

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

NZ64T3707A1
NZ64T3707C1



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3	Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności	21
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Zwiększanie mocy	21
Nazwa modelu i numer seryjny	3	Zabezpieczenie przed dziećmi	22
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Minutnik	23
Utylizacja opakowania	7	Maksymalny limit mocy (dla Włoch)	24
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	7	Czyszczenie i konserwacja	25
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7	Płyta grzejna	25
Montaż płyty grzejnej	8	Lekkie zabrudzenia	25
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	8	Silne zabrudzenia	25
Potrzebne narzędzia	8	Trudne do usunięcia zabrudzenia	26
Podłączanie zasilania sieciowego	8	Rama płyty grzejnej (opcja)	26
Montaż w blacie kuchennym	9	Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia	26
Dobór miejsca montażu	10	Rozwiązywanie problemów i serwisowanie	27
Zapewnianie odpowiedniej wentylacji	10	Rozwiązywanie problemów	27
Przed montażem płyty grzejnej	11	Serwis	28
Po montażu płyty grzejnej	11	Dane techniczne	29
Elementy urządzenia	12	Dane techniczne	29
Przed rozpoczęciem	13	Pola grzejne	29
Pola grzejne	13	Informacje o produkcie	29
Panel sterowania	13		
Podgrzewanie indukcyjne	14		
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	14		
Wskaźnik pozostałego ciepła	15		
Wykrywanie temperatury	15		
Przybory kuchenne	15		
Używanie przycisków dotykowych	19		
Hałasy podczas pracy	19		
Pierwsze czyszczenie	19		
Obsługa	20		
Rozpoczęcie gotowania	20		
Zakończenie gotowania	20		

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu 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 kalectwa lub śmierci.

PRZESTROGA

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

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 (znajdącą się na górnej części produktu) na tę stronę, aby informacje były dostępne pod ręką 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

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, a także z niewystarczającą wiedzą i/lub doświadczeniem, o ile są oni pod opieką lub zostali przeszkoleni w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieli wynikające z tego niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić urządzenia ani przeprowadzać zabiegów konserwacyjnych. Mechanizm odłączający musi być zainstalowany w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie powinno być podłączone w sposób umożliwiający odłączenie go od zasilania. Odłączenie można osiągnąć 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, by 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 do czyszczenia produktu. 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 jej przycisku; nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

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

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

Nie należy umieszczać go za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty indukcyjnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

POD ŻADNYM POZOREM NIE NALEŻY gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym. **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania. **OSTRZEŻENIE:** Używaj 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.

W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

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 wykwalifikowanego pracownika technicznego.

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 powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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, by 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 użytkowane 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 w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.

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 powinny 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 urządzenia lub lekarzem (dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną).

Nie próbuj 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

Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i starsze urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

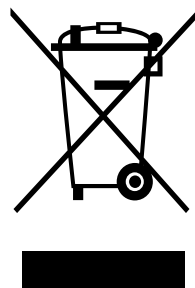
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. Aby to zrobić, wykwalifikowany technik powinien 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 grzewczej

⚠ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny.

Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.

Dane techniczne urządzenia znajdują się pod koniec niniejszej instrukcji.

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 grzewczej 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 można zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy białym roboczym a przednią częścią urządzenia.

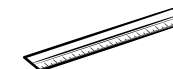
Potrzebne narzędzia



Ołówek



Śrubokręt krzyżakowy



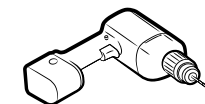
Linijka



Okulary ochronne



Wyrzynarka



Wiertarka

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

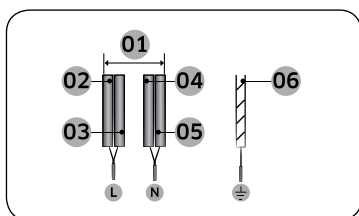
Po podłączeniu płyty grzewczej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

⚠ 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.

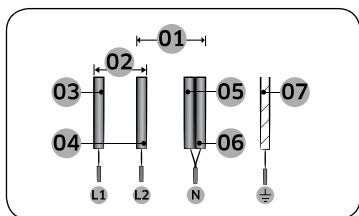
⚠ OSTRZEŻENIE

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



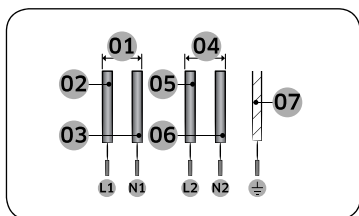
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Niebieski
02	Brązowy	05	Szary
03	Czarny	06	Zielony/Żółty



2 N~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable 2-fazowe (L1 i L2).

01	220-240 V~	05	Niebieski
02	380-415 V~	06	Szary
03	Brązowy	07	Zielony/Żółty
04	Czarny		



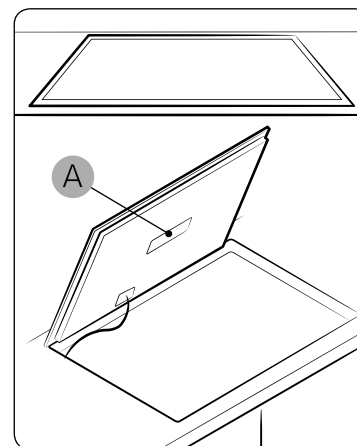
2 x 1 N~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable.

01	220-240 V~	05	Czarny
02	Brązowy	06	Szary
03	Niebieski	07	Zielony/Żółty
04	220-240 V~		

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapewnić odpowiednie połączenie, postępuj według schematu okablowania w pobliżu gniazd.

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

📖 UWAGA

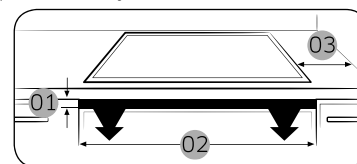
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

📖 UWAGA

Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.

📖 UWAGA

Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia. Na spodzie płyty grzejnej znajduje się wentylator. 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.



Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Wysokość otworu wentylacyjnego	Min. 2 mm
02	Szerokość otworu wentylacyjnego	560 mm
03	Odległość między końcem urządzenia a boczną ścianą blatu	Min. 50 mm

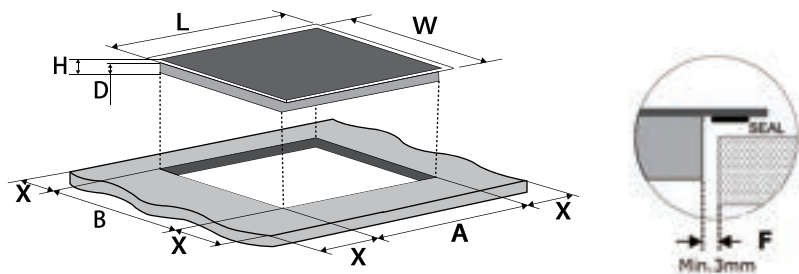
Montaż płyty grzejnej

Dobór miejsca montażu

Należy wyciąć w blacie kuchennym otwór pod montaż płyty na wymiar przedstawiony na ilustracji. Na potrzeby montażu i użytkowania należy zachować wokół otworu wolny odstęp o szerokości min. 50 mm. Minimalna grubość blatu roboczego musi wynosić 20 mm. Blat powinien być wykonany z tworzywa izolującego i odpornego na działanie ciepła (drewno i podobny włóknisty lub higroskopijny materiał nie powinien być używany bez impregnacji), aby uniknąć porażenia elektrycznego i większych odkształceń wskutek promieniowania ciepłego urządzenia. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:

UWAGA

Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.



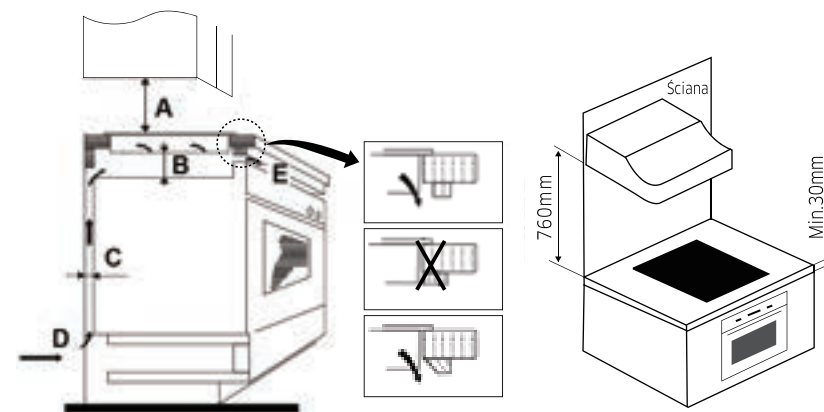
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Zapewnianie odpowiedniej wentylacji

Bez względu na okoliczności urządzenie musi być dobrze wentylowane, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Upewnij się, że urządzenie jest w dobrym stanie roboczym. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:

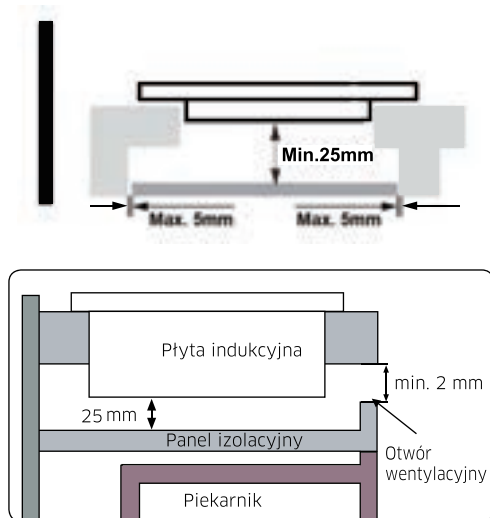
UWAGA

Bezpieczna odległość między urządzeniem a zawieszoną nad nim szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza - 2

Upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.
W celu uniknięcia przypadkowego dotknięcia nagrzanego spodu płyty lub nieoczekiwanego porażenia elektrycznego podczas pracy konieczne jest przymocowanie śrubami drewnianej przekładki minimum 20 mm pod płytą. Stosuj się do poniższych wytycznych.



⚠ OSTRZEŻENIE

Wokół zewnętrznej krawędzi płyty znajdują się otwory wentylacyjne. NALEŻY upewnić się, że otwory nie zostały zablokowane przez blat roboczy po umieszczeniu płyty w pozycji.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Należy pamiętać, że klej łączący plastikowe lub drewniane materiały musi być odporny na temperatury powyżej 150°C, aby zapobiec odklejaniu okładziny.
- Tylna ściana oraz otaczające i przyległe powierzchnie muszą być odporne na temperaturę 90°C.

Przed montażem płyty grzejnej

- Blat roboczy jest wyrównany i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Blat roboczy wykonano z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- W przypadku montażu nad piekarnikiem – piekarnik wyposażono we wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi zachowania odstępów i wszelkimi obowiązującymi standardami oraz przepisami.
- W stałym okablowaniu znajduje się odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania, który został zamocowany i umiejscowiony tak, aby spełniać wszystkie lokalne przepisy i regulacje dotyczące okablowania.
- Musi to być odłącznik zatwierdzonego typu, który posiada 3 mm przestrzeni pomiędzy stykami (lub wszystkimi aktywnymi przewodami fazowymi, o ile lokalne regulacje pozwalają na taką zmianę przepisów).
- Po zamontowaniu płyty odłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- W razie wątpliwości użytkownik powinien skonsultować się z lokalnymi władzami odpowiedzialnymi za budynki oraz odnieść się do przepisów.
- Powierzchnie ścian wokół urządzenia muszą być żaroodporne oraz łatwe do wyczyszczenia (np. wykończone płytkami ceramicznymi).

Po montażu płyty grzejnej

⚠ PRZESTROGA

- Przewód zasilania nie przebiega przez drzwiczki szafki lub przez szufladę.
- Z zewnątrz szafki do podstawy płyty dociera odpowiedni przepływ świeżego powietrza.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, zastosowano ochronę termiczną pod podstawą płyty.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.

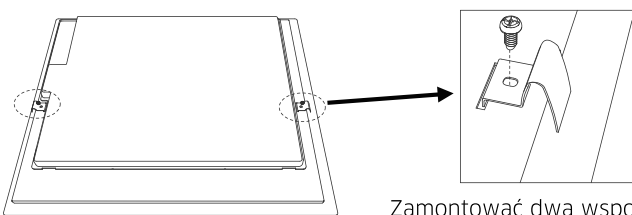
Montaż płyty grzejnej

Elementy urządzenia

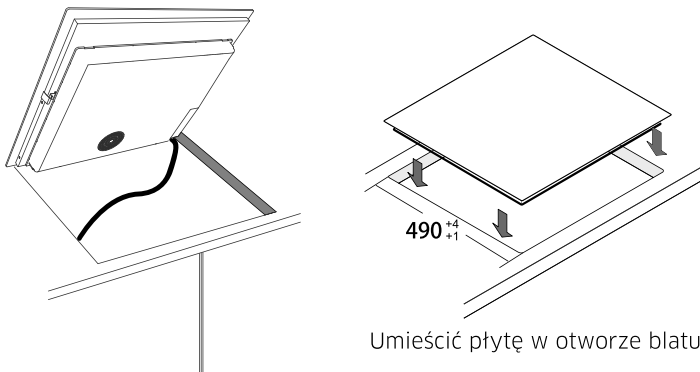
Postawić urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (na przykład na opakowaniu). Nie wywierać nacisku na przyciski wystające z płyty.

Zamontować dwa wsporniki przed montażem płyty

Przed montażem płyty zamocować po obu stronach wsporniki za pomocą dostarczonych śrub.



Zamontować dwa wsporniki



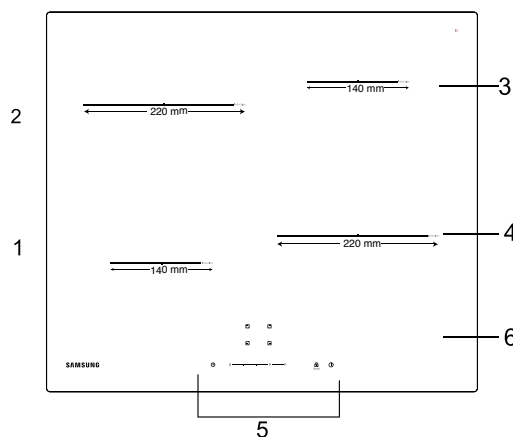
Umieścić płytę w otworze blatu

⚠ PRZESTROGA

- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników.
- Mamy specjalistów do Państwa dyspozycji. Proszę nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, gdyż wilgoć może uszkodzić urządzenie.
- Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana tak, aby umożliwić lepsze promieniowanie ciepłe co zapewni zwiększenie jej niezawodności.
- Ściany i indukowana strefa grzewcza powyżej powierzchni blatu muszą wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, przekładki i spoiwo/klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać myjki parowej
- Płyta musi być podłączana do sieci elektrycznej tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
 - Domowy układ okablowania jest odpowiedni do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
 - Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
 - Przewód zasilający może wytrzymać obciążenia określone na tabliczce znamionowej.
- Aby podłączyć płytę do zasilania sieciowego nie należy używać przejściówek, przedłużaczy, reduktorów lub złączek, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przed rozpoczęciem

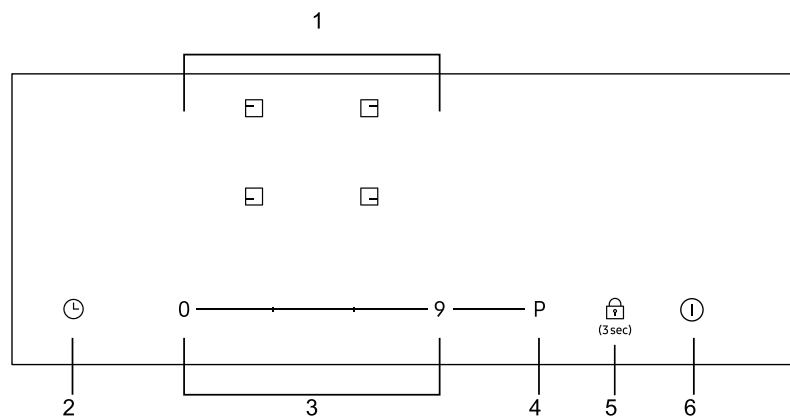
Pola grzejne



1. Maks. 1200/1500 W strefa.
2. Maks. 2300/2600 W strefa.
3. Maks. 1200/1500 W strefa.
4. Maks. 2300/2600 W strefa.
5. Panel sterowania
6. Szklana płyta

Uwaga: garnki i patelnie należy umieścić na środku
Uwaga: garnki i patelnie należy umieścić na środku

Panel sterowania

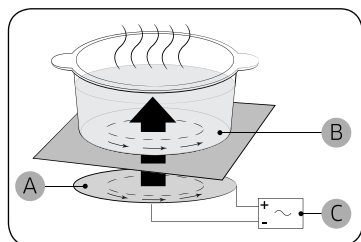


1. Przyciski wyboru pola grzejnego
2. Przycisk minutnika
3. Suwak dotykowy mocy/minutnika
4. Przycisk zwiększania mocy
5. Przycisk zabezpieczenia przed dziećmi
6. Przycisk ON/OFF

Wyświetlacz	Znaczenie
1 do 9, P	Wybrany poziom mocy
H	Pozostałe ciepło (ang. hot - gorący).
L	Włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
-	Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.

Przed rozpoczęciem

Podgrzewanie indukcyjne



- A. Cewka indukcji
- B. Prądy indukcyjne
- C. Układy elektroniczne

- **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 natychmiastowy 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.

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** (ang. hot – gorący). Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1-3	Po 8 godzinach
4-6	Po 4 godzinach
7-9	Po 2 godzinach

UWAGA

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.

UWAGA

Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów” na stronie 27.

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 przycisku 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** (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

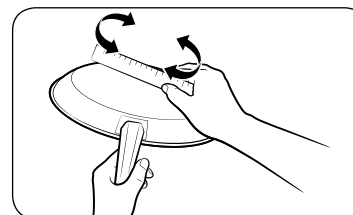
Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia **H**, a informacja o pozostałym ciepłe przestaje być dostępna.

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.

Przybory kuchenne



Używaj naczyń z płaskim dnem, które umożliwiają pełen kontakt z powierzchnią pola grzejnego. Sprawdź, czy dno naczynia jest płaskie, obracając na nim linijkę. Pamiętaj o przestrzeganiu wszystkich zaleceń dotyczących wykorzystywanych przyborów kuchennych.

- Używaj naczyń wykonanych z materiału odpowiedniego do gotowania indukcyjnego.
- Wybieraj naczynia wysokiej jakości z cięższym dnem, które zapewnia lepsze rozpraszanie ciepła. To pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty.
- Dopasowuj rozmiar naczynia do ilości przygotowywanego jedzenia.
- Nie zostawiaj pustych naczyń na włączonych polach grzejnych. Może to spowodować ich trwałe uszkodzenie w postaci pęknięcia, stopienia lub zniszczenia, które może wpłynąć na działanie ceramicznej płyty grzejnej (tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją).
- Nie używaj brudnych naczyń ani naczyń z warstwą starego tłuszczu. Zawsze używaj naczyń, które można w łatwy sposób wyczyścić po zakończeniu gotowania.

⚠ PRZESTROGA

- Może się wydawać, że pola grzejne wystygły po wyłączeniu. Jednak szklana powierzchnia może być gorąca z powodu pozostałego ciepła pochodzącego z naczynia. Dlatego nadal istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykaj gorących naczyń rękoma. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub podkładek pod naczynia, aby chronić ręce przed poparzeniem.
- Nie przesuwaj naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.

Przed rozpoczęciem

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

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

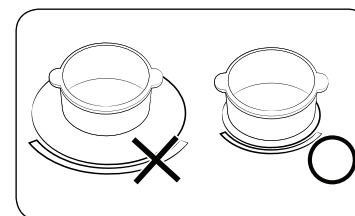
Materiał	Przydatność
Stal, emaliowana stal, żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Tak (jeśli magnes przyczepia się do spodniej części naczynia)
Aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana	Nie

UWAGA

- Naczynia na płycie indukcyjnej 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.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Sprawdź, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.

Pola indukcyjne do określonego stopnia automatycznie dostosowują się do wielkości spodniej części naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak mieć określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego

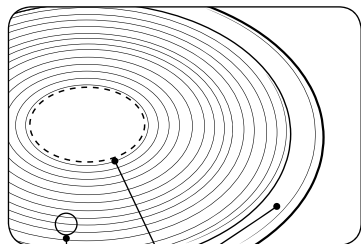
Pole grzejne	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
Lewy przód	120	140
Lewy tył	180	220
Prawy tył	120	140
Prawy przód	180	220



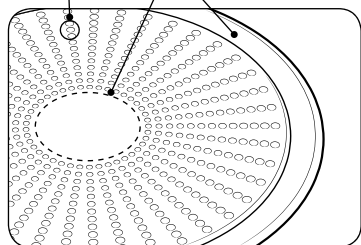
W celu uzyskania najlepszych rezultatów używaj naczyń kuchennych, których średnica ferromagnetyczna odpowiada średnicy palnika. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez palnik, spróbuj użyć mniejszego palnika.

Inne naczynia indukcyjne

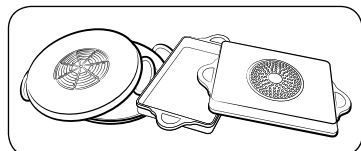
Niektóre naczynia mają na dnie cienki materiał magnetyczny umożliwiający ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Te naczynia charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający magnes jest niewielki).



- Nawet jeśli naczynia zostały stworzone z myślą o gotowaniu przy użyciu płyty indukcyjnej, siła grzania może być słaba lub może się zdarzyć, że płyta grzejna może nie wykrywać naczynia - jest to zależne od wielkości i siły przyciągania obszaru magnetycznego znajdującego się na dnie naczynia.

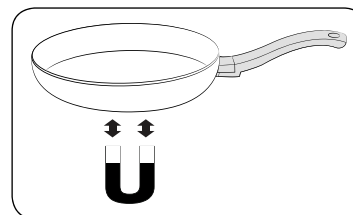


- A.** Obszar, który nie przyciąga magnesu
B. Obszar przyciągający magnes



Podczas używania dużych naczyń z mniejszym elementem ferromagnetycznym nagrzewa się wyłącznie ten element. W efekcie ciepło może nie być równomiernie rozprowadzane.

Test przydatności

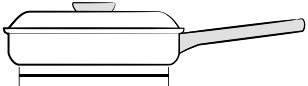
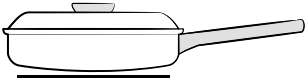
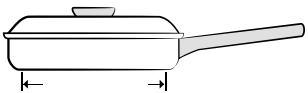
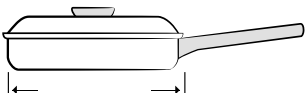
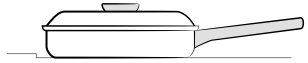
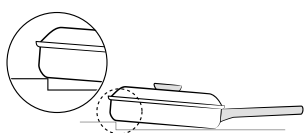
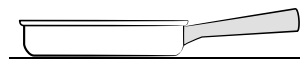



Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli opatrzone jest odpowiednim oznaczeniem przez producenta, a magnes przyczepia się do jego spodniej części.

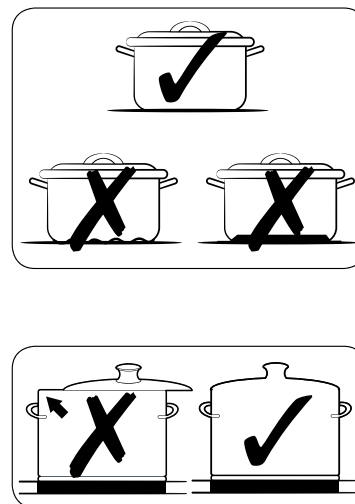
- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno (ostre krawędzie lub wgniecenia). Przesuwanie uszkodzonych naczyń po powierzchni ceramicznej płyty grzejnej może ją trwale porysować.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęste). Nie powinno być wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju; na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

Przed rozpoczęciem

Prawidłowe ustawienie

Prawidłowe	Nieprawidłowe
	
Naczynie z płaskim dnem i prostymi ściankami bocznymi.	Naczynie z zakrzywionym lub wygiętym dnem lub ściankami bocznymi.
	
Naczynie spełnia lub przekracza zalecenia dotyczące minimalnego rozmiaru dla danego pola grzejnego.	Naczynie nie spełnia zaleceń dotyczących minimalnego rozmiaru wymaganego dla danego pola grzejnego.
	
Naczynie całkowicie przylega do powierzchni płyty grzejnej.	Naczynie przylega do brzegu płyty grzejnej lub nie przylega całkowicie do powierzchni płyty.
	
Naczynie jest odpowiednio wyważone.	Ciężki uchwyt powoduje przechylenie się naczynia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

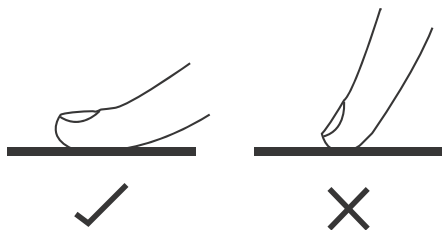


Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

- 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. Pozwala to oszczędzać energię elektryczną.
- Pola grzejne należy wyłączać przed zakończeniem gotowania. Wykorzystać pozostałe ciepło do utrzymania temperatury żywności.

Używanie przycisków dotykowych

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



Hałasy podczas pracy

Jeśli słychać:

- **Odgłos trzaskania:** naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Gwizdanie:** wykorzystywane są więcej niż dwa pole grzejne oraz naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Brzęczenie:** wykorzystywane są wysokie poziomy zasilania.
- **Klikanie:** występuje zmiana napięcia.
- **Szum, buczenie:** wentylator jest włączony.

Powyższe hałasy są normalne i nie wskazują na żadne usterki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno korzystać z naczyń o różnych rozmiarach lub wykonanych z różnych materiałów. Korzystanie z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach może spowodować hałas i wibracje.

📖 UWAGA

Korzystanie z niskich poziomów mocy (1-5) może wywołać odgłosy „klikania”.

Pierwsze czyszczenie

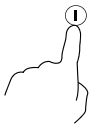
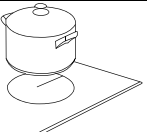

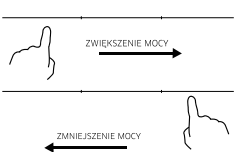
Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia ceramicznych blatów roboczych.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Obsługa

Rozpoczęcie gotowania

Dotknij przycisku ON/OFF. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał dźwiękowy, przycisk minutnika wskazuje „---”, a przyciski wyboru pól grzejnych wskazują „-”, informując, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.	
Umieścić odpowiedni garnek na polu grzejnym, z którego zamierza się skorzystać. • Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.	
Dotknij przycisk wyboru danego pola grzejnego, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
Wybierz ustawienie mocy, dotykając suwaka. • Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od początku od punktu 1. • W trakcie gotowania możesz zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.	


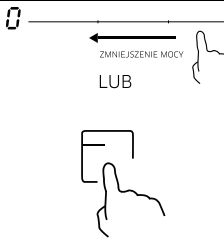


Jeśli wyświetlacz miga \equiv lub \leq naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:

- nie postawiłeś garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na polu grzejnym.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Zakończenie gotowania

Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.	
Wyłącz pole grzejne, przesuwając suwak w lewą stronę. Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”. LUB Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego na około 2 sekundy, aby wyłączyć pole grzejne.	
Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.	
Uważaj na gorące powierzchnie. Na wyświetlaczu wciąż gorącego pola grzejnego będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli chcesz podtrzymać temperaturę garnków, użyj strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.	

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności


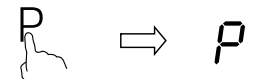

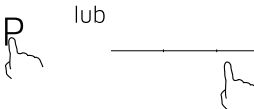
Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie poziomu mocy	Zastosowanie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • łagodne podgrzewanie niewielkiej ilości produktów • topienie czekolady i masła, oraz gotowanie potraw, które łatwo przypalić • łagodne wrzenie • wolne podgrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • intensywne wrzenie • gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • duszenie • parowanie • delikatne smażenie • smażenie naleśników
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • podsmażanie • gotowanie makaronu
9 / P	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie błyskawiczne • smażenie intensywne • zagotowywanie zup • gotowanie wody

UWAGA

Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

Zwiększanie mocy

Aktywowanie funkcji zwiększania mocy	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.	
Dotknij przycisk zwiększania mocy „P”, wskaźnik pola wyświetli „P” i osiągnięta zostanie maksymalna moc.	
Anulowanie funkcji zwiększania mocy	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz anulować tę funkcję.	
a) Dotknij przycisk zwiększania mocy „P”, a pole grzejne powróci do ustawienia początkowego. lub b) Dotknij suwak, a pole grzejne powróci do wybranego poziomu.	

UWAGA

- Funkcja może działać dla każdego pola grzejnego.
- Pole grzejne powraca do poziomu 9 po 5 minutach.
- Po aktywowaniu funkcji zwiększania mocy pierwszego pola grzejnego, drugie pole grzejne zostaje automatycznie ograniczone do poziomu 2. Tak samo wygląda to w odwrotną stronę.
- Jeżeli początkowe ustawienie to 0, nastąpi powrót do 9 po 5 minutach.

Obsługa

Zwiększanie mocy

Funkcja **Zwiększania** mocy sprawia, że poszczególne pola grzejne mogą pracować z większą mocą (np. w celu zagotowania dużej ilości wody).

Pola grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
Lewy przód	5 min
Lewy tył	5 min
Prawy tył	5 min
Prawy przód	5 min

Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony poziom 9 lub ustawienie początkowe.

UWAGA

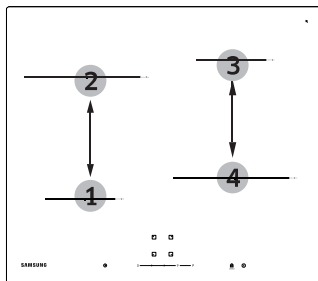
W niektórych przypadkach funkcja **Zwiększania** mocy może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia

Nie można np. ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniego i dla tylnego panelu indukcyjnego.

Zarządzanie energią

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania

Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji **Zwiększania** mocy, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie poziomu mocy pola grzejnego.



- Pola nr 1 i nr 2 są połączone
 - Pola nr 3 i nr 4 są połączone
- Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybranym poziomem mocy a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy. Następnie wyświetlacz zmienia się z wybranego poziomu mocy na maksymalne możliwe ustawienie mocy.

Uwaga : garnki i patelnie należy stawiać na środku

Zabezpieczenie przed dziećmi


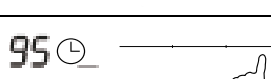
- Możesz zablokować przyciski dotykowe na panelu sterowania płytą kuchenną (np. aby dzieci nie włączyły przypadkiem pól grzejnych).
- Gdy włączysz blokadę bezpieczeństwa, działał będzie jedynie przycisk ON/OFF.

Włączanie blokady	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez około 3 sekundy	Wskaźnik minutnika zacznie wskazywać „L”.
Wyłączanie blokady	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez około 3 sekundy	

UWAGA







Gdy włączona jest blokada panelu sterowania płytą indukcyjną, na dotyk reaguje wyłącznie przycisk ON/OFF. Dlatego w razie niebezpieczeństwa możesz zawsze wyłączyć płytę kuchenną, lecz aby używać jej elementów sterowania, trzeba najpierw wyłączyć blokadę.

Minutnik

Ustawienie dla jednego pola grzejnego	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić minutnik.	
Dotknij przycisk minutnika, a wyświetlacz minutnika wskaże „00” i będzie migać „0”;	
Ustaw wartość, dotykając suwaka (np. 5).	
Ponownie dotknij przycisk minutnika, zacznie migać „0”.	
Ustaw wartość, dotykając suwaka (np. 9), w tej chwili minutnik wskazuje 95 minut.	
Zegar natychmiast rozpoczyna odliczanie ustawionego czasu. Wskaźnik zegara będzie wyświetlał pozostały czas.	
Po upływie ustawionego czasu dane pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.	

UWAGA

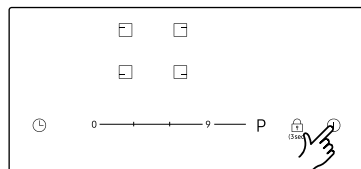
- Można ustawić wyłączenie jednego lub więcej pól po upływie ustawionego czasu.
- Maksymalny czas timera to 99 minut.
- Pozostałe pola grzejne będą nadal działać, jeśli były wcześniej włączone.
- Czerwona kropka przy wskaźniku stopnia mocy grzewczej oznacza wybrane pole grzejne.

Ustawienie dla wielu pól grzejnych	
<p>Czynności w celu ustawienia większej liczby pól są podobne do czynności dla jednego pola.</p> <p>W przypadku jednoczesnego ustawiania czasu dla wielu pól grzejnych kropki na wyświetlaczach tych pól są włączone. Na wyświetlaczu minutnika widnieje czas. Miga kropka przy danym polu grzejnym.</p> <p>Przykład przedstawiono poniżej:</p>	
	(ustawione na 15 minut)
	(ustawione na 45 minut)
<p>Po odliczeniu do zera dane pole zostaje wyłączone. Następnie wyświetlany jest kolejny minutnik, a kropka odpowiedniej strefy zaczyna migać.</p> <p>Przykład przedstawiono po prawej:</p>	  <p>Wyświetlacz minutnika</p>
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, odpowiedni minutnik pojawi się na wskaźniku.	
Anulowanie minutnika	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz anulować minutnik.	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz anulować minutnik.	
Dotknij suwaka, aby przestawić minutnik na „00”. Działanie minutnika zostanie anulowane.	

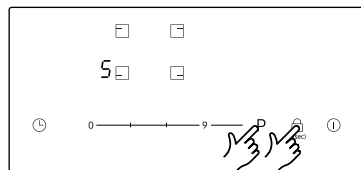
Obsługa

Maksymalny limit mocy

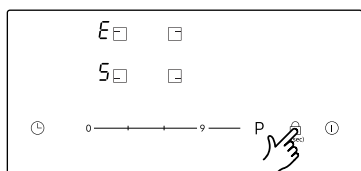
Ta funkcja umożliwia dostosowanie maksymalnej mocy urządzenia.



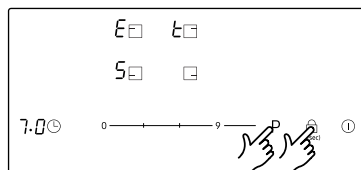
1. Włącz zasilanie



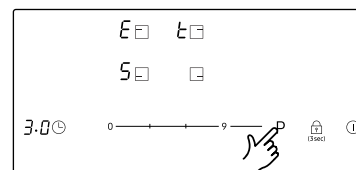
2. Dotknij jednocześnie przyciski **P** i **t**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „**S**”.



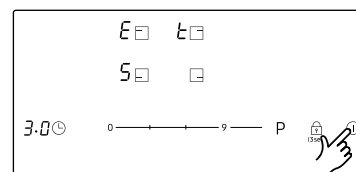
3. Dotknij przycisk **E**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „**E**”.



4. Dotknij jednocześnie przyciski **P** i **t**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „**t**”, a wyświetlacz prawego tylnego palnika wskaże „**7.0**”.



5. Dotknij przycisk **P**, aż wskaźnik prawego tylnego palnika zmieni się z „**7.0**” na „**3.0**”, w tym czasie maksymalna moc zmieni się na 3000 W.



6. Dotknij „**t**”, aby wyłączyć zasilanie po zakończeniu ustawień.

Możesz zmienić moc maksymalną z 3000 W na 7000 W, powtarzając tę samą czynność.

UWAGA

- W trybie niskiej mocy (3000 W) jej poziom będzie automatycznie regulowany podczas korzystania z dwóch lub więcej pól grzejnych.
- Kiedy maksymalna moc wynosi 3,0 kW, łączna moc wszystkich palników jest mniejsza od 3,0 kW. Podczas gotowania maksymalna dostępna moc każdego pola grzewczego zależy od liczby używanych pól w danym czasie:

Liczba jednocześnie używanych pól grzewczych	1 pole	2 pola	3 pola	4 pola
Maksymalny poziom mocy	9 + funkcja zwiększenia mocy	7 / 7 / 7 / 7	6 / 6 / 6 / 6	2 / 3 / 4 / 5
Pole grzejne Ø mm	każde	140/220/140/220	140/220/140/220	140/220/140/220

Czyszczenie i konserwacja

Płyta grzejna

⚠ OSTRZEŻENIE

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.

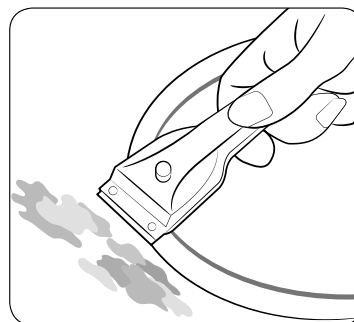
📖 UWAGA

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



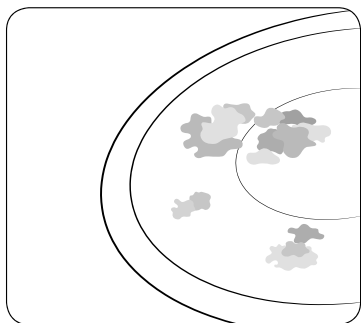
1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod niewielkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

📖 UWAGA

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

Czyszczenie i konserwacja

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.

📖 UWAGA

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)

⚠ OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego lub środków do usuwania kamienia. 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 pola grzejnego 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.



Rozwiązywanie problemów i serwisowanie

Rozwiązywanie problemów

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.


Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej jest sprawny. 	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?	<ul style="list-style-type: none"> Przypadkowo naciśnięto przycisk . Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką. 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie. Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik H pozostałego ciepła?	<ul style="list-style-type: none"> Przypadkowo naciśnięto przycisk . Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką. 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie. Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	<ul style="list-style-type: none"> Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco. 	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum obsługi klienta.

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F3/F6	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej. - zwarcie (F3 dla 1#, F6 dla 2#)	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą w celu wymiany czujnika temperatury.
F4/F7	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej. - zwarcie (F4 dla 1#, F7 dla 2#)	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą w celu wymiany czujnika temperatury.
F5/F8	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej. - nieważny (F5 dla 1#, F8 dla 2#)	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą w celu wymiany czujnika temperatury.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury na tranzystorze IGBT (zwarcie/przerwa w obwodzie 1#)	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą w celu wymiany płyty zasilającej.
FC/Fd	Awaria czujnika temperatury na tranzystorze IGBT (zwarcie/przerwa w obwodzie 1#)	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą w celu wymiany płyty zasilającej.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania (E1 - zbyt wysokie, E2 - zbyt niskie)	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź stan zasilania. Uruchom ponownie po przywróceniu do normalnego stanu.
E3/E4	Wysoka temperatura na czujniku szkła ceramicznego	<ul style="list-style-type: none"> Uruchom ponownie po ochłodzeniu urządzenia.
E5/E6	Wysoka temperatura na tranzystorze IGBT 1# / IGBT 2#	<ul style="list-style-type: none"> Uruchom ponownie po ochłodzeniu urządzenia.

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 moką ściereczką.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone i wyświetlane jest „L”.

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 lub upływie czasu maksymalnego (10 minut) 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 dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary urządzenia	Szerokość	590 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	60 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	72 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,0 kW
Waga	Netto	10,5 kg
	Brutto	12,0 kg

Pola grzejne

Pozycja	Średnica	Moc
Lewy przód	140 mm	1200 W / Tryb zwiększonej mocy 1500 W
Lewy tył	220 mm	2300 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W
Prawy tył	140 mm	1200 W / Tryb zwiększonej mocy 1500 W
Prawy przód	220 mm	2300 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W

Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64T3707A1 NZ64T3707C1
Typ płyty grzejnej	Płyta indukcyjna do zabudowy
Technologia grzejna	Indukcyjne pola grzejne
Liczba pól i/lub stref	4 pola grzejne
Okrągłe pola lub strefa: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne (Ø)	14,0 cm, 22,0 cm, 14,0 cm, 22,0 cm
Nieokrągłe pola lub strefa: długość i szerokość powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole lub strefę (dł. × szer.)	-
Zużycie energii dla każdego pola lub strefy w przeliczeniu na kilogramy (EC <small>electric cooking</small>)	Ø14,0 cm (Lewy przód) : 212,1 Wh/kg
	Ø22,0 cm (Lewy tył) : 188,3 Wh/kg
	Ø14,0 cm (Prawy tył) : 187,2 Wh/kg
	Ø22,0 cm (Prawy przód) : 183,8Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC <small>electric hob</small>)	192,9 Wh/kg

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-2 oraz przepisami 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

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANIA	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCJA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
NIEMCY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRLANDIA	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
WŁOCHY	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPR	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRECJA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUKSEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
HOLANDIA	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWEGIA	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLSKA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGALIA	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
HISZPANIA	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SZWECJA	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SZWAJCARIA	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
WIELKA BRYTANIA	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support