

Seria NZ84F7NC

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

niezliczone możliwości

Dziękujemy za nabycie produktu firmy Samsung.

PN:16161000A16356

SAMSUNG

Spis treści

KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI

4

- 4 W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:
- 4 Modelname & Seriennummer

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

5

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

MONTAŻ PŁYTY GRZEJNEJ

12

- 12 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora
- 13 Podłączanie zasilania sieciowego
- 15 Montaż w blacie

CZĘŚCI I WŁAŚCIWOŚCI

18

- 18 Pola grzewcze
- 18 Panel sterowania
- 19 Elementy składowe
- 19 Ogrzewanie indukcyjne
- 20 Najważniejsze właściwości płyty indukcyjnej
- 21 Wyłączenie czasowe
- 22 Restwärmearzeige
- 22 Detekcja temperatury

ZANIM ROZPOCZNIESZ

23

- 23 Pierwsze mycie

UŻYTKOWANIE PŁYTA INDUKCYJNA

23

- 23 Naczynia nadające się do pól grzewczych
- 24 Badanie przydatności
- 24 Rozmiar garnków
- 24 Dźwięki
- 25 Korzystanie z odpowiednich naczyń
- 26 Użycie dotykowych czujników sterowania
- 26 Włączanie urządzenia
- 26 Wybór pola grzewczego i ustawień grzania
- 27 Wylączenie urządzenia
- 27 Wylączenie pola grzewczego
- 27 Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi
- 28 Timer
- 30 Używanie funkcji booster
- 30 Zarządzanie energią
- 31 Utrzymywanie ciepła
- 31 Przycisk pauzy
- 31 Używanie łączonej strefy gotowania
- 32 Wylączenie dźwięków
- 33 Sugerowane ustawienia do gotowania konkretnych potraw

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

34

- 34 Płyta indukcyjna
- 36 Rama płyty (opcja)
- 36 Jak uniknąć uszkodzenia płyty

GWARANCJA I SERWIS

37

- 37 Często zadawane pytania i usuwanie usterek
- 39 Serwis

DANE TECHNICZNE

40

- 40 Dane techniczne
- 40 Pola grzewcze
- 41 Informacje o produkcie

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale.

Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.

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

W INSTRUKCJI OBSŁUGI STOSOWANE SĄ NASTĘPUJĄCE SYMBOLE:

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

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

MODELLNAME & SERIENNUMMER

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 dostępne pod ręką na przyszłość.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

⚠️ OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, a także z niewystarczającą wiedzą i/lub doświadczeniem, o ile są oni pod opieką lub zostali przeszkoleni w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieli wynikające z tego niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić urządzenia ani przeprowadzać zabiegów konserwacyjnych.

Mechanizm odłączający musi być zainstalowany w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Urządzenie powinno być podłączone w sposób umożliwiający odłączenie go od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

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

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

Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia produktu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące. Dzieci 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 wykwalifikowanego pracownika technicznego.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia. Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

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

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia. Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.

W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.

Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

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

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Płytę grzejącą należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi. Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

OSTRZEŻENIE

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

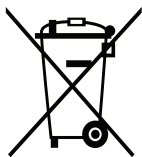
WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. Aby to zrobić, wykwalifikowany technik powinien odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



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

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

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

Montaż płyty grzejnej



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 umożliwi jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegach 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 można zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia.


PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO


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


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


Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V AC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 V AC. Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

 **Połączenia kabli należy wykonać zgodnie z przepisami. Śruby na zaciskach mają być bezpiecznie dokręcone.**

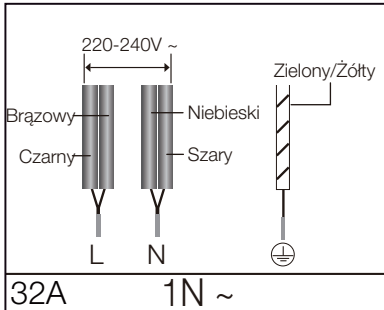
 Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

 Gdy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, zapalają się wszystkie wskaźniki i aktywowane jest zabezpieczenie przed dziećmi.

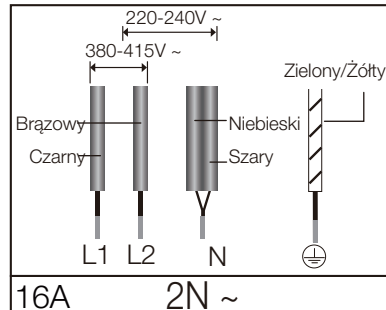
 Dopilnować (zgodności) rozmieszczenia faz i zera w instalacji domowej i urządzenia (zob. schemat połączeń), bo w przeciwnym wypadku elementy mogą ulec uszkodzeniu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, wynikających z nieprawidłowego montażu.

 W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, należy go wymienić u producenta albo w jego autoryzowanym serwisie.

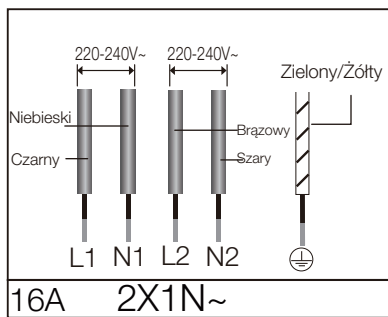
- 1N ~



- 2N~: przed podłączeniem, oddziel przewody 2-fazowe (L1 i L2).



2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.

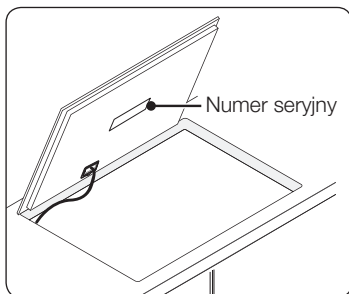


OSTRZEŻENIE

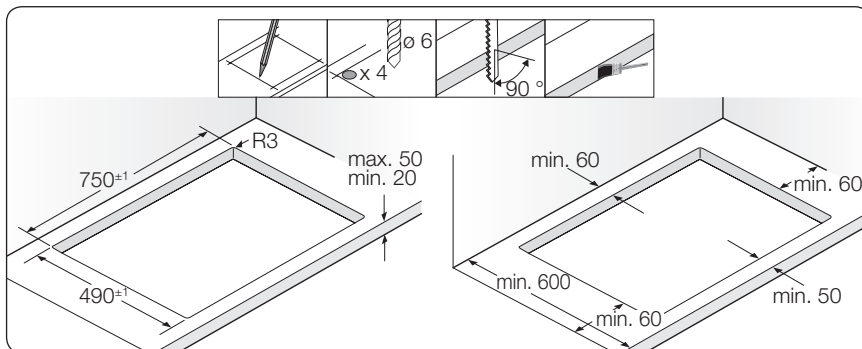
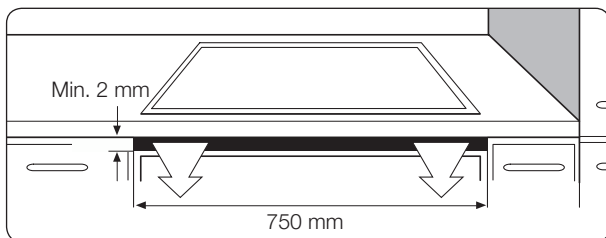
Przy wykonywaniu podłączeń, kieruj się schematem elektrycznym usytuowanym przy zaciskach.

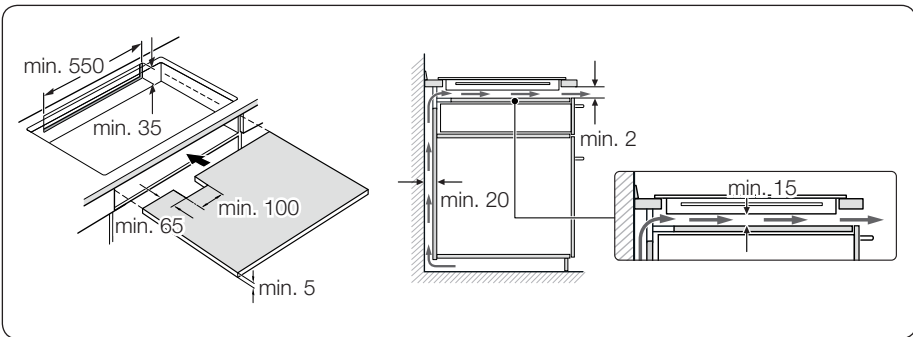
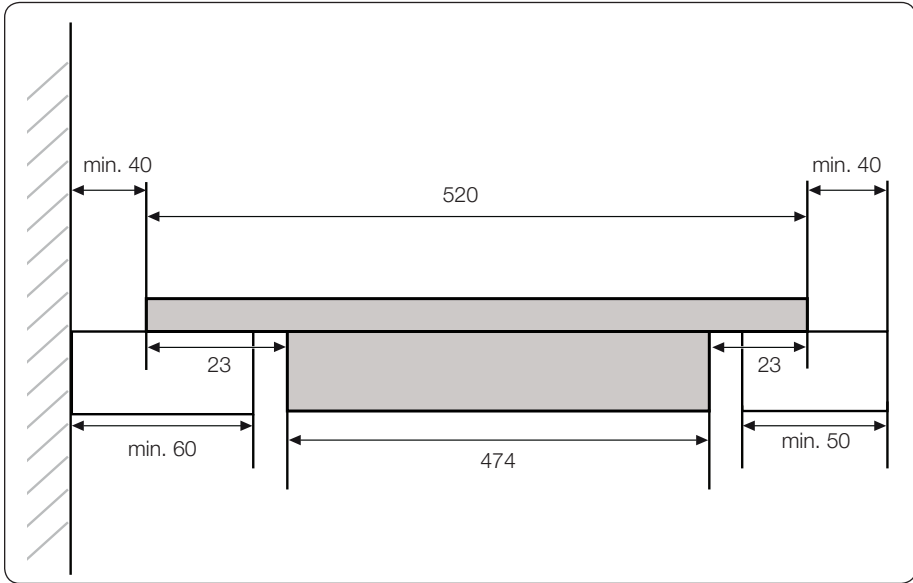
MONTAŻ W BLACIE

- Przed montażem, spisz numer seryjny z tablicy znamionowej urządzenia. Ten numer przyda się na wypadek wzywania serwisu, a po zamontowaniu nie będzie do niego dostępu, ponieważ znajduje się pod spodem.

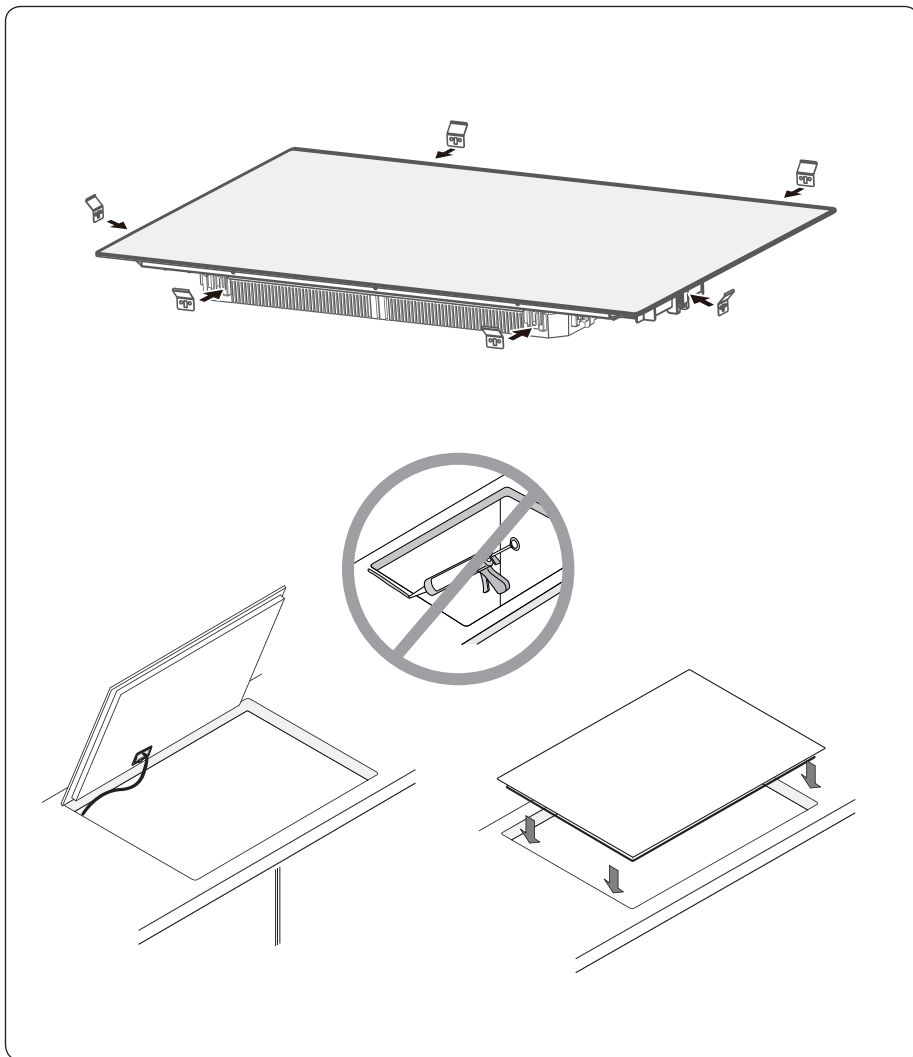


- Zwróć specjalną uwagę na spełnienie wymogów utrzymania minimum wolnej przestrzeni z boku i nad urządzeniem.
- Urządzenie jest wyposażone od spodu w dwa wentylatory. Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, nie powinny się w niej znajdować małe przedmioty lub papier. W przeciwnym razie mogą one zostać wessane do wentylatora i uszkodzić go lub wpłynąć na proces chłodzenia.



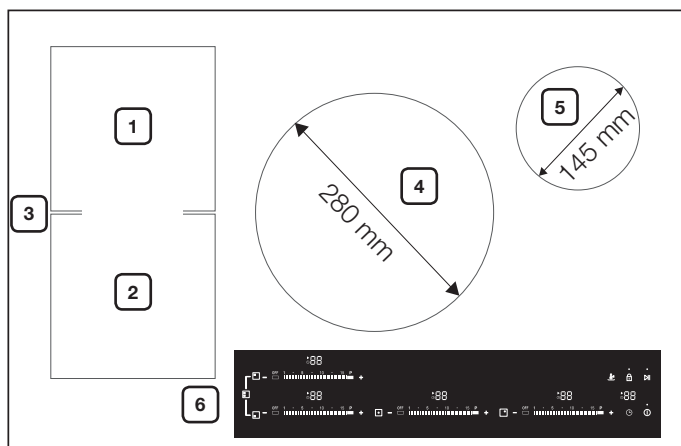


03 MONTAŻ PŁYTY GRZEJNEJ



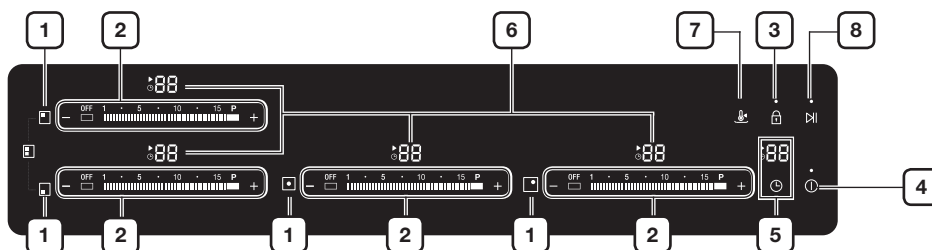
Części i właściwości

POLA GRZEWCZE



1. Tylna łączona strefa gotowania indukcyjnego 1800 W z funkcją booster 2600 W
2. Przednia łączona strefa gotowania indukcyjnego 1800 W z funkcją booster 2600 W
3. Cała łączona strefa gotowania indukcyjnego 3300 W z funkcją booster 3600 W
4. Strefa gotowania indukcyjnego 2400 W z funkcją booster 3600 W
5. Strefa gotowania indukcyjnego 1200 W z funkcją booster 2000 W
6. Panel sterowania

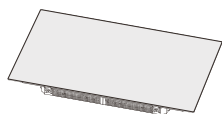
PANEL STEROWANIA



1. Przyciski dotykowe wyboru strefy gotowania
2. Przyciski dotykowe ustawiania mocy
3. Przycisk dotykowy blokady rodzicielskiej
4. Przycisk dotykowy włączania/wyłączania
5. Przycisk dotykowy ustawiania timera i wyświetlacza

6. Wyświetlacz poziomu mocy i ciepła resztkowego
7. Przycisk dotykowy funkcji utrzymywania ciepła
8. Przycisk dotykowy pauzy
9. Przycisk dotykowy wyboru łączonej strefy gotowania

ELEMENTY SKŁADOWE



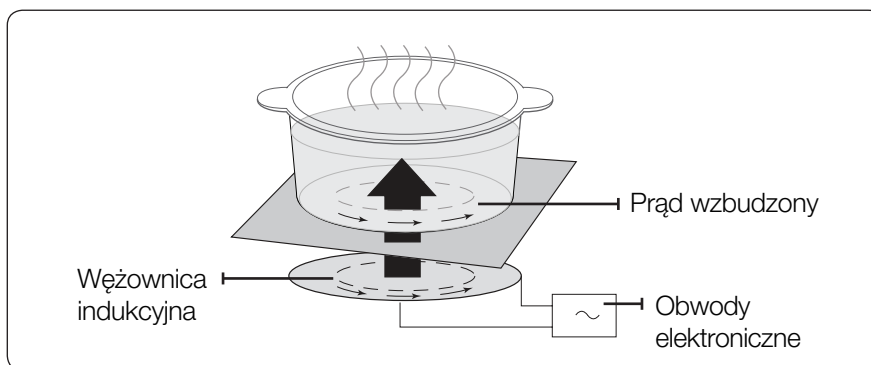
Płyta indukcyjna



Wsporniki montażowe

OGRZEWANIE INDUKCYJNE









- **Zasada ogrzewania indukcyjnego:** Po umieszczeniu naczynia na polu grzewczym i włączeniu tego pola, obwody elektroniczne płyty generują "prąd wzbudzony" na dnie garnka, który podnosi temperaturę garnka.





- **Szybsze gotowanie i smażenie:** Ponieważ to naczynie jest grzane, a nie szklana powierzchnia płyty, tak więc skuteczność grzania przewyższa inne systemy, ponieważ nie ma strat ciepła. Większość absorbowanej energii zamienia się w ciepło.

NAJWAŻNIEJSZE WŁAŚCIWOŚCI PŁYTY INDUKCYJNEJ







- **Powierzchnia ze szkła ceramicznego:** Płyta posiada powierzchnię ze szkła ceramicznego i szybko reagujące pola grzewcze.
- **Czujniki dotykowe do sterowania:** Urządzenie jest obsługiwane za pomocą czujników dotykowych.
- **Łatwe utrzymanie czystości:** Zaletą powierzchni ze szkła ceramicznego i czujników dotykowych jest łatwy dostęp. Taką gładką i płaską powierzchnię dobrze się myje.
- **Czujnik włącz/ wyłącz:** Czujnik „On/Off” spełnia funkcję osobnego przełącznika zasilania. Jego dotknięcie włącza i wyłącza zasilanie w sposób zupełny.
- **Urządzenia sterujące i wskaźniki:** Wyświetlacze cyfrowe i lampki wskaźnikowe informują o ustawieniach i aktywnych funkcjach, oraz o obecności ciepła resztkowego w różnych polach grzewczych.
- **Wyłączenie czasowe:** Funkcja wyłączenia czasowego zapewnia automatyczne wyłączenie pól grzewczych po określonym czasie (chyba że zmieniono ustawienia).
- **Wskaźnik ciepła resztkowego:** Ta ikona pojawia się na wyświetlaczu, jeśli dane pole grzewcze jest na tyle ciepłe, że istnieje możliwość poparzenia.
- **Booster ** : To funkcja służąca do podgrzania zawartości naczynia szybciej niż przy maksymalnym poziomie mocy ‘  ’. (Na wyświetlaczu pojawi się symbol ‘  ’).
- **Wykrywanie naczynia:** Każde pole grzewcze zawiera system wykrywania obecności naczynia. System został tak zaprojektowany, że rozpoznawane są naczynia o średnicy trochę mniejszej od pola grzewczego. Naczynia należy umieszczać na środku pola grzewczego. Również same naczynia powinny być odpowiednie.
- **Wyświetlacze cyfrowe:** Do pól wyświetlacza dopisane są pola grzewcze. Prezentują one następujące informacje:
 -  : płyta włączona
 -  do ,  : ustawienia grzania
 -  : ciepło resztkowe (hot)
 -  : ciepło resztkowe
 -  : zabezpieczenie przed dziećmi aktywne
 -   : Komunikat o błędzie, jeżeli dotknięcie przycisku trwało dłużej niż 8 sekund.

-   : komunikat błędu, płyta jest przegrzana z powodu nienormalnej eksploatacji. (np.: podgrzewanie pustych naczyń)
-  : komunikat błędu, naczynie nieodpowiednie lub za małe, albo brak naczynia na polu grzewczym.
- **Utrzymywanie ciepła**  : Funkcja ta umożliwia utrzymywanie ciepła gotowanych potraw. Na wyświetlaczu pojawia się „”.
- **Pauza** : Możesz użyć tej funkcji, aby ustawić wszystkie strefy gotowania na niski poziom mocy. (Przykład: odbieranie połączenia) Na wyświetlaczu pojawia się „”.
- **Przycisk dotykowy wyboru łączonej strefy gotowania** : Dzięki tej funkcji można połączyć całą lewą stronę płyty grzewczej w jedną dużą strefę gotowania.

WYŁĄCZENIE CZASOWE

Jeśli pole grzewcze nie zostanie wyłączone albo jego grzanie nie zostanie ustawione przez dłuższy okres czasu, to takie pole zostanie automatycznie wyłączone. O obecności ciepła resztkowego świadczy symbol  lub  (jak “hot” czyli gorące) wyświetlany na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu. Pola grzewcze wyłączają się samoczynnie po następujących okresach czasu:

Ustawienia grzania	Wyłączenie
1 - 3	Po 6 godzinach
4 - 6	Po 5 godzinach
7 - 9	Po 4 godzinach
10 - 15	Po 1,5 godzinach



-  Jeśli płyta przegrzewa się z powodu nienormalnej eksploatacji, to wyświetlą się symbole  , a płyta zostanie wyłączona.
-  Jeśli naczynie jest nieodpowiednie lub za małe, albo nie ma naczynia na polu grzewczym, to wyświetli się symbol . A po 1 minucie zostanie wyłączone dane pole grzewcze.
-  Jeśli jedno lub więcej pól grzewczych wyłączy się przed upływem określonego okresu czasu, to zob. punkt „Usuwanie usterek”.

Inne przyczyny wyłączenia się pól grzewczych

Wszystkie pola grzewcze wyłączają się natychmiast, jeśli kipiąca ciecz wyleje się na panel sterowania.

Wyłączenie awaryjne aktywuje się również jeśli położysz mokrą szmatkę na panelu sterowania. W obydwu przypadkach, po usunięciu płynu lub szmatki, urządzenie trzeba ponownie włączyć za pomocą głównego czujnika **włącz/wyłącz** ① .

RESTWÄRMEANZEIGE



Kiedy dane pole grzewcze lub cała płyta jest wyłączona, wtedy o obecności ciepła resztkowego świadczy symbol  lub  (jak "hot" czyli gorące) wyświetlany na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu. Nawet jeśli pola grzewcze są wyłączone, wskaźnik ciepła resztkowego nie gaśnie tak długo aż nie ostygną.

Możesz wykorzystać ciepło resztkowe do rozmrażania albo do utrzymania ciepła potraw.



Tak długo jak świeci się wskaźnik ciepła resztkowego, tak długo istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.



W przypadku awarii zasilania, symbol  lub  zgaśnie i informacja o ciepłe resztkowym przestanie być dostępna. Jednak ryzyko poparzenia pozostanie. Możesz tego uniknąć, jeśli stale będziesz ostrożny/ostrożna w pobliżu płyty.

DETEKCJA TEMPERATURY


Gdyby z jakiejś przyczyny, temperatura pól grzewczych przekroczyła poziom bezpieczny, wtedy ich poziom mocy zostanie automatycznie obniżony.

Nawet po zakończeniu użytkowania płyty grzejnej wentylator pozostaje włączony, aby dodatkowo schłodzić układ elektroniczny płyty. Wentylator wyłącza się automatycznie, gdy elektronika osiągnie dostatecznie niską temperaturę.

Zanim rozpoczniesz

PIERWSZE MYCIE

Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty wilgotną ściereczką ze środkiem do czyszczenia powierzchni szklanych.

 Nie stosuj środków żrących ani ściernych, bo mogłyby to uszkodzić powierzchnię.

OSTRZEŻENIE



Użytkowanie płyta indukcyjna

NACZYNIA NADAJĄCE SIĘ DO PÓL GRZEWCZYCH

Płytę indukcyjną można włączyć tylko wtedy, kiedy na polu grzewczym znajduje się naczynie z magnetycznym dnem. Do płyty nadają się następujące naczynia.

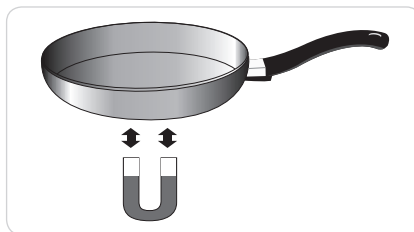
Materialy

Materialy	Przydatność
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	O ile stosownie oznakowana przez producenta
Aluminium, miedź, mosiądz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

-  Naczynia nadające się do indukcji są odpowiednio znakowane przez producenta.
-  Niektóre naczynia wydają dźwięki, kiedy są grzane na polu grzewczym. Nie wynikają one z błędu urządzenia, ani też nie wpływają w żaden sposób na jego działanie.

BADANIE PRZYDATNOŚCI

Garnki nadają się do gotowania indukcyjnego jeśli ich dno przyciąga magnes oraz jeśli są oznakowane jako przydatne do indukcji przez producenta.



ROZMIAR GARNKÓW

Pola grzewcze automatycznie dostosowują się do rozmiaru naczynia – do pewnej granicy. Jednak magnetyczna część dna naczynia musi mieć minimalną średnicę, zależnie od średnicy pola grzewczego.ky.

Średnica pola grzewczego	Minimalna średnica dna naczynia
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Tylna lub przednia łączona strefa gotowania	120 mm
Cała łączona strefa gotowania	180 mm (wzdłuż), naczynia owalne, naczynia do ryb

DŹWIEKI

Mozesz usłyszeć:

- Odgłos pękania: ze względu na różnorodność materiałów, z których naczynia są zbudowane.
- Gwizdy: kiedy używasz dwóch pól grzewczych, a na każdym z nich znajdują się naczynia zbudowane z odmiennych materiałów.
- Buczenie: kiedy używasz wysokiego poziomu mocy.
- Klikanie: przy przełączaniu elektrycznym.
- Syczenie, bzyczenie: kiedy działa wentylator.

To normalne odgłosy pracy, nie świadczące o żadnych usterkach.

KORZYSTANIE Z ODPOWIEDNIACH NACZYŃ

Lepsze garnki zapewniają lepsze efekty.

- Dobre garnki rozpoznaje się po dnie. Dno powinno być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Przy zakupie nowych garnków, zwracaj uwagę na średnicę dna. Producenci często podają średnicę górnej obwódki garnka.
- Nie używaj garnków o uszkodzonym dnie, o nierównych krawędziach lub zadziorach. Jeśli garnek przesuniesz po powierzchni płyty, to może się pojawić trwała rysa.
- Zimne dno naczyń jest zazwyczaj lekko wygięte do środka (wklęsłe). Nie powinno być nigdy wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Jeśli chcesz korzystać z naczyń specjalnych, np. szybkowaru, rondla do gotowania na wolnym ogniu albo woka, to kieruj się zaleceniami producenta.

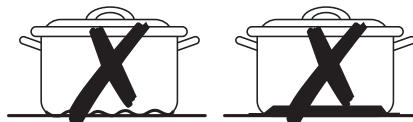
Wskazówki odnośnie oszczędzania energii

 Poniżej podano sposoby na oszczędzanie energii.

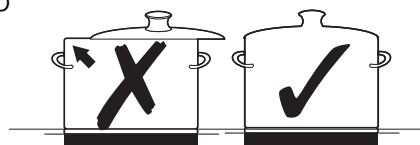
- Najpierw kładź garnek, a dopiero potem włączaj pole grzewcze.
- Brudne pola grzewcze i dna garnków zwiększają zużycie energii.
- W miarę możliwości, szczelnie przykrywaj garnki przykrywkami.
- Wyłączaj pola grzewcze zanim skończysz gotowanie, tak by wykorzystać ciepło reszkowe do utrzymania ciepłoty potraw albo do rozmrażania.



Dobrze




Złe






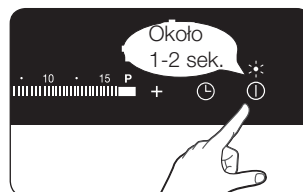
UŻYCIE DOTYKOWYCH CZUJNIKÓW STEROWANIA



Użycie dotykowych czujników sterowania polega na dotykaniu pożądanego panelu koniuszkiem palca aż do zapalenia się lub zgaśnięcia odpowiedniego wyświetlacza, albo do uruchomienia pożądanego funkcji. Uważaj by dotykać tylko jeden panel. Jeśli za bardzo rozplaszczysz palec, to może się uruchomić sąsiedni panel.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **dotykowy blokady rodzicielskiej**  przez około 3 sekundy.

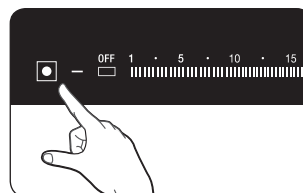
2. Następnie urządzenie włącza się za pomocą przycisku dotykowego **włącz/wyłącz** . Dotknij przycisku **włącz/wyłącz**  przez 1-2 sekundy. Na cyfrowym wyświetlaczu pojawiają się informacje .



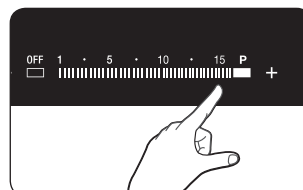
 Po uruchomieniu czujnika **włącz/wyłącz** , który włączył urządzenie, musisz w ciągu około 20 sek wybrać ustawienia grzania. W przeciwnym wypadku, urządzenie automatycznie się wyłączy z przyczyn bezpieczeństwa.




WYBÓR POLA GRZEWCZEGO I USTAWIEN GRZANIA

1. Aby wybrać strefę gotowania, dotknij przycisk odpowiedniej strefy.





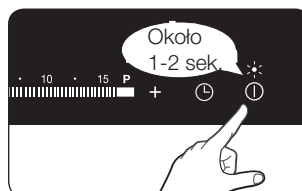
2. Aby ustawić wymagany poziom mocy, dotknij przyciski **ustawiania mocy**.





- ☑ Jeśli dotkniesz jednego z przycisków przez ponad 8 sekund, na wyświetlaczu zamiast poziomu mocy pojawi się  . Aby zresetować, dotknij przycisk **włącz/wyłącz** .



WYŁACZANIE URZĄDZENIA

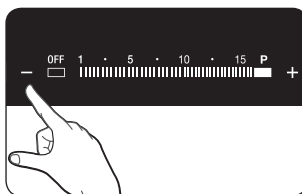
Urządzenie jest całkowicie wyłączone przyciskiem dotykowym **włącz/wyłącz** 
Dotknij przycisk **włącz/wyłącz**  przez 1-2 sekundy.



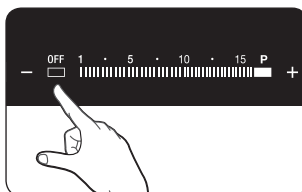
- ☑ Po wyłączeniu danej strefy gotowania lub całej płyty obecność ciepła resztkowego wskazywana jest za pomocą oznaczenia  lub  (ang. hot - gorący) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych stref.

WYŁACZANIE POŁA GRZEWCZEGO


1. Aby wyłączyć strefę gotowania, dotknij przycisk  i ustaw poziom mocy na zero, tj. całkowicie w lewą stronę ().




2. Alternatywnie można po prostu dotknąć przycisk **OFF** dla odpowiedniej strefy gotowania.




KORZYSTANIE Z ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

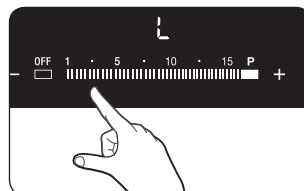
Za pomocą blokady rodzicielskiej można zabezpieczyć się przed przypadkowym włączeniem strefy gotowania lub uruchomieniem płyty grzewczej. Można również zablokować panel sterowania podczas gotowania, z wyjątkiem przycisku dotykowego **włącz/wyłącz** . Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawień, np. poprzez przetarcie panelu sterowania ściereczką.


Włączanie/wyłączanie blokady rodzicielskiej

1. Dotknij przycisk **blokady rodzicielskiej**  przez ok. 3 sekundy. Potwierdzeniem jest sygnał dźwiękowy.



2. Dotknij jeden z przycisków **dotykowych**. Na wyświetlaczu pojawi się , blokada rodzicielska została aktywowana.



3. Aby wyłączyć funkcję blokady rodzicielskiej, ponownie dotknij przycisk blokady  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Potwierdzeniem jest sygnał dźwiękowy.

TIMER

Z timera można korzystać na dwa sposoby:

Automatyczne wyłączenie strefy gotowania za pomocą timera:

Jeśli dla strefy gotowania został ustawiony określony czas, strefa gotowania wyłączy się sama, gdy tylko ten czas upłynie.



Funkcja ta może być również używana dla kilku stref gotowania jednocześnie.

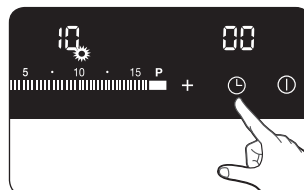
Używanie timera jako minutnika:

Timer może być używany tylko wtedy, gdy wszystkie strefy gotowania są wyłączone.

Automatycznie wyłączaj strefy gotowania za pomocą timera

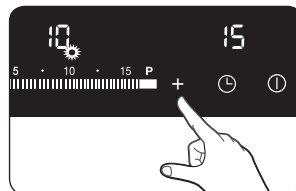
Strefa gotowania musi być włączona, aby ustawić czas do jej wyłączenia.

1. Włącz urządzenie i dotknij przycisk w celu **ustawienia timera** . Wyświetlacz odpowiedniej strefy gotowania zaczyna migać. W razie potrzeby należy kilkakrotnie dotknąć przycisk **ustawienia timera** , aż zacznie migać wskazanie żądanej strefy gotowania.




Na przykład przedni lewy wskaźnik odpowiada przedniej lewej strefie gotowania. Na wyświetlaczu timera pojawia się **00**. Wyboru następnej aktywnej strefy gotowania dokonuje się poprzez ponowne dotknięcie przycisku w celu ustawienia timera (⌚).

2. Za pomocą **kontrolerów timera** (+ i -) ustawić wymagany czas, po którym strefa gotowania ma się automatycznie wyłączyć. Może to być na przykład 15 minut. Automatyczne wyłączenie jest teraz aktywne.



Aby wyświetlić czas pozostały dla danej strefy gotowania, należy dotknąć przycisk **ustawiania timera** (⌚). Wskazanie odpowiedniej strefy gotowania zaczyna powoli migać. Aby zresetować ustawienia, należy użyć **kontrolerów timera** (+ i -). Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania wyłącza się automatycznie, rozlega się sygnał dźwiękowy jako potwierdzenie, a na wyświetlaczu timera pojawia się kropka.


-  Ustawienia można wprowadzić szybciej, dotykając jednego z **kontrolerów timera** (+ lub -), aż do osiągnięcia żądanej wartości. Jeśli najpierw dotkniesz przycisk -, na wyświetlaczu pojawi się wartość 99 minut. Jeśli dotkniesz najpierw przycisk +, na wyświetlaczu pojawi się 1 minuta.

UŻYWANIE FUNKCJI BOOSTER

Funkcja booster **P** zapewnia poszczególnym strefom gotowania dodatkową moc (na przykład w celu zagotowania dużej ilości wody).

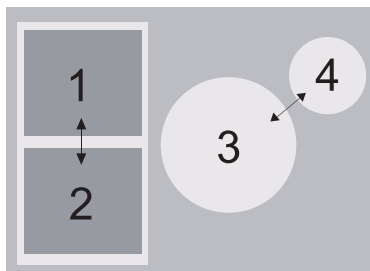
Pola grzejne	Czas działania funkcji booster
280 mm	5 Min.
145 mm	10 Min.
Tylna lub przednia łączona strefa gotowania	10 Min.
Cała łączona strefa gotowania	5 Min.

Po upływie tego czasu strefy gotowania automatycznie przełączają się z powrotem na wcześniejsze ustawienie mocy **15**.

-  W pewnych okolicznościach funkcja booster może zostać automatycznie dezaktywowana w celu ochrony wewnętrznych układów elektronicznych płyty grzewczej.


ZARZĄDZANIE ENERGIA

Dla każdych dwóch stref gotowania istnieje maksymalna wspólna moc, której normalnie nie można przekroczyć. Jeśli ten zakres mocy zostanie przekroczony poprzez aktywację funkcji booster, zarządzanie mocą zmniejsza poziom mocy połączonej strefy gotowania.



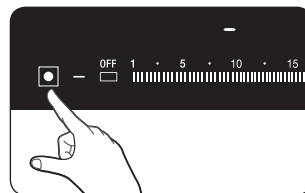
- Strona lewa: Nr 1 i nr 2 są połączone jako strefy gotowania
- Strona prawa: Nr 3 i nr 4 są połączone jako strefy gotowania

Wskazanie danej strefy gotowania zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wcześniej ustawionym a maksymalnym poziomem mocy. Następnie wskazanie zmienia się z ustawionego na najwyższy poziom mocy.

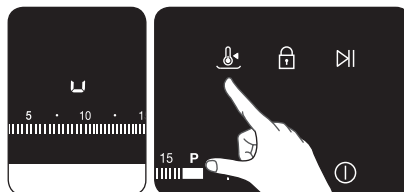
-  Jeśli chcesz używać funkcji booster **P** ze strefą gotowania 280 mm, należy wyłączyć strefę gotowania o średnicy 145 mm.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

1. Funkcja ta umożliwia utrzymywanie ciepła gotowanych potraw. Dotknij przycisk wybranej strefy gotowania.



2. Dotknij przycisk funkcji utrzymywania ciepła



PRZYCISK PAUZY

Dzięki funkcji pauzy wszystkie aktualnie włączone strefy gotowania zostają jednocześnie ustawione na niski poziom mocy. Po wyłączeniu funkcji pauzy strefy gotowania przełączają się z powrotem na uprzednio ustawiony poziom mocy. Za pomocą tej funkcji można na krótko przerwać przygotowywanie potraw, np. w celu odebrania telefonu, a następnie kontynuować. Po włączeniu funkcji pauzy wszystkie przyciski dotykowe są nieaktywne, z wyjątkiem przycisków **pauzy**, **blokad rodzicielskiej** oraz **włącz/wyłącz**. Aby kontynuować proces gotowania, ponownie naciśnij przycisk pauzy.

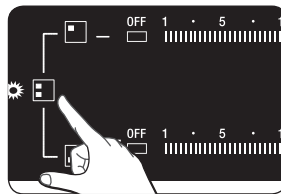
	Panel sterowania	Wyświetlacz
Aktywacja	Dotknij przycisk pauzy	
Dezaktywacja	Dotknij przycisk pauzy	Powrót do poprzedniego poziomu mocy

- Ustawienia timera są zachowywane nawet przy korzystaniu z funkcji pauzy

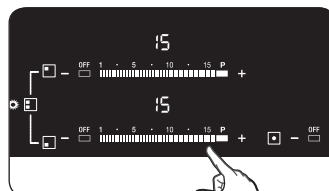
UŻYWANIE ŁĄCZONEJ STREFY GOTOWANIA

Za pomocą funkcji łączenia można połączyć całą lewą stronę płyty grzewczej w jedną strefę gotowania i używać wyjątkowo dużych naczyń. (Przykład: owalny garnek, patelnia do ryb)

1. Dotknij przycisk, aby wybrać **łączoną** strefę gotowania.

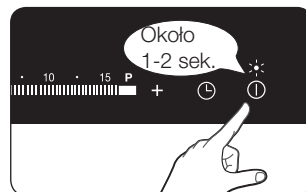


2. Użyj przycisków (+) i (-) w celu ustawienia mocy. Wskazanie poziomu mocy zmienia się po lewej stronie zarówno dla przedniej, jak i tylnej łączonej strefy gotowania.



WYŁĄCZANIE DŹWIĘKÓW

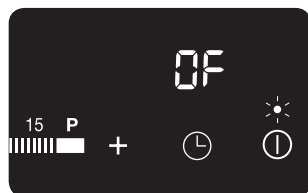
1. Dotknij przycisk **włącz/wyłącz** ① przez 1-2 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się



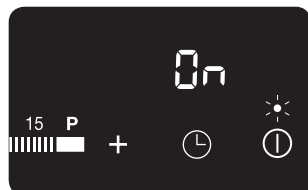
2. W ciągu 10 sekund po włączeniu dotknij przycisk **PAUZA** ② przez 4 sekundy .



3. Sygnał dźwiękowy jest dezaktywowany i pojawia się **0F** na wyświetlaczu.





4. Aby zmienić ustawienia sygnału dźwiękowego, powtórz kroki 1 i 2. Sygnał dźwiękowy włączy się i pojawi się **0n** na wyświetlaczu.



SUGEROWANE USTAWIENIA DO GOTOWANIA KONKRETNYCH POTRAW

Podane w tabeli liczby traktować jako ogólne wytyczne. Ustawienia grzania dla różnych metod gotowania należą od ilości zmiennych, takich jak jakość naczyń oraz rodzaj i ilość przetwarzanej żywności.

Ustawienie rzęźączników	Metoda gotowania (sporządzenia)	Przykładowe zastosowania
14 - 15	Podgrzewanie Sautéing Smażenie	Ogrzewanie dużych ilości płynu, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (rumienienie gulaszu, duszenie mięsa)
10 - 13	Intensywne smaźenie	Stek, befsztyk z polędwiczki, babka ziemniaczana, kielbaski, naleśniki
8 - 9	Smaźenie	Sznicel, watróbka, ryby, Rissoles, Jajko sadzone, naleśniki / placki z patelni
6 - 7	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
3 - 5	Parowanie Duszenie Gotowanie	Parowanie i duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu I dan mlecznych
1 - 2	Topienie	Topienie masła, rozpuszczanie żelatyny, topienie czekolady

-  Ustawienia grzania wskazane w tabeli mają wartość wskaźnikowa.
-  Będziesz musiał(a) sam(a) ustalić dokładne ustawienia grzania, zależnie od posiadanych naczyń i żywności.

Czyszczenie i pielęgnacja

PŁYTA INDUKCYJNA



OSTRZEŻENIE

Środki czyszczące nie mogą wejść w kontakt z nagrzaną powierzchnią ze szkła ceramicznego. Środki po myciu należy zmyć odpowiednią ilością czystej wody, ponieważ po nagraniu mogą nabyć własności żrących. Nie stosować agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do piekarników i grilli, ani druciaków, ani środków do szorowania.




Myj powierzchnię ze szkła ceramicznego po każdym użyciu, kiedy jest jeszcze ciepła. Dzięki temu rozlane produkty nie przywrą do powierzchni. Usuwać osady, ślady z wody, krople tłuszczu i przebarwienia metalu przy pomocy dostępnych w handlu środków do mycia szkła ceramicznego albo stali nierdzewnej.

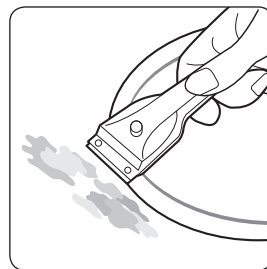
Lekkie zabrudzenie

1. Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.
2. Wytrzyj do sucha czystą szmatką. Na powierzchni nie mogą zostać żadne pozostałości środka do mycia.
3. Raz w tygodniu dokładnie umyj całą powierzchnię ze szkła ceramicznego przy pomocy dostępnych w handlu środków do mycia szkła ceramicznego albo stali nierdzewnej.
4. Wytrzyj szklano-ceramiczną powierzchnię płyty przy użyciu odpowiedniej ilości czystej wody i wytrzyj do sucha czystą, niezostawiającą kłaczków ściereczką.

Uporczywe zabrudzenie


1. Do usunięcia śladów po wykipieniu i uporczywych plam, użyj skrobaka do szkła.
2. Skrobak ustaw pod kątem do szklano-ceramicznej powierzchni.
3. Zeskrob zabrudzenie.

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




Trudne zabrudzenia

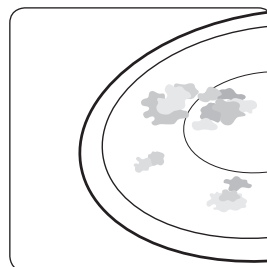
1. Przypalony cukier, roztopione tworzywo, folię aluminiową i inne materiały usuwaj skrobakiem do szkła – natychmiast, póki są jeszcze gorące.

 **OSTRZEŻENIE** Uwważaj, możesz się poparzyć przy operowaniu skrobakiem do szkła na gorącym polu grzewczym.

2. Normalnie wyczyść płytę, kiedy już ostygnie.

Jeśli pole grzewcze, na którym coś się stopiło, zdażyło ostygnąć – ogrzej je ponownie do umycia.

-  Nie da się usunąć rys i ciemnych skaz na powierzchni szklano-ceramicznej, spowodowanych np. przez patelnie o ostrych brzegach. Jednak, nie obniżają one funkcjonalności płyty.



RAMA PŁYTY (OPCJA)



OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia ramy nie stosuj środków na bazie octu, soku z cytryny ani środków do usuwania kamienia, ponieważ mogą one spowodować powstanie matowych szkaz.

1. Ramę przetrzyj wilgotną ściereczką.
2. Nawilż przyschnięte pozostałości mokrą szmatką. Wyrzyj na mokro, a potem do sucha.

JAK UNIKNĄĆ USZKODZENIA PŁYTY


- Nie traktuj płyty jak blatu. Nie magazynuj na niej niczego.
- Nie włączaj płyty, jeśli nie ma na niej garnków albo jeśli są puste.
- Szkło ceramiczne jest bardzo twarde i odporne na gwałtowne zmiany temperatury, ale nie jest nietłukace. Można je uszkodzić bardzo ostrym lub twardym przedmiotem, zrzuconym na płytę.
- Nigdy nie kładź garnków na ramie, bo może się to skończyć porysowaniem lub uszkodzeniem wykończenia.
- Unikaj rozlewania płynów kwaśnych na ramę, np. octu, soku z cytryny, środków do usuwania kamienia, ponieważ mogą one spowodować powstanie matowych plam.
- Jeśli cukier lub roztwór zawierający cukier zetknie się z gorącym polem grzewczym i roztopi, to należy go natychmiast usunąć skrobakiem do szkła, póki jest gorący. Jeśli pozostawi się go do ostygnięcia, to przy usuwaniu może uszkodzić powierzchnię.
- Z dala od szklano-ceramicznej powierzchni trzymaj materiały, które mogłyby się roztopić na płycie, np. folia aluminiową i folie do piekarnika. Jeśli tego typu materiał roztopi się na płycie, to natychmiast go usuń skrobakiem.

Gwarancja i serwis

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I USUWANIE USTEREK

Istnieją usterki, które wynikają z drobnych błędów, łatwych do naprawienia z pomocą poniższych zaleceń. Jeśli zalecenia nie pomogą, nie staraj się niczego samodzielnie naprawiać.

Naprawy zlecaj tylko wykwalifikowanemu serwisantowi.

 **OSTRZEŻENIE** Samowolne naprawy są niebezpieczne dla użytkownika. Jeśli płyta wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.

Co robić, jeśli nie działają pola grzewcze?

Sprawdź następujące możliwości:

- Czy bezpiecznik w instalacji domowej (skrzynce bezpiecznikowej) jest nienaruszony; jeśli kilkakrotnie wybije bezpiecznik, to wezwij elektryka.
- Czy urządzenie zastało prawidłowo włączone.
- Czy palą się wskaźniki na panelu sterowania.
- Czy dane pole grzewcze zostało włączone.
- Czy pola grzewcze mają pożądane ustawienia grzania.

Co robić, jeśli nie pola grzewcze nie chcą się włączyć?

Sprawdź następujące możliwości:

- Czy minął okres ponad 20 sekund między kolejnymi uruchomieniami przycisku włącz/wyłącz, i czy włącza się pożądane pole grzewcze (zob. rozdz. "Włączanie urządzenia").
- Czy panel sterowania nie jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.

Co robić jeśli wszystko poza wskaźnikiem ciepła resztkowego (,) nagle przestanie się wyświetlać?

Może to wynikać z dwóch powodów:

- Przypadkowe uruchomienie czujnika włącz/wyłącz.
- Panel sterowania jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.

Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu stref gotowania wskaźnik ciepła resztkowego nie pojawia się na wyświetlaczu?

Możliwe rozwiązania podano poniżej:

- Strefa gotowania była używana przez krótki czas i nie rozgrzała się wystarczająco. Jeśli strefa gotowania jest gorąca, skontaktuj się z centrum obsługi klienta.

Co należy zrobić, jeśli strefa gotowania się nie włącza albo nie wyłącza?

Możliwe przyczyny:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.
- Włączono funkcję blokady.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie   ?

Możliwe przyczyny:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką. Aby zresetować, dotknij przycisk wł./wył.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie   ?

Możliwe przyczyny:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu płyty dotknij przycisk wł./wył., aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie  ?

Możliwe przyczyny:

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

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

Możliwe przyczyny:

- Po zakończeniu korzystania ze strefy gotowania jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych wentylator wyłączy się samoistnie.

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

SERWIS

Przed wezwaniem pomocy lub serwisanta, przeczytaj rozdział “Usuwanie usterek”.

Jeśli nadal potrzebujesz pomocy, postępuj w sposób opisany poniżej.

Czy to usterka techniczna?

Jeśli tak, skontaktuj się z punktem serwisowym.

Przygotuj się do rozmowy przez telefon. Skróci to okres diagnozy, zatem łatwiej będzie zdecydować czy wizyta serwisanta jest potrzebna.

Zwróć uwagę na następujące informacje:

- Na czym polega problem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Kiedy masz dzwonić, przygotuj sobie model i numer seryjny urządzenia. Ta informacja znajduje się na tablicy znamionowej, w następującej kolejności:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy byś te informacje wpisał(a) tutaj, to będzie je łatwo znaleźć:

Model: _____

Numer seryjny: _____

Kiedy ponosisz koszty, nawet jeśli trwa okres gwarancji?

- Kiedy mogłaś/mogłeś samodzielnie usunąć problem, stosując jedno z rozwiązań podanych w rozdziale “Usuwanie usterek”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt, ponieważ nie uzyskał wystarczającej informacji przez telefon, i np. musiał jechać dodatkowo po brakujące części zamienne. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej zgodnie z opisem powyżej zaoszczędzi ci takich kosztów.

Dane techniczne

DANE TECHNICZNE

Rozmiary urządzenia	Szerokość	800 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Rozmiar wycięcia blatu	Szerokość	750 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	66 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie przyłączeniowe		220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Moc przyłączeniowa przy maksymalnym obciążeniu		7,2 kW
Waga	Netto	13,6 kg
	Brutto	15,5 kg

POLA GRZEWCZE

Położenie	Średnica	Moc
Prawy tył	145 mm	1200 W / z booster 2000 W
Środek	280 mm	2400 W / z booster 3600 W
Przednia łączona strefa gotowania	-	1800 W / z booster 2600 W
Tylna łączona strefa gotowania	-	1800 W / z booster 2600 W
Cała łączona strefa gotowania	-	3300 W / z booster 3600 W

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ84F7NC6AB
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Technologia grzejna	Strefy gotowania indukcyjnego i płyta indukcyjna
Liczba pól i/lub stref	3
Okrągłe pola lub strefa: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne (Ø)	14,5 cm, 28,0 cm
Nieokrągłe pola lub strefa: długość i szerokość powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole lub strefę (dł. x szer.)	39,0 x 19,5 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub strefy w przeliczeniu na kilogramy (EC electric cooking)	Ø 14,5 cm : 187,8 Wh/kg
	39,0 x 19,5 cm : 196,2 Wh/kg
	Ø 28,0 cm : 196,5 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC electric hob)	193,5 Wh/kg

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Notatki

Notatki

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

Series NZ84F7NC

Induction Hob

User manual

Imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

Contents

USING THIS MANUAL

- 4 Important safety symbols and precautions:
- 4 Model name & Serial number

4

SAFETY INSTRUCTIONS

- 10 Disposal of packaging
- 10 Proper disposal of your old appliance
- 11 Correct disposal of this product (Waste electrical & electronic equipment)

5

INSTALLING THE HOB

- 12 Safety instructions for the installer
- 13 Connecting to the mains power supply
- 15 Installing to the countertop

12

PARTS AND FEATURES

- 18 Cooking zones
- 18 Control panel
- 19 Components
- 19 Induction heating
- 20 The key features of your appliance
- 21 Safety shutoff
- 22 Residual heat indicator
- 22 Temperature detection

18

BEFORE YOU BEGIN

- 23 Initial cleaning

23

USING THE HOB

23

- 23 Cookware for induction cooking zones
- 24 Suitability test
- 24 Size of pans
- 24 Operating noises
- 25 Using suitable cookware
- 26 Using the touch control sensors
- 26 Switching the appliance on
- 26 Select cooking zone and heat setting
- 27 Switching the appliance off
- 27 Switching a cooking zone off
- 27 Using the child safety lock
- 28 Timer
- 30 Using the booster function
- 30 Power management
- 31 Keep warm
- 31 Pause
- 31 Using the [combination cooking zone](#)
- 32 [Mute](#)
- 33 Suggested settings for cooking specific foods

CLEANING AND MAINTENANCE

34

- 34 Induction hob
- 36 Hob frame (optional)
- 36 To avoid damaging your appliance

WARRANTY AND SERVICE

37

- 37 FAQs and troubleshooting
- 39 Service

TECHNICAL DATA

40

- 40 Technical data
- 40 Cooking zones
- 41 Product information

Using this manual

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

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

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NTOE

Useful tips, recommendations or information to help you operate the product.

MODEL NAME & SERIAL NUMBER

The model name and serial number are on the label on the underside of the hob.

Write down this information or stick an additional product label (located on the top of the product) on this page to keep the information on hand for future reference.

Model name _____

Serial number _____

Safety instructions

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

WARNING

The device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory and mental abilities and with insufficient knowledge and experience, unless they are supervised or have been trained in the use of the device by a person responsible for their safety. Make sure that children do not play with the device.

The device can be operated by children from 8 years of age and people with limited physical, sensory and mental abilities, as well as with insufficient knowledge and / or experience, as long as they are cared for or have been trained in the safe use of the device and understand the this danger.

Children must not play with the device. Children must not clean the device or perform maintenance operations without supervision.

The disconnecting mechanism must be installed in the wiring in accordance with the relevant rules.

The device should be connected in such a way that it can be disconnected from the power supply. Disconnection can be achieved by placing the plug in an accessible place or installing a switch in the wiring in accordance with the relevant rules.

For safety reasons, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer, an authorized service center or a qualified person.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

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

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

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

During operation, the accessible surfaces may be hot.

Children over 8 years of age and people with reduced physical, sensory or mental capacity or insufficient experience and knowledge may use the device only under supervision or after training in safe use and hazards.

Children must not play with the appliance. Children may clean and maintain the device only under the supervision of an adult and on the condition that they are 8 years of age or older.

Keep the device and cables out of the reach of children under 8 years of age.

CAUTION

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

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

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

If your appliance malfunctions or damage (breakage, cracks):

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

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

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

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

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

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

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

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

Never use the hob for heating the room.

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

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

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

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

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

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

Do not use the hob to dry clothes.

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

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

Always turn the appliance off before cleaning.

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

Keep pets away from the appliance because pets may step on the controls of the appliance, causing a malfunction.

DISPOSAL OF PACKAGING

WARNING

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

PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

WARNING

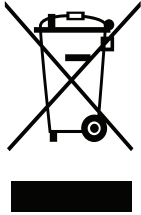
Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.

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

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

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

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

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

Installing the hob



WARNING

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

Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation. Technical data is provided at the end of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER


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


CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY


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


 **Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.**

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


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

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

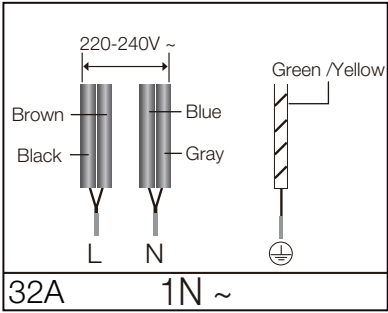
 When the hob is powered on for the first time, all indicators light up and the child safety lock is activated.

 Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.

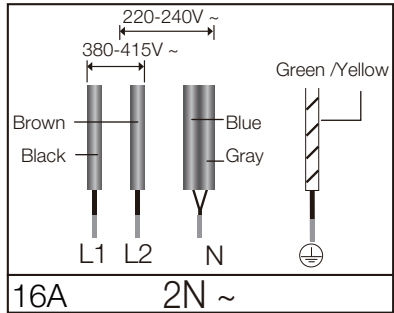
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

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

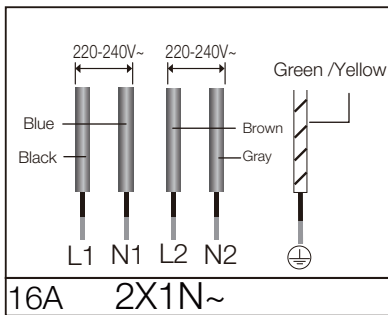
• 1N ~



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



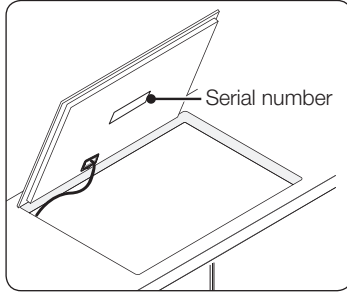
2x1N~: Separate the wires before connection.



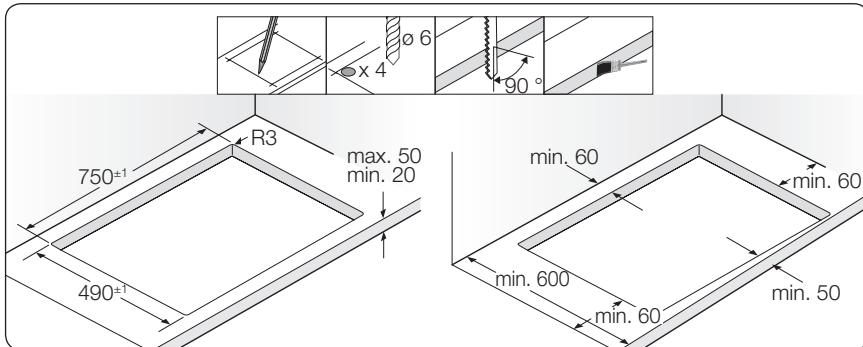
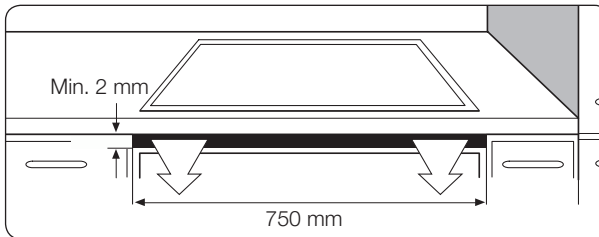
⚠ WARNING
For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

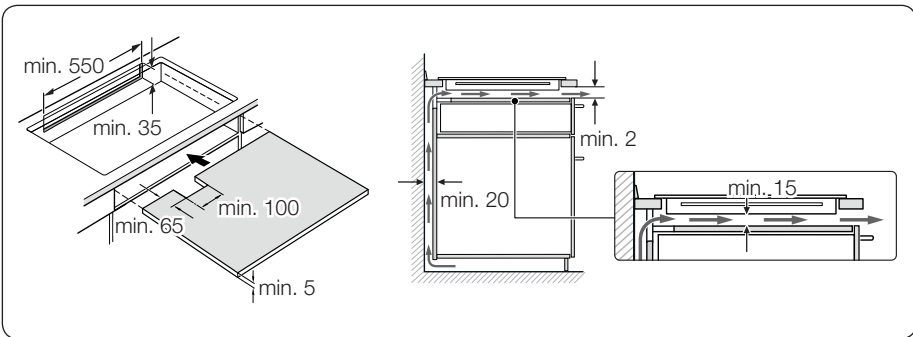
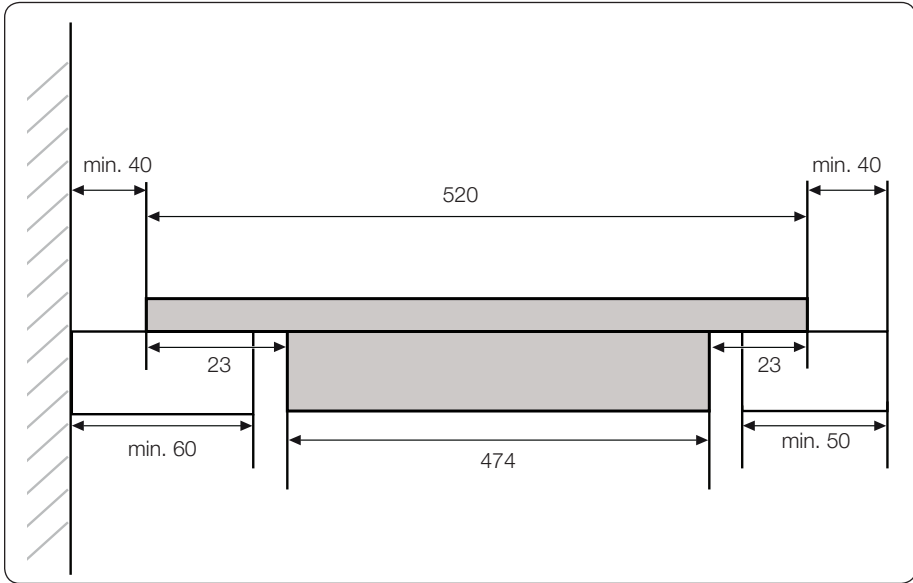
INSTALLING TO THE COUNTERTOP

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

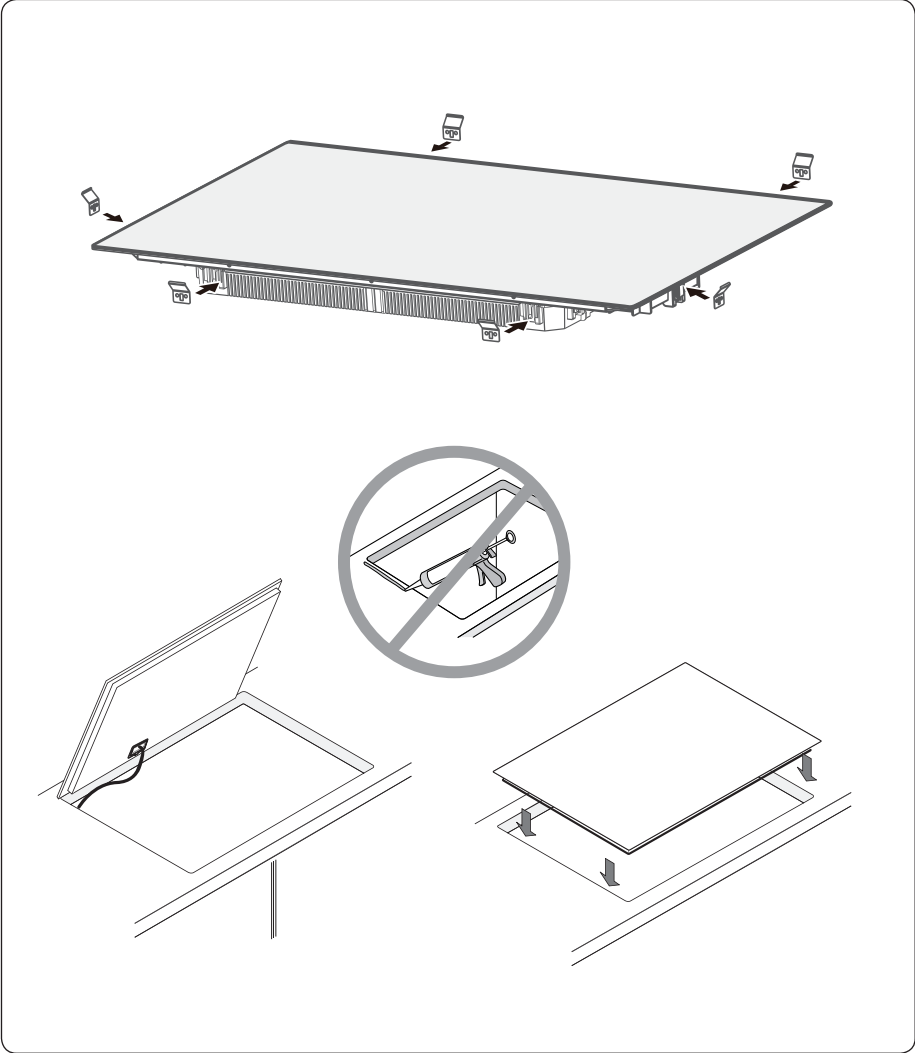


- ☑ Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.
- ☑ The bottom of the device is equipped with two fans. If there is a drawer under the device, it should not contain small objects or paper. Otherwise, they may be sucked into the fan and damage it or affect the cooling process.



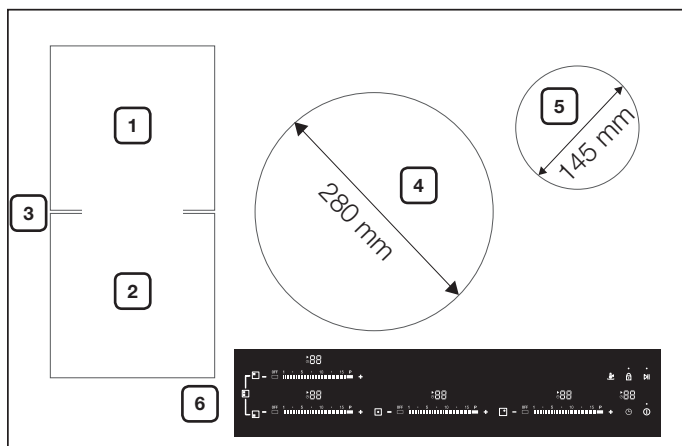


03 INSTALLING THE HOB



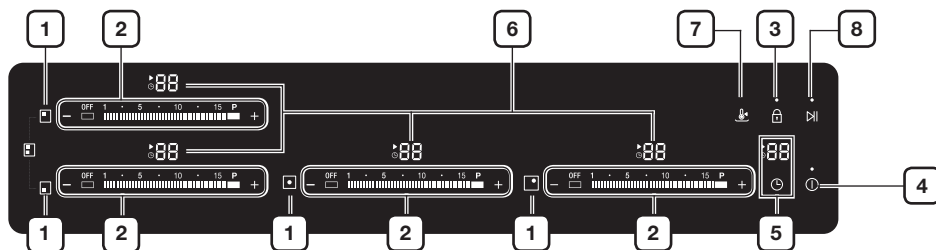
Parts and features

COOKING ZONES



1. Rear combination induction cooking zone 1800W with Booster 2600W
2. Front combination induction cooking zone 1800W with Booster 2600W
3. Entire combination induction cooking zone 3300W with Booster 3600W
4. Induction cooking zone 2400W with Booster 3600W
5. Induction cooking zone 1200W with Booster 2000W
6. Control panel

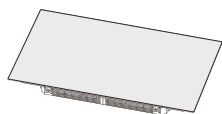
CONTROL PANEL



1. Cooking zone touch buttons
2. Power setting touch buttons
3. Child lock touch button
4. On / off touch button
5. Timer control touch button and display

6. Heat settings and residual heat indicator
7. Keep warm touch button
8. Pause touch button
9. Touch button for selecting a combined cooking zone

COMPONENTS



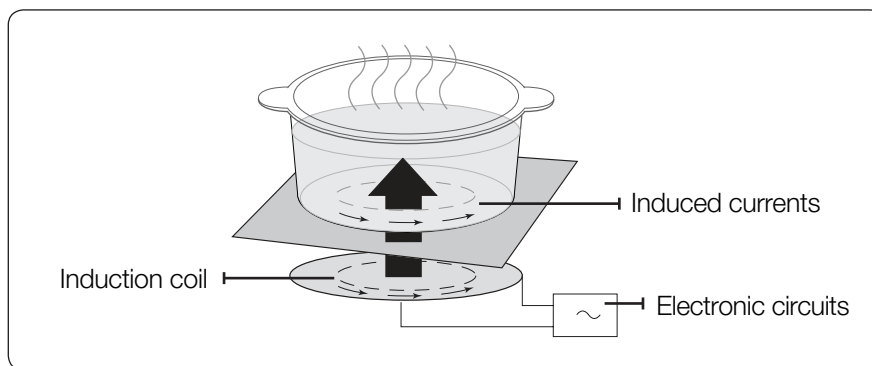
Induction hob



Installation brackets




INDUCATION HEATING

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




















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

THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

- **Glass-ceramic surface:** The hob has a glass-ceramic surface and rapid responding heating zone.
- **Touch control sensors:** The device is operated by using touch sensors.
- **Easy to clean:** The ceramic glass surface is easy to clean.
- **On / off control sensor:** The on / off sensor functions as a separate power switch. Touch it to turn the power on and off completely.
- **Control and function indicators:** the indicators show which settings have been made and which functions have been activated, and also indicate the presence of residual heat in the individual cooking zones.
- **Switch off timer:** The switch off timer ensures that the cooking zones switch off automatically after a certain period of time (unless the settings have been changed).
- **Residual heat indicator:** This icon appears on display if the hotplate is very hot that can burn.
- **Booster ** : This function serves to heat up the contents of the vessel faster than at the maximum power level  (The  symbol will appear on the display).
- **Automatic pan detection:** All cooking zones are equipped with an automatic pan detection system. This system has been calibrated to recognize cookware with a diameter that is minimally smaller than a given cooking zone. The cookware should always be placed in the center of each cooking zone. It is also necessary to use the appropriate cooking utensils.



Digital display: There are cooking zones assigned to the display fields. They present the following information:

-  : the appliance has been switched on
-  to ,  : heating settings
-  : residual heat (hot)
-  : residual heat
-  : the child lock is activated
-   : If you hold on the cooking zone's key, the corresponding cooking zone's digital display will show.







-   : error message, the hob is overheated due to abnormal operation. (e.g. heating empty cookware)
-  : error message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- **Keep warm**  : This function allows you to keep cooking food warm. "" appears on the display.
- **Pause**  : You can use this function to set all cooking zones to a low power level. (Example: answering a call)
"" appears on the display.
- **Touch button for selecting a combined cooking zone**  : With this function you can combine the entire left side of the hob into one large cooking zone.

SAFETY SHUTOFF

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

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

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

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

Other reasons why a cooking zone can switch itself off

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

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

RESIDUAL HEAT INDICATOR

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

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



WARNING

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



WARNING

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


TEMPERATURE DETECTION

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, should this happen then the cooking zone will automatically reduce to a lower power level. When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run to cool down the hob electronics. The fan switches off automatically when the electronics have reached a sufficiently low temperature.

Before you begin

INITIAL CLEANING

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

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



Using the hob

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

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

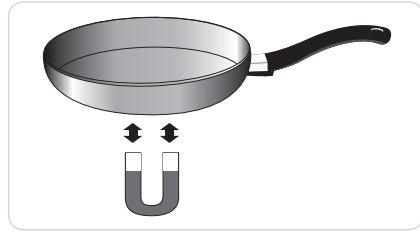
Material

Material	Suitability
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminum, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

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

SUITABILITY TEST

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



SIZE OF PANS

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

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Rear or front combination cooking zone	120 mm
The entire combined cooking zone	180 mm (lengthwise), oval vessels, fish dishes

OPERATING NOISES

If you hear:

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

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

USING SUITABLE COOKWARE

Better pans produce better results.

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

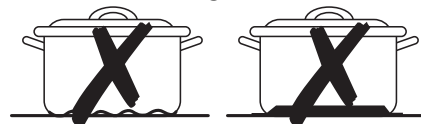
Energy saving tips

 You can save valuable energy by observing the following points.

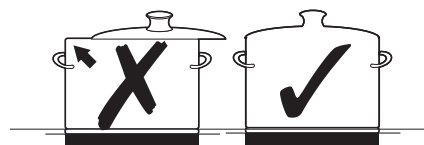
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual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



Right



Wrong





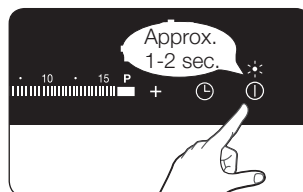
USING THE TOUCH CONTROL SENSORS



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

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

SWITCHING THE APPLIANCE ON

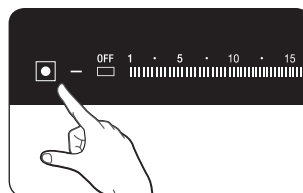
1. Press and hold the **child lock** button  for approximately 3 seconds.
2. The device is then switched on using the **on / off** button . Touch the **on / off** button  for 1-2 seconds. Information appears on the digital display .



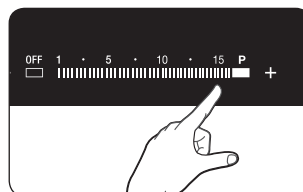
-  After the **on / off** button  has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 1 minutes. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

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



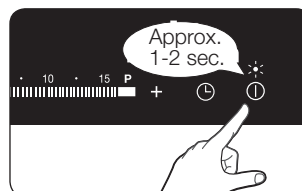
2. For setting and adjusting the power level, touch the **Heat setting** selectors.



- ✎ If you touch one of the buttons for more than 8 seconds, **H H** will appear on the display instead of the power level. To reset, touch the **on / off** button ①.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

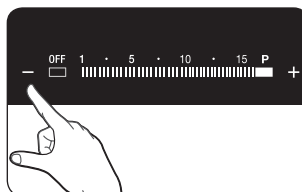
To completely switch off the appliance, touch the touch **on / off** button ①. Touch the **on / off** button ① for 1-2 seconds.



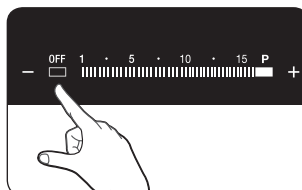
- ✎ After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of a **H H** (for "hot").

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

1. To switch off a cooking zone, use the ⊖ sensor button to set the power level the left (■) to zero.




2. Alternatively, you can simply touch the **OFF** button for the respective cooking zone.

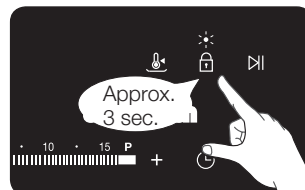


USING THE CHILD SAFETY LOCK

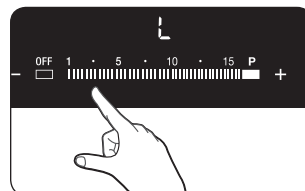
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **on / off** button ①, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example,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

Switching the child lock on / off

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



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



3. For switching the child lock off, touch the **Lock** button  again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

TIMER

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff:

If a specific time has been set for a cooking zone, the cooking zone will switch itself off as soon as that time has elapsed.



This function can also be used for several cooking zones at the same time.

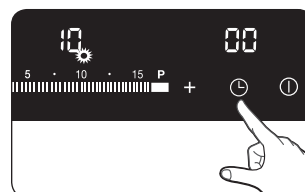
Using the timer to count down:



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



Switch off cooking zones automatically with the timer

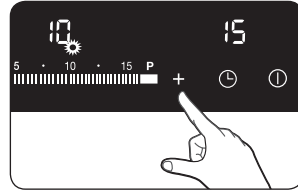
The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.




1. Turn on the device and touch the **timer setting sensor key** . The display of the corresponding cooking zone starts flashing. If necessary, touch the **timer setting sensor key**  several times until the required cooking zone is flashing.








For example, the front left indicator corresponds to the front left cooking zone. '  ' will appear in the timer display. The next active cooking zone is selected by touching the **timer setting sensor key**  again.

2. Use the **timer controls** ( i ) to set the required time after which the cooking zone is to switch off automatically. This could be, for example, 15 minutes. Automatic shutdown is now activated.



To view the time remaining for a given cooking zone, touch the **timer setting**  button. The display of the corresponding cooking zone starts flashing slowly. To reset the settings, use the **timer controls** ( i ). After the set time has elapsed, the cooking zone switches off automatically, an acoustic signal sounds as confirmation and a dot appears in the timer display.


-  Settings can be made faster by touching one of the **timer controls** ( i ) until the desired value is reached. If you touch the button  first, the display will show 99 minutes. If you touch the button  first, 1 minute appears in the display.

USING THE BOOSTER FUNCTION

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

Cooking zones	Booster duration
280 mm	5 Min.
145 mm	10 Min.
Front or rear combination cooking zone	10 Min.
Entire combination cooking zone	5 Min.

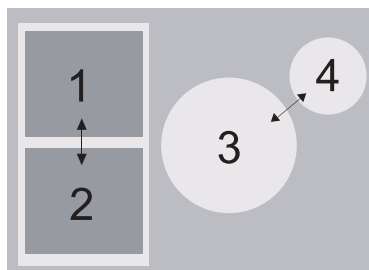
After these times, the cooking zones automatically return to power level **H5**.

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

POWER MANAGEMENT


The cooking zones have a maximum power available to them.

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



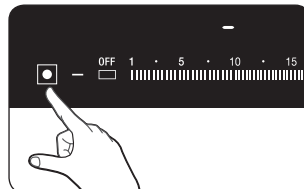
- Left side: No.1 and No.2 is paired cooking zone
- Right side: No.3 and No.4 is paired cooking zone

The display of a given cooking zone changes for a few seconds between the previously set and the maximum power level. The display then changes from set to the highest power level.

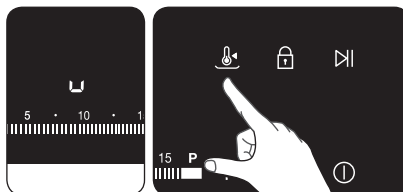
 If you want to use the Booster **P** function with a 280 mm cooking zone, switch off the 145 mm cooking zone.

KEEP WARM

1. This function allows you to keep cooking food warm. Touch the button of the desired cooking zone.



2. Touch the **keep warm** function button



PAUSE

The **Pause**

When the **Pause**

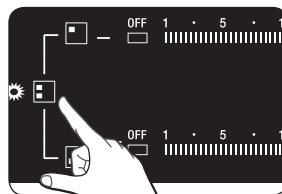
	Control Panel	Display
Turning on	Press Pause	
Turning off	Press Pause	Return to previous power level

- Even when using the **Pause**

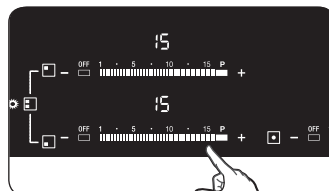
USING THE FLEX ZONE

Using the combination function, you can combine the entire left hob into a single cooking zone and use particularly large cookware. (Example: oval cookware, fish pan)

1. Touch the button to select a **Flex Zone**.

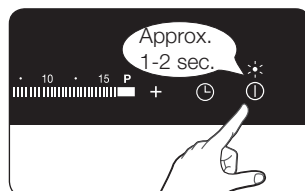


2. Use the (\oplus) and (\ominus) buttons to set the power. The power level display changes to the left for both the front and rear combined cooking zones.

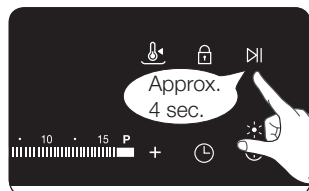


SOUND ON/OFF

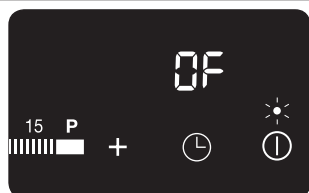
1. Touch the **on / off** button $\text{\textcircled{1}}$ for 1-2 seconds. $\text{\textcircled{1}}$ will appear on the display.



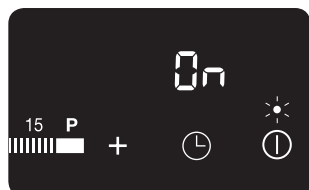
2. Within 10 seconds after switching on, touch the **PAUSE** button $\text{\textcircled{2}}$ for 4 seconds.



3. The acoustic signal is deactivated and $\text{\textcircled{0F}}$ appears on the display.





4. To change the beep settings, repeat steps 1 and 2. The beep sounds and $\text{\textcircled{0n}}$ appears on the display.



SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

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

Power level	Cooking method	Usage examples
14 - 15	Heating up Sauté Frying	Heating a large amount of liquid, cooking pasta, searing meat, frying goulash, stewing meat
10 - 13	Intense Frying	Steak, beef tenderloin, potato pancakes, and pancakes
8 - 9	Frying	Schnitzels / chops, liver, fish, minced cutlets, fried eggs
6 - 7	Boil	Boil up to 1.5 liters of liquid, potatoes, vegetables
3 - 5	Steam Simmer Boil	Steaming or stewing small amounts of vegetables, cooking rice and milk dishes
1 - 2	Melt	Melting butter or chocolate, dissolving gelatin

-  The heat setting in the table above are only guidelines for cooking.
-  These settings may differ depending on the cookware and food to be cooked.

Cleaning and maintenance

HOB



WARNING

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



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

Light Soiling

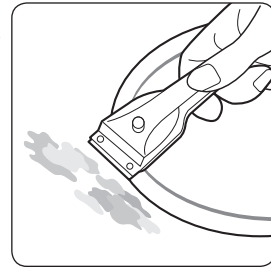
1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the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

Stubborn Soiling

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



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



Problem dirt

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



WARNING

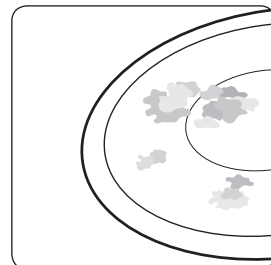
There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone.

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.

If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.



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



HOB FRAME (OPTIONAL)



WARNING

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

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


TO AVOID DAMAGING YOUR APPLIANCE

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

Warranty and service

FAQS AND TROUBLESHOOTING

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

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

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

Check for the following possibilities:

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

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

Check for the following possibilities:

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

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

This could be a result of one of two possibilities:

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

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

Check for the following possibility:

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

What should I do if the cooking zone does not turn on or off?

Possible reasons:

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

What should I do if   is displayed?


Possible reasons:

- The control panel is damp or partially covered with a wet cloth. To reset, touch the on / off button.

What should I do if   is displayed?

Possible reasons:

- The hob has overheated due to incorrect operation of the unit.
- After the hob has cooled down, touch the on / off button to reset the unit.

What should I do if  is displayed?

Possible reasons:

- The wrong or too small pan is used, or no pan is placed in the cooking zone.
- The message is no longer displayed when a suitable vessel is used.

What should I do if the fan is still running after turning off the hob?

Possible reasons:

- When you stop using the cooking zone, the fan continues to cool down.
- After the electric parts have cooled down completely, the fan will turn off by itself.

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

SERVICE

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

If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

Model: _____

Serial number: _____

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Technical data

TECHNICAL DATA

Appliance dimensions	Width	800 mm
	Depth	520 mm
	Height	56 mm
Worktop cut-out dimensions	Width	750 mm
	Depth	490 mm
	Height	66 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	13.6 kg
	Gross	15.5 kg

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Right rear	145 mm	1200 W / booster 2000 W
Center	280 mm	2400 W / booster 3600 W
Front combination cooking zone	-	1800 W / booster 2600 W
Rear combination cooking zone	-	1800 W / booster 2600 W
Entire combination cooking zone	-	3300 W / booster 3600 W

PRODUCT INFORMATION

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ84F7NC6AB
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking surface
Number of cooking zones and/or area	3
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	14.5 cm, 28.0 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	39.0 x 19.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking})	Ø 14.5 cm : 187.8 Wh/kg
	39.0 x 19.5 cm : 196.2 Wh/kg
	Ø 28.0 cm : 196.5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob})	193.5 Wh/kg

* Data determined according to standard EN60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

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

Memo

Memo

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	TEL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support