

Seria CTR164TC
Seria CTR164NC
Seria CTR164EC
Seria CTR164DC
Seria CTR164AC
Seria CTR164KC

Szklana płyta ceramiczna

instrukcja obsługi

POLSKA

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

SAMSUNG

korzystanie z instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.

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

W INSTRUKCJI OBSŁUGI STOSOWANE SĄ NASTĘPUJĄCE SYMBOLE:

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

NAZWA MODELU I NUMER SERYJNY

Nazwa modelu i numer seryjny znajdują się na etykiecie pod spodem płyty grzejnej.

Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na górnej części produktu) na tę stronę, aby informacje były łatwo dostępne na przyszłość.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

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

Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE: pozostawienie płyty grzejnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

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

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

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

Powierzchnie nagrzewają się w czasie pracy.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat. Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowaną osobę.

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

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

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

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

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

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

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

Należy zawsze pilnować, aby płyta grzejna i dno garnka były suche.
Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.
Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.
Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.
Niniejsze urządzenie powinno być używane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.
Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących się w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z płytą.
W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić.
Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.
Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.
Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.
Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.
Przewody urządzeń elektrycznych nie mogą dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.
Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.
Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem wszczepionego urządzenia lub lekarzem. (Dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną)
Nie należy próbować samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.
Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.
Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.
Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

6_ instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

⚠ OSTRZEŻENIE

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

WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

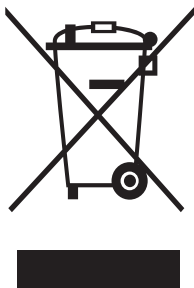
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.

Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



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

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

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

spis treści

MONTAŻ PŁYTY GRZEJNEJ	9	Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora
	10	Podłączanie zasilania sieciowego
	11	Montaż w blacie kuchennym
ELEMENTY I FUNKCJE URZĄDZENIA	13	Pola grzejne
	13	Panel Sterowania
	14	Elementy urządzenia
	15	Podstawowe właściwości urządzenia
	16	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa
	16	Wskaźnik pozostałego ciepła
	16	Wykrywanie temperatury
WPROWADZENIE	17	Pierwsze czyszczenie
KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEJNEJ	18	Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych
	19	Korzystanie z przycisków z czujnikami dotykowymi
	19	Włączanie urządzenia
	20	Wybieranie pola grzejnego i ustawienie mocy podgrzewania
	21	Wyłączanie urządzenia
	21	Korzystanie z pola grzejnego typu brytfanna
	22	Korzystanie z podwójnego pola grzejnego
	23	Wyłączanie pól grzejnych
	23	Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi
	24	Wyłącznik czasowy
	25	Licznik czasu
	26	Blokowanie i odblokowywanie panelu sterowania
	26	Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	27	Płyta grzejna
	28	Rama płyty grzejnej (opcja)
	28	Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:
GWARANCJA I SERWIS	29	Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów
	30	Serwis
DANE TECHNICZNE	31	Dane techniczne
	31	Pola grzejne
	32	Informacje o produkcie

montaż płyty grzejnej



Ważne:

Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje jakichkolwiek szkód wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.

Dane techniczne można znaleźć w końcowej części tej instrukcji obsługi.

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.
- Pod płytą grzejną nie należy umieszczać szuflad.
- 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.

PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO

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

⚠ Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.

Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 VAC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 VAC.

Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwia 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).

Do podłączenia zasilania należy użyć przewodu klasy H05RN - F lub wyższej.

	Natężenie znamionowe urządzenia (A)	Obszar przekroju nominalnego (mm ²)
1N~	$> 25 \text{ i } \leq 32$	$\geq 2,5$
2N~	$> 10 \text{ i } \leq 16$	$\geq 1,5$

Połączenie należy wykonać zgodnie ze przedstawionym schematem. Złącza należy umieszczać w gniazdach zgodnie z odpowiednim schematem połączenia.

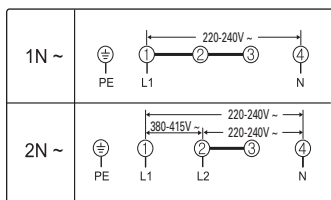
Przewód uziemiający jest podłączany do styku uziemiającego. Przewód uziemiający musi być dłuższy niż przewody elektryczne.

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

Przewód połączeniowy należy zabezpieczyć przy użyciu zacisku przewodu zasilającego i osłony zamykanej poprzez dociśnięcie (zablokowanie). Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy usunąć folię ochronną oraz naklejki umieszczone na powierzchni szkła ceramicznego.

⚠ 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.

🔍 Przy pierwszym włączeniu płyty grzejnej włączają się wszystkie wyświetlacze i zostaje aktywowana funkcja zabezpieczenia przed dziećmi.



< IN ~ >

L: brązowy

N: Niebieski


PE: zielony

⚠ 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 na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.

10_ montaż płyty grzejnej

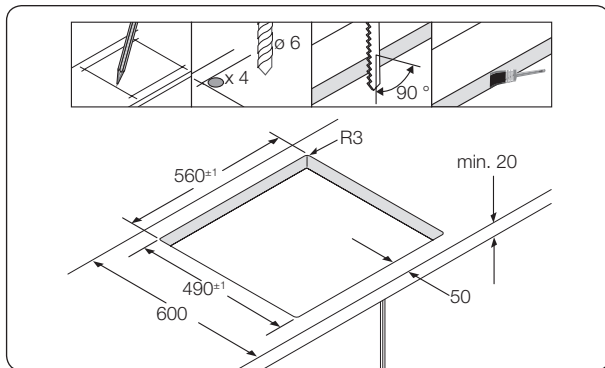
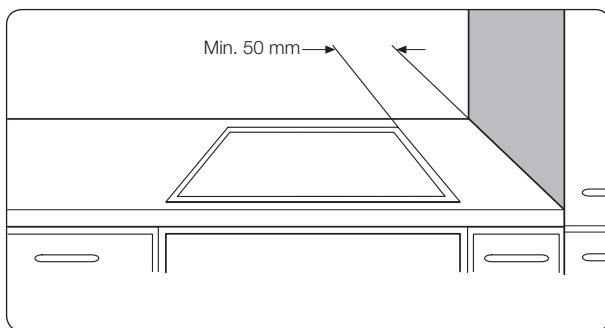
MONTAŻ W BLACIE KUCHENNYM

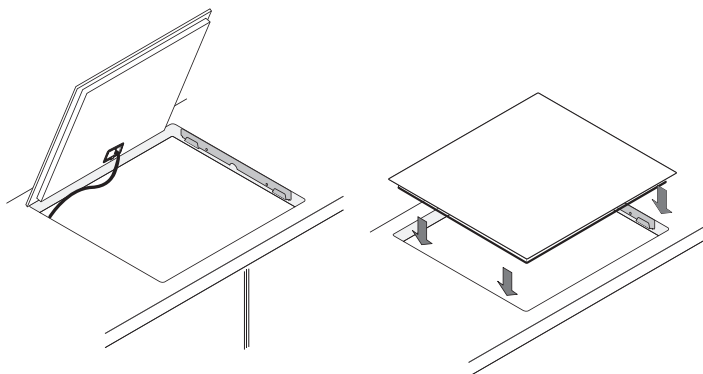
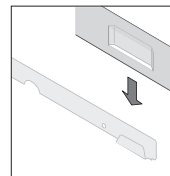
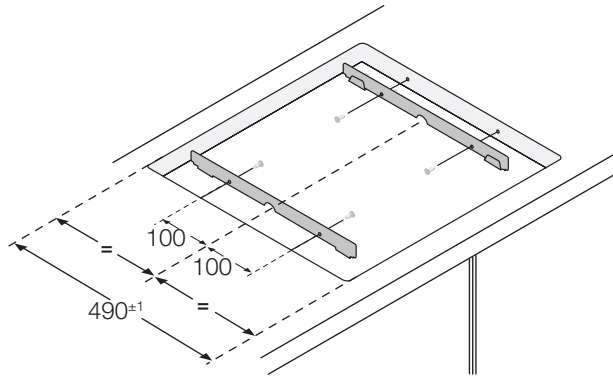
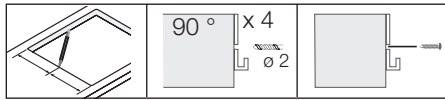
 Przed rozpoczęciem montażu należy spisać numer seryjny urządzenia z tabliczki znamionowej.

Numer ten będzie wymagany w przypadku konieczności wezwania pracownika serwisu. Numer seryjny nie będzie dostępny po wykonaniu montażu, ponieważ tabliczka znamionowa znajduje się w spodniej części urządzenia.

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

Przed zamocowaniem płyty grzejnej na wspornikach należy zamontować je po obu stronach urządzenia przy użyciu dostarczonych śrub.

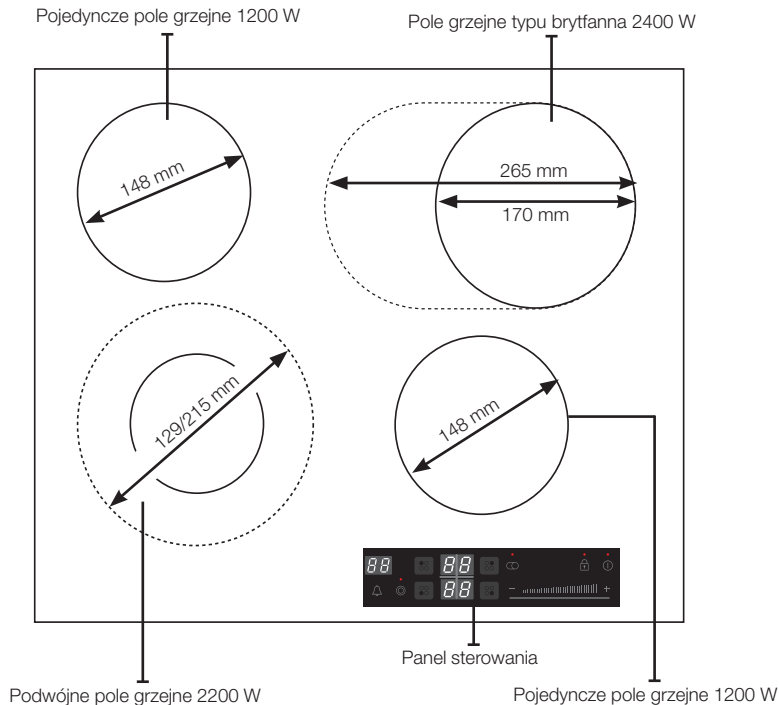




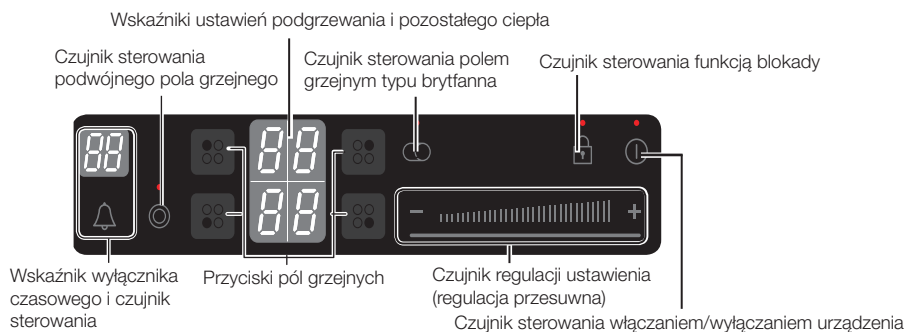
12_ montaż płyty grzejnej

elementy i funkcje urządzenia

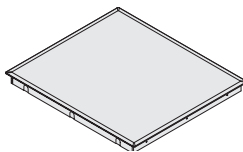
POLA GRZEJNE



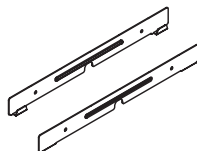
PANEL STEROWANIA



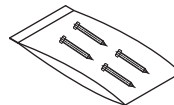
ELEMENTY URZĄDZENIA



Szklana płyta
ceramiczna



Wsporniki montażowe












Śruby montażowe

PODSTAWOWE WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA

- **Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego:** Urządzenie jest wyposażone w powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego i cztery pola grzejne o szybkim czasie reakcji. Zastosowane w płycie grzałki promiennikowe o dużej mocy znacznie skracają czas potrzebny do nagrzania pól grzejnych.
- **Przyciski z czujnikami dotykowymi:** Urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków z czujnikami dotykowymi.
- **Łatwe czyszczenie:** zaletą powierzchni do gotowania ze szkła ceramicznego i czujników sterowania jest łatwy dostęp do powierzchni podczas czyszczenia. Gładkie i płaskie powierzchnie umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia.
- **Czujnik włączania/wyłączenia:** czujnik włączania/wyłączenia (On / Off) jest to oddzielny wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego czujnika 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.
- **Wskaźnik pozostałego ciepła:** ikona pozostałego ciepła pojawia się na wyświetlaczu, gdy poziom rozgrzania pola wskazuje na ryzyko poparzenia.
- **Podwójne pole grzejne:** Powierzchnia gotowania jest wyposażona w podwójne pole grzejne. Pole grzejne o zmiennej wielkości można stosować na przykład podczas gotowania w mniejszym naczyniu. Pozwala ono także zaoszczędzić energię.
- **Wielofunkcyjne pole grzejne:** Płyta jest wyposażona w wielofunkcyjne pole grzejne typu brytfanna. W zależności od ustawienia, może być użyte jako pole okrągłe lub owalne, na przykład podczas gotowania w owalnych brytfannach lub w celu utrzymania dań w odpowiedniej temperaturze.
- **Wyświetlacze cyfrowe:** cztery pola wyświetlacza są przypisane do czterech stref gotowania.

Zawierają one następujące informacje:

-  włączenie urządzenia;
-  do  wybrane ustawienie mocy podgrzewania;
-  pozostałe ciepło;
-  włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi;
-   komunikat o błędzie; czujnik był dotykany przez ponad 10 sekund;
-   komunikat o błędzie; powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (na przykład gotowanie przy użyciu pustego naczynia).



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** („gorący”).


Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1-2	po 6 godzinach
3-4	po 5 godzinach
5-6	po 3 godzinach
7-9	po 1 godzinie

-  Jeśli płyta ulegnie przegrzaniu ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia, zostanie wyświetlony symbol **H H** i płyta zostanie wyłączona.
-  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 wówczas, gdy na panel sterowania przedostanie się ciecz gotowana w urządzeniu.

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/wyłączenia**  po usunięciu cieczy lub ściereczki.

WSKAŹNIK POZOSTAŁEGO CIEPŁA

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

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

-  **Ważne:** Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.
-  **Ważne:** Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia **H**; informacja o pozostałym cieple nie będzie wówczas dostępna w urządzeniu. W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

WYKRYWANIE TEMPERATURY


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

16_ elementy i funkcje urządzenia

wprowadzenie

PIERWSZE CZYSZCZENIE

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

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

korzystanie z płyty grzejnej

KORZYSTANIE Z WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH

Naczynia lepszej 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.
- Naczynia z dnem aluminiowym lub miedzianym mogą powodować metaliczne przebarwienia na powierzchni ze szkła ceramicznego. Przebarwienie to jest bardzo trudne lub niemożliwe do usunięcia.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno o ostrych krawędziach lub wgniecenia. Przesuwanie takich naczyń po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej trwale zarysowanie.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Dno naczynia nie powinno być 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

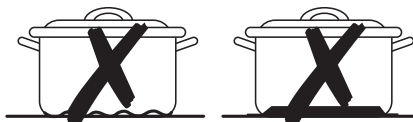


Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

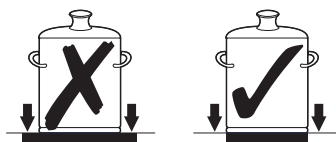
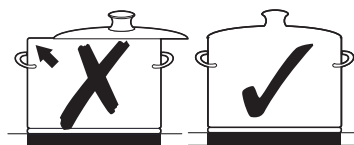
- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Jeśli to możliwe, należy szczelnie przykrywać używane naczynia za pomocą pokrywki.
- Pola grzejne należy wyłączać przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać pozostałe ciepło do odmrażania lub utrzymania temperatury żywności.
- Dno naczynia powinno być tej samej wielkości co pole grzejne.
- Używanie naczyń do gotowania ciśnieniowego skraca czas gotowania nawet o 50%.



Prawidłowo!



Nieprawidłowo!







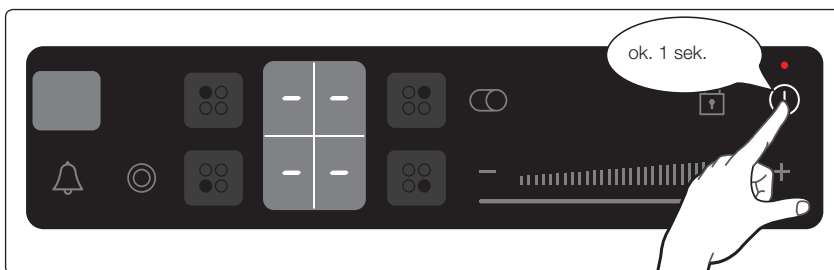
KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW Z CZUJNIKAMI DOTYKOWYMI



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

Upewnij się, że dotykasz tylko jednego panelu czujnika podczas obsługi urządzenia. Zbyt płaskie umieszczenie palca na panelu może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

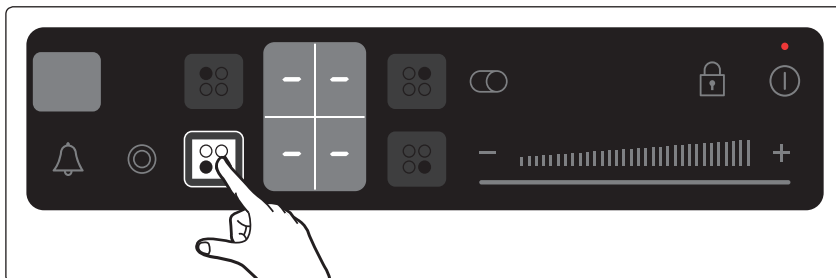
1. Dotykaj przycisk **sterowania funkcją blokady**  przez około 3 sekundy.
2. Urządzenie jest włączane przy użyciu przycisku **włączania/wyłączania** . Dotykaj przycisku **włączania/wyłączania**  przez około jedną sekundę. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się oznaczenie .



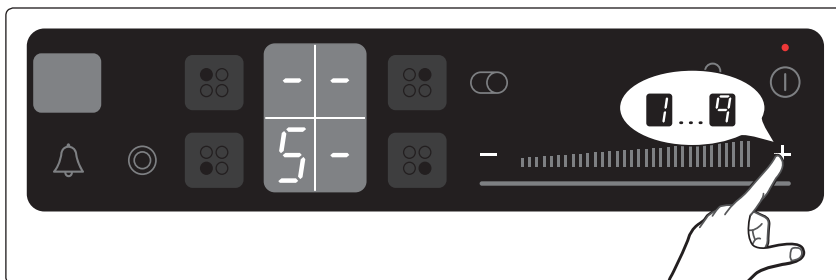
-  Po uaktywnieniu się przycisku **włączania/wyłączania**  w ciągu 10 sekund wybierz ustawienie mocy podgrzewania, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

WYBIERANIE POLA GRZEJNEGO I USTAWIENIE MOCY PODGRZEWANIA

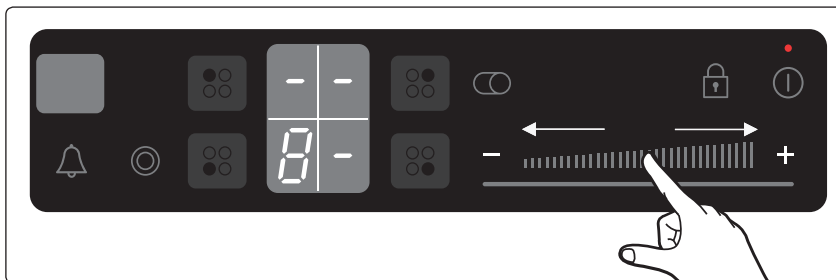
1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku żądanego pola.



2. Aby ustawić lub dostosować poziom mocy pola (1 do 4), dotknij przyciski mocy podgrzewania (+ lub -).



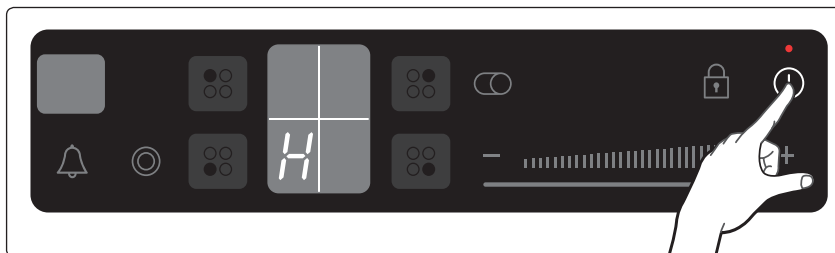
- ☑ Aby dokonać szybkiej regulacji ustawień, przytrzymaj palec na **przyciskach mocy podgrzewania (+ lub -)** do momentu uzyskania żądanej wartości. Jeśli więcej niż jeden czujnik będzie naciskany przez ponad 10 sekund, na wyświetlaczu ustawienia mocy podgrzewania pojawi się oznaczenie **SE**. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisk **włączania/wyłączania** (⏻).
- ☑ Do regulacji poziomu mocy można użyć czujnika regulacji Slide (czujnika regulacji przesuwnej).



WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, użyj funkcji **włączania/wyłączania** ①. Dotknij przycisk **włączania/wyłączania** ①.

- ✎ Po wyłączeniu jednego pola grzejnego lub całej powierzchni gotowania obecność pozostałego ciepła będzie wskazywana na wyświetlaczu cyfrowym odpowiedniego pola za pomocą oznaczenia **H** („gorący”).

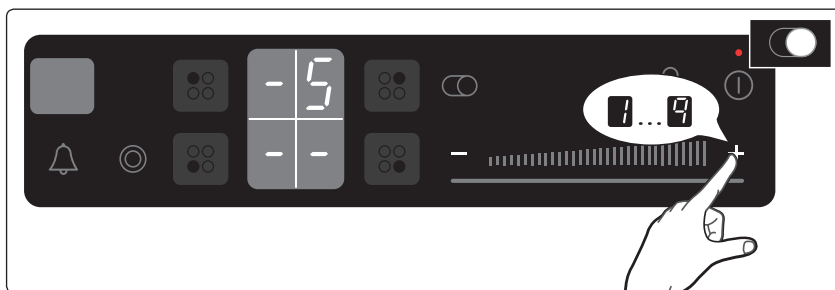


KORZYSTANIE Z POLA GRZEJNEGO TYPU BRYTFANNA

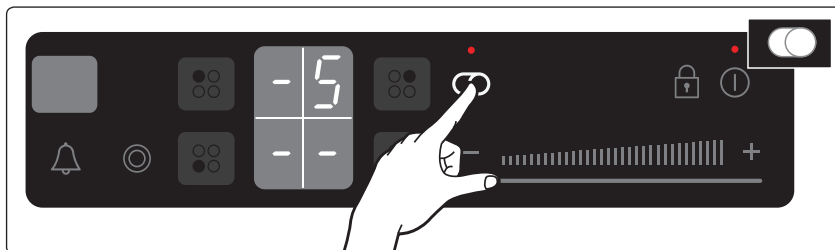
Używając pola grzejnego typu brytfanna można przełączać mniejsze pole na większe, owalne pole grzejne.

- ✎ Przełączenia pomiędzy dwoma polami można dokonać tylko wówczas, gdy poziom mocy podgrzewania został wcześniej ustawiony dla mniejszego pola grzejnego.

- Wybierz ustawienie mocy podgrzewania.




- Aby włączyć lub wyłączyć pole grzejne typu brytfanna, przytrzymaj palec na czujniku dotykowym „Pole grzejne typu brytfanna” do momentu zaświecenia się lub zgaśnięcia wskaźnika.

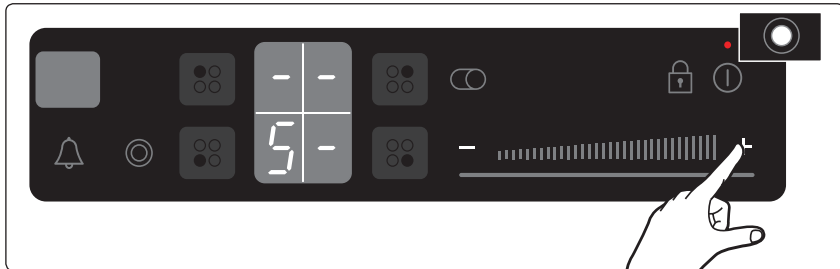


KORZYSTANIE Z PODWÓJNEGO POLA GRZEJNEGO

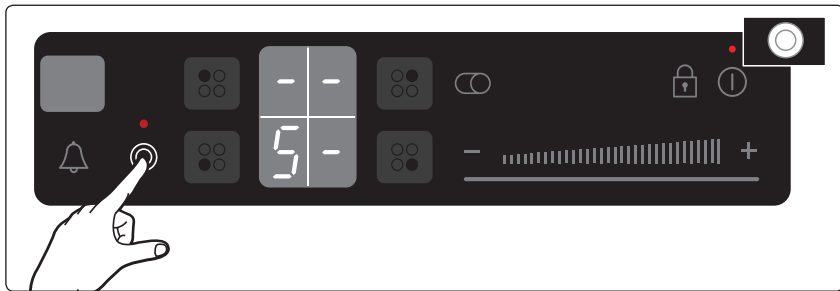
Używając podwójnego pola grzejnego możesz przełączać pomiędzy mniejszym i większym polem grzejnym w zależności od wielkości używanego naczynia. Wybierz odpowiednie ustawienie za pomocą przycisku „Podwójne pole grzejne ☉”.

 Przełączenia pomiędzy dwoma polami grzejnymi można dokonać tylko wówczas, gdy wcześniej wybrano ustawienie mocy podgrzewania dla mniejszego pola.

1. Wybierz żądane ustawienie mocy podgrzewania.



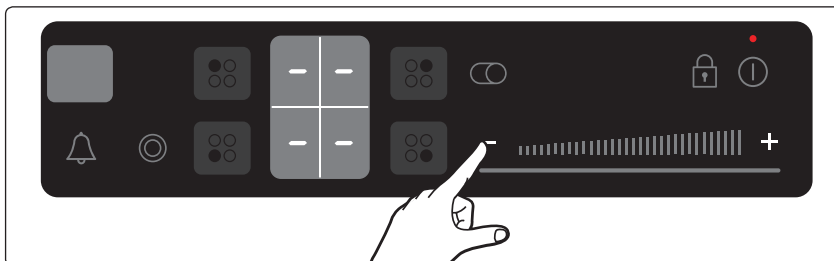
2. Dotknij przycisku „Podwójne pole grzejne ☉”. Spowoduje to włączenie zewnętrznego pola grzejnego oraz zaświeci się kontrolka.



3. Aby wyłączyć zewnętrzne pole, dotknij przycisku „Podwójne pole grzejne ☉”.

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

Aby wyłączyć pole grzejne, przywróć ustawienie  dotykając czujników sterowania  lub na panelu  **sterowania**.



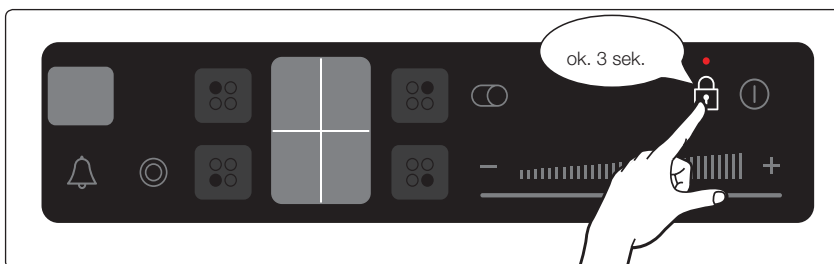
 Aby szybciej wyłączyć dane pole, dwukrotnie dotknij jego przycisku.


KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

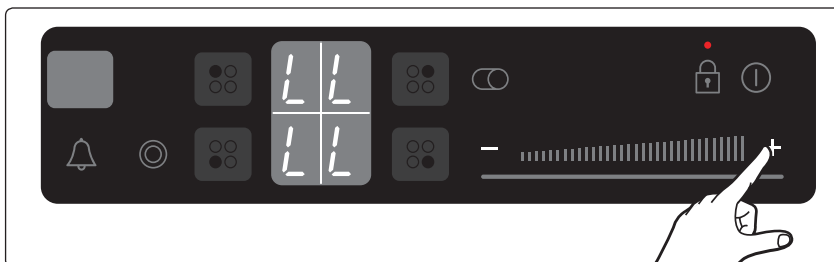
Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania.

Włączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

1. Dotykaj przycisk **sterowania funkcją blokady**  przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.

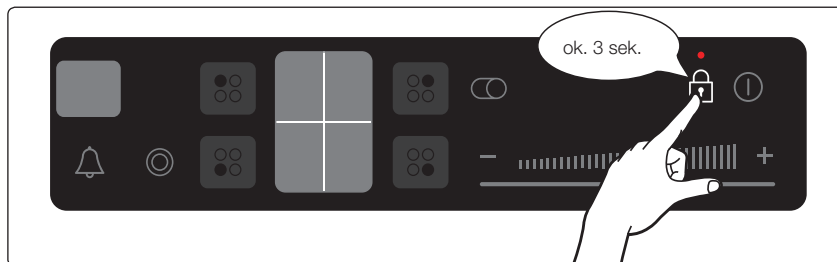



2. Dotknij dowolnego czujnika **regulacji mocy podgrzewania**.
Na wyświetlaczu pojawi się oznaczenie  wskazujące włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.



Wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

1. Dotykaj przycisk sterowania funkcją blokady  przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.



-  Ze względów bezpieczeństwa po kilku minutach od wyłączenia urządzenia uruchamia się funkcja zabezpieczenia przed dziećmi.

WYŁĄCZNIK CZASOWY

Istnieją dwa sposoby korzystania z wyłącznika czasowego:

Użycie wyłącznika czasowego jako 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.

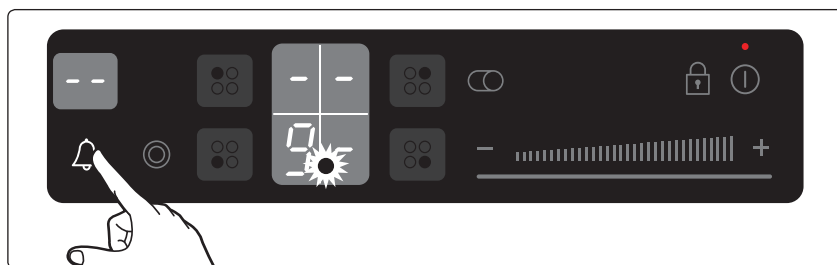
Użycie wyłącznika czasowego jako licznika czasu


Licznika czasu nie można używać po włączeniu pola grzejnego.

Ustawianie wyłącznika bezpieczeństwa

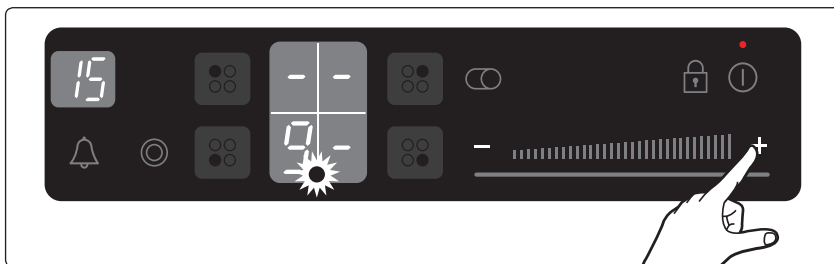
Pola grzejne, dla których chcesz zastosować funkcję wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.

1. Używając przycisku wyłącznika czasowego , wybierz pole, dla którego chcesz ustawić czas wyłączenia. Dotknięcie tego przycisku po wybraniu pierwszego aktywnego pola grzejnego spowoduje, że odpowiedni wskaźnik zacznie migać z małą częstotliwością. Na przykład przedni wskaźnik po lewej stronie odpowiada przedniemu polu po lewej stronie. Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie .



Aby wybrać kolejne aktywne pole grzejne, należy ponownie dotknąć przycisk wyłącznika czasowego .

- Użyj przycisków ustawień wyłącznika czasowego **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas gotowania, na przykład 15 minut, po upływie którego pole wyłączy się automatycznie. Wyłącznik bezpieczeństwa jest teraz włączony.



Aby wyświetlić pozostały czas dla dowolnego pola, użyj przycisku wyłącznika czasowego **⏰**. Odpowiedni wskaźnik zacznie migać z małą częstotliwością. Ustawienia można zresetować za pomocą przycisków ustawień wyłącznika czasowego **+** lub **-**. Po upływie określonego czasu pole grzejne zostanie wyłączone automatycznie. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się odpowiednie oznaczenie.

-  Aby szybciej dostosować ustawienia, dotykaj dowolnego przycisku ustawień wyłącznika czasowego **+** lub **-** do momentu osiągnięcia żądanej wartości.

Jeśli najpierw zostanie dotknięty przycisk **-**, ustawianie czasu rozpocznie się od 99 minut; jeśli najpierw zostanie dotknięty przycisk **+**, ustawianie czasu rozpocznie się od 1 minuty.

LICZNIK CZASU

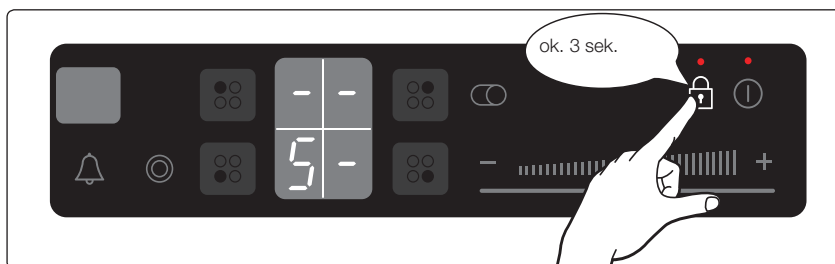
Aby możliwe było użycie licznika czasu, urządzenie musi być włączone, ale należy wyłączyć wszystkie pola grzejne.

- Dotknij przycisk wyłącznika czasowego **⏰**.
Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie **--**.
- Ustaw żądany czas, używając przycisków ustawień wyłącznika czasowego **+** lub **-**.
Funkcja licznika czasu jest teraz włączona, a pozostały czas jest wyświetlony na ekranie wyłącznika czasowego.
Aby dostosować wartość czasu, dotknij przycisk wyłącznika czasowego **⏰** i zmień ustawienie, używając przycisków **+** lub **-**.

BLOKOWANIE I ODBLOKOWYWANIE PANELU STEROWANIA

Podczas gotowania w dowolnej chwili można zablokować panel sterowania (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania), co pozwala zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

1. Dotykaj przycisk sterowania funkcją blokady przez około 3 sekundy. Zaświeci się kontrolka w czujniku funkcji blokady. Czujniki sterowania są teraz zablokowane.



2. Aby odblokować czujniki sterowania, ponownie dotykaj przycisk sterowania funkcją blokady przez około 3 sekundy. Zgaśnie kontrolka w czujniku funkcji blokady.

ZALECANE USTAWIENIA DLA GOTOWANIA OKREŚLONYCH RODZAJÓW ŻYWNOSCI

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
9	Podgrzewanie Gotowanie saute Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa (podsmażanie gulaszu, opiekanie mięsa)
8	Intensywne smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kielbaski, naleśniki
7		
6	Smażenie	Sznyce / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
5	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
4		
3	Gotowanie na parze Duszenie Gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
2		
1	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady

Uwaga

- Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia mocy podgrzewania stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.
- Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

czyszczenie i konserwacja

PŁYTA GRZEJNA

- ⚠ Ważne:** Środków czyszczących nie należy stosować na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje te należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika, szorstkie gąbki i ścierne środki do mycia naczyń.
- 🧼** Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody i tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

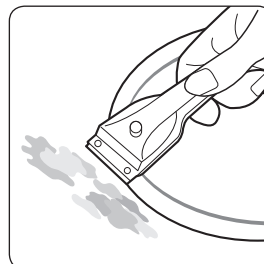
Lekkie zabrudzenia

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

Silne zabrudzenia


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

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




Trudne do usunięcia zabrudzenia

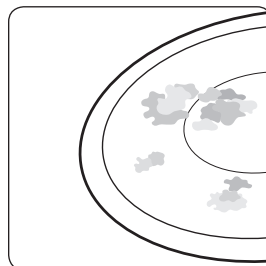
1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

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


2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu się.

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

 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)

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

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

ABY UNIKNĄĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA:

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

gwarancja i serwis

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

⚠ Ostrzeżenie: 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.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?

Wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest włączony. Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
- Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.
- Sprawdź, czy wskaźniki przycisków na panelu sterowania są podświetlone.
- Sprawdź, czy pole grzejne jest włączone.
- Sprawdź, czy podano właściwe ustawienia mocy podgrzewania dla pól płyty grzejnej.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?

Wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy upłynęło ponad 10 sekund od momentu użycia przycisku włączania/wyłączania danego pola grzejnego (patrz część „Włączanie urządzenia”).
- Sprawdź, czy panel sterowania nie jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła .

Istnieją dwie możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Przypadkowo użyto przycisku włączania/wyłączania.
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?

Możliwa przyczyna takiej sytuacji:

- Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco. Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum serwisowym.

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

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.
- Włączono funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty moką ściereczką. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisk włączania/wyłączania.

Co to oznacza, jeśli palnik nie rozżarza się do czerwoności?

- Wybrana temperatura pola grzejnego jest utrzymywana za pomocą czujnika, który włącza i wyłącza pole, więc powierzchnia gotowania nie zawsze rozżarza się do czerwoności. Przy niskim ustawieniu mocy podgrzewania pole będzie włączać się i wyłączać częściej niż przy wyższych ustawieniach. Podgrzewanie włącza się i wyłącza także przy najwyższym ustawieniu.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

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

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

dane techniczne

DANE TECHNICZNE

Wymiary urządzenia	Szerokość	575 mm
	Głębokość	505 mm
	Wysokość	55 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie	220 - 240 VAC, 50 / 60 Hz	
Maksymalna moc obciążenia	6,4 - 7,5 kW	
Waga	Netto	8,0 kg
	Brutto	10,5 kg

DANE TECHNICZNE

POLA GRZEJNE

Pozycja	Średnica	Moc
Przód, lewa strona	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Tył, lewa strona	148 mm	1200 W
Tył, prawa strona	170 / 265 mm	1500 ~ 1600 / 2400 W
Przód, prawa strona	148 mm	1200 W

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identyfikator modelu	CTR164NC01 C61RCDST2 C61R2CCN C61R2CAST C61RCAST2 NZ64F5RD9AB NZ64H25568K HS-3000B
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Technologia grzejna	Promiennikowe pola grzejne
Liczba pól lub obszarów grzejnych	4
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego (Ø)	Ø 21,5 cm, Ø 15,0 cm, Ø 15,0 cm, Ø 17,0 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (EC <small>electric cooking</small>)	Ø 21,5 cm : 198,8 Wh/kg Ø 15,0 cm (przednie) : 194,0 Wh/kg Ø 15,0 cm (tylne) : 193,2 Wh/kg Ø 17,0 cm : 193,3 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC <small>electric hob</small>)	194,8 Wh/kg

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

notatki

notatki

notatki

MASZ PYTANIA LUB KOMENTARZE?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00249A-09

CTR164TC SOROZAT
CTR164NC SOROZAT
CTR164EC SOROZAT
CTR164DC SOROZAT
CTR164AC SOROZAT
CTR164KC SOROZAT

Kerámiaüveg főzőlap

használati útmutató

MAGYAR

képzelve el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.

SAMSUNG

az útmutató használata

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

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

A KÖVETKEZŐ JELZÉSEKKEL TALÁLKOZHAT A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN:

FIGYELMEZTETÉS

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

VIGYÁZAT

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

VIGYÁZAT

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

MEGJEGYZÉS

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

MODELL NEVE ÉS SOROZATSZÁMA

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

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

Modell neve _____

Sorozatszám _____

biztonsági előírások

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

FIGYELMEZTETÉS

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

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

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

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

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselőjével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni. A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módoknak.

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

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

FIGYELEM: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermek nem tartózkodhat a készülék közelében.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

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

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

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

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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

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

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

FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.

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

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

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

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

VIGYÁZAT

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

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

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

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

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

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

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

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

Mindig győződjön meg arról, hogy a főzőlap és az edény alja is száraz.
Főzéskor a főzési területek felforrósodnak.
A kisgyermeket tartsa távol a készüléktől.
A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mivel a csomagolóanyagok veszélyesek lehetnek a gyermekek számára.
A készülék csak otthoni célú főzéshez és olajban sütéshez alkalmazható. Az eszközt nem kereskedelmi vagy ipari célú használathoz tervezték.
Soha se használja helyiségek fűtésére a főzőlapot.
Ha a főzőlap közelében található csatlakozókhoz csatlakoztat elektromos készülékeket, legyen óvatos. Ügyeljen rá, hogy a vezetékek ne érjenek a főzőlaphoz.
A túlhevített zsír és olaj könnyen tüzet foghat. Ha zsírban vagy olajban sült ételt, például sült krumplit készít, sose hagyja őrizetlenül a tűzhelyet.
Használat után kapcsolja ki a főzési területeket.
Ügyeljen rá, hogy a kezelőpanelek mindig tiszták és szárazok legyenek.
Ne tegyen gyúlékony anyagot a főzőlapra, mert az tüzet okozhat.
A készülék használata során legyen óvatos, különben könnyen égési sérüléseket szenvedhet.
Az elektromos készülékek vezetékai nem érhetnek hozzá a főzőlap forró felületéhez és a forró edényekhez.
Ne próbáljon ruhát szárítani a főzőlapon.

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

Ne próbálja önállóan megjavítani, szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.
Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
A főzőlap tisztításakor tartsa be az útmutató tisztítási és karbantartási előírásait.
Tartsa távol a háziállatokat a készüléktől, mert ráléphetnek annak kezelőgombjaira, ami a készülék meghibásodásához vezethet.

A CSOMAGOLÓANYAG ELHELYEZÉSE

⚠ FIGYELMEZTETÉS

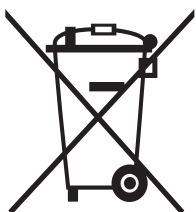
A készülék csomagolása teljes mértékben újrahasznosítható anyagokból készült. A kartonból és a hungarocellból készült részek megfelelő jelöléssel vannak ellátva. A csomagolóanyagokat és a használt készülékeket a biztonsági és a környezetvédelmi szabályok figyelembe vételével selejtezze le.

A HASZNÁLT KÉSZÜLÉK MEGFELELŐ SELEJTEZÉSE

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A használt készüléket leselejtezés előtt tegye működésképtelenné, mert úgy már nem jelent potenciális veszélyforrást. Ehhez kérjen meg egy képzett szakembert, hogy szüntesse meg a készülék hálózati csatlakozását, és távolítsa el a tápvezetékét. A készüléket tilos a háztartási hulladék közé tenni. A készülékek begyűjtéséről és a nyilvános gyűjtőhelyekről érdeklődjön a helyi hulladékgyűjtő központnál vagy az önkormányzatnál.

A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

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

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

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

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

tartalom

A FŐZŐLAP FELSZERELÉSE

9

- 9 A felszerelésre vonatkozó biztonsági előírások
- 10 Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz
- 11 Munkalapra szerelés

ALKATRÉSZEK ÉS FUNKCIÓIK

13

- 13 Főzési területek
- 13 Kezelőpanel
- 14 Alkatrészek
- 15 A készülék legfontosabb jellemzői
- 16 Biztonsági kikapcsolás
- 16 Fennmaradó hő ikon
- 16 A hőmérséklet érzékelése
- 17 Első tisztítás

A HASZNÁLAT MEGKEZDÉSE ELŐTT

17

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

18

- 18 A megfelelő edény
- 19 Az érintógombok használata
- 19 A készülék bekapcsolása
- 20 A főzési terület kiválasztása és a hőmérsékleti fokozat beállítása
- 21 A készülék kikapcsolása
- 21 A sütőedényhez való főzési terület használata
- 22 A dupla főzési terület használata
- 23 A főzési terület kikapcsolása
- 23 A gyermekzár használata
- 24 Időzítő
- 25 Visszaszámlálási időzítő
- 26 A kezelőpanel zárolása és a zárolás feloldása
- 26 Javasolt beállítások az egyes ételek főzéséhez

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

27

- 27 Főzőlap
- 28 A főzőlap kerete (VÁLASZTHATÓ)
- 28 A készülék meghibásodásának megelőzése

GARANCIA ÉS SZERVIZELÉS

29

- 29 GYIK és hibaelhárítás
- 30 Karbantartás

MŰSZAKI ADATOK

31

- 31 Műszaki adatok
- 31 Főzési felületek
- 32 Termékinformáció

a főzőlap felszerelése



Fontos:

Győződjön meg róla, hogy a készülék elhelyezése megfelelő, és hogy a földelését képzett szakember végezte. Kérjük, tartsa be ezt az utasítást. A garancia a nem terjed ki a nem megfelelő felszerelésből adódó károokra. A műszaki adatok a jelen kézikönyv végén találhatóak.

A FELSZERELÉSRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

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

⚠ Mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a hálózathoz, áramtalanítsa a hálózatot.

A felső fűtőelem feszültsége: AC 230 V~. A készülék AC 220 V~ vagy AC 240 V~ feszültségű hálózaton is kifogástalanul működik.

A készülék beszerelése során olyan eszközt kell alkalmazni, ami lehetővé teszi, hogy a készülék valamennyi pólusával lecsatlakozzon az elektromos hálózatról, és a pólusok egymástól való távolsága min. 3 mm legyen. Erre a célra megfelelő szigetelőeszközöket, például a vezetékvédő megszakítóeszközöket, földzárlatkioldókat és biztosítékokat kell alkalmazni.

A fővezetékre való csatlakoztatáshoz legalább H05RN - F vagy magasabb kategóriájú vezetéket kell használni.

	A készülék névleges áramerőssége (A)	Névleges keresztmetszeti terület (mm ²)
1 N~	> 25 és ≤ 32	≥ 2,5
2 N~	> 10 és ≤ 16	≥ 1,5

A csatlakoztatást az ábrán látható módon kell elvégezni. A pólusösszekötőket az ábrán látható kapcsolási rajznak megfelelően kell felszerelni.

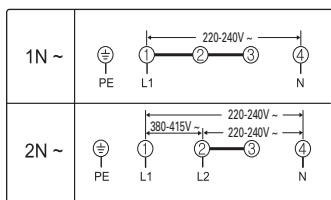
A földelővezeték a terminálhoz csatlakozik. A földelővezetéknek hosszabbnak kell lennie az áramot vezető vezetékeknél.

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

A csatlakozókábelt rögzítse a fővezetékhez tartozó porcelángombbal, majd nyomja rá szorosan a burkolatot (a helyére pattintva). Az első bekapcsolás előtt távolítsa el az összes védőfóliát és matricát a kerámiaüveg felületéről.

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

🔍 Amikor először helyezi áram alá a főzőlapot, az összes kijelző világít, és bekapcsol a gyermekzár.



< IN ~ >

L: Barna

N: Kék

PE: Zöld

⚠ Figyelmeztetés: Ügyeljen az épületbekötés és a készülék (ld. a kapcsolási rajzokat) fázis- és nullvezetékének elhelyezkedésére és a készülék ennek megfelelő beszerelésére; ellenkező esetben a készülék egyes alkatrészei megsérülhetnek. A nem megfelelő beszerelésből származó károokra a garancia nem terjed ki.

⚠ Figyelmeztetés: Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselőtől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.

10_ a főzőlap felszerelése

MUNKALAPRA SZERELÉS

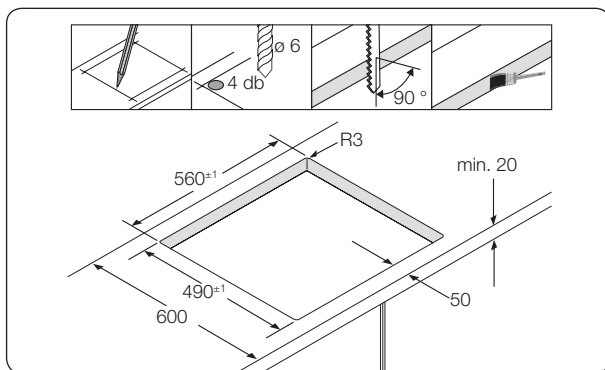
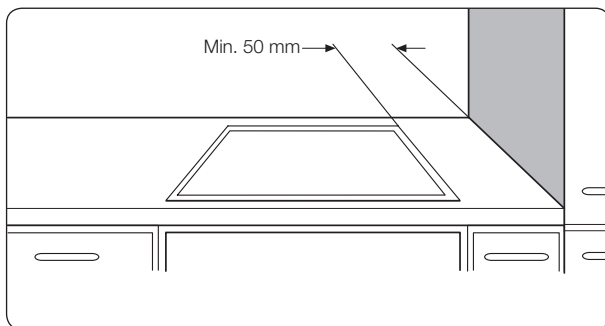


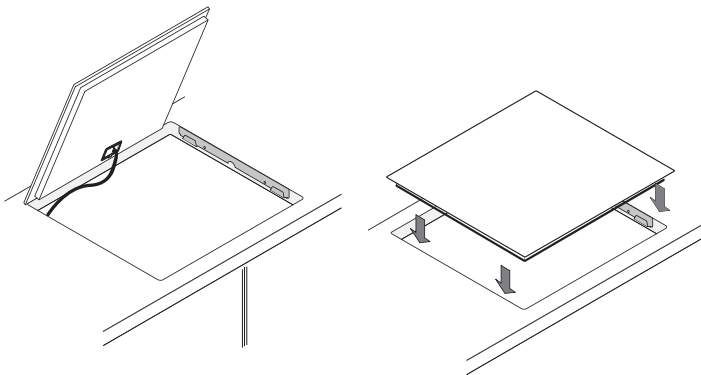
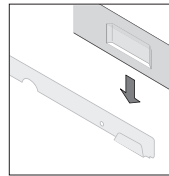
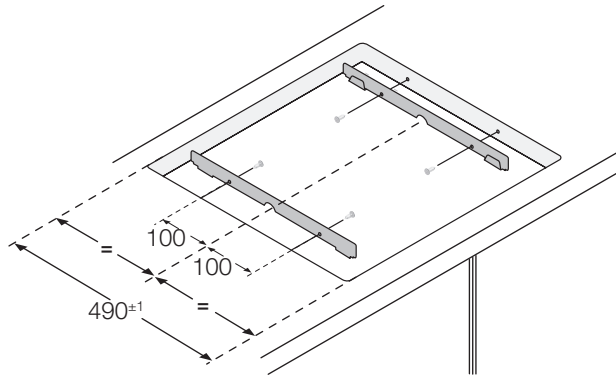
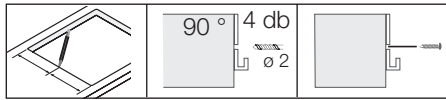
Felszerelés előtt jegyezze fel a készülék típusszámát (a készüléken lévő táblán található).

Erre a számra szervizeléskor van szükség, és a készülék beszerelése után már nem olvasható le, mert a készülék alján található.

Fordítson különös figyelmet a minimális hely- és távolságigényre.

Mielőtt a tartóhevederekre szerelné a főzőlapot, a mellékelt csavarokkal erősítse meg a tartóhevedereket.

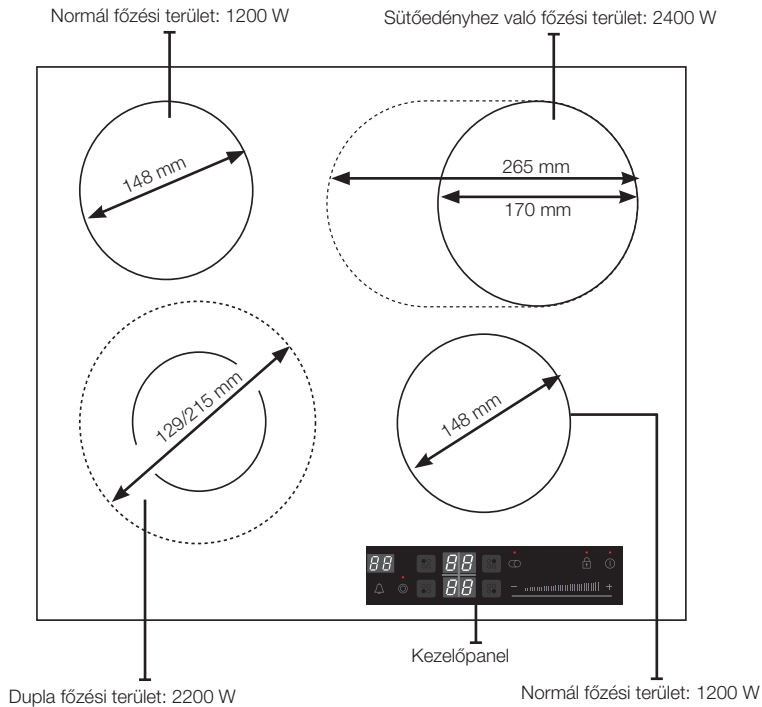




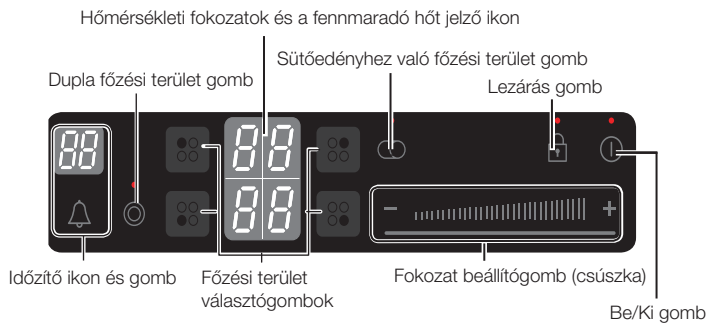
12_ a főzőlap felszerelése

alkatrészek és funkcióik

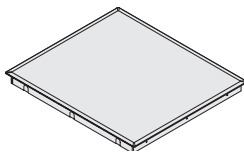
FŐZÉSI TERÜLETEK



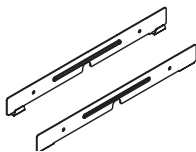
KEZELŐPANEL



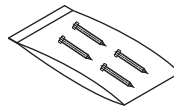
ALKATRÉSZEK



Kerámiaüveg főzőlap



Tartóhevederek



Csavarok

A KÉSZÜLÉK LEGFONTOSABB JELLEMZŐI

- **Kerámiaüveg főzőfelület:** A készüléken egy kerámiaüveg főzőfelület és négy gyorsreagálású főzési terület található. A főzőlap erős hőszugárzó elemeinek köszönhetően a főzőterületek igen rövid idő alatt felmelegsznek.
- **Érintógombok:** A készülék vezérlése az érintógombokkal történik.
- **Könnyen tisztítható:** A kerámiaüveg főzőlap és az érintógombok legnagyobb előnye a tisztíthatóság. A sima, lapos felületet könnyű tisztán tartani.
- **Be/Ki kapcsoló:** Az Be/Ki kapcsoló a készülék főkapcsolója. A kapcsoló megnyomásával kapcsolhatja ki és be a készülék áramellátását.
- **A beállítások és funkciók jelzőfényei:** A digitális kijelzők és ikonok a készülék beállításait és aktivált funkcióit, valamint az egyes főzési területeken fennmaradó hő mutatják.
- **Biztonsági kikapcsolás:** A biztonsági kikapcsoló funkció gondoskodik róla, hogy ha a főzési területek hőmérsékleti fokozatát egy ideje már nem módosították, azok automatikusan kikapcsoljanak.
- **Fennmaradó hő ikon:** A fennmaradó hő ikon akkor jelenik meg a kijelzőn, ha a főzési terület olyan forró, hogy égési sérülést okozhat.
- **Dupla főzési terület:** A főzőfelületen egy dupla főzési terület is található. A főzési terület mérete változtatható, ami nagyon hasznos például olyankor, ha kisebb edénnyel főzünk. Ezáltal energiát is megtakaríthat.
- **Többcélú főzési terület:** A főzőlapon egy többcélú / sütőedényhez való főzési terület is található. Ez a főzési terület kerek és ovális főzési felületként való használatra egyaránt beállítható. Az utóbbi funkció nagyon hasznos, ha például ovális sütőedényt használ, vagy csak melegen szeretné tartani az ételt.
- **Digitális kijelzők:** A négy főzési területhez négy kijelző tartozik. Ezeken a következő jelzések jelenhetnek meg:
 -  – a készülék be van kapcsolva,
 -  –  – a választott hőmérsékleti fokozat megjelenítése,
 -  – fennmaradó hő jelenléte,
 -  – a gyermekzár aktív
 -   – hibaüzenet: az érintógombot 10 másodpercnél hosszabb ideig tartották lenyomva.
 -   – hibaüzenet: a főzőlap a nem megfelelő üzemeltetés miatt túlmelegedett. (Például: üres edényt próbáltak melegíteni rajta)

BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

Ha a főzési területek valamelyikét elfelejtik lekapcsolni, vagy a hőmérsékleti fokozatot hosszabb ideig nem állítják át, a főzési terület automatikusan kikapcsol.

A fennmaradó hő a megfelelő főzési területhez tartozó digitális kijelzőn megjelenő  (a. m. hot = meleg) jelzés mutatja.

A főzési területek a következő időszakokat követően automatikusan kikapcsolnak.


Hőmérsékleti fokozat	Kikapcsolás
1-2	6 óra után
3-4	5 óra után
5-6	3 óra után
7-9	1 óra után

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


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

A főzőlap kikapcsolásának egyéb okai

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



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

FENNMARADÓ HŐ IKON

Az egyes főzési területek vagy a főzőlap kikapcsolása után a fennmaradó hő jelenlétét a megfelelő főzési területekhez tartozó digitális kijelzőn megjelenő  (a. m. hot = meleg) jelzés mutatja. A főzési terület kikapcsolása után a fennmaradó hő ikon csak akkor tűnik el, ha a főzési terület lehűlt.

A fennmaradó hőt ételek kiolvasztására vagy melegen tartására használhatja fel.

 **Fontos:** Ha a fennmaradó hő ikon világít, égési sérülés veszélye áll fenn.

 **Fontos:** Ha a készülék áramellátása megszakad, a  jelzés kialszik, és a készülék nem mutatja a fennmaradó hő jelenlétét. Így olyankor is megégetheti magát, ha a jelzés nem világít. Ezért legyen mindig óvatos, ha a főzőlap környékén tartózkodik.


A HŐMÉRSÉKLET ÉRZÉKELÉSE

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

a használat megkezdése előtt

ELSŐ TISZTÍTÁS

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

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

a főzőlap használata

A MEGFELELŐ EDÉNY

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

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

Energiatakarékossági tippek

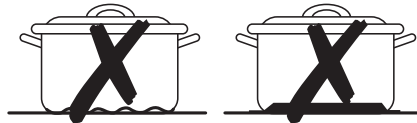


Az alábbi utasítások betartásával jelentős energiát takaríthat meg.

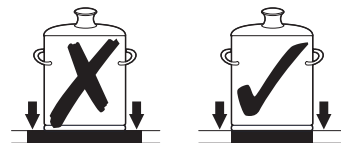
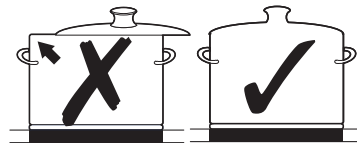
- Az edényeket már a készülék bekapcsolása előtt helyezze az edény aljára.
- Ha a főzési terület vagy az edény alja piszkos, megnő a készülék fogyasztása.
- Amikor csak lehetséges, teljesen fedje le a fazekakat és a serpenyőket.
- A főzési területeket a főzési idő lejártá előtt kapcsolja ki, így a fennmaradó hőt más ételek melegítésére vagy kiolvasztására használhatja.
- Olyan edényeket használjon, amelyeknek az alja ugyanakkora, mint a főzési terület.
- Ha kuktát használ, a főzési idő akár 50%-kal is kevesebb lehet.



Helyes!



Helytelen!



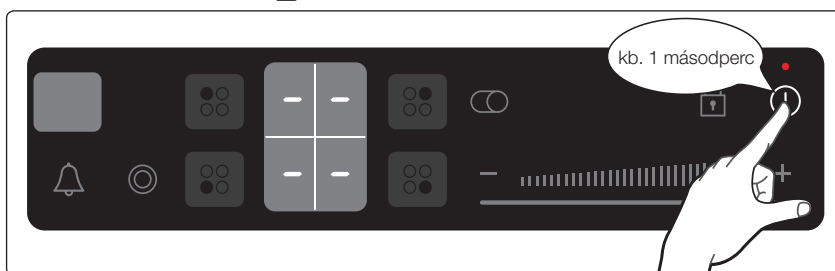
AZ ÉRINTŐGOMBOK HASZNÁLATA



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

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

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

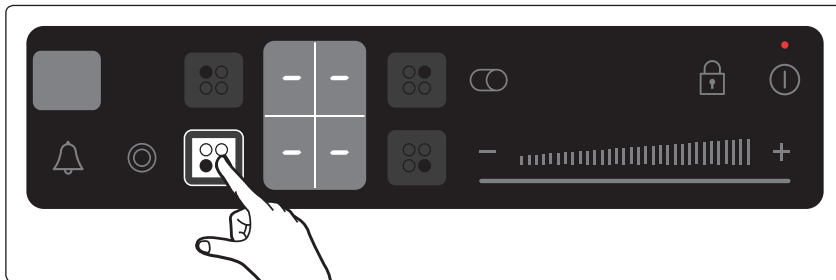
1. Tartsa az ujját a **Lezárás**  gombon kb. 3 másodpercig.
2. A készülék az **Be/Ki**  gombbal kapcsolható be.
Érintse meg az **Be/Ki**  gombot 1 másodpercig.
A digitális kijelzőkön a  jelzés fog látszani.



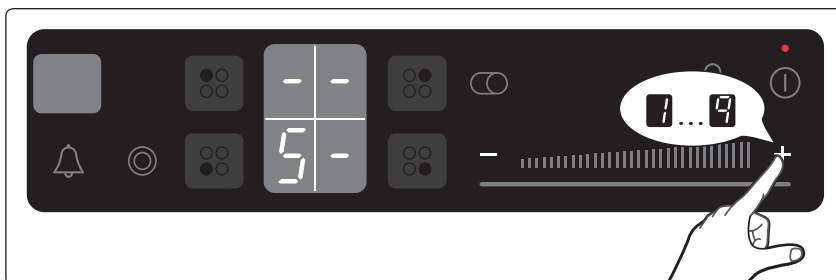
-  Miután az **Be/Ki**  gombbal bekapcsolta a készüléket, kb. 10 másodpercen belül meg kell adnia a hőmérsékleti fokozatot. Ha ezt nem teszi meg, a készülék biztonsági okokból kikapcsol.


A FŐZÉSI TERÜLET KIVÁLASZTÁSA ÉS A HŐMÉRSÉKLETI FOKOZAT BEÁLLÍTÁSA

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

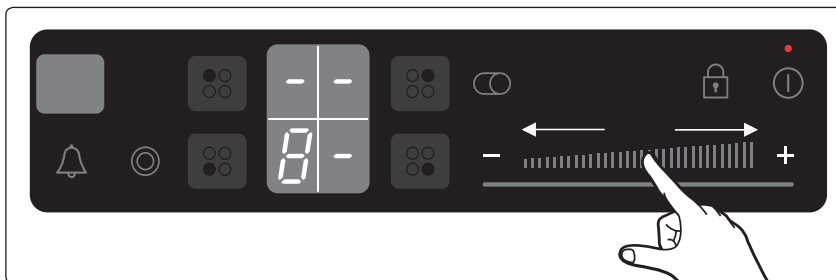


2. A főzés teljesítményszintjének (1 - 9) megadásához és módosításához érintse meg a **Hőmérsékleti fokozat beállítása gombokat** (+ vagy -).



-  A kívánt érték gyorsabb megadásához tartsa az ujját a **Hőmérsékleti fokozat beállítása gombokon** (+ - -) addig, amíg el nem éri a kívánt értéket. Ha valamelyik gombot 10 másodpercnél tovább tartja lenyomva, a kijelzőn az **5 F** jelzés jelenik meg. A visszaállításhoz érintse meg a **Be/Ki** (⏻) gombot.


-  A teljesítményszintet a Csúszka beállítógombbal adhatja meg.

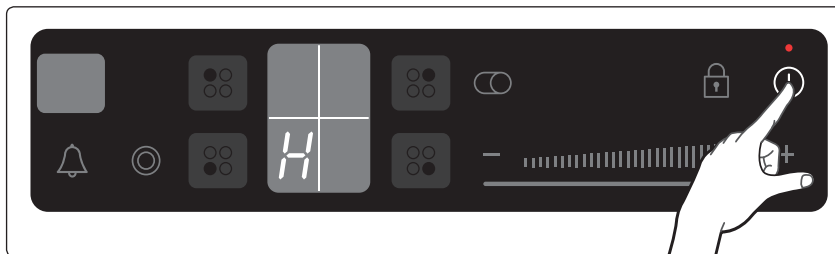


A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

A készülék teljes kikapcsolásához nyomja meg az **Be/Ki**  gombot.


Érintse meg az **Be/Ki**  gombot.

-  A főzési terület vagy a teljes főzőfelület kikapcsolása után fennmaradó hőt a megfelelő főzési területekhez tartozó digitális kijelzőkön megjelenő **H** betű (a. m. hot = forró) jelzi.

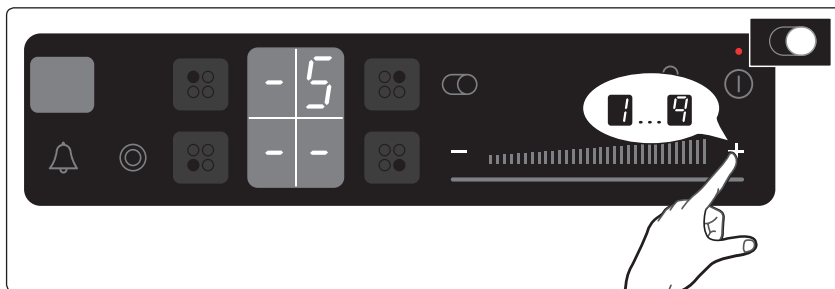


A SÜTŐEDÉNYHEZ VALÓ FŐZÉSI TERÜLET HASZNÁLATA

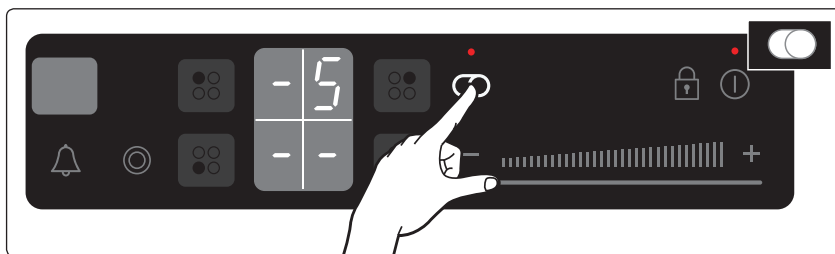
A sütőedényhez való főzési területen válthat a kisebb főzési terület és a nagyobb, ovális formájú főzési terület között.

-  Az üzemmódváltáshoz először adja meg a kisebb főzési terület hőmérsékletét.

1. Adja meg a kívánt hőmérsékleti fokozatot.



2. A sütőedény mód ki- és bekapcsolásához érintse meg a Casserole cooking zone (Sütőedényhez való főzési terület) gombot, amíg az ikon fel nem gyullad vagy ki nem alszik.

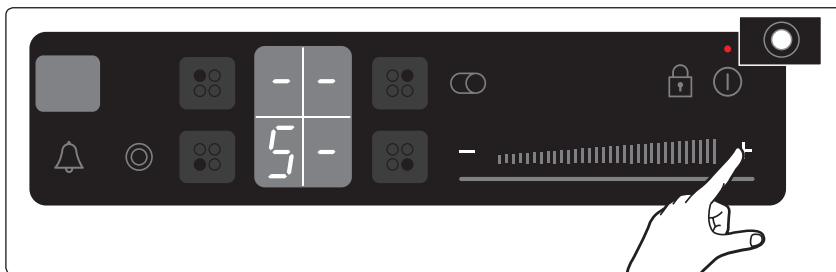


A DUPLA FŐZÉSI TERÜLET HASZNÁLATA

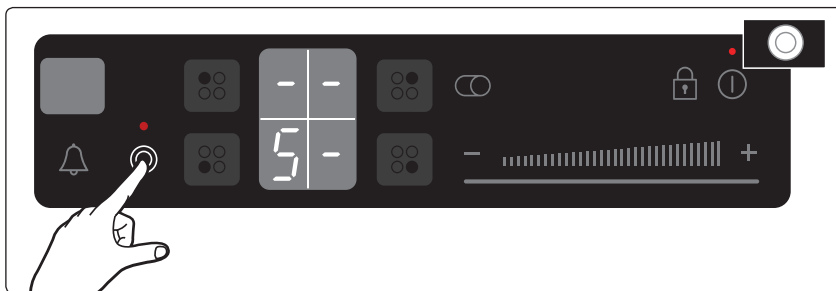
A dupla főzési területen a használt edény méretétől függően válthat a nagyobb és kisebb méretű főzési terület között. A „Dupla főzési terület ☉” érintógombbal adja meg a megfelelő beállítást.

 Csak akkor válthat két üzemmód között, miután megadta a kisebb főzőterület hőmérsékletét.

1. Adja meg a kívánt hőmérsékleti beállítást.



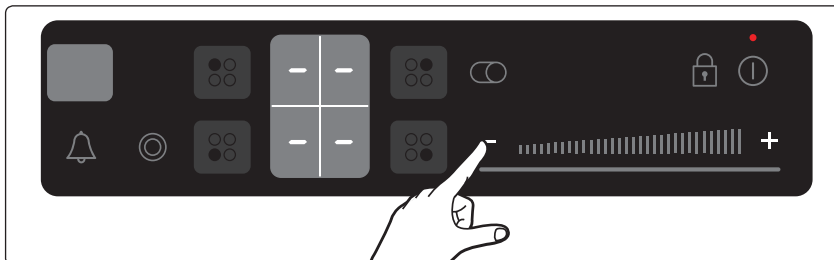
2. Érintse meg a „Dupla főzési terület ☉” gombot. Ezzel bekapcsolja a főzési terület külső részét. Az ikon kigyullad.




3. A főzési terület külső részének kikapcsolásához érintse meg a „Dupla főzési terület ☉” gombot.

A FŐZÉSI TERÜLET KIKAPCSOLÁSA

A főzési terület kikapcsolásához állítsa vissza a beállítást **-** értékre a kezelőpanel hőmérsékleti fokozat gombjával és a **=** vagy **+** gombokkal.




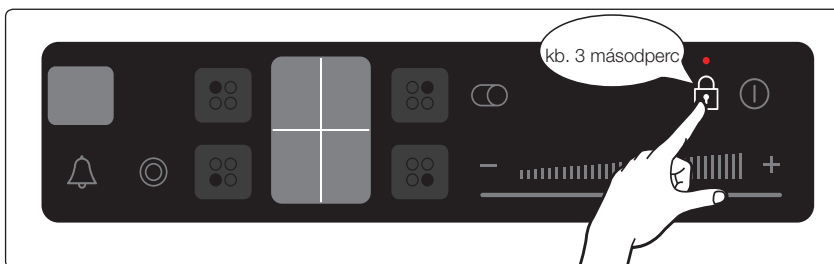
 A gyorsabb kikapcsoláshoz érintse meg kétszer a megfelelő főzési területhez tartozó gombot.


A GYERMEKZÁR HASZNÁLATA

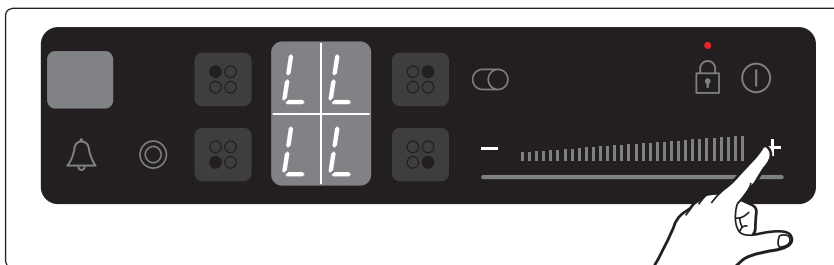
A gyermekzár védelmet nyújt a főzőterület és a főzőfelület véletlen bekapcsolása ellen.

A gyermekzár bekapcsolása


1. Tartsa lenyomva kb. 3 másodpercig a **Lezárás**  gombot.
A bekapcsolást hang jelzi.

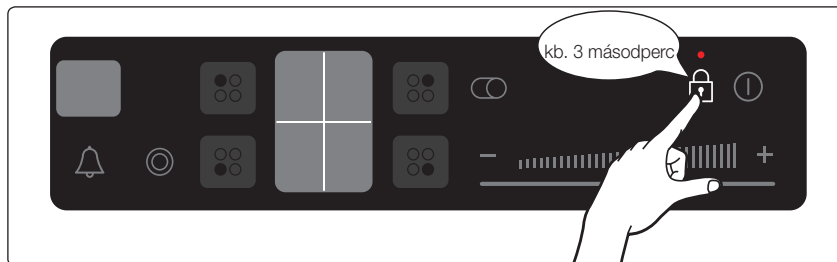


2. Érintse meg valamelyik **Hőmérsékleti fokozat beállítása** gombot.
A kijelzőn a  jel megjelenése mutatja, hogy a gyermekzár be van kapcsolva.



A gyermekzár kikapcsolása

1. Tartsa nyomva a Lezárás  gombot kb. 3 másodpercig. A készülék lezárásakor hangjelzés hallatszik.



-  A berendezés kikapcsolása után néhány perccel biztonsági okokból automatikusan bekapcsol a gyermekzár.

IDŐZÍTŐ

Az időzítő kétféleképpen használható:

Az időzítő biztonsági kapcsolóként való használata

Ha a főzési területhez időtartam van beállítva, az idő lejártá után a főzési terület kikapcsol. Ez a funkció több főzési területhez is használható egyszerre.

Az időzítő visszaszámláláshoz való használata


A visszaszámlálás funkció nem használható, ha valamelyik főzési terület be van kapcsolva.

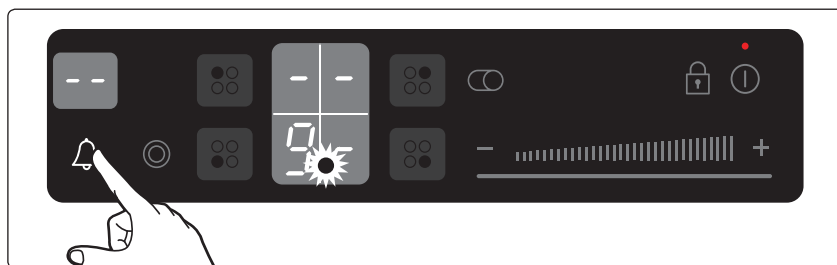
A biztonsági kikapcsolás beállítása


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

1. A Időzítő gombbal  válassza ki azt a főzési területet, amelyhez a biztonsági kikapcsolást be kívánja állítani.

Az első aktív főzési terület kiválasztása után az időbeállító gombok megérintésekor a megfelelő ikon lassan villogni kezd.

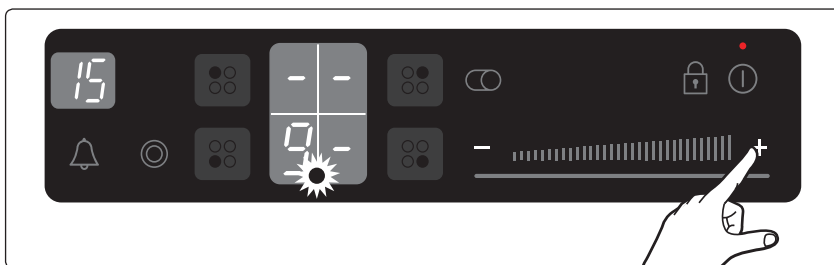
A bal első kijelző például a bal első főzési területnek felel meg. A kijelzőn a  jelzés jelenik meg.




A következő aktív főzési területet a Időzítő gomb  ismételt megérintésével választhatja ki.

24_ a főzőlap használata

2. A **+** vagy a **-** időbeállító gombbal adhatja meg a kívánt időtartamot (pl. 15 percet), amely letelte után a főzési terület automatikusan kikapcsol. A biztonsági kikapcsoló most be van kapcsolva.





Az egyes főzési területekhez tartozó fennmaradó idő kijelzéséhez használja a Időzítő gombot . A megfelelő ikon lassan villogni kezd. A beállítások a **+** vagy a **-** gombbal állíthatók vissza. A beállított időtartam letelte után a főzési terület automatikusan kikapcsol, ezt hangjelzés erősíti meg, és az időzítő kijelzőjén is megjelenik a megfelelő ikon.

-  A beállításokat gyorsabban is megadhatja, ha ujját a kívánt érték eléréséig a **+** vagy a **-** időbeállító gombon tartja.

Ha először a **-** időbeállító gombot érinti meg, az időzítő beállítása 99 percnél; ha pedig a **+** időbeállító gombot érinti meg először, az időzítő beállítása 1 percnél kezdődik.

VISSZASZÁMLÁLÁSI IDŐZÍTŐ

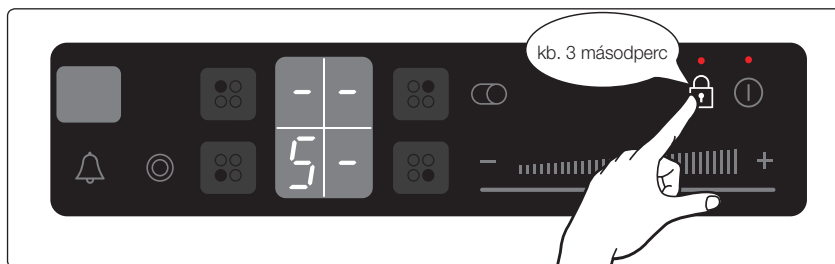
A visszaszámlálási időzítő használatához a készüléknek bekapcsolva, a főzési területeknek viszont kikapcsolva kell lenniük.

1. Érintse meg a Időzítő gombot .
Az időzítő kijelzőjén a **--** jelzés jelenik meg.
2. A **+** vagy a **-** időbeállító gombbal adja meg a kívánt időtartamot. Ekkor bekapcsol a visszaszámlálási funkció, és a fennmaradó idő megjelenik az időzítőkijelzőn.
A fennmaradó idő módosításához érintse meg a Időzítő gombot, majd a **+** vagy a **-** időbeállító gombbal módosítsa a beállítást. 

A KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA ÉS A ZÁROLÁS FELOLDÁSA

Főzés közben a kezelőpanel az Be/Ki gomb kivételével zárolható, így megelőzheti a beállítások véletlen módosítását (például ha egy ronggyal végigtöri a panelt).

1. Tartsa nyomva a Lezárás gombot kb. 3 másodpercig. A zárolás ikon világítani kezd. A vezérlőgombok lezárása megtörtént.



2. A gombok zárolásának feloldásához tartsa ujját további 3 másodpercig a Zárolás gombon. A zárolás ikon világítása kialszik.

JAVASOLT BEÁLLÍTÁSOK AZ EGYES ÉTELEK FŐZÉSÉHEZ

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

Fokozat	Elkészítési módszer	Lehetséges felhasználás
9	Melegítés Hirtelen sütés Olajban sütés	Nagy mennyiségű folyadék melegítése, teszta főzése, hús pirítása (pörkölt készítése, hús párolása)
8	Alapos főzés Olajban sütés	Hússzeletek, hátszín, rösti, kolbász, palacsinta, gofri
7		
6	Olajban sütés	Rántott szelet, rántott borda, máj, hal, fasírozott, omlett
5	Főzés	Max. 1,5 liter folyadék, burgonya, zöldség főzése
4		
3	Gőzölés Párolás Főzés	Kis mennyiségű zöldség párolása, rizs és tejes ételek főzése
2		
1	Olvasztás	Vaj, zselatin, csokoládé olvasztása

Megjegyzés

- A fenti táblázatban szereplő hőmérsékleti fokozatok csak tájékoztató jellegűek.
- A hőmérsékleti beállítások megadásakor figyelembe kell venni az edény és az elkészítendő étel sajátosságait is.

tisztítás és karbantartás

FŐZŐLAP

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

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

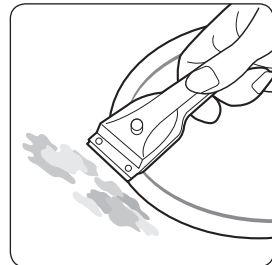
Könnyű szennyeződés eltávolítása

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

Makacs szennyeződés eltávolítása

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

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



Különösen makacs szennyeződés

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



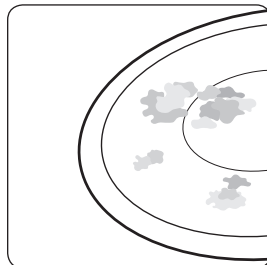
Fontos: Ha a forró főzési területen használja az üvegkaparót, könnyen megégetheti magát.

2. Ha a főzőlap lehűlt, tisztítsa le a megszokott módon.

Ha a főzőlapra olvadt anyag időközben megszilárdult, a tisztításhoz ismét melegítse föl.



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



A FŐZŐLAP KERETE (VÁLASZTHATÓ)



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

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

A KÉSZÜLÉK MEGHIBÁSODÁSÁNAK MEGELŐZÉSE

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

garancia és szervizelés

GYIK ÉS HIBAELHÁRÍTÁS

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

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

Mi a teendő, ha a főzési területek nem működnek?

Ellenőrizze, hogy az alábbi esetek valamelyike fennáll-e:

- A házi vezetékek biztosítéka (biztosítékdoboz) nem csapódott-e le. Ha a biztosíték egymás után többször lecsapódik, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
- A készülék valóban be van kapcsolva.
- A kezelőpanelen található ikonok világítanak.
- A főzési terület be van kapcsolva.
- A főzési területek be vannak állítva a kívánt hőmérsékleti fokozatra.

Mi a teendő, ha a főzési területek nem kapcsolnak be?

Ellenőrizze, hogy az alábbi esetek valamelyike fennáll-e:

- 10 másodpercnél hosszabb idő telt el az Be/Ki gomb megnyomása és a kívánt főzési terület bekapcsolása között (lásd A készülék bekapcsolása c. fejezetet).
- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.

Mit tegyek, ha a kijelzőn a (fennmaradó hő) ikon kivételével valamennyi jelzőfény kialszik?

Ezt a jelenséget két lehetséges ok eredményezheti:

- Véletlenül megnyomta az Be/Ki gombot.
- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.

Mi a teendő, ha a főzési területek kikapcsolása után a fennmaradó hő jelzés nem jelenik meg a kijelzőn?

Ellenőrizze, hogy az alábbi eset fennáll-e:

- A főzési területet csak rövid ideig használta, így nem melegedett föl eléggé. Ha a főzési terület még mindig forró, hívja a helyi szervizközpontot.

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

Ezt a következők egyike okozhatja:

- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.
- A gyermekzár be van kapcsolva.

Mit tegyek, ha a kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:

- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található. A visszaállításhoz érintse meg az Be/Ki gombot.

Mi a teendő, ha a fűtőelem nem izzik vörösen?

- A fűzési terület hőmérsékletét egy érzékelő szabályozza, amely szükség szerint ki- és bekapcsolja a területet, így a fűzési terület felszíne nem mindig világít vörösen. Az alacsonyabb hőmérsékleti fokozatokon a fűtés gyakrabban kapcsol ki és be, mint a magasabb fokozatokon. A fűtés a legmagasabb fokozaton is ciklikusan váltakozik.

Mit tegyek, ha a kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:

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

Ha olyan hiba miatt fordul a szervizhez, amit a készülék nem megfelelő üzemeltetése okozott, a szerelők a garancia ideje alatt is felszámítják a javítási díjat.

KARBANTARTÁS

Mielőtt az ügyfélszolgálathoz vagy a szervizhez fordulna, olvassa el a Hibaelhárítás c. fejezetet.

Ha további segítségre van szüksége, járjon el az alábbi utasítások szerint:

Műszaki hibáról van szó?

Ha igen, forduljon a szervizközpontoz.

Mielőtt a szerviz munkatársaihoz fordul, jegyezze fel a szükséges adatokat. Így könnyebben azonosíthatják a problémát, és könnyebb lesz eldönteni, hogy szükséges-e kiszállnia a szerviz munkatársainak.

Jegyezze föl az alábbi adatokat:

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

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

- Típus leírása
- Szériaszám (15 számjegy)

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

Típus: _____

Sorozatszám: _____

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

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

műszaki adatok

MŰSZAKI ADATOK

A készülék méretei	Szélesség	575 mm
	Mélység	505 mm
	Magasság	55 mm
A fedél méretei	Szélesség	560 mm
	Mélység	490 mm
	A sarok sugara	3 mm
Csatlakozási feszültség	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz	
Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye	6,4 - 7,5 kW	
Súly	Nettó	8,0 kg
	Bruttó	10,5 kg

MŰSZAKI ADATOK

FŐZÉSI FELÜLETEK

Hely	Átmérő	Teljesítmény
Bal első	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Bal hátsó	148 mm	1200 W
Jobb hátsó	170 / 265 mm	1500 ~ 1600 / 2400 W
Jobb első	148 mm	1200 W

TERMÉKINFORMÁCIÓ

Szállító neve	Samsung Electronics Co. Ltd.
A modell megjelölése	CTR164NC01 C61RCDST2 C61R2CCN C61R2CAST C61RCAST2 NZ64F5RD9AB NZ64H25568K HS-3000B
A tűzhely típusa	Beépített
A hő előállításának elve	Sugárzó főzőlap
A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma	4
A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre (Ø)	21,5 cm-es átmérő, 15,0 cm-es átmérő, 15,0 cm-es átmérő, 17,0 cm-es átmérő
Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként (EC <small>electric cooking</small>)	21,5 cm-es átmérő : 198,8 Wh/kg 15,0 cm-es átmérő (elülső) : 194,0 Wh/kg 15,0 cm-es átmérő (hátsó) : 193,2 Wh/kg 17,0 cm-es átmérő : 193,3 Wh/kg
A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása (EC <small>electric hob</small>)	194,8 Wh/kg

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

Energiatakarékossági tippek

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

jegyzetek

jegyzetek

jegyzetek

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00249A-09