

Piano cottura a induzione

Manuale dell'utente

NZ63K7777BK



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale	3	Uso dei sensori a sfioramento	18
I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.	3	Funzione limite potenza massima	18
Nome modello e numero di serie	3	Accensione dell'apparecchio	19
Istruzioni di sicurezza	3	Selezionare la zona di cottura e il calore desiderato	19
Smaltimento del materiale di imballaggio	6	Spegnimento dell'apparecchio	20
Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio	6	Arresto rapido	20
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7	Uso del blocco di sicurezza per bambini	20
Installazione del piano cottura	7	Timer (count down)	21
Istruzioni di sicurezza per l'installatore	7	Timer (count up)	22
Collegamento alla rete elettrica	8	Uso della funzione Mantieni caldo	22
Installazione sul piano di lavoro	9	Regolazione del power boost	22
Parti e funzioni	11	Gestione della potenza	23
Zone di cottura	11	Pausa	23
Pannello di controllo	12	Controllo flex	23
Componenti	12	Attivazione/disattivazione audio	24
Riscaldamento ad induzione	12	Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi	24
Principali caratteristiche dell'apparecchio	13	Pulizia e manutenzione	25
Spegnimento di sicurezza	14	Piano cottura	25
Zona flex plus	14	Sporco leggero	25
Tecnologia virtual flame™	15	Sporco ostinato	25
Indicatore del calore residuo	15	Sporco problematico	26
Rilevamento della temperatura	15	Telaio del piano cottura (opzionale)	26
Uso del piano cottura	16	Per evitare di danneggiare l'apparecchio	26
Pulizia iniziale	16	Garanzia e assistenza	27
Pentole per le zone di cottura a induzione	16	FAQ (domande frequenti) e risoluzione dei problemi	27
Test appropriati	16	Servizio	28
Dimensioni delle pentole	16	Dati tecnici	29
Rumori durante il funzionamento	17	Dati tecnici	29
Uso di pentolame adeguato	17	Zone cottura	29
		Informazioni sul prodotto	29

Uso di questo manuale

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il manuale dell'utente, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza contenute nella sezione che segue. Conservare questo manuale come riferimento futuro. Se l'apparecchio viene dato ad altre persone, ricordarsi di consegnare al nuovo utente anche questo manuale.

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni materiali**.

ATTENZIONE

Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del prodotto, seguire queste fondamentali precauzioni:

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Nome modello e numero di serie

Sia il nome del modello sia il numero di serie sono riportati sotto la base del piano di cottura.

Per usi futuri, annotare le informazioni o attaccare l'etichetta di prodotto aggiuntiva (situata sulla parte superiore del prodotto) su questa pagina.

Nome modello _____

Numero di serie _____

Istruzioni di sicurezza

Gli aspetti relativi alla sicurezza di questa apparecchiatura sono conformi a tutti gli standard tecnici e sulla sicurezza riconosciuti nel settore. Come costruttori, riteniamo sia nostra responsabilità mettervi a conoscenza delle seguenti istruzioni per la sicurezza.

AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli. Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio. **Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scariche elettriche.**

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura.

Istruzioni di sicurezza

Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per la pulizia del prodotto non utilizzare un dispositivo a vapore.

Non appoggiare sul piano oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi in quanto diventano molto caldi. Dopo l'uso, spegnere l'elemento a induzione del piano cottura mediante l'apposito comando, e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

Per pulire il vetro del piano cottura non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. Questo apparecchio non è inteso per l'uso con timer o telecomando esterni.

Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Lasciare senza sorveglianza una pentola contenente grasso o olio sul piano cottura acceso può essere pericoloso e causare un incendio.

Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antifuoco.

Pericolo di incendio: non riporre stoviglie o altri oggetti sulle superfici di cottura.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

ATTENZIONE

Verificare che l'apparecchio venga installato e collegato a massa in modo appropriato da un tecnico qualificato.

La manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato. Le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono provocare lesioni personali o gravi danni all'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni e l'invalidamento della garanzia.

Le apparecchiature a incasso possono essere utilizzate solo dopo essere state installate in telai e luoghi di lavoro conformi ai relativi standard. Ciò garantisce una protezione sufficiente da un eventuale contatto per le apparecchiature elettriche come previsto dagli standard di sicurezza riconosciuti.

Se l'apparecchio si guasta o compaiono crepe o fratture:

- spegnere tutte le zone cottura;
- scollegare il piano cottura dall'alimentazione principale; e
- contattare il centro assistenza locale.

Se il piano cottura si crepa, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Non utilizzare il piano cottura finché la superficie in vetro non è stata sostituita.

Non utilizzare il piano cottura per scaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi surgelati confezionati in recipienti di alluminio.

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e il piano cottura può produrre pressione di vapore. Ciò può provocare un sobbalzo della pentola.

Assicurarsi sempre che il piano cottura e la base della pentola siano asciutti.

Quando si cucina, le zone cottura diventano roventi. Non lasciare mai che bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio.

Poiché possono rappresentare un pericolo, tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura o la frittura di alimenti per uso domestico. Non è stato progettato per un uso industriale o commerciale.

Non utilizzare mai il piano cottura per scaldare l'ambiente.

Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche a prese di corrente poste nelle vicinanze del piano cottura. Le spine non devono mai toccare il piano cottura.

Istruzioni di sicurezza

In caso di surriscaldamento, grasso e olio possono prendere rapidamente fuoco. Non lasciare mai i fornelli incustoditi durante la preparazione di cibi cotti in olio o grasso, ad esempio quando si cucinano patatine fritte.

Spegnere le zone cottura dopo l'uso.

Tenere sempre i pannelli di controllo asciutti e puliti.

Non mettere mai materiali combustibili sul piano cottura: potrebbero provocare un incendio.

In caso di un uso non attento dell'apparecchiatura vi è il rischio di ustioni.

I cavi che fuoriescono dalle apparecchiature elettriche non devono toccare la superficie del piano cottura o i tegami caldi.

Non utilizzare il piano cottura per asciugare indumenti.

Gli utenti dotati di pacemaker e di protesi cardiache devono mantenere una distanza minima di 30 cm tra la parte superiore del corpo e le zone cottura a induzione, se accese.

In caso di dubbi, consultare il produttore del dispositivo o il proprio medico. (Solo modello con piano cottura a induzione)

Non tentare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchiatura autonomamente.

Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

Pulire il piano cottura in base alle istruzioni per la pulizia e la manutenzione contenute in questo manuale.

Smaltimento del materiale di imballaggio

AVVERTENZA

Tutti i materiali utilizzati per imballare l'apparecchio sono completamente riciclabili. Fogli e parti in polistirolo sono contrassegnati in modo appropriato. Smaltire tutti i materiali di imballaggio e le vecchie apparecchiature in base alle normative per l'ambiente e la sicurezza.

Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio

AVVERTENZA

Prima di smaltire il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile in modo che non possa diventare fonte di pericolo. Per farlo, rivolgersi a un tecnico qualificato per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.

L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.

Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come per esempio il REACH, vogliate visitare il sito samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installazione del piano cottura

⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che il nuovo apparecchio venga installato e collegato a massa esclusivamente da personale qualificato.

Attenersi alle seguenti istruzioni. La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta.

I dati tecnici vengono forniti alla fine del manuale.

Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- L'impianto elettrico deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm. I dispositivi adatti per l'isolamento includono interruttori per la protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra e contatori.
- Relativamente a quanto attiene alla protezione antincendio, questa apparecchiatura è conforme alle normative EN 60335 - 2 - 6. Questo tipo di apparecchiatura può essere installata a fianco di una credenza o di una parete.
- L'installazione deve garantire la protezione contro le scosse elettriche.
- La cucina in cui viene montato il piano cottura deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.
- Per una protezione contro l'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un prodotto adeguato.
- Nel caso di superfici di lavoro affiancate, le giunzioni nell'area in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di malta.
- Nei piani di lavoro in pietra naturale o artificiale o in ceramica, le molle a scatto devono essere fissate con una resina artificiale adeguata o un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata contro il piano di lavoro senza spazi. Non è necessario applicare ulteriore sigillante siliconico; ciò renderebbe infatti la rimozione difficoltosa in caso di riparazione.
- Per rimuovere il piano cottura spingerlo da sotto.
- Sotto il piano cottura è possibile installare una lastra.
- Lo spazio di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte inferiore del frontale dell'unità non deve essere ostruito.

Installazione del piano cottura

Collegamento alla rete elettrica

Prima di effettuare il collegamento, controllare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla piastra, corrisponda alla tensione disponibile. La piastra si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

Prima di collegare i cavi al circuito, staccare la corrente.

La tensione dell'elemento riscaldante è di 230 V ~ CA. L'apparecchio funziona perfettamente anche con tensioni di 220 V ~ 240 V ~ CA. Il piano cottura deve essere collegato alla rete mediante un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm, ad es., interruttori automatici per la protezione della linea, interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra o fusibili.

⚠ AVVERTENZA

I collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.

⚠ AVVERTENZA

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza con una pentola adatta.

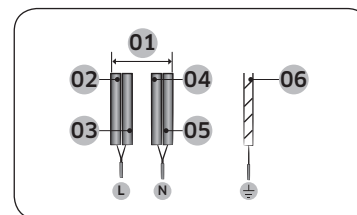
⚠ AVVERTENZA

Prestare attenzione (conformità) alla posizione della fase e del neutro dell'apparecchio e dell'impianto della casa (schemi di collegamento); in caso contrario, i componenti potrebbero subire danni.

La garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione non corretta.

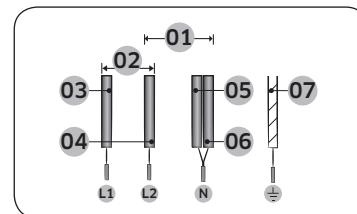
⚠ AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli



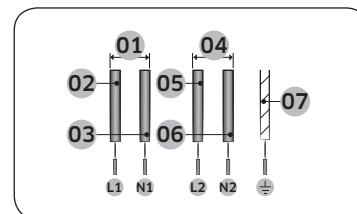
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Blu
02	Marrone	05	Grigio
03	Nero	06	Verde/Giallo



2N~ (16A): Separare i cavi a 2 fasi (L1 e L2) prima di eseguire il collegamento.

01	220-240 V ~	05	Blu
02	380-415 V ~	06	Grigio
03	Marrone	07	Verde/Giallo
04	Nero		



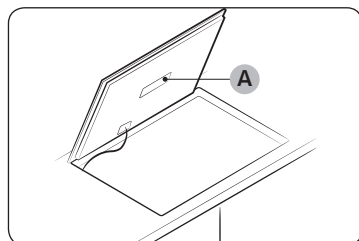
2 x 1N~ (16A): Prima di effettuare il collegamento separare i fili.

01	220-240 V ~	05	Nero
02	Marrone	06	Grigio
03	Blu	07	Verde/Giallo
04	220-240 V ~		

⚠ AVVERTENZA

Per un corretto collegamento elettrico seguire lo schema di cablaggio fissato vicino ai terminali.

Installazione sul piano di lavoro



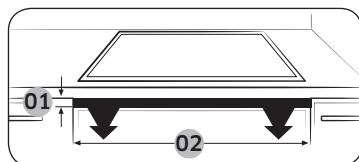
A. N. di serie

NOTA

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e tolleranza.

NOTA

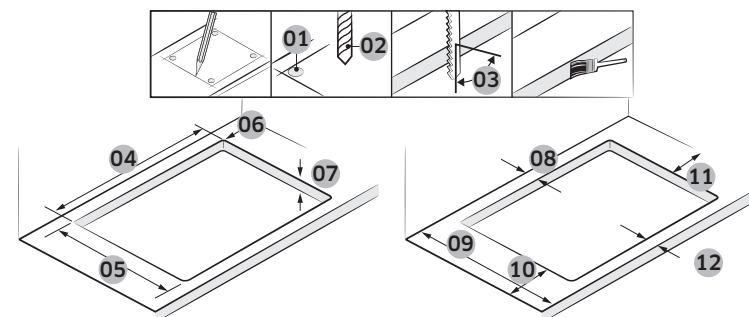
Il fondo del piano cottura è dotato di una ventola. Qualora vi sia un armadietto al di sotto del piano cottura, non conservarvi piccoli oggetti o carta poiché potrebbero rimanere impigliati nella ventola o interferire con la ventilazione qualora aspirati.



NOTA

Prima dell'installazione, prendere nota del numero di serie indicato sulla piastra dell'apparecchio. Questo numero, necessario in caso di richiesta di assistenza, non è più accessibile dopo l'installazione poiché è stampato sulla piastra originale sul rovescio dell'apparecchio.

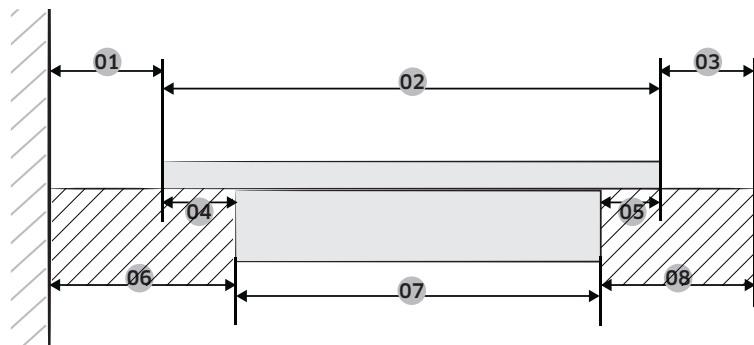
N.	Spiegazione	Dimensione
01	Altezza del foro di ventilazione	Min 2 mm
02	Larghezza del foro di ventilazione	560 mm



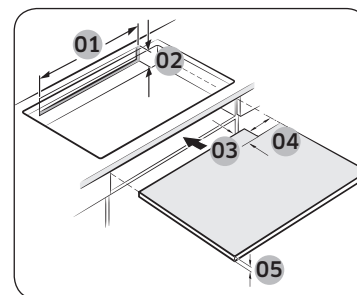
N.	Spiegazione	Dimensione
01	Verificare 4 punti	
02	Diametro foro	Ø 6
03	Angolo corretto del punto di taglio	90°
04	Larghezza di taglio	560±1 mm
05	Profondità di taglio	490±1 mm
06	Dimensione curva	R3
07	Spessore tavolo	Max 50 mm, Min 20 mm
08	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato posteriore)	Min 60 mm
09	Profondità del tavolo	Min 600 mm
10	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato sinistro)	Min 60 mm
11	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato destro)	Min 60 mm
12	Distanza tra la fine del tavolo ed il punto di taglio (lato anteriore)	Min 50 mm



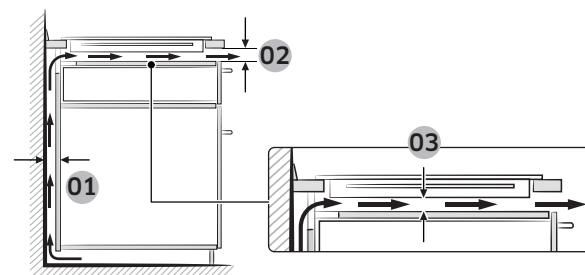
Installazione del piano cottura



N.	Spiegazione	Dimensione
01	Distanza tra la parete ed il piano ad induzione	Min 40 mm
02	Profondità del piano ad induzione	520 mm
03	Distanza tra il piano ad induzione e la fine del tavolo	Min 40 mm
04	Distanza tra il vetro e la struttura del fornello	25 mm
05	Distanza tra il vetro e la struttura del fornello	15 mm
06	Distanza tra la parete e la struttura del fornello	Min 60 mm
07	Profondità della struttura del fornello	480 mm
08	Distanza tra la fine del tavolo e la struttura del fornello	Min 50 mm

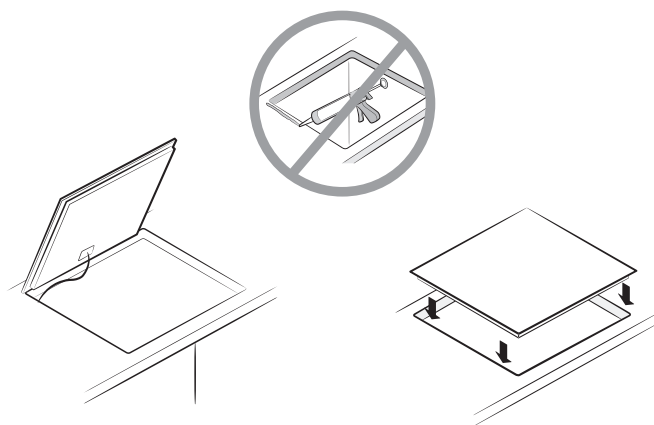
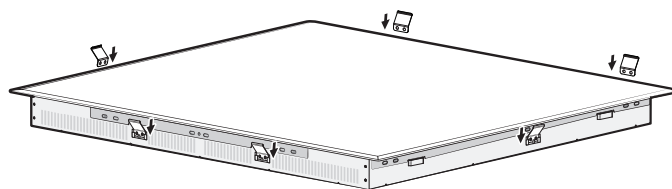


N.	Spiegazione	Dimensione
01	Profondità della ventilazione posteriore	Min 550 mm
02	Altezza della ventilazione posteriore	Min 35 mm
03	Profondità dell'alloggiamento del cavo di alimentazione	Max 65 mm
04	Larghezza dell'alloggiamento del cavo di alimentazione	Max 100 mm
05	Altezza del ripiano	Min 5 mm



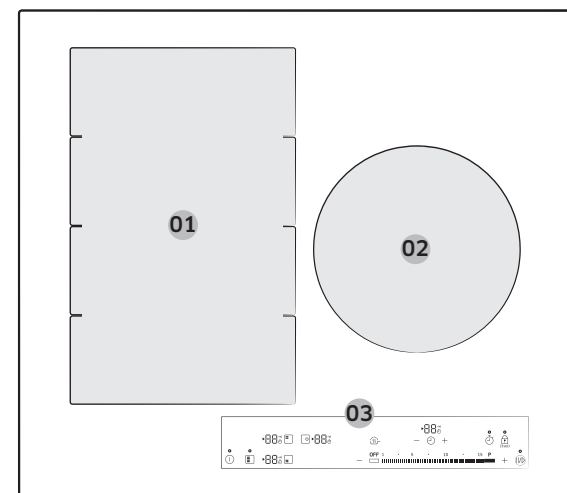
N.	Spiegazione	Dimensione
01	Dimensione del vano di ventilazione	Min 20 mm
02		Min 2 mm
03		Min 20 mm





Parti e funzioni

Zone di cottura

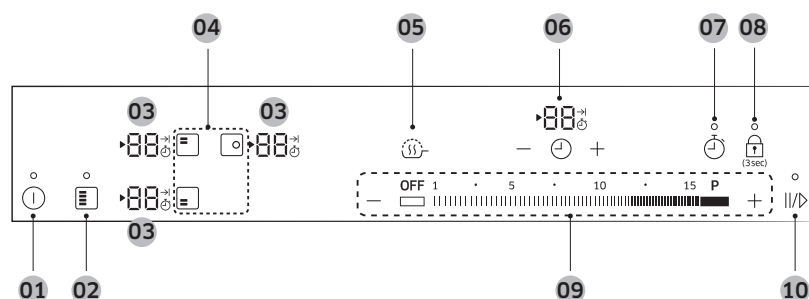


01	Zona di cottura a induzione Flex Plus 3300 W con Power Boost 3600 W
02	Zona di cottura a induzione 2200 W con Power Boost 3200 W
03	Pannello di controllo



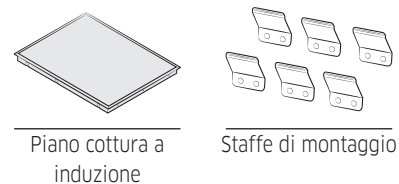
Parti e funzioni

Pannello di controllo



01	Sensore Controllo On/Off
02	Sensore zona Flex Plus
03	Indicatori delle impostazioni del calore e del calore residuo
04	Selettori zona di cottura
05	Sensore Mantieni caldo
06	Sensore e spia controllo timer (Count down)
07	Sensore controllo timer (Count up)
08	Sensore Controllo di sicurezza
09	Sensore impostazione di calore
10	Sensore Pausa&Via

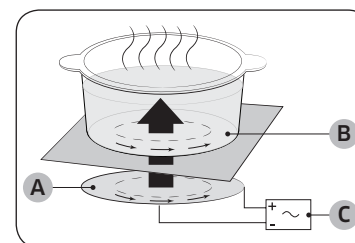
Componenti



Piano cottura a induzione

Staffe di montaggio

Riscaldamento ad induzione



- A. Serpentina di induzione
- B. Correnti indotte
- C. Circuiti elettronici

- Il principio del riscaldamento ad induzione : Posizionando una pentola su una zona di cottura e attivando tale zona, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione producono "correnti indotte" sul fondo della pentola che innalzano istantaneamente la temperatura della pentola.
- Maggiore rapidità di cottura e di frittura:** Poiché viene riscaldata direttamente la pentola e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi poiché il calore non viene disperso. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.



Principali caratteristiche dell'apparecchio

- **Superficie di cottura in vetroceramica:** Il piano cottura è dotato di zone di cottura in ceramica a rapida risposta.
- **Sensori a sfioramento:** L'apparecchio funziona attraverso sensori a sfioramento.
- **Pulizia facile:** Il piano di cottura in vetro ceramica permette una facile pulizia.
- **Sensore On/Off:** Il sensore Controllo "On/Off" fornisce all'apparecchio un interruttore di alimentazione separato. Toccando questo sensore, si attiva o disattiva completamente l'alimentazione.
- **Indicatori delle funzioni e dei controlli:** Display digitali e indicatori forniscono informazioni su impostazioni e funzioni attivate, oltre che sulla presenza di calore residuo nelle varie zone di cottura.
- **Arresto di sicurezza:** Se l'impostazione non viene modificata, dopo un determinato periodo di tempo un arresto di sicurezza spegne automaticamente tutte le zone di cottura.
- **Power Boost P:** Usare questa funzione per riscaldare il contenuto di una pentola più velocemente rispetto al livello massimo IS. (Il display visualizza P.)
- **Rilevamento automatico pentole:** In ogni zona di cottura è incorporato un sistema di rilevamento automatico di pentole, calibrato in modo da riconoscere pentole dal diametro appena più piccolo della zona cottura. Le pentole devono sempre essere centrate in ogni zona di cottura. E' consigliabile utilizzare pentole adeguate alla cottura desiderata.
- **Display digitali:**
 - **Da I a IS, P** impostazioni selezionate per il calore
 - **H** calore residuo (Mantieni caldo)
 - **h** calore residuo
 - **L** il blocco di sicurezza per bambini è attivo
 - **d**, il sensore è stato toccato per più di 8 secondi.
 - **I** il piano cottura si è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo. (esempio: funzionamento con una pentola vuota)
 - **U**, nella zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta, la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola.
- **Mantieni caldo** : Usare questa funzione per mantenere in caldo gli alimenti. Il display visualizza .
- **Pausa** : Usare questa funzione per attivare tutte le zone di cottura sul valore minimo. (per esempio, per rispondere a una telefonata) Il display mostrerà .
- **Sensore zona Flex Plus** : Usare questa funzione per estendere la zona di cottura a tutta la parte sinistra.
- **Zona Flex Plus:** La zona Flex Plus è un'area ampia di forma rettangolare studiata per la cottura di più piatti.
- **Arresto rapido:** Questa opzione riduce il tempo di cottura e delle operazioni necessarie mediante un semplice tocco.



Parti e funzioni

Spegnimento di sicurezza

Se per un lungo periodo di tempo una delle zone di cottura non viene spenta o l'impostazione del calore non viene regolata, quella zona di cottura si spegne automaticamente.

Il calore residuo viene indicato con H, h (per "caldo") sul display digitale corrispondente alle specifiche zone di cottura.

Le zone di cottura si spengono automaticamente dopo i seguenti periodi di tempo.

Impostazione del calore	Spegnimento
1-3	Dopo 6 ore
4-6	Dopo 5 ore
7-9	Dopo 4 ore
10-15	Dopo 1,5 ore

NOTA

Se il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo, viene visualizzato il simbolo I.

Il piano cottura si spegne.

NOTA

Se sulla zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta, la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola, verrà visualizzato U.

Dopo 1 minuto, la zona di cottura corrispondente verrà spenta.

NOTA

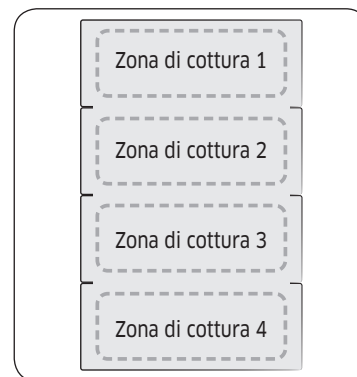
Se una o più parti delle zone di cottura si spengono prima che sia trascorso il tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

Altri motivi per cui una zona di cottura si spegne automaticamente

Tutte le zone di cottura si spengono immediatamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.

Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riacceso utilizzando il sensore dell'alimentazione principale **Controllo On/Off** dopo che il liquido o il panno sono stati rimossi.

Zona flex plus



La Flex zone è la maggiore area di cottura posta sul lato sinistro del piano (vedere la figura sotto) progettata appositamente per accogliere contemporaneamente diversi formati di padelle e pentole. La Flex zone è dotata di quattro zone che possono essere azionate singolarmente, che consentono di cuocere indipendentemente dalla posizione delle pentole poste sopra di esse.

Mediante la Flex zone Plus è possibile usare una combinazione di diverse zone di cottura in modo da ingrandire l'area di cottura. Vedere la tabella sotto per il corrispondente sensore per attivare le diverse combinazioni.

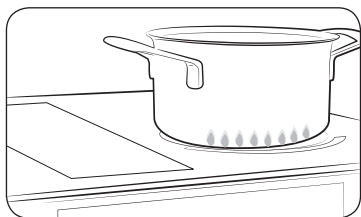
Zona di cottura	1 fornello	2 fornello		3 fornello		4 fornello
1						
2						
3						
4						

NOTA

- Qualora si utilizzi una sola zona di cottura, il diametro del fondo della pentola deve essere inferiore a 14 cm.
- Il piano cottura può impiegare 5-10 secondi per riconoscere la posizione delle pentole.
- Durante il riconoscimento della dimensione della pentola si possono udire alcuni rumori provenienti dal piano di cottura.
- Non sollevare le pentole dal piano durante la cottura. Per motivi di sicurezza, qualora una pentola venga sollevata dal piano il piano si interrompe automaticamente entro 5 secondi.



Tecnologia virtual flame™



La tecnologia Virtual Flame crea fiamme virtuali all'attivazione di un elemento a induzione.

- La tecnologia Virtual Flame è disponibile solo sul fornello di destra.
- Impostando il sensore di calore per regolare il livello di potenza, la luminosità della fiamma cambia.
- La fiamma virtuale ha diversi aspetti in base alla forma, dimensione e posizione della pentola appoggiata sopra il fornello. (Per risultati ottimali usare tegami corrispondenti alla dimensione dell'elemento.) Pentole troppo larghe possono coprire completamente la fiamma virtuale. Pentole troppo piccole possono distorcere la forma della fiamma virtuale.
- Eventuali impurità presenti sul fondo delle pentole o sulla superficie del piano cottura possono distorcere o spezzare la forma della fiamma virtuale. Pulire le pentole e la superficie del piano cottura prima di utilizzarli.

NOTA

Per disattivare la tecnologia Virtual Flame, toccare il sensore **mantieni caldo**  entro 3 secondi dall'accensione del piano.

Questa funzione è disponibile solo subito dopo aver attivato il piano cottura. La funzione non è più accessibile dopo aver effettuato un'altra azione.

NOTA

Per usare il fornello Virtual Flame utilizzare una pentola adatta.

Dimensione	200-220 mm
Superficie pentole	Horizontal hairline
Materiali	STSS (acciaio inossidabile)

Una volta soddisfatte tutte le condizioni, si formerà la Virtual Flame in modo corretto.

Indicatore del calore residuo

Quando una singola zona di cottura o il piano cottura vengono spenti, la presenza del calore residuo viene visualizzata con la lettera **H**, **h** ("caldo") sul display digitale della zona di cottura relativa. Una volta spenta la zona di cottura, l'indicatore di calore residuo rimarrà acceso fino al completo raffreddamento della zona di cottura.

Il calore residuo può essere utilizzato per scongelare o tenere in caldo i cibi.

AVVERTENZA

Finché l'indicatore del calore residuo è acceso sussiste il rischio di scottarsi.

AVVERTENZA

Se l'alimentazione viene interrotta, il simbolo **H**, **h** scompare e le informazioni sul calore residuo non sono più disponibili.

Tuttavia, se il calore è ancora eccessivo sussiste il rischio di scottarsi. Per evitarlo, fare sempre molta attenzione nei pressi del piano cottura.

Rilevamento della temperatura

Se per qualche motivo questo accadesse in una delle zone di cottura nella quale vengono superati i limiti di sicurezza, la zona di cottura ridurrebbe automaticamente il livello di potenza.

Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento della parte elettronica del piano cottura.

La ventola di raffreddamento si spegnerà e accenderà in base alla temperatura dell'elettronica.



Uso del piano cottura

Pulizia iniziale

Passare sulla superficie in vetroceramica un panno umido e un detergente per piani cottura in ceramica.

AVVERTENZA

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Pentole per le zone di cottura a induzione

Il piano cottura a induzione può essere attivato solo se sopra una delle zone di cottura viene posizionata una pentola a base magnetica. E' possibile usare i seguenti tipi di pentole.

Materiale delle pentole

Materiale delle pentole	Idoneo
Acciaio, acciaio smaltato	Sì
Ghisa	Sì
Acciaio inossidabile	Se adeguatamente etichettato dal costruttore
Alluminio, rame, ottone	No
Vetro, ceramica, porcellana	No

NOTA

Le pentole idonee alla cottura a induzione sono contrassegnate dal produttore.

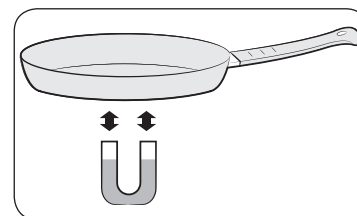
NOTA

Quando vengono utilizzate sulle zone ad induzione, le pentole possono produrre del rumore. Tali rumori sono normali.

NOTA

Le pentole non in acciaio inossidabile conducono meno il calore rispetto a quelle in acciaio inossidabile. L'uso di pentole non in acciaio inossidabile prolunga il tempo di cottura.

Test appropriati



I recipienti di cottura sono adatti alla cottura a induzione se presentano una etichetta di idoneità apposta dal produttore sul fondo e se una calamita si attacca al fondo del recipiente.

NOTA

La cottura a induzione può non funzionare correttamente con pentole costruite con materiali non ferrosi i cui bordi non aderiscano ai magneti o pentole non ferrose il cui fondo sia rivestito in ferro.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo delle pentole entro certi limiti. Tuttavia, il fondo delle pentole deve avere un diametro minimo in base alla dimensione della zona di cottura.

Zone di cottura	Diametro minimo del fondo della pentola
Fornello destro (220 mm)	140 mm
Zone Flex Plus anteriore o posteriore	140 mm
Zona Flex Plus	240 mm, (dimensione lato lungo), ovale, pesciera



Rumori durante il funzionamento

Se si avverte.

- **Crepitii:** il recipiente usato è composto da materiali diversi.
- **Fischio:** sono in uso più di due zone cottura e il recipiente usato è composto da un materiale differente.
- **Ronzio:** sono stati impostati livelli di potenza elevati.
- **Ticchettio:** commutazione dei carichi elettrici.
- **Sibilo, debole ronzio:** la ventola è in funzione.

Il rumore è normale e non rappresenta alcun difetto.

⚠ AVVERTENZA

Non usare pentolame di dimensioni e materiali diversi.

L'uso di pentole di diverse dimensioni e materiali provoca l'emissione di rumori e vibrazioni.

📄 NOTA

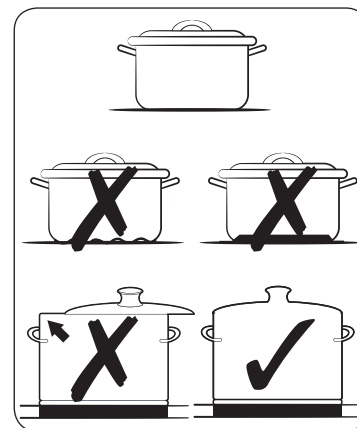
L'uso di bassi livelli di potenza (1~5) può provocare l'emissione di ticchettii.

Uso di pentolame adeguato

Pentole migliori offrono risultati migliori.

- Una buona pentola si riconosce dalla base. La base deve essere più spessa e piatta possibile.
- Quando si acquista una pentola, fare attenzione al diametro della base. Spesso i costruttori indicano solo il diametro del bordo superiore.
- Non utilizzare pentole che hanno fondi danneggiati o bordi taglienti o piegati. Facendo scivolare queste pentole sul piano cottura si possono provocare graffi permanenti sul piano cottura stesso.
- Quando è fredda, in genere la base della pentola è leggermente curva verso l'interno (concava). Non deve mai essere curva verso l'esterno (convessa).
- Se si desidera utilizzare una pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, un bollitore o un wok, leggere le istruzioni del costruttore.

Consigli per risparmiare energia

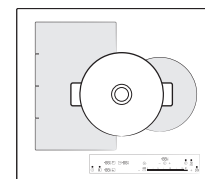


📄 NOTA

Attenendosi alle seguenti indicazioni, è possibile ottenere risparmi energetici.

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona cottura prima di accenderla.
- Se le zone cottura o le basi delle pentole sono sporche, il consumo di energia aumenta.
- Se possibile, mettere il coperchio in modo che copra completamente la pentola o la padella.
- Spegnerla la zona cottura prima del termine del tempo di cottura e usare il calore residuo per tenere i cibi in caldo o per scongelare.

📄 NOTA



Non appoggiare una pentola contemporaneamente sulla zona di cottura sinistra e destra.

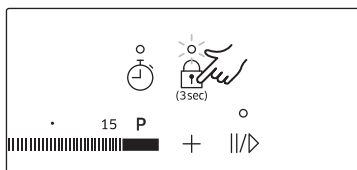
Uso del piano cottura

Uso dei sensori a sfioramento

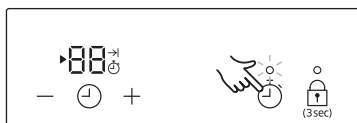
Per utilizzare i sensori a sfioramento, toccare il sensore desiderato con la punta dell'indice finché il relativo display si accende o si spegne, o finché la funzione desiderata viene attivata. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, toccare un solo sensore. Se il dito viene appoggiato sul pannello troppo di piatto, ciò può attivare anche un sensore adiacente.

Funzione limite potenza massima

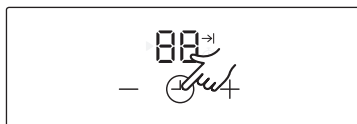
Questa funzione consente di regolare il limite massimo di potenza dell'apparecchio.



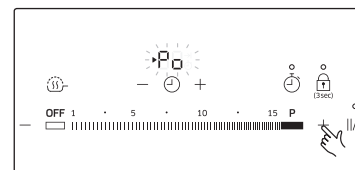
1. Tenere spento il piano cottura.
2. Toccare il sensore **Blocco di sicurezza** (per circa 3 secondi) per attivare il blocco di sicurezza per bambini.



3. Toccare il selettore **Controllo timer** per circa 3 secondi.



4. Toccare il sensore **Controllo Timer** per circa 3 secondi.



5. Quando il pannello di controllo assume una forma come quella indica nella figura sulla sinistra è possibile regolare la potenza mediante i selettori di impostazione del calore (+ o -). [3000 W, 4000 W, 7200 W]

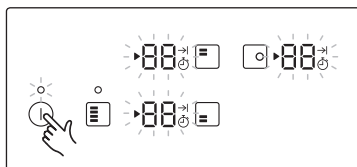


6. Toccare il sensore **Controllo On/Off** fino a raggiungere il livello massimo.

NOTA

- Nella modalità a bassa potenza da 3000W la funzione Boost (P) non è disponibile nella Flex Zone.
- Nella modalità a bassa potenza da 3000W e 4000W il calore verrà regolato automaticamente.

Accensione dell'apparecchio



L'apparecchio viene acceso utilizzando il sensore **Controllo On/Off** ①.

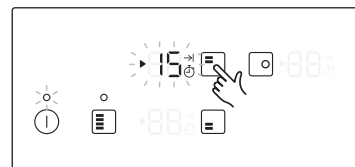
Toccare il sensore **Controllo On/Off** ① per circa 1~2 secondi.

Vengono visualizzati i display digitali 88.

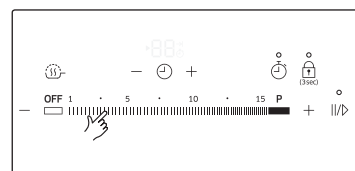
NOTA

Dopo aver toccato il sensore **Controllo On/Off** ① per accendere l'apparecchio, selezionare entro 20 secondi l'impostazione del calore. In caso contrario, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per motivi di sicurezza.

Selezionare la zona di cottura e il calore desiderato



1. Per selezionare la zona di cottura, toccare il tasto corrispondente alla zona desiderata.



2. Per l'impostazione e la regolazione del livello di potenza, toccare i Selettori di impostazione del calore.

NOTA

Il livello predefinito della zona di cottura è 15.

NOTA

Se si premono più sensori per oltre 8 secondi, sul display viene visualizzato 88.



Uso del piano cottura

Spegnimento dell'apparecchio



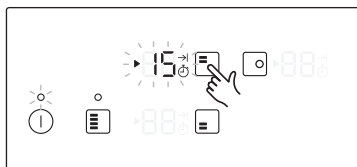
Per spegnere completamente l'apparecchio, utilizzare il sensore **Controllo On/Off** ①. Toccare il sensore **Controllo On/Off** ① per circa 1~2 secondi.

NOTA

Dopo aver spento una singola zona di cottura o l'intera superficie di cottura, la presenza di calore residuo viene indicata sui display digitali delle corrispondenti zone di cottura con i simboli **H**, **h** due fasi per "caldo".

La temperatura viene ridotta, **H**, **h** scomparirà.

Arresto rapido



Per spegnere una zona di cottura, premere il relativo selettore per 2 secondi.

NOTA

La funzione Quick Stop (Arresto rapido) non funziona con il sensore Flex Zone (Zona Flex) ②.

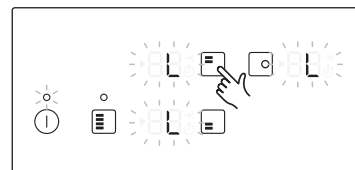
Uso del blocco di sicurezza per bambini

Si può utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare l'accensione involontaria di una zona di cottura o della superficie di cottura. Per evitare che le impostazioni vengano modificate accidentalmente, ad esempio passando uno straccio sul pannello, è possibile bloccare anche il pannello di controllo, ad eccezione del sensore **Controllo On/Off** ① (solo controllo off).

Attivazione/Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini



1. Toccare il sensore **Controllo di sicurezza** ③ per circa 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico.



2. Toccare un sensore qualsiasi. Sul display verrà visualizzato **L**, a indicare l'attivazione del blocco di sicurezza per bambini.
3. Per disattivare il blocco di sicurezza, toccare nuovamente il sensore **Controllo di sicurezza** ③ per 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico.

NOTA

Indipendentemente che il piano di cottura sia acceso o spento, la Sicurezza bambini viene attivata.

NOTA

Durante la cottura è possibile usare il blocco di sicurezza. In questo caso, per spegnere il fornello è necessario disattivare il blocco o spegnere il piano cottura.



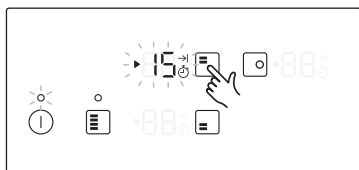
Timer (count down)

Uso del timer come arresto di sicurezza:

Se si imposta un determinato periodo di tempo per il funzionamento della zona di cottura, trascorso tale periodo la zona di cottura si spegnerà automaticamente. La funzione può essere utilizzata per più zone di cottura contemporaneamente.

Impostazione dell'arresto di sicurezza

Le zone di cottura alle quali si desidera applicare l'arresto di sicurezza devono essere accese.



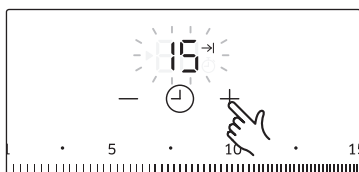
1. Una volta attivato, premere la corrispondente zona di cottura per attivare un segnale flash per il display corrispondente.



2. Premere il sensore **Controllo Timer** (⌚).
Sopra il display del timer verrà visualizzato il numero 10.

NOTA

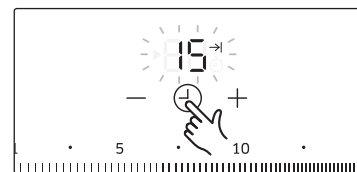
L'impostazione predefinita del timer è 10.



3. Utilizzare il **Sensore di impostazione del timer** (+ o -) per impostare il periodo di tempo, ad esempio 15 minuti, dopo il quale la zona di cottura si spegnerà automaticamente. Ora l'arresto di sicurezza è attivato.

NOTA

Il timer può essere regolato su un valore da 1 a 99.



4. Per annullare le impostazioni del timer, selezionare il fornello desiderato e tenere premuto il sensore **Controllo Timer** (⌚) per 2 secondi. Ciò annullerà le impostazioni del timer del fornello con un beep. Tenendo premuto il sensore **Controllo Timer** (⌚) per 2 secondi senza selezionare alcun fornello, si annulleranno le impostazioni del timer dell'ultimo fornello modificato.

Per visualizzare il tempo restante di qualsiasi zona di cottura, dopo aver selezionato il fornello desiderato utilizzare il sensore **Controllo timer** (⌚).

Il corrispondente indicatore inizia a lampeggiare lentamente.

Per azzerare le impostazioni, utilizzare i **Selettori di impostazione del timer** (+ o -). Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, la zona di cottura si spegnerà automaticamente, viene emesso un segnale acustico come conferma e sul display del timer appare un messaggio.

NOTA

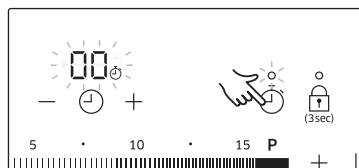
Per cambiare più facilmente le impostazioni, tenere premuto uno dei sensori di controllo + o - fino a raggiungere il valore desiderato.



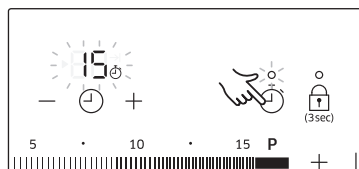
Uso del piano cottura

Timer (count up)

Per utilizzare il timer per il conto alla rovescia, l'apparecchio deve essere acceso, ma tutte le zone cottura non devono usare il timer come spegnimento di sicurezza.

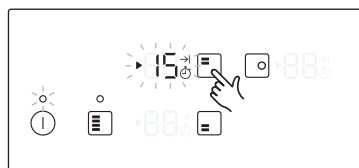


1. Toccare il sensore **Controllo timer** (🕒).
00 verrà visualizzato sul display del timer.

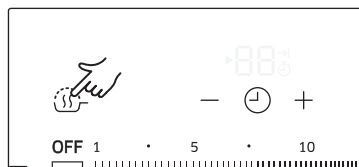


2. La funzione di timer di attivazione diventa attiva e i numeri del display iniziano ad aumentare. Per annullare le impostazioni del timer, tenere premuto il sensore **Controllo Timer** (🕒) per 2 secondi.
3. Per interrompere il timer, toccare il sensore **Controllo timer** (🕒).

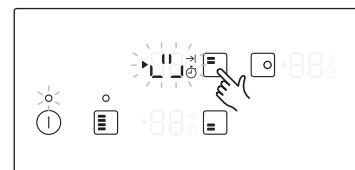
Uso della funzione Mantieni caldo



1. Usare questa funzione per mantenere in caldo gli alimenti. Toccare il tasto corrispondente alla zona cottura.



2. Premere il tasto **Mantieni caldo** (🔥).



3. Il display del fornello cambierà. Toccoarlo nuovamente per spegnere il fornello.

Regolazione del power boost

La funzione **Power boost P** fornisce una maggiore potenza a ognuna delle zone di cottura. (esempio: portare a ebollizione una grande quantità d'acqua)

Zone di cottura	Tempo boost max
220 mm	10 min
Flex Plus anteriore o posteriore	10 min
Flex Plus completo	5 min

Dopo tale periodo, la zona di cottura torna al livello di potenza 15.

📌 NOTA

In alcune circostanze, la funzione Power Boost può essere disattivata automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura.

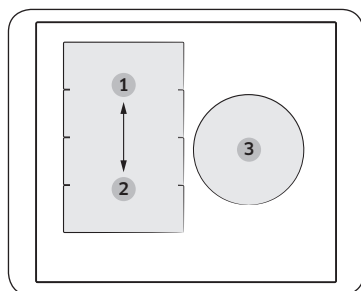
Ad esempio, è impossibile emettere contemporaneamente la massima potenza nella zona Flex posteriore e anteriore.



Gestione della potenza

Le zone di cottura hanno una regolazione massima.

Se il valore del calore viene oltrepassato selezionando la funzione **Power boost P**, Power Management ridurrà automaticamente la regolazione del calore della zona cottura.



- Lato sinistro: N. 1 e N. 2 sono zone di cottura accoppiate
 - N. 3 è una zona di cottura singola
- L'indicatore di questa zona di cottura passa alternativamente dalla regolazione massima alla regolazione impostata. Dopo ciò, l'indicatore passa dall'impostazione di calore impostata all'impostazione massima possibile.

Pausa

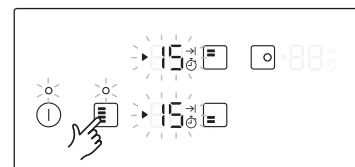
La funzione **Pausa** porta tutte le zone di cottura impostate sulla regolazione minima per poi riportarle al loro valore impostato in precedenza. Questa funzione è utile per interrompere brevemente la cottura per poi riprenderla, ad esempio per rispondere a una telefonata.

Quando la funzione **Pausa** è attiva, tutti i sensori tranne **Pausa**, **Blocco** e **Controllo On/Off** sono disattivati. Per riprendere la cottura, toccare nuovamente il sensore **Pausa** .

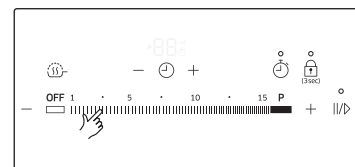
	Pannello di controllo	Display
Per attivare	Toccare Pausa	
Per disattivare	Toccare Pausa	Tornare al livello di potenza precedente

Controllo flex

La funzione Flex serve per attivare l'intera zona sinistra del piano cottura per utilizzare pentole di maggiori dimensioni. (esempio; pentole ovali, pesciera)



1. Toccare il sensore della **zona Flex Plus** .



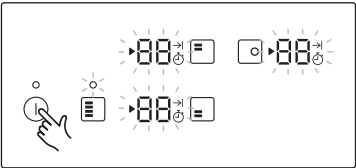
2. Per l'impostazione e la regolazione del livello di potenza, toccare i Selettori di impostazione del calore.

NOTA

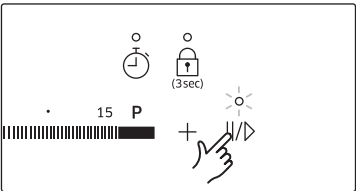
- Toccando il sensore **Flex zone Plus** durante il funzionamento, la Flex zone Plus viene disattivata.
- Toccando il sensore **Flex zone Plus** quando un fornello è attivo ad un qualsiasi livello, il fornello verrà impostato al massimo livello di potenza.
- Toccando il sensore **Flex zone Plus** durante il funzionamento della zona Flex la disattiva.
- Nello spostare o aggiungere delle pentole ad una nuova Flex zone Plus, annullare l'operazione corrente quindi premere il sensore corrispondente per attivare la zona di cottura.

Uso del piano cottura

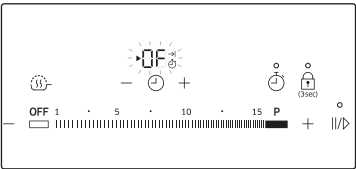
Attivazione/disattivazione audio



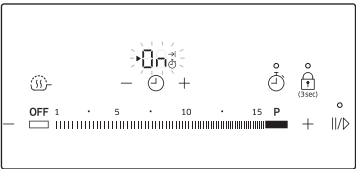
1. Toccare il sensore **Controllo On/Off** per circa 1~2 secondi.



2. Toccare il sensore **Pausa** per 3 secondi entro 10 secondi dall'attivazione.



3. L'audio sarà escluso e il display visualizzerà **OF**.



4. Per cambiare le impostazioni dell'Audio, ripetere le procedure 1 e 2. L'audio sarà attivo e il display visualizzerà **On**.

NOTA

Accendere l'unità. Non è più possibile cambiare l'impostazione **on/off** dell'audio oltre i 10 secondi.

Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi

I valori della tabella sono solo indicativi. Le impostazioni del calore per i vari metodi di cottura dipendono da diverse variabili, incluse la qualità del recipiente di cottura utilizzato e la quantità di cibo che deve essere cucinata.

Impostazione	Metodo di cottura	Esempi d'uso
14-15	Riscaldamento Rosolatura Frittura	Riscaldamento di grandi quantità di liquido, cottura della pasta, rosolatura della carne, doratura del goulash, stufatura della carne
8-11	Intensivo Frittura	Bistecca, lombata, pasticci rosolati, salsicce, pancake / frittelle
7-10	Frittura	Cotolette / costolette, fegato, pesce, polpette, uova fritte
5-7	Bollitura	Cottura di 1,5 l max di liquido, patate, verdure
2-4	Cottura a vapore Stufatura Bollitura	Cottura a vapore e stufatura di piccole quantità di verdure, cottura del riso e piatti a base di latte
1-2	Fondere	Per fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere il cioccolato

NOTA

Le impostazioni del calore indicate nella tabella sono solo indicative.

NOTA

Le impostazioni del calore devono essere regolate in base al recipiente di cottura e ai cibi.

NOTA

È possibile disattivare la funzione Virtual Flame in modo da risparmiare energia. (vedere a pagina 15 per le istruzioni dettagliate su come disattivare la funzione Virtual Flame.)

Pulizia e manutenzione

Piano cottura

AVVERTENZA

I detergenti non devono entrare in contatto con la superficie in vetroceramica riscaldata: Dopo la pulizia, tutte le tracce di detergente devono essere eliminate con un'adeguata quantità di acqua pulita, poiché potrebbero avere un effetto corrosivo quando la superficie si scalda. Non utilizzare detergenti aggressivi, come spray per grill o forni, pagliette saponate o pagliette abrasive.

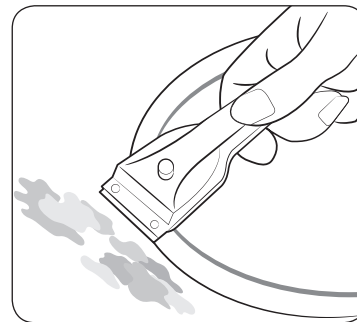
NOTA

Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda. In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.

Sporco leggero

1. Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido.
2. Asciugare con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura in vetroceramica una volta la settimana con un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.
4. Passare sulla superficie in vetroceramica un panno bagnato e asciugarla con un panno pulito che non lascia pelucchi.

Sporco ostinato



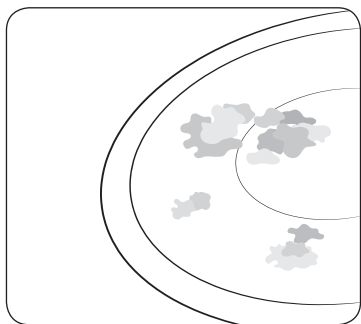
1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superficie in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

NOTA

Raschietti e detergenti per vetroceramica sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Pulizia e manutenzione

Sporco problematico



1. Rimuovere zucchero caramellato, plastica fusa, fogli di alluminio e altri materiali utilizzando subito un raschietto mentre sono ancora caldi.

⚠ AVVERTENZA

Quando si usa il raschietto su una superficie calda si rischia di scottarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura una volta raffreddato. Se la zona cottura sulla quale vi sono tracce di sostanze o materiale fuso si è raffreddata, per pulirla scaldarla nuovamente.

📄 NOTA

Dalla superficie in vetroceramica non è possibile eliminare graffi o macchie scure causati per esempio da una pentola con i bordi taglienti. Tali imperfezioni non influiscono sul funzionamento del piano cottura.

Telaio del piano cottura (opzionale)

⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare aceto, succo di limone o anticalcare sul telaio del piano cottura; in caso contrario possono comparire macchie scure.

1. Pulire il telaio con un panno umido.
2. Inumidire i residui secchi con un panno bagnato. Strofinare e asciugare.

Per evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o di appoggio.
- Non accendere una zona di cottura se sul piano non vi è alcuna pentola o se la pentola è vuota.
- Il materiale in vetroceramica è molto duro e resistente agli shock termici, ma non è infrangibile. Il piano cottura può subire danni se su di esso cade un oggetto particolarmente duro o tagliente.
- Non collocare le pentole sul telaio del piano cottura. Possono graffiare o danneggiare la finitura.
- Non versare sul telaio del piano cottura liquidi acidi, come aceto, succo di limone o agenti disincrostanti, poiché potrebbero provocare macchie scure.
- Se zucchero o una preparazione contenente zucchero si sciolgono su una zona di cottura calda, pulire immediatamente con un raschietto mentre è ancora calda. Se si lasciano raffreddare, potrebbero danneggiare la superficie quando si cerca di rimuoverli.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti i materiali che potrebbero sciogliersi, come plastica, fogli di alluminio e carta metallizzata da forno. Se un materiale simile si scioglie sul piano cottura, deve essere rimosso immediatamente con un raschietto.

Garanzia e assistenza

FAQ (domande frequenti) e risoluzione dei problemi

Un guasto può essere causato da un piccolo errore che può correggere l'utente stesso con l'aiuto delle indicazioni che seguono. Se tali indicazioni non sono di alcun aiuto, non cercare di effettuare altre riparazioni.

⚠ AVVERTENZA

Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni eseguite in modo errato possono essere fonte di rischio per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza clienti.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Cosa faccio se le zone di cottura non funzionano?	Il fusibile nell'impianto elettrico domestico (scatola dei fusibili) è intatto.	Se il fusibile scatta diverse volte, chiamare un elettricista.
Cosa faccio se le zone di cottura non si accendono?	- E' stato attivato accidentalmente il sensore On/Off. - Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	- L'apparecchio è acceso correttamente. - Verifica del pannello di controllo
Cosa faccio se sul display, a parte l'indicatore H , l'indicatore H del calore residuo scompare improvvisamente?	- E' stato attivato accidentalmente il sensore On/Off. - Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	- L'apparecchio è acceso correttamente. - Verifica del pannello di controllo
Cosa faccio se, dopo aver disattivato le zone di cottura, sul display non è indicato il calore residuo?	La zona di cottura è stata utilizzata solo per poco e quindi non è diventata abbastanza calda.	Se la zona di cottura è calda, contattare il centro assistenza clienti.

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
C0	Controllare il sensore di Cottura automatica.	Riavviare l'apparecchio utilizzando il tasto Power. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchiatura e riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
C1	La temperatura rilevata è maggiore di quanto previsto.	
C2	Controllare il sensore di Cottura automatica.	
A2	Il motore CC non funziona a causa di un problema con la PCB o il cablaggio, oppure si verificano disturbi alle lamelle del motore.	Verificare se il pad del sensore è bagnato o premuto. Se il problema persiste, riavviare l'apparecchiatura premendo il tasto Power. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
d0	Il sensore è stato premuto per oltre 8 secondi.	
F0	La comunicazione tra il circuito stampato principale e quello secondario è fallita.	Riavviare l'apparecchio utilizzando il tasto Power. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per 30 secondi. Riavviare l'apparecchiatura. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
F2	La CI touch comunica in modo anomalo.	



Garanzia e assistenza

Cosa faccio se la zona di cottura non si accende o non si spegne?

La causa potrebbe essere una delle seguenti:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivo e sul display compare "L".

Cosa faccio se il display è acceso?

Verificare quanto segue:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido. Per azzerarlo, toccare il sensore **On/Off**.
- Qualora si sia versato del liquido sul pannello di controllo, asciugarlo.

Cosa faccio se il display è acceso?

Verificare quanto segue:

- Il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anormale.
- Una volta raffreddato il piano cottura, premere il sensore **On/Off** per reimpostarlo.

Cosa faccio se il display è acceso?

Verificare quanto segue:

- Nella zona di cottura è stata posizionata una pentola non adatta o la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola.
- Se si usa una pentola adatta, il messaggio sparirà automaticamente.

Cosa faccio se la ventola di raffreddamento funziona ancora dopo lo spegnimento del piano cottura?

Verificare quanto segue:

- Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per raffreddare il piano.
- Dopo il raffreddamento della parte elettronica del piano cottura, o trascorso il tempo massimo (10 min) la ventola di raffreddamento si spegne.
- Se viene effettuata una richiesta di assistenza per un errore verificatosi durante l'uso dell'apparecchio, l'uscita del tecnico può essere a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Servizio

Prima di rivolgersi al centro assistenza, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi". Se è ancora necessaria l'assistenza, attenersi alle seguenti indicazioni.

Si tratta di un guasto tecnico?

In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.

Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.

Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Che forma assume il problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Questi dati sono indicati sulla piastra nel modo seguente:

- Descrizione del modello
- Numero di serie (15 cifre)

Per una facile consultazione, consigliamo di annotare qui tali informazioni.

- Modello:
- N. di serie

Quando l'uscita è a pagamento anche durante il periodo di garanzia?

- Se il problema poteva essere risolto dall'utente applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "Risoluzione dei problemi".
- Se il tecnico dell'assistenza deve uscire più volte, poiché prima della visita non gli sono state fornite tutte le informazioni del caso e, di conseguenza, deve fare viaggi supplementari per le parti di ricambio. Prepararsi alla chiamata telefonica come indicato sopra può evitare questi costi.



Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni dell'apparecchio	Larghezza	600 mm
	Profondità	520 mm
	Altezza	56 mm
Dimensioni dell'incasso del piano di lavoro	Larghezza	560 mm
	Profondità	490 mm
	Altezza	72 mm
	Raggio d'angolo	3 mm
Tensione di collegamento		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Potenza max del carico totale installato		6,8 kW
Peso	Netto	12,8 kg
	Lordo	15,6 kg

Zone cottura

Posizione	Diametro	Accensione
Fornello destro	220 mm	2200 W / Boost 3200 W
Anteriore Flex Plus	-	1800 W / Boost 2600 W
Posteriore Flex Plus	-	1800 W / Boost 2600 W
Centrale Flex Plus	-	1800 W / Boost 3000 W
Flex Plus completo	-	3300 W / Boost 3600 W

Informazioni sul prodotto

Nome del fornitore	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificativo del modello	NZ63K7777BK
Tipologia di piano cottura	Integrato
Tecnologia di riscaldamento	Zone e aree di cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	2
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro dell'area superficiale utile per zona di cottura elettrica (Ø)	22,0 cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area superficiale utile per zona o area di cottura elettrica (Lun x Lar)	24,0 x 38,0 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	Ø 22,0 cm : 191,8 Wh/kg
	-
	24,0 x 38,0 cm : 194,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	193,3 Wh/kg

* Dati determinati secondo lo Standard EN 60350-2 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 66/2014.

Consigli per risparmiare energia

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona di cottura prima di accenderla.
- Se le zone di cottura o le basi delle pentole sono sporche, il consumo di energia aumenta.
- L'uso di una pentola a pressione riduce i tempi di cottura.

Promemoria

Promemoria

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00803A-04



Induction Hob

User manual

NZ63K7777BK



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3	Using the touch control sensors	18
The following symbols are used in this User Manual:	3	Maximum power limit function	18
Model name & serial number	3	Switching the appliance on	19
Safety instructions	3	Select cooking zone and heat setting	19
Disposing of the packaging material	6	Switching the appliance off	20
Proper disposal of your old appliance	6	Quick stop	20
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7	Using the child safety lock	20
Installing the hob	7	Timer (count down)	21
Safety instructions for the installer	7	Timer (count up)	22
Connecting to the mains power supply	8	Using keep warm	22
Installing into the countertop	9	Power boost control	22
Parts and features	11	Power management	23
Cooking zones	11	Pause	23
Control panel	12	Flex control	23
Components	12	Sound on/off	24
Induction heating	12	Suggested settings for cooking specific foods	24
The key features of your appliance	13	Cleaning and care	25
Safety shutoff	14	Hob	25
Flex zone plus	14	Light soiling	25
Virtual flame technology	15	Stubborn soiling	25
Residual heat indicator	15	Problem dirt	26
Temperature detection	15	Hob frame (option)	26
Hob use	16	To avoid damaging your appliance	26
Initial cleaning	16	Warranty and service	27
Cookware for induction cooking zones	16	FAQs and troubleshooting	27
Suitability test	16	Service	28
Size of pans	16	Technical data	29
Operating noises	17	Technical data	29
Using suitable cookware	17	Cooking zones	29
		Product information	29

Using this manual

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

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

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

WARNING

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

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

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

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Safety instructions

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

Disposing of the packaging material

WARNING

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

Proper disposal of your old appliance

WARNING

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

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

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

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

Home users will deliver the equipment for disposal to retailer, when purchasing a new equivalent device.

At retail shops with sales areas relating to EEE of at least 400 m², or in their immediate proximity, of very small WEEE (no external dimension more than 25 cm) free of charge to end-users and with no obligation to buy EEE of an equivalent type.

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

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

Installing the hob

⚠ WARNING

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

Technical data is provided at the end of this manual.

Safety instructions for the installer

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

Installing the hob

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

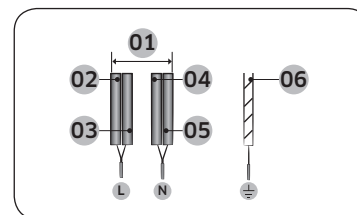
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ WARNING

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

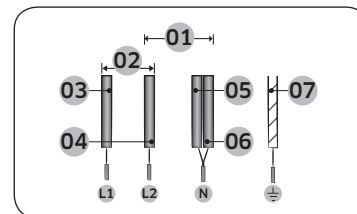
⚠ WARNING

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



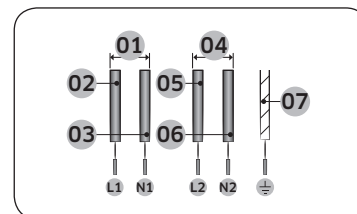
1N~ (32A)

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



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

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



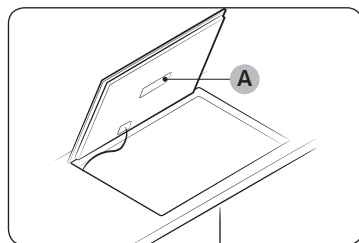
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

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

⚠ WARNING

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

Installing into the countertop



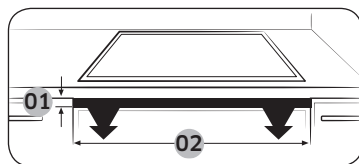
A. Serial number

NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

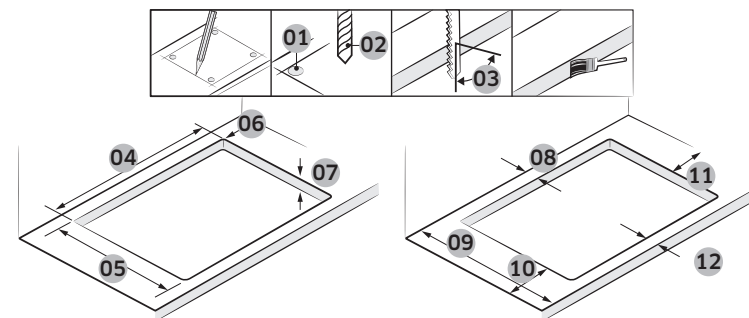
NOTE

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



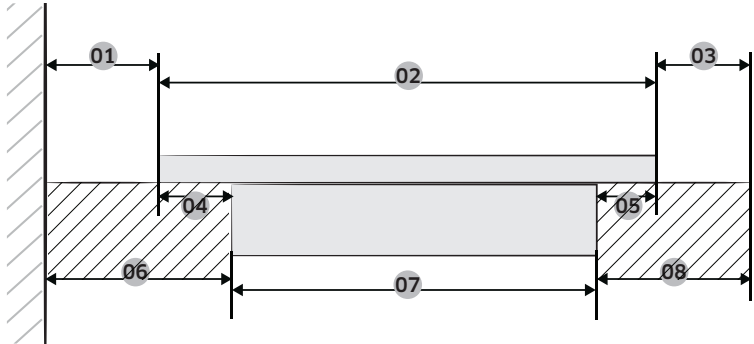
NOTE

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

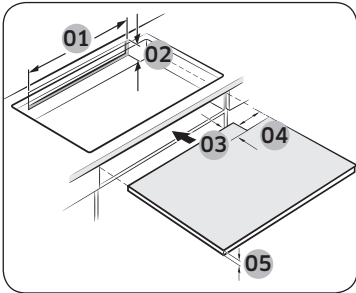


No.	Explanation	Size
01	Check 4 Point	
02	Drill diameter	Ø 6
03	Right angle of cutting point	90 °
04	Cutting Width Size	560±1 mm
05	Cutting Depth Size	490±1 mm
06	Curve Size	R3
07	Size of table thickness	Max 50 mm, Min 20 mm
08	Distance between end of table and cutting point (Rear-side)	Min 60 mm
09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

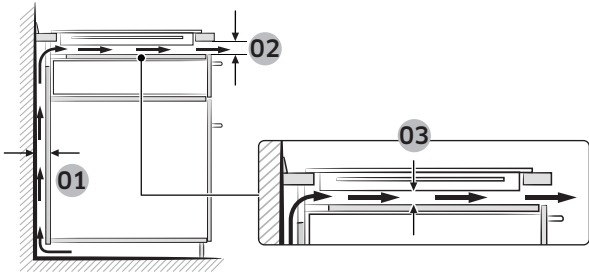
Installing the hob



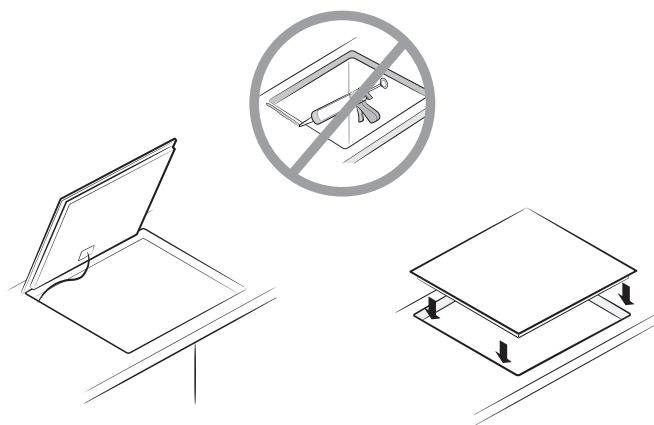
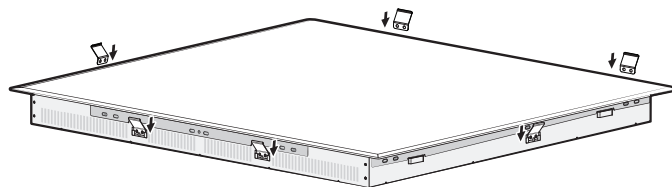
No.	Explanation	Size
01	Distance between wall and Induction	Min 40 mm
02	Size of depth of Induction	520 mm
03	Distance between Induction and end of table	Min 40 mm
04	Distance between glass and case burner	25 mm
05	Distance between glass and case burner	15 mm
06	Distance between wall and case burner.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



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

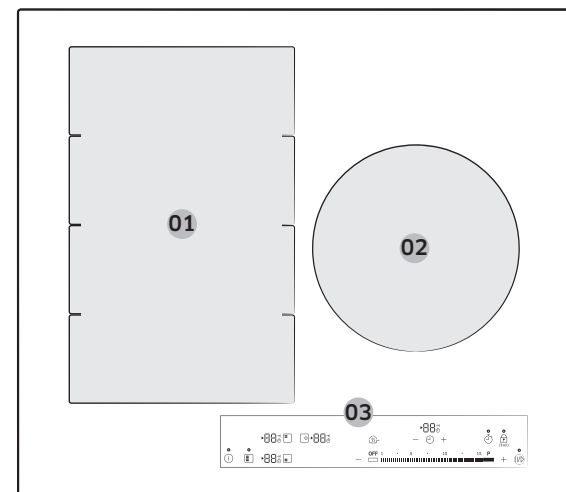


No.	Explanation	Size
01	Size of Ventilation	Min 20 mm
02		Min 2 mm
03		Min 20 mm



Parts and features

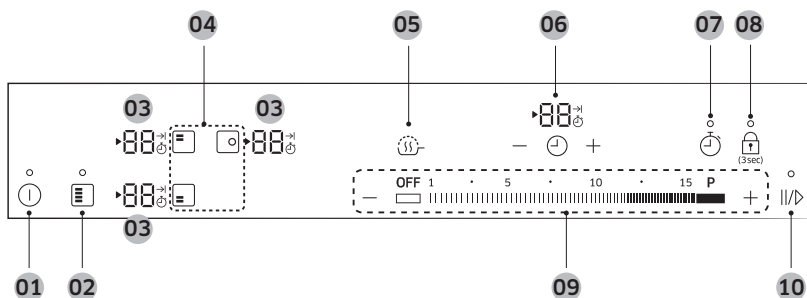
Cooking zones



01	Induction Flex zone Plus 3300 W with Power Boost 3600 W
02	Induction cooking zone 2200 W with Power Boost 3200 W
03	Control Panel

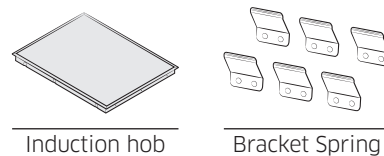
Parts and features

Control panel

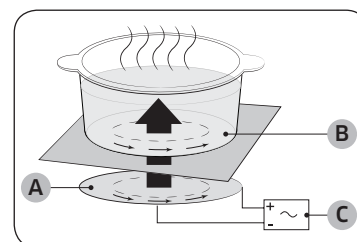


01	On/Off control sensor
02	Flex zone Plus sensor
03	Indicators for heat settings and residual heat
04	Cooking zone sensor
05	Keep warm sensor
06	Timer control sensor and indicator (Count down)
07	Timer control sensor (Count up)
08	Lock control sensor
09	Heat setting sensor
10	Pause&Go sensor

Components



Induction heating



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

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

The key features of your appliance

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



Parts and features

Safety shutoff

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

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

The cooking zones switch themselves off at the following times.

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

NOTE

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

NOTE

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

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

NOTE

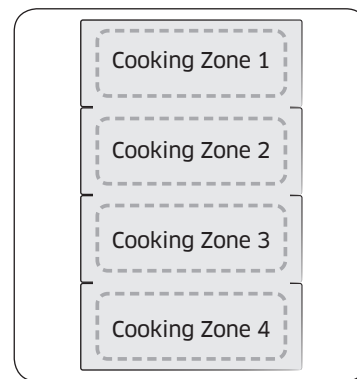
Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting”.

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

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

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

Flex zone plus



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

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

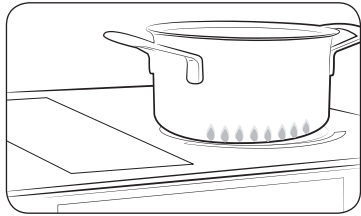
Cooking Zone	1 burner	2 burner	3 burner	4 burner
1				
2				
3				
4				

NOTE

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



Virtual flame technology



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

- Virtual flame technology is available only on the right burner.
- As you set the heat setting sensor to adjust the power level, the brightness of the flames change.
- The virtual flame may look different depending on the appearance, size, or position of the cookware. (For the best results, use cookware that, matches the element size. Cookware that is too large can cover the virtual flame. Cookware that is too small can cause the virtual flame to be ill-formed.
- Impurities on the cookware bottom or the cooktop surface can cause the virtual flame to be ill-formed or incomplete. Clean up the cookware or the cooktop surface before using them.

NOTE

If you want to turn off Virtual Flame technology, you must touch keep warm  sensor during 3 seconds as soon as you turn on the hob.

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

NOTE

Use a suitable cookware when using Virtual flame burner.

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

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

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an   (for "hot") in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled. You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

WARNING

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

WARNING

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

Temperature detection

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

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

Hob use

Initial cleaning

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

⚠ WARNING

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

Cookware for induction cooking zones

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

Cookware material

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

📖 NOTE

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

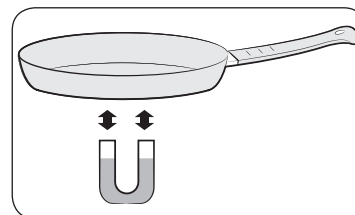
📖 NOTE

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

📖 NOTE

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

Suitability test



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

📖 NOTE

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

Size of pans

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

Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
Right Burner (220 mm)	140 mm
Front or Rear Flex zone plus	140 mm
Flex zone plus	240 mm (long side dimension), oval, fish kettle

Operating noises

If you can hear.

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

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

⚠ WARNING

Do not use cookware of different size, material and size.

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

📖 NOTE

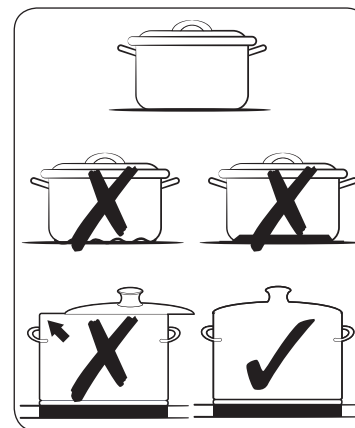
Using low power levels (1~5) may causing clicking noises.

Using suitable cookware

Better pans produce better results.

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

Energy saving tips

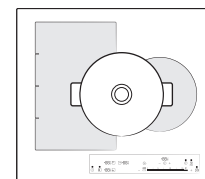


📖 NOTE

You can save valuable energy by observing the following points.

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

📖 NOTE



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



Hob use

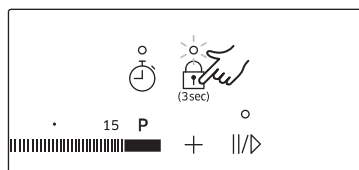
Using the touch control sensors

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.

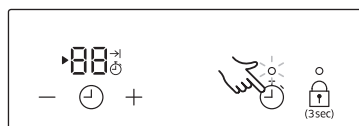
Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

Maximum power limit function

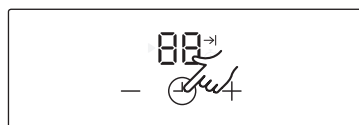
This function allows you to adjust the maximum power of the unit.



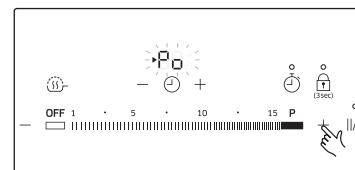
1. Keep the power off.
2. Touch the **Lock control**  sensor (for approximately 3 seconds) to turn on the child safety lock.



3. Touch the Complete **Timer Control**  for approximately 3 seconds.



4. Touch the **Timer Control**  sensor for approximately 3 seconds.



5. When your control panel looks like the picture on the left side, you can adjust the power using the (+ or -) Heat setting selectors. (3000 W, 4000 W, 7200 W)



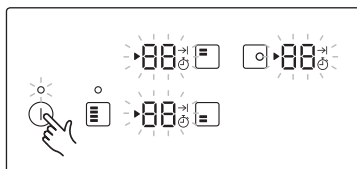
6. Touch the **On/Off control**  sensor to end the setting.

NOTE

- In 3000 W low-power mode, the Boost (P) function is not available with Flex Zone.
- In 3000 W, 4000 W low-power mode, the heat setting will be adjusted automatically.



Switching the appliance on



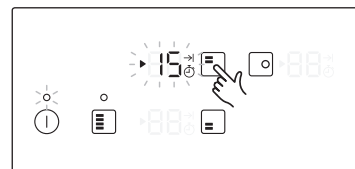
The appliance is switched on using the **On/Off control** ① sensor.

Touch the **On/Off control** ① sensor for approximately 1~2 seconds.
The digital displays will show 88.

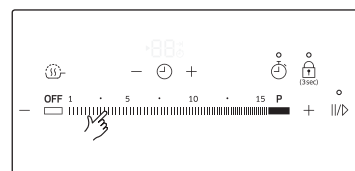
NOTE

After the **On/Off control** ① sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

Select cooking zone and heat setting



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



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

NOTE

The default level is set to 15 when selecting the cooking zone.

NOTE

If more than one sensor is pressed for longer than 8 seconds, d8 will show in the heat setting display.



Hob use

Switching the appliance off



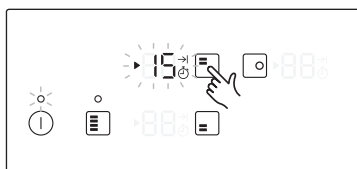
To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** ① sensor.

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

NOTE

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

Quick stop



To switch off a cooking zone, press the cooking zone sensor during 2 seconds.

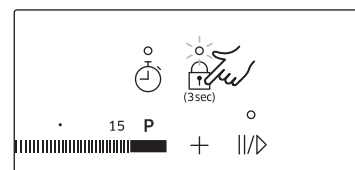
NOTE

The Quick Stop function does not work with the Flex Zone  sensor.

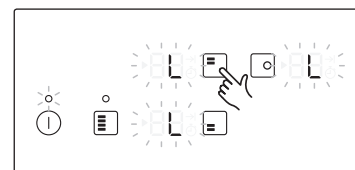
Using the child safety lock

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ① sensor (Only turn off control), can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

Switching the child safety lock On/Off



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



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

NOTE

Regardless of power on/off, child lock is activated.

NOTE

You can use Lock control during cooking. In this case, To turn off the burner, you should operate lock off or Power OFF.



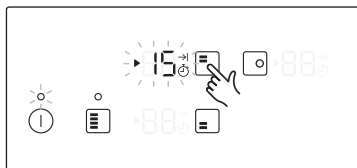
Timer (count down)

Using the timer as a safety shutoff:

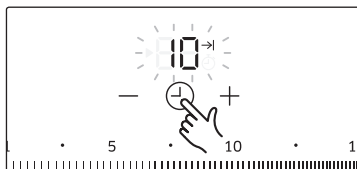
If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

Setting the safety shutoff

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



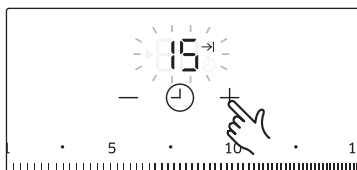
1. After switched on, press the corresponding cooking zone to activate the flash signal for the corresponding cooking zone display.



2. Press **Timer control** (⌚) sensor. The number 10 will be displayed above the timer display.

NOTE

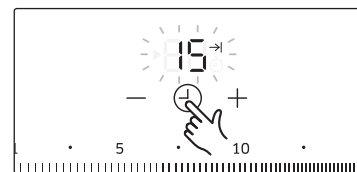
The default setting of the timer is 10.



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

NOTE

The timer can be set from 1 to 99.



4. To cancel the timer settings, select the target burner and hold down the **Timer control** (⌚) sensor for 2 seconds. This will cancel the burner's timer settings with a beep. If holding down the **Timer control** (⌚) sensor for 2 seconds without selecting a burner, this will cancel the timer settings of the last changed burner.

To display the time remaining for any of the cooking zones, use the **Timer control** (⌚) sensor after select burner.

The corresponding control indicator will begin to blink slowly.

The settings are reset using the **Timer setting sensor** (+ or -). After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates.

NOTE

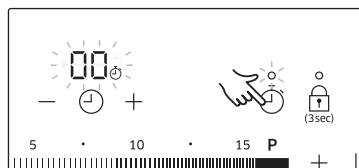
To change the settings quicker, touch and hold any of the + or - control sensors until the desired value is reached.



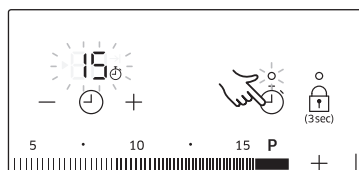
Hob use

Timer (count up)

For the count up timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must not use timer as a safety shutoff.

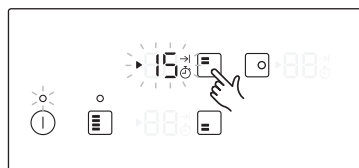


1. Touch the **Timer control**  sensor.  will appear in the timer display.

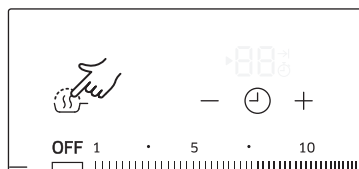


2. The count up timer function becomes active and the display numbers increase over time. To cancel the timer settings, hold down the **Timer control**  sensor for 2 seconds.
3. To stop the timer, touch the **Timer control**  sensor.

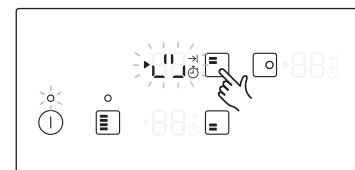
Using keep warm



1. Use this function to Keep cooked food Warm. Touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. Touch the **Keep warm**  sensor.



3. The burner display will be changed. Touch again to turn off the burner.

Power boost control

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

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

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

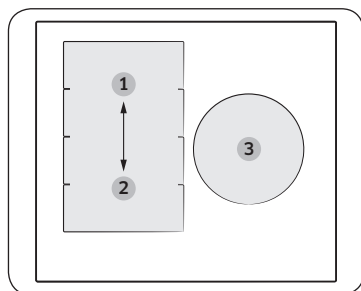
NOTE

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



Power management

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



- Left side : No.1 and No.2 is paired cooking zone
 - No.3 is only one cooking zone
- The indicator for this cooking zone alternates for some seconds between the set heat setting and the maximum possible heat setting. After then, the indicator changes from the set heat setting to maximum possible heat setting.

Pause

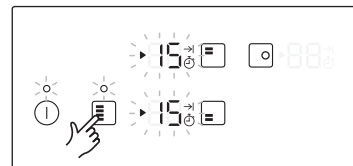
The **Pause**  function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the heat setting that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.

When the **Pause**  function is activated, all touch sensors except for the **Pause** , **Lock**  and the **On/Off control**  sensors are disabled. To resume cooking, touch the **Pause**  sensor again.

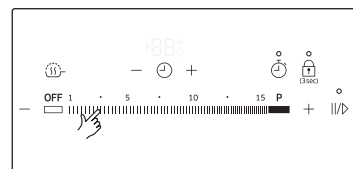
	Control Panel	Display
To Switch On	Touch Pause 	
To Switch Off	Touch Pause 	Return to previous power level

Flex control

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



1. Touch the **Flex zone Plus**  sensor.



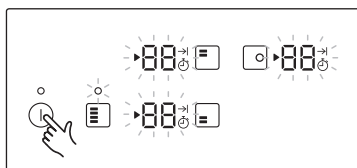
2. For setting and adjusting the power level, touch the Heat setting sensor.

NOTE

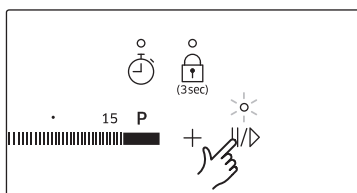
- If you touch the **Flex zone plus** sensor during operating, Flex zone plus function will be off.
- If you touch **Flex zone Plus** sensor while each burner operation different level, burner set at a high level.
- Touching the **Flex zone Plus** sensor while the Flex zone is operating turns off the Flex zone.
- When moving or adding cookware to a new Flex zone Plus, cancel the current operation, and then press the corresponding sensor to activate the cooking zone.

Hob use

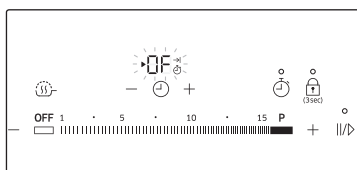
Sound on/off



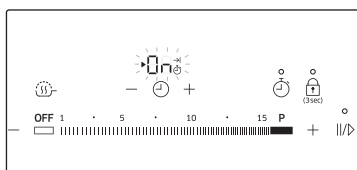
1. Touch the **On/Off control** ① sensor for approximately 1~2 seconds.



2. Touch the **Pause** ||> sensor for 3 seconds within 10 seconds after Power On.



3. Sound will OFF and OFF will show in the display.



4. To change Sound setting, repeat No1 and No2 procedure. Sound will ON and ON will show in the display.

NOTE

Turn on the Power, It is not possible to operate sound **on/off** control after 10 seconds.

Suggested settings for cooking specific foods

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

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

NOTE

The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.

NOTE

You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

NOTE

You can turn off the Virtual Flame to save energy.
(Refer to page 15 for detail instruction on how to turn of the Virtual Flame.)

Cleaning and care

Hob

⚠ WARNING

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

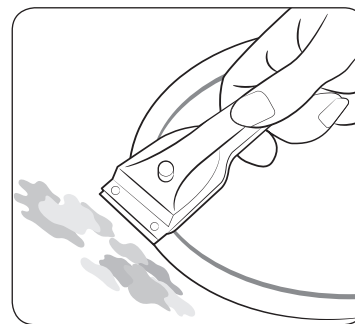
📄 NOTE

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

Light soiling

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

Stubborn soiling



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

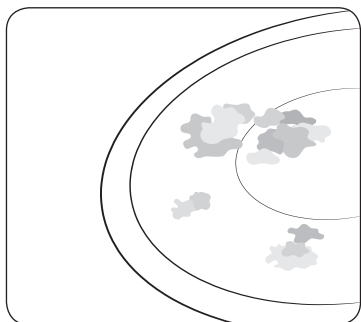
📄 NOTE

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



Cleaning and care

Problem dirt



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

WARNING

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

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

NOTE

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

Hob frame (option)

WARNING

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

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

To avoid damaging your appliance

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



Warranty and service

FAQs and troubleshooting

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

⚠ WARNING

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

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

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



Warranty and service

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
To reset, press the **On/Off** control sensor.
- If liquid has overflowed on control panel, please wipe the liquid.

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

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

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

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

Service

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

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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



Technical data

Technical data

Appliance dimensions	Width	600 mm
	Depth	520 mm
	Height	56 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
	Height	72 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		6.8 kW
Weight	Net	12.8 kg
	Gross	15.6 kg

Cooking zones

Position	Diameter	Power
Right Burner	220 mm	2200 W / Boost 3200 W
Flex Plus Front	-	1800 W / Boost 2600 W
Flex Plus Rear	-	1800 W / Boost 2600 W
Flex Plus Center	-	1800 W / Boost 3000 W
Complete Flex Plus	-	3300 W / Boost 3600 W

Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ63K7777BK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or area	2
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	22.0 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	24.0 x 38.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area (EC electric cooking)	Ø 22.0 cm : 191.8 Wh/kg
	-
	24.0 x 38.0 cm : 194.8 Wh/kg
Energy consumption for the hob (EC electric hob)	193.3 Wh/kg

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

Energy saving tips

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

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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 9340275	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00803A-04

