Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

NZ64K5747BK



SAMSUNG

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 1 3/8/2016 12:12:50 PM

Spis treści

Korzystanie z instrukcji 3

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Utylizacja opakowania 6
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia 6
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 7

Montaż płyty grzejnej 7

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora 7
Podłączanie zasilania sieciowego 8
Montaż w blacie kuchennym 9

Elementy i funkcje urządzenia 11

Pola grzejne 11
Panel sterowania 12
Elementy urządzenia 12
Podgrzewanie indukcyjne 12
Podstawowe właściwości urządzenia 13
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa 14
Wskaźnik pozostałego ciepła 14
Wykrywanie temperatury 14

Korzystanie z płyty grzejnej 15

Pierwsze czyszczenie 15
Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej 15
Test przydatności 15
Wielkość naczyń 16
Hałasy podczas pracy 16
Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych 16
Korzystanie z przycisków z czujnikami dotykowymi 17
Włączanie urządzenia 17
Wybieranie pola grzejnego i ustawienie mocy podgrzewania 17
Wyłączanie urządzenia 18
Szybkie zatrzymanie 18
Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi 18
Wyłącznik czasowy (odliczanie w dół) 19
Wyłącznik czasowy (odliczanie w górę) 20
Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury 20
Funkcja zwiększania mocy podgrzewania 20
Zarządzanie energią 21
Pauza 21
Sterowanie panelami indukcyjnymi 21
Włączanie/wyłączanie dźwięku 22
Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności 22

Czyszczenie i konserwacja 23

Płyta grzejna 23
Lekkie zabrudzenia 23
Silne zabrudzenia 23
Trudne do usunięcia zabrudzenia 24
Rama płyty grzejnej (opcja) 24
Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia: 24

Gwarancja i serwis 25

Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów 25
Serwis 26

Dane techniczne 27

Dane techniczne 27
Pola grzejne 27
Informacje o produkcie 27

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 2 3/8/2016 12:12:50 PM

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.
Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ PRZESTROGA

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

⚠ PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 3 3/8/2016 12:12:52 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia produktu.

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

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

Do czyszczenia płyt indukcyjnych nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.

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

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

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

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

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 4 3/8/2016 12:12:52 PM

OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłon zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia. Użycie niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadku.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

⚠ PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.

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

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

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

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

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

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

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka. Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 5 3/8/2016 12:12:52 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej.

Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.

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

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

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

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.

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

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

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

Nie należy próbować samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

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

Utylizacja opakowania

⚠ OSTRZEŻENIE

Wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia podlegają recyklingowi. Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i zużyte urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

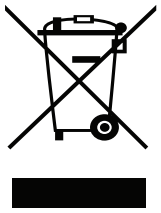
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. Aby to zrobić, wykwalifikowany technik powinien odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.
Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 6 3/8/2016 12:12:52 PM

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

Montaż płyty grzejnej

⚠ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny.
Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
Dane techniczne urządzenia znajdują się pod koniec niniejszej instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 7 3/8/2016 12:12:52 PM

Montaż płyty grzejnej

Podłączanie zasilania sieciowego

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

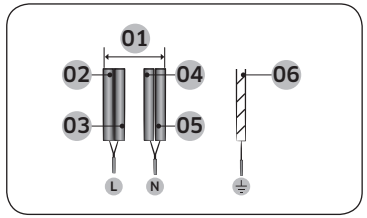
Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

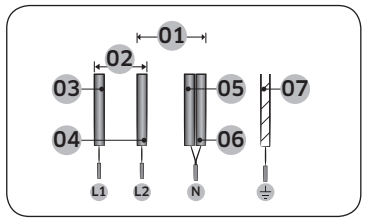
⚠ OSTRZEŻENIE

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



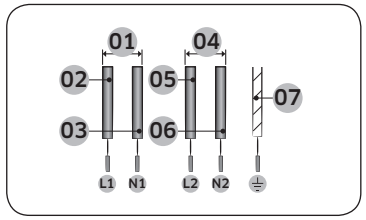
1 N ~ (32 A)

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



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

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



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

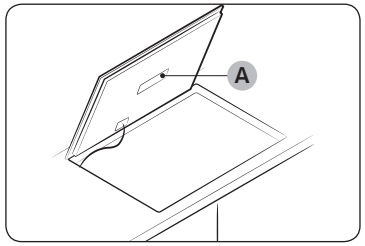
01	220–240 V ~	**05**	Czarny
02	Brązowy	**06**	Szary
03	Niebieski	**07**	Zielony/Żółty
04	220–240 V ~		

⚠ OSTRZEŻENIE

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 8 3/8/2016 12:12:53 PM

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

UWAGA

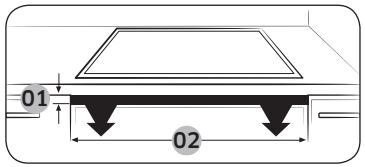
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

UWAGA

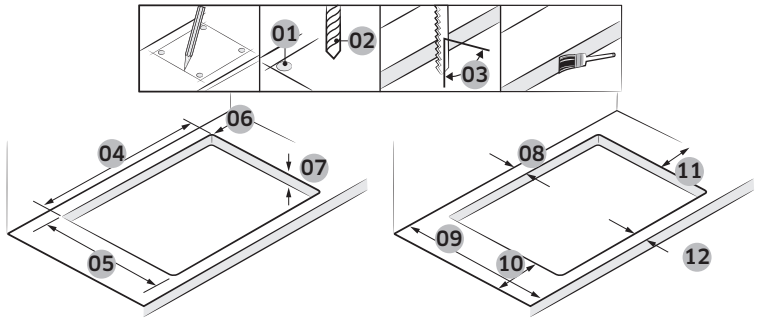
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.

UWAGA

Na spodzie płyty grzejnej znajduje się wentylator. Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.



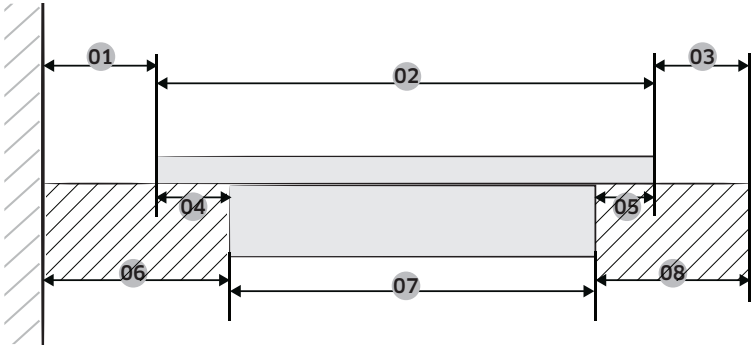
Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Wysokość otworu wentylacyjnego	Min. 2 mm
02	Szerokość otworu wentylacyjnego	560 mm



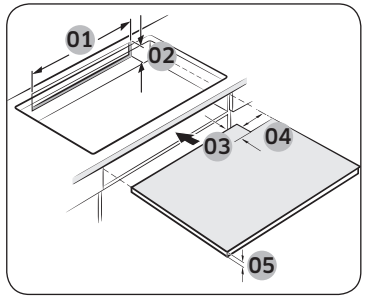
Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	4 punkty zaznaczenia obszaru otworu do wycięcia	
02	Średnica wiertła	Ø 6
03	Kąt prosty punktu przecięcia	90°
04	Szerokość przecięcia	560±1 mm
05	Głębokość przecięcia	490±1 mm
06	Rozmiar krzywej	R3
07	Grubość stołu	Maks. 50 mm, Min. 20 mm
08	Odległość między końcem stołu a punktem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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 9 3/8/2016 12:12:54 PM

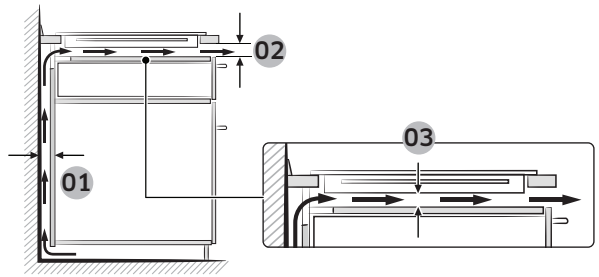
Montaż płyty grzejnej



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

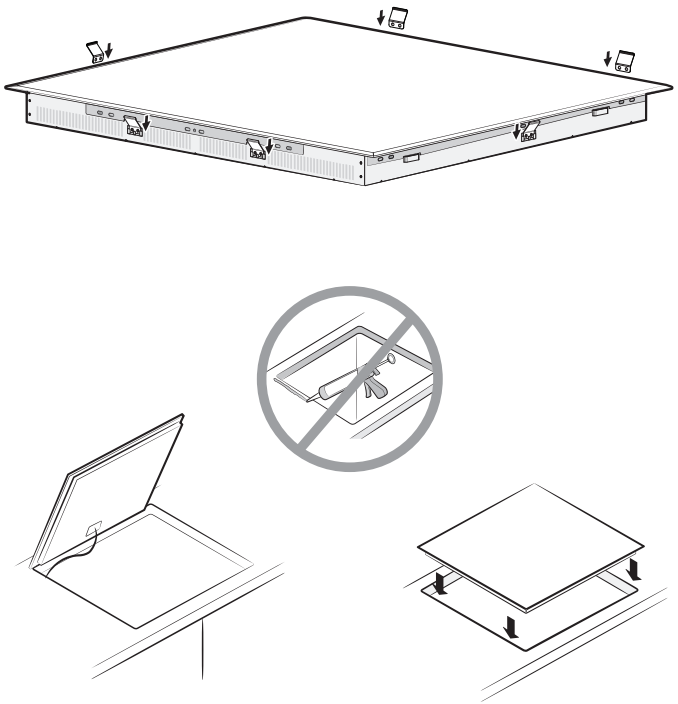


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Szerokość tylnego nawiewu	Min. 550 mm
02	Wysokość tylnego nawiewu	Min. 35 mm
03	Głębokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 65 mm
04	Szerokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 100 mm
05	Wysokość płyty blokującej	Min. 5 mm



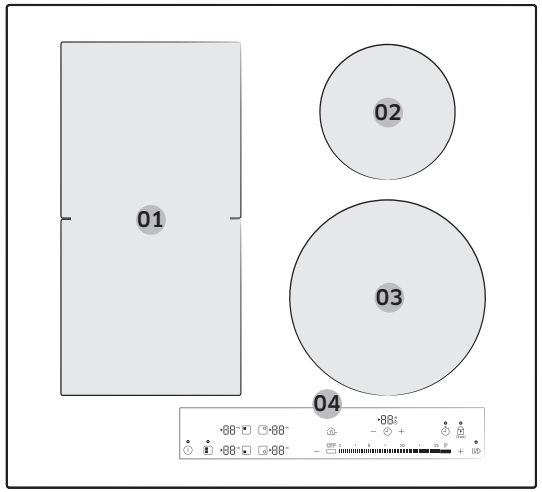
Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Rozmiar nawiewu	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 10 3/8/2016 12:12:54 PM



Elementy i funkcje urządzenia

Pola grzejne

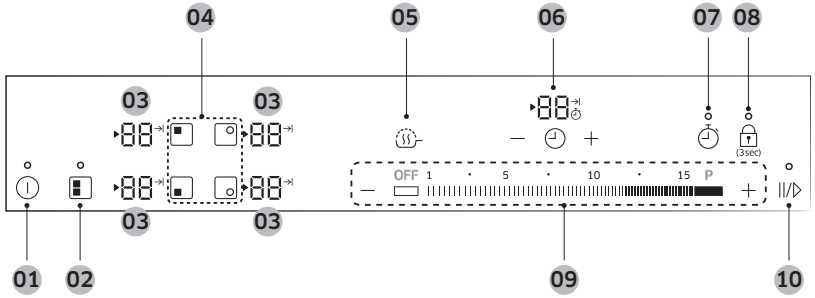


01	Panel indukcyjny 3300 W z funkcją zwiększania mocy do 3600 W
02	Panel indukcyjny 1400 W z funkcją zwiększania mocy do 2000 W
03	Panel indukcyjny 2200 W z funkcją zwiększania mocy do 3200 W
04	Panel sterowania

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 11 3/8/2016 12:12:54 PM

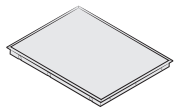
Elementy i funkcje urządzenia

Panel sterowania



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

Elementy urządzenia

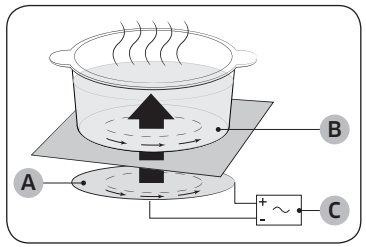


Płyta indukcyjna



Uchwyty montażowe

Podgrzewanie indukcyjne



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

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 12 3/8/2016 12:12:54 PM

Podstawowe właściwości urządzenia

- Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego: urządzenie jest wyposażone w ceramiczne pola grzejne o szybkim czasie reakcji.
- Przyciski dotykowe: urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków z czujnikami dotykowymi.
- Łatwe czyszczenie: płaska, wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia płyty jest łatwa w czyszczeniu.
- Przycisk dotykowy Włączania/Wyłączania: przycisk Włączania/Wyłączania to oddzielny wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego przycisku powoduje całkowite włączenie lub wyłączenie zasilania płyty grzejnej.
- Wskaźniki sterowania i funkcji urządzenia: wyświetlacze cyfrowe oraz wskaźniki informują o wprowadzonych ustawieniach i włączonych funkcjach urządzenia, a także wskazują obecność pozostałego ciepła w poszczególnych polach grzejnych.
- Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa: zapewnia ona automatyczne wyłączenie pól grzejnych po upływie określonego czasu, jeśli żadne ustawienia nie zostaną zmienione przez użytkownika.
- Zwiększanie mocy P: za pomocą tej funkcji można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy 15. (Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie P).
- Automatyczne wykrywanie naczyń: wszystkie pola grzejne są wyposażone w system automatycznego wykrywania naczyń. System ten został skalibrowany w celu rozpoznawania naczyń o średnicy minimalnie mniejszej niż dane pole płyty indukcyjnej. Naczynia należy zawsze umieszczać po środku każdego pola grzejnego. Konieczne jest także korzystanie z odpowiednich naczyń do gotowania.
- Wyświetlacze cyfrowe:
  - 1 do 15, P – wybrane ustawienia podgrzewania
  - H – pozostałe ciepło (utrzymywanie temperatury)
  - h – pozostałe ciepło
  - L – włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
  - dO – komunikat o błędzie informujący, że przycisk był dotykany przez ponad 8 sekund.
  - E1 – komunikat o błędzie informujący, że powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (np. gotowanie przy użyciu pustego naczynia).
  - U – niewłaściwe lub zbyt małe naczynie bądź brak naczynia w polu grzejnym.
- Utrzymywanie temperatury : użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie .
- Pauza ||/▷: użyj tej funkcji, aby ustawić niską moc podgrzewania we wszystkich polach grzejnych (np. aby odebrać telefon). Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie H2.
- Czujnik panelu indukcyjnego : za pomocą tej funkcji można rozszerzyć strefę gotowania na całą lewą stronę płyty grzejnej.
- Panel indukcyjny: Panel indukcyjny to duży, prostokątny obszar zaprojektowany do gotowania wielu dań.
- Szybkie zatrzymanie: opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny na zakończenie gotowania do pojedynczego dotknięcia.

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 13 3/8/2016 12:12:55 PM

Elementy i funkcje urządzenia

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

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

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1–3	Po 6 godzinach
4–6	Po 5 godzinach
7–9	Po 4 godzinach
10–15	po 1,5 godziny

UWAGA

Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, zostanie wyświetlone oznaczenie E1,
a płyta grzejna zostanie wyłączona.

UWAGA

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

UWAGA

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

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość. Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu głównego przycisku **Włączania/Wyłączania** ⏻ po usunięciu cieczy lub ściereczki.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła wskazywana jest za pomocą oznaczenia H, h (ang. hot – gorący) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu powierzchni wyłączonego pola grzejnego. Ciepło to można wykorzystać do rozmrażania żywności lub utrzymania jej temperatury.

⚠ OSTRZEŻENIE

Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia H, h, a informacja o pozostałym cieple przestanie być dostępna.
Jednak w dalszym ciągu istnieje ryzyko poparzenia. Dlatego należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

Wykrywanie temperatury

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony.
Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 14 3/8/2016 12:12:55 PM

Korzystanie z płyty grzejnej

Pierwsze czyszczenie

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

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

Tworzywo naczynia

Tworzywo naczynia	Stosowanie
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Jeśli odpowiednio oznaczone przez producenta
Aluminium, miedź, brąz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

UWAGA

Naczynia na płyty indukcyjne opatrzone są odpowiednim oznaczeniem przez producenta.

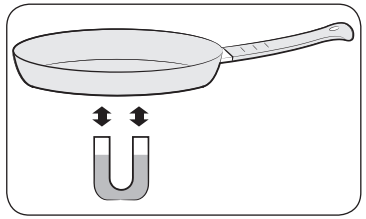
UWAGA

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

UWAGA

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

Test przydatności



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

UWAGA

Gotowanie indukcyjne może nie działać poprawnie przy użyciu nieżelaznych naczyń, których spodnia część nie przyczepia się do magnesu, lub nieżelaznych naczyń o spodzie pokrytym żelazem.

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 15 3/8/2016 12:12:56 PM

Korzystanie z płyty grzejnej

Wielkość naczyń

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

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

Hałasy podczas pracy

Jeśli słychać:

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

Powyższe hałasy są normalne i nie oznaczają żadnej usterki.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

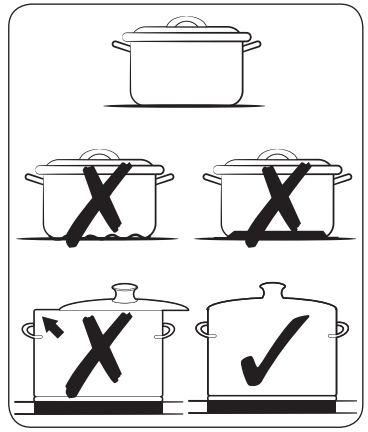
Korzystanie z niskich poziomów mocy (1~5) może wywołać odgłosy „klikania”.

Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych

Naczynia wyższej jakości pozwalają uzyskać lepsze rezultaty gotowania.

- Można je rozpoznać, sprawdzając jakość ich dna. Dno powinno być maksymalnie grube i płaskie.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno (ostre krawędzie lub wgniecenia). Przesuwanie takich naczyń po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej trwałe zarysowanie.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Dno naczynia nie powinno być wygięte do zewnątrz (wypukłe).
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju; na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu; należy przestrzegać instrukcji producenta.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



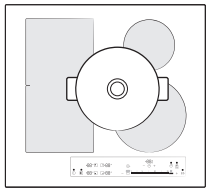
UWAGA

Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 16 3/8/2016 12:12:56 PM

UWAGA

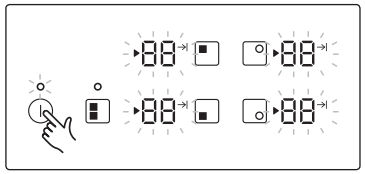


Nie należy używać jednego naczynia na lewym i prawym polu grzejnym jednocześnie.

Korzystanie z przycisków z czujnikami dotykowymi

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

Włączanie urządzenia

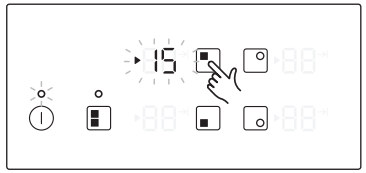


Urządzenie włącza się za pomocą przycisku dotykowego **Włączania/Wyłączania** ⏻.
Dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** ⏻ i przytrzymaj go przez ok. 1–2 sek.
Na wyświetlaczach cyfrowych pojawi się cyfra 0.

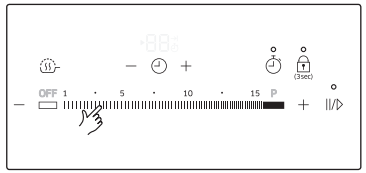
UWAGA

Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku **Włączania/Wyłączania** ⏻ w ciągu 20 sekund wybierz ustawienie mocy podgrzewania, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

Wybieranie pola grzejnego i ustawienie mocy podgrzewania



1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku żądanego pola.



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

UWAGA

Domyślnie moc podgrzewania jest ustawiona na 15.

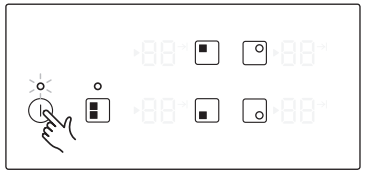
UWAGA

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 17 3/8/2016 12:12:56 PM

Korzystanie z płyty grzejnej

Wyłączanie urządzenia

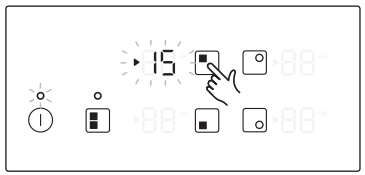


W celu całkowitego wyłączenia urządzenia dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** ⏻. Dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** ⏻ i przytrzymaj go przez ok. 1~2 sekundy.

UWAGA

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

Szybkie zatrzymanie



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

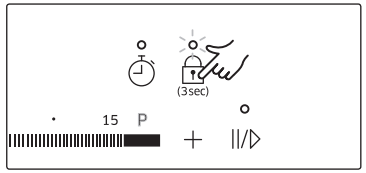
UWAGA

Funkcja Szybkie zatrzymanie nie działa z przyciskiem panelu indukcyjnego.

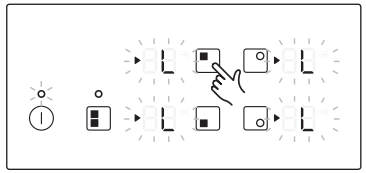
Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi



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



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

UWAGA

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

UWAGA

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

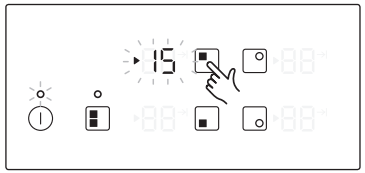
NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 18 3/8/2016 12:12:57 PM

Wyłącznik czasowy (odliczanie w dół)

Użycie wyłącznika czasowego jako funkcji wyłącznika bezpieczeństwa:
Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól jednocześnie.

Ustawianie wyłącznika bezpieczeństwa

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



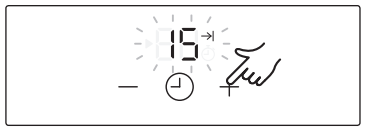
1. Po ich włączeniu dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego. Wskaźnik tego pola zacznie migać na wyświetlaczu.



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

UWAGA

Domyślne ustawienie wyłącznika czasowego wynosi 10.



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

UWAGA

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



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

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

UWAGA

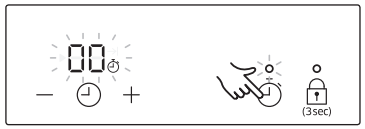
Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij przycisku + albo przycisku — i przytrzymaj wybrany przycisk do momentu osiągnięcia żądanej wartości.

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 19 3/8/2016 12:12:57 PM

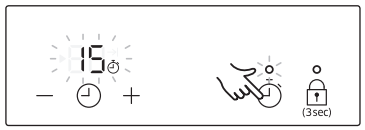
Korzystanie z płyty grzejnej

Wyłącznik czasowy (odliczanie w górę)

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

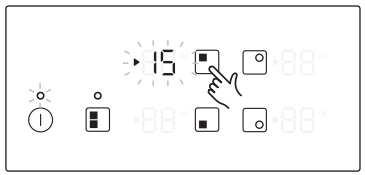


1. Dotknij przycisku **Sterowania wyłącznikiem czasowym** ⏲.
   Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie 00.



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

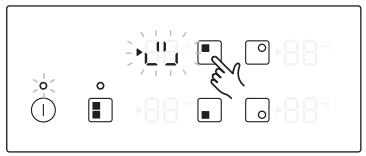
Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury



1. Użyj tej funkcji, by utrzymać temperaturę potraw. Dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego.



2. Dotknij przycisku **Utrzymywania temperatury** 🌡.



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

Funkcja zwiększania mocy podgrzewania

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

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

Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony 15 poziom mocy pola grzejnego.

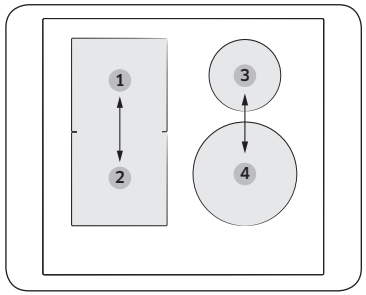
UWAGA

W niektórych przypadkach funkcja zwiększania mocy może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia.
Nie można np. ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniego i dla tylnego panelu indukcyjnego.

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 20 3/8/2016 12:12:58 PM

Zarządzanie energią

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



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

Wskaźnik danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybraną mocą podgrzewania a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy podgrzewania. Następnie wskaźnik zmienia się z wybranej mocy podgrzewania na maksymalne możliwe ustawienie mocy podgrzewania.

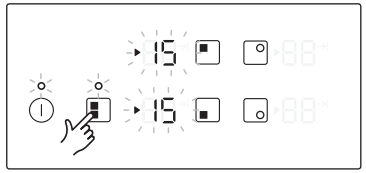
Pauza

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

	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączanie	Dotknij przycisku **Pauzy** ||/▷	2
Wyłączanie	Dotknij przycisku **Pauzy** ||/▷	Powrót do poprzedniego poziomu mocy podgrzewania

Sterowanie panelami indukcyjnymi

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



1. Dotknij przycisku **Panelu indukcyjnego** ▤.



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

UWAGA

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

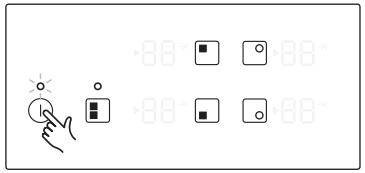
UWAGA

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

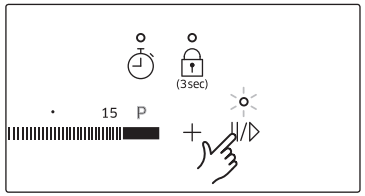
NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 21 3/8/2016 12:12:58 PM

Korzystanie z płyty grzejnej

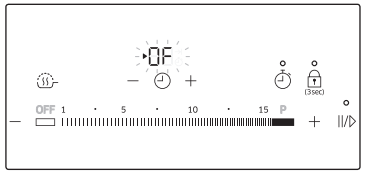
Włączanie/wyłączanie dźwięku



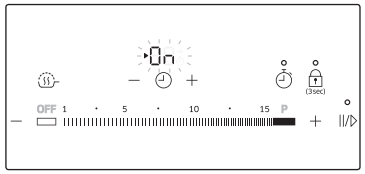
1. Dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania** ⏻ i przytrzymaj go przez ok. 1~2 sekundy.



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



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



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

UWAGA

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

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

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

Ustawienie przełącznika	Metoda gotowania	Przykłady użycia
14–15	Podgrzewanie Gotowanie saute Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa, podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa
8–11	Intensywne smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kiełbaski, naleśniki
7–10	Smażenie	Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
5–7	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
2–4	Gotowanie na parze Duszenie Gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1–2	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady

UWAGA

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

UWAGA

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 22 3/8/2016 12:12:59 PM

Czyszczenie i konserwacja

Płyta grzejna

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy stosować środków czyszczących na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje czyszczące należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących (takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika), szorstkich gąbek ani druciaków do czyszczenia patelni.

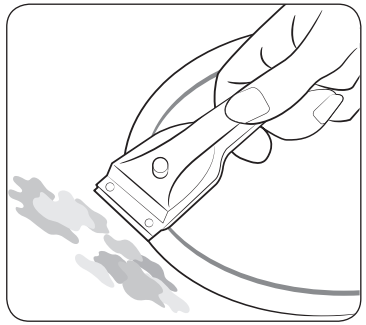
UWAGA

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

Lekkie zabrudzenia

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

Silne zabrudzenia



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

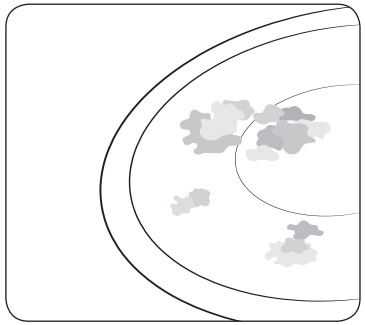
UWAGA

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 23 3/8/2016 12:12:59 PM

Czyszczenie i konserwacja

Trudne do usunięcia zabrudzenia



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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

UWAGA

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

Rama płyty grzejnej (opcja)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 24 3/8/2016 12:12:59 PM

Gwarancja i serwis

Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów

Drobne awarie urządzenia można naprawić samodzielnie, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.

⚠ OSTRZEŻENIE

Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

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

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 25 3/8/2016 12:12:59 PM

Gwarancja i serwis

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

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

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

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie dO?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie E1?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu płyty dotknij przycisku **Włączania/Wyłączania**, aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie PU?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

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

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

Serwis

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów”. Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.
Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.
Należy zapisać następujące informacje:

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

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

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

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

- Model:
- Numer seryjny:

W jakich przypadkach zostanie naliczona opłata za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 26 3/8/2016 12:12:59 PM

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary urządzenia	Szerokość	600 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Wymiary wycięcia blatu kuchennego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	72 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,2 kW
Masa	Netto	12,7 kg
	Brutto	15,5 kg

Pola grzejne

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

Informacje o produkcie

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

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 27 3/8/2016 12:13:00 PM

SAMSUNG

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.
ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
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 (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DG68-00807A-00

NZ64K5747BK_EO_DG68-00807A-00_PL.indd 28 3/8/2016 12:13:00 PM