

Induction Hob

User manual

NZ64A3747DK



PN:16161000A14812

SAMSUNG

Contents

Using this manual	3	Flexible area	22
The following symbols are used in this User Manual:	3	Timer	23
Model name & serial number	3	Keep Warm	24
Safety instructions	3	Child safety lock	24
Disposing of the packaging material	7	Pause control	24
Proper disposal of your old appliance	7	Changing method of maximum power limit (for Italy)	25
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7	Maintaining your appliance	27
Installing the hob	8	Hob	26
Safety instructions for the installer	8	Light soiling	26
Tools you will need	8	Stubborn soiling	26
Connecting to the mains power supply	8	Problem dirt	27
Installing into the work surface	9	Hob frame (option)	27
Selection of installation equipment	10	To avoid damaging your appliance	27
Ensuring adequate ventilation	10	Troubleshooting and service	28
Before installing the hob	11	Troubleshooting	28
After installing the hob	11	Service	29
Components	12	Technical data	30
Before you start	13	Technical data	30
Cooking zones	13	Cooking zones	30
Control panel	13	Product information	30
Induction heating	14		
Safety shutoff	14		
Residual heat indicator	15		
Temperature detection	15		
Cookware	15		
Using the touch buttons	19		
Operating noises	19		
Initial cleaning	19		
Operation	20		
Start cooking	20		
Finish cooking	20		
Suggested settings for cooking specific foods	21		
Boost	21		
2 English			

Using this manual

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

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

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

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

NOTE

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

Model name & serial number

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

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

Model Name _____

Serial Number _____

Safety instructions

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

WARNING

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

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

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

Safety instructions

This Appliance should be allowed to disconnect from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

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 surfaces.

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.

The surfaces are liable to get hot during use.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

⚠ CAUTION

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

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty. Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

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

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

If the 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.

Safety instructions

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

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

Always ensure that the 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.

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

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.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board can be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the work surface and front of the unit underneath it must not be covered.

Tools you will need



Pencil



Phillips Head Screwdriver



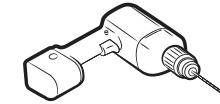
Ruler or Straightedge



Safety Glasses



Saber Saw



Drill

Connecting to the mains power supply

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

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

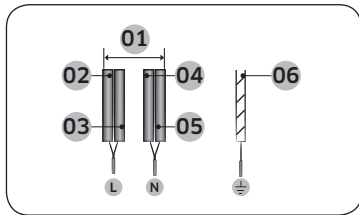
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

⚠ WARNING

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

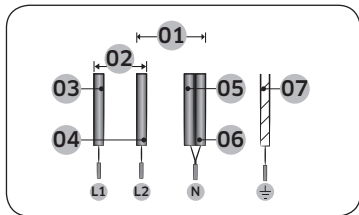
⚠ WARNING

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



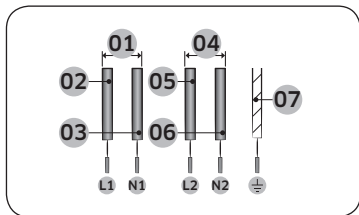
1N~ (32A)

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



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

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



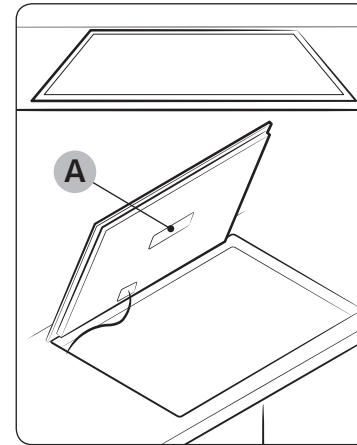
2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

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

⚠ WARNING

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

Installing into the work surface



A. Serial number

NOTE

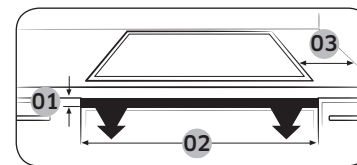
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the upperside or underside of the appliance.

NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

NOTE

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



No.	Explanation	Size
01	Height of ventilation hole	Min. 2 mm
02	Width of ventilation hole	560 mm
03	Distance between end of appliance and side wall of work surface	Min. 50 mm

Installing the hob

Selection of installation equipment

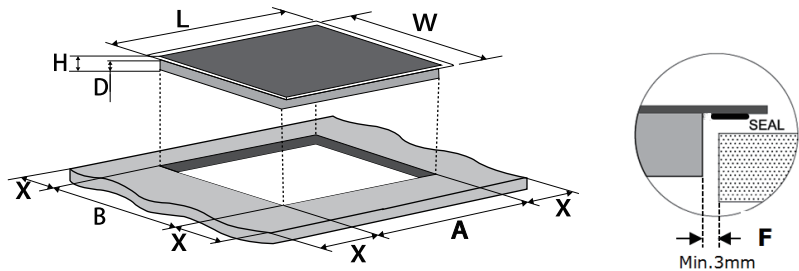
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 20mm. Please select heat resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the this appliance.

As shown below:

NOTE

The safety distance between the sides of the hob and the inner sides of the work surface should be at least 3mm.



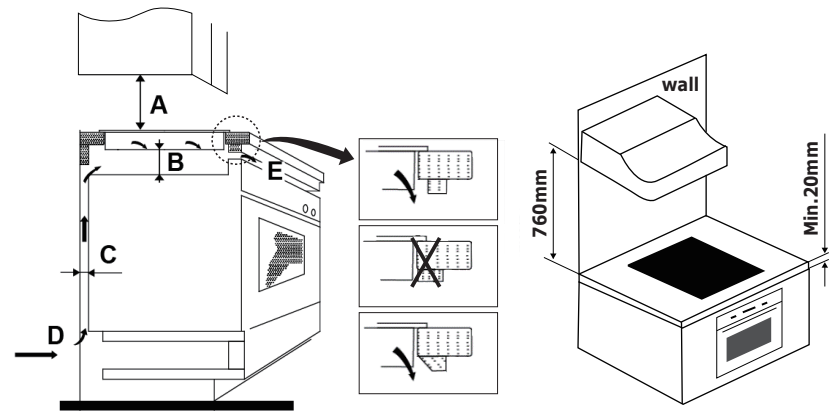
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Ensuring adequate ventilation

Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the appliance is in a good working state. As shown below:

NOTE

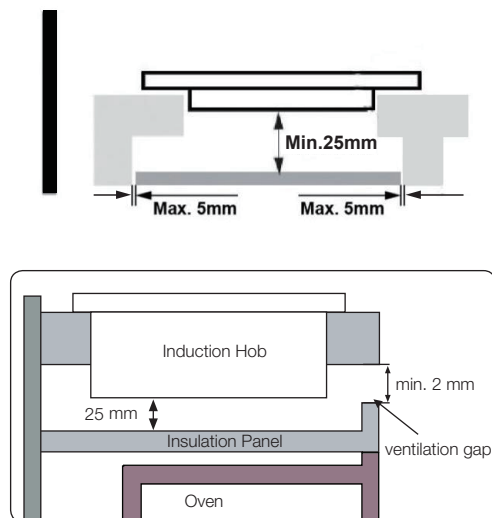
The safety distance between the top of this appliance and the cupboard above the this appliance should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	Min. 25	Min. 20	Air intake	Air exit 2

Make sure the appliance is well ventilated and that air inlets and outlets are not blocked.

In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ WARNING

There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the work surface when you put the hob into position.

⚠ WARNING

- Be aware that the glue that joins the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperatures not below 150 °C, to avoid the paneling becoming unstuck.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90 °C.

Before installing the hob

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob

⚠ CAUTION

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.



Installing the hob

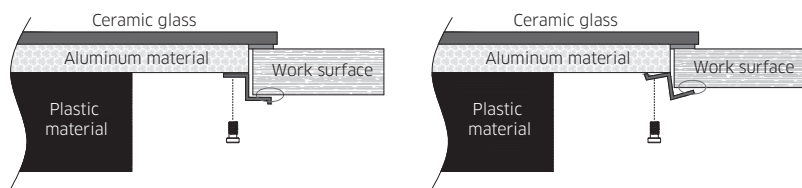
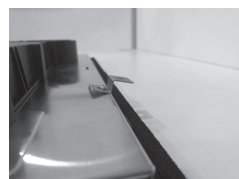
Components

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screws and 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different thickness of work surface.



⚠ WARNING

Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

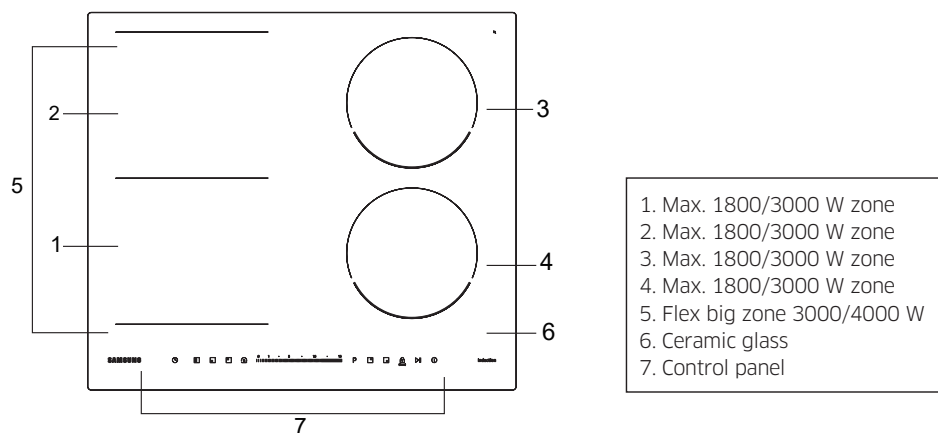
⚠ CAUTION

- The appliance must be installed by qualified personnel or technicians.
- We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance.
- The appliance shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
 - The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 - The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 - The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

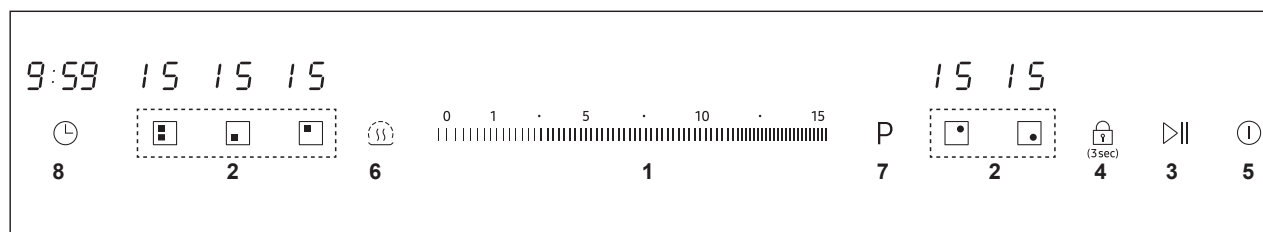


Before you start

Cooking Zones



Control Panel



1. Power / Timer slider touch control
2. Cooking zone selection controls
3. Pause control
4. Child safety lock control
5. ON/OFF control
6. Keep warm control
7. Boost control
8. Timer control

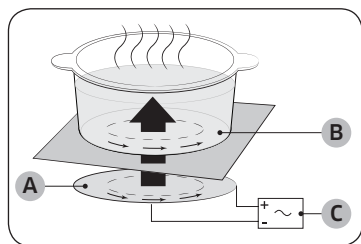
Guide for cooking zone display

Display	Meaning
1 to 15, P	Selected power level
H	Residual heat (hot)
L	The child lock is activated
-	Cookware is unsuitable, too small, or no cookware has been placed on the cooking zone

Before you start

Before you start

Induction heating



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

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

Safety shutoff

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

Any residual heat will be indicated with **H** (for “hot”) in the corresponding cooking zone display.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Power level	Switch off
Keep warm	After 2 hours
1-5	After 8 hours
6-10	After 4 hours
11-14	After 2 hours
15	After 1 hours

NOTE

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

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

NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the “**Troubleshooting**” on page 28.

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

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

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the **ⓘ** button 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** (for “hot”) in the corresponding cooking zone display. 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** symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.

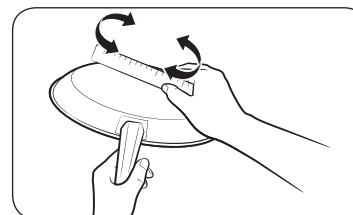
However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

Temperature detection

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

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

Cookware



Use flat-bottomed cookware that completely contacts the entire cooking zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

- Use cookware made with the correct material for induction cooking.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution. This gives better cooking results.
- Match the cookware size to the quantity of food being prepared.
- Do not let cookware boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic hob. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty cookware or cookware with heavy grease buildup. Always use cookware that is easy to clean after cooking.

⚠ CAUTION

- The cooking zones may appear cooled down after they have been turned off. However, the glass surface may be hot from residual heat transferred from the cookware. The risk of burns is still present.
- Do not touch hot cookware directly with your hands. Always use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
- Do not slide cookware across the hob surface. Doing so may permanently damage the hob.

Before you start

Cookware for induction cooking zones

The Induction burner can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the cookware identified as suitable below.

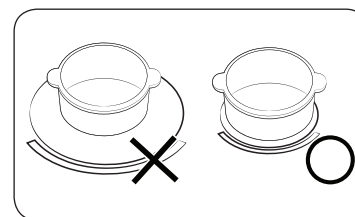
Material	Suitability
Steel, enameled steel, cast iron	Yes
Stainless steel	Yes (If magnet sticks to the bottom of the cookware)
Aluminum, copper, brass, glass, ceramic, porcelain	No

NOTE

- Cookware appropriate for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Certain cookware can make noises when being used on induction cooking zones.
- These noises do not indicate that the hob is malfunctioning and do not affect its operation in any way.
- Special stainless-steel cookware may not be suitable for induction cooking. Check if the base of the cookware is attracted by a magnet.

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

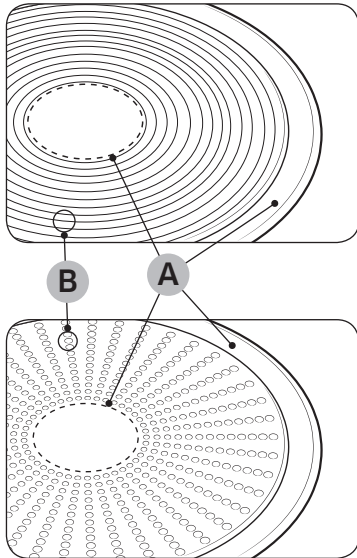
Cooking zone		Minimum (mm)	Maximum (mm)
Flex Zone	Front or Rear zone	140	220
	Flex big zone	220	220 x 400
Right Rear cooking zone		140	180
Right Front cooking zone		140	180



For best results, use cookware whose ferromagnetic diameter match that of a burner. If the cookware is not sensed by the burner, try a smaller sized burner.

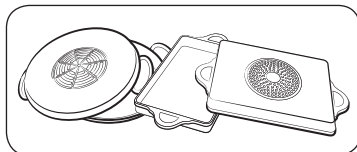
Other induction cookware

Some cookware has thin magnetic material on the bottom to work with an induction heating hob. These cookware has weak magnetism and may not work well. (Weak magnetism means a magnet does not stick firmly or the area where the magnet sticks is small.)



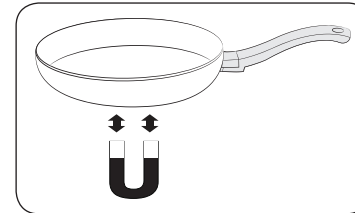
- Even though cookware are designed for an induction hob, the heating performance could be weak or sometimes the hob may not detect the cookware depending on the size and strength of the magnetic area on the bottom of the cookware.

- A. Area where magnet does not stick
B. Area where magnet sticks



When using large cookware with a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up. Consequently, heat might not be uniformly distributed.

Suitability test

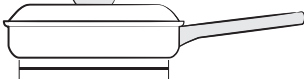
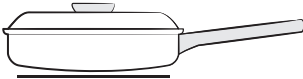
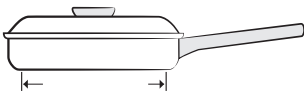
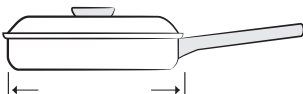
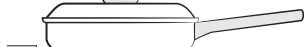
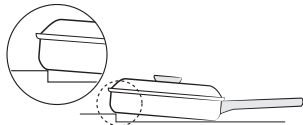




Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

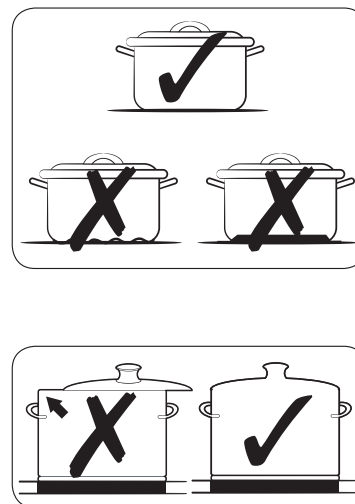
- You can recognise good cookware by their bases. The base is supposed to be as thick and flat as possible.
- When buying new cookware, pay special attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use cookware which have damaged bases with rough edges or burrs. Damaged cookware can scratch the ceramic hob permanently if you slide them across the surface.
- When cold, cookware bases are normally bowed slightly inwards (concave). They must not be bent outwards (convex).
- If you want to use a special type of cookware, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please follow the manufacturer's instructions.

Before you start

Correct positioning

Correct	Incorrect
	
Flat-bottomed cookware and straight sides	Cookware with curved or warped bottoms or sides
	
The cookware meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking zone.	The cookware does not meet the minimum size required for the current cooking zone.
	
The cookware rests completely on the hob surface.	The cookware rests on the hob trim or does not rest completely on the hob surface.
	
The cookware is properly balanced.	The heavy handle causes the cookware to tilt.

Energy saving tips



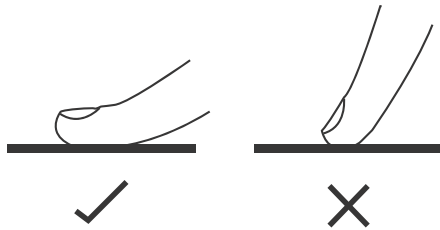
Follow these tips to save power consumption.

- Always put cookware on a cooking zone before you turn the corresponding burner on.
- Keep the cooking zones and cookware bases clean. Otherwise, more power will be consumed.
- Firmly close the cover of cookware if available. This will reduce power consumption.
- Turn the working burner off before the end of the cooking time. Use the residual heat to keep food warm.

Using the touch buttons

To operate the touch buttons, touch the desired button 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 button when operating the appliance. If your finger is too flat on the button, an adjacent button may be actuated as well.



Operating noises

If you can hear.

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

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

⚠ WARNING

Do not use cookware of different size and material.

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

📖 NOTE

Using low power levels (1-5) may cause clicking noises.

Initial cleaning

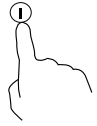
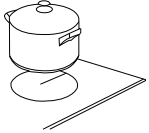

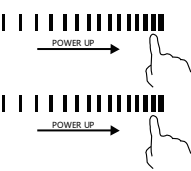
Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic hob glass cleaner.

⚠ WARNING

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

Operation

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, timer control show "---", cooking zone selection controls show "-", indicating that the appliance has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the cooking zone selection control and an indicator where you touched will flash.	
Adjust heat setting by touching the slider control. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the appliance will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display shows with the heat setting

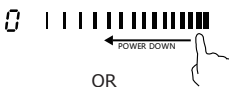



This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0". OR Touching the cooking zone selection control for approximately 2 seconds to turn off the cooking zone.	 OR 
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the ceramic glass that is still hot.	

Suggested settings for cooking specific foods


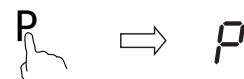

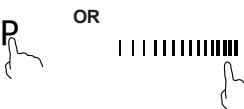
The numbers in the table below are guidelines. The power level required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • poaching • steaming
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • gentle frying • pancakes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

NOTE

You will need to adjust the power level according to specific cookware and foods.

Boost

Activate the boost function	
Touching the cooking zone selection control.	
Touching the boost control "P", the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the cooking zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
a) Touching the boost control "P", then the cooking zone will revert to its original setting. or b) Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

NOTE

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 5 minutes.

Operation

Boost

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

Cooking zones	Max Boost time
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Front or Rear Flex zone	5 min
Flex big zone	5 min

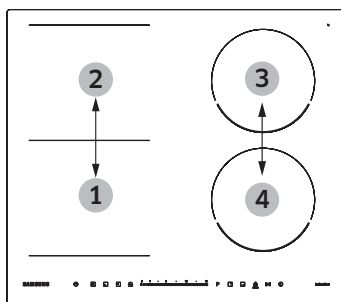
After these times, the cooking zones automatically return to power level 15 or original setting level.

NOTE

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

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them. If this power range is exceeded by switching on the **Power Boost** function, Power management automatically reduces the power level of cooking zone.

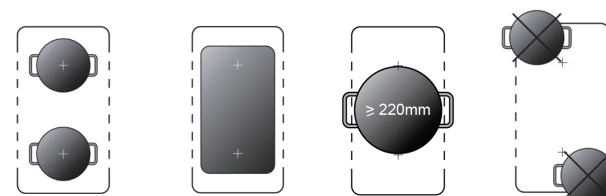


- No.1 and No.2 is paired
 - No.3 and No.4 is paired
- The display for this cooking zone alternates for some seconds between the set power level and the maximum possible power level. After then, the display changes from the set power level to maximum possible power level.

Flexible Area








- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.





Examples of good pot placement and bad pot placement.



As big zone		
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.		
The power setting works as any other normal area.		
If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.		
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.		
As two independent zones		
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the individual keys.		
	OR	

Timer

To set the cooking zone	
Touching the cooking zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "0:00" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 1)	
Touch timer control  again, the "0" will flash.	
set the time by touching the slider control (e.g.1), now the timer you set is 11 minutes	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

To set the more cooking zones	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.</p> <p>The shown as below:</p>	
 <p>(set to 15 minutes)</p> <p>(set to 45 minutes)</p> <p>Cooking zone display</p>	 <p>Timer display</p>
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.</p> <p>The shown as right:</p>	  <p>Cooking Zone display Timer display</p>
<p>Touch the cooking zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	







NOTE

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timer permitted is 9:59
- Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.


Cooking Zone
display

Operation

Keep Warm



Activate the keep warm function	
Touching the cooking zone selection control.	
Touching the keep warm control  , the zone indicator show "  ".	
Cancel the keep warm function	
Touching the cooking zone selection control.	
Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

NOTE



- This function may be used on all cooking zones at the same time.
- Be sure to use a lid, as this could affect the final result.
- Better not use cast iron cookware.

Child safety lock


- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control  for approximately 3 seconds	The timer indicator will show " L "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for approximately 3 seconds	

NOTE

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the appliance off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

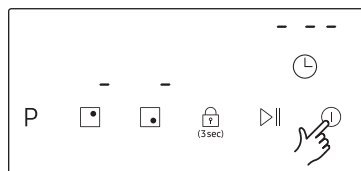
Pause control

When the cooking zones are running, touch the " >|| " control , all the displays will show " || " and stop heating. At this moment only " >|| " and "  " control can be operated.

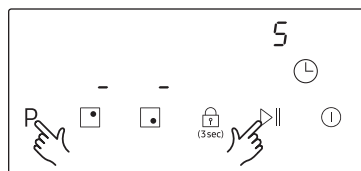
Touch " >|| " again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

Changing method of maximum power limit

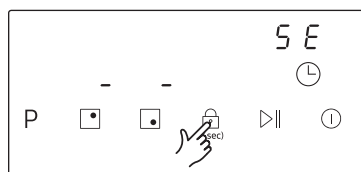
This function allows you to adjust the maximum power of the unit.



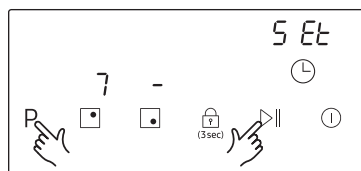
1. Turn the power **On**



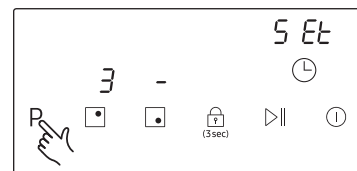
2. Touch the **P** button and the **▶▶** button at the same time till it shows **S** at the timer display.



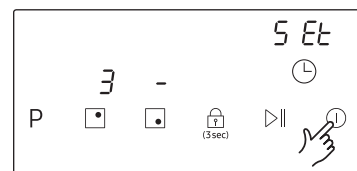
3. Touch the **(3sec)** button till it shows **SE** at the timer display.



4. Touch the **P** button and the **▶▶** button at the same time till it shows **SEt** on the timer display and **7** on the right rear burner power display.



5. Touch the **P** button till the indicator of right rear burner turns from **7** to **3**. At this time, maximum power has been a change into 3000W.



6. Turn the power **Off** to set the power limit.

7. You can change the maximum power from 3000W to 7200W by repeating the same operation

NOTE

- In low-power (3000 W) mode, the Power Boost function is not available with a flex big zone.
- In low-power (3000 W) mode, the Power level will be adjusted automatically.
- During cooking maximum available power of each cooking zone depends on how much cooking is needed at the same time:

Number of cooking zones in use at the same time	1 burner	2 burner	3 burner	4 burner
Maximum power level	P or 15	11 / 13 or 10 / 14 or 9 / 15	9 / 9 / 9 or 8 / 9 / 10 or 7 / 8 / 11 or 6 / 9 / 11 or . . .	6 / 7 / 7 / 7 or 5 / 7 / 7 / 8 or 5 / 6 / 7 / 9 or 5 / 6 / 8 / 8 or . . .

Maintaining your appliance

Hob

⚠ WARNING

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

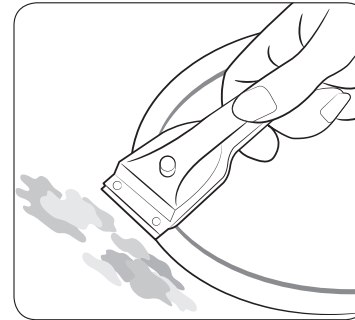
📖 NOTE

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

Light soiling

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

Stubborn soiling

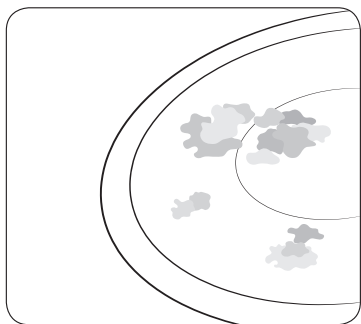


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

📖 NOTE

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

Problem dirt



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

⚠ WARNING

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

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

📄 NOTE

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

Hob frame (option)

⚠ WARNING

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

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

To avoid damaging your appliance

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




Troubleshooting and service

Troubleshooting

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

⚠ WARNING

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

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	<ul style="list-style-type: none"> The fuse in the house wiring is not intact. 	<ul style="list-style-type: none"> If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	<ul style="list-style-type: none"> The  button was accidentally actuated. The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is properly switched on. Clean the control panel.
What should I do if the display except for  the residual heat indicator suddenly disappears?	<ul style="list-style-type: none"> The  button was accidentally actuated. The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> The appliance is properly switched on. Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual heat is not indicated in the display	<ul style="list-style-type: none"> The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. 	<ul style="list-style-type: none"> If the cooking zone is hot, please call a local service centre.

Information code	Possible cause	Solution
F1-F6	Temperature sensor failure	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor failure for the IGBT	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier.
FC	The connection between the power board and the main board is fail	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	<ul style="list-style-type: none"> Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass is high	<ul style="list-style-type: none"> Please restart after the appliance cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT is high	<ul style="list-style-type: none"> Please restart after the appliance cools down.

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

This could be due to one of the following possibilities:

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

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

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

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

Check for the following:

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

Service

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

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Technical data

Technical data

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	60 mm
Work surface cut- out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
	Height	72 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	12.2 kg
	Gross	13.7 kg

Cooking zones

Position	Diameter	Power
Right Front	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Right Rear	180 mm	1800 W / Boost 3000 W
Flex big zone	-	3000 W / Boost 4000 W

Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ64A3747DK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
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)	18.0 cm, 18.0 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)	21.0 x 40.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Ø 18.0 cm (Front) : 185.4 Wh/kg
	Ø 18.0 cm (Rear) : 184.3 Wh/kg
	21.0 x 40.5 cm : 201.3 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	190.3 Wh/kg

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

Energy saving tips

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

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	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
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
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 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

NZ64A3747DK



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
Nazwa modelu i numer seryjny	3
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Utylizacja opakowania	7
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	7
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7
Montaż płyty grzejnej	8
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	8
Potrzebne narzędzia	8
Podłączanie zasilania sieciowego	8
Montaż w blacie kuchennym	9
Dobór miejsca montażu	10
Zapewnianie odpowiedniej wentylacji	10
Przed montażem płyty grzejnej	11
Po montażu płyty grzejnej	11
Elementy urządzenia	12
Przed rozpoczęciem	13
Pola grzejne	13
Panel sterowania	13
Podgrzewanie indukcyjne	14
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	14
Wskaźnik pozostałego ciepła	15
Wykrywanie temperatury	15
Przybory kuchenne	15
Używanie przycisków dotykowych	19
Hałasy podczas pracy	19
Pierwsze czyszczenie	19
Obsługa	20
Rozpoczęcie gotowania	20
Zakończenie gotowania	20
Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności	21
Zwiększanie mocy	21

Strefa flex zone	22
Minutnik	23
Utrzymywanie temperatury	24
Zabezpieczenie przed dziećmi	24
Pauza	24
Maksymalny limit mocy (dla Włoch)	25
Czyszczenie i konserwacja	27
Płyta grzejna	26
Lekkie zabrudzenia	26
Silne zabrudzenia	26
Trudne do usunięcia zabrudzenia	27
Rama płyty grzejnej (opcja)	27
Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia	27
Rozwiązywanie problemów i serwisowanie	28
Rozwiązywanie problemów	28
Serwis	29
Dane techniczne	30
Dane techniczne	30
Pola grzejne	30
Informacje o produkcji	30

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

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

OSTRZEŻENIE

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

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

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

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

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

W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez

nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

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

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.

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

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

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

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.

Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

Utylizacja opakowania

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

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

Montaż płyty grzewczej

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Dane techniczne urządzenia znajdują się pod koniec niniejszej instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

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

Potrzebne narzędzia



Ołówek



Śrubokręt krzyżakowy



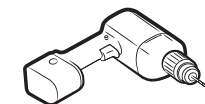
Linijka



Okulary ochronne



Wyrzynarka



Wiertarka

Podłączanie zasilania sieciowego

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

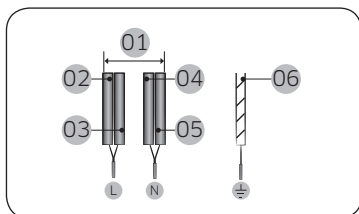
Po podłączeniu płyty grzewczej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

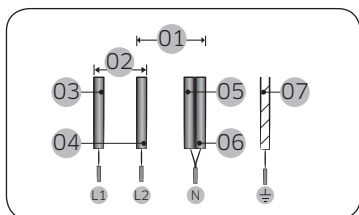
⚠ OSTRZEŻENIE

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



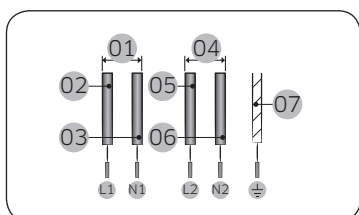
1N~ (32A)

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



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

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



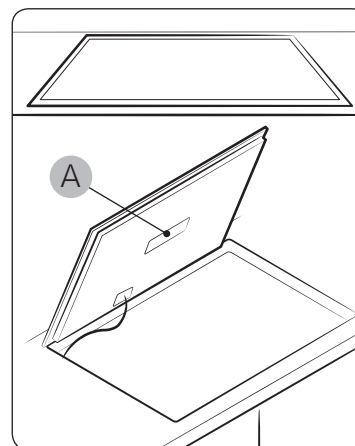
2 x 1 N~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

📖 UWAGA

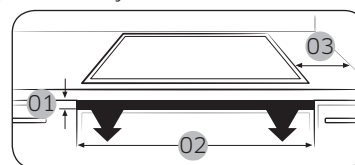
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

📖 UWAGA

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

📖 UWAGA

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



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

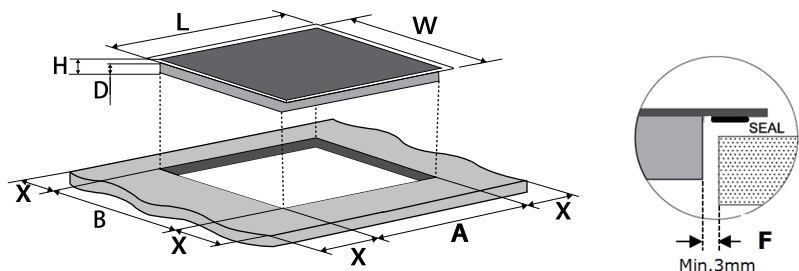
Montaż płyty grzejnej

Dobór miejsca montażu

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

UWAGA

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



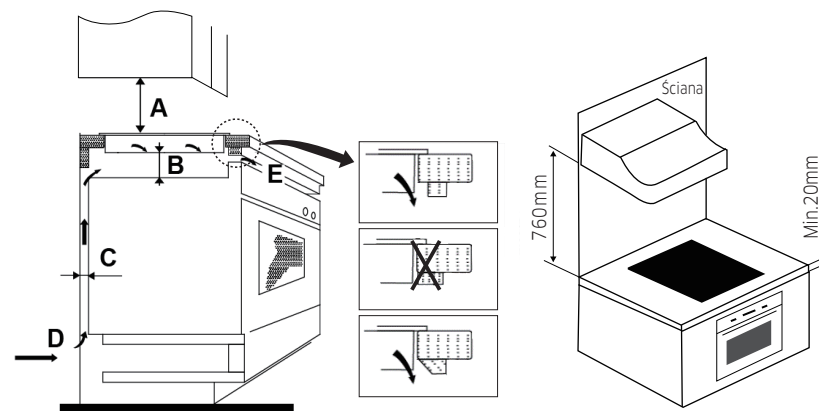
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Zapewnianie odpowiedniej wentylacji

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

UWAGA

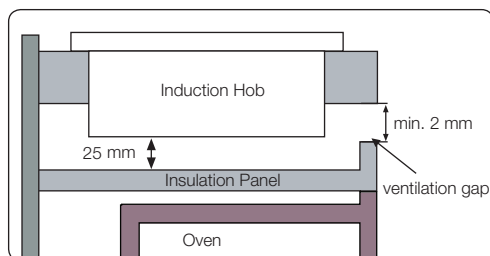
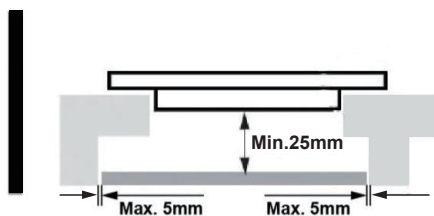
Bezpieczna odległość między urządzeniem a zawieszoną nad nim szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

Upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

W celu uniknięcia przypadkowego dotknięcia nagrzanego spodu płyty lub nieoczekiwanego porażenia elektrycznego podczas pracy konieczne jest przymocowanie śrubami drewnianej przekładki minimum 25 mm pod płytą. Stosuj się do poniższych wytycznych.



⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Przed montażem płyty grzejnej

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

Po montażu płyty grzejnej

⚠ PRZESTROGA

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

Montaż płyty grzejnej

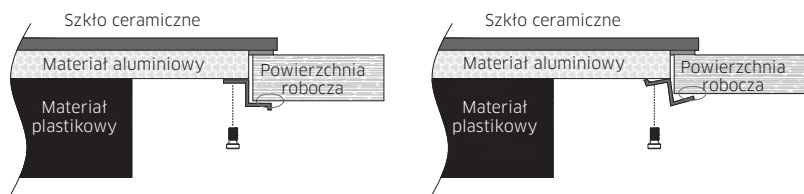
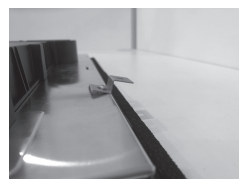
Elementy urządzenia

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

Dopasowywanie położenia wsporników

Po zakończeniu montażu przymocować urządzenie do powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki u dołu płyty.

Dopasować położenie wspornika do grubości blatu.



⚠ OSTRZEŻENIE

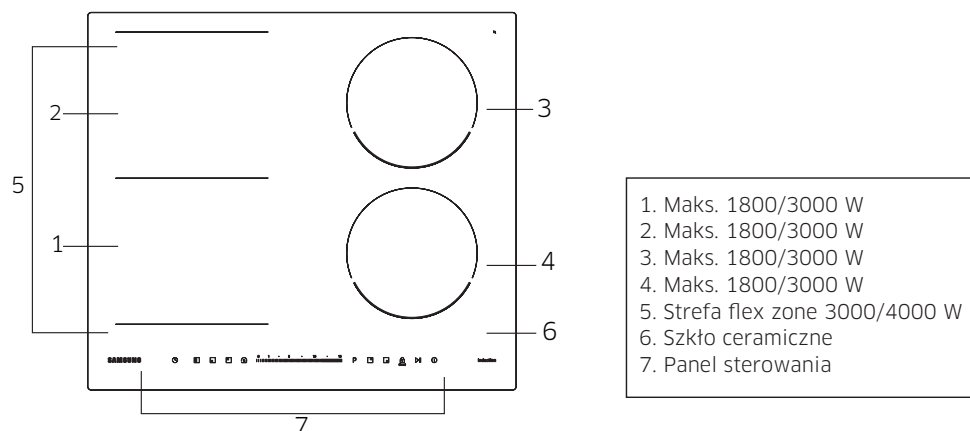
Pod żadnym pozorem wsporniki nie mogą po montażu dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz zdjęcie).

⚠ PRZESTROGA

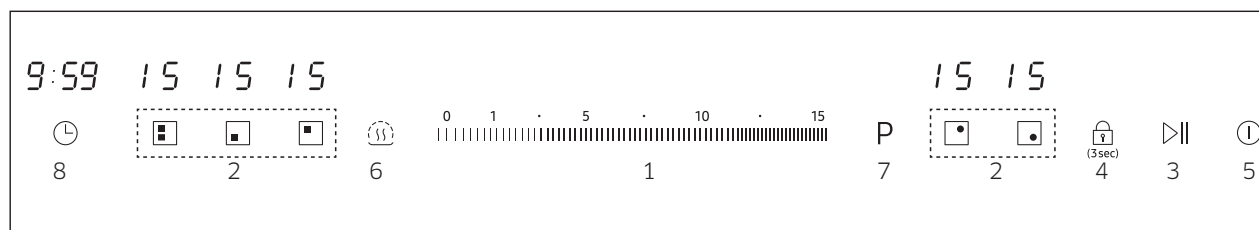
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników.
- Mamy specjalistów do Państwa dyspozycji. Proszę nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, gdyż wilgoć może uszkodzić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

Przed rozpoczęciem

Pola grzejne



Panel sterowania



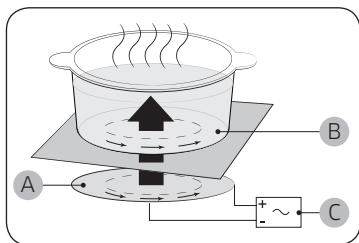
1. Suwak dotykowy mocy/minutnika
2. Przyciski wyboru pola grzejnego
3. Przycisk pauzy
4. Przycisk zabezpieczenia przed dziećmi
5. Przycisk ON/OFF
6. Przycisk utrzymywania temperatury
7. Przycisk zwiększania mocy
8. Przycisk minutnika

Objaśnienia dotyczące wyświetlacza pola grzejnego

Wyświetlacz	Znaczenie
1 do 15, P	Wybrany poziom mocy
H	Pozostałe ciepło (ang. hot - gorący).
L	Włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
U	Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.

Przed rozpoczęciem

Podgrzewanie indukcyjne



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

- **Zasada działania podgrzewania indukcyjnego:**
Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie „prądów indukcyjnych” w spodniej części naczynia, co spowoduje natychmiastowy wzrost temperatury w naczyniu.
- **Szybsze gotowanie i smażenie:**
Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, a nie płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej przez urządzenie energii jest przekształcana w ciepło.

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub ustawienie podgrzewania nie zostanie zmienione przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie. Obecność pozostałego ciepła jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych za pomocą litery **H** (ang. hot – gorący). Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
Utrzymywanie temperatury	Po 2 godzinach
1-5	Po 8 godzinach
6-10	Po 4 godzinach
11-14	Po 2 godzinach
15	Po 1 godzinie

UWAGA

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe lub nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym, zostanie wyświetlone oznaczenie. Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.

UWAGA

Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów” na stronie 28.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość.

Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu przycisku ① po usunięciu cieczy lub ściereczki.

Wskaźnik pozostałego ciepła

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

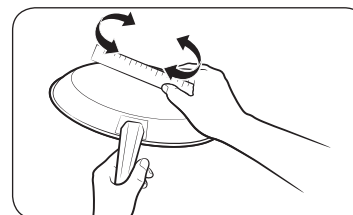
W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

Wykrywanie temperatury

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

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

Przybory kuchenne



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

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

⚠ PRZESTROGA

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

Przed rozpoczęciem

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

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

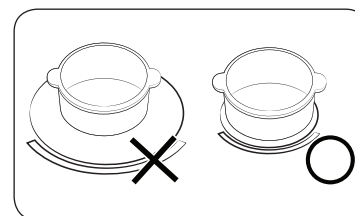
Materiał	Przydatność
Stal, emaliowana stal, żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Tak (jeśli magnes przyczepia się do spodniej części naczynia)
Aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana	Nie

UWAGA

- Naczynia na płycie indukcyjnej opatrzone są odpowiednim oznaczeniem przez producenta.
- Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych.
- Nie wskazuje to na uszkodzenie urządzenia ani w żaden sposób nie wpływa na jego działanie.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Sprawdź, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.

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

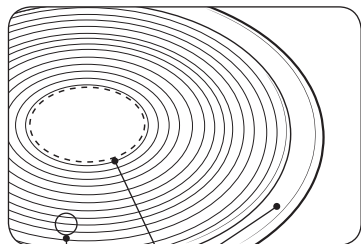
Pole grzejne		Minimum (mm)	Maksimum (mm)
Pole Flex	Przednie lub tylne	140	220
	Duże pole Flex	220	220 x 400
Tylne prawe pole grzejne		140	180
Przednie prawe pole grzejne		140	180



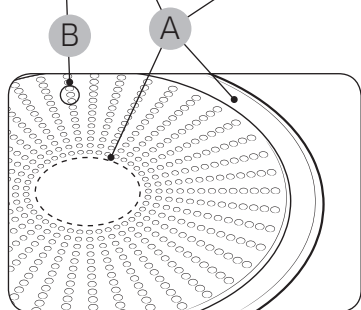
W celu uzyskania najlepszych rezultatów używaj naczyń kuchennych, których średnica ferromagnetyczna odpowiada średnicy palnika. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez palnik, spróbuj użyć mniejszego palnika.

Inne naczynia indukcyjne

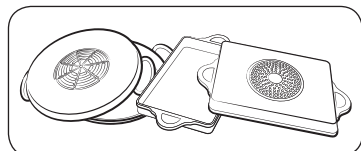
Niektóre naczynia mają na dnie cienki materiał magnetyczny umożliwiający ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Te naczynia charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający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



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

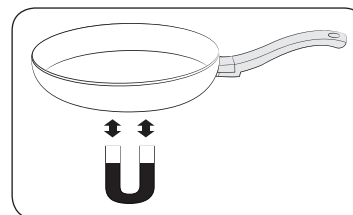


- A.** Obszar, który nie przyciąga magnesu
B. Obszar przyciągający magnes



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

Test przydatności

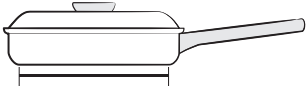
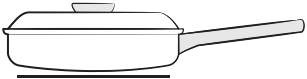
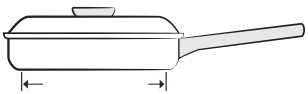
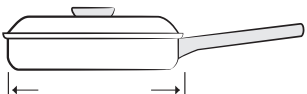
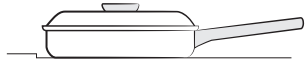
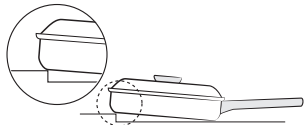
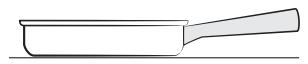



Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli opatrzone jest odpowiednim oznaczeniem przez producenta, a magnes przyczepia się do jego spodniej części.

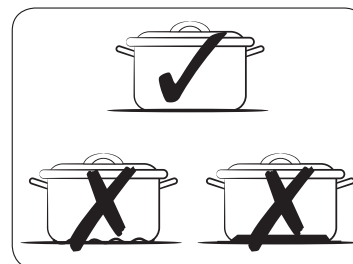
- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone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

Przed rozpoczęciem

Prawidłowe ustawienie

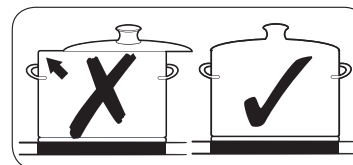
Prawidłowe	Nieprawidłowe
	
Naczynie z płaskim dnem i prostymi ściankami bocznymi.	Naczynie z zakrzywionym lub wygiętym dnem lub ściankami bocznymi.
	
Naczynie spełnia lub przekracza zalecenia dotyczące minimalnego rozmiaru dla danego pola grzejnego.	Naczynie nie spełnia zaleceń dotyczących minimalnego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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



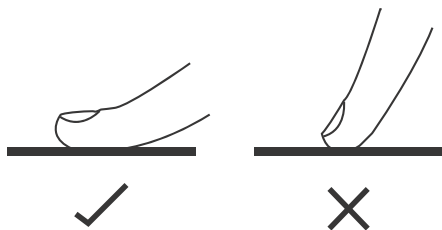
Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

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



Używanie przycisków dotykowych

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



Hałasy podczas pracy

Jeśli słychać:

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

Powyższe hałasy są normalne i nie wskazują na żadne usterki.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

📖 UWAGA

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

Pierwsze czyszczenie


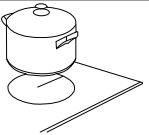

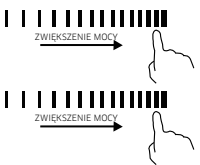
Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia ceramicznych blatów roboczych.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Obsługa

Rozpoczęcie gotowania

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

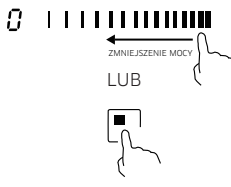


Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:

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

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

Zakończenie gotowania

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

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności


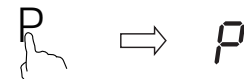


Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie poziomu mocy	Zastosowanie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • łagodne podgrzewanie niewielkiej ilości produktów • topienie czekolady i masła, oraz gotowanie potraw, które łatwo przypalić • łagodne wrzenie • wolne podgrzewanie
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • intensywne wrzenie • gotowanie ryżu
6 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • duszenie • parowanie
9 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne smażenie • smażenie naleśników
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • podsmażanie • gotowanie makaronu
15 / P	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie błyskawiczne • smażenie intensywne • zagotowywanie zup • gotowanie wody

UWAGA

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

Zwiększanie mocy

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

UWAGA

- Funkcja może działać dla każdego pola grzejnego.
- Pole grzejne powraca do ustawienia początkowego po 5 minutach.
- Po aktywowaniu funkcji zwiększania mocy pierwszego pola grzejnego, drugie pole grzejne zostaje automatycznie ograniczone do poziomu 2. Tak samo wygląda to w odwrotną stronę.
- Jeżeli początkowe ustawienie to 0, nastąpi powrót do 15 po 5 minutach.

Obsługa

Zwiększanie mocy

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

Pola grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
180 mm	5 min
180 mm	5 min
Przód lub tył panelu indukcyjnego Flex	5 min
Plus	5 min

Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony poziom 15 lub ustawienie początkowe.

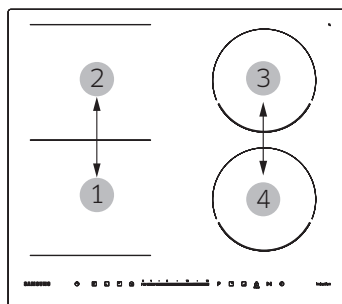
UWAGA

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

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

Zarządzanie energią

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania. Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji **Zwiększania** mocy, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie poziomu mocy pola grzejnego.

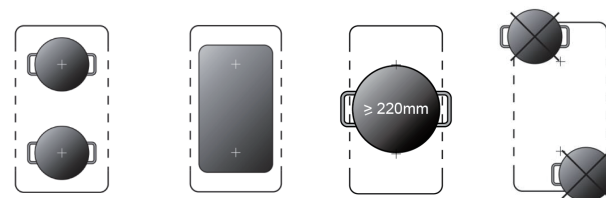


- Pola nr 1 i nr 2 są połączone
 - Pola nr 3 i nr 4 są połączone
- Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybranym poziomem mocy a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy. Następnie wyświetlacz zmienia się z wybranego poziomu mocy na maksymalne możliwe ustawienie mocy.

Strefa flex zone

- W zależności od potrzeb strefę tę można stosować jako pojedyncze pole lub jako dwa różne pola.
- Strefa flex zone składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można sterować oddzielnie. Korzystając jako z pola pojedynczego, naczynie można przestawiać między polami w obszarze elastycznym, zachowując ten sam poziom mocy, który ustawiono dla pola, w którym początkowo umieszczono naczynie. Część, na której nie stoi naczynie automatycznie się wyłącza.
- **Ważne:** Naczynia należy stawiać na środku pól grzejnych. Duże, okrągłe, prostokątne i podłużne garnki/patelnie należy stawiać na środku pól grzejnych, tak aby oba krzyżyki były zakryte.

Przykłady dobrego i złego umiejscowienia garnków.



Duże pole do gotowania

Aby włączyć strefę flex zone jako jedną dużą strefę, należy nacisnąć specjalne przyciski.



Ustawienie mocy jest identyczne jak w innych zwykłych obszarach.

Gdy garnek zostanie przesunięty z części przedniej do tylnej (lub na odwrót), strefa flex zone automatycznie wykryje nowe położenie, utrzymując tę samą moc.







Aby dodać kolejny garnek, należy ponownie nacisnąć specjalne przyciski celem wykrycia naczynia.

Dwa niezależne pola

Aby korzystać ze strefy flex zone jako z dwóch niezależnych pól z różnymi ustawieniami mocy, należy nacisnąć specjalne przyciski.





Minutnik

Ustawienie dla jednego pola grzejnego	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić minutnik.	
Dotknij przycisk minutnika, a wyświetlacz minutnika wskaże „0:00” i będzie migać „0”;	
Ustaw wartość, dotykając suwaka (np. 1).	
Ponownie dotknij przycisk minutnika „⏸”, zacznie migać „0”.	
Ustaw wartość, dotykając suwaka (np. 1), w tej chwili minutnik wskazuje 11 minut.	
Zegar natychmiast rozpoczyna odliczanie ustawionego czasu. Wskaźnik zegara będzie wyświetlał pozostały czas, migając przez pierwszych 5 sekund.	
Po upływie ustawionego czasu dane pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.	

Ustawienie dla wielu pól grzejnych

Czynności w celu ustawienia większej liczby pól są podobne do czynności dla jednego pola.
W przypadku jednoczesnego ustawiania czasu dla wielu pól grzejnych kropki na wyświetlaczach tych pól są włączone. Na wyświetlaczu minutnika widnieje czas. Miga kropka przy danym polu grzejnym. Przykład przedstawiono poniżej:

 (ustawione na 15 minut)
 (ustawione na 45 minut)

Wyświetlacz pola grzejnego



Wyświetlacz minutnika

Po odliczeniu do zera dane pole zostaje wyłączone. Następnie wyświetlany jest kolejny minutnik, a kropka odpowiedniej strefy zaczyna migać. Przykład przedstawiono po prawej:

 
Wyświetlacz pola grzejnego Wyświetlacz minutnika

Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego, odpowiedni minutnik pojawi się na wskaźniku.






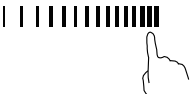
UWAGA

- Można ustawić wyłączenie jednego lub więcej pól po upływie ustawionego czasu.
- Maksymalny czas timera to 9:59.
- Pozostałe pola grzejne będą nadal działać, jeśli były wcześniej włączone.
- Czerwona kropka przy wskaźniku stopnia mocy grzejnej oznacza wybrane pole grzejne.


Wyświetlacz
pola grzejnego

Obsługa

Utrzymywanie temperatury



Aktywowanie funkcji utrzymywania temperatury	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.	
Dotknij przycisk funkcji utrzymywania temperatury  , wskaźnik pola wyświetli „  ”.	
Anulowanie funkcji utrzymywania temperatury	
Dotknij przycisk wyboru pola grzejnego.	
Po dotknięciu suwaka pole grzejne powróci do wybranego poziomu.	

UWAGA


- Funkcja ta może być używana na wszystkich polach grzejnych w tym samym czasie.
- Należy używać pokrywki, gdyż może to mieć wpływ na efekt końcowy.
- Nie zaleca się używania żeliwnych naczyń.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

UWAGA

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

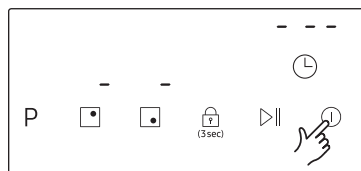
Pauza

Przy uruchomionych polach grzejnych dotknij przycisk „▷||”, wszystkie wyświetlacze wskażą „H” i grzanie zostanie zakończone. W tym momencie tylko przyciski „▷||” i „ⓘ” mogą być obsługiwane.

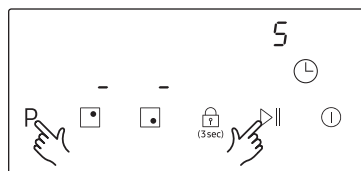
Po ponownym dotknięciu „▷||” wyświetlacz wskaże ustawienie początkowe, a pola grzejne będą kontynuować grzanie.

Maksymalny limit mocy

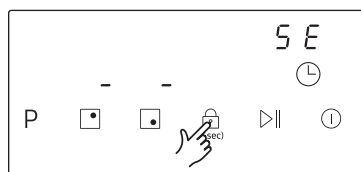
Ta funkcja umożliwia dostosowanie maksymalnej mocy urządzenia.



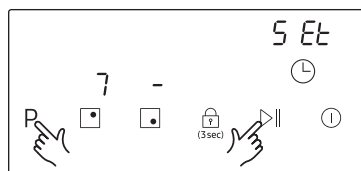
1. Włącz zasilanie



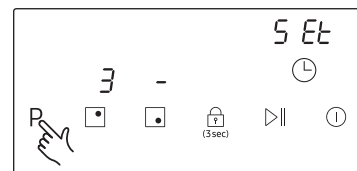
2. Dotknij jednocześnie przyciski **P** i **P**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „S”.



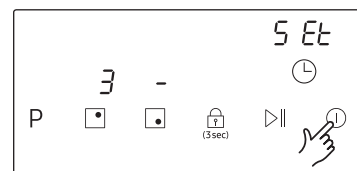
3. Dotknij przycisk **P**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „SE”.



4. Dotknij jednocześnie przyciski **P** i **P**, aż wyświetlacz minutnika wskaże „SEt”, a wyświetlacz prawego tylnego palnika wskaże „7”.



5. Dotknij przycisk **P**, aż wskaźnik prawego tylnego palnika zmieni się z „7” na „3”, w tym czasie maksymalna moc zmieni się na 3000 W.



6. Wyłącz zasilanie, aby ustawić limit mocy.

7. Możesz zmienić moc maksymalną z 3000 W na 7200 W, powtarzając tę samą czynność.

UWAGA

- W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W), funkcja Zwiększania mocy nie jest dostępna dla dużego pola Flex.
- W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W) poziom mocy będzie dostosowywany automatycznie.
- Podczas gotowania maksymalna dostępna moc każdego pola grzewczego zależy od zapotrzebowania w danym czasie:

Liczba jednocześnie używanych pól grzewczych	1 palnik	2 palniki	3 palniki	4 palniki
Maksymalny poziom mocy	P lub 15	11/13 lub 10/14 lub 9/15	9 / 9 / 9 lub 8 / 9 / 10 lub 7 / 8 / 11 lub 6 / 9 / 11 lub . . .	6 / 7 / 7 / 7 lub 5 / 7 / 7 / 8 lub 5 / 6 / 7 / 9 lub 5 / 6 / 8 / 8 lub . . .



Czyszczenie i konserwacja

Płyta grzejna

⚠ OSTRZEŻENIE

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

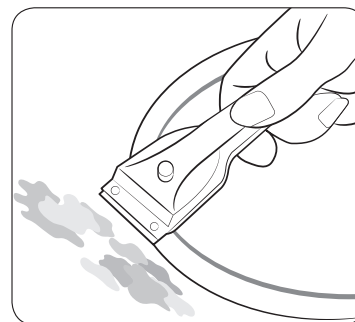
📖 UWAGA

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

Lekkie zabrudzenia

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

Silne zabrudzenia



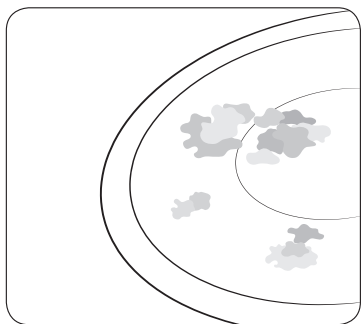
1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod niewielkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

📖 UWAGA

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



Trudne do usunięcia zabrudzenia



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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

📖 UWAGA

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe.

Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

Rama płyty grzejnej (opcja)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia

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



Rozwiązywanie problemów i serwisowanie

Rozwiązywanie problemów

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F1-F6	Awaria czujnika temperatury	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą.
F9-FA	Awaria czujnika temperatury na tranzystorze IGBT	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą.
FC	Wadliwe połączenie między płytą zasilającą a płytą główną	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź stan zasilania. Włącz zasilanie po przywróceniu do normalnego stanu.
E3/E4	Wysoka temperatura na czujniku szkła ceramicznego	<ul style="list-style-type: none"> Uruchomić ponownie po ochłodzeniu urządzenia.
E5	Wysoka temperatura na tranzystorze IGBT	<ul style="list-style-type: none"> Uruchomić ponownie po ochłodzeniu urządzenia.

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

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone i wyświetlane jest „L”.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

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

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych lub upływie czasu maksymalnego (10 minut) wentylator wyłączy się samoistnie.
- Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

Serwisowanie

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

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

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

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

Należy zapisać następujące informacje:

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

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

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

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

- Model:
- Numer seryjny:

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

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

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary urządzenia	Szerokość	590 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	60 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	72 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie	220-240 V~ 50 / 60 Hz	
Maksymalna moc obciążenia	7.2 kW	
Waga	Netto	12.2 kg
	Brutto	13.7 kg

Pola grzejne

Pozycja	Średnica	Moc
Przód, prawa strona	180 mm	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 3000 W
Tył, prawa strona	180 mm	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 3000 W
Duże pole Flex	-	3000 W / Tryb zwiększonej mocy 4000 W

Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64A3747DK
Typ płyty grzejnej	do zabudowy
Technologia grzejna	Indukcyjne pola grzejne i strefa gotowania
Liczba pól i/lub stref	3
Okrągłe pola lub strefa: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne (Ø)	18.0 cm, 18.0 cm
Nieokrągłe pola lub strefa: długość i szerokość powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole lub strefę (dł. × szer.)	21.0 x 40.5 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub strefy w przeliczeniu na kilogramy (EC _{electric cooking})	Ø 18.0 cm (przód): 185.4 Wh/kg
	Ø 18.0 cm (tył): 184.3 Wh/kg
	21.0 x 40.5 cm: 201.3 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC _{electric hob})	190.3 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

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

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