

NZ64T3706A1
NZ64T3706C1

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

Niezliczone możliwości

POLAND

Dziękujemy za nabycie produktu firmy Samsung.

SAMSUNG

Jak korzystać z instrukcji

Przed rozpoczęciem użytkowania płyty, koniecznie przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na informacje odnośnie bezpieczeństwa, znajdujące się w kolejnym rozdziale. Przechowaj instrukcję na przyszłość. Pamiętaj o przekazaniu nowemu właścielowi instrukcji razem z urządzeniem.

Ważne symbole i środki bezpieczeństwa

Symbole użyte w niniejszej instrukcji obsługi mają następujące znaczenie:

	OSTRZEŻENIE	Sytuacje niebezpieczne lub niebezpieczne praktyki, które mogą doprowadzić do poważnego urazu ciała albo śmierci.
	OSTROŻNIE	Sytuacje niebezpieczne lub niebezpieczne praktyki, które mogą doprowadzić do skałczeń albo szkód rzeczowych.
	UWAGA	Stosowanie tych podstawowych środków bezpieczeństwa pozwoli zmniejszyć zagrożenie pożarem, porażeniem elektrycznym lub powstaniem urazu ciała.

	NIE zbliżać się.
	NIE demontować.
	NIE dотykać.
	Starannie przestrzegać zaleceń.
	Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
	Zadbać o uziemienie maszyny, by zapobiec porażeniu elektrycznemu.
	Zadzwonić do punktu serwisowego po pomoc.
	Informacja
	Ważne

Zalecenia bezpieczeństwa

Zabezpieczenia zastosowane w tym urządzeniu spełniają wszystkie przyjęte normy techniczne i bezpieczeństwa. Jednak, jako producenci, czujemy się odpowiedzialni za zapoznanie naszych klientów z podanymi dalej zaleceniami bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE

Bezpieczeństwo układów elektrycznych

Zlecaj instalację i uziemienie płyty wykwalifikowanemu technikowi.

Tylko wykwalifikowany personel może przeprowadzać serwis płyty.

Naprawy prowadzone przez osoby nieupoważnione mogą doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu albo poważnych awarii. Jeśli płyta wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym. Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować szkodę i utratę gwarancji.

Płyty do zabudowy nadają się do eksploatacji tylko wtedy, gdy są montowane w szafkach i na stanowiskach roboczych odpowiadających stosownym standardom. Chodzi o zapewnienie ochrony przed kontaktem z urządzeniami elektrycznymi, tak jak wymagają tego podstawowe wymogi bezpieczeństwa.

Jeśli płyta ulegnie awarii, pęknie, albo jeśli pojawi się szczelina lub ukruszenie, to:

- wyłącz wszystkie pola grzewcze;
- odłącz płytę od źródła zasilania;
- skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.



OSTRZEŻENIE

Bezpieczeństwo dzieci

To urządzenie nie jest przeznaczone dla małych dzieci ani dla osób niedołęźnych, pozbawionych nadzoru osoby dorosłej.

Należy pilnować dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.

Pola grzewcze stają się gorące, kiedy gotujesz. Nie pozwalaj się zbliżać małym dzieciom do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: W trakcie użycia, dostępne części urządzenie stają się gorące.

Trzeba zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Nie pozwalaj się zbliżać do urządzenia dzieciom poniżej 8 roku życia, chyba że są pod stałym nadzorem.

To urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci poniżej 8 roku życia oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, oraz osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu pod kątem bezpiecznego użycia urządzenia oraz rozumienia zagrożeń, jakie to użytkowanie ze sobą niesie. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Dzieciom nie wolno myć ani używać płyty, chyba że pod nadzorem.



Bezpieczeństwo podczas użytkowania

To urządzenie służy wyłącznie do normalnego gotowania i smażenia w domu. Nie jest przeznaczone do użytkowania komercyjnego ani przemysłowego.

Nigdy nie używaj płyty do ogrzewania domu.

Uważaj, kiedy wkładasz wtyczkę innego urządzenia do gniazdka zasilania w pobliżu płyty. Przewody zasilania nie mogą się stykać z płytą.

Przegrzany tłuszcz i olej mogą się łatwo zapalić. Nigdy nie zostawiaj pól grzewczych bez nadzoru, kiedy smażysz coś na tłuszu lub oleju (np. przy smażeniu frytek).

Wyłączaj pola grzejne po użyciu.

Utrzymuj stale czysty i suchy panel sterowania.

Nigdy nie kładź palnych przedmiotów na płycie, Może to spowodować pożar.

Nie używaj płyty do ogrzewania folii aluminiowej, produktów owiniętych w folię aluminiową, ani zamrożonej żywności opakowanej w aluminiowe naczynia.

Istnieje ryzyko poparzenia na skutek nieostrożnego obchodzenia się z płytą.

Przewody elektryczne z urządzeń nie mogą stykać się z gorącą powierzchnią płyty ani z gorącymi garnkami.

Nie używaj płyty do suszenia ubrań.

Nie przechowuj materiałów palnych (np. aerozoli i detergentów) w szufladach i szafkach pod płytą.

OSTRZEŻENIE: Użytkownicy ze wszczepionymi rozrusznikami i aktywnymi implantami serca muszą zachować odległość co najmniej 30 cm górnej części ciała od włączonych, indukcyjnych pól grzejnych. W przypadku wątpliwości, zasięgnij porady producenta aparatu albo lekarza.

OSTRZEŻENIE: Smażenie na tłuszczu lub oleju bez kontroli może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie gaś pożaru wodą, lecz wyłącz urządzenie i zduś płomień pokrywką lub kocem.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na płycie.

OSTRZEŻENIE: Proces gotowania musi być nadzorowany.

Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.

OSTRZEŻENIE Bezpieczeństwo przy myciu

Najpierw wyłącz urządzenie.

Ze względów bezpieczeństwa, nie stosuj strumienia pary ani wody pod ciśnieniem.

Myj płytę zgodnie z opisem w rozdziale o myciu i pielęgnacji płyty, z niniejszej instrukcji.

Nie myj urządzeniem parowym.

Nie używaj środków ściernych ani ostrzych skrobaków z metalu do czyszczenia płyty.

Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące montażu

★ Montaż urządzenia może przeprowadzić tylko wykwalifikowany serwisant płyt, przeszkolony przez producenta. Zob. punkt „Montaż płyty”.

Podłącz kabel zasilania do gniazdka elektrycznego i używaj tego gniazdka tylko dla tego urządzenia. Dokładnie dociśnij wtyczkę w gniazdku. Nie używaj przedłużacza.

- Nieprzestrzeganie powyższego i współdzielienie gniazdka z innymi urządzeniami, stosowanie listwy zasilającej lub przedłużacza może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

- Nie używaj transformatora, bo może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Montaż urządzenia może przeprowadzić tylko wykwalifikowany technik albo firma serwisowa.

Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, pożar, wybuch, problemy z produktem albo urazy ciała.

Po montażu musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania.

Mozesz to uczynić, mając dostęp do wtyczki, albo przez zabudowanie przełącznika na instalacji stałej, zgodnie z zasadami instalowania przełączników.

Nie instaluj płyty w pobliżu grzejników, materiałów palnych.

Nie instaluj jej w wilgotnych, zaolejonych lub zapylonych miejscach, narażonych na bezpośrednie oddziaływanie promieniowania słonecznego oraz na wodę (krople deszczu).

I wreszcie, nie instaluj urządzenia w miejscach, gdzie może ulatniać się gaz ,

- Może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w samochodach, przyczepach kempingowych, pojazdach itp.

Płyta musi być dobrze uziemiona.

Nie uziemiaj urządzenia do rury z gazem, rury wodociągowej z tworzywa albo linii telefonicznej.

- Mogłoby to spowodować porażenie elektryczne, pożar, wybuch, albo problemy z produktem.

- Nigdy nie podłączaj kabla zasilania płyty do nieprawidłowo uziemionego gniazdka. Ponadto parametry gniazdka powinny spełniać miejscowe i krajowe wymogi.



Znaki OSTROŻNIE dotyczące montażu

- ★ Urządzenie usytuuj tak, żeby był dostęp do gniazdko elektrycznego.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar, na skutek działania prądu upływowego.
Urządzenie zamontuj na równym, twardy podłożu, o wystarczającej nośności.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować nietypowe wibracje, hałas albo problemy z urządzeniem.
- Przy montażu zadbaj o utrzymanie prawidłowej odległości urządzenia do ściany.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar, na skutek przegrzania.
- Zadbaj także o minimalną wolną przestrzeń nad płytą.



Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące elektryczności

- ★ Regularnie usuwaj suchą szmatką wszelkie ciała obce (kurz, woda) z końcówek i punktów stycznych wtyczki.
- Wyjmij wtyczkę z kontaktu i wyczyść go suchą szmatką.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- ★ Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego w taki sposób, by kabel był skierowany do podłogi.
- Jeśli włożysz wtyczkę odwrotnie, to może to uszkodzić przewody elektryczne biegające wewnątrz kabla, co w dalszej kolejności może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- ☒ Dokładnie dociśnij wtyczkę w gniazdku. Nie używaj uszkodzonej wtyczki, uszkodzonego kabla zasilania albo luźnego gniazdka elektrycznego.
- Może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
Nie ciągnij ani na siłę nie zginaj kabla zasilania.
Nie skręcaj ani nie zawiążuj kabla zasilania.
Nie zawieszaj kabla zasilania na metalowym przedmiocie, nie

obciążaj go ciężkim przedmiotem, nie wkładaj pomiędzy przedmioty ani nie upychaj w przestrzeni za urządzeniem.
- Może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Nie ciągnij za kabel przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.

- Nie wyjmuj wtyczki ciągnąc za kabel.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

 Jeśli urządzenie lub kabel ulegnie uszkodzeniu, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.



Znaki OSTROŻNIE dotyczące elektryczności

 W przypadku planowanej dłuższej przerwy w użytkowaniu, a także w czasie burzy, odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.



Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące użytkowania

 W przypadku nieszczelności instalacji gazowej (propan, LPG itd.) nie dotykaj wtyczki, lecz natychmiast przewietrz pomieszczenie. Nie dotykaj urządzenia ani kabla zasilania.
- Nie używaj wentylatora.
- Iskra może spowodować wybuch albo pożar.

W trakcie użycia urządzenie staje się gorące. Zachowaj ostrożność, nie dotykaj elementów grzejnych wewnętrz płyty. Do zdejmowania potraw z płyty ZAWSZE używaj kuchennych rękawic, aby uchronić się przed poparzeniem.

OSTRZEŻENIE: Przed konsumpcją zamieszaj albo wstrząśnij zawartością słoików z żywnością dla niemowląt oraz sprawdź temperaturę, by uchronić się przed poparzeniem.

W przypadku uszkodzenia kabla, wymień go u producenta, w serwisie lub zleć to innym osobom posiadającym stosowne uprawnienia, by uniknąć niebezpieczeństw.

Pilnuj, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z płyty bez nadzoru dorosłych, jeśli zostały odpowiednio przyuczone i są w stanie bezpiecznie ją obsługiwać i rozumieją zagrożenia płynące z nieprawidłowego korzystania z niej.

-
- ☒ To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, oraz osób nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE: W trakcie użycia dostępne części urządzenie stają się gorące. Nie pozwalaj zbliżać się małym dzieciom, by uniknąć poparzeń.

OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, to płytę trzeba wyłączyć, aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym. Nie używaj płyt aż do wymiany szklanej powierzchni. Nie kładź na płytce metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, bo mogą się nagrzać.

OSTRZEŻENIE: Wyłącz urządzenie przy wymianie lampy, aby uchronić się przed porażeniem elektrycznym.

-
- ☒ Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
 - Może to spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- Nie wyciągaj wtyczki w czasie, gdy urządzenie pracuje.
- Ponowne włożenie wtyczki do gniazdka mogłoby spowodować powstanie iskry, czego konsekwencją może być porażenie elektryczne albo pożar.

Materiały z opakowania trzymaj z dala od dzieci, ponieważ są dla dzieci niebezpieczne.

- Dziecko, po włożeniu sobie worka na głowę, może się udusić.
- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, poparzenia albo urazy ciała.

Nie stosuj urządzenia do żadnych innych celów poza gotowaniem.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar.

Nie podgrzewaj pojemników z papieru ani z tworzywa, ani w ogóle nie używaj ich w powiązaniu z płytą.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować pożar.

Nie przegrzewaj żywności.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewaj żywności owiniętej w papier gazetowy.

- Może to spowodować pożar.

Nie używaj ani nie kładź palnych aerozoli albo przedmiotów w pobliżu płyty.

- Może to spowodować pożar albo wybuch.

Do podgrzewania napojów, takich jak kawa, herbata, napoje alkoholowe lub woda, albo dań, takich jak curry, zupa, albo gulasz, używaj niskiego poziomu mocy i nie zapomnij o mieszaninie w trakcie podgrzewania.

- Użycie wysokiego poziomu mocy **może spowodować**

kipienie, bez podgrzania całości i spowodować poważne oparzenia.

-
- Nie wkładaj do otworów (wlot, wylot, inne) palców, ciał obcych ani metalowych przedmiotów, takich jak szpilki albo igły. Jeśli do otworu dostanie się ciało (lub substancja) obce, wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z dostawcą albo najbliższym punktem serwisowym.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo urazy ciała.

NIGDY nie napełniaj garnków po brzegi, ponadto wybieraj garnki rozszerzające się ku górze, aby uniknąć wykipienia zawartości. Butelki z wąskimi szyjkami mogą eksplodować przy przegrzaniu.

NIGDY nie podgrzewaj butelki niemowlęcia z założonym smoczkiem, bo przy przegrzaniu butelka może eksplodować.

Nie zanurzaj kabla ani wtyczki w wodzie. Kabel trzymaj z dala od rozgrzanych powierzchni.

Nie eksploatuj urządzenia z uszkodzonym kablem albo wtyczką.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać produktów ciekłych (ani innych) w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

- ☒ Nie próbuj sam(a) naprawiać, rozbierać ani modyfikować urządzenia.
 - Nie stosuj bezpieczników innych niż standardowe.
 - Jeśli płyta wymaga naprawy lub ponownego montażu, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne, pożar, problemy z produktem albo urazy ciała.
- ☒ Jeśli do urządzenia dostanie się ciało (lub substancja) obce, to wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.
- ☒ Jeśli urządzenie zostało zalane, skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Jeśli z urządzenia wydobywają się niepokojące dźwięki, zapach spalenizny albo dym, to natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.

 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.



Znaki OSTROŻNIE dotyczące użytkowania

- ★ Zachowaj ostrożność, ponieważ napoje i żywność są gorące po podgrzaniu.
 - Pamiętaj o odpowiednim schłodzeniu potraw, szczególnie dla dzieci.

Zachowaj ostrożność przy podgrzewaniu płynów, takich jak woda i inne napoje.

 - Staraj się nie używać śleśkich pojemników, z wąską szyjką.
 - Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować nagłe wylanie się zawartości i poparzenia.

Nie dotykaj potrawy w trakcie i bezpośrednio po zagotowaniu.

 - Stosuj rękawice kuchenne, ponieważ potrawa może być bardzo gorąca i cię oparzyć.

Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, to płytę trzeba wyłączyć.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne.

-
- ★ Mniejsze ilości pożywienia wymagają krótszego okresu gotowania lub podgrzewania.

Jeśli zastosuje się do nich normalną miarę, to mogę się przegrzać lub przypalić.

Pilnuj, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

W przypadku rozlania potrawy – usuń ślady z pokrywy przed jej otwarciem, oczekaj aż wystygnie powierzchnia płyty i dopiero wtedy pokrywę zamknij (dotyczy tylko modeli z pokrywą).

-
- ☒ Nie stawaj na płycie, ani nie kładź na niej przedmiotów (takich jak pranie, osłona płyty, zapalone świece, zapalone papierosy, talerze, środki chemiczne, przedmioty metalowe itp.).

- Może to spowodować porażenie elektryczne, pożar, problemy z produktem albo urazy ciała.

Nie obsługuju płyt mokrymi rękami.

- Może to spowodować porażenie elektryczne.

Nie należy spryskiwać powierzchni płyty substancjami lotnymi, jak np. środki owadobójcze.

- Oprócz tego, że są szkodliwe dla ludzi, to jeszcze mogą spowodować porażenie elektryczne, pożar, albo problemy z produktem.

Nie umieszczaj płyty na delikatnych obiektach, takich jak zlewozmywak albo przedmiot szklany.

- Może to uszkodzić zlewozmywak albo ten szklany przedmiot.

Uważaj przy zdejmowaniu opakowania z potrawy, którą dopiero co zdjęłeś/zdjęłaś z płyty.

- Z gorącej potrawy, odwijanej z opakowania, może nagle uwolnić się gorąca para i poparzyć cię.

Nie ciągnij za kabel przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka – trzymaj za wtyczkę i prosto wyciągnij.

- Uszkodzenie kabla może spowodować spięcie, pożar i/lub porażenie elektryczne.

Płyta nie jest sterowana przez urządzenia zewnętrzne, takie jak odrębny zegar lub pilot.

Nie wpatrywać się w elementy płyty (dotyczy tylko modeli z lampą halogenową).

Na koniec użytkowania płytę wyłącz samodzielnie – z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń (dotyczy tylko modeli z zainstalowanym czujnikiem naczyń).



Znaki OSTRZEŻENIE dotyczące mycia

- Nie kieruj strumienia wody na urządzenie.

Do mycia płyty nie stosuj benzenu, rozpuszczalnika ani alkoholu.

- Może to spowodować przebarwienia, zniekształcenia, uszkodzenia, porażenie elektryczne albo pożar.

Przed myciem lub wykonaniem czynności konserwacyjnych, wyjmij wtyczkę kuchenki z gniazdka zasilania.

- Nieprzestrzeganie powyższego może spowodować porażenie elektryczne albo pożar.

Dla własnego bezpieczeństwa, nie stosuj urządzeń myjących strumieniem pary albo wody pod ciśnieniem.



Znaki OSTROŻNIE dotyczące mycia

- Myj regularnie płytę, usuwaj pozostałości potraw.

Nieutrzymywanie płyty w czystości może doprowadzić do pogorszenia jakości powierzchni, co z kolei skraca okres użytkowania urządzenia i może przyczynić się do powstania sytuacji niebezpiecznych.

- Zachowaj ostrożność przy myciu urządzenia wewnętrz i zewnętrz.
 - Możesz się zranić ostrymi brzegami płyty.

Nie myj płyty urządzeniem parowym.

- Może to spowodować korozję.

Wytyczne odnośnie utylizacji



Utylizacja opakowania

Wszystkie materiały użyte do opakowania płyty nadają się do ponownego przetworzenia. Części z blachy i tworzywa spienionego o wysokiej gęstości zostały odpowiednio oznakowane. Utylizuj opakowania oraz stary sprzęt w sposób bezpieczny i przyjazny środowisku.



Utylizacja zużytego urządzenia

OSTRZEŻENIE: Przed pozbyciem się zużytego urządzenia, dopilnuj, by nie dało się go więcej eksploatować, tak by nie mogło być niebezpieczne.

Aby to uczynić, zleć wykwalifikowanemu technikowi odłączenie kuchenki od źródła zasilania i odcięcie kabla.

Urządzenia nie wolno utylizować razem z odpadami domowymi. Dowiedz się, kiedy i gdzie można je utylizować.



Prawidłowa utylizacja tego produktu

(odpad elektryczny i elektroniczny)

(Dotyczy państw stosujących segregację odpadów)

Takie oznakowanie produktu, akcesoriów lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania, danego produktu ani jego elektronicznych akcesoriów (np. ładowarka, słuchawki, kabel USB) nie powinno się utylizować z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby chronić środowisko i nie szkodzić ludzkiemu zdrowiu, prosimy o oddzielenie ww. elementów od reszty odpadów i umożliwienie ich ponownego przetworzenia, a tym samym do odpowiedzialnego promowania ochrony zasobów.

Użytkownik indywidualny winien się skontaktować ze sprzedawcą, albo odpowiednim urzędem i dowiedzieć się, gdzie i jak można te przedmioty poddać recyklingowi.

Z kolei, użytkownik biznesowy winien skontaktować się z dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupowej. Tego produktu, ani jego elektronicznych akcesoriów, nie powinno się łączyć z innymi komercyjnymi odpadami, przeznaczonymi do utylizacji.

Spis treści

Montaż płyty

16

- 16 Zgodność z przepisami
- 16 Zalecenia BHP dla montażysty
- 17 Podłączenie źródła zasilania
- 19 Montaż w blacie

Części i właściwości

21

- 21 Pola grzewcze
- 21 Panel sterowania
- 22 Elementy składowe
- 22 Ogrzewanie indukcyjne
- 23 Najważniejsze właściwości płyty indukcyjnej
- 24 Wyłączenie czasowe
- 25 Wskaźnik ciepła resztkowego
- 25 Detekcja temperatury
- 26 Pierwsze mycie

Zanim rozpocznesz

26

Użytkowanie płyta indukcyjna

26

- 26 Naczynia nadające się do pól grzewczych
- 27 Badanie przydatności
- 27 Rozmiar garnków
- 27 Dźwięki
- 28 Korzystanie z odpowiednich naczyń
- 29 Użycie dotykowych czujników sterowania
- 29 Włączanie urządzenia
- 29 Wybór pola grzewczego i ustawień grzania
- 30 Wyłączanie urządzenia
- 30 Wyłączanie pola grzewczego
- 30 Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi
- 31 Zegar
- 33 Sterowanie podwyższeniem mocy
- 33 Zarządzanie zasilaniem
- 34 Sugerowane ustawienia do gotowania konkretnych potraw

Czyszczenie i pielęgnacja

35

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

Gwarancja i serwis

38

- 38 Często zadawane pytania i usuwanie usterek
- 40 Serwis

Dane techniczne

41

- 41 Dane techniczne
- 41 Pola grzewcze

Montaż płyty



OSTRZEŻENIE Zleć montaż i uziemienie nowej płyty wykwalifikowanemu technikowi.

Przestrzegaj niniejszą instrukcję. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń będących wynikiem nieprawidłowego montażu. Dane techniczne umieszczone na końcu instrukcji.

Zalecenia BHP dla montażysty

- Urządzenie należy wyposażyć w instalację elektryczną, która umożliwia odłączenie go od źródła zasilania na wszystkich przewodach prądowych, ze stykiem otwierającym się na co najmniej 3 mm. Wymagane są odpowiednie urządzenia odłączające, w tym rozłączniki, bezpieczniki, wyłączniki ziemno-zwarciowe i styczni.
- W kwestii ochrony przeciwpożarowej, urządzenie spełnia normę EN 60335-2-6. Można je zabudować w wysokiej szafie albo jednostronnie - na ścianie.
- Pod płytą nie wolno zakładać szuflad.
- Instalacja musi gwarantować ochronę przed porażeniem.
- Zabudowa kuchenna, w której płyta ma być montowana, musi spełniać wymogi stabilności DIN 68930.
- W celu ochrony przed wilgocią, wszystkie powierzchnie przecięte muszą zostać uszczelnione środkiem uszczelniającym.
- Jeśli ściana jest wyłożona płytami, to jej połączenia z płytą muszą być szczelelnie wypełnione fugą.
- Sprężyny migowe na blatach z kamienia naturalnego i sztucznego oraz na blatach ceramicznych, muszą zostać przyklejone odpowiednią, sztuczną żywicą albo klejem.
- Uszczelnienie musi przylegać do blatu, bez szczelin. Nie wolno nakładać dodatkowego szczeliwa silikonowego, bo to tylko utrudniłoby jego usunięcie do serwisu.

- Aby wyjąć płytę, należy ją wycisnąć od dołu.
- Pod płytą musi być zamontowany panel izolacyjny.
- Nie wolno przykrywać szczeliny wentylacyjnej między blatem a dołem płyty (od przodu).

Podłączenie źródła zasilania

Przed wykonaniem podłączenia, sprawdź napięcie nominalne, tzn. czy napięcie deklarowane na tablicy znamionowej odpowiada parametrom źródła zasilania. Tablica znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty.



OSTRZEŻENIE

Odetnij zasilanie obwodu, przed połączeniem przewodów z obwodem.

Napięcie elementu grzewczego wynosi AC 230V~. Urządzenie doskonale działa również w instalacjach AC 220V~ albo AC 240V~. Płyta ma być podłączona do zasilania przy pomocy urządzenia, które umożliwia odłączenie jej od źródła zasilania na wszystkich przewodach prądowych, ze stykiem otwierającym się na co najmniej 3mm, np. rozłącznikami, wyłącznikami ziemno-zwarciove albo bezpiecznikami.



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

Po podłączeniu płyty do źródła zasilania, sprawdź czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia
– włączając na krótko każde z nich, na maksimum mocy, przy użyciu stosownych naczyń.

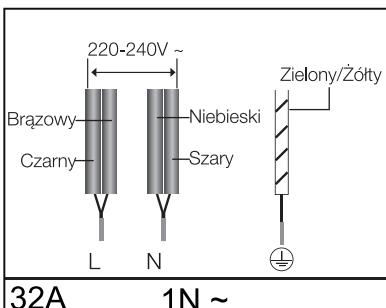


Kiedy napięcie zacznie dopływać do płyty, zapalą się wszystkie lampki oraz zabezpieczenie przed dziećmi.

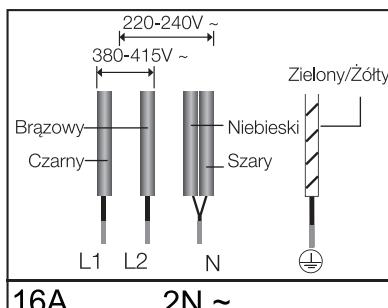
OSTRZEŻENIE Dopilnować (zgodności) rozmieszczenia faz i zera w instalacji domowej i urządzenia (zob. schemat połączeń), bo w przeciwnym wypadku elementy mogą ulec uszkodzeniu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, wynikających z nieprawidłowego montażu.

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

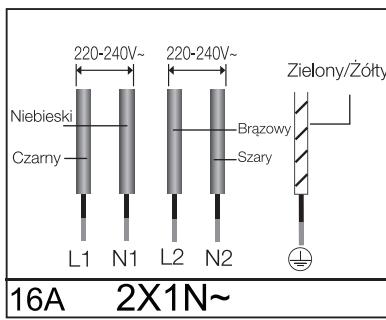
• 1N~



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



2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.



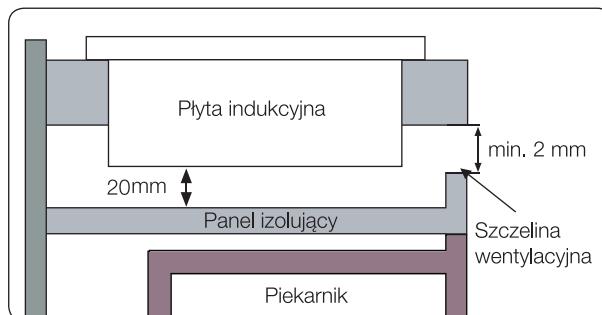
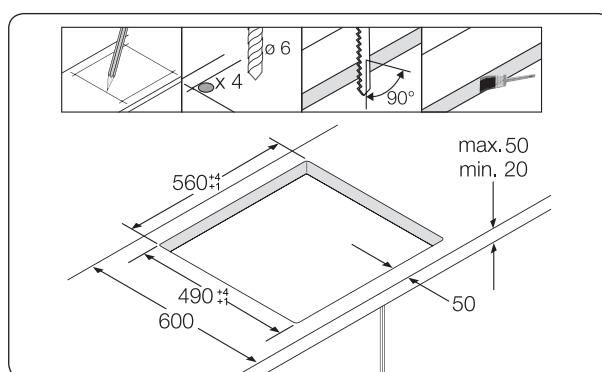
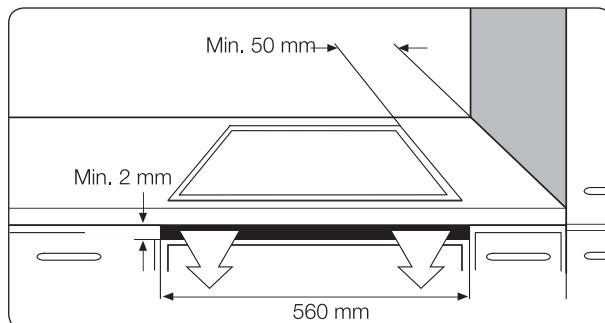
OSTRZEŻENIE Przy wykonywaniu podłączeń, kieruj się schematem elektrycznym usytuowanym przy zaciskach.

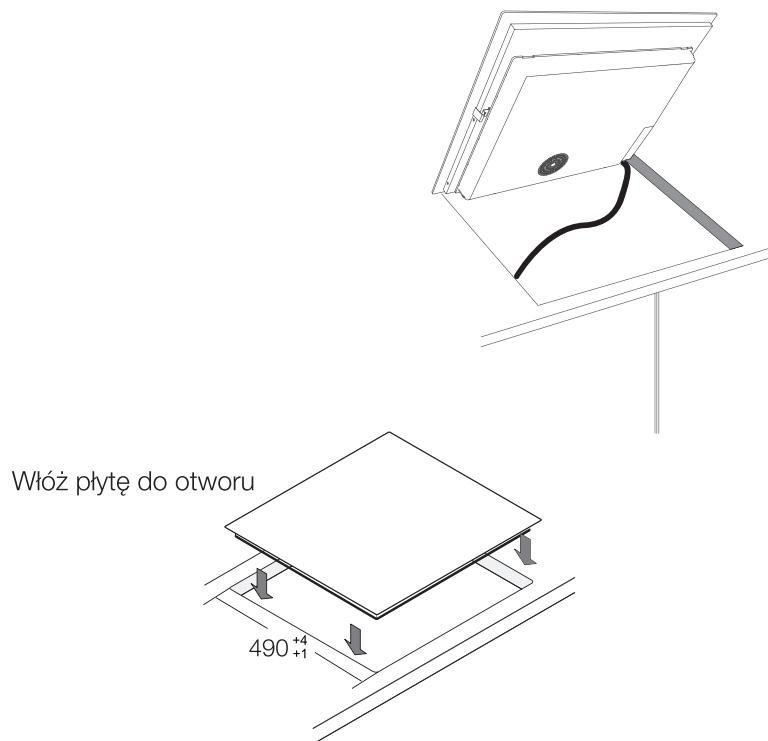
Montaż w blacie

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

Zwróć specjalną uwagę na spełnienie wymogów utrzymania minimum wolnej przestrzeni z boku i nad urządzeniem.

Z obydwu stron przymocuj wsporniki, za pomocą dołączonych śrub, a następnie zamontuj na nich płytę.

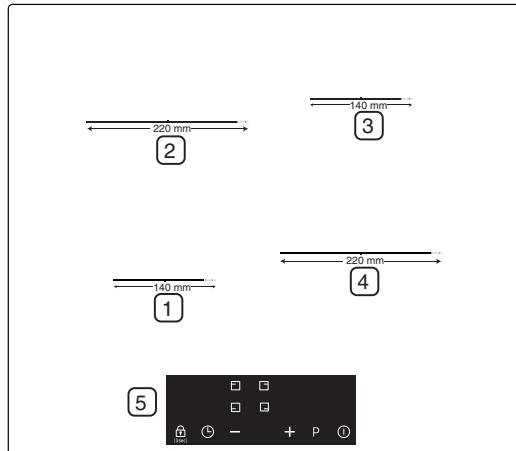




20_montaż płyty

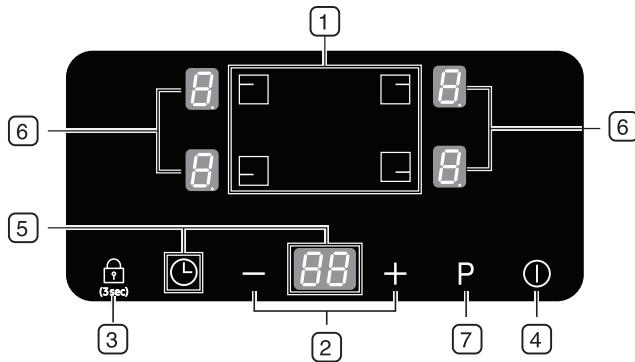
Części i właściwości

Pola grzewcze



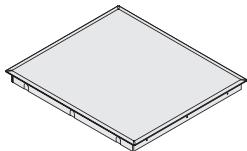
1. Pole grzewcze indukcyjne (para) 1200 W z podwyższeniem mocy do 1500 W
2. Pole grzewcze indukcyjne (para) 2300 W z podwyższeniem mocy do 2600 W
3. Pole grzewcze indukcyjne (para) 1200 W z podwyższeniem mocy do 1500 W
4. Pole grzewcze indukcyjne (para) 2300 W z podwyższeniem mocy do 2600 W
5. Panel sterowania

Panel sterowania



1. Przełączniki wyboru pola grzewczego
2. Przełączniki wyboru ustawień grzania/zegara
3. Czujnik sterowania zabezpieczeniem
4. Czujnik główny włącz / wyłącz
5. Czujnik sterowania i wyświetlacz zegara
6. Wskaźniki ustawień grzania i ciepła resztkowego
7. Czujnik podwyższenia mocy

Elementy składowe



Płyta indukcyjna



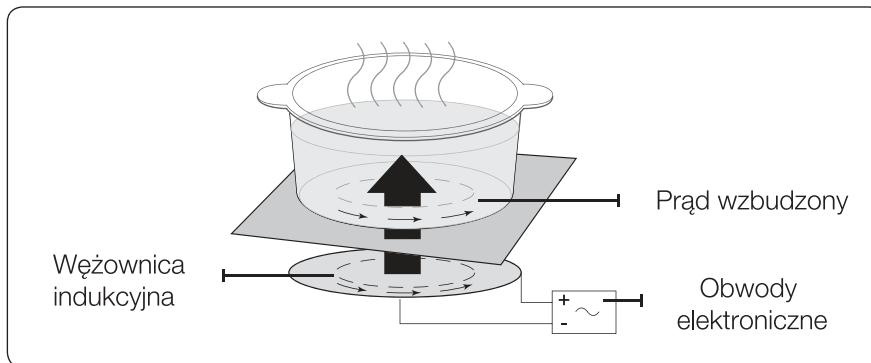
Wsporniki montażowe



Śruby

Ogrzewanie indukcyjne

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



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

Najważniejsze właściwości płyty indukcyjnej

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

-  : komunikat błędu, płyta jest przegrzana z powodu nienormalnej eksploatacji. (np.: podgrzewanie pustych naczyń)
-  : komunikat błędu, naczynie nieodpowiednie lub za małe, albo brak naczynia na polu grzewczym.
-  : Przytrzymanie klawisza danego pola grzewczego powoduje wyświetlenie się tego pola na wyświetlaczu.

Wyłączenie czasowe

Jeśli pole grzewcze nie zostanie wyłączone albo jego grzanie nie zostanie ustawione przez dłuższy okres czasu, to takie pole zostanie automatycznie wyłączone.

O obecności ciepła resztowego świadczy symbol  (jak "hot" czyli gorące) wyświetlany na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu. Pola grzewcze wyłączają się samoczynnie po następujących okresach czasu:

Ustawienia grzania	Wyłączanie
1-3	Po 8 godzinach
4-6	Po 4 godzinach
7-9	Po 2 godzinach

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

Inne przyczyny wyłączania się pól grzewczych

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

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

Wskaźnik ciepła resztowego

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

Możesz wykorzystać ciepło resztowe do rozmażania albo do utrzymania ciepła potraw.

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

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

Detekcja temperatury

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

Po tym jak skończysz pracę przy płycie, wentylator będzie jeszcze przez 1 minutę działał.

Zanim rozpocznesz

Pierwsze mycie

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

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

Użytowanie płyta indukcyjna

Naczynia nadające się do pól grzewczych

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

Materiały, z których mogą być zbudowane naczynia

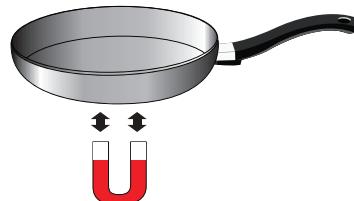
Materiały, z których mogą być zbudowane naczynia	Przydatność
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	O ile stosownie oznakowana przez producenta
Aluminium, miedź, mosiądz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

 Naczynia nadające się do indukcji są odpowiednio znakowane przez producenta.

 Niektóre naczynia wydają dźwięki, kiedy są grzane na polu grzewczym. Nie wynikają one z błędu urządzenia, ani też nie wpływają w żaden sposób na jego działanie.

Badanie przydatności

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



Rozmiar garnków

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

Średnica pola grzewczego	Minimalna średnica dna naczynia
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Dźwięki

Możesz usłyszeć:

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

To normalne odgłosy pracy, nie świadczące o żadnych usterkach.

Korzystanie z odpowiednich naczyń

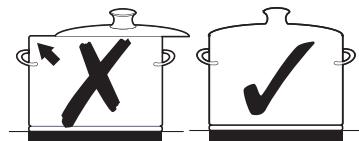
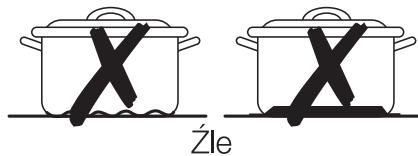
Lepsze garnki zapewniają lepsze efekty.

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

Wskazówki odnośnie oszczędzania energii

 Poniżej podano sposoby na oszczędzanie energii.

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



Użycie dotykowych czujników sterowania

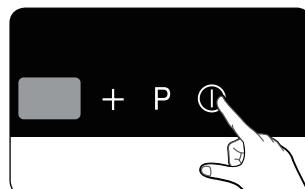
Użycie dotykowych czujników sterowania polega na dotykaniu pożądanego panelu koniuszkiem palca aż do zapalenia się lub zgaśnięcia odpowiedniego wyświetlacza, albo do uruchomienia pożądanej funkcji.

Uważaj by dotykać tylko jeden panel. Jeśli za bardzo rozpraszasz palec, to może się uruchomić sąsiedni panel.

Włączanie urządzenia

1. Dotknij czujnik **włącz/wyłącz** ① na około 1,0 sekundy.

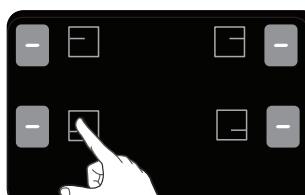
2. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **-**



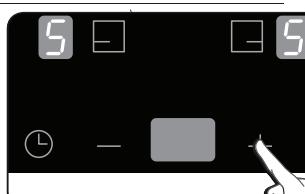
Po uruchomieniu czujnika **włącz/wyłącz** ①, który włączył urządzenie, musisz w ciągu około 1 minuty wybrać ustawienia grzania. W przeciwnym wypadku, urządzenie automatycznie się wyłączy z przyczyn bezpieczeństwa.

Wybór pola grzewczego i ustawienie grzania

1. Aby wybrać pole grzewcze, dotknij odpowiadający klawisz pola grzewczego.



2. Do ustawień i regulacji poziomu mocy, służą **przełączniki ustawień grzania**.



Jeśli w ciągu 3 sek po naciśnięciu pola grzewczego nie zostanie wybrany dotykiem poziom mocy, to płytę się wyłączy.

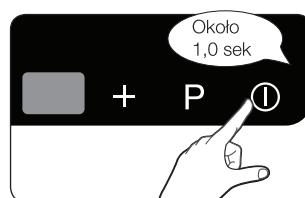
 Jeśli przez ponad 10 sekund zostanie naciśnięty więcej niż jeden czujnik, z wyjątkiem – albo +, to rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłączy. Do zresetowania trzeba dotknąć czujnik sterowania **włącz/wyłącz** ①.

 Przytrzymanie klawisza danego pola grzewczego powoduje wyświetlenie się symbolu  na odpowiadającym polu na wyświetlaczu.

Wyłączanie urządzenia

Aby zupełnie wyłączyć urządzenie, postuż się czujnikiem sterowania **włącz/wyłącz** ①.

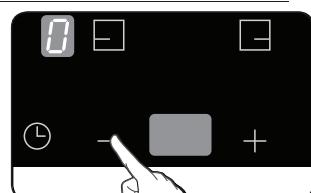
Dotknij czujnika **włącz/wyłącz** ① na około 1,0 sekundy.



 Kiedy dane pole grzewcze lub cała płyta zostanie wyłączona, wtedy o obecności ciepła resztowego świadczy symbol  (jak "hot" czyli gorące) wyświetlany na wyświetlaczu, stosownie do odpowiadającego pola grzewczego.

Wyłączanie pola grzewczego

Aby wyłączyć pole grzewcze, przywró ustawienie  za pomocą czujnika sterowania .



 Aby wyłączyć szybciej, dwukrotnie dotknij klawisz odpowiadający danemu polu.

Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi

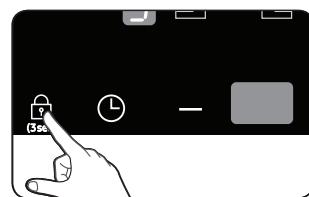
Zabezpieczenie to chroni przed nieświadomym wyłączeniem pola grzewczego i aktywacją płyty.

Panel sterowania, z wyjątkiem czujnika **włącz/wyłącz** ①, również można zablokować, aby zapobiec nieświadomej zmianie ustawień, np. na skutek przetarcia panelu szmatką.

Włączanie/wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

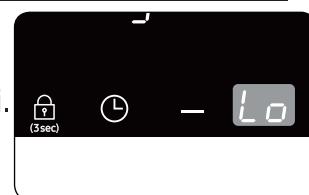
- 1.** Dotknij czujnik **zabezpieczenia**  na około 3 sekundy.

Na potwierdzenie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



- 2.** Dotknij dowolny czujnik sterowania.

 pojawi się na wyświetlaczu, wskazując na aktywację zabezpieczenia przed dziećmi.



- 3.** Aby blokadę wyłączyć, ponownie dotknij czujnika **zabezpieczenia**  na około 3 sekundy. Na potwierdzenie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

ZEGAR

Istnieją dwa sposoby korzystania z zegara:

Jako wyłącznik czasowy:

Zegar automatyczne wyłącza pole grzewcze po upłynięciu ustawionego czasu. Tej funkcji można użyć do kilku pól grzewczych jednocześnie.

Do odliczania:

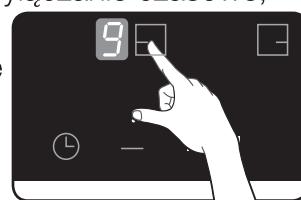
Z tej funkcji nie można korzystać, jeśli zostało włączone pole grzewcze.

Ustawienie wyłączenia czasowego

Pola grzewcze, dla których chcesz ustawić wyłączenie czasowe, muszą być włączone.

- 1.** Użyj czujnika **zegara** , aby wybrać pole grzewcze, dla którego chcesz ustawić wyłączenie czasowe.

Po wybraniu pierwszego aktywnego pola grzewczego, dotykanie czujnika zegara spowoduje wolne miganie odpowiadającego wskaźnika.

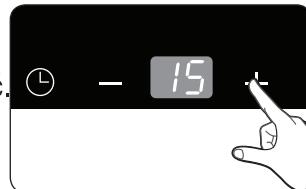


Przykładowo, przedni lewy wskaźnik odpowiada przedniemu lewemu polu grzewczemu.  pojawi się na wyświetlaczu zegara.

Następne pole aktywne wybiera się przez ponowne dotknięcie czujnika pola.

-
- 2.** Przy pomocy – lub + ustaw pożądaną długość czasu, np. 15 minut, po którym pole grzewcze będzie się automatycznie wyłączać. Wyłączanie czasowe jest teraz aktywne.

Aby wyświetlić czas dla pozostałych pól grzewczych, dotknij klawisz odpowiadający polu grzewczemu.



Wtedy, odpowiadający wskaźnik zacznie wolno migać.

Ustawienia resetuje się przez (- lub +). Po upływie ustawionego czasu, dane pole grzewcze samoczynnie się wyłączy.

-  Podczas działania funkcji wyłączania czasowego po prawej stronie wyświetlonego poziomu mocy będzie migać symbol kropki (.).
-  Aby anulować ustawienie zegara użyj czujników + lub – by ustawić poziom 0. Na wyświetlaczu pojawi się „00”.

Zegar do odliczania

Aby można było użyć zegara do odliczania, urządzenie musi być włączone, ale nie może być wybrane żadne pole grzewcze.

- 1.** Dotknij czujnik zegara  pojawi się na wyświetlaczu zegara .
- 2.** Ustaw pożądany okres czasu za pomocą przełączników zegara (- lub +).
- Funkcja odliczania jest teraz aktywna i na wyświetlaczu zegara wyświetlany jest pozostały czas.
- Aby uregulować pozostały czas, dotknij czujnik **zegara** .
- Ustawienia zmienia się przy pomocy przełączników zegara (- lub +).

3. Na koniec ustawienia czasu, przez 30 sekund zadźwięczy brzęczyk i wskaźnik zegara wyświetli **—**.

Sterowanie podwyższeniem mocy

Funkcja podwyższenia mocy **P** umożliwia dodanie mocy do każdego pola grzewczego (np.: do szybkiego zagotowania dużej ilości wody).

Funkcja podwyższenia mocy jest aktywna maksymalnie przez 5 minut, dla każdego pola grzewczego.

Po tym czasie, pole grzewcze automatycznie wraca do poziomu mocy **B**.

 W pewnych okolicznościach, funkcja podwyższenia mocy może być wyłączana, ze względu na bezpieczeństwo wewnętrznych elementów elektronicznych płyty.

Zarządzanie zasilaniem

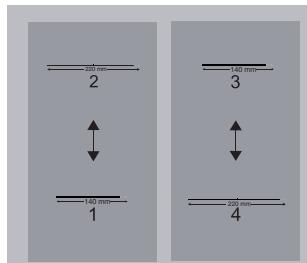
Pola grzewcze dysponują przypisaną im, maksymalną mocą.

Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji podwyższenia mocy, to funkcja zarządzania mocą automatycznie obniży ustawienie grzania drugiego pola w parze.

- Strona lewa: Para - pola grzewcze 1 i 2
- Strona prawa: Para - pola grzewcze 3 i 4

Wskaźnik takiego pola grzewczego zmieni się z ustawionego na możliwe maksymalne ustawienie grzania.

- Przykład:



Ostatnie ustawienie grzania dla pola grzewczego (nr 3)	Ustawienie grzania dla pola grzewczego w parze (nr 4)	
	Oryginalne ustawienie grzania	Automatycznie zmienione ustawienie grzania
Funkcja Booster	poziom 6	poziom 2

Sugerowane ustawienia do gotowania konkretnych potraw

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

Ustawienie przełączników	Metoda gotowania (sporządzania)	Przykładowe zastosowania
9/P	Podgrzewanie Smażenie w małej ilości z ciągłym mieszaniem Smażenie	Ogrzewanie dużych ilości płynu, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (rumienienie gulaszu, duszenie mięsa)
7-8	Intensywne smażenie	Stek, bifeztyk z połędwiczkami, babka ziemniaczana, kiełbaski, naleśniki
5-6	Smażenie	Sznyceł, wątróbka, ryby, kotlet mielony/siekany, jaja sadzone
3-4	Parowanie Duszenie Gotowanie	Parowanie i duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i dan mlecznych
1-2	Topienie	Topienie masła, rozpuszczanie żelatyny, topienie czekolady

 Ustawienia grzania wskazane w tabeli mają wartość wskaźnikową.

 Będziesz musiał(a) sam(a) ustalić dokładne ustawienia grzania, zależnie od posiadanych naczyń i żywności.



Czyszczenie i pielęgnacja

Płyta indukcyjna

OSTRZEŻENIE

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



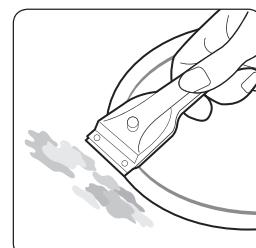
Myj powierzchnię ze szkła ceramicznego po każdym użyciu, kiedy jest jeszcze ciepła. Dzięki temu rozlane produkty nie przywrą do powierzchni. Usuwaj osady, ślady z wody, krople tłuszczy i przebarwienia metalu przy pomocy dostępnych w handlu środków do mycia szkła ceramicznego albo stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenie

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

Uporczywe zabrudzenie

1. Do usunięcia śladów po wykipieniu i uporczywych plam, użyj skrobaka do szkła.
 2. Skrobak ustawi pod kątem do szklano-ceramicznej powierzchni.
 3. Zeskrob zabrudzenie.
- Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w specjalistycznych sklepach.



Trudne zabrudzenia

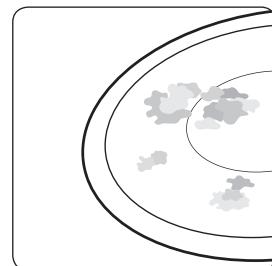
1. Przypalony cukier, roztopione tworzywo, folię aluminiową i inne materiały usuwaj skrobakiem do szkła – natychmiast, póki są jeszcze gorące.

 Uważaj, możesz się poparzyć przy operowaniu skrobakiem **ostrzeżenie** do szkła na gorącym polu grzewczym.

2. Normalnie wyczyść płytę, kiedy już ostygnie.

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

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



Rama płyty (opcja)

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

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

Jak uniknąć uszkodzenia płyty

- Nie traktuj płyt jak blatu. Nie magazynuj na niej niczego.
- Nie włączaj płyt, jeśli nie ma na niej garnków albo jeśli są puste.
- Szkło ceramiczne jest bardzo twardie i odporne na gwałtowne zmiany temperatury, ale nie jest nietłukące. Można je uszkodzić bardzo ostrym lub twardym przedmiotem, zrzuconym na płytę.
- Nigdy nie kładź garnków na ramie, bo może się to skończyć porysowaniem lub uszkodzeniem wykończenia.

- Unikaj rozlewania płynów kwaśnych na ramę, np. octu, soku z cytryny, środków do usuwania kamienia, ponieważ mogą one spowodować powstanie matowych plam.
- Jeśli cukier lub roztwór zawierający cukier zetknie się z gorącym polem grzewczym i roztopi, to należy go natychmiast usunąć skrobakiem do szkła, póki jest gorący. Jeśli pozostawi się go do ostygnięcia, to przy usuwaniu może uszkodzić powierzchnię.
- Z dala od szklano-ceramicznej powierzchni trzymaj materiały, które mogłyby się roztopić na płyce, np. folią aluminiową i folią do piekarnika. Jeśli tego typu materiał roztopi się ma płyce, to natychmiast go usuń skrobakiem.

Gwarancja i serwis

Często zadawane pytania i usuwanie usterek

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

-  Naprawy zlecaj tylko wykwalifikowanemu serwisantowi.
ostrzeżenie Samowolne naprawy są niebezpieczne dla użytkownika. Jeśli płyta wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.

Co robić, jeśli nie działają pola grzewcze?

Sprawdź następujące możliwości:

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

Co robić, jeśli nie pola grzewcze nie chcą się włączyć

Sprawdź następujące możliwości:

- Czy minął okres ponad 10 sekund między kolejnymi uruchomieniami przycisku włącz/wyłącz, i czy włącza się pożądane pole grzewcze (zob. rozdz. "Włączanie urządzenia").
- Czy panel sterowania nie jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.

Co robić jeśli wszystko poza wskaźnikiem ciepła resztowego

H nagle przestanie się wyświetlać?

Może to wynikać z dwóch powodów:

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

Co robić jeśli po wyłączeniu pól grzewczych, nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego  ?

Sprawdź następującą możliwość:

- Pole grzewcze było krótko używane, nie zdążyło się wystarczająco nagrzać. Jeśli pole grzewcze jest gorące, to skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym.

Co robić, jeśli pole grzewcze nie chce się włączyć ani wyłączyć?

Może to wynikać z poniższych powodów:

- Panel sterowania jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.

Co robić jeśli wyświetlają się takie symbole   ?

Sprawdź, co następuje:

- Panel sterowania jest częściowo przykryty mokrą szmatką albo pokryty płynem. Zresetuj naciskając czujnik sterowania „On/Off”.

Co robić jeśli wyświetla się taki symbol  ?

Sprawdź, co następuje:

- Czy naczynie jest nieodpowiednie lub za małe, albo brak naczynia na polu grzewczym.
- Jeśli zastosujesz odpowiednie naczynia, komunikat zniknie.

Co robić jeśli po wyłączeniu płyty dalej pracuje wentylator?

Sprawdź, co następuje:

- Po tym jak skończysz pracę przy płycie, wentylator działa samoczynnie żeby ostudzić elektronikę płyty,
- A po schłodzeniu elektroniki płyty, wentylator wyłączy się.

Jeśli wezwiesz serwisanta z powodu własnego błędu w obsłudze, to serwisant może zażądać zapłaty za wizytę, nawet w okresie gwarancyjnym.

SERWIS

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

Jeśli nadal potrzebujesz pomocy, postępuj w sposób opisany poniżej.

Czy to usterka techniczna?

Jeśli tak, skontaktuj się z punktem serwisowym.

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

Zwróć uwagę na następujące informacje:

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

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

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

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

Model: _____

Numer seryjny:_____

Kiedy ponosisz koszty, nawet jeśli trwa okres gwarancji?

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

Dane techniczne

Dane techniczne

NZ64T3706A1
NZ64T3706C1

Dane techniczne

Rozmiary urządzenia	Szerokość	590 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	60 mm
Rozmiar wycięcia blatu	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
Napięcie przyłączeniowe		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Moc przyłączeniowa przy maksymalnym obciążeniu		7.0 kW
Waga	Netto	10.5 kg
	Brutto	12.0 kg

Pola grzewcze

Położenie	Średnica	Moc
Z tyłu po lewej	220 mm	2300W/zwiększone do 2600W
Z przodu po lewej	140 mm	1200W/zwiększone do 1500W
Z przodu po prawej	220 mm	2300W/zwiększone do 2600W
Z tyłu po prawej	140 mm	1200W/zwiększone do 1500W

Uwaga:

Uwaga:



SAMSUNG

Pytania lub komentarze

Kraj	Połączenie	Albo odwiedź nas on-line
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
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 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)

NZ64T3706A1
NZ64T3706C1

Induction Hob

user manual

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS.

The following symbols are used in the text of this Owner's 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
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

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.

ELECTRICAL SAFETY

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 fractures, cracks or splits appear:

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

CHILD SAFETY

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

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

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

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.

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.

SAFETY DURING USE

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.

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

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.

Never store flammable materials such as aerosols and detergents in draws or cupboards under the hob.

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

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

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

SAFETY WHEN CLEANING

Always turn the appliance off before cleaning.

For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.

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

Steam cleaner is not to be used.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

SEVERE WARNING SIGNS FOR INSTALLATION

★The installation of this appliance must be performed by a qualified hob service technician trained by the manufacturer. Please see the section "Installing your Hob".

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

safety instructions _5

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Appliance should allow to disconnection of the appliance 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.

-
- Do not install this appliance near a heater, inflammable material. Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops). Do not install this appliance in a location where gas may leak.
 - This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

-
- This appliance must be properly grounded. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
 - Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.



CAUTION SIGNS FOR INSTALLATION

- This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the hob

SEVERE WARNING SIGNS FOR ELECTRIC

- ★ Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

- ★ Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

- ☒ Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
 - Failure to do so may result in electric shock or fire.
-

 When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.



CAUTION SIGNS FOR ELECTRIC

-  Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.
 - Failure to do so may result in electric shock or fire.
- Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.
 - Failure to do so may result in electric shock or fire.



SEVERE WARNING SIGNS FOR USING

-  In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.
 - Do not use a ventilating fan.
 - A spark may result in an explosion or fire.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.
- ALWAYS use hob gloves when removing a dish from the hob to avoid unintentional burn.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

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.

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

WARNING : Only allow children to use the hob without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the hob in a safe way and understands the hazards of improper use.

-
- ★ The 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.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

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

-
- Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

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

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the hob function.

- Failure to do so may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the hob.

- This may result in fire or an explosion.

To heat beverages such as coffee, tea, liquor or water or dishes such as curry, soup or stew, use a low power setting and make sure to stir the contents while heating them.

- Using a high power setting **can cause the contents to boil over without warning** and cause serious burns.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet, and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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

- Do not use any fuse(such as cooper, steel wire, etc.) other than the standard fuse.

- When repairing or reinstalling the appliance is required, contact your nearest service centre.
- Failure to do so may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

 If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

 If the appliance is flooded, please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

CAUTION SIGNS FOR USING

 Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Avoid using a slippery container with a narrow neck.

- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part thereof during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

 Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

If normal times are allowed they may overheat and burn.

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

Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid (Model which has lid only).

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, hob cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not stare at the hob elements (Model which was installed halogen lamp only).

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector (Model which was installed pan detector only).



SEVERE WARNING SIGNS FOR CLEANING

- Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
 - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.



CAUTION SIGNS FOR CLEANING

- The hob should be cleaned regularly and any food deposits removed.
Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).
 - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
Do not clean the appliance with a steam cleaner.
 - This may result in corrosion.

disposal instructions

DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

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

PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

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

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

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

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

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

(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

contents

CONTENTS

INSTALLING THE HOB

16

PARTS AND FEATURES

21

BEFORE YOU BEGIN

26

HOB USE

26

CLEANING AND CARE

35

WARRANTY AND SERVICE

38

TECHNICAL DATA

41

- 16 Regulations and compliance
- 16 Safety instructions for the installer
- 17 Connecting to the mains power supply
- 19 Installing into the countertop

- 21 Cooking zones
- 21 Control panel
- 22 Components
- 22 Induction heating
- 23 The key features of your appliance
- 24 Safety shutoff
- 25 Residual heat indicator
- 25 Temperature detection
- 26 Initial cleaning

- 26 Cookware for induction cooking zones
- 27 Suitability test
- 27 Size of pans
- 27 Operating noises
- 28 Using suitable cookware
- 29 Using the touch control sensors
- 29 Switching the appliance on
- 29 Select cooking zone and heat setting
- 30 Switching the appliance off
- 30 Switching a cooking zone off
- 30 Using the child safety lock
- 31 Timer
- 33 Power boost control
- 33 Power management
- 34 Suggested settings for cooking specific foods

- 35 Hob
- 36 Hob frame (option)
- 36 To avoid damaging your appliance

- 38 FAQs and troubleshooting
- 40 Service

- 41 Technical data
- 41 Cooking zones

installing the hob

-  **WARNING** Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board is to be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

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

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

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

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

-  Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.
-  When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.

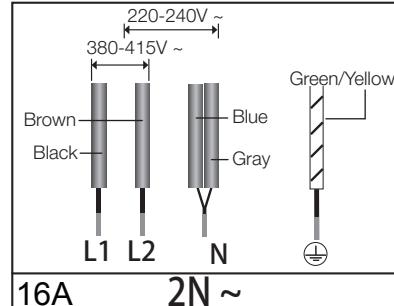
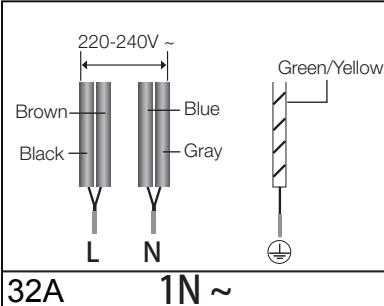
⚠ Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.

Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

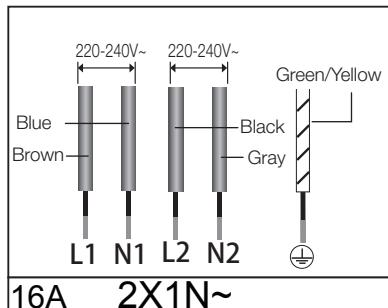
⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• **1N ~**

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



2x1N~: Separate the wires before connection.



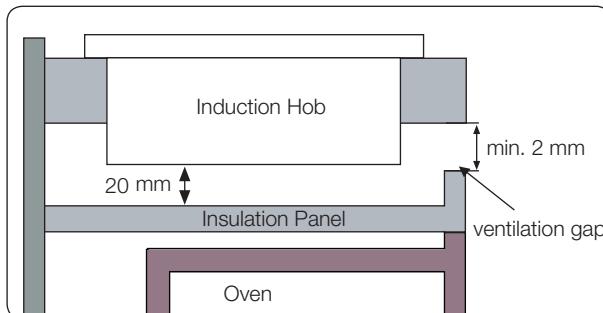
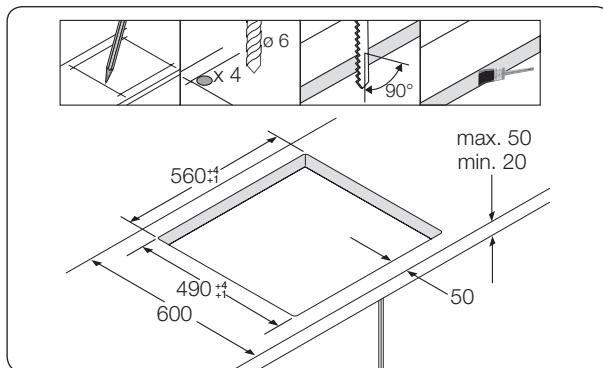
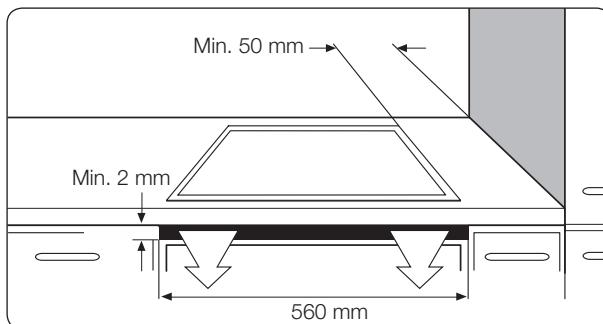
For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

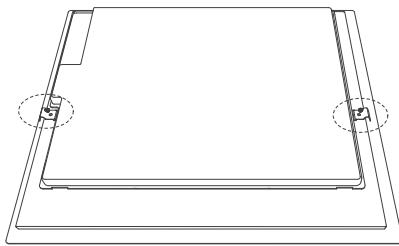
INSTALLING INTO THE COUNTERTOP

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

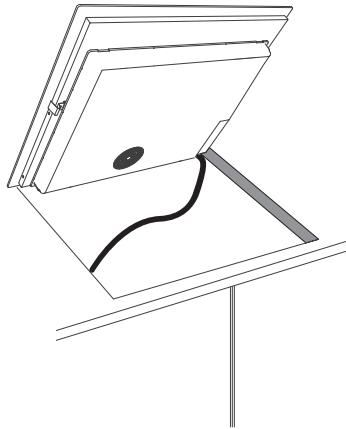
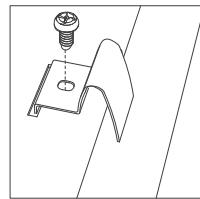
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

Secure the brackets at both sides with the provided screws before installation.

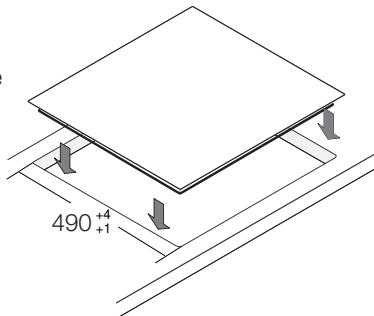




Install the two brackets

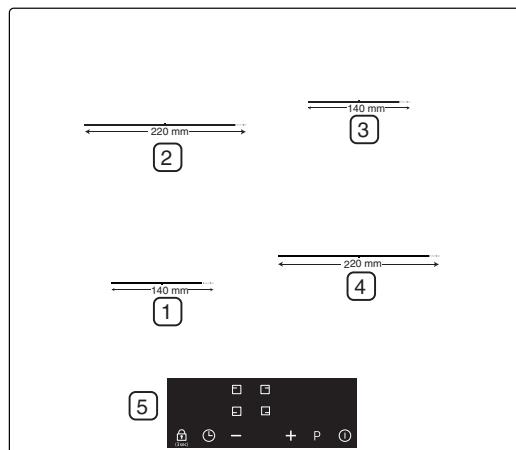


Put into the hole



parts and features

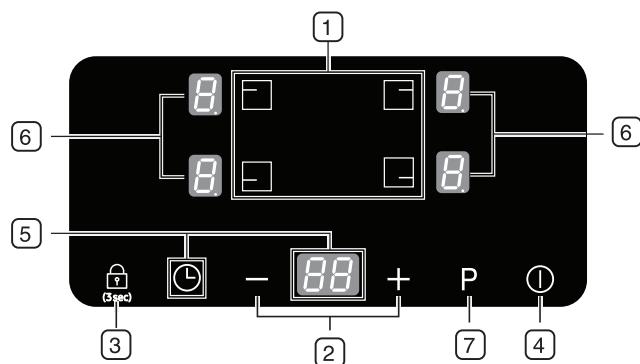
COOKING ZONES



PARTS AND FEATURES

1. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 1500 W
2. Induction cooking zone 2300 W with Power Boost 2600 W
3. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 1500 W
4. Induction cooking zone 2300 W with Power Boost 2600 W
5. Control panel

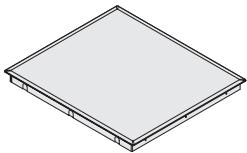
CONTROL PANEL



1. Cooking zone selectors
2. Heat/timer setting selectors
3. Lock control sensor
4. On/Off control sensor
5. Timer control sensor and display
6. Indicators for heat settings and residual heat
7. Boost sensor

parts and features _21

COMPONENTS



Induction hob



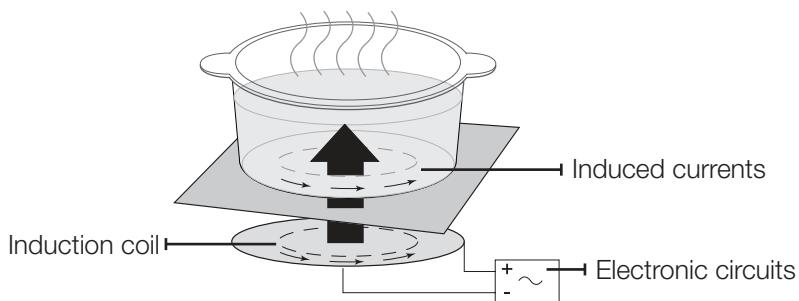
Installation brackets



Screws

INDUCTION HEATING

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



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

THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE



- **Ceramic glass cooking surface** : The appliance has a ceramic glass cooking surface and rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors** : Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning** : The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor** : The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators** : Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff** : A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator** : An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Power Boost P** : Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level ‘9’. (The display will show ‘P’.)
- **Auto Pan-Detection** : Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays** : The display fields are assigned to the cooking zones. They show the following information
 - **■**:the appliance has been switched on
 - **I** to **9**, **P** :selected heat settings
 - **H**:residual heat
 - **Lo**: the child lock is activated
 - **L**: If you hold on the cooking zone’s key, the corresponding cooking zone’s digital display will show.



-  **E3 E4**:error message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
-  :error message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.

SAFETY SHUTOFF

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

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

Heat setting	Switch off
1-3	After 8 hours
4-6	After 4 hours
7-9	After 2 hours

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

Other reasons why a cooking zone can switch itself off

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

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

RESIDUAL HEAT INDICATOR

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

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

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

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

TEMPERATURE DETECTION

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

When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run 1 minute.

before you begin

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.

hob use

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

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

Cookware material

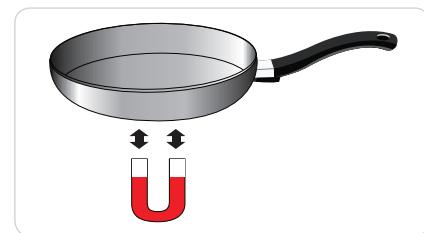
Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

 Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.

 Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

SUITABILITY TEST

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



SIZE OF PANS

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

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

OPERATING NOISES

If you can hear.

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

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

USING SUITABLE COOKWARE

Better pans produce better results.

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

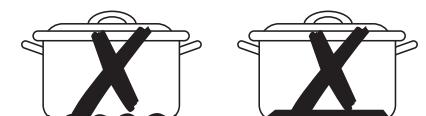
Energy saving tips

 You can save valuable energy by observing the following points.

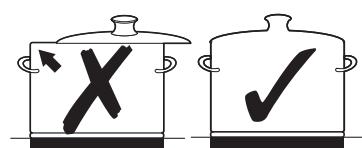
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual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



Right!



Wrong!



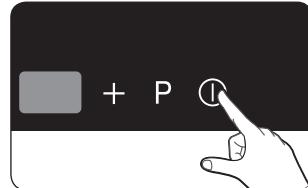
USING THE TOUCH CONTROL SENSORS

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

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

SWITCHING THE APPLIANCE ON

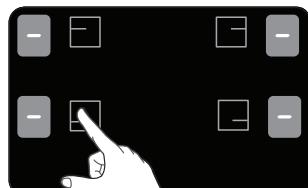
1. Touch the **On/Off**  sensor for approximately 1 seconds.
2. The digital displays will show .



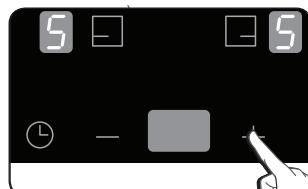
-  After the **On/Off control**  sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 1 minutes. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

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



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



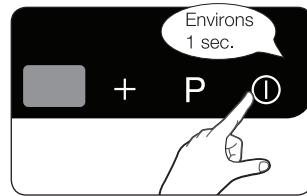


-  If more than one sensor except the +/- touch key is pressed for longer than 10 seconds, An acoustic signal will sound and the appliance is switched off. To reset, touch the **On/Off control** ① sensor.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** ① sensor.

Touch the **On/Off** ① sensor for approximately 1 second.

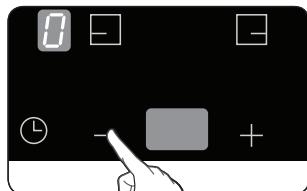


-  After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an **H** (for "hot").

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch off a cooking zone, return the setting to **0** by using the control panel's **- control** sensor.

To switch off more quickly, touch the corresponding cooking zone's key twice.



USING THE CHILD SAFETY LOCK

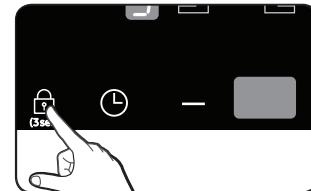
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface.

Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ① sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

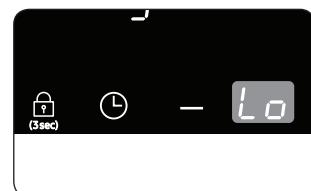


Switching the child safety lock on / off

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



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



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

TIMER

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff:

If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

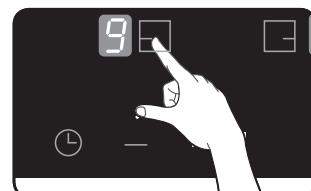
Using the timer to count down:

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

Setting the safety shutoff

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

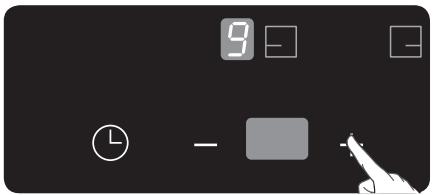
1. Using the timer control sensor, select the cooking zone for which the safety shutoff time is to be set. After the first active cooking zone is selected, touching the timer's control sensor will cause the corresponding indicator to flash slowly.



2. For example, the front left indicator corresponds to the front left cooking zone. 'H' will appear in the timer display. The next active cooking zone is selected by touching the burner select sensor again.



3. Set the time by using the Timer setting selectors. (- or +)



Dot(.) symbol will flash on the right side of power level during safety shutoff timer.

To cancel the timer setting, make time to zero. The timer display will show "00".

Countdown timer

For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones do not be selected.

1. Touch the **Timer control** sensor.
 will appear in the timer display.

2. Set the desired period of time using the +/- touch control sensor.

The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.

To adjust the remaining time, touch the **Timer control** sensor. and change the setting using the +/- touch control sensor.

- 3.** Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows "  " when the setting timer is finished.

POWER BOOST CONTROL

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

The power boost function is activated for maximum 5 minutes for each cooking zones.

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

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

POWER MANAGEMENT

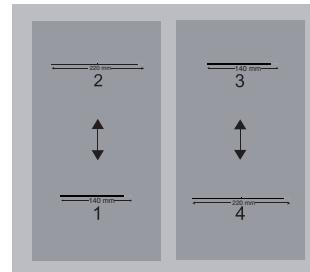
The cooking zones have a maximum power available to them.

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

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

The indicator for this cooking zone changes from the heat setting set to maximum possible heat setting.

- Example



Last heat setting of cooking zone (No.3)	Paired another cooking zone's heat setting (No.4)	
	Original heat setting	Automatically changed heat setting
Power Boost	6 level	2 level

SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

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

Switch Setting	Cooking method	Examples for Use
9/P	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash, braising meat)
7-8	Intensive Frying	Steak, Sirloin, Hash Brown, Sausages
5-6	Frying	Schnitzel / chops, Liver, Fish, Rissoles, Fried egg pancakes/Griddle cakes
3-4	Steaming Stewing	Steaming and stewing of small amount of vegetables, Boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatin, melting chocolate

-  The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
-  You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

cleaning and care

HOB

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

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

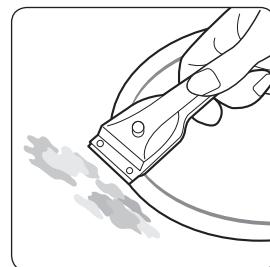
Light Soiling

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

Stubborn Soiling

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

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



Problem Dirt

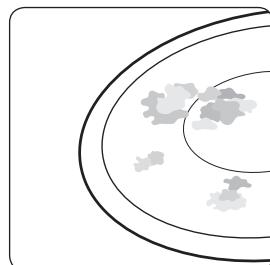
1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

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.

- ☒** 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.

warranty and service

FAQS AND TROUBLESHOOTING

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

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

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

Check for the following possibilities:

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

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

Check for the following possibilities:

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

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

This could be a result of one of two possibilities:

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

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

Check for the following possibility:

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

What should I do if the cooking zone 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.

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the “On/Off” control sensor for resetting.

What should I do if the  display is illuminated?

Check for the following:

- Cookware is unsuitable or 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 will continue to run 1 minute by itself for cooling down.

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

SERVICE

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

If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

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

Please take note of the following information.

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

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

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

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

Model: _____

Serial number: _____

When do you incur costs even during the warranty period?

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

technical data

TECHNICAL DATA

NZ64T3706A1
NZ64T3706C1

Appliance dimensions	Width	590 mm
	Depth	520 mm
	Height	60 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
Connection voltage		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.0 kW
Weight	Net	10.5 kg
	Gross	12.0 kg

TECHNICAL DATA

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Rear left	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Front left	140 mm	1200 W / Boost 1500 W
Front right	220 mm	2300 W / Boost 2600 W
Rear right	140 mm	1200 W / Boost 1500 W

technical data _41

2016-12-20

note

note

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-777777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
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 66 *HHP 06196 77 555 77 *OTH	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG(800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from land line, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678 [HHP] 0034902167267	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)