

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

NZ64K5747BK



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3	Włączanie urządzenia	17
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Wybieranie pola grzejnego i ustawienie mocy podgrzewania	17
Nazwa modelu i numer seryjny	3	Wyłączanie urządzenia	18
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Szybkie zatrzymanie	18
Utylizacja opakowania	6	Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi	18
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	6	Wyłącznik czasowy (odliczanie w dół)	19
Prawidłowe usuwanie produktu		Wyłącznik czasowy (odliczanie w górę)	20
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7	Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury	20
Montaż płyty grzejnej	7	Funkcja zwiększania mocy podgrzewania	20
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	7	Zarządzanie energią	21
Podłączanie zasilania sieciowego	8	Pauza	21
Montaż w blacie kuchennym	9	Sterowanie panelami indukcyjnymi	21
Elementy i funkcje urządzenia	11	Włączanie/wyłączanie dźwięku	22
Pola grzejne	11	Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności	22
Panel sterowania	12	Czyszczenie i konserwacja	23
Elementy urządzenia	12	Płyta grzejna	23
Podgrzewanie indukcyjne	12	Lekkie zabrudzenia	23
Podstawowe właściwości urządzenia	13	Silne zabrudzenia	23
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	14	Trudne do usunięcia zabrudzenia	24
Wskaźnik pozostałego ciepła	14	Rama płyty grzejnej (opcja)	24
Wykrywanie temperatury	14	Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:	24
Korzystanie z płyty grzejnej	15	Gwarancja i serwis	25
Pierwsze czyszczenie	15	Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów	25
Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej	15	Serwis	26
Test przydatności	15	Dane techniczne	27
Wielkość naczyń	16	Dane techniczne	27
Hałasy podczas pracy	16	Pola grzejne	27
Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych	16	Informacje o produkcie	27
Korzystanie z przycisków z czujnikami dotykowymi	17		

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 przetącnika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 niebezpieczne 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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.

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 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.

Montaż płyty grzejnej

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 V AC~ 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.

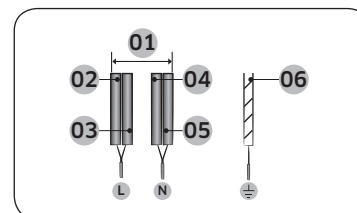
⚠ OSTRZEŻENIE

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.

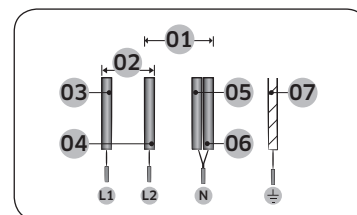
⚠ OSTRZEŻENIE

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



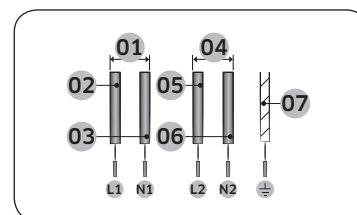
1 N ~ (32 A)

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		



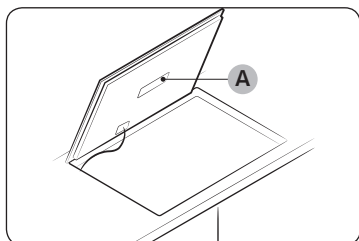
2 x 1 N ~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable.

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

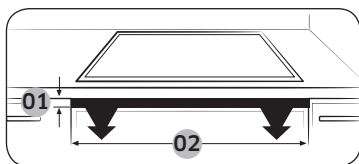
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

UWAGA

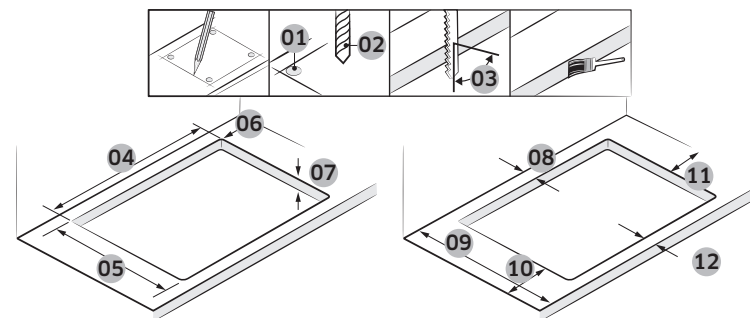
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.

UWAGA

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.

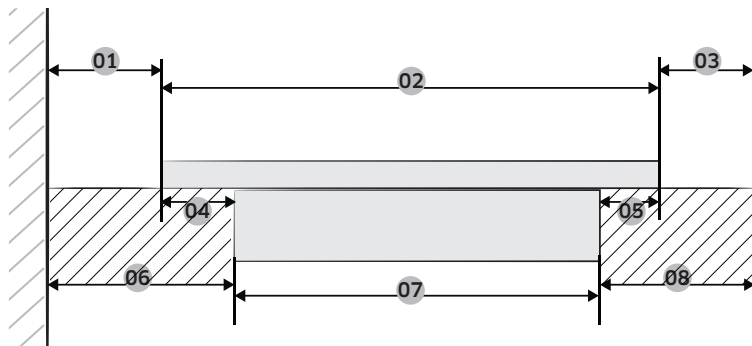


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Wysokość otworu wentylacyjnego	Min. 2 mm
02	Szerokość otworu wentylacyjnego	560 mm

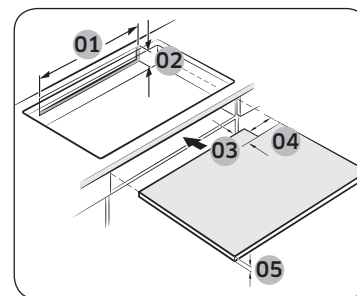


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	4 punkty zaznaczenia obszaru otworu do wycięcia	
02	Średnica wiertła	Ø 6
03	Kąt prosty punktu przecięcia	90°
04	Szerokość przecięcia	560±1 mm
05	Głębokość przecięcia	490±1 mm
06	Rozmiar krzywej	R3
07	Grubość stołu	Maks. 50 mm, Min. 20 mm
08	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (tylna strona)	Min. 60 mm
09	Głębokość stołu	Min. 600 mm
10	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (lewa strona)	Min. 60 mm
11	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (prawa strona)	Min. 60 mm
12	Odległość między końcem stołu a punktem przecięcia (przednia strona)	Min. 50 mm

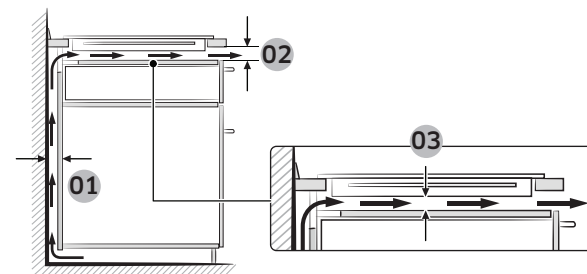
Montaż płyty grzejnej



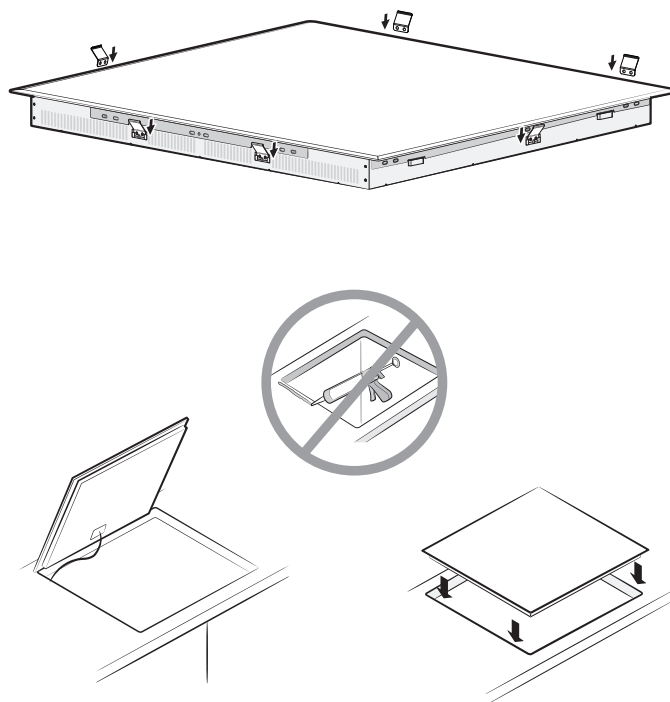
Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Odległość między ścianą a płytą indukcyjną	Min. 40 mm
02	Głębokość płyty indukcyjnej	520 mm
03	Odległość między płytą indukcyjną a końcem stołu	Min. 40 mm
04	Odległość między szkłem a polem grzejnym	25 mm
05	Odległość między szkłem a polem grzejnym	15 mm
06	Odległość między ścianą a polem grzejnym	Min. 60 mm
07	Głębokość pola grzejnego	480 mm
08	Odległość między polem grzejnym a końcem stołu	Min. 50 mm



Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Szerokość tylnego nawiewu	Min. 550 mm
02	Wysokość tylnego nawiewu	Min. 35 mm
03	Głębokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 65 mm
04	Szerokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 100 mm
05	Wysokość płyty blokującej	Min. 5 mm

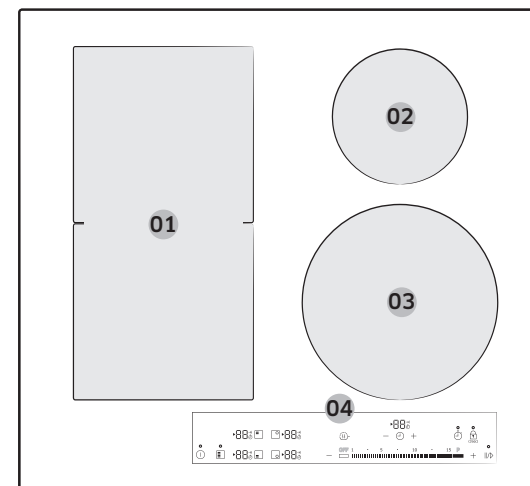


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Rozmiar nawiewu	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm



Elementy i funkcje urządzenia

Pola grzejne

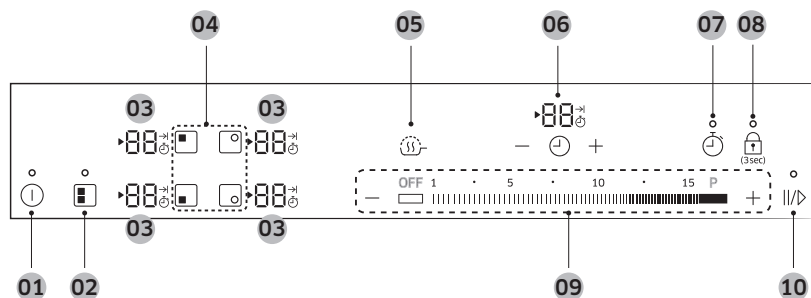


01	Panel indukcyjny 3300 W z funkcją zwiększania mocy do 3600 W
02	Panel indukcyjny 1400 W z funkcją zwiększania mocy do 2000 W
03	Panel indukcyjny 2200 W z funkcją zwiększania mocy do 3200 W
04	Panel sterowania

Elementy i funkcje urządzenia

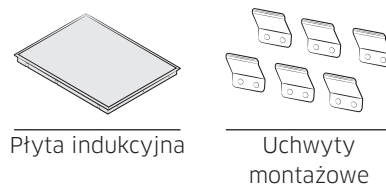
Elementy i funkcje urządzenia

Panel sterowania

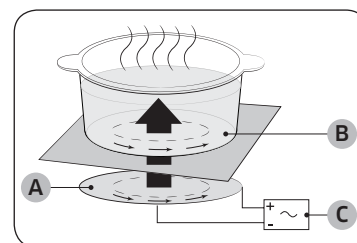


01	Przycisk dotykowy Włączania/Wyłączania urządzenia
02	Czujnik pola indukcyjnego
03	Wskaźniki ustawień podgrzewania i ciepła pól grzejnych
04	Przycisk dotykowy pola grzejnego
05	Przycisk dotykowy utrzymywania temperatury
06	Wskaźnik i przycisk dotykowy sterowania wyłącznikiem czasowym (odliczanie w dół)
07	Przycisk dotykowy sterowania wyłącznikiem czasowym (odliczanie w górę)
08	Przycisk dotykowy sterowania funkcją blokady
09	Przycisk dotykowy ustawiania mocy podgrzewania
10	Przycisk dotykowy pauzy/wznawiania

Elementy urządzenia



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 powoduje 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.

Podstawowe właściwości urządzenia

- **Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego:** urządzenie jest wyposażone w ceramiczne pola grzejne o szybkim czasie reakcji.
- **Przyciski dotykowe:** urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków z czujnikami dotykowymi.
- **Łatwe czyszczenie:** płaska, wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia płyty jest łatwa w czyszczeniu.
- **Przycisk dotykowy Włączania/Wyłączania:** przycisk Włączania/Wyłączania to oddzielny wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego przycisku 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 P:** za pomocą tej funkcji można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy 15. (Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie P).
- **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:**
 - 15, P – wybrane ustawienia podgrzewania
 - H – pozostałe ciepło (utrzymywanie temperatury)
 - h – pozostałe ciepło
 - L – włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
 - 80 – komunikat o błędzie informujący, że przycisk był dotykany przez ponad 8 sekund.

- 1 – komunikat o błędzie informujący, że powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (np. gotowanie przy użyciu pustego naczynia).
- 2 – niewłaściwe lub zbyt małe naczynie bądź brak naczynia w polu grzejnym.
- **Utrzymywanie temperatury 30:** użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie 30.
- **Pauza ||/▷:** użyj tej funkcji, aby ustawić niską moc podgrzewania we wszystkich polach grzejnych (np. aby odebrać telefon). Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie ||/▷.
- **Czujnik panelu indukcyjnego B:** za pomocą tej funkcji można rozszerzyć strefę gotowania na całą lewą stronę płyty grzejnej.
- **Panel indukcyjny:** Panel indukcyjny to duży, prostokątny obszar zaprojektowany do gotowania wielu dań.
- **Szybkie zatrzymanie:** opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny na zakończenie gotowania do pojedynczego dotknięcia.

Elementy i funkcje urządzenia

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 godzinach
4–6	Po 5 godzinach
7–9	Po 4 godzinach
10–15	po 1,5 godziny

UWAGA

Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, zostanie wyświetlone oznaczenie **H**, **h**, a płyta grzejna zostanie wyłączona.

UWAGA

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe lub nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym, zostanie wyświetlone oznaczenie **H**, **h**. 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”.

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/Wyłączania**  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 wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych. Wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu powierzchni wyłączonego pola grzejnego. 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**, a informacja o pozostałym cieple przestanie być dostępna.

Jednak w dalszym ciągu istnieje ryzyko poparzenia. Dlatego 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.

Korzystanie z płyty grzejnej

Pierwsze czyszczenie

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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:

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

📖 UWAGA

Naczynia na płycie indukcyjnej opatrzone są odpowiednim oznaczeniem przez producenta.

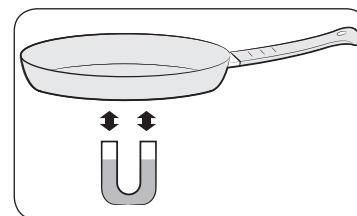
📖 UWAGA

Podczas korzystania z naczyń na płycie indukcyjnej może być słyszalny hałas. Jest to całkowicie normalne.

📖 UWAGA

Naczynia, które nie są wykonane ze stali nierdzewnej, mają niższą przewodność ciepłą. Korzystanie z nich wydłuża czas gotowania.

Test przydatności



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

📖 UWAGA

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.

Korzystanie z płyty grzejnej

Wielkość naczyń

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

Pola grzejne	Minimalna średnica dna naczyń
Tylny prawy palnik (145 mm)	100 mm
Przedni prawy palnik (210 mm)	140 mm
Przedni lub tylny panel indukcyjny	120 mm
Panel indukcyjny	240 mm (wzdłuż), naczynia owalne, naczynia do gotowania ryb

Hałasy podczas pracy

Jeśli słychać:

- **Odgłos trzaskania:** naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Gwizdanie:** wykorzystywane są więcej niż dwa pola grzejne, a 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 oznaczają żadnej usterki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie korzystać z naczyń o różnym rozmiarze lub materiale.

Korzystanie z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach może spowodować hałas i wibracje.

📖 UWAGA

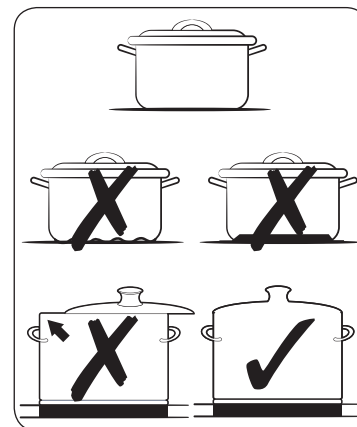
Korzystanie z niskich poziomów mocy (1~5) może wywołać odgłosy „klikania”.

Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych

Naczynia wyższej 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 (ostre krawędzie 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 naczyń 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

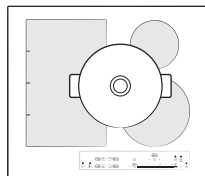


📖 UWAGA

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 naczyń 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.

UWAGA



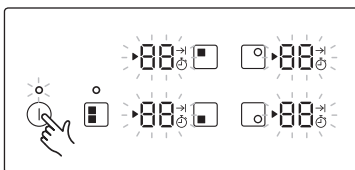
Nie należy używać jednego naczynia na lewym i prawym polu grzejnym jednocześnie.

Korzystanie z przycisków z czujnikami dotykowymi

Aby użyć przycisku z czujnikiem dotykowym, dotknij żądany przycisk końcem palca wskazującego tak, aby włączyć lub wyłączyć żądany wyświetlacz bądź aby 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.

Włączanie urządzenia



Urządzenie włącza się za pomocą przycisku dotykowego

Włączania/Wyłączania ①.

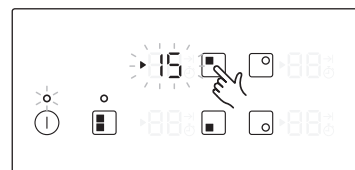
Dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** ① i przytrzymaj go przez ok. 1–2 sek.

Na wyświetlaczach cyfrowych pojawi się cyfra 0.

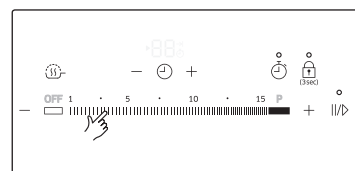
UWAGA

Po włączeniu urządzenia za pomocą 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 przycisku ustawiania mocy podgrzewania.

UWAGA

Domyślnie moc podgrzewania jest ustawiona na 15.

UWAGA

Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund co najmniej dwóch przycisków spowoduje wyświetlenie oznaczeń 00 na wyświetlaczach ustawień mocy podgrzewania.

Korzystanie z płyty grzejnej

Wyłączanie urządzenia

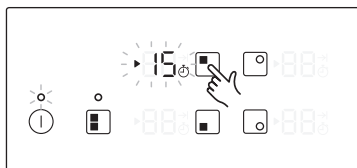


W celu całkowitego wyłączenia urządzenia dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** ①. Dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** ① i przytrzymaj go przez ok. 1~2 sekundy.

UWAGA

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

Szybkie zatrzymanie



Aby wyłączyć pole grzejne, dotknij przycisku pola grzejnego i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

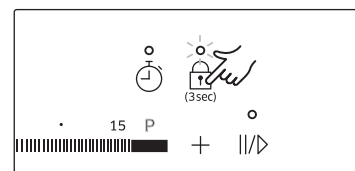
UWAGA

Funkcja Szybkie zatrzymanie nie działa z przyciskiem panelu indukcyjnego ②.

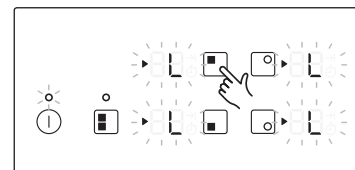
Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania. Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania, z wyjątkiem przycisku **Włączania/Wyłączania** ① (tylko wyłączenie), aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi



1. Dotknij przycisku **Sterowania funkcją blokady** ② i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



2. Dotknij dowolnego przycisku dotykowego. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlone oznaczenie **L** wskazujące włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.
3. Aby wyłączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, ponownie dotknij przycisku **Sterowania funkcją blokady** ② i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

UWAGA

Blokada rodzicielska zostanie aktywowana niezależnie od tego, czy zasilanie jest włączone.

UWAGA

Z funkcji blokady można korzystać podczas gotowania. W takim wypadku należy wyłączyć blokadę lub zasilanie, aby wyłączyć palnik.

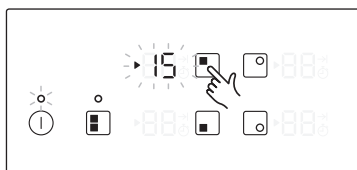
Wyłącznik czasowy (odliczanie w dół)

Użycie wyłącznika czasowego jako funkcji wyłącznika bezpieczeństwa:

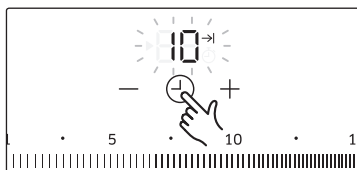
Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól jednocześnie.

Ustawianie wyłącznika bezpieczeństwa

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



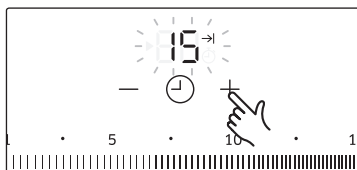
1. Po ich włączeniu dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego. Wskaźnik tego pola zacznie migać na wyświetlaczu.



2. Dotknij przycisku **Sterowania wyłącznikiem czasowym** (⌚). Ponad oznaczeniem wyłącznika czasowego zostanie wyświetlona liczba 10.

UWAGA

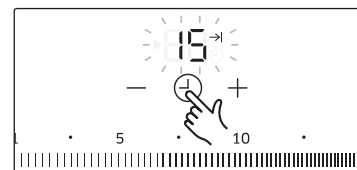
Domyślne ustawienie wyłącznika czasowego wynosi 10.



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

UWAGA

Wartość wyłącznika czasowego można ustawić w zakresie od 1 do 99.



4. Aby anulować ustawienia wyłącznika czasowego, wybierz docelowe pole grzejne i przytrzymaj przycisk **Sterowania wyłącznikiem czasowym** (⌚) przez 2 sekundy. Spowoduje to anulowanie wyłącznika czasowego dla danego pola, co zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Przytrzymanie przycisku **Sterowania wyłącznikiem czasowym** (⌚) przez 2 sekundy bez wybranego pola grzejnego spowoduje anulowanie ustawień wyłącznika czasowego dla ostatnio modyfikowanego pola.

Aby wyświetlić pozostały czas dla dowolnego pola grzejnego, po wybraniu palnika użyj przycisku **Sterowania wyłącznikiem czasowym** (⌚). Odpowiedni wskaźnik sterowania zacznie migać z małą częstotliwością. Ustawienia można zresetować za pomocą **Przycisku ustawień wyłącznika czasowego** (+ lub -). Po upływie określonego czasu pole grzejne zostanie wyłączone automatycznie. Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się odpowiednie oznaczenie.

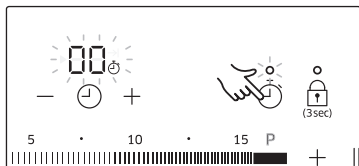
UWAGA

Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij przycisku + albo przycisku - i przytrzymaj wybrany przycisk do momentu osiągnięcia żądanej wartości.

Korzystanie z płyty grzejnej

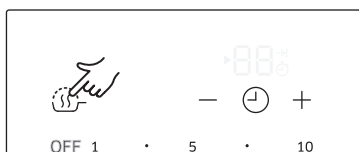
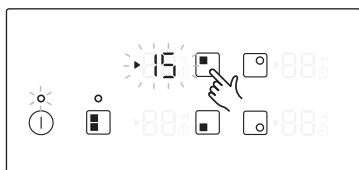
Wyłącznik czasowy (odliczanie w górę)

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

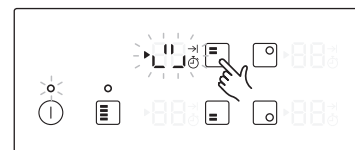


1. Dotknij przycisku **Sterowania** **wyłącznikiem czasowym** . Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie .
2. Funkcja wyłącznika czasowego jest aktywna, a wyświetlane liczby zwiększają się z czasem. Aby anulować ustawienia wyłącznika czasowego, przytrzymaj przycisk **Sterowania** **wyłącznikiem czasowym** przez 2 sekundy.
3. Aby zatrzymać wyłącznik czasowy, dotknij przycisku **Sterowania** **wyłącznikiem czasowym** .

Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury



1. Użyj tej funkcji, by utrzymać temperaturę potraw. Dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego.
2. Dotknij przycisku **Utrzymywania temperatury** .



3. Nastąpi zmiana na wyświetlaczu palnika. Dotknij ponownie, aby wyłączyć palnik.

Funkcja zwiększania mocy podgrzewania

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

Pola grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
145 mm	10 minut
210 mm	10 minut
Przedni lub tylny panel indukcyjny Plus	10 minut
Duży panel indukcyjny Plus	5 minut

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

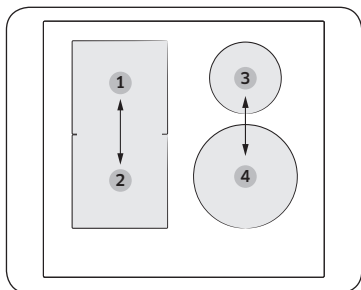
UWAGA

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 P**, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie podgrzewania pola grzejnego.



- Pola nr 1 i nr 2 są połączone
 - Pola nr 3 i nr 4 są połączone
- 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.

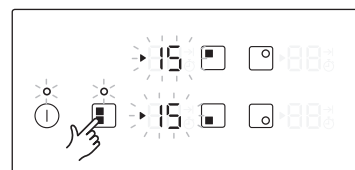
Pauza

Funkcja **Pauzy** ||/▷ równocześnie przełącza wszystkie pola grzejne na niski poziom mocy podgrzewania oraz z powrotem na ustawienie poziomu mocy podgrzewania wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji można przerwać na chwilę, a później kontynuować proces gotowania (aby np. odebrać telefon). Po włączeniu funkcji **Pauzy** ||/▷ nieaktywne są wszystkie przyciski dotykowe za wyjątkiem przycisków **Pauzy** ||/▷, **Blokady** ☰ i **Włączania/Wyłączania** ①. Ponownie dotknij przycisku **Pauzy** ||/▷, aby kontynuować gotowanie.

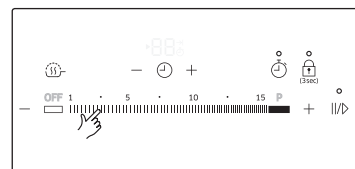
	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączanie	Dotknij przycisku Pauzy /▷	Ⓜ
Wyłączanie	Dotknij przycisku Pauzy /▷	Powrót do poprzedniego poziomu mocy podgrzewania

Sterowanie panelami indukcyjnymi

Funkcja panelu indukcyjnego umożliwia korzystanie z całej lewej strefy płyty grzejnej w celu użycia większych naczyń do gotowania (np. owalnych naczyń lub naczyń do gotowania ryb).



1. Dotknij przycisku **Panelu indukcyjnego** [Induction Panel Icon].



2. W celu ustawiania i regulacji poziomu mocy dotknij przycisku ustawiania mocy podgrzewania.

UWAGA

Dotknięcie przycisku panelu indukcyjnego w trakcie działania panelu indukcyjnego spowoduje wyłączenie funkcji panelu.

UWAGA

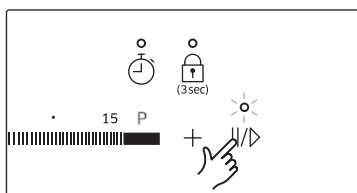
Dotknięcie przycisku panelu indukcyjnego w trakcie działania palników na różnych poziomach spowoduje ustawienie palnika na wysokim poziomie.

Korzystanie z płyty grzejnej

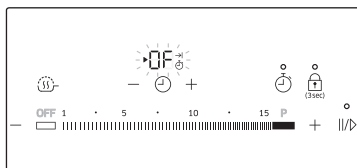
Włączanie/wyłączanie dźwięku



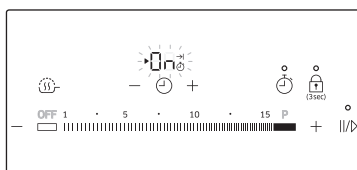
1. Dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** i przytrzymaj go przez ok. 1~2 sekundy.



2. Dotknij przycisku **Pauzy** i przytrzymaj go przez 3 sekundy w ciągu 10 sekund od włączenia płyty grzejnej.



3. Dźwięk zostanie **WYŁĄCZONY**, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlone oznaczenie **OF**.



4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2. Dźwięk zostanie **WŁĄCZONY**, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlone oznaczenie **On**.

UWAGA

Włączanie/Wyłączanie dźwięku nie będzie możliwe po upływie 10 sekund od włączenia urządzenia.

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 przełącznika	Metoda gotowania	Przykłady użycia
14-15	Podgrzewanie Gotowanie saute Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa, podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa
8-11	Intensywne smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kiełbaski, naleśniki
7-10	Smażenie	Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
5-7	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
2-4	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

UWAGA

Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia mocy podgrzewania stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.

UWAGA

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

Czyszczenie i konserwacja

Płyta grzejna

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy stosować środków czyszczących na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje czyszczące 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), szorstkich gąbek ani druciaków do czyszczenia patelni.

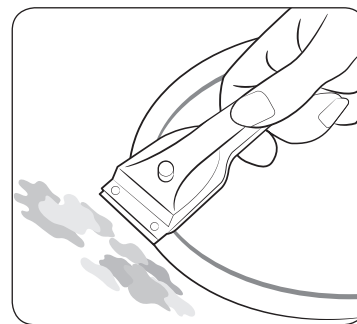
📖 UWAGA

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, 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.

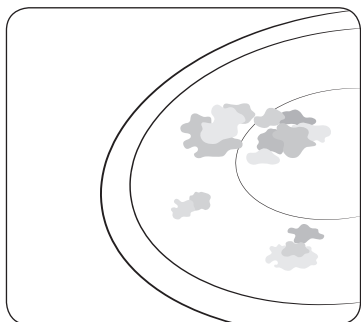
📖 UWAGA

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. Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu wyczyszczenia.

📄 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 ani nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj pola grzejnego bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- 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 się rozpuści, za pomocą skrobaka należy natychmiast usunąć powstałe zabrudzenie, nie dopuszczając do jego 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 można naprawić samodzielnie, 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.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest sprawny.	Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają?	- Przypadkowo naciśnięto przycisk Włączania/Wyłączania. - Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.	- Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie. - Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła H, h?	- Przypadkowo naciśnięto przycisk Włączania/Wyłączania. - Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.	- 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?	Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco.	Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
C0	Sprawdź czujnik automatycznego gotowania.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie i spróbuj jeszcze raz. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
C1	Wykryto temperaturę wyższą niż określona.	
C2	Sprawdź czujnik automatycznego gotowania.	
A2	Silnik prądu stałego nie działa z powodu problemów z obwodami drukowanymi, przewodami lub elektrycznymi zaburzeniami w wirniku silnika.	
d0	Przycisk był dotykany przez ponad 8 sekund.	Sprawdź, czy przycisk nie jest naciśnięty lub jego powierzchnia nie jest mokra. Jeżeli problem nadal występuje, uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
F0	Nie działa komunikacja między głównym a podrzędnym układem drukowanym.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
F2	Dotykowy moduł IC działa niepoprawnie.	



Gwarancja i serwis

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

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.
- Włączono funkcję blokady. Widoczna jest litera „L”.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania**.
- W przypadku rozlania płynu na panel sterowania, należy go wytrzeć.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu 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 lub upływie maksymalnego czasu (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 zostanie naliczona opłata 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	600 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Wymiary wycięcia blatu kuchennego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	72 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,2 kW
Masa	Netto	11,7 kg
	Brutto	14,1 kg

Pola grzejne

Pozycja	Średnica	Moc
Przód, prawa strona	210 mm	2200 W / Tryb zwiększonej mocy 3200 W
Tylny prawy	145 mm	1400 W / Tryb zwiększonej mocy 2000 W
Przedni panel indukcyjny	–	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W
Tylny panel indukcyjny	–	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W
Duży panel indukcyjny	–	3300 W / Tryb zwiększonej mocy 3600 W

Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64K5747BK
Typ płyty grzejnej	Wbudowana
Technologia grzejna	Indukcyjne pola grzejne i strefa gotowania
Liczba pól lub obszarów grzejnych	3
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego (L x W)	20,0 x 38,0 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (EC electric cooking)	Ø 21,0 cm: 182,5 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 192,5 Wh/kg
	20,0 x 38,0 cm: 196,7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC electric hob)	190,5 Wh/kg

* Podane dane są zgodne ze normą EN 60350-2 oraz przepisami nr 66/2014 Komisji Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
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



DG68-00807A-04

Indukciós főzőlap

Használati útmutató

NZ64K5747BK

SAMSUNG

Tartalom

Az útmutató használata 3

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:	3
Modell neve és sorozatszám	3

Biztonsági előírások 3

A csomagolóanyag elhelyezése	6
A használt készülék megfelelő selejtezése	6
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	7

A főzőlap felszerelése 7

A felszerelésre vonatkozó biztonsági előírások	7
Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz	8
Munkalapra szerelés	9

Alkatrészek és funkcióik 11

Főzési területek	11
Kezelőpanel	12
Alkatrészek	12
Indukciós főzés	12
A készülék legfontosabb jellemzői	13
Biztonsági kikapcsolás	14
Fennmaradó hő ikon	14
A hőmérséklet érzékelése	14

A főzőlap használata 15

Első tisztítás	15
Az indukciós főzési területekhez használható edények	15
Megfelelőségi teszt	15
Edényméret	16
Működés közben hallható hangok	16
A megfelelő edény	16
Az érintógombok használata	17

A készülék bekapcsolása	17
A főzési terület kiválasztása és a hőmérsékleti fokozat beállítása	17
A készülék kikapcsolása	18
Gyorsleállítás	18
A gyermekzár használata	18
Időzítő (visszaszámláló)	19
Időzítő (előreszámláló)	20
A melegen tartás használata	20
Teljesítménynövelő gomb	20
Teljesítményszabályzás	21
Szünet	21
Flex gomb	21
Hang be-/kikapcsolása	22
Javasolt beállítások az egyes ételek főzéséhez	22

Tisztítás és ápolás 23

Főzőlap	23
Könnyű szennyeződés eltávolítása	23
Makacs szennyeződés eltávolítása	23
Különösen makacs szennyeződés	24
A főzőlap kerete (opcionális)	24
A készülék meghibásodásának megelőzése	24

Garancia és szervizelés 25

Gyakori kérdések és hibaelhárítás	25
Karbantartás	26

Műszaki adatok 27

Műszaki adatok	27
Főzési területek	27
Termékinformáció	27

Az útmutató használata

A készülék használata előtt olvassa el a használati útmutatót, különös tekintettel a következő fejezetben található biztonsági előírásokra. Tartsa meg az útmutatót későbbi használatra.

Ha a készüléket másnak adja át, mellékelje hozzá az útmutatót is.

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat**.

VIGYÁZAT

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozhat**.

VIGYÁZAT

A főzőlap használata közben előforduló tűz- és robbanásveszély, áramütés vagy egyéb személyi sérülés elkerülése érdekében kövesse az alábbi biztonsági előírásokat.

MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

Modell neve és sorozatszám

A modell neve és sorozatszám egyaránt a főzőlap alapja alatt található.

Későbbi használatra írja le ide ezeket az adatokat, vagy csatolja a kiegészítő terméklapot (a termék tetején található) ehhez az oldalhoz.

Modell neve _____

Sorozatszám _____

Biztonsági előírások

A készülék biztonsági szempontból valamennyi jelenleg elfogadott műszaki és biztonsági szabványnak megfelel. A készülék gyártójaként ugyanakkor úgy véljük, hogy a mi felelősségünk a biztonsági előírások ismertetése.

FIGYELMEZTETÉS

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát. Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

A tápellátás megszüntetéséhez szükséges eszközöket a bekötési előírásoknak megfelelően, a fix vezetékek közé kell építeni.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A lekapcsolás érdekében vagy a dugasznak kell hozzáférhetőnek lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell építeni a fix vezetékek közé.

Biztonsági előírások

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módnak.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készülék felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a főzőlap belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

Ne helyezzen fémtárgyakat – például kést, villát, kanalat, merőkanalat – a főzőlap felületére, mert felforrósodhatnak.

Használat után ne érje be az edényérzékelő kijelzésével, hanem kapcsolja ki a főzőlapot is a kapcsolójával.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott forró zsír vagy olaj veszélyes lehet és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet! Ehelyett kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat például egy vagy fedővel vagy egy tűzoltó takaróval.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőkészülék gyártójától származó, a gyártó által a használati útmutatóban megfelelőnek minősített vagy a készülékhez mellékelt főzőlap-védőelemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesethez vezethet.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermek nem játszhat a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

VIGYÁZAT

Győződjön meg róla, hogy a készülék elhelyezése megfelelő, és hogy annak földelését képzett szakember végezte.

A készülék javítását csak képzett szakember végezheti. A nem megfelelően képzett személyek által végzett javítás személyi sérülést vagy a készülék komoly meghibásodását eredményezheti. Ha a készülék javításra szorul, forduljon a helyi szervizközponthoz. Ha nem a fenti utasítások szerint jár el, személyi és anyagi kár keletkezhet, a garancia pedig érvénytelenné válhat.

A szintbe szerelt készülékek csak a vonatkozó előírásoknak megfelelő konyhaszekrénybe vagy munkalapra szerelve használhatók. Ez az elektromos berendezésekre vonatkozó alapvető érintésvédelmi előírásoknak való megfelelést is biztosítja.

Ha a készülék meghibásodik, eltörik, illetve repedés vagy hasadás keletkezik rajta, tegye a következőket:

- kapcsolja ki az összes főzési területet;
- áramtalanítsa a főzőlapot; és
- forduljon a helyi szervizközponthoz.

Ha megreped a főzőlap, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket. Ne használja a főzőlapot, amíg az üveglapot ki nem cserélik.

A főzőlapon ne melegítsen alufóliát, alufóliába csomagolt termékeket vagy alumíniumedénybe csomagolt fagyasztott ételt.

Az edény alja és a főzőlap közé kerülő folyadék gőznyomást okozhat. Emiatt az edény elemelkedhet a főzőlaptól.

Mindig győződjön meg arról, hogy a főzőlap és az edény alja is száraz. Főzéskor a főzési területek felforrósodnak.

A kisgyermeket tartsa távol a készüléktől.

A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mivel a csomagolóanyagok veszélyesek lehetnek a gyermekek számára.

A készülék csak otthoni célú főzéshez és olajban sütéshez alkalmazható. Az eszközt nem kereskedelmi vagy ipari célú használatra tervezték.

Biztonsági előírások

Soha se használja helyiségek fűtésére a főzőlapot.

Ha a főzőlap közelében található csatlakozókhoz csatlakoztat elektromos készülékeket, legyen óvatos. Ügyeljen rá, hogy a vezetékek ne érjenek a főzőlaphoz.

A túlhevített zsír és olaj könnyen tüzet foghat. Ha zsírban vagy olajban sült ételt, például sült krumplit készít, sose hagyja őrizetlenül a tűzhelyet.

Használat után kapcsolja ki a főzési területeket.

Ügyeljen rá, hogy a kezelőpanelek mindig tiszták és szárazok legyenek.

Ne tegyen gyúlékony anyagot a főzőlapra, mert az tüzet okozhat.

A készülék használata során legyen óvatos, különben könnyen égési sérüléseket szerezhet.

Az elektromos készülékek vezetékai nem érhetnek hozzá a főzőlap forró felületéhez és a forró edényekhez.

Ne próbáljon ruhát szárítani a főzőlapon.

Pacemakert és aktív szívimplantátumot használó személyeknek a felsőtestüket legkevesebb 30 cm-es távolságra kell tartaniuk a működő indukciós főzőfelületektől. Ha bármilyen kétsége merülne fel, forduljon orvosához vagy a készülék gyártójához. (Csak indukciós főzőlap esetén)

Ne próbálja önállóan megjavítani, szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.

A főzőlap tisztításakor tartsa be az útmutató tisztítási és karbantartási előírásait.

Tartsa távol a háziállatokat a készüléktől, mert ráléphetnek annak kezelógombjaira, ami a készülék meghibásodásához vezethet.

A csomagolóanyag elhelyezése

▲ FIGYELMEZTETÉS

A készülék csomagolása teljes mértékben újrahasznosítható anyagokból készült. A kartonból és a hungarocellból készült részek megfelelő jelöléssel vannak ellátva. A csomagolóanyagokat és a használt készülékeket a biztonsági és a környezetvédelmi szabályok figyelembe vételével selejtezze le.

A használt készülék megfelelő selejtezése

▲ FIGYELMEZTETÉS

A használt készüléket leselejtezés előtt tegye működésképtelenné, mert úgy már nem jelent potenciális veszélyforrást. Ehhez kérjen meg egy képzett szakembert, hogy szüntesse meg a készülék hálózati csatlakozását, és távolítsa el a tápvezetékét.

A készüléket tilos a háztartási hulladék közé tenni.

A készülékek begyűjtéséről és a nyilvános gyűjtőhelyekről érdeklődjön a helyi hulladékgyűjtő központnál vagy az önkormányzatnál.

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A Samsung környezetvédelem iránti elkötelezettségével és termékspecifikus jogszabályi kötelezettségeivel (pl.: REACH) kapcsolatban látogasson el a samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html weboldalra

A főzőlap felszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A készülék beszerelését és földelését mindig képzett szakember végezze. Kérjük, tartsa be ezeket az utasításokat. A garancia a nem megfelelő beszerelésből következő károkat nem terjed ki.

A műszaki adatok a jelen kézikönyv végén találhatók.

A felszerelésre vonatkozó biztonsági előírások

- A készülék beszerelése során olyan eszközt kell alkalmazni, ami lehetővé teszi, hogy a készülék valamennyi pólusával lecsatlakozzon az elektromos hálózatról, és a pólusok egymástól való távolsága min. 3 mm legyen. Erre a célra megfelelő szigetelőeszközöket, például vezetékvédő megszakítóeszközöket, biztosítékokat (a csavaros biztosítékokat el kell távolítani a foglalatból), földzárlatkioldókat és védőkapcsolókat kell alkalmazni.
- Tűzvédelmi szempontból a készülék megfelel az EN 60335-2-6 szabványnak. Ez a készüléktípus beszerelhető úgy, hogy az egyik oldala egy magas szekrénnel vagy egy fallal érintkezzen.
- A beszerelés során az érintésvédelemre is ügyelni kell.
- Annak a konyhai egységnek, ahová a készüléket beszerelik, meg kell felelniük a DIN 68930 szabvány előírásainak.
- A nedvesség elleni védelem érdekében a vágásfelületeket megfelelő szigetelőanyaggal kell szigetelni.
- A csempével borított munkalapon a főzőlap melletti illesztéseket teljesen fel kell tölteni fugával.
- A természetes vagy mesterséges kőből ill. kerámiából készült burkolatok esetében a pillanatnyításra szolgáló rugókat megfelelő műgyantával vagy kevert ragasztóval kell beragasztani.
- Ellenőrizze, hogy a munkalap és a főzőlap közti szigetelés megfelelő-e, és nincsenek-e benne hézagok. Nem szabad azonban további szilikonszigetelést felvinni, mert ez megnehezíti a készülék eltávolítását javítás esetén.
- Az eltávolításhoz alulról felfelé kell megnyomni a főzőlapot.
- A főzőlap alá egy lemezt lehet beszerelni.
- A fedél és a készülék előlapjának a fedél által takart része közötti szellőzőnyílást tilos letakarni.

A főzőlap felszerelése

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

A készülék hálózatra kötése előtt ellenőrizze, hogy a készülék névleges feszültsége (a készüléken lévő táblán látható) megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Ez a tábla a főzőlap alsó részén található.

FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a hálózathoz, áramtalanítsa a hálózatot.

A fűtőelem feszültsége AC 230 V~. A készülék 220 V~ vagy 240 V~ feszültségű hálózaton is kifogástalanul működik. A főzőlap beszerelése során olyan eszközt kell alkalmazni, amely lehetővé teszi, hogy a készülék valamennyi pólusával lecsatlakozzon az elektromos hálózatról, és a pólusok egymástól való távolsága min. 3 mm legyen. Erre a célra megfelelő szigetelőeszközöket, például vezetékvédő megszakítóeszközöket, földzárlatkioldókat és biztosítékokat kell alkalmazni.

FIGYELMEZTETÉS

A kábelcsatlakozásoknak meg kell felelniük a vonatkozó előírásoknak, és a terminálok csavarjait erősen meg kell húzni.

FIGYELMEZTETÉS

Miután a főzőlapot csatlakoztatta a fali aljzathoz, ellenőrizze, hogy minden főzési terület használatra készen áll-e. Ehhez helyezzen egy-egy megfelelő edényt a főzési területekre, majd kapcsolja őket egymás után maximális fokozatra.

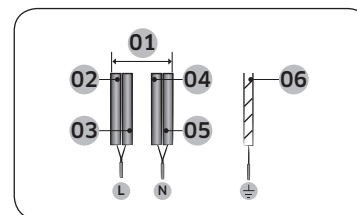
FIGYELMEZTETÉS

Ügyeljen az épületbekötés és a készülék (lásd a kapcsolási rajzokat) fázis- és nullvezetékének elhelyezkedésére és a készülék ennek megfelelő beszerelésére; ellenkező esetben a készülék egyes alkatrészei megsérülhetnek.

A garancia nem terjed ki a nem megfelelő beszerelésből származó károokra.

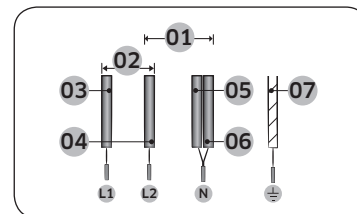
FIGYELMEZTETÉS

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.



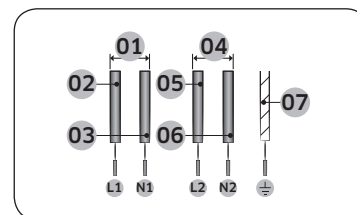
1 N~ (32 A)

01	220-240 V ~	04	Kék
02	Barna	05	Szürke
03	Fekete	06	Zöld/sárga



2 N~ (16 A): Csatlakoztatás előtt válassza szét a kétfázisú kábeleket (L1 és L2).

01	220-240 V ~	05	Kék
02	380-415 V ~	06	Szürke
03	Barna	07	Zöld/sárga
04	Fekete		



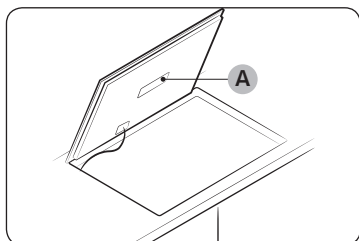
2 x 1 N~ (16 A): Csatlakoztatás előtt válassza szét a vezetékeket.

01	220-240 V ~	05	Fekete
02	Barna	06	Szürke
03	Kék	07	Zöld/sárga
04	220-240 V ~		

FIGYELMEZTETÉS

A tápellátás megfelelő csatlakoztatása érdekében tartsa be a csatlakozók mellett elhelyezett bekötési rajzok utasításait.

Munkalapra szerelés



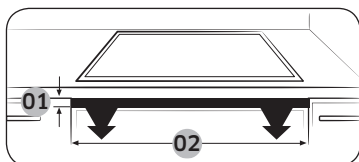
A. Sorozatszám

MEGJEGYZÉS

Fordítson különös figyelmet a minimális hely- és távolságigényre.

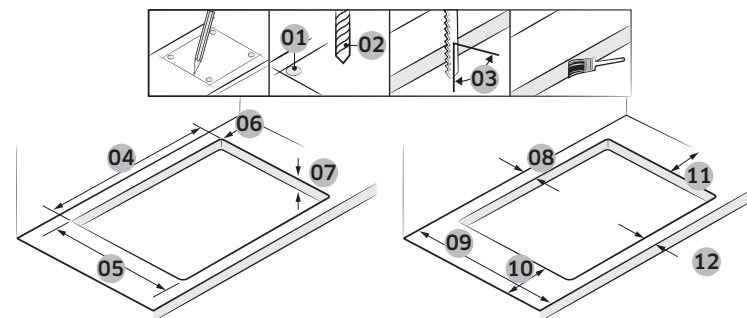
MEGJEGYZÉS

A főzőlap alján egy ventilátor található. Ha a főzőlap alatt fiók van, ne használja apró tárgyak vagy papír tárolására, mert ha a ventilátor beszippantja őket, kárt tehetnek a ventilátorban, vagy zavarhatják a hűtést.



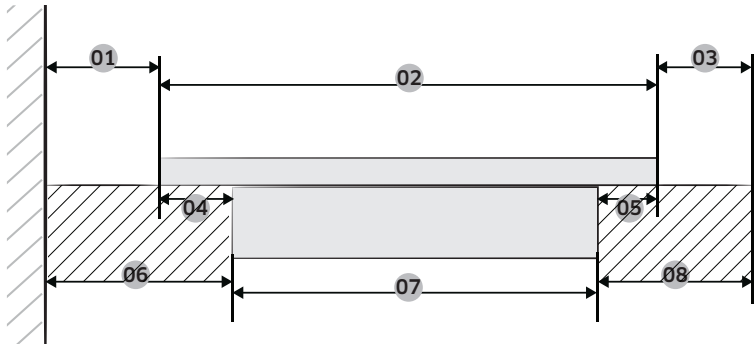
MEGJEGYZÉS

Felszerelés előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát (a készüléken lévő címkén található). Erre a számra szervizeléskor van szükség, és a felszerelést követően nem olvasható le, mivel a készülék alján lévő táblán található.

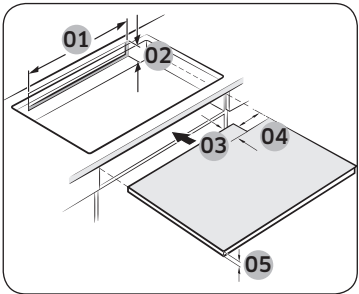


Sz.	Magyarázat	Méret
01	Jelöljön ki 4 pontot	
02	Furatátmérő	Ø 6
03	Derékszögű vágási pont	90°
04	Vágási szélesség	560±1 mm
05	Vágási mélység	490±1 mm
06	Lekerekítés	R3
07	Munkalap vastagsága	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	A munkalap széle és a vágási pont közötti távolság (hátdal)	Min. 60 mm
09	Munkalap mélysége	Min. 600 mm
10	A munkalap széle és a vágási pont közötti távolság (bal oldal)	Min. 60 mm
11	A munkalap széle és a vágási pont közötti távolság (jobb oldal)	Min. 60 mm
12	A munkalap széle és a vágási pont közötti távolság (elülső oldal)	Min. 50 mm

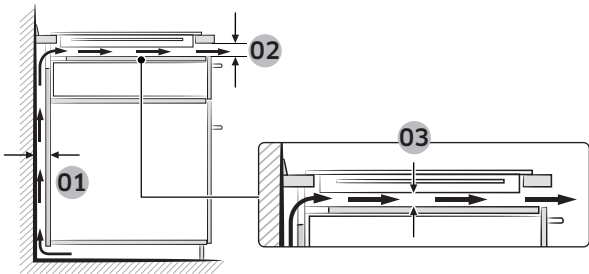
A főzőlap felszerelése



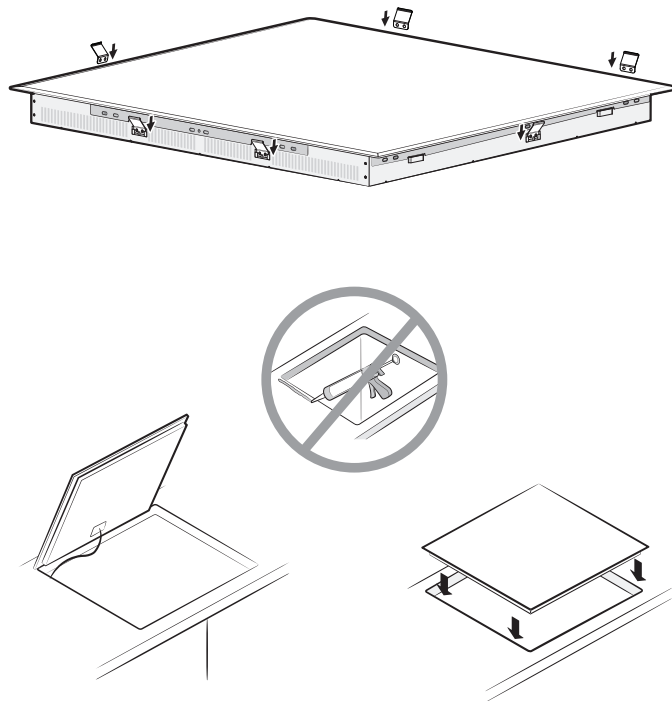
Sz.	Magyarázat	Méret
01	A fal és az indukciós főzőlap közötti távolság	Min. 40 mm
02	Az indukciós lap mélysége	520 mm
03	A munkalap széle és az indukciós lap közötti távolság	Min. 40 mm
04	Az üveg és a sütőfelületek háza közötti távolság	25 mm
05	Az üveg és a sütőfelületek háza közötti távolság	15 mm
06	A fal és a sütőfelületek háza közötti távolság.	Min. 60 mm
07	A sütőfelületek házának mélysége	480 mm
08	A munkalap széle és a sütőfelületek háza közötti távolság	Min. 50 mm



Sz.	Magyarázat	Méret
01	A hátsó szellőzés szélessége	Min. 550 mm
02	A hátsó szellőzés magassága	Min. 35 mm
03	A tápkábelcsatorna mélysége	Max. 65 mm
04	A tápkábelcsatorna szélessége	Max. 100 mm
05	A bútorlap magassága	Min. 5 mm

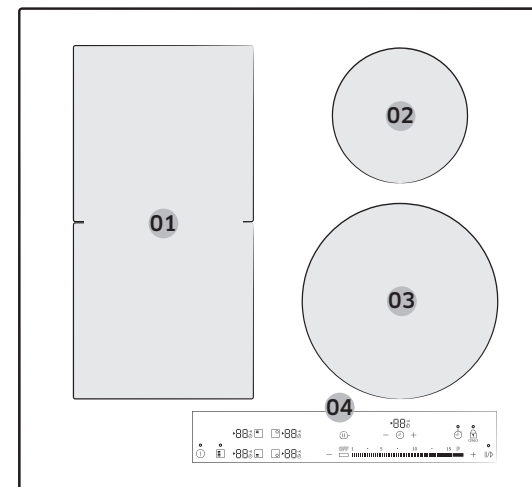


Sz.	Magyarázat	Méret
01	A szellőzés mérete	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm



Alkatrészek és funkcióik

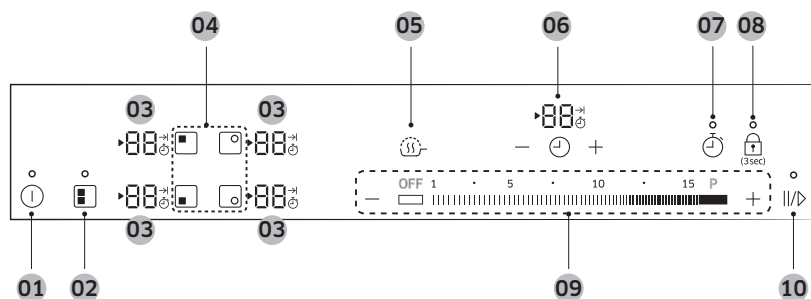
Főzési területek



01	3300 W-os indukciós Flex-terület, teljesítménynövelő funkcióval 3600 W
02	1400 W-os indukciós főzőfelület, teljesítménynövelő funkcióval 2000 W
03	2200 W-os indukciós főzőfelület, teljesítménynövelő funkcióval 3200 W
04	Kezelőpanel

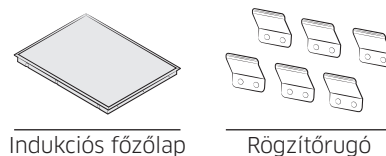
Alkatrészek és funkcióik

Kezelőpanel

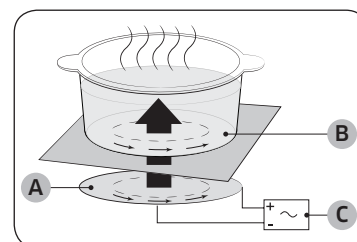


01	Be-/kikapcsoló gomb
02	Flex-terület gomb
03	A hőbeállítások és a maradék hő jelzései
04	Főzési terület gomb
05	Melegen tartás gomb
06	Időzítő gomb és kijelzés (visszaszámláló)
07	Időzítő gomb (előreszámláló)
08	Lezárás gomb
09	Hőmérséklet-beállító gomb
10	Szünet/indítás gomb

Alkatrészek



Indukciós főzés



- A. Indukciós tekercs
- B. Indukált áram
- C. Elektromos áramkörök

- **Az indukciós főzés alapelve:** Ha edényt helyez a főzési területre és bekapcsolja azt, az indukciós főzőlap elektromos áramkörei „indukált áramot” fejlesztenek az edény alatt, így annak azonnal nő a hőmérséklete.
- **Gyorsabb főzés és sütés:** Mivel nem az üveg, hanem közvetlenül az edény melegszik és ezáltal nem vesz el hő, az egyéb rendszerekhez képest magasabb a hatékonyság. Az elnyelt energia legnagyobb része hővé alakul.

A készülék legfontosabb jellemzői

- **Kerámiaüveg főzőfelület:** A főzőlap gyorsan reagáló, kerámia főzési területekkel rendelkezik.
- **Érintőgombok:** A készülék vezérlése az érintőgombokkal történik.
- **Könnyen tisztítható:** A lapos, kerámiaüveg főzőlap könnyen tisztítható.
- **Be-/kikapcsoló gomb:** A be-/kikapcsoló a készülék főkapcsolója. A kapcsoló megnyomásával kapcsolhatja ki és be a készülék áramellátását.
- **A beállítások és funkciók jelzőfényei:** A digitális kijelzők és ikonok a készülék beállításait és aktivált funkcióit, valamint az egyes főzési területeken fennmaradó hőt mutatják.
- **Biztonsági kikapcsolás:** A biztonsági kikapcsoló funkció gondoskodik róla, hogy ha a főzési területek hőmérsékleti fokozatát egy ideje már nem módosították, azok automatikusan kikapcsoljanak.
- **Teljesítménynövelés P:** A funkció használatával az edény tartalma a maximális fokozattól gyorsabban melegíthető fel 15. (A kijelzőn P jelzés látható.)
- **Automatikus edényérzékelő:** Az egyes főzési területeket automatikus edényérzékelő rendszerrel látták el. A rendszer úgy van beállítva, hogy a főzési terület méretétől csak minimálisan kisebb átmérőjű edényeket ismerjen fel. Az edényt mindig a főzési terület közepére kell helyezni. Megfelelő edényeket használjon.
- **Digitális kijelzők:**
 - 1-15, P a választott hőmérsékleti fokozatok megjelenítése
 - H fennmaradó hő (forró marad)
 - h fennmaradó hő
 - L a gyermekzár aktív
 - d0 üzenet: az érintőgombot 8 másodpercnél hosszabb ideig tartották lenyomva.
 - E I üzenet: a főzőlap a nem megfelelő üzemeltetés miatt túlmelegedett. (példa: üres edényt próbáltak melegíteni)
 - U, az edény nem megfelelő vagy túl kicsi, illetve nem lett edény helyezve a főzési területre.

- **Melegen tartás** : Ezzel a funkcióval melegen tarthatja a főzés után az ételeket. A kijelzőn jelzés látható.
- **Szünet** : Ezzel a funkcióval az összes főzési területet alacsony fogyasztású beállításra kapcsolhatja. (példa: telefonhívás esetén) A kijelzőn a jelzés látható.
- **Flex-terület gomb** : Ezzel a funkcióval a tűzhely teljes bal oldala főzőlapként működik.
- **Flex-terület:** A Flex-terület egy nagy, téglalap alakú terület, amelyet több edénnyel történő főzésre terveztek.
- **Gyorsleállítás:** Ezzel az opcióval egyszerűen csökkentheti a főzés befejezéséhez szükséges időt és lépések számát.

Alkatrészek és funkcióik

Biztonsági kikapcsolás

Ha a főzési területek valamelyikét elfelejtik lekapcsolni, vagy a hőmérsékleti fokozatot hosszabb ideig nem állítják át, a főzési terület automatikusan kikapcsol. A fennmaradó hőt a megfelelő főzési területhez tartozó digitális kijelzőn megjelenő ,  (mint „hot” = meleg) jelzés mutatja.

A főzési területek a következő időszakokat követően automatikusan kikapcsolnak.

Hőmérséklet-fokozat	Kikapcsolás
1-3	6 óra után
4-6	5 óra után
7-9	4 óra után
10-15	1,5 óra után

MEGJEGYZÉS

Ha a főzőlap rendellenes üzemeltetés miatt túlmelegszik, a  ikon jelenik meg a kijelzőn.

Ezután a főzőlap kikapcsol.

MEGJEGYZÉS

Ha az edény nem megfelelő vagy túl kicsi, illetve nem lett edény helyezve a főzési területre, a  jelzés látható.

1 perc elteltével a megfelelő főzési terület kikapcsol.

MEGJEGYZÉS

Ha egy vagy több főzőlap a megadott idő eltelte előtt kapcsol le, lapozza fel a Hibaelhárítás c. részt.

A főzőlap automatikus kikapcsolásának további okai

Ha valamelyik edényből a benne lévő folyadék kifut és a kezelőpanelre kerül, valamennyi főzési terület kikapcsol.

Az automatikus kikapcsoló funkció olyankor is aktiválódik, ha nedves rongy kerül a kezelőpanelre. Ezekben az esetekben a folyadék vagy a nedves rongy eltávolítása után az **Be-/kikapcsoló**  gomb segítségével kapcsolhatja vissza a készüléket.

Fennmaradó hő ikon

Az egyes főzési területek vagy a főzőlap kikapcsolása után a fennmaradó hő jelenlétét a megfelelő főzési területekhez tartozó digitális kijelzőn megjelenő

,  (mint „hot” = meleg) jelzés mutatja. A főzési terület kikapcsolása után a fennmaradó hőt jelző ikon csak akkor tűnik el, ha a főzési terület lehűlt.

A fennmaradó hőt ételek kiolvasztására vagy melegen tartására használhatja fel.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a fennmaradó hő ikonja világít, fennáll az égési sérülés veszélye.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a készülék áramellátása megszakad, a ,  jelzés kialszik, és a készülék nem mutatja a fennmaradó hő jelenlétét.

Így olyankor is megégetheti magát, ha a jelzés nem világít. Ezért legyen mindig óvatos, ha a főzőlap környékén tartózkodik.

A hőmérséklet érzékelése

Ha valamelyik főzési terület hőmérséklete valamilyen okból túllépi a biztonságos szintet, a főzési terület automatikusan alacsonyabb fogyasztási fokozatra kapcsol.

Ha már nem használja a főzőlapot, a hűtőventilátor tovább működik addig, amíg a főzőlap elektronikája le nem hűl. Az elektronika hőmérsékletétől függően a hűtőventilátor kikapcsol.

A főzőlap használata

Első tisztítás

A kerámiaüveg felületet törölje át nedves ronggyal és kerámialapos tűzhely tisztítósára szolgáló folyadékkal.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Ne használjon súrolószert vagy túl érdes szivacsot. Ezzel felsértheti a felületet.

Az indukciós főzési területekhez használható edények

Az indukciós főzőlap csak akkor kapcsolható be, ha mágneses aljú edényt helyeztek valamelyik főzési területre. A következő edénytípusokat használhatja:

Edény anyaga

Edény anyaga	Megfelelő
Acél, zománcozott acél	Igen
Öntöttvas	Igen
Rozsdamentes acél	Ha a gyártó is feltünteti
Alumínium, réz, sárgaréz	Nem
Üveg, kerámia, porcelán	Nem

📖 MEGJEGYZÉS

A gyártó feltünteti, ha az edény használható indukciós főzőlappal.

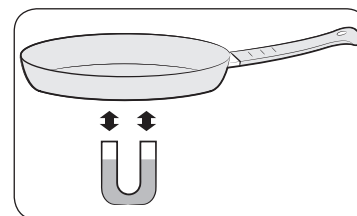
📖 MEGJEGYZÉS

Az indukciós főzési területek használatakor az edények hangokat kelhetnek. Ezek a zajok normálisak.

📖 MEGJEGYZÉS

A nem rozsdamentes acél edények kevésbé vezetik a hőt, mint a rozsdamentes acél. A nem rozsdamentes acélból készült edények használata növeli a főzési időt.

Megfelelőségi teszt



Egy edény akkor alkalmas indukciós főzőlapon történő használatra, ha az edény alján mágnes található, illetve ha a gyártó feltüntette azt a címkén.

📖 MEGJEGYZÉS

Előfordulhat, hogy az indukciós főzőlap nem használható megfelelően olyan vasmentes edények esetén, amelyek éle nincs hozzáerősítve a mágneshez, vagy az aljuk vassal van borítva.



A főzőlap használata

Edényméreték

Az indukciós főzési területek egy bizonyos mértékig automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának méretéhez. Ugyanakkor fontos, hogy az edény aljának mágneses területe elérje az adott főzési területnek megfelelő minimális átmérőt.

Főzési területek	Az edény aljának minimális átmérője
Jobb hátsó sütőfelület (145 mm)	100 mm
Jobb előlső sütőfelület (210 mm)	140 mm
Előlső vagy hátsó Flex-terület	120 mm
Flex-terület	240 mm (a hosszabb oldalon), ovális, kacsatál

Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- **Pattogás:** az edény különböző anyagokból készült.
- **Fütyülés:** kettőnél több főzőlapot használ, és az edények különböző anyagokból készültek.
- **Zúgás:** magas teljesítményfokozatokat használ.
- **Kattogás:** elektromos kapcsolat.
- **Sziszegés, bűgás:** üzemel a ventilátor.

Ezek a hangok nem rendellenesek, nem utalnak meghibásodásra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Ne használjon különböző anyagú és méretű edényeket.

A különböző méretű vagy anyagú edények használata zajt és rezgéseket okozhat.

📖 MEGJEGYZÉS

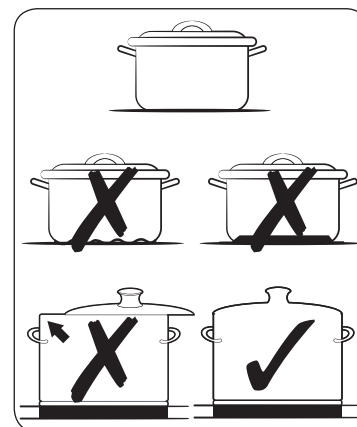
Az alacsony teljesítményszint (1_5) használata kattogó zajt okozhat.

A megfelelő edény

Minél jobb minőségű edényeket használ, annál finomabb lesz a bennük főzött étel.

- A jó minőségű edényeket az aljukról ismerheti föl. Minél vastagabb és laposabb az edény alja, annál jobb az edény minősége.
- Új edények vásárlásakor az edény aljának átmérőjét is ellenőrizze. Sokszor a gyártók csak az edény felső szélének átmérőjét adják meg.
- Ne használjon olyan edényt, amelynek sérült az alja, és durva szélű karcolások vagy sorjak vannak rajta. Ha egy ilyen edényt végighúz a készülék felületén, olyan karcolásokat okozhat, melyeket később nem lehet eltávolítani.
- Olyan edényeket vásároljon, melyeknek az alja hideg állapotban befelé hajlik (homorú). Soha ne használjon kifelé hajló (domború) aljú edényt.
- Ha különleges edényfajtát – például kuktát, párolóedényt vagy wokot – szeretne használni a készüléken, kövesse a gyártó utasításait.

Energiatakarékosági tippek



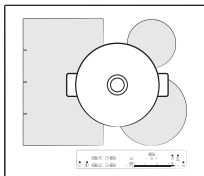
📖 MEGJEGYZÉS

Az alábbi utasítások betartásával jelentős energiát takaríthat meg.

- Az edényeket már a készülék bekapcsolása előtt helyezze a főzési területre.
- Ha a főzési terület vagy az edény alja piszkos, megnő a készülék fogyasztása.
- Amikor csak lehetséges, teljesen fedje le a fazekakat és a serpenyőket.
- A főzési területeket a főzési idő lejárta előtt kapcsolja ki, így a fennmaradó hőt más ételek melegítésére vagy kiolvasztására használhatja.



MEGJEGYZÉS



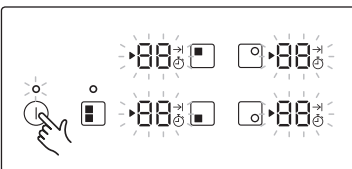
Ne használjon egy edényt egyszerre a bal és a jobb főzési területen.

Az érintőgombok használata

Az érintőgombok használatához érintse meg a megfelelő panelt az ujj hegyével, és addig tartsa lenyomva, amíg a megfelelő jelzőfények ki nem gyulladnak vagy el nem alszanak, illetve amíg a kívánt funkció be nem kapcsol.

A készülék használatakor ügyeljen rá, hogy egyszerre csak egy kezelőpanelt érintsen meg. Ha ujjá túlzottan rálapul a panelre, véletlenül a szomszédos érzékelőket is aktiválhatja.

A készülék bekapcsolása

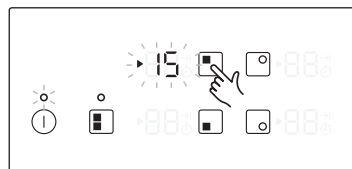


A készüléket az **Be-/kikapcsoló** ① gombbal kapcsolhatja be.
Érintse meg 1_2 másodpercig az **Be-/kikapcsoló** ① gombot.
A digitális kijelzőn a **88** jelzés jelenik meg.

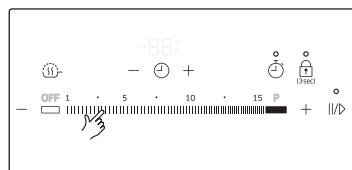
MEGJEGYZÉS

Miután az **Be-/kikapcsoló** ① gombbal bekapcsolta a készüléket, kb. 20 másodpercen belül meg kell adnia a hőmérséklet-fokozatot. Ha ezt nem teszi meg, a készülék biztonsági okokból kikapcsol.

A főzési terület kiválasztása és a hőmérsékleti fokozat beállítása



1. A főzési terület kiválasztásához nyomja meg a kívánt főzési területhez tartozó gombot.



2. A teljesítményszint beállításához érintse meg a hőmérséklet-beállító gombot.

MEGJEGYZÉS

Az főzési terület kiválasztásakor a teljesítményszint alapértelmezett beállítása 15.

MEGJEGYZÉS

Ha egynél több gombot 8 másodpercnél hosszabb ideig nyomva tart, a hőbeállítás kijelzőjén az **d8** jelenik meg.

A főzőlap használata

A készülék kikapcsolása



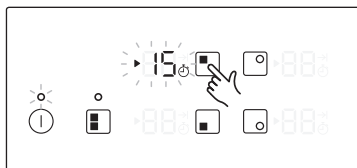
A készüléket az **Be-/kikapcsoló** ① gombbal kapcsolhatja ki teljesen. Érintse meg 1_2 másodpercig az **Be-/kikapcsoló** ① gombot.

MEGJEGYZÉS

A főzési terület vagy a teljes főzőfelület kikapcsolása után fennmaradó hőt a megfelelő főzési területekhez tartozó digitális kijelzőkön megjelenő **H**, **h** betűk (a. m. hot = forró) jelzik, két fokozatban.

A hőmérséklet lecsökken, a **H**, **h** eltűnik.

Gyorsleállítás



A főzési felület kikapcsolásához 2 másodpercig tartsa nyomva a főzési terület gombját.

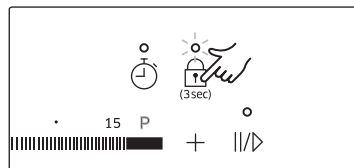
MEGJEGYZÉS

A gyorsleállítás funkció nem működik a Flex-terület ⑤ gombbal együtt.

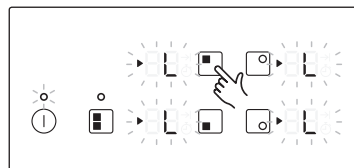
A gyermekzár használata

A gyermekzár védelmet nyújt a főzőterület és a főzőfelület véletlen bekapcsolása ellen. Főzés közben a kezelőpanel is – az **Be-/kikapcsoló** ① gomb kivételével (csak a kikapcsoló gomb) – zárható, így megelőzheti a beállítások véletlen megváltoztatását, pl. a panel letörlésekor.

A gyermekzár be- és kikapcsolása



1. Tartsa nyomva a **Lezárás** ④ gombot kb. 3 másodpercig. A műveletet hangjelzés igazolja vissza.



2. Nyomjon meg egy tetszőleges érintőgombot. A kijelzőn az **L** betű megjelenése mutatja, hogy a gyermekzár be van kapcsolva.
3. A gyermekzár kikapcsolásához tartsa lenyomva ismét a **Lezárás** ④ gombot 3 másodpercig. A műveletet hangjelzés igazolja vissza.

MEGJEGYZÉS

A be- és kikapcsolástól függetlenül a gyermekzár aktiválódik.

MEGJEGYZÉS

A lezárást főzés közben is használhatja. Ebben az esetben a sütőfelület kikapcsolásához oldja fel a zárat vagy kapcsolja ki a készüléket.

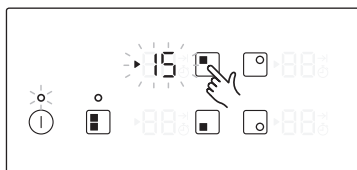
Időzítő (visszaszámláló)

Az időzítő biztonsági kapcsolóként való használata:

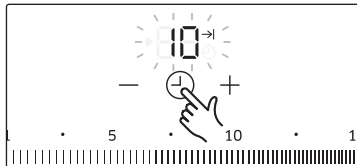
Ha a főzési területre be van állítva időtartam, az idő lejártá után a főzési terület kikapcsol. Ez a funkció több főzési területre is használható egyszerre.

A biztonsági kikapcsolás beállítása

Kapcsolja be azt a főzési területet, amelyhez be kívánja állítani a biztonsági kikapcsolást.



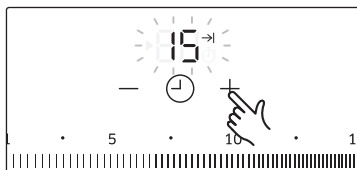
1. A bekapcsolást követően nyomja meg a megfelelő főzési területet, így aktiválja a megfelelő főzési terület kijelzőjének villogó jelzését.



2. Érintse meg a **Időzítő** (+) gombot. Az időzítő kijelzője fölött a 10-es szám jelenik meg.

MEGJEGYZÉS

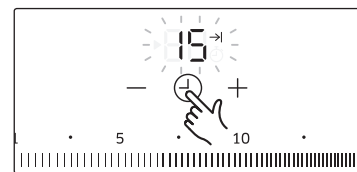
Az időzítő alapértelmezett beállítása 10.



3. A **Időzítő** gombok (+ vagy -) állíthatja be a kívánt időtartamot (pl. 15 percet), melynek letelte után a főzési terület automatikusan kikapcsol. A biztonsági kikapcsoló most be van kapcsolva.

MEGJEGYZÉS

Az időzítő 1-től 99-ig állítható be.



4. Az időzítő beállításainak törléséhez válassza ki a kívánt sütőfelületet, és 2 másodpercig tartsa lenyomva a **Időzítő** (+) gombját. A sütőfelület időzítő-beállításainak törlését sípszó jelzi. Ha a **Időzítő** (+) gombját a sütőfelület kiválasztása nélkül tartja lenyomva 2 másodpercig, a legutóbb módosított sütőfelület időzítő-beállításai törlődnek.

Az egyes főzési területek esetén a fennmaradó idő kijelzéséhez használja a **Időzítő** (+) gombot a sütőfelület kiválasztása után.

A megfelelő jelzőfény lassan villogni kezd.

A beállítások visszaállításához a **Időzítő** gombok (+ vagy -) használhatók. A beállított időtartam letelte után a főzési terület automatikusan kikapcsol, ezt hangjelzés erősíti meg, és megjelenik az időzítő kijelzőjén.

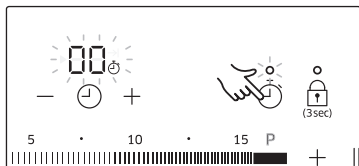
MEGJEGYZÉS

A beállítások gyorsabban megadhatók, ha addig tartja lenyomva a + vagy a - gombot, amíg a kívánt érték meg nem jelenik.

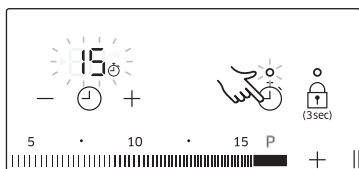
A főzőlap használata

Időzítő (előreszámláló)

Az előreszámláló időzítő használatához kapcsolja be a készüléket, de az időzítőt egyetlen főzési területhez se használja biztonsági kapcsolóként.

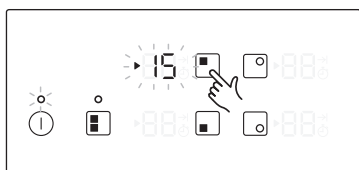


1. Érintse meg a **Időzítő** gombot. Az időzítő kijelzőjén a **00** jelzés jelenik meg.

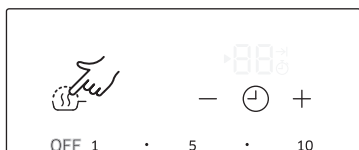


2. Bekapcsol az előreszámláló időzítő funkció, a kijelzőn lévő számok az idő múlásával folyamatosan nőnek. Az időzítő beállításainak törléséhez 2 másodpercig tartsa lenyomva a **Időzítő** gombját.
3. Az időzítés leállításához érintse meg a **Időzítő** gombot.

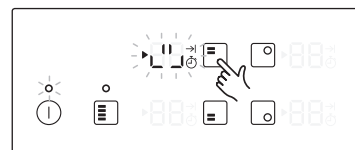
A melegen tartás használata



1. Ezzel a funkcióval melegen tarthatja a főzés után az ételeket. Érintse meg a megfelelő főzőlap gombját.



2. Érintse meg a **Melegen tartás** gombot.



3. A sütőfelület kijelzője megváltozik. Érintse meg újra a sütőfelület kikapcsolásához.

Teljesítménynövelő gomb

A **Teljesítménynövelés P** funkcióval fokozható az egyes főzési területek teljesítménye. (példa: nagy mennyiségű víz felforralásához)

Főzési területek	Növelés maximális ideje
145 mm	10 perc
210 mm	10 perc
Elülső vagy hátsó Flex Plus	10 perc
Teljes Flex Plus	5 perc

Ha letelik az idő, a főzési területek automatikusan visszakapcsolnak a **15** teljesítményszintre.

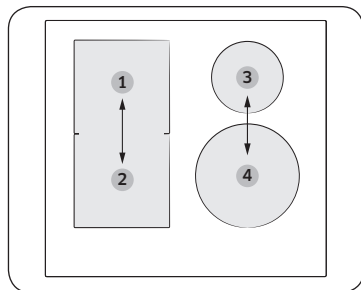
MEGJEGYZÉS

Bizonyos esetekben a teljesítménynövelés funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőlap belső elektromos alkatrészei védelme érdekében. Például a hátsó Flex-területen és az elülső Flex-területen nem lehet egyszerre maximális teljesítményt elérni.

Teljesítményszabályzás

Az egyes főzési területek teljesítménye maximálva van.

Ha a **Teljesítménynövelés P** funkció bekapcsolásával a készülék túllépi ezt az értéket, a teljesítményszabályzás automatikusan csökkenti a főzési terület hőmérsékleti fokozatát.



- Az 1. és 2. összetartozik
 - A 3. és 4. összetartozik
- A főzési terület kijelzése néhány másodpercig a beállított hőmérsékleti fokozat és a maximálisan lehetséges hőmérsékleti fokozatra között váltakozik. A kijelzés ezt követően a beállított hőmérsékleti fokozatról a maximálisan lehetséges hőmérsékleti fokozatra vált.

Szünet

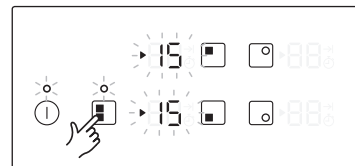
A **Szünet II/D** funkció egyidejűleg az összes bekapcsolt főzési területet alacsony fogyasztású beállításra kapcsolja, majd pedig vissza az előzőleg beállított hőmérsékleti fokozatra. Ezzel a funkcióval rövid időre megszakíthatja, majd folytathatja a főzési folyamatot, pl. telefonhívás esetén.

A **Szünet II/D** funkció bekapcsolása esetén a **Szünet II/D**, **Lezárás** és az **Be-/kikapcsoló** gomb kivételével egyetlen gomb sem használható. A főzés folytatásához érintse meg ismét a **Szünet II/D** gombot.

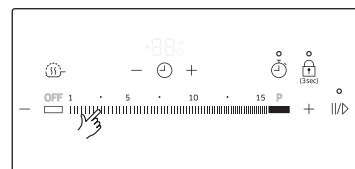
	Kezelőpanel	Kijelző
A bekapcsoláshoz	Érintse meg a Szünet II/D gombot	
A kikapcsoláshoz	Érintse meg a Szünet II/D gombot	Az korábbi teljesítményszintre való visszaállítás

Flex gomb

A Flex funkció segítségével nagy edények használata esetén a teljes bal oldal főzőlappá alakítható. (például ovális tálak, kacsatálak esetén)



1. Érintse meg a **Flex-terület** gombot.



2. A teljesítményszint beállításához érintse meg a hőmérséklet-beállító gombot.

MEGJEGYZÉS

Ha a Flex-terület gombot működés közben érinti meg, a Flex-terület funkció kikapcsol.

MEGJEGYZÉS

Ha a Flex-terület gombot olyankor érinti meg, amikor az egyes sütőfelületek különböző szinteken működnek, a sütőfelület a magasabb szintre lesz állítva.

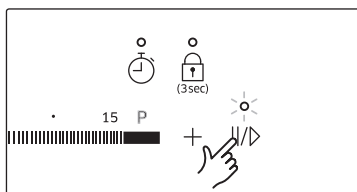


A főzőlap használata

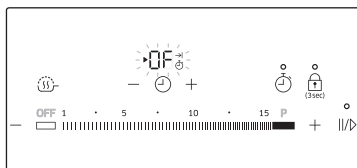
Hang be-/kikapcsolása



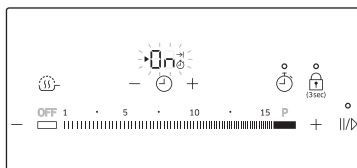
1. Érintse meg 1_2 másodpercig az **Be-/kikapcsoló** gombot.



2. A bekapcsolást követően 10 másodpercen belül 3 másodpercig érintse meg a **Szünet** gombot.



3. A hang KIKAPCSOL, és a **OF** jelzés jelenik meg a kijelzőn.



4. A Hangbeállítás megváltoztatásához ismételje meg az 1. és a 2. eljárást. A hang BEKAPCSOL, és a **On** jelzés jelenik meg a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS

A készülék bekapcsolását követően 10 másodperc után nem működik a hang be-/kikapcsolása.

Javasolt beállítások az egyes ételek főzéséhez

Az alábbi táblázatban szereplő értékek csak tájékoztató jellegűek. Az egyes főzési eljárásokhoz szükséges hőmérséklet-fokozat számos tényezőtől függ, például a használt edény minőségétől, valamint a készített étel típusától és mennyiségétől.

Fokozat	Főzési eljárás	Lehetséges felhasználás
14-15	Melegítés Hirtelen sűtés Olajban sűtés	Nagy mennyiségű folyadék melegítése, tészta főzése, hús pirítása, pörkölt készítése, hús párolása
8-11	Intenzív Olajban sűtés	Hússzeletek, hátszín, rösztli, kolbász, palacsinta, gofri
7-10	Olajban sűtés	Rántott szelet, rántott borda, máj, hal, fasírozott, omlett
5-7	Főzés	Max. 1,5 liter folyadék, burgonya, zöldség főzése
2-4	Gőzölés Párolás Főzés	Kis mennyiségű zöldség párolása, rizs és tejes ételek főzése
1-2	Olvasztás	Vaj, zselatin, csokoládé olvasztása

MEGJEGYZÉS

A fenti táblázatban szereplő hőmérséklet-fokozatok csak tájékoztató jellegűek.

MEGJEGYZÉS

A hőmérséklet-beállítások megadásakor figyelembe kell venni az edény és az elkészítendő étel sajátosságait is.



Tisztítás és ápolás

Főzőlap

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A forró kerámiaüvegre nem kerülhet tisztítószer. A tisztítást követően a tisztítószer megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell mosni, mert a készülék felforrósodása után kimarhatják a felületet. Ne használjon maró hatású tisztítószereket és durva tisztítóeszközöket, például grillsütő- vagy sütőtisztító sprayt, dörzsiszivacsot vagy serpenyőtisztító fémszivacsot.

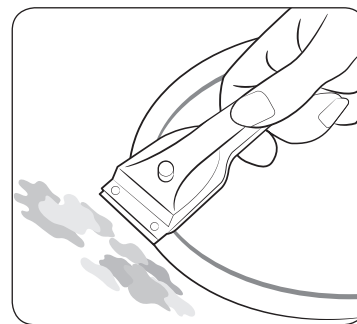
📖 MEGJEGYZÉS

A kerámiaüveg felületet minden egyes használat után, még langyosan törölje le. Így megakadályozhatja, hogy a kiömlött étel ráégjen a felületre. A vízkő, a víz- és zsírfoltok és a fémedények okozta elszíneződést kereskedelmi forgalomban kapható kerámiaüveg-tisztítóval vagy rozsdamentes acélfelületekhez készült tisztítószerrel távolíthatja el.

Könnyű szennyeződés eltávolítása

1. Törölje át a kerámiaüveg felületet egy nedves ronggyal.
2. Egy tiszta ronggyal törölje szárazra. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon tisztítószer a felületen.
3. Hetente egyszer törölje át az egész kerámiaüveg főzőfelületet kereskedelmi forgalomban kapható kerámiaüveg-tisztítóval vagy rozsdamentes acélfelületekhez készült tisztítószerrel.
4. Bő vízzel tisztítsa meg a kerámiaüveg felületet, majd szőszmentes, tiszta ronggyal törölje szárazra.

Makacs szennyeződés eltávolítása



1. A felületre égett ételmaradékot és a makacs foltokat üvegkaparóval távolíthatja el.
2. Az üvegkaparót helyezze kissé ferdén a kerámiaüveg felületre.
3. A kaparó pengéjével kaparja le a szennyeződést.

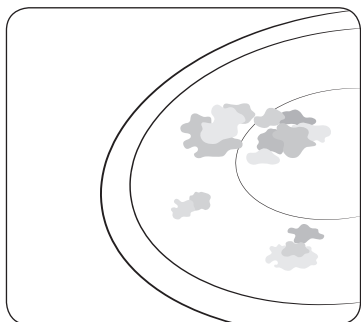
📖 MEGJEGYZÉS

Az üvegkaparót és a kerámiaüveg tisztítására szolgáló tisztítószer a megfelelő szaküzletekben vásárolhatja meg.



Tisztítás és ápolás

Különösen makacs szennyeződés



1. A ráégett cukrot, olvadt műanyagot, alumíniumfóliát vagy más anyagokat üvegkaparóval távolítsa el, akkor, amikor még a készülék forró.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Ha forró főzési területen használja az üvegkaparót, könnyen megégetheti magát.

2. Ha a főzőlap lehűlt, tisztítsa le a megszokott módon. Ha a főzőlapra olvadt anyag időközben megszilárdult, a tisztításhoz ismét melegítse föl.

📄 MEGJEGYZÉS

Az éles szélű edények stb. által okozott karcolások vagy sötét szennyeződések nem távolíthatók el. A sérülések ugyanakkor a főzőlap működésére nincsenek hatással.

A főzőlap kerete (opcionális)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A főzőlap keretének tisztítása során ne használjon ecetet, citromlevet vagy vízkőoldót, mert homályos foltok jelenhetnek meg a felületén.

1. Nedves ronggyal törölje le a keretet.
2. Nedvesítse meg a rászáradt szennyeződést egy nedves ronggyal. Törölje szárazra.

A készülék meghibásodásának megelőzése

- Ne használja a főzőlapot tároló- vagy munkafelületként.
- Ha a főzési területen nincs edény vagy az edény üres, ne kapcsolja be a főzési területet.
- A kerámiaüveg nagyon kemény és a hőmérsékleti hatásokkal szemben ellenálló, de nem törhetetlen. Ha éles vagy kemény tárgyat ejtenek a főzőlapra, könnyen megsérülhet.
- Az edényeket ne tegye rá a főzőlap keretére. Ezzel felsértheti vagy megkarcolhatja a fényezést.
- Ügyeljen rá, hogy nehogyan savas folyadék, például ecet, citromlé vagy vízkőoldó csöpöngen a főzőlap keretére, mert homályos foltok keletkezhetnek a felületén.
- Ha a főzőlap felületére cukor vagy cukortartalmú anyag kerül és ráolvad, azonnal távolítsa el konyhai kaparóval, olyankor, amikor még forró. Ha kihűlés után próbálja meg eltávolítani, a készülék felülete megsérülhet.
- Az olyan anyagokat, amelyek hő hatására megolvadhatnak – például műanyag, alufólia vagy sütőpapír – tartsa távol a kerámiaüveg felülettől. Ha efféle anyag olvad rá a főzési területre, távolítsa el azonnal konyhai kaparóval.



Garancia és szervizelés

Gyakori kérdések és hibaelhárítás

Előfordulhat, hogy a készülék rendellenes működését egy kisebb meghibásodás okozza, amit az alábbi utasításokkal Ön is elháríthat. Ha az egyes eseteknél megadott utasítások nem járnak sikerrel, ne próbálkozzon további javításokkal.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A készülék javítását csak képzett szakember végezheti. A nem megfelelően végrehajtott javítás jelentős személyi sérülés veszélyével járhat. Ha a készülék javításra szorul, forduljon az ügyfélszolgálatához.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Mi a teendő, ha a főzési területek nem működnek?	A házi vezetékek biztosítóka lecsapódhatott.	Ha a biztosíték egymás után többször lecsapódik, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Mi a teendő, ha a főzési területek nem kapcsolnak be?	- Véletlenül megnyomta az Be/Ki gombot. - A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.	- A készülék valóban be van kapcsolva. - Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Mit tegyek, ha a kijelzőn a H , H (fennmaradó hő) ikon kivételével valamennyi jelzőfény kialszik?	- Véletlenül megnyomta az Be/Ki gombot. - A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.	- A készülék valóban be van kapcsolva. - Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Mi a teendő, ha a főzési terület kikapcsolása után a fennmaradó hő jelzés nem jelenik meg a kijelzőn?	A főzési területet csak rövid ideig használta, így nem melegedett föl eléggé.	Ha a főzési terület még mindig forró, hívja a helyi szervizközpontot.

Információs kód	Lehetséges okok	Megoldás
C0	Ellenőrizze az Auto Cook (Automatikus főzés) gombot.	Indítsa újra a készüléket a bekapcsoló gomb segítségével. Ha a probléma továbbra is fennáll, húzza ki a tápkábelt több mint 30 másodpercre. Ezután indítsa újra a készüléket, és próbálja újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a helyi szakszervizhez.
C1	A hőmérsékletet a megadottnál magasabbnak érzékeli.	
C2	Ellenőrizze az Auto Cook (Automatikus főzés) gombot.	
A2	Az egyenáramú motor nem működik, mert problémák merülnek fel a NYÁK-on vagy a vezetékeknél, illetve a motor érintkezőkéseinél elektromos zavarok lépnek fel.	
d0	A gomb több mint 8 másodpercig lett lenyomva.	Ellenőrizze, hogy az érzékelőtábla nedves-e vagy nyomva van-e. Ha a probléma továbbra is fennáll, indítsa újra a készüléket a bekapcsoló gomb segítségével. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a helyi szakszervizhez.
F0	A fő és az alárendelt NYÁK-ok között sikertelen a kommunikáció.	Indítsa újra a készüléket a bekapcsoló gomb segítségével. Ha a probléma továbbra is fennáll, húzza ki a tápkábelt több mint 30 másodpercre. Ezután indítsa újra a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a helyi szakszervizhez.
F2	Az érintésvezérelt kezelőfelület abnormálisan kommunikál.	



Garancia és szervizelés

Mi a teendő, ha a főzési területet nem lehet ki- vagy bekapcsolni?

Ezt a következők egyike okozhatja:

- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.
- A gyermekzár be van kapcsolva, és a kijelzőn megjelenik az „L”.

Mit tegyek, ha világít a  kijelzés?

Ellenőrizze a következőket:

- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.
A visszaállításához érintse meg az **Be-/kikapcsoló** gombot.
- Ha folyadék ömlött a kezelőpanelre, törölje le a folyadékot.

Mit tegyek, ha világít a  kijelzés?

Ellenőrizze a következőket:

- A főzőlap a nem megfelelő üzemeltetés miatt túlmelegedett.
- Ha a főzőlap lehűlt, az újraindításhoz nyomja meg az **Be-/kikapcsoló** gombot.

Mit tegyek, ha világít a  kijelzés?

Ellenőrizze a következőket:

- Az edény nem megfelelő vagy túl kicsi, illetve nem lett edény helyezve a főzési területre.
- Ha megfelelő edényt használ, a megjelenő üzenet automatikusan eltűnik.

Mi a teendő, ha a hűtőventilátor a főzőlap kikapcsolása után is működik?

Ellenőrizze a következőket:

- A főzőlap használata után a hűtőventilátor addig működik, amíg a készülék le nem hűl.
- Miután a főzőlap elektromos alkatrészei lehűltek vagy letelt a maximális idő (10 perc), a hűtőventilátor kikapcsol.
- Ha olyan hiba miatt fordul a szervizhez, amit a készülék nem megfelelő üzemeltetése okozott, a szerelők a garancia ideje alatt is felszámítják a javítási díjat.

Karbantartás

Mielőtt az ügyfélszolgálathoz vagy a szervizhez fordulna, olvassa el a Hibaelhárítás c. fejezetet. Ha további segítségre van szüksége, járjon el az alábbi utasítások szerint:

Műszaki hibáról van szó?

Ha igen, forduljon a szervizközponthoz.

Mielőtt a szerviz munkatársaihoz fordul, jegyezze fel a szükséges adatokat.

Így könnyebben azonosíthatják a problémát, és könnyebb lesz eldönteni, hogy szükséges-e kiszállnia a szerviz munkatársainak.

Jegyezze föl az alábbi adatokat:

- Miben nyilvánul meg a probléma?
- Milyen körülmények között jelenik meg a probléma?

Híváskor adja meg a készülék típusát és sorozatszámát. Ezek az adatok a készülék adattábláján találhatóak, a következőképpen:

- Típus leírása
- Sorozatszám (15 számjegy)

Az egyszerűbb hozzáférés miatt azt ajánljuk, hogy jegyezze fel az adatokat a megadott helyre:

- Típus:
- Sorozatszám:

Milyen esetekben kell a garancia ideje alatt is javítási díjat fizetni?

- Ha a „Hibaelhárítás” című fejezetben felsorolt megoldások egyikével Ön is orvosolhatta volna a problémát.
- Ha a szerviz munkatársának többször is ki kell szállnia, mert a kiszállást megelőzően nem kapta meg az összes szükséges információt, és emiatt például külön alkatrészeket kell beszereznie. Ha a telefonhívás előtt összegyűjti a fenti információkat, nem kell kifizetnie ezeket a költségeket.



Műszaki adatok

Műszaki adatok

A készülék méretei	Szélesség	600 mm
	Mélység	520 mm
	Magasság	56 mm
A fedél méretei	Szélesség	560 mm
	Mélység	490 mm
	Magasság	72 mm
	A sarok sugara	3 mm
Csatlakozási feszültség		220-240 V ~ 50/60 Hz
Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye		7,2 kW
Tömeg	Nettó	11,7 kg
	Bruttó	14,1 kg

Főzési területek

Hely	Átmérő	Be-/kikapcsolás
Jobb első	210 mm	2200 W/teljesítménynöveléssel 3200 W
Jobb hátsó	145 mm	1400 W/2000 W növelés
Első Flex	-	1800 W/teljesítménynöveléssel 2600 W
Hátsó Flex	-	1800 W/teljesítménynöveléssel 2600 W
Teljes Flex	-	3300 W/teljesítménynöveléssel 3600 W

Termékinformáció

Szállító neve	Samsung Electronics co. Ltd.
A modell megjelölése	NZ64K5747BK
A tűzhely típusa	Beépített
A hő előállításának elve	Indukciós főzési területek és főzőfelület
A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma	3
A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
A nem kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos főzőfelületre vagy főzőlapra (L x W)	20,0 x 38,0 cm
Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként (EC electric cooking)	Ø 21,0 cm : 182,5 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 192,5 Wh/kg
	20,0 x 38,0 cm : 196,7 Wh/kg
A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása (EC electric hob)	190,5 Wh/kg

* Az EN 60350-2 szabvány és a Bizottság 66/2014/EU rendelete alapján meghatározott adatok.

Energiatakarékosági tippek

- Az edényeket már a készülék bekapcsolása előtt helyezze a főzési területre.
- Ha a főzési terület vagy az edény alja piszkos, megnő a készülék fogyasztása.
- Kukta használatával lerövidítheti a főzési időt.

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
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



DG68-00807A-04