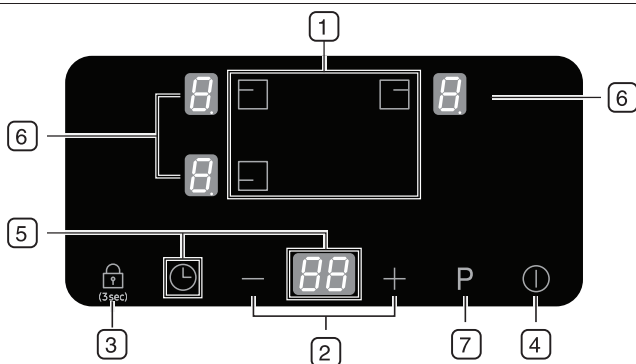
parts and features

COOKING ZONES



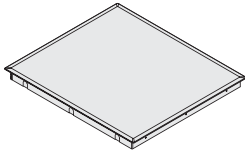
1. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 1500 W
2. Induction cooking zone 2300 W with Power Boost 2600 W
3. Induction cooking zone 3000 W with Power Boost 4000 W
4. Control panel

CONTROL PANEL

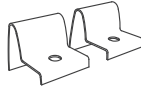


1. Cooking zone selectors
2. Heat/timer setting selectors
3. Lock control sensor
4. On/Off control sensor
5. Timer control sensor and display
6. Indicators for heat settings and residual heat
7. Boost sensor

COMPONENTS



Induction hob



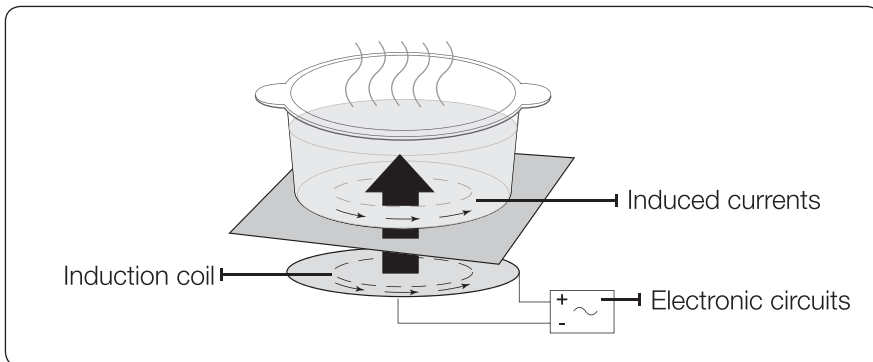
Installation brackets



Screws

INDUCTION HEATING

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



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

THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

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

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

SAFETY SHUTOFF

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

Any residual warmth will be indicated with **H** (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones. The cooking zones switch themselves off at the following times.

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

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

Other reasons why a cooking zone can switch itself off

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

The automatic shutoff can also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main **On/Off control** ① sensor after the liquid or the cloth has been removed .

RESIDUAL HEAT INDICATOR

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

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



WARNING

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



WARNING

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

TEMPERATURE DETECTION

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

When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute.

before you begin

INITIAL CLEANING

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

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

hob use

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

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

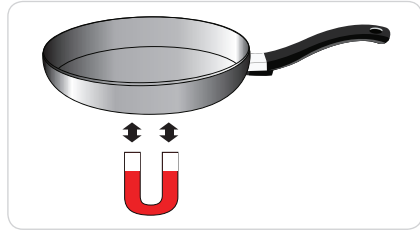
Cookware material

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

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

SUITABILITY TEST

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



SIZE OF PANS

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

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
280mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

OPERATING NOISES

If you can hear.

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

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

USING SUITABLE COOKWARE

Better pans produce better results.

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

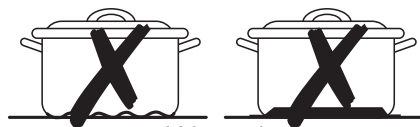
Energy saving tips

 You can save valuable energy by observing the following points.

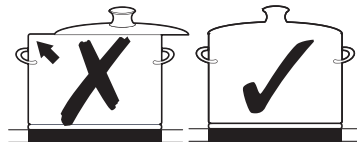
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual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



Right!



Wrong!



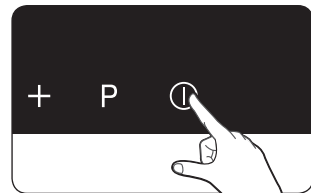
USING THE TOUCH CONTROL SENSORS

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

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

SWITCHING THE APPLIANCE ON

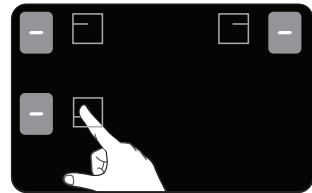
1. Touch the **On/Off** ① sensor for approximately 1 seconds.
2. The digital displays will show **-**.



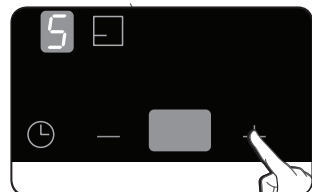
-  After the **On/Off control** ① sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 1 minutes. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

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



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

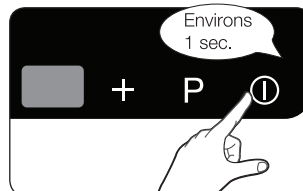


- ✍ If more than one sensor except the slide touch key is pressed for longer than 10 seconds, An acoustic signal will sound and the appliance is switched off. To reset, touch the **On/Off control** ① sensor.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** ① sensor.

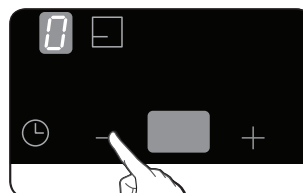
Touch the **On/Off** ① sensor for approximately 1 second.



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

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

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



USING THE CHILD SAFETY LOCK

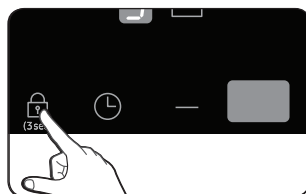
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface.

Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ① sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

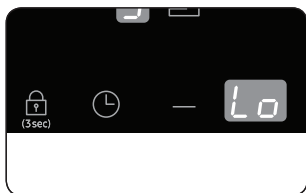
Switching the child safety lock on / off

1. Touch the **Lock control**  sensor for approximately 3 seconds.

An acoustic signal will sound as confirmation.



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



3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control**  sensor again for 3 seconds.

An acoustic signal will sound as confirmation.

TIMER

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff:

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

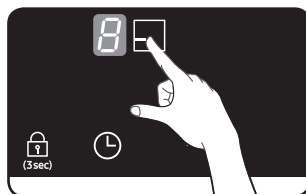
Using the timer to count down:

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

Setting the safety shutoff

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

1. Touching the heating zone selection control



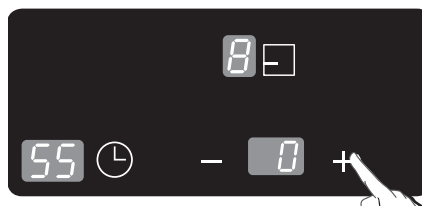
2. Touch the sensor, the '10' will show in the timer display.



3. Set the time by touching the timer setting sensor.
(can set 10 min, 20 min, 90 min)



4. Set the time by touching the timer setting sensor.
(can set 1 min, 2 min, 9 min)



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

Countdown timer

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

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

 will appear in the timer display.

2. Set the desired period of time using the slide touch control sensor.

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

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

3. Buzzer will beeps for 30 seconds when the setting timer is finished.

POWER BOOST CONTROL

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

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

After these times, the cooking zones automatically return to power level **9**.

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

POWER MANAGEMENT

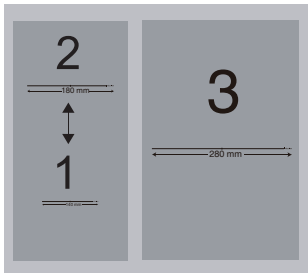
The cooking zones have a maximum power available to them.

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

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

set to maximum possible heat setting.

- Example



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

SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

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

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

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

cleaning and care

HOB



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.



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

Light Soiling

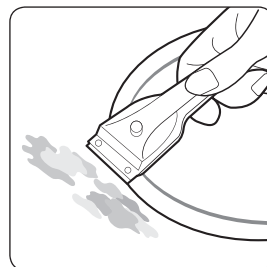
1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the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

Stubborn Soiling

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



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



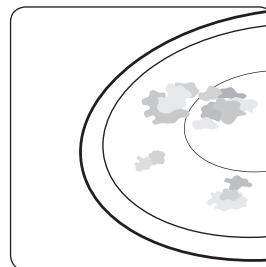
Problem Dirt

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

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

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

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



HOB FRAME (OPTION)

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

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

TO AVOID DAMAGING YOUR APPLIANCE

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

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

warranty and service

FAQS AND TROUBLESHOOTING

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



WARNING

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

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

Check for the following possibilities:

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

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

Check for the following possibilities:

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

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

This could be a result of one of two possibilities:

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

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

Check for the following possibility:

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

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the   display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the “On/Off” control sensor for resetting.

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute by itself for cooling down.

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

SERVICE

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

If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

Model: _____

Serial number: _____

When do you incur costs even during the warranty period?

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

technical data

TECHNICAL DATA

NZ63T3706A1

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	60 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
Connection voltage		220 – 240V ~ 50 / 60Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	10.5 kg
	Gross	12.0 kg

TECHNICAL DATA

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Rear left	180 mm	2300 W / Boost 2600 W
Front left	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Front right	280 mm	3000 W / Boost 4000 W

note

note



SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)



NZ63T3706A1

Table de cuisson à induction

Guide d'installation et d'utilisation

Remerciement

FRANCE

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Samsung.

SAMSUNG

Utilisation de ce guide

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

Marques de sécurité et précautions

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

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

Consignes de sécurité

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



Avertissement

Sécurité en électricité

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

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

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

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

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



Avertissement

Sécurité enfant

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

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

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

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

Prenez garde et ne touchez pas les pièces de réchauffage.

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

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



Sécurité pendant l'utilisation

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

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

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

Quand vous préparez des nourritures dans de l'huile, il ne faut pas laisser l'appareil sans surveillance.

Éteignez les zones de cuissons après l'utilisation.

Gardez le clavier de commande toujours propre et sec.

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

N'utilisez jamais la table pour chauffer des feuilles d'aluminium, des objets enveloppés dans des feuilles d'aluminium, ou des nourritures surgelées enveloppées dans des feuilles d'aluminium.

Une utilisation négligente de l'appareil pourrait conduire aux risques d'incendies.

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

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

N'utilisez pas la table pour sécher des vêtements.

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

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

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

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

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

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



Avertissement

Sécurité nettoyage

Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

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

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

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

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



Avertissement

Consignes d'avertissement à propos de l'installation

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

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

- Le fait de faire partager une prise avec d'autres appareils et celui d'utiliser un câble d'extension pourrait causer un incendie ou une commotion électrique.
- Afin d'éviter la commotion et l'incendie, n'utilisez pas l'adaptateur électrique.

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

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

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

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

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

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

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

- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

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

-
-  L'appareil doit être correctement mis à la terre.

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

- Cela pourrait causer une commotion, un incendie, une explosion, ou une panne.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise qui n'est pas correctement mise à la terre. Assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux règlements nationaux et locaux.



Attention

Consignes d'attention à propos de l'installation

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

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

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

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

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

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

Réservez un espace minimum au-dessus de la table.



Avertissement

Consignes d'avertissement sérieux en électricité

- ★ Enlevez, avec un chiffon sec, tout objet étranger, la poussière ou de l'eau par exemple, de la prise et sur les points de contact.
 - Débranchez la prise et nettoyez la prise avec un chiffon sec.
 - Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer une blessure corporelle ou un incendie.

- ★ Faites attention à la direction quand vous insérez la prise pour que la terre soit placée au bon endroit.
 - Si vous insérez la prise dans la direction opposée, les fils métalliques dans le câble pourraient être endommagés et cela causerait une blessure corporelle ou un incendie.

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

Ne pas tirer ou plier le câble d'alimentation.

Ne pas tordre ou nouer le câble d'alimentation.

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

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

- Cela pourrait causer une blessure corporelle ou un incendie.

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

- Tenez bien la prise par la main quand vous débranchez l'appareil.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle ou un incendie.

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



Consignes d'attention en électricité

-  Débranchez l'appareil quand il ne sera pas utilisé pour une longue durée. Débranchez par le temps de tonnerre ou de tempête.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle ou un incendie.

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

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



Consignes d'avertissement sérieux de l'utilisation

-  En cas de fuite de gaz (gaz de propane, etc.), ventilez immédiatement sans toucher à la prise. Ne touchez pas non plus à l'appareil ni au câble d'alimentation.
- N'utilisez pas le ventilateur.
 - Dans ce cas, une toute petite étincelle pourrait causer l'explosion ou l'incendie.

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

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

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

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

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

Avertissement: Ne laissez pas un enfant utiliser la table sans surveillance, sauf si des instructions leur ont déjà été données, afin qu'ils utilisent correctement l'appareil et comprennent les dangers d'une mauvaise opération.

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

Avertissement: Les éléments accessibles chauffent aussi en cours de cuisson, il convient donc de garder les enfants loin de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

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

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

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

- ☐ Ne touchez pas la prise avec la main humide.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une blessure corporelle. En cours la cuisson, n'éteignez pas l'appareil en débranchant sur le câble.
 - Quand vous branchez l'appareil de nouveau, il y aurait une étincelle qui pourrait causer une commotion électrique ou un incendie.
- Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, parce que ces matériaux pourraient être dangereux pour eux.
- Si l'enfant met un sac plastique sur sa tête, cela causerait la suffocation.
 - Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une commotion, brûlure ou blessure.

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

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

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

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

Il ne faut pas surchauffer la nourriture.

- Ceci causerait un incendie.

Ne réchauffez pas sur la table de nourritures enveloppées dans des papiers (y compris magazine, journaux etc.)

- Ceci causerait un incendie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'utilisez plus l'appareil si le câble ou la prise est endommagé.

Avertissement: Ne réchauffez pas de liquides ou d'autres nourritures similaires dans des récipients fermés, parce que celles-ci pourraient exploser.

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

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

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



Attention

Consignes d'attention d'utilisation

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

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

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

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

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

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

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

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

L'appareil n'est pas destiné pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou avec un système de télécommande indépendant.

Ne regardez pas fixement les zones de cuisson (sauf s'il s'agit des modèles équipés d'une lampe à halogène).

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



Avertissement

Consignes d'avertissement sérieux du nettoyage

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



Avertissement

Consignes de nettoyage

- ★ Nettoyez régulièrement la table, enlevez tout résidu de nourriture.
Le fait de ne pas entretenir l'appareil en état de propreté causerait la détérioration de la surface, qui entraînerait le raccourcissement de la durée de vie de l'appareil ou le rendrait dangereux à utiliser.
-
- ❑ Prenez bien soin de ne pas vous blesser en cours du nettoyage (extérieur/intérieur).
 - Vous risqueriez d'être blessé par les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas avec un appareil à vapeur.
- Ceci causerait la corrosion.

Instructions de la destruction



Avertissement

Traitement des matériaux d'emballage

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



Avertissement

Traiter correctement votre appareil usagé

Avertissement: Avant de traiter votre appareil usagé, assurez-vous qu'il ne fonctionne plus afin qu'il ne devienne pas une source de danger. Pour ceci, faites déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique par un technicien qualifié et faites enlever le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être traité comme déchets ménagers. Adressez-vous aux administrations locales compétentes pour connaître les dates de collecte des appareils usagés.



Traitement correct de l'appareil (Déchet Appareil électrique & électronique)

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

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

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

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



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Table des matières

Installation de la table de cuisson

16

Pièces et caractéristiques

21

Avant l'utilisation

26

Utilisation de la table de cuisson

26

Nettoyage et entretien

35

Garantie et services

38

Données techniques

41

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

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

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

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

- 38 FAQS et dépannage
- 40 SERVICES

- 41 Données techniques
- 41 Zones de cuissons

Installation de la table de cuisson



Avertissement

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

Lisez attentivement les instructions suivantes.

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

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

Instructions de sécurité pour l'installateur

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

- Assurez-vous que le joint est correctement placé sur la surface d'opération, sans laisser aucun espace. N'utilisez pas trop de résine silicone, afin d'éviter des déplacements difficiles dans le futur.
- Poussez et sortez la table de cuisson.
- Installez un plancher sous la table.
- Gardez une distance entre les bords de votre appareil et les murs ou cloisons. Ne bloquez pas ces espaces.

Connecter l'appareil à l'alimentation électrique

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



Avertissement

Couper le circuit avant de connecter à l'alimentation

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



Avertissement

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



Avertissement

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

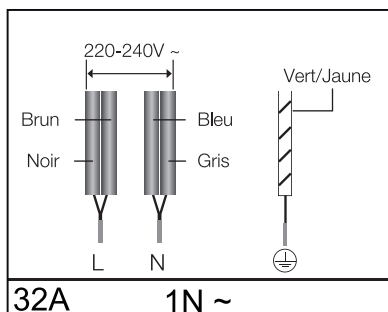


La première fois que la table est branchée, tous les afficheurs seront allumés et le verrouillage de sécurité enfant sera activé.

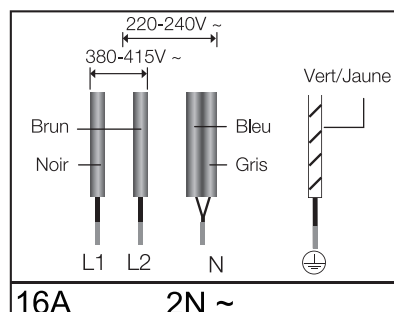
⚠ Avertissement Faites attention (conformité) aux phases et à la disposition de la ligne neutre dans le circuit domestique (schéma du circuit), sinon, les pièces de l'appareil risquent d'être endommagées. L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

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

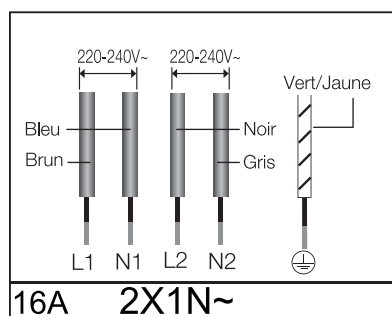
• 1N~



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



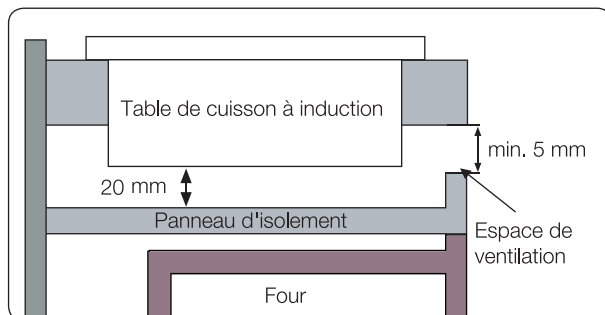
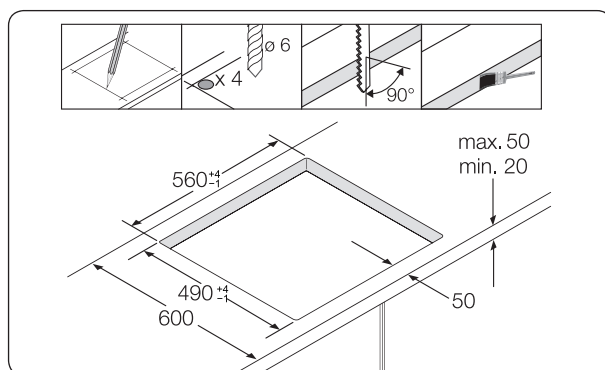
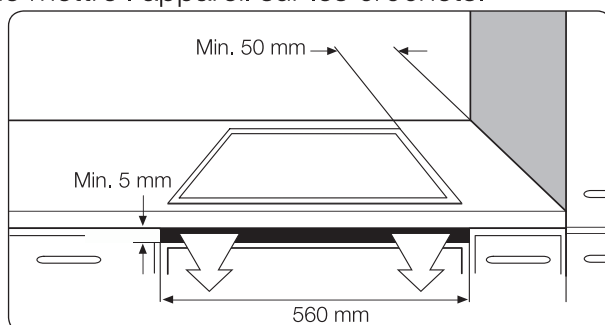
2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.

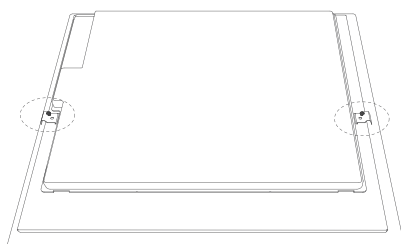


⚠ Avertissement Pour connecter correctement, suivez le carnet-fils figurant sur l'appareil.

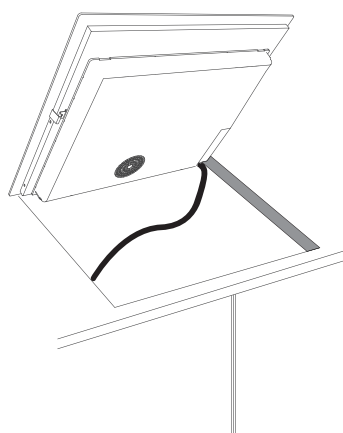
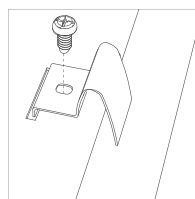
Installer le plan de travail

-  Notez le numéro de série figurant sur la plaque du constructeur avant l'installation. En cas de demande de service dans l'avenir, ce numéro sera indispensable. Néanmoins, comme le numéro se trouve sur le côté en bas de l'appareil, il ne sera plus accessible une fois l'installation faite.
- Faites bien attention aux distances requises entre les bords de l'appareil et les murs ou cloisons.
- Fixez tous les deux côtés des crochets avec les vis fournis avant de mettre l'appareil sur les crochets.

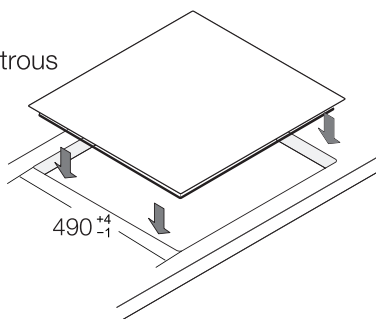




Installer les deux crochets

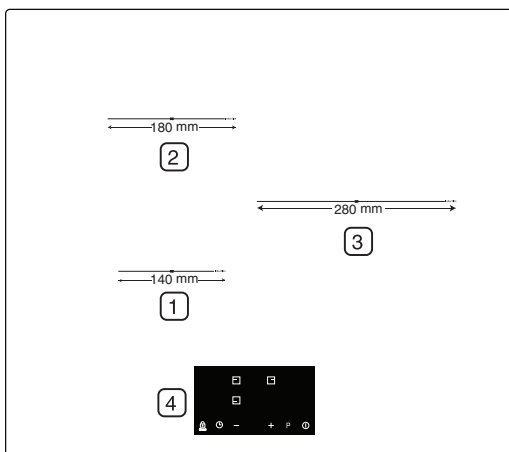


Mettre dans les trous



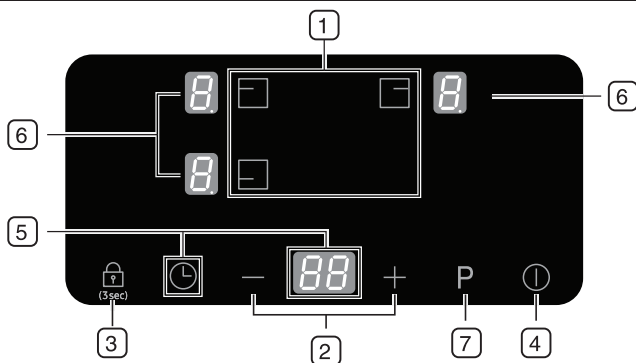
Pièces et caractéristiques

Zones de cuisson



1. Zone de cuisson à induction 1200 W avec Puissance maximum 1500 W.
2. Zone de cuisson à induction 2300 W avec Puissance maximum 2600 W.
3. Zone de cuisson à induction 3000 W avec Puissance maximum 4000 W.
4. Clavier de commandes

Clavier de commande



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

Pièces

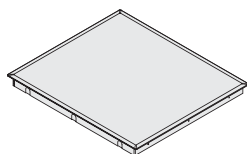


Table de cuisson
à induction



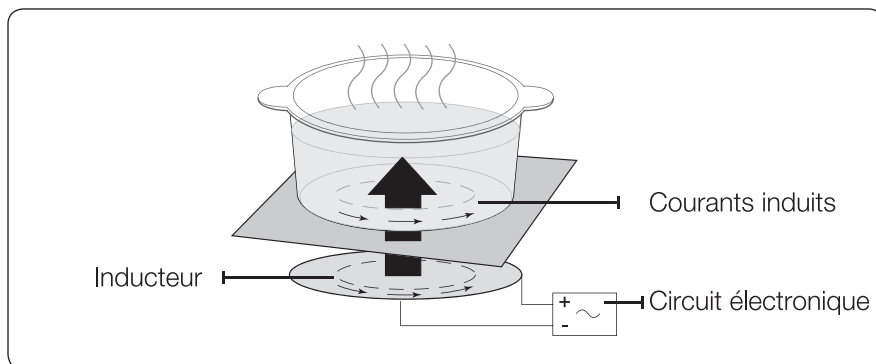
Crochets de l'installation



Vis

Chauffage à induction

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



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

Principales caractéristiques de votre appareil

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

- **E3 E4** : Codage d'erreur, qui paraîtra quand l'appareil est surchauffé à cause de l'opération anormale. (Exemple: cuisson avec un récipient vide)
- **E4** :Codage d'erreur: le récipient ne convient pas aux exigences, ou est trop petit pour la zone, ou aucun récipient n'a été mis sur la zone.
- **E1** :Appuyez longtemps sur la touche zone de cuisson, ce codage sur l'affichage digital.

Éteindre en sécurité

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

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

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

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

D'autres raisons pouvant causer l'extinction d'une zone de cuisson

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

Ce mécanisme sera activé aussi si vous mettez un chiffon humide sur le clavier de commande. Dans toutes ces deux circonstances, il faut allumer l'appareil de nouveau en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** ① après avoir enlevé le chiffon humide ou le liquide débordé.

Afficheur chaleur résiduelle

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

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

Détecteur température

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

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

Avant l'utilisation

Nettoyage initial

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



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

Utilisation de la table de cuisson

Récipients convenables

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

Matériaux des récipients

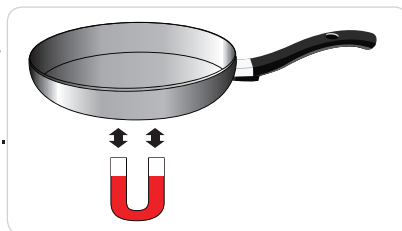
Matériaux des récipients	Convenable ou non
Fer, Fer en émail	Oui
Fonte de fer	Oui
Acier inoxydable	Consulter le label du fabricant de récipients
Aluminium, cuivre, bronze	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

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

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

Test d'adéquation

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



Utilisation de la table de cuisson

Taille de récipient

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

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimum du fond de récipient
280mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

Bruit en cours de cuisson

Si vous entendez:

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

Ces bruits sont normaux et n'indiquent aucun défaut.

Utiliser un récipient compatible

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

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

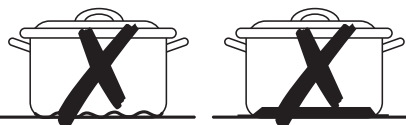
Suggestions pour économiser l'énergie

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

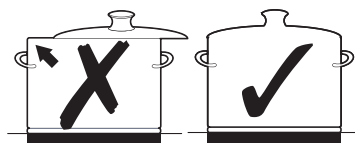
- Toujours mettre le récipient sur la zone avant de déclencher une zone de cuisson.
- Une zone sale ou un fond de récipient sale consomme plus d'énergie.
- Si possible, mettre le couvercle fermement sur le récipient pour le couvrir complètement.
- Éteindre les zones un peu plus tôt que la fin de cuisson,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



Correct



Faux



Utilisation des touches contrôles détecteurs

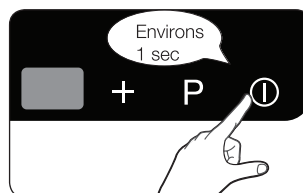
Afin d'utiliser les touches, appuyez sur la touche correspondante avec le bout du doigt jusqu'à ce que l'affichage soit allumé ou éteint, ou jusqu'à ce que la fonction désirée soit activée.

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

Mettre l'appareil en "Marche"

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

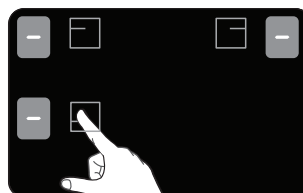
2. L'appareil est allumé. 



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

Choisir la zone de cuisine, régler la puissance

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



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



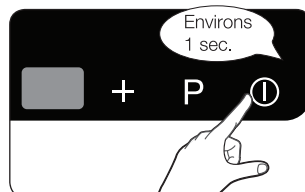
-  Après avoir appuyé sur la touche d'une zone de cuisson, si vous n'effectuez aucune touche pendant plus de 3 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

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

Mettre l'appareil en "Arrêt"

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

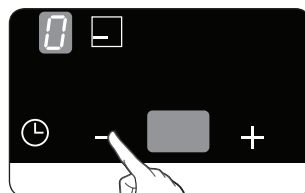
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** ① pendant environ 1 seconde.



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

Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"

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



Utilisation du verrouillage sécurité enfant

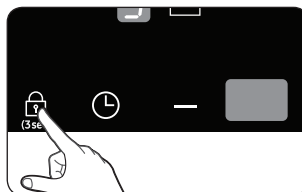
Avec le verrouillage sécurité enfant, vous pouvez éviter d'allumer par mégarde une zone ou toute la surface de cuisson.

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

Mettre le verrouillage sécurité enfant en Marche/Arrêt

1. Appuyez sur la touche **Verrouillage**  pendant 3 secondes environ.

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.



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



3. Pour mettre le verrouillage en Arrêt, appuyez sur **Verrouillage**  pendant 3 secondes environ.

Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.

Minuterie

La minuterie comporte deux fonctions:

Utiliser la minuterie pour éteindre l'appareil en sécurité:

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

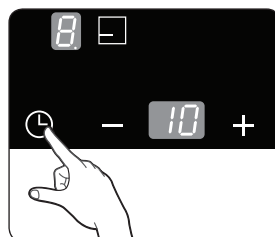
Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant :

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

Régler pour faire s'éteindre en sécurité

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

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

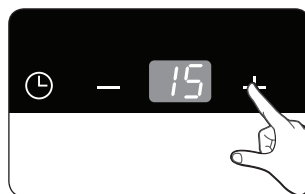


Par exemple, l'affichage en avant à gauche correspond à la zone de cuisson en avant à gauche sur la table. Sur l'affichage de la minuterie paraîtra **15**.

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

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

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



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

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

-  Pour annuler la durée choisie, vous pouvez appuyez simultanément sur les touches - et +, après avoir choisi la zone en question et appuyé sur la touche de **Minuterie** . Après quoi, la minuterie indiquera **00**.

Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant

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

1. Appuyez sur la touche de **Minuterie** .

Sur l'affichage de la minuterie apparaîtra **15**.

2. Choisissez la durée désirable en appuyant sur les touches (- ou +). La fonction de comptage décroissant est activée, et la durée qui reste sera indiquée sur l'affichage.

Pour régler la durée qui reste, appuyez sur la touche de **Minuterie** .

Modifiez les réglages en appuyant sur les touches (- ou +).

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

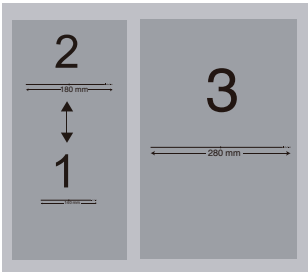
Puissance maximum

La fonction puissance maximum **P** offre une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple: pour faire bouillir une grande quantité d'eau)
Cette fonction peut être activée pendant 5 minutes au maximum pour chacune des zones de cuisson.
Après, la zone reprendra automatiquement la puissance niveau **9**.

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

Contrôle de la puissance

Les zones de cuisson ont chacune une puissance maximum.
Si la limite de puissance a été dépassée à cause de l'activation de la fonction puissance maximum, le contrôle de puissance réduira automatiquement les puissances des zones du même groupe.
• A gauche: No.1 et No.2 forment un groupe.



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

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

Suggestion des réglages à propos de certaines nourritures

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

Table de cuisson à induction



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



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

Saleté légère

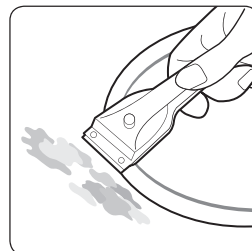
1. Essuyez la surface avec un chiffon humide.
2. Essuyez avec un chiffon sec. Ne laissez pas de produits de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez complètement le verre céramique une fois par semaine avec un produit de nettoyage spécifique pour le verre céramique.
4. Essuyez la surface avec suffisamment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

Saleté qui persiste

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



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



Problème de poussière

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



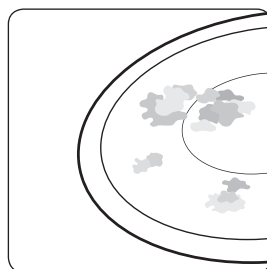
AVERTISSEMENT

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

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



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



Cadre de la table (Option)



AVERTISSEMENT

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

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

Éviter d'abimer votre appareil

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

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

Garantie et services

FAQS et dépannage

Une panne provoquée par une erreur mineure peut être résolue par soi-même en consultant les instructions suivantes.

Néanmoins, n'essayez pas de réaliser des réparations complexes ou des réparations où il n'y a pas d'instructions précisées dans ce manuel.



AVERTISSEMENT

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

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

Vérifier les possibilités suivantes:

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

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

Vérifier les possibilités suivantes:

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

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

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

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

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

Vérifier les possibilités suivantes:

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

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

Cela peut être causé par ces deux possibilités:

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

Que dois-je faire si l'affichage **E3 E4** est illuminé?

Vérifier cette possibilité:

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

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

Vérifier cette possibilité:

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

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

Vérifier ces possibilités:

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

Si vous demandez un service à cause d'une panne en cours de votre cuisson, la visite du technicien du centre de services vous sera facturé même si le produit est encore sous garantie.

SERVICES

Avant d'appeler le centre de service pour solliciter des aides, veuillez consulter d'abord la partie "Dépannage".
Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions suivantes.

Est-ce un défaut technique?

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

Veuillez noter les informations suivantes:

- De quel problème s'agit-il?
- Dans quelle circonstance ce problème est apparu?

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

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

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

Modèle: _____

Numéro de série: _____

Quand devez-vous payer, même sous période de garantie?

- Si le problème aurait pu être résolu par vous-même en appliquant une solution proposée dans le "dépannage".
- Si le technicien du centre de services vous a passé plusieurs coups de téléphone parce que toutes les informations ne lui sont pas données avant son arrivée ce qui a entraîné par exemple, il a dû faire des déplacements indésirables. Veuillez communiquer toutes les informations dont vous disposez au téléphone afin d'éviter tout déplacement et facturation inutiles.

Données techniques

Données techniques

NZ63T3706A1

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	60 mm
Dimensions du plancher	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
Voltage du circuit de connexion		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance maximum du circuit de connexion		7.2 kW
Poids	Net	10.5 kg
	Brut	12.0 kg

Données techniques

Zones de cuisson

Position	Średnica	Moc
Arrière, gauche	180 mm	2300 W / Maximum 2600 W
Avant, gauche	140 mm	1200 W / Maximum 1500 W
Droite	280 mm	3000 W / Maximum 4000 W

Note:

Note:

SAMSUNG

Pour des questions et des remarques:

Pays	Téléphoner à	Vous pouvez aussi visiter notre site sur:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ63T3706A1

Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung

imagine the possibilities

DEUTSCH

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

SAMSUNG

Verwenden dieser Bedienungsanleitung

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

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTMAßNAHMEN

In dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:

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

Sicherheitshinweise

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



ELEKTRISCHE SICHERHEIT

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

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

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

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

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



SICHERHEIT VON KINDERN

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

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

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

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

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

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



SICHERHEIT BEIM EINSATZ

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

Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Zimmers.

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

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

Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

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

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

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

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

Verwenden Sie das Kochfeld niemals, um Kleidung zu trocknen.

Lagern Sie kein entflammbares Material wie z. B. Aerosole oder Lösungsmittel in Schubladen oder Schränken unter dem Kochfeld.

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

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

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

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

WARNUNG: Brandgefahr.

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



WARNUNG

SICHERHEIT BEIM REINIGEN

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

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



WARNUNG

WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

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

-
- ☒ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.

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

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.
- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.



VORSICHTSMAßNAHMEN BEI DER INSTALLATION

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

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

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

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

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

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung.

Halten Sie bei der Installation den Mindestfreiraum oberhalb des Kochfelds ein.



WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- ☑ Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.
 - Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- ☑ Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.
 - Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.
- ☑ Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder knicken Sie es nicht zu stark. Verknoten und befestigen Sie das Netzkabel nicht.

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

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.
- Fassen Sie das Anschlusskabel beim Herausziehen am Stecker an.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

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



VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

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



WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DEN BETRIEB

- ★ Im Falle eines Gaslecks (wie z.B. Propangas, Flüssiggas usw.) müssen Sie den Raum sofort lüften, ohne den Netzstecker zu ziehen. Berühren Sie weder das Gerät noch das Netzkabel.

- Verwenden Sie keinen Lüfter.
- Jeder Funke kann eine Explosion oder einen Brand verursachen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Kochfelds nicht berühren.

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

WARNUNG: Babynahrung in Saugflaschen oder Gläsern muss gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

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

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

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

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

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

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

-
- ☑ Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.
- Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.
- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.
- Bewahren Sie alle Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.
- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.
 - Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Verbrennungen oder Verletzungen kommen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen.
- Andernfalls besteht die Gefahr vom Brand.

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

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Überhitzen Sie Lebensmittel nicht.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

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

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

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

- Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

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

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

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

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen.

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

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

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

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

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

-
- ✗ Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
 - Verwenden Sie ausschließlich Normsicherungen (NIGHT Überbrückungen aus Kupfer, Stahldraht, usw.).
 - Wenn das Gerät repariert oder neu installiert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.
 - Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.
-

- ✗ Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.
-

- ✗ Wenn Ihr Gerät unter Wasser steht, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
 Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
-



VORSICHT

VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM BETRIEB

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

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

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

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

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

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

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

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

- Es ist nicht nur schädlich für den Menschen, sondern kann auch zu Stromschlägen, Bränden oder Problemen mit dem Produkt führen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung (nur Modelle mit Topferkennung). Rengør ikke apparatet ved at sprøjte vand direkte på det.



WARNUNG

WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG

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

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

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

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

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

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



WARNUNG

VORSICHTSMAßNAHMEN BEI DER REINIGUNG

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

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

- ☐ Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim Reinigen des Geräts nicht verletzen.

- Sie könnten sich an scharfen Kanten des Geräts verletzen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

- Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.

Hinweise zur Entsorgung



ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

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



ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTS

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

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

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



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystem)

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

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

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

INSTALLIEREN DES KOCHFELDS

16

- 16 Sicherheitshinweise für den Installateur
- 17 Anschließen an das Stromnetz
- 19 Einbau in eine Arbeitsplatte

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

21

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

VOR DEM ERSTEN KOCHEN

26

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

26

- 26 Kochgeschirr für Induktionskochfelder
- 27 Eignungstest
- 27 Größe der Töpfe
- 27 Betriebsgeräusch
- 28 Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen
- 29 Verwenden der Sensortasten
- 29 Einschalten des Geräts
- 29 Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung
- 30 Ausschalten des Geräts
- 30 Ausschalten einer Kochzone
- 30 Verwendung der Kindersicherung
- 31 Timer
- 33 Verwendung des Boosters
- 33 Leistungsverwaltung
- 34 Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel
- 35 Kochfeld
- 36 Kochfeldrahmen (Wenn vorhanden)
- 36 So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

35

GARANTIE UND SERVICE

38

- 38 Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
- 40 Service

TECHNISCHE DATEN

41

- 41 Technische Daten
- 41 Kochzonen

Installieren des Geräts



Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird. Beachten Sie diese Anweisung. Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten. Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Es ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335-2-6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle gesägten Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel verfügt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.

- Das Gerät muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Gerät kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsschlitze zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

ANSCHLIEßEN AN DAS STROMNETZ

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



WARNUNG

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

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt.

Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.



WARNUNG

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



WARNUNG

Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.



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

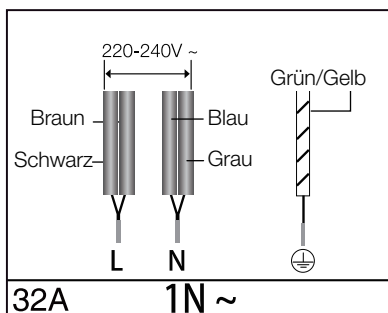


Achten Sie auf die Zuordnung von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können. Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.

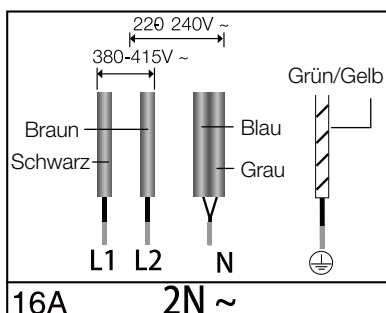


Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

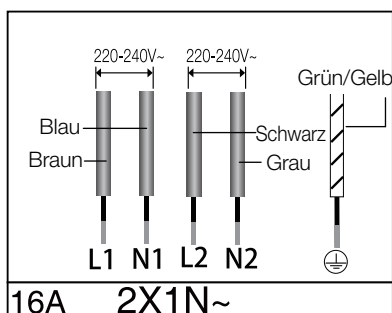
• 1N~



• 2N~ : Separate 2-phasige Leiter (L1 und L2) vor dem Anschluss.



2x1N~: Separate Drähte vor dem Anschluss.



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

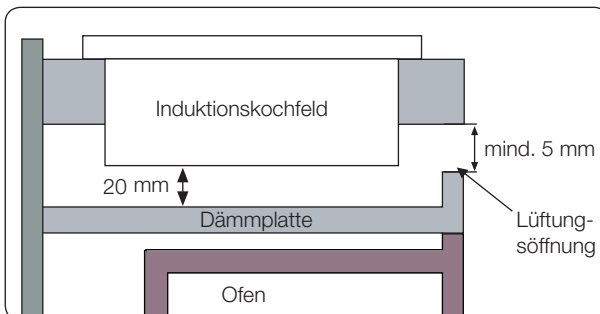
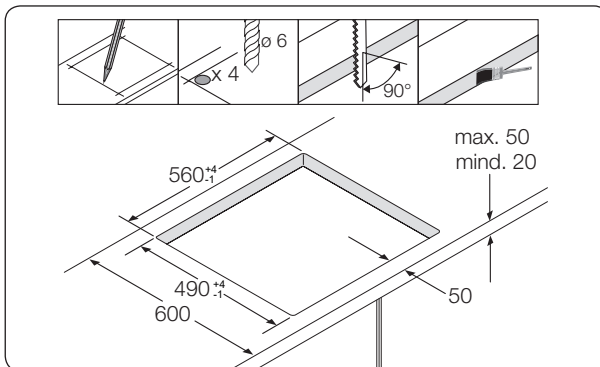
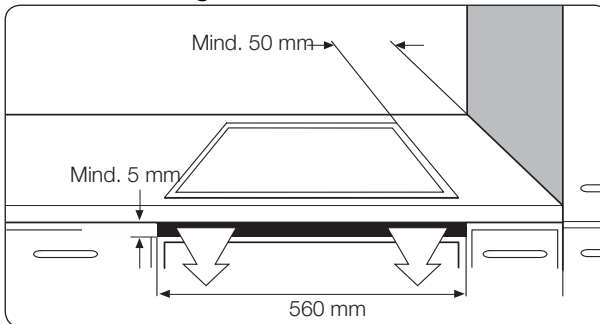
EINBAUEN IN EINE ARBEITSPLATTE

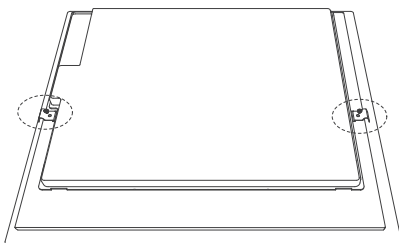


Notieren Sie vor dem Einbau, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, and sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

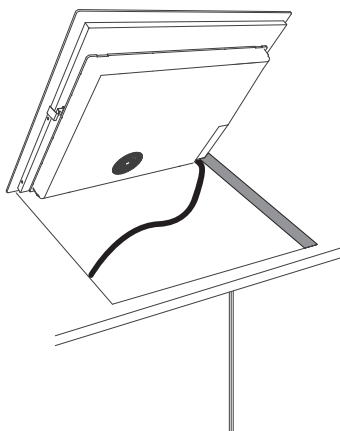
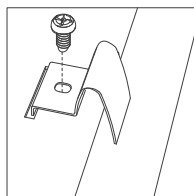
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf and die Mindestabstände.

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

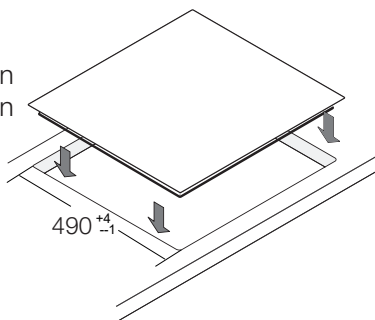




Die beiden Klammern installieren

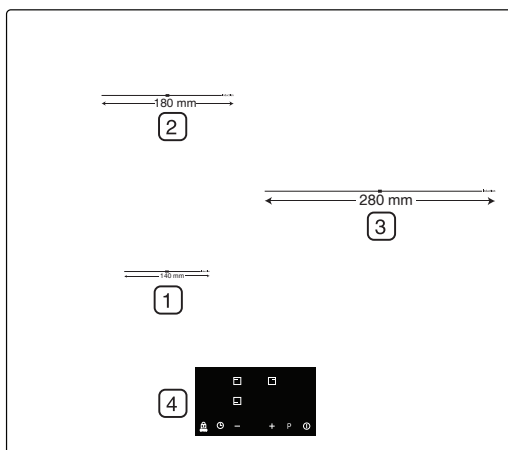


Inden Ausschnitt in
der Arbeitsplatte legen



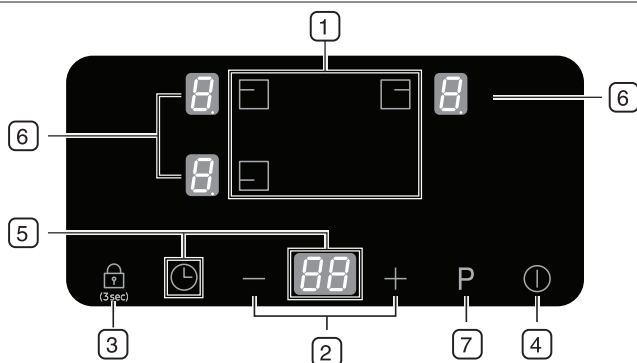
Bauteile und Funktionen

KOCHZONEN



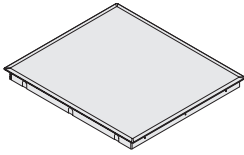
1. Induktionskochzone 1200 W, mit Booster 1500 W
2. Induktionskochzone 2300 W, mit Booster 2600 W
3. Induktionskochzone 3000 W, mit Booster 4000 W
4. Bedienfeld

BEDIENFELD

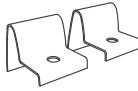


- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone 2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung/des Timers 3. Sensortaste für die Kindersicherung | <ol style="list-style-type: none"> 4. Sensortaste zum Ein/Aus-Schalten 5. Timer-Sensortaste und Anzeige 6. Anzeige für Heizleistung and für Restwärme 7. Booster-Sensor |
|--|---|

BAUTEILE



Induktionskochfeld



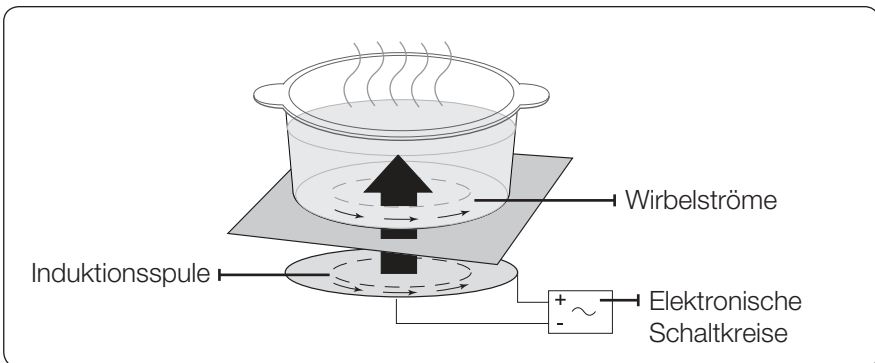
Einbauwinkel



Schrauben

ERHITZEN MIT INDUKTION

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



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

DIE WICHTIGEN MERKMALES IHRES GERÄTS

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

- **E3 E4** : Fehlermeldung, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
- **U** : Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.

SICHERHEITSABSCHALTUNG

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

Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit **H** (für „heiß“) angezeigt.

Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:

Leistungsstufe	Ausschalten
1-3	nach 8 Stunden
4-6	nach 4 Stunden
7-9	nach 2 Stunden

-  Wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird im Display **E3 E4** angezeigt, und das Gerät wird ausgeschaltet.
-  Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige **U**. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.
-  Wenn eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ nach.
-  Wenn nichts eingegeben wird, schaltet sich die Kochzone nach 1 Minute wieder aus.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.

Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste** wieder ① eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

RESTWÄRMEANZEIGE

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

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



WARNUNG

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.



WARNUNG

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

TEMPERATURSENSOR

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

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

Vor der ersten Kochen

ERSTREINIGUNG

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



WARNUNG

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

Verwendung des Kochfelds

KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

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

Kochgeschirr

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



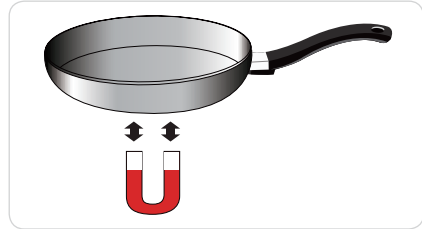
Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.



Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.

EIGNUNGSTEST

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



GRÖSSE DER TÖPFE

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

Durchmesser der Kochzonen	Minstdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
280 mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

BETRIEBSGERÄUSCHE

Folgende Geräusche können auftreten:

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

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

VERWENDEN GEEIGNETER TÖPFE UND PFANNEN

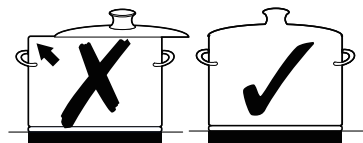
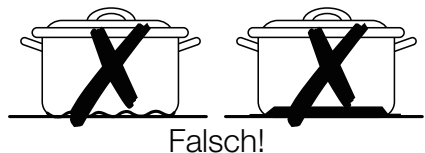
Hochwertige Töpfe und Pfannen bringen gute Ergebnisse.

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

Energiespartipps

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

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



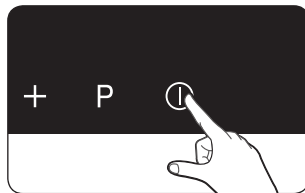
VERWENDEN DER SENSORTASTEN

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

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

EINSCHALTEN DES GERÄTS

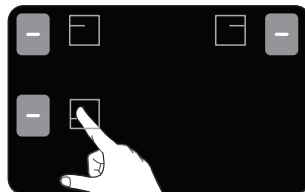
1. Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ① etwa 1 Sekunden lang.
2. In der digitalen Anzeige erscheint .



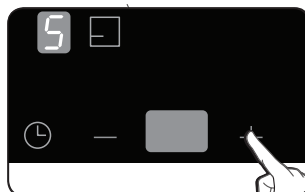
-  Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ① eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

AUSWÄHLEN EINER KOCHZONE UND EINSTELLEN DER LEISTUNG

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



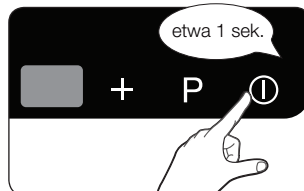
2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die **Sensortasten zum Einstellen der Leistung**.



-  Wenn ein Sensor außer der Schieberegler Tasten länger als 10 Sekunden gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wird ausgeschaltet. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ①.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

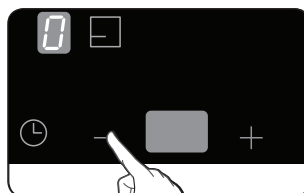
Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ① vollständig ausgeschaltet. Berühren Sie etwa 1 Sekunden lang die **Ein/Aus-Sensortaste** ①.



-  Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds als Ganzes wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit dem Symbol  (für „heiß“) angezeigt.

AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE

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



VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

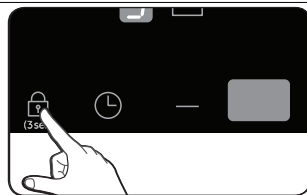
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

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

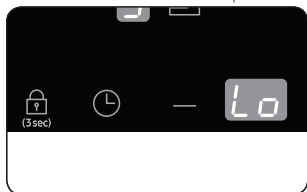
Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

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

Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



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



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

TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:

Wenn für die Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist.

Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

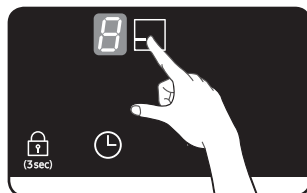
Timer als Kurzzeitmesser verwenden:

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

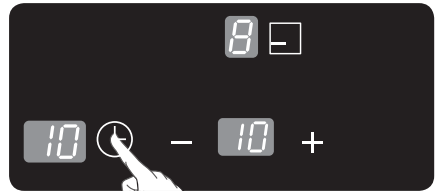
Kochzonen mit dem Timer automatisch ausschalten

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

1. Berühren der Heizzone.



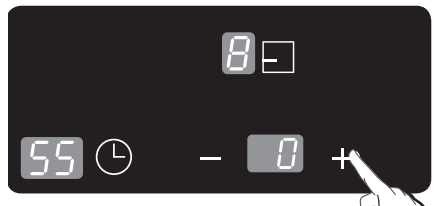
2. Berühren Sie den Sensor, die „10“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt.



3. Berühren Sie den Timer-Einstellsensor, um die Zeit einzustellen.
(Sie können 10 Min, 20 Min, 90 Min einstellen.)



4. Berühren Sie den Timer-Einstellsensor, um die Zeit einzustellen.
(Sie können 1 Min, 2 Min, 9 Min einstellen.)



-  Das Punktsymbol (.) blinkt auf der rechten Seite der Leistungsstufe während des Timers für die
-  Sicherheitsabschaltung.
Um die Timer-Einstellung abubrechen, stellen Sie die Zeit auf Null. Dann erscheint **00** in der Timer-Anzeige.

Countdown-Timer

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

1. Berühren Sie die **Timer-Sensortaste** 
Dann erscheint **10** in der Timer-Anzeige.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der Schieberegler-Taste ein.
Der Küchenwecker ist jetzt aktiviert, and die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.
Zum Ändern der Restzeit berühren Sie die **Timer-Sensortaste** , and ändern Sie den eingestellten Wert mit Hilfe der Schieberegler-Taste ein.

- 3. Der Summer wird 30 Sekunden lang wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

VERWENDEN DES BOOSTERS

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

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

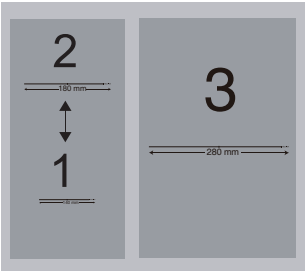
Nach Ablauf dieser Zeit schalten die Kochzonen automatisch wieder zur Leistungsstufe **9** zurück.

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

LEISTUNGSVERWALTUNG

Für jeweils zwei Kochzonen zusammen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann.

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



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

Auf maximal mögliche Heizzone einstellen

- Beispiele:

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

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN ZUM KOCHEN BESTIMMTER LEBENSMITTEL

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

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
9/P	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
7-8	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Röstli, Würstchen, Eierkuchen / Kartoffelpuffer
5-6	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
3-4	Dämpfen Dünsten Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichte
1-2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

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

Reinigung und Pflege

KOCHFELD



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



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

Leichte Verschmutzung

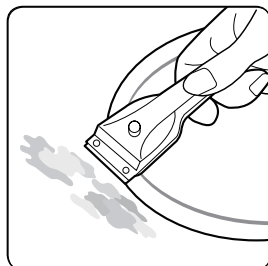
1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel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

Hartnäckiger Schmutz

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



Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.



Schwer entfernbare Verschmutzungen

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



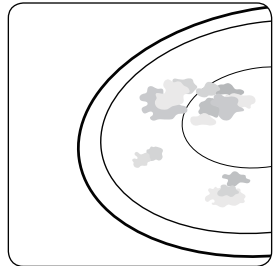
Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

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

Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits



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



KOCHFELDRAHMEN (WENN VORHANDEN)



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

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

SO VERMEIDEN SIE SCHÄDEN AN IHREM GERÄT

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie die Kochzone nicht ein, wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.

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

Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

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



Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen.

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Ursachen:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist nicht richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten nicht.
- Die Kochzone ist nicht eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind nicht auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

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

Mögliche Ursachen:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 1 Minute vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige   leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Zum Zurücksetzen berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige  leuchtet?

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

- Wenn Sie das Kochfeld nicht mehr benutzen, läuft das Kühlgebläse zum Abkühlen noch 1 Minute weiter.

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

SERVICE

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

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

Handelt es sich um eine technischer Störung?

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

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

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

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

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

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

- Modell: _____
- Seriennummer: _____

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

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

Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

NZ63T3706A1

Maße des Geräts	Breite	590 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	60 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
Betriebsspannung		220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,2 kW
Gewicht	Netto	10,5 kg
	Brutto	12,0 kg

TECHNISCHE DATEN

KOCHZONEN

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten links	180 mm	2300 W / mit Boost 2600 W
Vorne links	140 mm	1200 W / mit Boost 1500 W
Vorne rechts	280 mm	3000 W / mit Boost 4000 W

Notizen

Notizen

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	TELEFON	WEBSEITE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ63T3706A1

Placa de inducción

Manual del Usuario

imagine las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por comprar este producto Samsung.

SAMSUNG

Uso de este manual

Tómese el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones antes de utilizar su aparato, prestando especial atención a la información de seguridad contenida en la siguiente sección. Guarde esta guía para consultas futuras.

Si se transfiere la propiedad del aparato, recuerde entregar el manual al nuevo propietario.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Los siguientes símbolos se utilizan en el texto de este Manual del Propietario.

 ADVERTENCIA	Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.
 PRECAUCIÓN	Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales o daños en la propiedad.
 PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales al utilizar su placa de cocción, siga estas Instrucciones básicas de seguridad.
	No lo intente.
	No desarme.
	No toque.
	Sigas las instrucciones al pie de la letra.
	Desconecte el equipo de la toma de corriente
	Asegúrese de que la máquina está conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
	Llame a atención al cliente para obtener ayuda
	Observación
	Importante

Instrucciones de seguridad

Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con todas las normas técnicas y de seguridad aceptadas. Sin embargo, como fabricantes también creemos que es nuestra responsabilidad familiarizarle con las siguientes instrucciones de seguridad.



ADVERTENCIA

SEGURIDAD ELÉCTRICA

Asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.

El aparato solo debe ser reparado por personal de servicio cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o mal funcionamiento. Si su electro-doméstico necesita reparación, comuníquese con atención al cliente. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar daños y anular la garantía.

Los artefactos empotrados pueden funcionar solo después de haber sido instalados en emplazamientos y lugares de trabajo que cumplan con los estándares necesarios. Esto garantiza una protección suficiente contra el contacto de las unidades eléctricas según lo exigen las normas de seguridad esenciales.

Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o roturas:

- apague todas las zonas de cocinado;
- desconecte la placa de la red eléctrica; y
- contacte con atención al cliente.



ADVERTENCIA

SEGURIDAD INFANTIL

Este dispositivo no está diseñado para ser usado por niños o personas que no tengan la suficiente fuerza para hacerlo sin supervisión.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con este dispositivo.

Las zonas de cocción se calentarán al cocinar. Mantenga siempre a los niños pequeños alejados del dispositivo.

ADVERTENCIA: Tanto el dispositivo como sus partes accesibles se calentarán durante su uso.

Debe tener cuidado y evitar tocar esas partes del producto.

Los niños menores de 8 años no deben acercarse al dispositivo a menos que exista una supervisión continua.

Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados.

Los niños no deben jugar con este dispositivo.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.



ADVERTENCIA

SEGURIDAD DURANTE EL USO

Este aparato sólo debe utilizarse para cocinar y freír normalmente en el hogar. No está diseñado para uso industrial o comercial.

No utilice nunca la placa de cocción para calentar la habitación.

Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa de cocción. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la placa de cocción.

La grasa y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse rápidamente. Nunca deje las unidades de superficie desatendidas cuando prepare alimentos con grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine patatas fritas.

Apague las zonas de cocción después de su uso.

Mantenga siempre limpios y secos los paneles de control.

Nunca coloque elementos combustibles sobre la placa. Podría ocasionar un incendio.

No utilice la placa de cocción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en utensilios de aluminio.

Existe el riesgo de que el aparato provoque quemaduras si se utiliza sin cuidado.

Los cables de los aparatos eléctricos no deben tocar la superficie caliente de la placa ni los utensilios de cocina calientes.

No utilice la placa de cocción para secar la ropa.

No almacene nunca materiales inflamables, como aerosoles y detergentes, en cajones o armarios bajo la placa de cocción.

ADVERTENCIA: Los usuarios con marcapasos e implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior del cuerpo a una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando estén encendidas. En caso de duda, debe consultar al fabricante de su dispositivo o a su médico.

ADVERTENCIA: Nunca deje la cocina sin supervisión durante la cocción en una parrilla con grasa o aceite, pues podría ser peligrosos y provocar un incendio. Nunca intente apagar el fuego con agua, pero apague el dispositivo y luego cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no almacene artículos en las superficies de cocción.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.



ADVERTENCIA

SEGURIDAD AL LIMPIAR

Apague siempre el aparato antes de limpiarlo.

Por razones de seguridad, no limpie el aparato con un chorro de vapor o una limpiadora de alta presión.

Limpie la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidado contenidas en este manual.

No debe utilizar limpiadores a vapor.

No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal para limpiar el vidrio de la placa, pues podría rayar la superficie y romperlo.



ADVERTENCIA

SEÑALES DE ADVERTENCIA GRAVES PARA LA INSTALACIÓN

- ★ La instalación de este aparato debe ser realizada por un técnico de mantenimiento de cocinas cualificado y formado por el fabricante. Consulte el apartado "Instalación de su placa de cocción".

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente adecuada o superior y utilice la toma de corriente sólo para este aparato.

Conecte el equipo a la toma de corriente de manera firme. No utilice alargadores o extensiones.

- No hacerlo y compartir una toma de corriente con otros aparatos utilizando una regleta o alargando el cable de alimentación puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un transformador eléctrico, pues podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

La instalación de este aparato debe ser realizada por un técnico cualificado o una empresa de servicios.

- No hacerlo podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.

El aparato debe permitir la desconexión del mismo del suministro después de la instalación.

La desconexión puede lograrse teniendo el enchufe accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas eléctricas vigentes.

-
-  No instale este aparato cerca de un calentador, material inflamable. No instale este aparato en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, en un lugar expuesto a la luz solar directa y al agua (gotas de lluvia). No instale este aparato en un lugar donde pueda haber fugas de gas.
- Esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- El aparato no está destinado a ser instalado en vehículos de carretera, caravanas y vehículos similares, etc.

-
-  Este dispositivo debe tener una conexión a tierra adecuada. No conecte el aparato a una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica.
- Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
 - No conecte nunca el cable de alimentación a una toma de corriente que no esté correctamente conectada a tierra y asegúrese de que cumple con los códigos locales y nacionales.

 SEÑALES DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

-  Este aparato debe colocarse de forma que sea accesible el enchufe.

- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a una fuga eléctrica.

Instale su aparato en un suelo plano y duro que pueda soportar su peso.

- Si no lo hace, puede provocar vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.

Instale el aparato manteniendo la distancia adecuada a la pared.

- Si no se hace así, puede producirse un incendio por sobrecalentamiento.

La altura mínima de espacio libre necesaria por encima de la superficie superior de la placa de cocción.



SEÑALES DE ADVERTENCIA GRAVES PARA LA ELECTRICIDAD

- ★ Elimine regularmente todas las sustancias extrañas, como el polvo o el agua, de los terminales del enchufe y de los puntos de contacto con un paño seco.
 - Desenchufe la clavija de alimentación y limpia con un paño seco.
 - Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

- ★ Enchufe la clavija de alimentación en la toma de corriente en la dirección correcta para que el cable vaya hacia el suelo.
 - Si enchufa la clavija de alimentación en la toma de corriente en sentido contrario, los hilos eléctricos del cable pueden dañarse y esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

- ☐ Conecte el equipo de la toma de corriente de manera firme. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado o una toma de corriente suelta.

- Esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación ni lo doble de manera excesiva.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico, no coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, no introduzca el cable de alimentación entre objetos ni empuje el cable de alimentación en el espacio que hay detrás del aparato.

- Esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación, cuando desenchufe la clavija.

- Desconecte el enchufe de alimentación sujetando la clavija.
- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

 Si el aparato o el cable están dañados, póngase en contacto con el servicio técnico más cercano.



SEÑALES DE PRECAUCIÓN PARA LA ELECTRICIDAD

-  Desenchufe la clavija de alimentación cuando el aparato no se utilice durante un largo periodo de tiempo o durante una tormenta de rayos y truenos.
- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



SEÑALES DE ADVERTENCIA GRAVES PARA EL USO

-  En caso de fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile inmediatamente sin tocar el enchufe. No toque el aparato ni el cable de alimentación.
- No utilice un ventilador.
 - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.
- Durante su uso este dispositivo se calienta mucho. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calientes del interior de la placa. Utilice SIEMPRE guantes de cocina cuando retire un plato de la placa de cocción para evitar golpes involuntarios.
- ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés se agitará y se comprobará la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal cualificado para evitar posibles peligros.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.
- ADVERTENCIA:** Sólo permita que los niños utilicen la placa de cocción sin supervisión cuando se hayan dado las instrucciones adecuadas para que el niño sea capaz de utilizar la placa de cocción de forma segura y comprenda los peligros de un uso inadecuado.

- ★ Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles podrían calentarse durante el uso del dispositivo. Debe mantener a los niños pequeños alejados del dispositivo para evitar quemaduras.

ADVERTENCIA: Si la superficie sufre alguna fisura, apague el equipo para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa de cocción hasta que se haya sustituido la superficie de cristal.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

-
- ☐ No toque el enchufe o el cable con las manos mojadas.
- Esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No apague el aparato desenchufando la clavija de alimentación mientras se esté realizando una operación.
- Si se vuelve a conectar el enchufe a la toma de corriente, puede producirse una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.
- Si un niño se coloca una bolsa sobre la cabeza, puede provocar asfixia.
- No utilice nunca este aparato para fines distintos a la cocina.
- Si no lo hace, puede provocar un incendio.
- No caliente nunca recipientes de plástico o papel y no los utilice con la función de la placa de cocción.
- Si no lo hace, puede provocar un incendio.
- No calentar demasiado los alimentos.

- Esto puede provocar un incendio.

No caliente alimentos envueltos en papel como revistas o periódicos.

- Esto puede provocar un incendio.

No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca de la placa de cocción.

-Esto puede provocar un incendio o una explosión.

Para calentar bebidas como el café, el té, el licor o el agua, o platos como el curry, la sopa o el guiso, utilice un ajuste de potencia bajo y asegúrese de remover el contenido mientras lo calienta.

- El uso de una potencia elevada **puede hacer que el contenido se desborde sin previo aviso** y provocar graves quemaduras.

☒ No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, la salida y los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, desconecte el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el proveedor del producto o con atención al cliente.

- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

NUNCA llene el recipiente hasta arriba y elija un recipiente que sea más ancho en la parte superior que en la inferior para evitar que el líquido se desborde. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.

NUNCA caliente el biberón con la tetina puesta, ya que el biberón puede explotar si se sobrecalienta.

No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

No utilice este aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

☒ No intente reparar, desmontar o modificar el aparato usted mismo.

- No utilice ningún fusible (como el de cobre, el de acero, etc.) que no sea el estándar.

-
- ☐ Si ha entrado alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, en el aparato, desenchúfelo y póngase en contacto con atención al cliente.
- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

-
- ☐ Si el aparato se inunda, póngase en contacto con atención al cliente.
- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el aparato genera un ruido extraño, un olor a quemado o humo, desenchufe el aparato inmediatamente y póngase en contacto con atención al cliente.
- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



PRECAUCIÓN

SEÑALES DE PRECAUCIÓN PARA EL USO

-
- ★ Tenga cuidado, ya que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.
- Especialmente cuando se alimenta a un niño, compruebe que se ha enfriado lo suficiente. Tenga cuidado al calentar líquidos como el agua u otras bebidas.
 - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
 - Si no se hace así, puede producirse un desbordamiento brusco del contenido y provocar quemaduras.

No sujete los alimentos ni ninguna de sus partes durante o inmediatamente después de la cocción.

- Utilice guantes de cocina porque puede estar muy caliente y podría quemarse.

Cuando la superficie esté agrietada, apague el interruptor del aparato.

- Si no lo hace, puede provocar un choque eléctrico.

-
- ★ Las pequeñas cantidades de alimentos requieren un menor tiempo de cocción o calentamiento.

Si se permiten tiempos normales pueden sobrecalentarse y quemarse. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.

☒ No se pare encima del aparato ni coloque objetos (como ropa, cubierta de placa de inducción, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el aparato.

- Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.

No utilice el equipo con las manos mojadas.

- Esto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

No rocíe material volátil, como insecticida, sobre la superficie del aparato.

- Además de ser perjudicial para las personas, puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No coloque el aparato sobre un objeto frágil, como un fregadero o un objeto de cristal.

- Esto puede provocar daños en el fregadero o en el objeto de cristal.

Tenga cuidado al retirar el envoltorio de los alimentos que acaba de sacar del aparato.

- Si el alimento está caliente, puede emitirse vapor caliente de forma brusca al quitar el envoltorio y puede quemarse.

No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación, sujete siempre el enchufe con firmeza y tire directamente de la toma de corriente.

- Los daños en el cable pueden provocar un cortocircuito, un incendio y/o una descarga eléctrica

Los dispositivos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o por un sistema de control remoto separado.

No mire fijamente a los elementos de la placa de cocción (Modelo en el que se instaló sólo lámpara halógena).

Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas (Modelo en el que se instaló sólo el detector de plato).



ADVERTENCIA

SEÑALES DE ADVERTENCIA GRAVES PARA LA LIMPIEZA

- ☐ No limpie el aparato rociando agua directamente sobre él.

No utilice bencina, diluyente o alcohol para limpiar el aparato.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o incendios.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

- Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Por su seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores de chorro de vapor.



ADVERTENCIA

SEÑALES DE PRECAUCIÓN PARA LA LIMPIEZA

- ☐ La placa de cocción debe limpiarse periódicamente y eliminar los depósitos de alimentos. Si no se mantiene la placa de cocción en condiciones de limpieza, puede producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, provocar una situación de peligro.

- ☐ Tenga cuidado de no hacerse daño al limpiar el aparato (exterior/interior).

- Puede herirse con los bordes afilados del aparato.

No limpie el aparato con un limpiador de vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Instrucciones de eliminación



DESECHAR EL MATERIAL DE EMBALAJE

Todos los materiales utilizados para embalar el aparato son totalmente reciclables. Las piezas de lámina y espuma dura están marcadas adecuadamente. Deseche los materiales de embalaje y los electrodomésticos viejos teniendo en cuenta la seguridad y el medio ambiente.



DESECHAR DE FORMA ADECUADA SU VIEJO ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA: Antes de desechar su electrodoméstico viejo, inutilícelo para que no pueda ser una fuente de peligro. Para hacer esto, haga que un técnico cualificado desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de alimentación.

El aparato no se puede tirar a la basura doméstica.

La información sobre las fechas de recogida y los sitios públicos de eliminación de desechos está disponible en su departamento de recogida local o ayuntamiento.



Eliminación Correcta de este Producto (Residuos de Equipo Eléctrico y Electrónico)

(Aplicable en países con sistemas de recogida separados)

Esta marca en el producto, los accesorios o en los documentos indica que el producto y sus accesorios electrónicos (por ejemplo, cargador, auricular, cable USB) no deben desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de los desechos, separe estos elementos de otros tipos de residuos y reciclelos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios del hogar deben ponerse en contacto con el minorista donde adquirieron este producto o con la oficina de su gobierno local, para obtener detalles sobre dónde y cómo pueden llevar estos artículos para un reciclaje ambientalmente seguro.

Los usuarios empresariales deben contactar a su proveedor y verificar los términos y condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben mezclarse con otros desechos comerciales para su eliminación.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite:

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Contenidos

CONTENIDOS

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

16

- 16 Instrucciones de seguridad para el instalador
- 17 Conexión a la red eléctrica
- 19 Instalación en la encimera
- 21 Zonas de cocción

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

21

- 21 Panel de control
- 22 Componentes
- 22 Calentamiento por inducción
- 23 Características principales de su dispositivo
- 24 Apagado de seguridad
- 25 Indicador de calor residual
- 25 Detección de temperatura
- 26 Limpieza inicial

ANTES DE EMPEZAR

26

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

26

- 26 Utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción
- 27 Prueba de idoneidad
- 27 Tamaño de las ollas
- 27 Ruidos de funcionamiento
- 28 Uso de utensilios de cocina adecuados
- 29 Uso de los sensores de control táctil
- 29 Encendido del dispositivo
- 29 Seleccione la zona de cocción y el ajuste de calor
- 30 Apagado del dispositivo
- 30 Apagar una zona de cocción
- 30 Uso del seguro para niños
- 31 Temporizador
- 33 Control de power boost
- 33 Administración de potencia
- 34 Ajustes sugeridos para cocinar alimentos específicos
- 35 Quemador
- 36 Marco de placa (opcional)
- 36 Para evitar dañar su aparato

LIMPIEZA Y CUIDADO

35

GARANTÍA Y SERVICIO

38

- 38 Preguntas frecuentes y solución de problemas
- 40 Servicio

DATOS TÉCNICOS

41

- 41 Datos técnicos
- 41 Zonas de cocción

Instalación de la placa de cocción



Asegúrese de que el nuevo electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra solo por personal cualificado.

Observe estas instrucciones. La garantía no cubrirá ningún daño que pueda ocurrir como resultado de una instalación incorrecta.

Los datos técnicos se proporcionan al final de este manual.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL INSTALADOR

- Se debe proporcionar un dispositivo en la instalación eléctrica que permita que el aparato se desconecte de la red eléctrica en todos los polos con un ancho de apertura de contacto de al menos 3 mm. Los dispositivos de aislamiento adecuados incluyen cortes de protección de línea, fusibles (los fusibles de tipo tornillo deben retirarse del soporte), protección diferencial y contactores.
- Con respecto a la protección contra incendios, este aparato corresponde a EN60335-2-6. Este tipo de electrodoméstico puede instalarse con un armario alto o una pared en un lado.
- No se pueden instalar cajones debajo de la placa de cocción.
- La instalación debe garantizar la protección contra golpes.
- La unidad de cocina en la que se instala el aparato debe cumplir los requisitos de estabilidad de DIN68930.
- Para protección contra la humedad, todas las superficies cortadas deben sellarse con un sellador adecuado.
- En las superficies de trabajo con azulejos, las juntas en el área donde se encuentra la placa deben estar completamente llenas de lechada.
- Asegúrese de que el sello esté correctamente asentado contra la superficie de trabajo sin espacios. No se debe aplicar sellador de silicio adicional; esto dificultaría la extracción al realizar el servicio.

- La placa se debe presionar desde abajo cuando se retira.
- Se puede instalar una placa debajo de la placa.
- El espacio de ventilación entre la superficie de trabajo y la parte frontal de la unidad debajo no debe cubrirse.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Antes de conectar, verifique que la tensión nominal del aparato, es decir, la tensión indicada en la placa de características, corresponda a la tensión de alimentación disponible. La placa de características se encuentra en la carcasa inferior de la placa.



Apague la alimentación al circuito antes de conectar los cables al circuito.

La tensión del elemento calefactor es de CA 230 V ~. El dispositivo también funciona perfectamente en redes con CA 220 V ~ o CA 240 V ~. La placa se debe conectar a la red eléctrica utilizando un dispositivo que permita que el aparato se desconecte de la red eléctrica en todos los polos con un ancho de apertura de contacto de al menos 3 mm, por ejemplo, corte automático de protección de línea, disparos por fuga a tierra o fusible.



Las conexiones de los cables deben realizarse de acuerdo con los reglamentos y los tornillos de los terminales deben estar bien apretados.



Una vez que la placa esté conectada a la red eléctrica, verifique que todas las zonas de cocinado estén listas para usar encendiéndolas brevemente por turnos en la configuración máxima con utensilios de cocina adecuados.



Cuando la placa de cocción se enciende por primera vez, se iluminan todos los indicadores y se activa el seguro para niños.



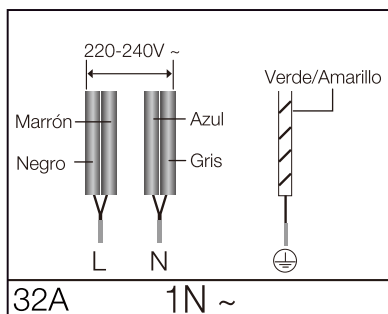
Preste atención (conformidad) a la asignación de fase y neutral de la conexión de la casa y el aparato (esquemas de conexión); de lo contrario, los componentes pueden dañarse.

La garantía no cubre daños resultantes de una instalación incorrecta.

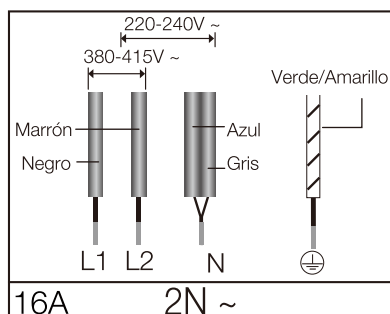


Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar riesgos.

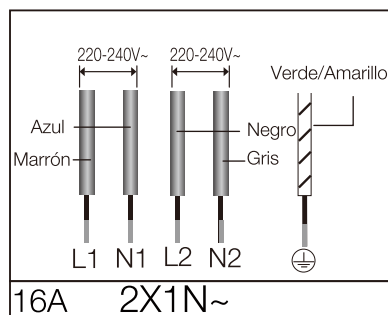
• 1N ~



• 2N~: Separe los cables bifásicos (L1 y L2) antes de la conexión



2x1N~: Separar antes de la conexión



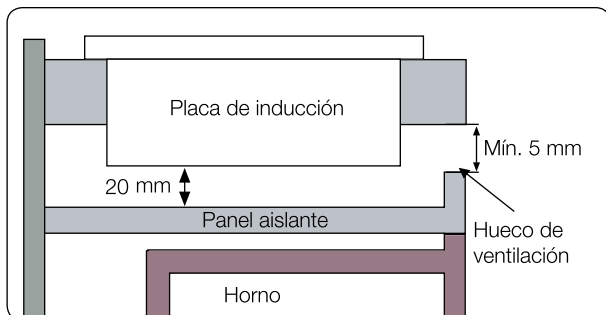
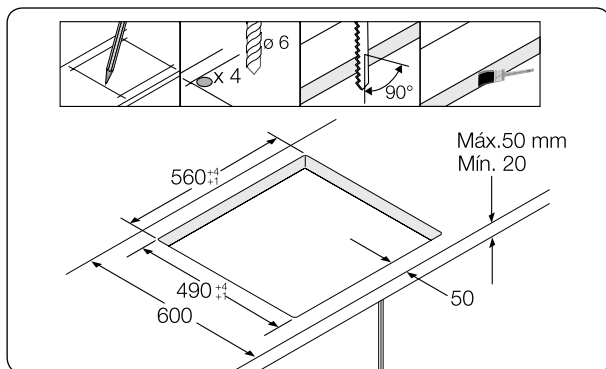
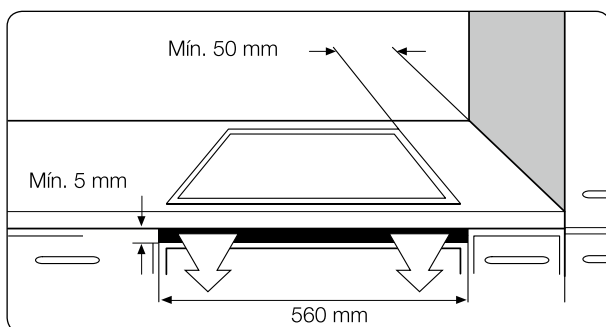
Para una conexión de suministro correcta, siga el diagrama de cableado adjunto cerca de los terminales.

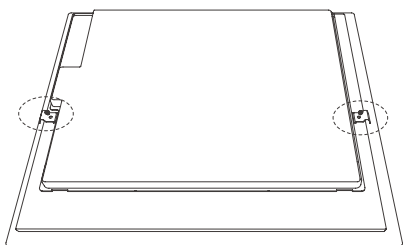
INSTALACIÓN EN LA ENCIMERA

-  Anote el número de serie en la etiqueta de clasificación del aparato antes de la instalación. Este número será requerido en el caso de solicitudes de servicio y no será accesible después de la instalación, ya que está en la placa de clasificación original en la parte superior o inferior del aparato.

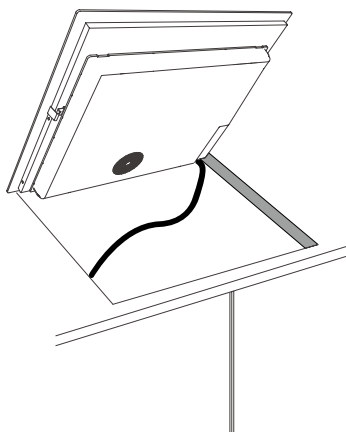
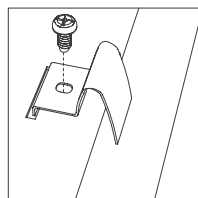
Preste especial atención a los requisitos de espacio mínimo y espacio libre.

Fije los soportes a ambos lados con los tornillos suministrados antes de la instalación.

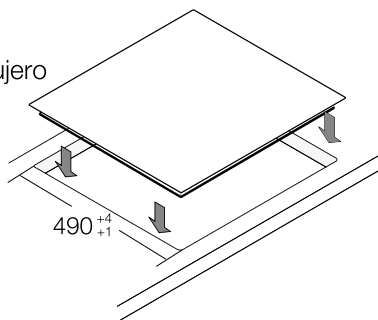




Instale los dos soportes

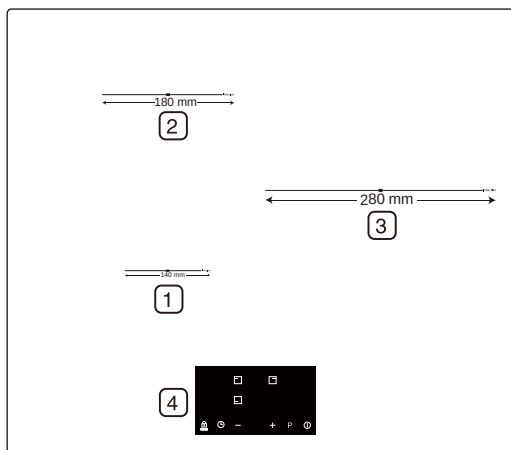


Inserte en el agujero



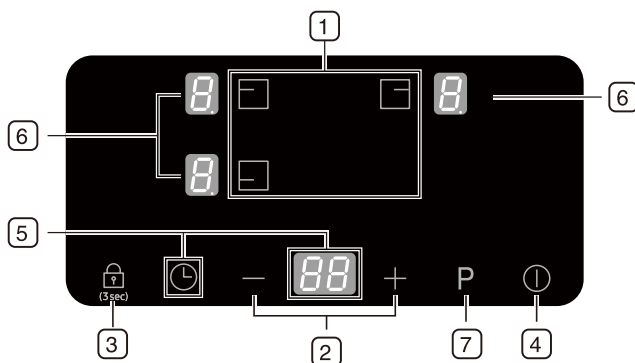
Piezas y características

ZONAS DE COCCIÓN



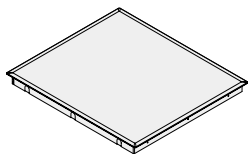
1. Zona de cocción por inducción 1200W con Power Boost 1500W
2. Zona de cocción por inducción 2300W con Power Boost 2600W
3. Zona de cocción por inducción 3000W con Power Boost 4000W
4. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Selectores de zona de cocción
2. Selector de ajuste de calor/temporizador
3. Sensor de control de bloqueo
4. Sensor de control On/Off
5. Sensor y pantalla de control del temporizador
6. Indicadores de ajustes de calor y calor residual
7. Sensor de potencia

COMPONENTES



Placa de inducción



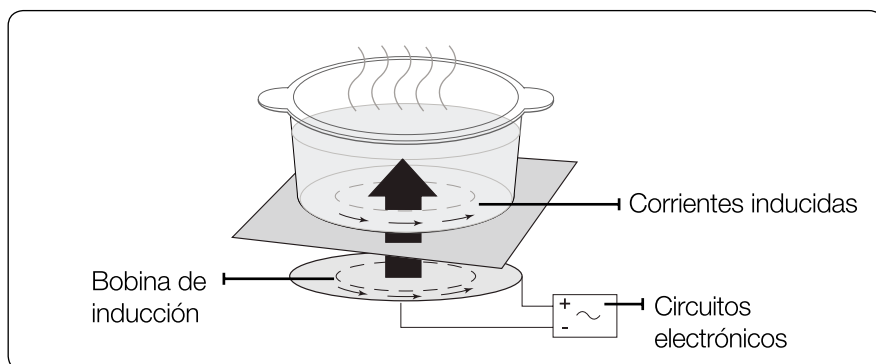
Soportes de instalación



Tornillos

CALENTAMIENTO POR INDUCCIÓN

- **El principio del calentamiento por inducción:** Cuando coloca su batería de cocina en una zona de cocinado y la enciende, los circuitos electrónicos en su placa de inducción producen "corrientes inducidas" en la parte inferior de la batería de cocina que eleva instantáneamente la temperatura de la batería.



- **Mayor velocidad al cocinar y freír:** Como la sartén se calienta directamente y no el vidrio, la eficiencia es mayor que en otros sistemas porque no se pierde calor. La mayor parte de la energía absorbida se transforma en calor.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE SU DISPOSITIVO

- **Superficie de cocción de vidrio cerámico:** El aparato tiene una superficie de cocción de vidrio cerámico y zonas de cocción de respuesta rápida.
- **Sensores de control táctil:** Su aparato se maneja con sensores de control táctil.
- **Limpieza fácil:** La ventaja de la superficie de cocción de vidrio cerámico y de los sensores de control es su accesibilidad para la limpieza. La superficie lisa y plana es fácil de limpiar.
- **Sensor de control On/Off:** El sensor de control "On/Off" proporciona al aparato un interruptor de red independiente. Tocando este sensor se enciende o apaga completamente la fuente de alimentación.
- **Indicadores de control y función:** Las pantallas digitales y los indicadores luminosos proporcionan información sobre los ajustes y las funciones activadas, así como sobre la presencia de calor residual en las distintas zonas de cocción.
- **Apagado de seguridad:** Una desconexión de seguridad hace que las zonas de cocción se apaguen automáticamente después de un tiempo si no se ha modificado el ajuste.
- **Indicador de calor residual:** Si la zona de cocción está tan caliente que existe el riesgo de quemarse, aparecerá un icono de calor residual en la pantalla.
- **Power Boost **: Utilice esta función para calentar el contenido de la olla más rápido que el nivel de potencia máxima ''. (La pantalla mostrará ''.)
- **Detección automática de ollas:** Cada zona de cocción incorpora un sistema de detección automática de ollas, el sistema está calibrado para reconocer ollas de un diámetro apenas menor que la zona de cocción. Las ollas deben colocarse siempre en el centro de cada zona de cocción. Y debe utilizar utensilios de cocina adecuados.
- **Pantallas digitales:** Los campos de visualización se asignan a las zonas de cocción. Ellas exhiben la siguiente información:
 - : el aparato ha sido encendido.
 -  -  , : Ajustes de calor seleccionados
 - : Calor residual
 - : el bloqueo para niños está activado

- **E3 E4**: mensaje de error, cuando la placa de cocción se sobrecalienta debido a un funcionamiento anormal, (ejemplo: funcionamiento con la batería de cocina vacía)
- **U**: mensaje de error, los utensilios de cocina son inadecuados o demasiado pequeños o no se ha colocado ningún utensilio de cocina en la zona de cocción.

APAGADO DE SEGURIDAD

Si una de las zonas de cocción no se apaga o no se ajusta el ajuste de calor después de un período de tiempo prolongado, esa zona de cocción en particular se apagará automáticamente. El calor residual se indicará con **H** (por "caliente") en las pantallas digitales correspondientes a las zonas de cocción particulares. Las zonas de cocción se desconectan a las siguientes horas.

Ajuste del calentamiento	Apagado
1-3	Después de 8 horas
4-6	Después de 4 horas
7-9	Después de 2 horas

-  Si la placa de cocción se sobrecalienta debido a un funcionamiento anormal, se mostrará **E3 E4** y la placa se apagará.
-  Si los utensilios de cocina son inadecuados o demasiado pequeños, o si no se ha colocado ningún utensilio de cocina en la zona de cocción, se mostrará. Y después de 1 minuto la zona de cocción correspondiente, se apagará **U**.
-  Si una o varias zonas de cocción se desconectan antes de que transcurra el tiempo indicado, consulte el apartado "Solución de problemas".
-  Si no hay entradas, se apagará después de 1 minuto.

Otras razones por las que una zona de cocción puede desconectarse

Todas las zonas de cocción pueden apagarse por sí solas si el líquido se desborda y cae sobre el panel de control.

El apagado automático también puede activarse si se coloca un paño húmedo en el panel de control. En ambos casos, será necesario volver a encender el aparato con el sensor principal de **encendido/apagado** ① después de haber retirado el líquido o el paño.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL:

Cuando se apaga una zona de cocción individual o la placa de cocción, la presencia de calor residual se muestra con un **H** (de "caliente") en la pantalla digital de las zonas de cocción correspondientes. Incluso después de desconectar la zona de cocción, el indicador de calor residual se apaga sólo cuando la zona de cocción se ha enfriado.

Puedes utilizar el calor residual para descongelar o mantener calientes los alimentos.



ADVERTENCIA

Mientras el indicador de calor residual esté iluminado, existe riesgo de quemaduras.



ADVERTENCIA

Si se interrumpe el suministro de energía, el símbolo **H** se apagará y la información sobre el calor residual dejará de estar disponible. Sin embargo, todavía puede ser posible quemarse. Esto puede evitarse teniendo siempre cuidado cuando se está cerca de la placa de cocción.

DETECCIÓN DE TEMPERATURA

Si por alguna razón las temperaturas de cualquiera de las zonas de cocción superaran los niveles de seguridad, la zona de cocción se reducirá automáticamente a un nivel de potencia inferior. Cuando haya terminado de utilizar la placa de cocción, el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando 1 minuto.

Antes de empezar

LIMPIEZA INICIAL

Limpie la superficie de la vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador de vitrocerámicas.



No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos. La superficie podría sufrir daños.

Uso de la placa de cocción

UTENSILIOS DE COCINA PARA ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La placa de inducción sólo puede encenderse cuando se coloca una batería de cocina con base magnética en una de las zonas de cocción. Puede utilizar los siguientes utensilios de cocina adecuados.

Material de cocina

Material de cocina	Adecuado
Acero, Acero esmaltado	Sí
Hierro fundido	Sí
Acero inoxidable	Si está debidamente etiquetado por el fabricante
Aluminio, Cobre, Latón	No
Vidrio, Cerámica, Porcelana	No



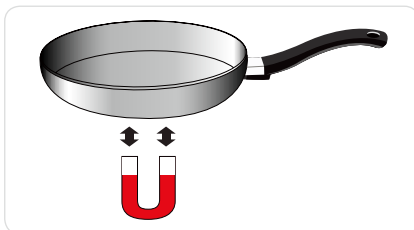
Los utensilios de cocina para la placa de inducción están etiquetados como adecuados por el fabricante.



Algunos utensilios de cocina pueden hacer ruido cuando se utilizan en zonas de cocción por inducción. Estos ruidos no son un fallo del aparato y no afectan al funcionamiento en modo alguno.

PRUEBA DE IDONEIDAD

Los utensilios de cocina son adecuados para la cocina de inducción, si un imán se adhiere a la parte inferior de los utensilios de cocina y los utensilios de cocina están etiquetados como adecuados por el fabricante.



TAMAÑO DE LAS OLLAS

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño del fondo de la olla hasta un determinado límite. Sin embargo, la parte magnética del fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo en función del tamaño de la zona de cocción.

Diámetro de las zonas de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la olla
280 mm	180 mm
180 mm	120 mm
140 mm	120 mm

RUIDOS DE FUNCIONAMIENTO

Si puede oír.

- Ruido de crujido: la batería de cocina está hecha de materiales diferentes.
- Silbidos: utiliza más de dos zonas de cocción y la batería de cocina, está hecha de materiales diferentes.
- Zumbido: utiliza niveles de potencia elevados.
- Chasquidos: se produce una conmutación eléctrica.
- Siseo, zumbido: el ventilador funciona.

El ruido es normal y no se refiere a ningún defecto.

USO DE UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

Las mejores ollas producen mejores resultados.

- Puede reconocer las buenas ollas por su base. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Cuando compre ollas nuevas, preste especial atención al diámetro de la base. Los fabricantes suelen indicar sólo el diámetro del borde superior.
- No utilice ollas que tengan las bases dañadas con bordes ásperos o rebabas. Pueden producirse arañazos permanentes si se deslizan estas sartenes por la superficie.
- Cuando están frías, las bases de las ollas suelen estar ligeramente inclinadas hacia dentro (cóncavas). Nunca deben estar inclinadas hacia fuera (convexas).
- Si desea utilizar un tipo especial de olla, por ejemplo, una olla a presión, una olla de cocción a fuego lento o un wok, tenga en cuenta las instrucciones del fabricante.

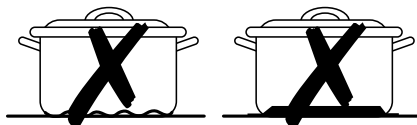
Consejos de ahorro de energía

 Puede ahorrar una valiosa energía si tiene en cuenta los siguientes puntos:

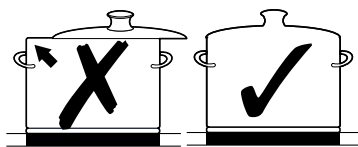
- Coloque siempre las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y las bases de las sartenes sucias aumentan el consumo de energía.
- Cuando sea posible, coloque las tapas firmemente en las ollas y sartenes para cubrirlas completamente.
- Apague las zonas de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción para utilizar el calor residual para mantener los alimentos calientes o para descongelar.



¡Correcto!



¡Incorrecto!



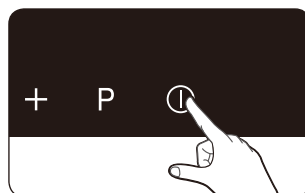
USO DE LOS SENSORES DE CONTROL TÁCTIL

Para accionar los sensores de control táctil, toque el panel deseado con la punta del dedo hasta que se iluminen o se apaguen los indicadores correspondientes, o hasta que se active la función deseada.

Asegúrese de que sólo toca un panel de sensores cuando accione el aparato. Si su dedo está demasiado plano sobre el panel, un sensor adyacente puede ser accionado también.

ENCENDIDO DEL DISPOSITIVO

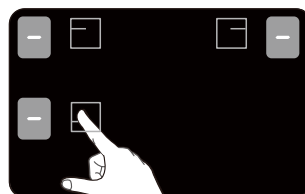
1. Toque el sensor de **Encendido/Apagado** ① durante aproximadamente 1 segundo.
2. Las pantallas digitales mostrarán .



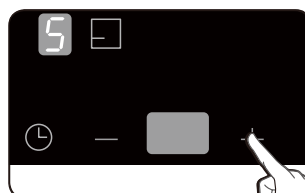
Después de que el sensor de control de **encendido/apagado** ① haya sido accionado para encender su aparato, se debe seleccionar un ajuste de calor dentro de aproximadamente 1 minuto. De lo contrario, el aparato se desconectará por razones de seguridad.

SELECCIONE LA ZONA DE COCCIÓN Y EL AJUSTE DE CALOR

1. Para seleccionar la zona de cocción, toque el botón de la zona de cocción correspondiente.



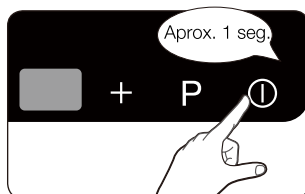
2. Para configurar y ajustar el nivel de potencia, toque los **selectores de ajuste de calor**.



- ✎ Si se pulsa más de un sensor, excepto el botón táctil deslizante, durante más de 10 segundos, sonará una señal acústica y el aparato se apagará. Para reiniciar, toque el sensor de control de **Encendido/Apagado** ①.

APAGADO DEL DISPOSITIVO

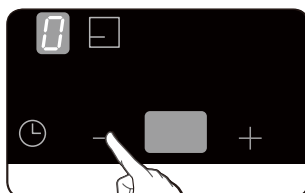
Para apagar completamente el aparato el sensor de control de **Encendido/Apagado** ① . Toque el sensor de **Encendido/Apagado** ① durante aproximadamente 1 segundo.



- ✎ Después de apagar una sola zona de cocción o toda la superficie de cocción, la presencia de calor residual se indicará en las pantallas digitales de las zonas de cocción correspondientes en forma de **H** (de "caliente").

APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

Para desconectar una zona de cocción, devuelva el ajuste a **0** mediante el sensor de control **-** del panel de **control**.



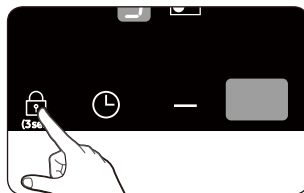
USO DEL SEGURO PARA NIÑOS

Puede utilizar el bloqueo de seguridad para niños para evitar que se encienda involuntariamente una zona de cocción y se active la superficie de cocción.

También el panel de control, a excepción del sensor de control de **Encendido/Apagado** ①, puede bloquearse para evitar que los ajustes se modifiquen involuntariamente, por ejemplo, pasando un paño por encima del panel.

Activación/desactivación del seguro para niños

1. Toque el sensor de **Bloqueo**  durante aproximadamente 3 segundos.
Una señal acústica sonará como confirmación.



2. **Lo** aparecerá en las pantallas, indicando que el seguro para niños se ha activado.



3. Para desactivar el seguro para niños, toque de nuevo el sensor de control de **Bloqueo**  durante 3 segundos.
Una señal acústica sonará como confirmación.

TEMPORIZADOR

Hay dos maneras de utilizar el temporizador:

Utilizar el temporizador como desconexión de seguridad:

Si se establece un tiempo específico para una zona de cocción, ésta se apagará por sí sola una vez que haya transcurrido este periodo de tiempo. Esta función puede utilizarse para varias zonas de cocción simultáneamente.

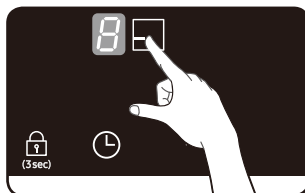
Uso del temporizador como cuenta regresiva:

El temporizador de cuenta atrás no se puede utilizar si una zona de cocción se ha conectado.

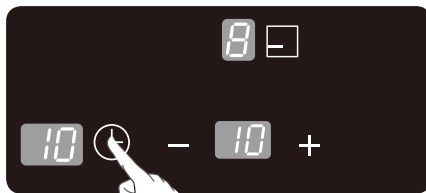
Ajuste de la desconexión de seguridad

La(s) zona(s) de cocción para la(s) que se desea aplicar la desconexión de seguridad debe(n) estar encendida(s).

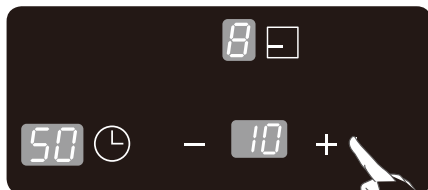
1. Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.



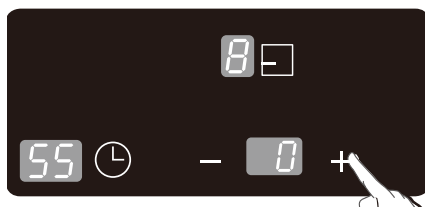
2. Toque el sensor, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador.



3. Ajuste la hora mediante el sensor de ajuste del temporizador. (puede fijar 10 min, 20 min, 90 min.)



4. Ajuste la hora mediante el sensor de ajuste del temporizador. (puede fijar 1 min, 2 min, 9 min.)



-  El símbolo del punto (.) parpadeará en el lado derecho del nivel de potencia durante el temporizador de apagado de seguridad.
-  Para cancelar el ajuste del temporizador, ponga el tiempo a cero. (La pantalla del temporizador mostrará '00'.)

Temporizador de cuenta atrás

Para poder utilizar el temporizador de cuenta atrás, el aparato debe estar encendido pero no se han seleccionado todas las zonas de cocción.

1. Toque el sensor de **Control del temporizador** (⌚).

 aparecerá en la pantalla del temporizador.

2. Ajuste el periodo de tiempo deseado mediante el sensor de control táctil deslizante.

Para ajustar el tiempo restante, toque el sensor de **Control del temporizador** (⌚), y cambie el ajuste utilizando el sensor de ajuste del temporizador.

La función de temporizador de cuenta atrás está ahora activada y el tiempo restante aparecerá en la pantalla del temporizador.

3. El timbre sonará durante 30 segundos cuando el temporizador de ajuste haya terminado.

CONTROL DE POWER BOOST

La función de aumento de potencia (Power Boost) **P** pone a disposición de cada zona de cocción una potencia adicional. (ejemplo: poner a hervir un gran volumen de agua)

La función de aumento de potencia se activa durante un máximo de 5 minutos para cada zona de cocción.

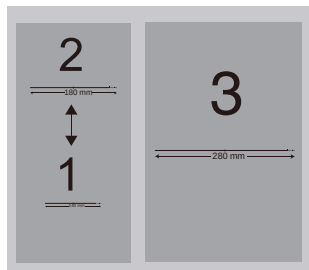
Después de estos tiempos, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de potencia **9**.

-  En determinadas circunstancias, la función Power boost puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la placa de cocción.

ADMINISTRACIÓN DE POTENCIA

Las zonas de cocción disponen de una potencia máxima.

Si se sobrepasa este rango de potencia al conectar la función Power Boost, la gestión de la potencia ajustará automáticamente la temperatura de otra zona de cocción.



- Lado izquierdo: No.1 y No.2 es la zona de cocción emparejada
Ajuste el máximo nivel de calor posible.
- Ejemplo

Último ajuste de calor de la zona de cocción (nº 3)	Emparejado el ajuste de calor de otra zona de cocción (No.4)	
	Ajuste de calor original	Ajuste de calor que cambia automáticamente
Aumento de la potencia	Nivel 6	Nivel 2

AJUSTES SUGERIDOS PARA COCINAR ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Las cifras de la siguiente tabla son de carácter orientativo. Los ajustes de calor necesarios para los distintos métodos de cocción dependen de una serie de variables, como la calidad de la batería de cocina que se utilice y el tipo y la cantidad de alimentos que se cocinen.

Selección	Método de cocción	Ejemplos de uso
9/P	Calentar	Calentar grandes cantidades de líquido, hervir fideos, dorar carne, (dorar goulash, guisar carne)
7-8	Salteado	Bistec, Solomillo, Salchichas
5-6	Freír	Chuleta, Hígado, Pescado, Tortitas de huevo fritas/ Tortitas a la plancha
3-4	Fritura intensiva	Cocinar al vapor y guisar pequeñas cantidades de verduras, Hervir platos de arroz y leche
1-2	Freír	Derretir mantequilla, disolver gelatina, fundir chocolate

-  Los ajustes de calor indicados en la tabla anterior se proporcionan sólo como orientación para su referencia.
-  Tendrá que ajustar los ajustes de calor según los utensilios de cocina y los alimentos específicos.

Limpieza y cuidado

QUEMADOR



ADVERTENCIA

Los agentes de limpieza no deben entrar en contacto con una superficie de vidrio cerámico calentada: Todos los productos de limpieza deben ser retirados con las cantidades adecuadas de agua limpia después de la limpieza, ya que pueden tener un efecto cáustico cuando la superficie se calienta.

No utilice productos de limpieza agresivos, como sprays para parrillas o para hornos, estropajos o productos de limpieza para sartenes abrasivos.



Limpie la superficie de vidrio cerámico después de cada uso cuando aún esté caliente al tacto. Esto evitará que el derrame se quede quemado en la superficie. Elimine las escamas, las marcas de agua, el goteo de grasa y la decoloración metálica con el uso de un limpiador de vidrio cerámico o de acero inoxidable disponible en el mercado.

Suciedad ligera

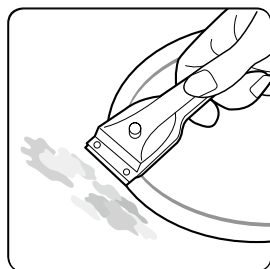
1. Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo.
2. Frote para secar con un paño limpio. Los restos del producto de limpieza no se deben dejar en la superficie.
3. Limpie a fondo toda la superficie vitrocerámica una vez a la semana con un vaso de cerámica o limpiador de acero inoxidable disponible comercialmente.
4. Limpie la superficie vitrocerámica con las cantidades adecuadas de agua limpia y frote en seco con un paño limpio sin pelusas.

Suciedad difícil de limpiar

1. Para eliminar los alimentos que ha calentado exceso y las salpicaduras, utilice una rasqueta para vitrocerámica.
2. Coloque la rasqueta para vitrocerámica en un ángulo hacia la superficie de la vitrocerámica.
3. Elimine la suciedad raspando con la cuchilla.



Raspadores de vidrio y limpiadores de vidrio cerámico están disponibles en tiendas especializadas.



Suciedad problemática

1. Retire el azúcar quemado, el plástico derretido, el papel de aluminio u otros materiales con un raspador de vidrio de inmediato y aún caliente.



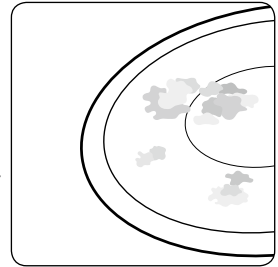
Existe el riesgo de quemarse cuando el raspador de vidrio se usa en una zona de cocinado caliente:

2. Limpie la encimera de forma normal cuando se haya enfriado. Si la zona para cocinar en la que se ha derretido algo se ha dejado enfriar, caliente de nuevo para limpiarlo.



Los arañazos o manchas oscuras en la superficie del vidrio cerámico, causados, por ejemplo, por una sartén con bordes afilados, no se pueden eliminar.

Sin embargo, éstas no afectan al funcionamiento de la encimera.



Marco de placa (opcional)



Existe el riesgo de quemarse cuando el raspador de vidrio se usa en una zona de cocinado caliente:

1. Limpie el marco con un paño húmedo.
2. Humedezca los desechos secos con un paño húmedo. Limpie y frote en seco.

PARA EVITAR DAÑAR SU APARATO

- No utilice la placa como superficie de trabajo o para almacenamiento.
- No utilice una zona de cocinado si no hay una sartén sobre la placa o si la sartén está vacía.
- El vidrio cerámico es muy resistente y resistente a los golpes de temperatura, pero no es irrompible. Puede resultar dañada por un objeto particularmente agudo o duro cayendo sobre la placa.
- No coloque sartenes sobre el marco de la placa. Se pueden producir rasguños y daños en el acabado.
- Evite derramar líquidos ácidos, por ejemplo, vinagre, jugo de limón y agentes descalcificadores, sobre el marco de la placa, ya que dichos líquidos pueden causar manchas opacas.

- Si el azúcar o una preparación que contiene azúcar entra en contacto con una zona de cocinado caliente y se derrite, debe limpiarse inmediatamente con un raspador de cocina mientras aún está caliente. Si se deja enfriar, se podría dañar la superficie cuando se retira.
- Mantenga todos los artículos y materiales que puedan derretirse, por ejemplo, plásticos, papel de aluminio y papel de horno, lejos de la superficie de vidrio cerámico. Si algo de esta naturaleza se funde sobre la placa, debe ser retirada inmediatamente con una rasqueta.

Garantía y servicio

PREGUNTAS FRECUENTES Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una avería puede ser el resultado de un pequeño error que usted mismo puede corregir con la ayuda de las siguientes instrucciones. No intente ninguna otra reparación si las siguientes instrucciones no ayudan en cada caso concreto.



ADVERTENCIA

Las reparaciones del aparato deben ser realizadas únicamente por un técnico cualificado. Las reparaciones mal efectuadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario. Si su aparato necesita ser reparado, póngase en contacto con su centro de atención al cliente.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan?

Compruebe las siguientes posibilidades:

- El fusible del cableado de la casa (caja de fusibles) está intacto. Si los fusibles se disparan varias veces, llame a un electricista autorizado.
- El aparato está correctamente encendido.
- Los indicadores de control en el panel de control están iluminados.
- La zona de cocción está encendida.
- Las zonas de cocción están ajustadas a los niveles de calor deseados.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden?

Compruebe las siguientes posibilidades:

- Ha transcurrido un periodo de más de 1 minuto entre el momento en que se ha accionado el botón de encendido/apagado y se enciende la zona de cocción deseada (véase el apartado "Encendido del aparato" 1).
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o un líquido.

¿Qué debo hacer si la pantalla, excepto el indicador de calor residual , desaparece de repente?

Esto podría ser el resultado de una de dos posibilidades:

- El sensor de Encendido/Apagado fue accionado accidentalmente.
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o un líquido.

¿Qué debo hacer si, después de apagar las zonas de cocción, no se indica el calor residual  en la pantalla?

Compruebe si existe la siguiente posibilidad:

- La zona de cocción se ha utilizado brevemente y, por tanto, no se ha calentado lo suficiente. Si la zona de cocción está caliente, llame al centro de atención al cliente.

¿Qué debo hacer si la zona de cocción no se enciende ni se apaga?

Esto podría deberse a una de las siguientes posibilidades:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o un líquido:
- El seguro para niños está activado.

¿Qué debo hacer si la pantalla   se ilumina?

Compruebe lo siguiente:

- La placa de cocción está sobrecalentada debido a un funcionamiento anormal.
- Después de que la placa de cocción se enfríe, pulse el "sensor de control de encendido/apagado para restablecerlo."

¿Qué debo hacer si la pantalla  se ilumina?

Compruebe lo siguiente:

- Los utensilios de cocina son inadecuados o demasiado pequeños o no se ha colocado ningún utensilio de cocina en la zona de cocción.
- Si utiliza utensilios de cocina adecuados, el mensaje mostrado desaparecerá automáticamente.

¿Qué debo hacer si el ventilador de refrigeración funciona después de apagar la placa?

Compruebe lo siguiente:

- Cuando haya terminado de utilizar la placa de cocción, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando 1 minuto por sí solo para enfriarse.

Si solicita una llamada de servicio debido a un error cometido en el funcionamiento del aparato, la visita del técnico del servicio de atención al cliente puede conllevar un cargo incluso durante el periodo de garantía.

SERVICIO

Antes de llamar para solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección "Solución de problemas".

Si sigue necesitando ayuda, siga las siguientes instrucciones.

¿Es un fallo técnico?

Si es así, póngase en contacto con su centro de atención al cliente.

Prepárese siempre de antemano para la conversación. Esto facilitará el proceso de diagnóstico del problema y también hará más fácil decidir si es necesaria una visita del servicio de atención al cliente.

Tenga en cuenta la siguiente información.

- ¿Qué forma tiene el problema?
- ¿En qué circunstancias se produce el problema?

Cuando llame, conozca el modelo y el número de serie de su aparato. Esta información se encuentra en la placa de características de la siguiente manera:

- Descripción del modelo
- Código S/N (15 dígitos)

Le recomendamos que anote la información aquí para facilitar su consulta.

Modelo: _____

Número de serie: _____

¿Cuándo se incurre en gastos incluso durante el periodo de garantía?

- Si podría haber subsanado el problema usted mismo aplicando una de las soluciones que se ofrecen en el apartado "Solución de problemas".
- Si el técnico del servicio de atención al cliente tiene que realizar varias llamadas de servicio porque no se le proporcionó toda la información relevante antes de su visita y como resultado, por ejemplo, tiene que realizar viajes adicionales para conseguir piezas. La preparación de la llamada telefónica como se ha descrito anteriormente le ahorrará el coste de estos viajes.

Datos técnicos

DATOS TÉCNICOS

NZ63T3706A1

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones de los aparatos	Ancho	590 mm
	Profundidad	520 mm
	Altura	60 mm
Dimensiones del recorte de la encimera	Ancho	560 mm
	Profundidad	490 mm
Tensión de conexión		220 – 240V ~ 50 / 60Hz
Potencia máxima de la carga conectada		7,2kW
Peso	Neto	10,5 kg
	Bruto	12,0 kg

ZONAS DE COCCIÓN

Posición	Diámetro	Potencia
Trasera izquierda	180 mm	2300W/ Boost 2600W
Delantero izquierdo	140 mm	1200W/ Boost 1500W
Delantero derecho	280 mm	3000W/ Boost 4000W

NOTA

NOTA

SAMSUNG

PREGUNTAS O COMENTARIOS

PAÍS	TELÉFONO	O VISÍTANOS EN LÍNEA EN
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

Standby Power Consumption Information

[English]

A	Supplier's Name		SAMSUNG	
B	Model Name		-	
C	Off mode		Power Consumption (W)	0.5
D			Power Management (min)	10
E	Standby mode		Power Consumption (W)	N/A
F			Power Management (min)	N/A
G	Networked Standby	HDMI-CEC	Power Consumption (W)	N/A
H			Power Management (min)	N/A
I		Optical	Power Consumption (W)	N/A
J			Power Management (min)	N/A
K		Wi-Fi	Power Consumption (W)	N/A
L			Power Management (min)	N/A
M			How to activate/ deactivate port	N/A
N		Bluetooth	Power Consumption (W)	N/A
O			Power Management (min)	N/A
P			How to activate/ deactivate port	N/A
Q		All network ports activated	Power Consumption (W)	N/A
R	Technical characteristics of an External Power Supply		N/A	

[Bulgarian]

A	Име на доставчика		
B	Име на модела		
C	режим изключен		Консумирана мощност (W)
D			управление на консумацията (min)
E	режим в готовност		Консумирана мощност (W)
F			управление на консумацията (min)
G	мрежови режим на готовност	HDMI-CEC	Консумирана мощност (W)
H			управление на консумацията (min)
I		Optical	Консумирана мощност (W)
J			управление на консумацията (min)
K		Wi-Fi	Консумирана мощност (W)
L			управление на консумацията (min)
M			Как да активирате/деактивирате порт
N		Bluetooth	Консумирана мощност (W)
O			управление на консумацията (min)
P			Как да активирате/деактивирате порт
Q		Всички мрежови портове са активирани	Консумирана мощност (W)
R	Технически характеристики на външно захранване		

[Spanish]

A	Nombre del proveedor		
B	Nombre del modelo		
C	Modo desactivado		Consumo de energía (W)
D			Gestión del consumo (min)
E	Modo preparado		Consumo de energía (W)
F			Gestión del consumo (min)
G	Modo preparado en red	HDMI-CEC	Consumo de energía (W)
H			Gestión del consumo (min)
I		Optical	Consumo de energía (W)
J			Gestión del consumo (min)
K		Wi-Fi	Consumo de energía (W)
L			Gestión del consumo (min)
M			Cómo activar/desactivar puerto
N		Bluetooth	Consumo de energía (W)
O			Gestión del consumo (min)
P			Cómo activar/desactivar puerto
Q		Todos los puertos de red activados	Consumo de energía (W)
R	Características técnicas de una Fuente de Alimentación Externa		

[Czech]

A	Jméno dodavatele		
B	Jméno modelu		
C	Vypnutém stavu		Spotřeba energie (W)
D			Řízení spotřeby energie (min)
E	Pohotovostním režimu		Spotřeba energie (W)
F			Řízení spotřeby energie (min)
G	Pohotovostním režimu při připojení na síť	HDMI-CEC	Spotřeba energie (W)
H			Řízení spotřeby energie (min)
I		Optical	Spotřeba energie (W)
J			Řízení spotřeby energie (min)
K		Wi-Fi	Spotřeba energie (W)
L			Řízení spotřeby energie (min)
M			Jak aktivovat/deaktivovat port
N		Bluetooth	Spotřeba energie (W)
O			Řízení spotřeby energie (min)
P			Jak aktivovat/deaktivovat port
Q		Všechny síťové porty aktivovány	Spotřeba energie (W)
R	Technické vlastnosti externího napájecího zdroje		

[Danish]

A	Leverandørens navn		
B	Modelnavn		
C	Slukket tilstand		Effektforbrug (W)
D			Energistyring (min)
E	Standbytilstand		Effektforbrug (W)
F			Energistyring (min)
G	Netværksforbundet standbytilstand	HDMI-CEC	Effektforbrug (W)
H			Energistyring (min)
I		Optical	Effektforbrug (W)
J			Energistyring (min)
K		Wi-Fi	Effektforbrug (W)
L			Energistyring (min)
M			Sådan aktiverer/deaktiverer du port
N		Bluetooth	Effektforbrug (W)
O			Energistyring (min)
P			Sådan aktiverer/deaktiverer du port
Q		Alle netværksporte aktiveret	Effektforbrug (W)
R	Tekniske egenskaber for en ekstern strømforsyning		

[German]

A	Name des Lieferanten		
B	Modellname		
C	Aus-Zustand		Leistungsaufnahme (W)
D			Stromsparfunktion (min)
E	Bereitschaftszustand		Leistungsaufnahme (W)
F			Stromsparfunktion (min)
G	Vernetzten Bereitschafts betrieb	HDMI-CEC	Leistungsaufnahme (W)
H			Stromsparfunktion (min)
I		Optical	Leistungsaufnahme (W)
J			Stromsparfunktion (min)
K		Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W)
L			Stromsparfunktion (min)
M			So aktivieren/deaktivieren Sie den Port
N		Bluetooth	Leistungsaufnahme (W)
O			Stromsparfunktion (min)
P			So aktivieren/deaktivieren Sie den Port
Q		Alle Netzwerkports aktiviert	Leistungsaufnahme (W)
R	Technische Eigenschaften eines externen Netzteils		

[Estonian]

A	Tarnija nimi		
B	Mudeli nimi		
C	Väljalülitatud seisund		Tarbimisvõimsus (W)
D			Toitehaldus (min)
E	Ooteseisundis		Tarbimisvõimsus (W)
F			Toitehaldus (min)
G	Võrguühendusega ooteseisundis	HDMI-CEC	Tarbimisvõimsus (W)
H			Toitehaldus (min)
I		Optical	Tarbimisvõimsus (W)
J			Toitehaldus (min)
K		Wi-Fi	Tarbimisvõimsus (W)
L			Toitehaldus (min)
M			Kuidas porti aktiveerida/desaktiveerida
N		Bluetooth	Tarbimisvõimsus (W)
O			Toitehaldus (min)
P			Kuidas porti aktiveerida/desaktiveerida
Q		Kõik võrgupordid on aktiveeritud	Tarbimisvõimsus (W)
R	Välise toiteallika tehnilised omadused		

[Greek]

A	Όνομα προμηθευτή		
B	Όνομα μοντέλου		
C	κατάσταση εκτός λειτουργίας		Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (W)
D			διαχείρισης ισχύος (min)
E	λειτουργία αναμονής		Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (W)
F			διαχείρισης ισχύος (min)
G	κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής	HDMI-CEC	Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (W)
H			διαχείρισης ισχύος (min)
I		Optical	Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (W)
J			διαχείρισης ισχύος (min)
K		Wi-Fi	Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (W)
L			διαχείρισης ισχύος (min)
M			Πώς να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη θύρα
N		Bluetooth	Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (W)
O			διαχείρισης ισχύος (min)
P			Πώς να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη θύρα
Q		Όλες οι θύρες δικτύου ενεργοποιήθηκαν	Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας (W)
R	Τεχνικά χαρακτηριστικά Εξωτερικού Τροφοδοτικού		

[French]

A	Nom du fournisseur		
B	Nom du modèle		
C	Mode arrêt		Consommation d'électricité (W)
D			Gestion de la consommation d'électricité (min)
E	Mode veille		Consommation d'électricité (W)
F			Gestion de la consommation d'électricité (min)
G	Veille avec maintien de la connexion au réseau	HDMI-CEC	Consommation d'électricité (W)
H			Gestion de la consommation d'électricité (min)
I		Optical	Consommation d'électricité (W)
J			Gestion de la consommation d'électricité (min)
K		Wi-Fi	Consommation d'électricité (W)
L			Gestion de la consommation d'électricité (min)
M			Comment activer/désactiver le port
N		Bluetooth	Consommation d'électricité (W)
O			Gestion de la consommation d'électricité (min)
P			Comment activer/désactiver le port
Q		Tous les ports réseau activés	Consommation d'électricité (W)
R	Caractéristiques techniques d'une alimentation externe		

[Irish]

A	Ainm an tSoláthraí		
B	Ainm an tSamhail		
C	Mhód “as”		Ídiú cumhachta (W)
D			Bainistíocht Cumhachta (min)
E	Mhód fuireachais		Ídiú cumhachta (W)
F			Bainistíocht Cumhachta (min)
G	Mód fuireachais líonraithe	HDMI-CEC	Ídiú cumhachta (W)
H			Bainistíocht Cumhachta (min)
I		Optical	Ídiú cumhachta (W)
J			Bainistíocht Cumhachta (min)
K		Wi-Fi	Ídiú cumhachta (W)
L			Bainistíocht Cumhachta (min)
M			Conas port a ghníomhachtú/dhíghníomhachtú
N		Bluetooth	Ídiú cumhachta (W)
O			Bainistíocht Cumhachta (min)
P			Conas port a ghníomhachtú/dhíghníomhachtú
Q		Gach port líonra gníomhachtaithe	Ídiú cumhachta (W)
R	Saintréithe teicniúla an tSoláthair Cumhachta Sheachtraigh		

[Croatian]

A	Naziv dobavljača		
B	Ime modela		
C	Stanju isključenosti		Potrošnja energije (W)
D			Upravljanje potrošnjom energije (min)
E	Stanju pripravnosti		Potrošnja energije (W)
F			Upravljanje potrošnjom energije (min)
G	Umreženom stanju pripravnosti	HDMI-CEC	Potrošnja energije (W)
H			Upravljanje potrošnjom energije (min)
I		Optical	Potrošnja energije (W)
J			Upravljanje potrošnjom energije (min)
K		Wi-Fi	Potrošnja energije (W)
L			Upravljanje potrošnjom energije (min)
M			Kako aktivirati/deaktivirati port
N		Bluetooth	Potrošnja energije (W)
O			Upravljanje potrošnjom energije (min)
P			Kako aktivirati/deaktivirati port
Q		Svi mrežni priključci aktivirani	Potrošnja energije (W)
R	Tehničke karakteristike vanjskog napajanja		

[Italian]

A	Nome del fornitore		
B	Nome del modello		
C	Modo spento		Consumo di energia (W)
D			Gestione dell'energia (min)
E	Modo stand-by		Consumo di energia (W)
F			Gestione dell'energia (min)
G	Modo stand-by in rete	HDMI-CEC	Consumo di energia (W)
H			Gestione dell'energia (min)
I		Optical	Consumo di energia (W)
J			Gestione dell'energia (min)
K		Wi-Fi	Consumo di energia (W)
L			Gestione dell'energia (min)
M			Come attivare/disattivare la porta
N		Bluetooth	Consumo di energia (W)
O			Gestione dell'energia (min)
P			Come attivare/disattivare la porta
Q		Tutte le porte di rete attivate	Consumo di energia (W)
R	Caratteristiche tecniche di un alimentatore esterno		

[Latvian]

A	Piegādātāja nosaukums		
B	Modeļa nosaukums		
C	Izslēgts režīms		Jaudas patēriņš (W)
D			Jaudas pārvaldība (min)
E	Gaidstāves režīms		Jaudas patēriņš (W)
F			Jaudas pārvaldība (min)
G	Tīklīerosas gaidstāves režīms	HDMI-CEC	Jaudas patēriņš (W)
H			Jaudas pārvaldība (min)
I		Optical	Jaudas patēriņš (W)
J			Jaudas pārvaldība (min)
K		Wi-Fi	Jaudas patēriņš (W)
L			Jaudas pārvaldība (min)
M			Kā aktivizēt/deaktivizēt portu
N		Bluetooth	Jaudas patēriņš (W)
O			Jaudas pārvaldība (min)
P			Kā aktivizēt/deaktivizēt portu
Q		Visi tīkla porti ir aktivizēti	Jaudas patēriņš (W)
R	Ārējā barošanas avota tehniskie parametri		

[Lithuanian]

A	Tiekėjo pavadinimas		
B	Modelio vardas		
C	Išjungties veiksenos		Vartojamoji galia (W)
D			Elektros energijos sąnaudų valdymo (min)
E	Budėjimo veiksenos		Vartojamoji galia (W)
F			Elektros energijos sąnaudų valdymo (min)
G	Tinklinės budėjimo veiksenos	HDMI-CEC	Vartojamoji galia (W)
H			Elektros energijos sąnaudų valdymo (min)
I		Optical	Vartojamoji galia (W)
J			Elektros energijos sąnaudų valdymo (min)
K		Wi-Fi	Vartojamoji galia (W)
L			Elektros energijos sąnaudų valdymo (min)
M			Kaip įjungti / išjungti prievadą
N		Bluetooth	Vartojamoji galia (W)
O			Elektros energijos sąnaudų valdymo (min)
P			Kaip įjungti / išjungti prievadą
Q		Visi tinklo prievadai aktyvuoti	Vartojamoji galia (W)
R	Išorinio maitinimo šaltinio techninės charakteristikos		

[Hungarian]

A	Szállító neve		
B	Modell név		
C	Kikapcsolt üzemmód		Energiafogyasztás (W)
D			Energiagazdálkodás (min)
E	Készenléti üzemmód		Energiafogyasztás (W)
F			Energiagazdálkodás (min)
G	Hálózatvezérelt készenléti üzemmód	HDMI-CEC	Energiafogyasztás (W)
H			Energiagazdálkodás (min)
I		Optical	Energiafogyasztás (W)
J			Energiagazdálkodás (min)
K		Wi-Fi	Energiafogyasztás (W)
L			Energiagazdálkodás (min)
M			A port aktiválása/deaktiválása
N		Bluetooth	Energiafogyasztás (W)
O			Energiagazdálkodás (min)
P			A port aktiválása/deaktiválása
Q		Minden hálózati port aktiválva	Energiafogyasztás (W)
R	A külső tápegység műszaki jellemzői		

[Maltese]

A	Isem tal-fornitur			
B	Isem tal-Mudell			
C	Modalità mitfi		Il-konsum tal-enerġija (W)	
D			Il-ġestjoni tal-enerġija (min)	
E	Modalità standby		Il-konsum tal-enerġija (W)	
F			Il-ġestjoni tal-enerġija (min)	
G	Standby man-network	HDMI-CEC	Il-konsum tal-enerġija (W)	
H			Il-ġestjoni tal-enerġija (min)	
I		Optical	Il-konsum tal-enerġija (W)	
J			Il-ġestjoni tal-enerġija (min)	
K		Wi-Fi	Il-konsum tal-enerġija (W)	
L			Il-ġestjoni tal-enerġija (min)	
M			Kif tattiva/diżattiva l-port	
N		Bluetooth	Il-konsum tal-enerġija (W)	
O			Il-ġestjoni tal-enerġija (min)	
P			Kif tattiva/diżattiva l-port	
Q		Il-portijiet tan-netwerk kollha attivati		Il-konsum tal-enerġija (W)
R		Karatteristiċi tekniċi ta' Provvista ta' Enerġija Esterna		

[Dutch]

A	Naam van de leverancier		
B	Modelnaam		
C	Uitstand		Elektriciteitsverbruik (W)
D			Energiebeheer (min)
E	Standby-stand		Elektriciteitsverbruik (W)
F			Energiebeheer (min)
G	Netwerkge- bonden standby	HDMI-CEC	Elektriciteitsverbruik (W)
H			Energiebeheer (min)
I		Optical	Elektriciteitsverbruik (W)
J			Energiebeheer (min)
K		Wi-Fi	Elektriciteitsverbruik (W)
L			Energiebeheer (min)
M			Poort activeren/deactiveren
N		Bluetooth	Elektriciteitsverbruik (W)
O			Energiebeheer (min)
P			Poort activeren/deactiveren
Q		Alle netwerkpoorten geactiveerd	Elektriciteitsverbruik (W)
R	Technische kenmerken van een externe voeding		

[Polish]

A	Nazwa dostawcy		
B	Nazwa modelu		
C	Tryb wyłączenia		Zużycie energii elektrycznej (W)
D			Zarządzanie zasilaniem (min)
E	Tryb czuwania		Zużycie energii elektrycznej (W)
F			Zarządzanie zasilaniem (min)
G	Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	HDMI-CEC	Zużycie energii elektrycznej (W)
H			Zarządzanie zasilaniem (min)
I		Optical	Zużycie energii elektrycznej (W)
J			Zarządzanie zasilaniem (min)
K		Wi-Fi	Zużycie energii elektrycznej (W)
L			Zarządzanie zasilaniem (min)
M			Jak aktywować/dezaktywować port
N		Bluetooth	Zużycie energii elektrycznej (W)
O			Zarządzanie zasilaniem (min)
P			Jak aktywować/dezaktywować port
Q		Wszystkie porty sieciowe aktywowane	Zużycie energii elektrycznej (W)
R	Charakterystyka techniczna zewnętrznego zasilacza		

[Portuguese]

A	Nome do fornecedor		
B	Nome do modelo		
C	Modo desligado		Consumo de energia (W)
D			Gestão da energia (min)
E	Modo de espera		Consumo de energia (W)
F			Gestão da energia (min)
G	Modo de espera em rede	HDMI-CEC	Consumo de energia (W)
H			Gestão da energia (min)
I		Optical	Consumo de energia (W)
J			Gestão da energia (min)
K		Wi-Fi	Consumo de energia (W)
L			Gestão da energia (min)
M			Como ativar/desativar porta
N		Bluetooth	Consumo de energia (W)
O			Gestão da energia (min)
P			Como ativar/desativar porta
Q		Todas as portas de rede ativadas	Consumo de energia (W)
R	Características técnicas de uma fonte de alimentação externa		

[Romanian]

A	Numele furnizorului		
B	Numele modelului		
C	Modul oprit		Puterea consumată (W)
D			Gestionarea consumului de putere (min)
E	Modul standby		Puterea consumată (W)
F			Gestionarea consumului de putere (min)
G	Standby în rețea	HDMI-CEC	Puterea consumată (W)
H			Gestionarea consumului de putere (min)
I		Optical	Puterea consumată (W)
J			Gestionarea consumului de putere (min)
K		Wi-Fi	Puterea consumată (W)
L			Gestionarea consumului de putere (min)
M			Cum să activați/dezactivați portul
N		Bluetooth	Puterea consumată (W)
O			Gestionarea consumului de putere (min)
P			Cum să activați/dezactivați portul
Q		Toate porturile de rețea sunt activate	Puterea consumată (W)
R	Caracteristicile tehnice ale unei surse de alimentare externe		

[Slovak]

A	Meno dodávateľa		
B	Meno modelu		
C	Režim vypnutia		Spotreba energie (W)
D			Riadenie výkonu (min)
E	Pohotovostný režim		Spotreba energie (W)
F			Riadenie výkonu (min)
G	Pohotovostný režim pri pripojení na sieť	HDMI-CEC	Spotreba energie (W)
H			Riadenie výkonu (min)
I		Optical	Spotreba energie (W)
J			Riadenie výkonu (min)
K		Wi-Fi	Spotreba energie (W)
L			Riadenie výkonu (min)
M			Ako aktivovať/deaktivovať port
N		Bluetooth	Spotreba energie (W)
O			Riadenie výkonu (min)
P			Ako aktivovať/deaktivovať port
Q		Všetky sieťové porty sú aktivované	Spotreba energie (W)
R	Technické vlastnosti externého napájacieho zdroja		

[Slovenian]

A	Ime dobavitelja		
B	Ime modela		
C	Stanje izklopa		Poraba električne energije (W)
D			Upravljanje porabe energije (min)
E	Stanje pripravljenosti		Poraba električne energije (W)
F			Upravljanje porabe energije (min)
G	Stanje omrežne pripravljenosti	HDMI-CEC	Poraba električne energije (W)
H			Upravljanje porabe energije (min)
I		Optical	Poraba električne energije (W)
J			Upravljanje porabe energije (min)
K		Wi-Fi	Poraba električne energije (W)
L			Upravljanje porabe energije (min)
M			Kako aktivirati/deaktivirati vrata
N		Bluetooth	Poraba električne energije (W)
O			Upravljanje porabe energije (min)
P			Kako aktivirati/deaktivirati vrata
Q		Vsa omrežna vrata so aktivirana	Poraba električne energije (W)
R	Tehnične značilnosti zunanjega napajalnika		

[Finnish]

A	Toimittajan nimi		
B	Mallinimi		
C	pois päältä -tilalla		Tehonkulutus (W)
D			Tehonhallinta (min)
E	valmiustilalla		Tehonkulutus (W)
F			Tehonhallinta (min)
G	verkkovalmiustilalla	HDMI-CEC	Tehonkulutus (W)
H			Tehonhallinta (min)
I		Optical	Tehonkulutus (W)
J			Tehonhallinta (min)
K		Wi-Fi	Tehonkulutus (W)
L			Tehonhallinta (min)
M			Portin aktivointi/deaktivointi
N		Bluetooth	Tehonkulutus (W)
O			Tehonhallinta (min)
P			Portin aktivointi/deaktivointi
Q		Kaikki verkkoportit aktivoitu	Tehonkulutus (W)
R	Ulkoisen virtalähteen tekniset ominaisuudet		

[Swedish]

A	Leverantörens namn		
B	Modellnamn		
C	Frånläge		Effektförbrukning (W)
D			Energistyrning (min)
E	Standbyläge		Effektförbrukning (W)
F			Energistyrning (min)
G	nätverksanslut et standbyläge	HDMI-CEC	Effektförbrukning (W)
H			Energistyrning (min)
I		Optical	Effektförbrukning (W)
J			Energistyrning (min)
K		Wi-Fi	Effektförbrukning (W)
L			Energistyrning (min)
M			Hur man aktiverar/avaktiverar port
N		Bluetooth	Effektförbrukning (W)
O			Energistyrning (min)
P			Hur man aktiverar/avaktiverar port
Q		Alla nätverksportar aktiverade	Effektförbrukning (W)
R	Tekniska egenskaper hos en extern strömförsörjning		

[Norwegian]

A	Leverandørens navn		
B	Modell navn		
C	Av-modus		Strømforbruk (W)
D			Strømstyring (min)
E	Standby-modus		Strømforbruk (W)
F			Strømstyring (min)
G	Nettverksbe- redskap	HDMI-CEC	Strømforbruk (W)
H			Strømstyring (min)
I		Optical	Strømforbruk (W)
J			Strømstyring (min)
K		Wi-Fi	Strømforbruk (W)
L			Strømstyring (min)
M			Hvordan aktivere/deaktivere port
N		Bluetooth	Strømforbruk (W)
O			Strømstyring (min)
P			Hvordan aktivere/deaktivere port
Q		Alle nettverksporter er aktivert	Strømforbruk (W)
R	Tekniske egenskaper for en ekstern strømforsyning		

[Turkish]

A	Tedarikçinin Adı		
B	Model adı		
C	Kapalı konumda		güç tüketimi (W)
D			güç yönetimi (min)
E	Hazırda bekleme konumu		güç tüketimi (W)
F			güç yönetimi (min)
G	Ağ bağlantılı hazırda	HDMI-CEC	güç tüketimi (W)
H			güç yönetimi (min)
I		Optical	güç tüketimi (W)
J			güç yönetimi (min)
K		Wi-Fi	güç tüketimi (W)
L			güç yönetimi (min)
M			Bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir/devre dışı bırakılır
N		Bluetooth	güç tüketimi (W)
O			güç yönetimi (min)
P			Bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir/devre dışı bırakılır
Q		Tüm ağ bağlantı noktaları etkinleştirildi	güç tüketimi (W)
R	Harici Güç Kaynağının teknik özellikleri		