

Seria NZ64H57

Płyta indukcyjna

instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

SAMSUNG

spis treści

KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI

4

- 4 W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:
- 4 Nazwa modelu i numer seryjny

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5

- 8 Utylizacja opakowania
- 8 Właściwa utylizacja zużytego urządzenia
- 9 Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

MONTAŻ PŁYTY GRZEJNEJ

10

- 10 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora
- 11 Podłączanie zasilania sieciowego
- 13 Montaż w blacie kuchennym

ELEMENTY I FUNKCJE URZĄDZENIA

16

- 16 Pola grzejne
- 16 Panel sterowania
- 17 Elementy urządzenia
- 17 Podgrzewanie indukcyjne
- 18 Podstawowe właściwości urządzenia
- 19 Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa
- 20 Wskaźnik pozostałego ciepła
- 20 Wykrywanie temperatury

WPROWADZENIE

21

- 21 Pierwsze czyszczenie

KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEJNEJ

21

- 21 Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej
- 22 Test przydatności
- 22 Wielkość naczyń
- 22 Hałasy podczas pracy
- 23 Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych
- 24 Korzystanie z przycisków z czujnikami dotykowymi
- 24 Włączanie urządzenia
- 24 Wybieranie pola grzejnego i ustawienie mocy podgrzewania
- 25 Wyłączanie urządzenia
- 25 Wyłączanie pól grzejnych
- 25 Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi
- 26 Wyłącznik czasowy
- 28 Użycie funkcji podgrzewania wstępnego
- 29 Funkcja zwiększania mocy podgrzewania
- 30 Zarządzanie energią
- 30 Pauza
- 31 Funkcja panelu grzejnego
- 31 Włączanie/wyłączanie dźwięku
- 32 Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

33

- 33 Płyta grzejna
- 35 Rama płyty grzejnej (opcja)
- 35 Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:

GWARANCJA I SERWIS

36

- 36 Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów
- 38 Serwis

DANE TECHNICZNE

39

- 39 Dane techniczne
- 39 Pola grzejne
- 40 Informacje o produkcji

korzystanie z instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.

Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

W INSTRUKCJI OBSŁUGI STOSOWANE SĄ NASTĘPUJĄCE SYMBOLE:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego obrażenia ciała lub śmierci.**

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.**

PRZESTROGA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

NAZWA MODELU I NUMER SERYJNY

Nazwa modelu i numer seryjny znajdują się na etykiecie pod spodem płyty grzejnej.

Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na górnej części produktu) na tę stronę, aby informacje były łatwo dostępne na przyszłość.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej.

Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą przycisku; nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

PRZESTROGA: należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W celu uniknięcia przegrzania nie należy umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE: urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: pozostawienie płyty grzejnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpiecznie i doprowadzić do pożaru.

POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: zagrożenie pożarem: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.

OSTRZEŻENIE: należy używać tylko osłon zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednich albo osłon będących częścią urządzenia. Użycie niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadku.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie pracy.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.

Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa.

W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:

- wyłączyć wszystkie pola grzejne;
- odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
- skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Jeśli płyta grzejna jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie należy używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka.

Należy zawsze pilnować, aby płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

Niniejsze urządzenie powinno być używane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących się w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z płytą.

W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek. Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne. Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche. Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem. Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru. Przewody urządzeń elektrycznych nie mogą dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych. Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem wszczepionego urządzenia lub lekarzem. (Dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną)

Nie należy próbować samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia. Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie. Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi. Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

OSTRZEŻENIE

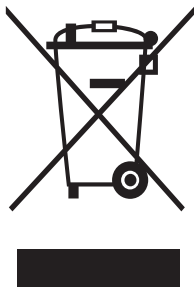
Wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia podlegają recyklingowi. Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i zużyte urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. Aby to zrobić, wykwalifikowana osoba powinna odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający. Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

montaż płyty grzejnej



OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny. Postępuj zgodnie z niniejszą instrukcją. Gwarancja nie obejmuje jakichkolwiek szkód wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia. Dane techniczne można znaleźć w końcowej części tej instrukcji obsługi.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA INSTALATORA

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy usunąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy EN 60335 - 2 - 6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Ten typ urządzenia może być zainstalowany obok wysokiej szafki lub ściany po jednej stronie.
- Montaż musi zapewniać ochronę płyty przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą być uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych z kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą być całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie w okolicy powierzchni roboczej powinno być wykonane poprawnie i nie zawierać niewypełnionych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ może to utrudnić demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu należy naciskać na płytę grzewczą od spodu.
- Płytę oddzielającą należy zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia.

PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO


Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzewczej.


 **OSTRZEŻENIE** **Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.**


Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V AC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 V AC.


Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

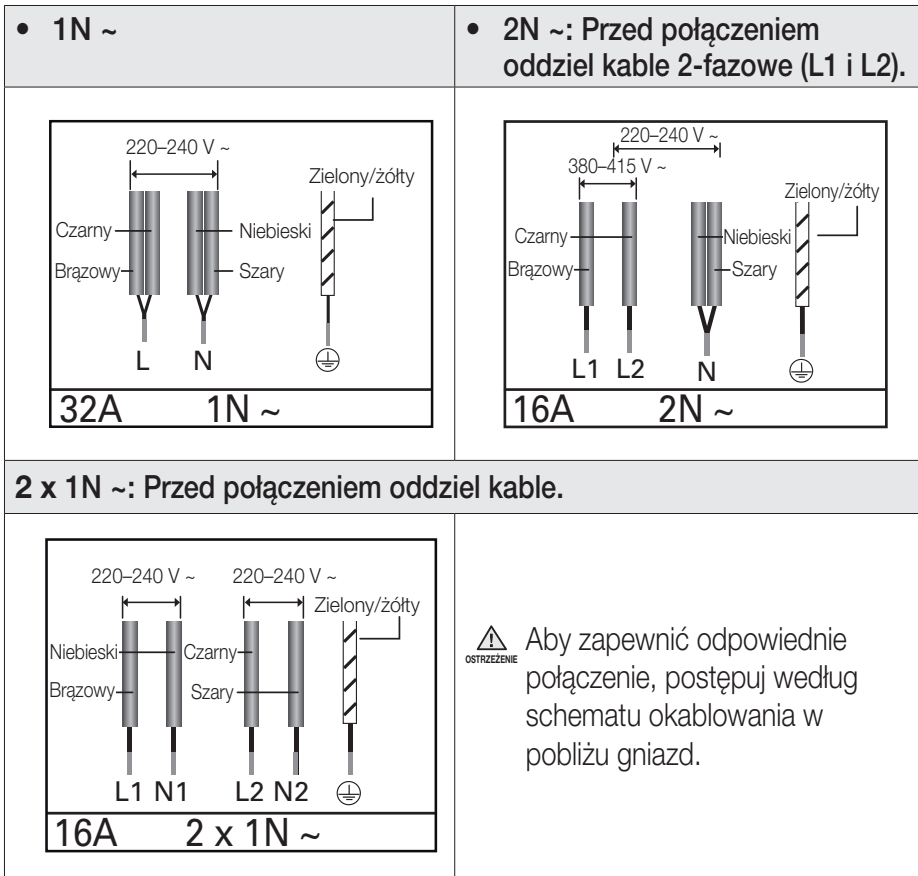
 **OSTRZEŻENIE** **Połączenia przewodowe należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.**

 **OSTRZEŻENIE** Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

 Przy pierwszym włączeniu płyty grzejnej włączają się wszystkie wyświetlacze i zostaje aktywowana funkcja zabezpieczenia przed dziećmi.

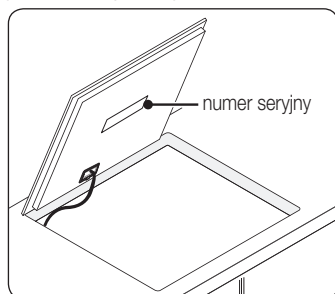
 **OSTRZEŻENIE** Należy zwrócić uwagę na zgodność połączeń faz i przewodu neutralnego sieci domowej oraz urządzenia (schematy połączeń). W przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie podzespołów płyty grzejnej.
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.

 **OSTRZEŻENIE** Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę

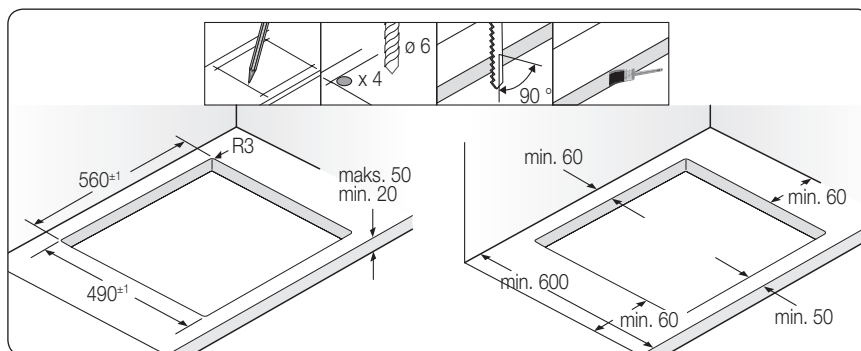
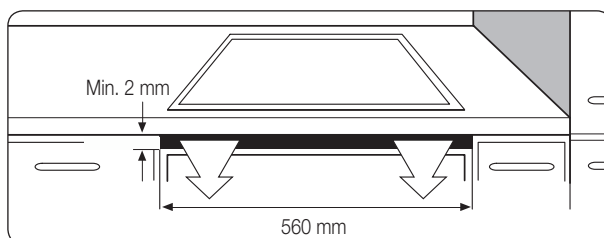


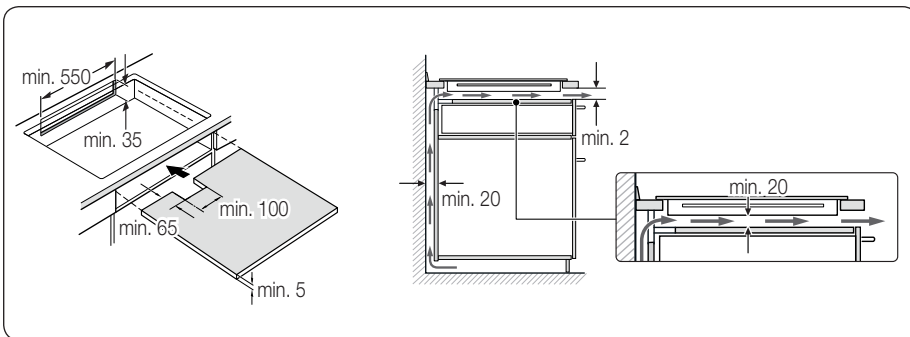
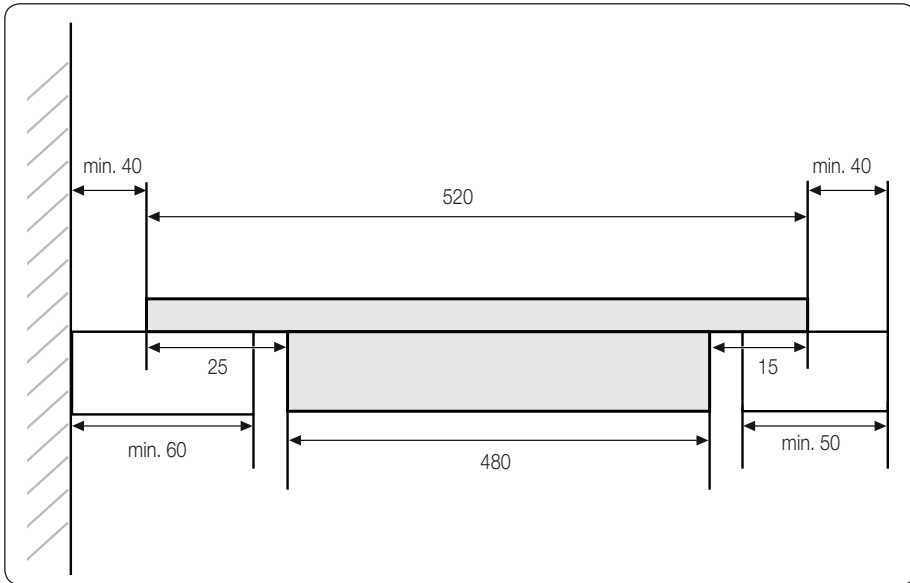
MONTAŻ W BLACIE KUCHENNYM

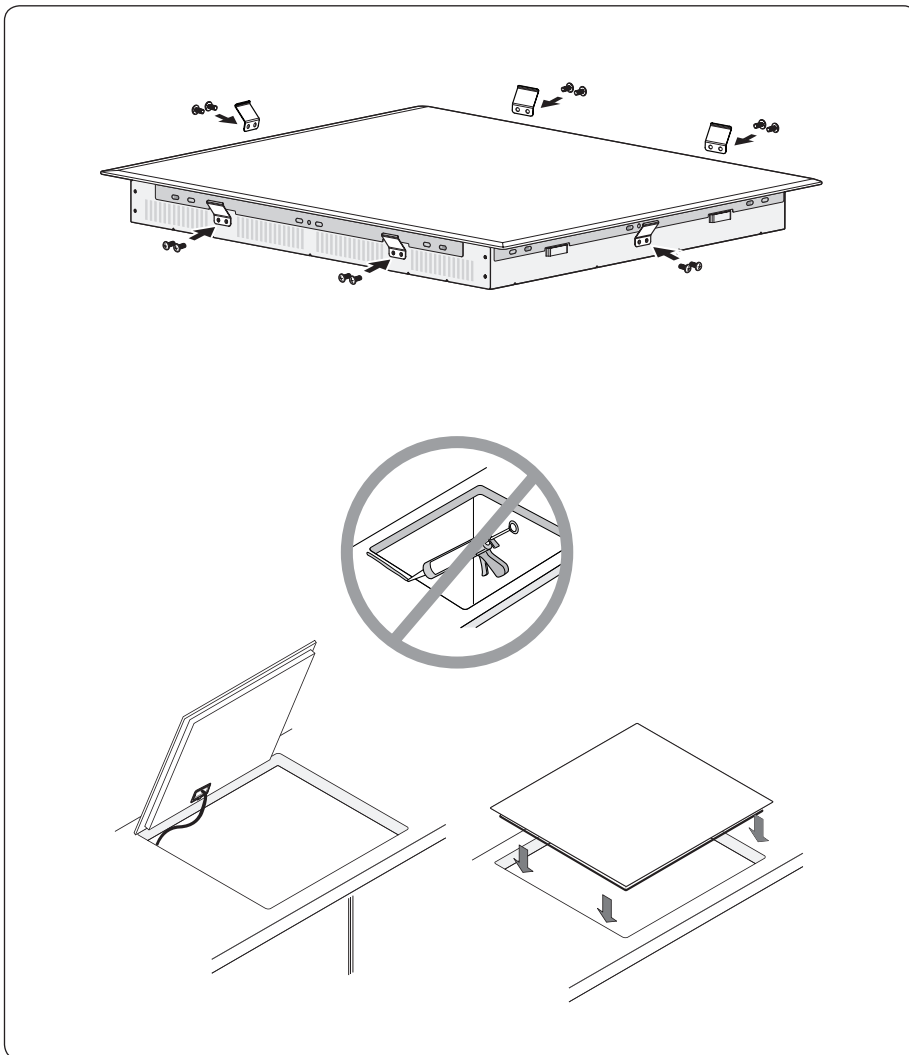
- Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.



- Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.
- Na spodzie płyty grzejnej znajdują się dwa wentylatory. Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.



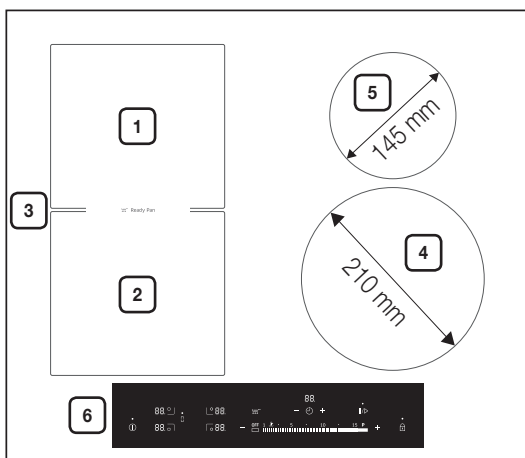




03 MONTAŻ PŁYTY GRZEJNEJ

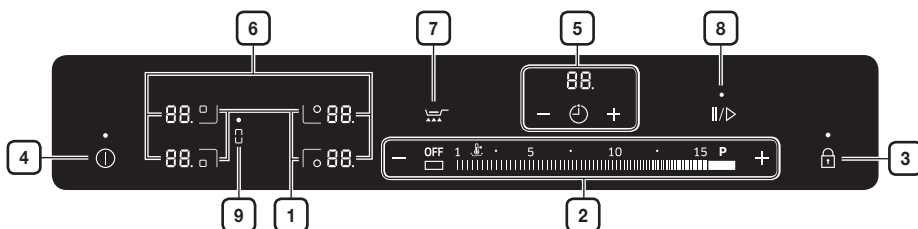
elementy i funkcje urządzenia

POLA GRZEJNE



1. Tylny panel indukcyjny 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2600 W
2. Przedni panel indukcyjny 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2600 W
3. Duży panel indukcyjny 3300 W z funkcją zwiększania mocy do 3600 W
4. Pole indukcyjne 2200 W z funkcją zwiększania mocy do 3200 W
5. Pole indukcyjne 1200 W z funkcją zwiększania mocy do 2000 W
6. Panel sterowania

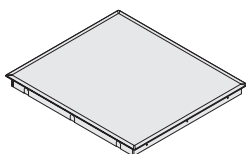
PANEL STEROWANIA



1. Przyciski pól grzejnych
2. Przyciski ustawień podgrzewania
3. Czujnik sterowania funkcją blokady
4. Czujnik sterowania włączaniem/wyłączaniem urządzenia
5. Wskaźnik i czujnik sterowania wyłącznikiem czasowym

6. Wskaźniki ustawień podgrzewania i ciepła pól grzejnych
7. Podgrzewanie wstępne
8. Pauza
9. Przycisk podstawowego panelu grzejnego

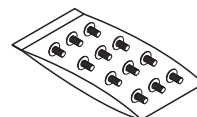
ELEMENTY URZĄDZENIA



Płyta indukcyjna



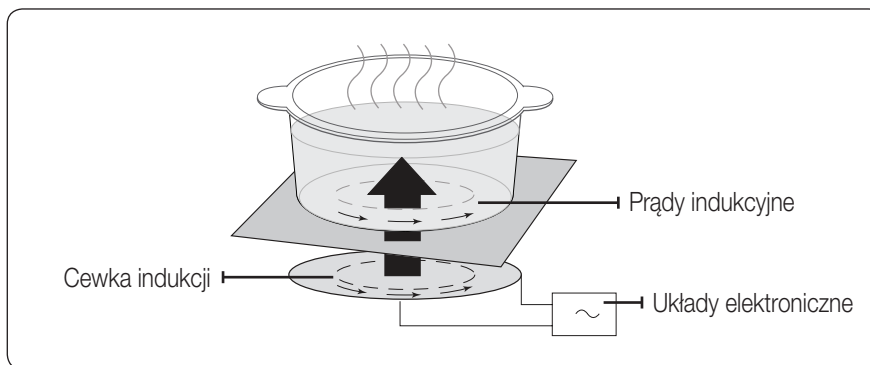
Uchwyty montażowe



Śruby montażowe











PODGRZEWANIE INDUKCYJNE







- **Zasada działania podgrzewania indukcyjnego:** Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie „prądów indukcyjnych” w spodniej części naczynia, co spowoduje stały wzrost temperatury w naczyniu.



- **Szybsze gotowanie i smażenie:** Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, a nie płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej przez urządzenie energii jest przekształcana w ciepło.

PODSTAWOWE WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA

- **Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego** : urządzenie jest wyposażone w powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego i cztery pola grzejne o szybkim czasie reakcji.
- **Przyciski z czujnikami dotykowymi** : Urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków z czujnikami dotykowymi.
- **Łatwe czyszczenie** : Jedną z zalet powierzchni do gotowania ze szkła ceramicznego i czujników sterowania jest ich dostępność. Gładka, płaska powierzchnia jest łatwa do czyszczenia.
- **Czujnik włączania/wyłączania** : Czujnik „włączania/wyłączania” to oddzielny wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego czujnika powoduje całkowite włączenie lub wyłączenie zasilania płyty grzejnej.
- **Wskaźniki sterowania i funkcji urządzenia** : wyświetlacze cyfrowe oraz wskaźniki informują o wprowadzonych ustawieniach i włączonych funkcjach urządzenia, a także wskazują obecność pozostałego ciepła w poszczególnych polach grzejnych.
- **Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa** : zapewnia ona automatyczne wyłączenie pól grzejnych po upływie określonego czasu, jeśli żadne ustawienia nie zostaną zmienione przez użytkownika.
- **Zwiększanie mocy podgrzewania ** : Za pomocą tej funkcji można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy „”. (Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie „”).
- **Wskaźnik pozostałego ciepła** : Ikona pozostałego ciepła pojawia się na wyświetlaczu, gdy poziom rozgrzania pola wskazuje na ryzyko poparzenia.
- **Automatyczne wykrywanie naczyń** : wszystkie pola grzejne są wyposażone w system automatycznego wykrywania naczyń. System ten został skalibrowany w celu rozpoznawania naczyń o średnicy minimalnie mniejszej niż dane pole płyty indukcyjnej. Naczynia należy zawsze umieszczać po środku każdego pola grzejnego. Konieczne jest także korzystanie z odpowiednich naczyń do gotowania.
- **Wyświetlacze cyfrowe** :
 -  urządzenie zostało włączone;
 - od  do ,  wybrane ustawienia podgrzewania;
 -  pozostałe ciepło (utrzymywanie temperatury);
 -  pozostałe ciepło;
 -  włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi;
 - komunikat o błędzie informujący, że czujnik był dotykany przez ponad 8 sekund;






-  komunikat o błędzie informujący, że powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (na przykład gotowanie przy użyciu pustego naczynia);
-  komunikat informujący, że użyte naczynie jest niewłaściwe lub zbyt małe lub że nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym.
- **Pauza**  : używając tej funkcji, ustawisz niską moc podgrzewania we wszystkich polach grzejnych (na przykład aby odebrać telefon). Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie „”.
- **Przycisk podstawowego panelu grzejnego**  : za pomocą tej funkcji można rozszerzyć strefę gotowania na całą lewą stronę płyty grzejnej.
- **Podgrzewanie wstępne**  : za pomocą tej funkcji można wstępnie podgrzać naczynie.

FUNKCJA WYŁĄCZNIKA BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub ustawienie podgrzewania nie zostanie zmienione przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Obecność pozostałego ciepła jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych za pomocą litery **H**, **H** (ang. hot – gorący). Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1-3	po 6 godziny
4-6	po 5 godziny
7-9	po 4 godziny
10-15	po 1,5 godziny

-  Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, zostanie wyświetlone oznaczenie , a płyta grzejna zostanie wyłączona.
-  Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe lub nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym, zostanie wyświetlone oznaczenie . Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.
-  Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów”.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość. Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu głównego przycisku **włączania/wyłączenia** ① po usunięciu cieczy lub ściereczki.

WSKAŹNIK POZOSTAŁEGO CIEPŁA

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła wskazywana jest za pomocą oznaczenia **H**, **H** (ang. hot – gorący) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Po wyłączeniu pola grzejnego wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu się jego powierzchni.

Ciepło to można wykorzystać do rozmrażania żywności lub utrzymania jej temperatury.



OSTRZEŻENIE

Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.



OSTRZEŻENIE

Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia **H**, **H**; informacja o pozostałym ciepłe nie będzie wówczas dostępna. W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

WYKRYWANIE TEMPERATURY

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony.

Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

wprowadzenie

PIERWSZE CZYSZCZENIE

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia ceramicznych blatów roboczych.

 **OSTRZEŻENIE** Nie należy używać substancji żrących lub środków mogących porysować powierzchnię, ponieważ może to doprowadzić do jej uszkodzenia.



korzystanie z płyty grzejnej

NACZYNIA DO GOTOWANIA NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

Płytę indukcyjną należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z podstawą magnetyczną na jednym z pól grzejnych. Można stosować następujące naczynia kuchenne:

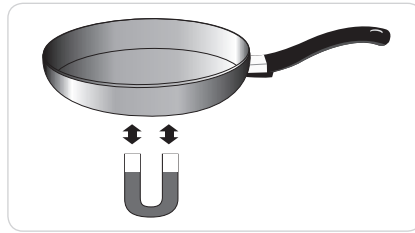
Tworzywo naczyń


Tworzywo naczyń	Stosowanie
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Jeśli odpowiednio oznaczone przez producenta
Aluminium, miedź, brąz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

-  Naczynia na płyty indukcyjne opatrzone są odpowiednim oznaczeniem przez producenta.
-  Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych. Nie wskazuje to na uszkodzenie urządzenia ani w żaden sposób nie wpływa na jego działanie.

TEST PRZYDATNOŚCI

Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli opatrzone jest odpowiednim oznaczeniem przez producenta, a magnes przyczepia się do jego spodniej części.



-  Gotowanie indukcyjne może nie działać poprawnie przy użyciu nieżelaznych naczyń, których spodnia część nie przyczepia się do magnesu, lub nieżelaznych naczyń o spodzie pokrytym żelazem.

WIELKOŚĆ NACZYŃ

Pola indukcyjne mają możliwość automatycznego dostosowania się do wielkości spodniej części naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak posiadać określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego.

Średnica pól grzejnych	Minimalna średnica dna naczynia
210 mm	140 mm
145 mm	100 mm
Przedni lub tylny panel grzejny	120 mm
Duży panel grzejny	180 mm (wzdłuż), naczynia owalne, naczynia do gotowania ryb

HAŁASY PODCZAS PRACY

Jeśli słysząc:

- Dźwięk pękania: przybory kuchenne są wykonane z różnych materiałów.
- Gwizd: wykorzystywane są więcej niż dwa pole grzejne oraz przybory kuchenne są wykonane z różnych materiałów.
- Buczenie: wykorzystywane są wysokie poziomy zasilania.
- Kliknięcie: występuje zmiana napięcia.
- Syk, brzęczenie: Wiatrak pracuje poprawnie.


Powyższe hałasy są normalne i nie wskazują na żadne usterki.

KORZYSTANIE Z WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH

Naczynia lepszej jakości pozwalają uzyskać lepsze rezultaty gotowania.

- Można je rozpoznać, sprawdzając jakość ich dna. Dno powinno być maksymalnie grube i płaskie.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno o ostrych krawędziach lub wgniecenia. Przesuwanie takich naczyń po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej trwałe zarysowanie.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Dno naczynia nie powinno być wygięte do zewnątrz (wypukłe).
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju, na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

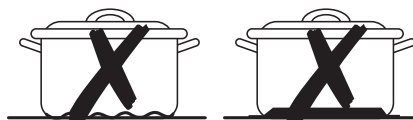
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

 Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Jeśli to możliwe, należy szczelnie przykrywać użytkowane naczynia za pomocą pokrywki.
- Pola grzejne należy wyłączać przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać pozostałe ciepło do odmrażania lub utrzymania temperatury żywności.



Prawidłowo!



Nieprawidłowo!




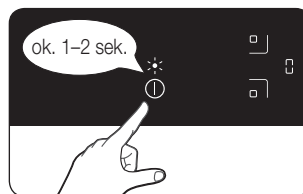
KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW Z CZUJNIKAMI DOTYKOWYMI


Aby użyć przycisku z czujnikiem dotykowym, dotknij żądany panel końcem palca wskazującego tak, aby włączyć lub wyłączyć żądany wyświetlacz, bądź aby włączyć żądaną funkcję urządzenia. Upewnij się, że dotykasz tylko jednego panelu czujnika podczas obsługi urządzenia. Zbyt płaskie umieszczenie palca na panelu może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Urządzenie jest włączane przy użyciu przycisku **włączania/wyłączania** ①.

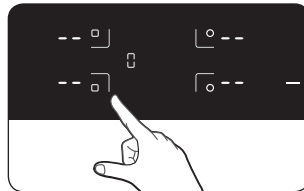
Dotknij przycisku **włączania/wyłączania** ① i przytrzymaj go przez 1–2 sek. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się oznaczenie .



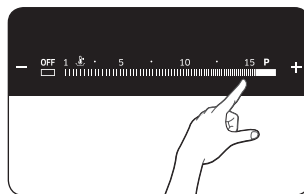
-  Po uaktywnieniu się przycisku **włączania/wyłączania** ① w ciągu 20 sekund wybierz ustawienie mocy podgrzewania, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.




WYBIERANIE POLA GRZEJNEGO I USTAWIENIE MOCY PODGRZEWANIA



1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku żądanego pola.





2. W celu ustawiania i regulacji poziomu mocy dotknij **przycisków ustawień podgrzewania**.

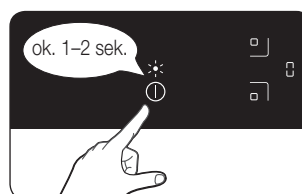



-  Domyślnie moc podgrzewania jest ustawiona na 15.
-  Aby utrzymać temperaturę żywności, wybierz żądane pole grzejne i dotknij suwaka pod oznaczeniem **utrzymywania temperatury** .

-  Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund co najmniej dwóch czujników spowoduje wyświetlenie oznaczeń **5** **6** na wyświetlaczu ustawień mocy podgrzewania. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku **włączania/wyłączania** .

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

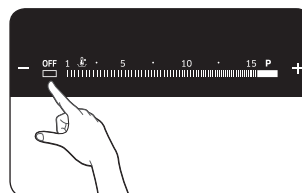
Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, użyj funkcji **włączania/wyłączania** . Dotknij przycisku **włączania/wyłączania**  i przytrzymaj go przez 1–2 sek.




-  Po wyłączeniu jednego pola grzejnego lub całej powierzchni gotowania obecność pozostałego ciepła będzie wskazywana na wyświetlaczu cyfrowym odpowiedniego pola za pomocą oznaczenia **H** lub **H** (ang. hot – gorący).

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

1. Wybierz pole grzejne i dotknij czujnika **OFF**.



KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

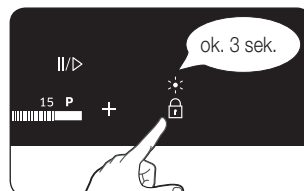
Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania. Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania (z wyjątkiem przycisku **włączania/wyłączania** ) , co pozwala zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi


1. Dotknij przycisk **sterowania funkcją blokady**

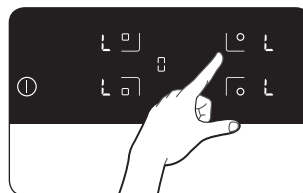
 i przytrzymaj go przez około 3 sekundy.

Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.




2. Dotknij dowolnego **przycisku sterowania**.

Na wyświetlaczu pojawi się oznaczenie  wskazujące włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.



3. Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij przycisku **zabezpieczenia przed**

dziećmi  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy.

Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.

WYŁĄCZNIK CZASOWY

Istnieją dwa sposoby korzystania z wyłącznika czasowego:

Użycie wyłącznika czasowego jako funkcji wyłącznika bezpieczeństwa:

Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól jednocześnie.

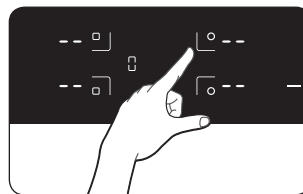
Użycie wyłącznika czasowego jako licznika czasu:

Nie można użyć licznika czasu, jeżeli pole grzejne korzysta z wyłącznika czasowego jako wyłącznika bezpieczeństwa.

Ustawianie wyłącznika bezpieczeństwa

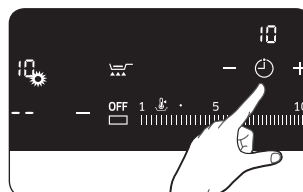
Pola grzejne, dla których chcesz zastosować funkcję wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.

1. Po ich włączeniu dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego. Wskaźnik tego pola zacznie migać na wyświetlaczu.



2. Dotknij przycisku **wyłącznika czasowego** .

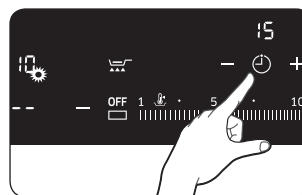
Ponad oznaczeniem wyłącznika czasowego zostanie wyświetlona liczba 10.



3. Użyj przycisków **ustawień wyłącznika czasowego** (+ lub -), aby ustawić czas gotowania, na przykład 15 minut, po upływie którego pole wyłączy się automatycznie. Wyłącznik bezpieczeństwa jest teraz włączony.



4. Aby anulować ustawienia wyłącznika czasowego, wybierz pole grzejne i przytrzymaj **wyłącznik czasowy** (⏸) przez 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy. Jeżeli przytrzymasz **wyłącznik czasowy** (⏸) przez 3 sekundy bez wybierania pola grzejnego, ustawienia wyłącznika czasowego dla ostatnio używanego pola grzejnego zostaną anulowane.



Aby wyświetlić pozostały czas dla dowolnego pola grzejnego, użyj przycisku **sterowania wyłącznikiem czasowym** (⏸).

Odpowiedni wskaźnik sterowania zacznie migać z małą częstotliwością.

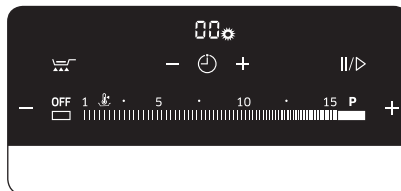
Ustawienia można zresetować za pomocą **przycisków ustawienia wyłącznika czasowego** (+ lub -). Po upływie określonego czasu pole grzejne zostanie wyłączone automatycznie. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie.

- ☑ Jeżeli dotkniesz przycisku **sterowania wyłącznikiem czasowym** (⏸) bez wybierania pola grzejnego, wyświetlacz zostanie włączony, ale żadne ustawienia wyłącznika czasowego nie zostaną zastosowane.
- ☑ Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij dowolnego przycisku (+ lub -) i przytrzymaj go do momentu osiągnięcia żądanej wartości.

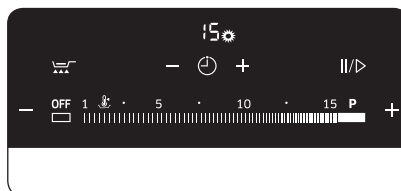
Licznik czasu

Aby możliwe było użycie licznika czasu urządzenie musi być włączone, a pola grzejne nie mogą używać go jako wyłącznika bezpieczeństwa.

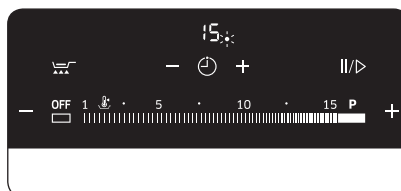
1. Dotknij **przycisku wyłącznika czasowego** ⏸. Na jego wyświetlaczu pojawi się oznaczenie **00**.



2. Funkcja licznika czasu zostanie włączona, a czas będzie odliczany na wyświetlaczu. Aby anulować ustawienia wyłącznika czasowego, przytrzymaj **przycisk sterowania wyłącznikiem czasowym** ⏸ przez 3 sekundy.



3. Aby zatrzymać wyłącznik czasowy, dotknij przycisku **sterowania wyłącznikiem czasowym** ⏸.

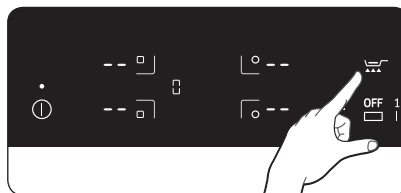


UŻYCIĘ FUNKCJI PODGRZEWANIA WSTĘPNEGO

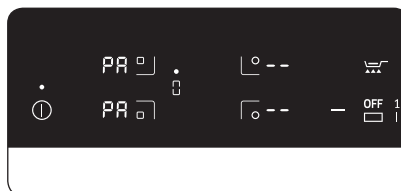
Za pomocą tej funkcji można wstępnie podgrzać naczynie.

Włączanie funkcji podgrzewania wstępnego dla dużego panelu grzejnego

1. Po włączeniu urządzenia dotknij przycisku **funkcji podgrzewania wstępnego**

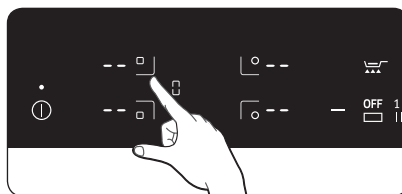



2. W obu panelach grzejnych zostanie wyświetlone oznaczenie **PA**. Urządzenie rozpocznie pracę na zwiększonym poziomie mocy (przez około 50 sekund), a następnie przełączy się automatycznie na 9 poziom mocy.

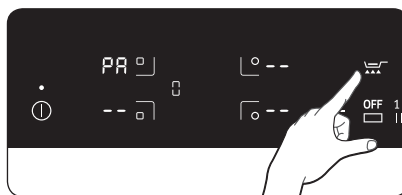




Włączanie funkcji podgrzewania wstępnego dla przedniego i tylnego panelu grzejnego.

1. Włącz zasilanie i dotknij przycisku przedniego lub tylnego panelu grzejnego.




2. Dotknij przycisku funkcji podgrzewania wstępnego , aby wyświetlić potwierdzenie **PR** w wybranym panelu grzejnym. Urządzenie rozpocznie pracę na zwiększonym poziomie mocy (przez około 50 sekund), a następnie przełączy się automatycznie na 9 poziom mocy.



-  Ta funkcja jest dostępna tylko w panelu grzejnym.
-  Temperatura podgrzewania wstępnego zależy od rodzaju naczynia. Jeżeli temperatura podgrzewania wstępnego jest nieodpowiednia, zmień poziom mocy wedle potrzeby.

FUNKCJA ZWIĘKSZANIA MOCY PODGRZEWANIA

Funkcja zwiększania mocy podgrzewania  umożliwi zwiększenie mocy podgrzewania w każdym polu grzejnym (na przykład w celu zagotowania dużej ilości wody).

Pola grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
210 mm	10 min
145 mm	10 min
Przedni lub tylny panel grzejny	10 min
Duży panel grzejny	5 min

Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony poziom mocy  pola grzejnego.

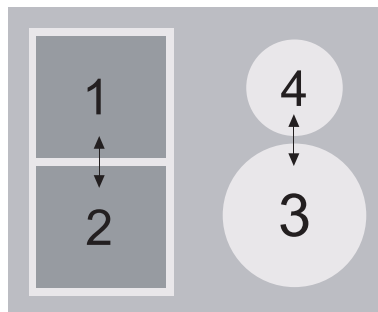
-  W niektórych przypadkach funkcja zwiększania mocy może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia.

ZARZĄDZANIE ENERGIA

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania.

Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji zwiększania mocy, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie podgrzewania pola grzejnego.

- Lewa strona: pola nr 1 i nr 2 stanowią połączone pola grzejne.
- Prawa strona: pola nr 3 i nr 4 stanowią połączone pola grzejne.



Wskaźnik danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybraną mocą podgrzewania a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy podgrzewania. Następnie wskaźnik zmienia się z wybranej mocy podgrzewania na maksymalne możliwe ustawienie mocy podgrzewania.

PAUZA

Funkcja **PAUZA II/▷** równocześnie przełącza wszystkie pola grzejne na niski poziom mocy podgrzewania i z powrotem na ustawienie poziomu mocy podgrzewania wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji możesz przerwać na chwilę, a później kontynuować proces gotowania (np. by odebrać telefon).

Gdy funkcja **PAUZA II/▷** jest włączona, wszystkie czujniki dotykowe poza przyciskami „**PAUZA**”, „**Zabezpieczenie przed dziećmi**” i „**przycisk włączenia/wyłączenia**” są nieaktywne.

Aby wznowić gotowanie, naciśnij przycisk **PAUZA II/▷** ponownie.

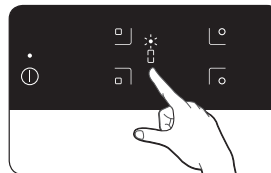
	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączenie	Dotknij przycisku PAUZA II/▷	
Wyłączenie	Dotknij przycisku PAUZA II/▷	Powrót do poprzedniego poziomu mocy podgrzewania

Funkcje licznika czasu nie zostaną zatrzymane przy użyciu funkcji **PAUZA II/▷**.

FUNKCJA PANELU GRZEJNEGO

Funkcja panelu grzejnego umożliwi korzystanie z całej lewej strefy płyty grzejnej w celu użycia większych naczyń do gotowania (na przykład owalnych naczyń lub rondli do gotowania ryb).

1. Dotknij przycisku dużego **panelu** grzejnego.

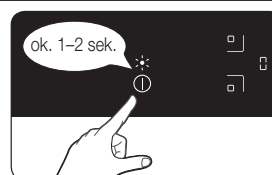


2. Dotknij przycisków ustawiania mocy podgrzewania (+ lub -). Zostaną zmienione wszystkie ustawienia podgrzewania dla lewej strony płyty grzejnej (panel przedni i tylny).

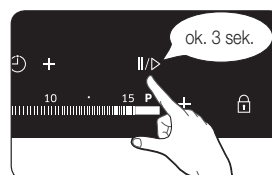


WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE DŹWIĘKU

1. Dotknij przycisku włączania/wyłączenia przez około 1–2 sek.
Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się .



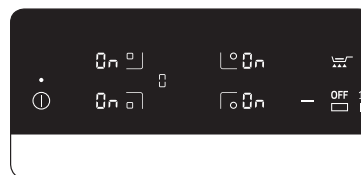
2. Dotknij przycisku **PAUZA** i przytrzymaj go przez 3 sekundy w ciągu 20 sekund po włączeniu płyty grzejnej.



3. Dźwięk zostanie **WYŁĄCZONY**, a oznaczenie pojawi się na wyświetlaczu.





4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz czynności z punktu 1. i 2.
Dźwięk zostanie **WŁĄCZONY**, a oznaczenie pojawi się na wyświetlaczu.



ZAŁECANE USTAWIENIA DLA GOTOWANIA OKREŚLONYCH RODZAJÓW ŻYWNOSCI

Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie przełącznika	Metoda gotowania	Przykłady użycia
14-15	Podgrzewanie Gotowanie saute Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa (podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa)
10-13	Intensywny Smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kiełbaski, naleśniki
8-9	Smażenie	Sznyce / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
6-7	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
3-5	Gotowanie na parze Duszenie Gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1-2	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady

-  Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia mocy podgrzewania stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.
-  Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

czyszczenie i konserwacja

PŁYTA GRZEJNA



Środków czyszczących nie należy stosować na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje te należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika, szorstkie gąbki i ściernie środki do mycia naczyń.




Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody i tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

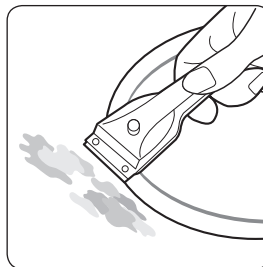
Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Wytrzyj do sucha za pomocą suchej ściereczki. Na powierzchni nie należy pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię gotowania za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego odpowiednią ilością czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha za pomocą czystej ściereczki niepozostawiającej włókien na powierzchni płyty.

Silne zabrudzenia

1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

-  Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w sklepach specjalistycznych.




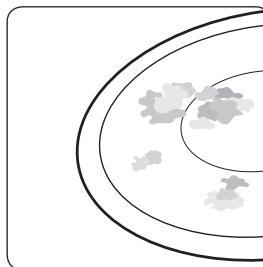
Trudne do usunięcia zabrudzenia

1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

 **OSTRZEŻENIE** Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu się.
Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu czyszczenia.

-  Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.



RAMA PŁYTY GRZEJNEJ (OPCJA)



Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego ani środka do usuwania plam. Może to spowodować pojawienie się ciemnych plam.

1. Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Zwilż zaschnięte zabrudzenia wilgotną ściereczką. Przetrzyj powierzchnię i wytrzyj ją do sucha.

ABY UNIKNĄĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA:

- Nie używaj płyty grzejnej jako powierzchni roboczej i nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj strefy gotowania bez naczyń lub jeśli naczynia są puste.
- Szkło ceramiczne jest niezwykle wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury. Niemniej jednak może ulec zniszczeniu. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia szkła ceramicznego poprzez upuszczenie ostrego lub twardego przedmiotu na płytę grzejną.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie i zniszczenie obudowy płyty.
- Unikaj rozlewania na ramę kuchenki kwaśnych płynów, na przykład octu, soku cytrynowego lub odkamieniaczy, ponieważ mogą one spowodować powstanie ciemnych plam.
- Jeśli cukier lub substancja zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym, a następnie rozpuści się, należy usunąć ją natychmiast za pomocą skrobaka kuchennego i nie dopuścić do jej zastygnięcia. Zastygnięcie substancji może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty podczas czyszczenia.
- Wszystkie przedmioty i tworzywa, które mogą ulec rozpuszczeniu, takie jak plastik, folia aluminiowa i folia do pieczenia, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeśli tworzywo tego typu rozpuści się na płycie grzejnej, należy usunąć je natychmiast za pomocą skrobaka.

gwarancja i serwis

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Drobne awarie urządzenia mogą wynikać z niepoprawnego użytkownika urządzenia. Problemów tych można uniknąć, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.



OSTRZEŻENIE

Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?

Wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest włączony. Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
- Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.
- Sprawdź, czy wskaźniki przycisków na panelu sterowania są podświetlone.
- Sprawdź, czy pole grzejne jest włączone.
- Sprawdź, czy podano właściwe ustawienia mocy podgrzewania dla pól płyty grzejnej.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?

Wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy upłynęło ponad 20 sekund od momentu użycia przycisku włączania/wyłączania danego pola grzejnego (patrz część „Włączanie urządzenia”).
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła .

Istnieją dwie możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Przypadkowo użyto przycisku włączania/wyłączania.
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?

Możliwa przyczyna takiej sytuacji:

- Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco. Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Co należy zrobić, jeśli pole grzejne nie włącza lub nie wyłącza się?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.
- Włączono funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku „włączania/wyłączania”.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu się płyty dotknij przycisku „włączania/wyłączania”, aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynia komunikat przestanie być wyświetlany.

Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu kuchenki?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych wentylator wyłączy się samoistnie.

Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

SERWIS

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów”.

Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.

Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w tym miejscu w celu odniesienia się do nich w razie potrzeby.

Model: _____

Numer seryjny: _____

W jakich przypadkach należy uiścić opłatę za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowiezienie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

dane techniczne

DANE TECHNICZNE

Wymiary urządzenia	Szerokość	600 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220 - 240 VAC, 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,2 kW
Waga	Netto	13,3 kg
	Brutto	15,5 kg

POLA GRZEJNE

Pozycja	Średnica	Zasilanie
Tył, prawa strona	145 mm	1200 W / zwiększanie mocy do 2000 W
Przód, prawa strona	210 mm	2200 W / zwiększanie mocy do 3200 W
Przedni panel grzejny	-	1800 W / zwiększanie mocy do 2600 W
Tyłny panel grzejny	-	1800 W / zwiększanie mocy do 2600 W
Duży panel grzejny	-	3300 W / zwiększanie mocy do 3600 W

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64H57479K NZ64H57477K
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Technologia grzejna	Pola indukcyjne i powierzchnia gotowania
Liczba pól lub obszarów grzejnych	3
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego (Ø)	14,5 cm, 21,0 cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego (L x W)	38,0 x 20,0 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (EC electric cooking)	Ø 14,5 cm : 186,4 Wh/kg Ø 21,0 cm : 179,4 Wh/kg 38,0 x 20,0 cm : 194,7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC electric hob)	186,8 Wh/kg

* Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-2 i przepisem nr 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Używanie naczyń do gotowania ciśnieniowego skraca czas gotowania.

notatki

notatki

notatki

PYTANIA LUB UWAGI?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00558A-04