

Płyta indukcyjna

Instrukcja instalacji i obsługi

NZ64R9787GK



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3	Wyłączanie urządzenia	20
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Szybkie zatrzymanie	20
Nazwa modelu i numer seryjny	3	Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi	21
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Wyłącznik czasowy	21
Utylizacja opakowania	6	Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury	22
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	6	Funkcja zwiększania mocy podgrzewania	23
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7	Zarządzanie energią	23
Montaż płyty grzejnej	7	Pauza/Wznowienie	24
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	7	Korzystanie z panelu indukcyjnego Flex Plus	24
Podłączanie zasilania sieciowego	8	Włączanie/wyłączanie dźwięku	25
Montaż w blacie kuchennym	9	Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności	25
Elementy i funkcje urządzenia	11	Inteligentne sterowanie	26
Pola grzejne	11	Podłączanie okapu kuchennego i płyty grzejnej przez Bluetooth	26
Panel sterowania	12	Łączenie z aplikacją przez Wi-Fi	26
Elementy urządzenia	12	Czyszczenie i konserwacja	27
Podgrzewanie indukcyjne	12	Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy przeczytać następujący rozdział dotyczący utrzymywania go w czystości	27
Podstawowe właściwości urządzenia	13	Czyszczenie powierzchni płyty	27
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	14	Rama płyty grzejnej (opcja)	29
Panel indukcyjny Flex Plus	14	Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:	29
Wskaźnik pozostałego ciepła	15	Gwarancja i serwis	29
Funkcja wentylatora chłodzącego i zabezpieczenia przed przegrzaniem	15	Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów	29
Korzystanie z płyty grzejnej	16	Serwis	31
Pierwsze czyszczenie	16	Dane techniczne	32
Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej	16	Dane techniczne	32
Wielkość naczyń	17	Pola grzejne	32
Hałasy podczas pracy	17	Informacje o produkcie	32
Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych	18	Dodatek	33
Używanie przycisków dotykowych	19	Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	33
Włączanie urządzenia	19		
Wybór pola grzejnego i poziomu mocy	20		

Korzystanie z instrukcji

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

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

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

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 dostępne pod ręką na przyszłość.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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 urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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

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

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

⚠ PRZESTROGA

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

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

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

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

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

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

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

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

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia. Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z 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 powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

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

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

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

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

Utylizacja opakowania

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

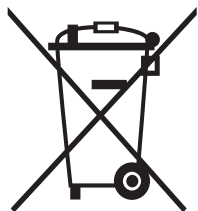
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.

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

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.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii), odwiedź:

samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Montaż płyty grzejnej

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Dane techniczne urządzenia znajdują się pod koniec niniejszej instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

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

Montaż płyty grzejnej

Podłączanie zasilania sieciowego

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

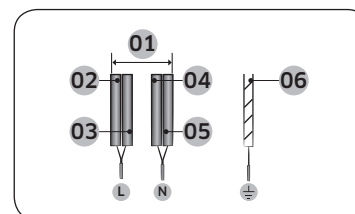
⚠ OSTRZEŻENIE

Należy zwrócić uwagę na zgodność połączeń faz i przewodu neutralnego sieci domowej oraz urządzenia (schematy połączeń). W przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie podzespołów płyty grzejnej.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.

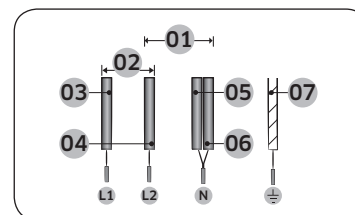
⚠ OSTRZEŻENIE

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



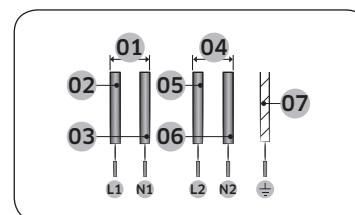
1N~ (32A)

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



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

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



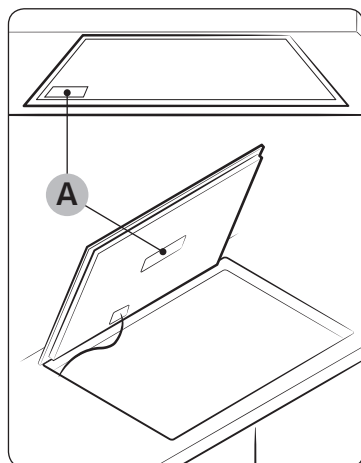
2 x 1N~ (16A): Przed połączeniem oddziel kable.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

UWAGA

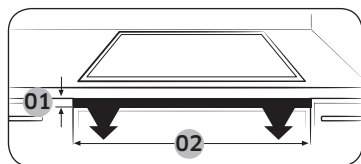
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

UWAGA

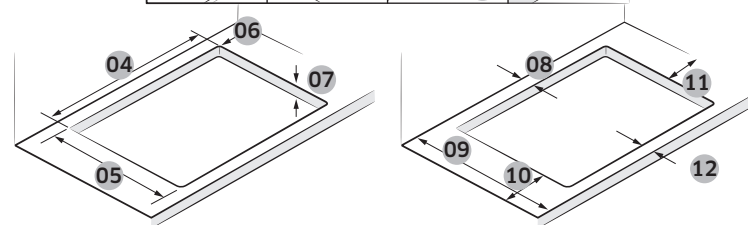
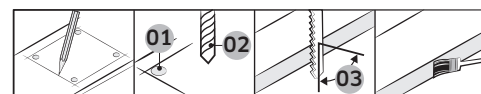
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.

UWAGA

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

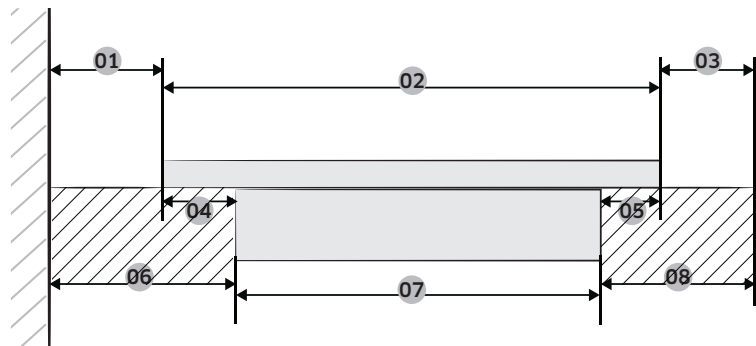


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Wysokość otworu wentylacyjnego	Min. 2 mm
02	Szerokość otworu wentylacyjnego	560 mm

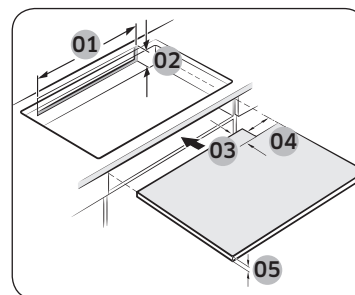


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	4 punkty zaznaczenia obszaru otworu do wycięcia	
02	Średnica wiertła	Ø 6
03	Kąt prosty punktu przecięcia	90°
04	Szerokość przecięcia	560±1 mm
05	Głębokość przecięcia	Maks. 491 mm Min. 479 mm
06	Promień Naroża	R3
07	Grubość blatu	Maks. 50 mm Min. 20 mm
08	Odległość między końcem blatu a punktem przecięcia (Tylna strona)	Min. 60 mm
09	Głębokość blatu	Min. 600 mm
10	Odległość między końcem blatu a punktem przecięcia (Lewa strona)	Min. 60 mm
11	Odległość między końcem blatu a punktem przecięcia (Prawa strona)	Min. 60 mm
12	Odległość między końcem blatu a punktem przecięcia (Przednia strona)	Min. 50 mm

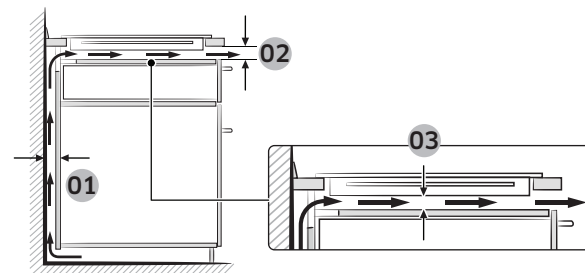
Montaż płyty grzejnej



Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Odległość między ścianą a płytą indukcyjną	Min. 40 mm
02	Głębokość płyty indukcyjnej	520 mm
03	Odległość między płytą indukcyjną a końcem blatu	Min. 40 mm
04	Odległość między szkłem a polem grzejnym	25 mm
05	Odległość między szkłem a polem grzejnym	15 mm
06	Odległość między ścianą a polem grzejnym	Min. 60 mm
07	Głębokość pola grzejnego	475 mm
08	Odległość między polem grzejnym a końcem blatu	Min. 50 mm

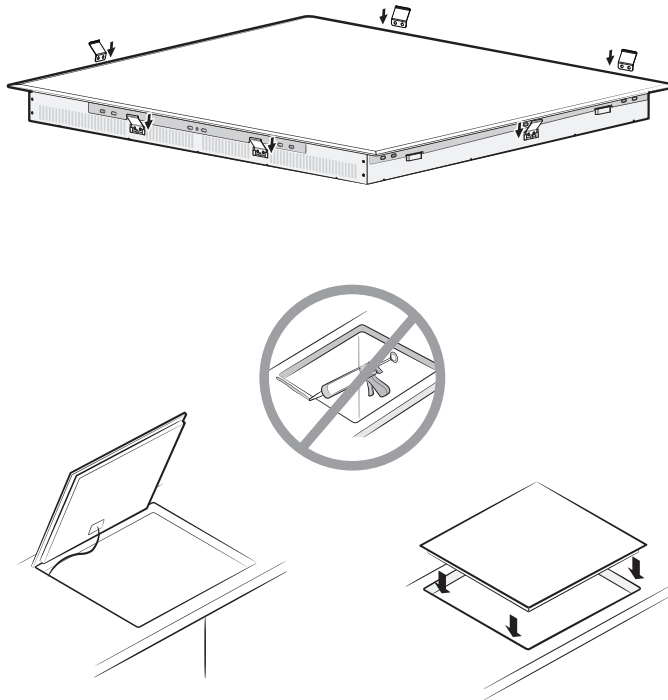


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Szerokość tylnego nawiewu	Min. 550 mm
02	Wysokość tylnego nawiewu	Min. 35 mm
03	Głębokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 65 mm
04	Szerokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 100 mm
05	Wysokość płyty blokującej	Min. 5 mm

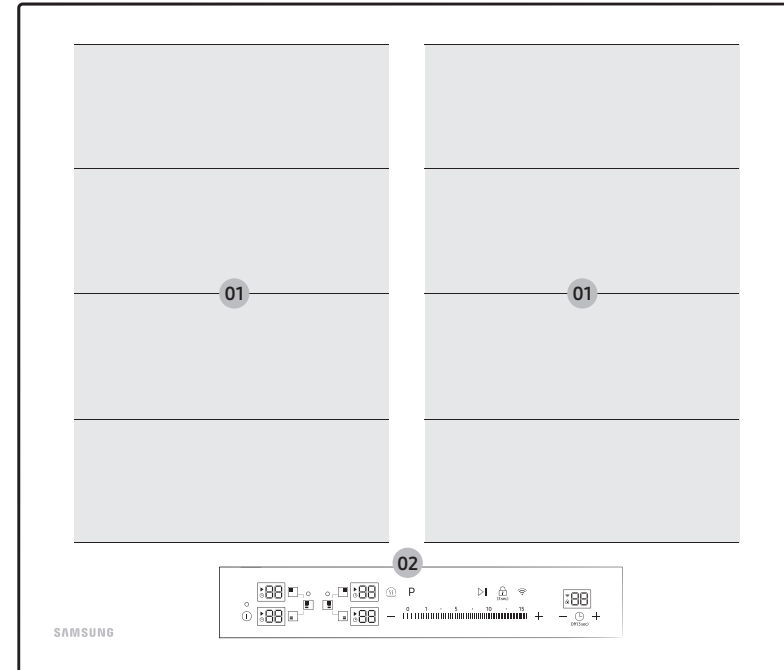


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Rozmiar nawiewu	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 15 mm

Elementy i funkcje urządzenia



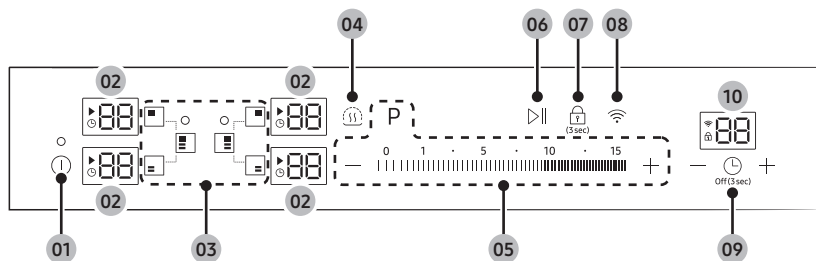
Pola grzejne



01 Wszystkie pola indukcyjne	Można gotować na tych polach.
02 Panel sterowania	Za pomocą tych przycisków dotykowych można dostosować poziom mocy, czas gotowania itp.

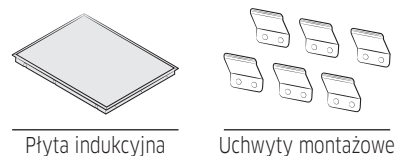
Elementy i funkcje urządzenia

Panel sterowania

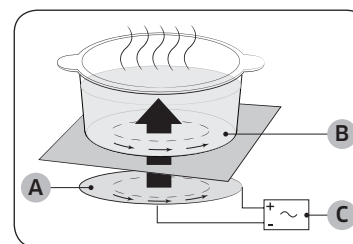


01 Wł./Wył.	Służy do włączania i wyłączenia zasilania. (1~2 s).
02 Wyświetlacz pola grzejnego	Wyświetla poziom mocy i inne informacje.
03 Pole grzejne	Umożliwia wybranie pola grzejnego.
04 Utrzymywanie temperatury	Włączenie tej funkcji pozwala utrzymać ciepło. Jest ona szczególnie przydatna przy utrzymywaniu ciepła ugotowanych już potraw, np. zup.
05 Poziom mocy	Umożliwia dostosowanie poziomu mocy.
06 Pauza/Wznowienie	Umożliwia przełączenie wszystkich włączonych pól grzejnych na niski poziom mocy.
07 Blokada	Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu lub niezamierzonej zmianie ustawień.
08 Wi-Fi	Dotknij tej opcji, aby włączyć lub wyłączyć połączenie Wi-Fi.
09 Sterowanie wyłącznikiem czasowym	Dotknij tej opcji, aby ustawić lub anulować czas gotowania.
10 Wyświetlacz wyłącznika czasowego	Wyświetla stan wyłącznika czasowego.

Elementy urządzenia



Podgrzewanie indukcyjne



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

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

Podstawowe właściwości urządzenia

- **Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego:** urządzenie jest wyposażone w ceramiczne pola grzejne o szybkim czasie reakcji.
- **Przyciski dotykowe:** urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków dotykowych.
- **Łatwe czyszczenie:** płaska, wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia płyty jest łatwa w czyszczeniu.
- **Włącznik Wł./Wył.:** wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego przycisku powoduje całkowite włączenie lub wyłączenie zasilania płyty grzejnej.
- **Wskaźniki sterowania i funkcji urządzenia:** wyświetlacze cyfrowe oraz wskaźniki informują o wprowadzonych ustawieniach i włączonych funkcjach urządzenia, a także wskazują obecność pozostałego ciepła w poszczególnych polach grzejnych.
- **Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa:** zapewnia ona automatyczne wyłączenie pól grzejnych po upływie określonego czasu, jeśli żadne ustawienia nie zostaną zmienione przez użytkownika.
- **Zwiększanie mocy P:** za pomocą tej funkcji można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy 15. (Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie P).
- **Automatyczne wykrywanie naczyń:** wszystkie pola grzejne są wyposażone w system automatycznego wykrywania naczyń. System ten został skalibrowany w celu rozpoznawania naczyń o średnicy minimalnie mniejszej niż dane pole płyty indukcyjnej. Naczynia należy zawsze umieszczać po środku każdego pola grzejnego. Konieczne jest także korzystanie z odpowiednich naczyń do gotowania.

- **Wyświetlacze cyfrowe:**
 - 15 do 15, P wybrany poziom mocy;
 - H pozostałe ciepło (bardzo gorące)
 - h pozostałe ciepło;
 - L włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi;
 - 8 komunikat o błędzie informujący, że przycisk został dotknięty i przytrzymany przez ponad 8 sekund;
 - 1 komunikat o błędzie informujący, że powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (np. gotowanie przy użyciu pustego naczynia).
 - 2 użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- **Utrzymywanie temperatury** 3: użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie 3.
- **Pauza** 4: użyj tej funkcji, aby ustawić niską moc podgrzewania we wszystkich polach grzejnych (np. aby odebrać telefon). Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie 4.
- **Przycisk panelu indukcyjnego Plus** 5: za pomocą tego przycisku można rozszerzyć strefę gotowania na całą lewą lub prawą stronę płyty grzejnej.
- **Panel indukcyjny Plus:** duży, prostokątny obszar zaprojektowany do gotowania wielu dań.
- **Szybkie zatrzymanie:** opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny na zakończenie gotowania do pojedynczego dotknięcia.

Elementy i funkcje urządzenia

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa


Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub poziom mocy nie zostanie zmieniony przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Obecność pozostałego ciepła jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych za pomocą litery **H**, **H** (ang. hot - gorący).


Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Poziom mocy	Wyłączenie
1-3	Po 6 godzinach
4-6	Po 5 godzinach
7-9	Po 4 godzinach
10-15	po 1,5 godziny

UWAGA

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

UWAGA


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

UWAGA

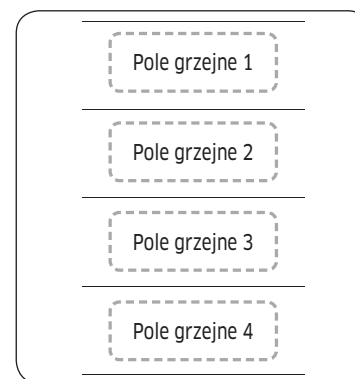
Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów”.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

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











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

Panel indukcyjny Flex Plus



Panel indukcyjny Flex Plus to duża strefa gotowania, na której można umieścić kilka garnków i patelni o różnych kształtach i rozmiarach jednocześnie. (Patrz rysunek po lewej stronie) Panel indukcyjny jest wyposażony w cztery pola grzejne, które są sterowane przez indywidualne cewki indukcyjne, co umożliwia gotowanie niezależnie od położenia naczyń na polu grzejnym.

Panel indukcyjny Flex Plus umożliwia łączenie pól grzejnych, co pozwala zwiększyć powierzchnię gotowania. Zapoznaj się z poniższą tabelką, aby dowiedzieć się, którego przycisku należy dotknąć, aby aktywować różne połączenia.

Pole grzejne	1 palnik	2 palnik	3 palnik	4 palnik
1				
2				
3				
4				

UWAGA

- W przypadku korzystania z jednego pola grzejnego średnica dna naczynia musi być mniejsza niż 140 mm.
- Może upłynąć 5-10 sekund, nim płyta indukcyjna rozpozna położenie naczynia.
- W trakcie rozpoznawania może wystąpić emisja szumu.
- Nie należy zdejmować naczyń w trakcie gotowania. Działanie płyty zostanie automatycznie przerwane ze względów bezpieczeństwa, jeśli naczynia zostaną zdjęte na ponad 5 sekund.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła wskazywana jest za pomocą oznaczenia **H**, **h** (ang. hot – gorący) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu powierzchni wyłączonego pola grzejnego.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Jednak w dalszym ciągu istnieje ryzyko poparzenia. Dlatego należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

Funkcja wentylatora chłodzącego i zabezpieczenia przed przegrzaniem

- Jeśli wewnętrzna część urządzenia lub powierzchnia ze szkła ceramicznego przegrzeją się, urządzenie automatycznie obniży poziom mocy.
- Podczas gotowania z użyciem oleju (np. smażenia na głębokim oleju) urządzenie automatycznie obniża poziom mocy, aby zapobiec przegrzaniu oleju. Aby zwiększyć poziom mocy, użyj przycisków dotykowych.
- Nie należy umieszczać pustych naczyń na polu grzejnym ani gotować niewielkiej ilości jedzenia na wysokim poziomie mocy.
- Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący działa, aby zapobiec przegrzaniu.
- Po wyłączeniu zasilania wentylator chłodzący będzie pracował przez pewien czas w celu schłodzenia wewnętrznych części.
- Wentylator chłodzący przestaje działać, gdy wewnętrzne części ostygną.

Korzystanie z płyty grzejnej

Pierwsze czyszczenie

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia płyt grzejnych.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

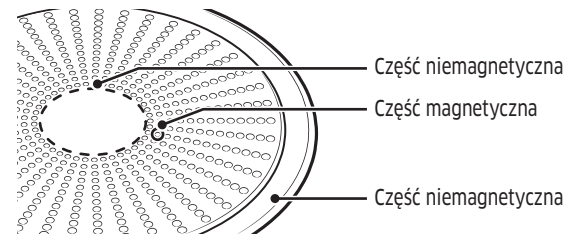
Płytę indukcyjną należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z podstawą magnetyczną na jednym z pól grzejnych. Można stosować następujące naczynia kuchenne:

Tworzywo naczynia

Tworzywo dna naczynia	Przydatność
Stal, Żeliwo, Stal emaliowana	○ (Odpowiednie)
Stal nierdzewna	△ (Odpowiednie, jeśli dolna powierzchnia jest magnetyczna, a producent wskazał, że nadaje się do użytku z układami IH lub indukcyjnymi)
Aluminium, Miedź	✗ (Nieodpowiednie)
Szkło, Ceramika, Porcelana	✗ (Nieodpowiednie)
Tworzywo mieszane	△ (Część główna nie jest magnetyczna, ale dolna powierzchnia jest wykonana ze stali lub tworzywa magnetycznego)

△ : może nie działać lub słabiej przewodzić ciepło.

- Niektóre naczynia sprzedawane w sklepach detalicznych mogą po prostu mieć na spodzie cienką warstwę materiału magnetycznego, dzięki czemu można ich używać na płycie indukcyjnej.
 - Gotowanie w naczyniach tego typu może być mniej efektywne z powodu słabszego oddziaływania magnetycznego. (Powierzchnia magnetyczna jest mała lub nie przylega dobrze do płyty).



Sprawdź średnicę powierzchni magnetycznej.

- Zalecany rozmiar: 140~240 mm



Naczynia z nóżkami



Podstawa wygięta na zewnątrz (wypukła)



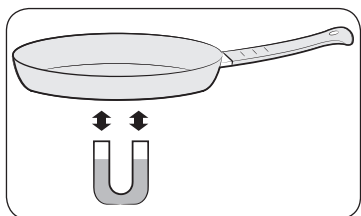
Podstawa wygięta do wewnątrz (wklęsła)



Nie należy używać naczyń, jeśli powierzchnia ich podstawy jest mniejsza niż powierzchnia pola grzejnego.

📖 UWAGA

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

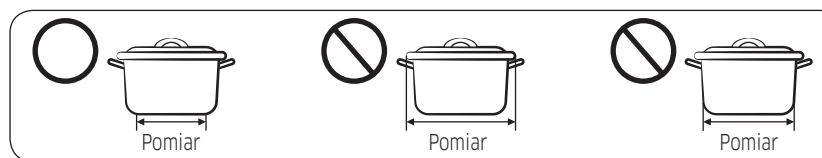


⚠ PRZESTROGA

- Dno naczynia musi być płaskie.
- Choć takie naczynie nadaje się do używania na płycie indukcyjnej, poziom mocy może się różnić w zależności od tworzywa i kształtu naczynia.
- Nie wolno podgrzewać naczyń wykonanych z nieodpowiedniego tworzywa.
- Nie należy włączać pola grzejnego po położeniu na nim ruszta. Produkt może się przegrzać, powodując spadek poziomu mocy lub awaryjne wyłączenie podgrzewania.
- Należy używać wyłącznie naczyń z podstawą magnetyczną i z gwarancją, że są one przeznaczone do użytku na płytach IH lub płytach indukcyjnych.
- Używanie naczyń z uszkodzonym dnem może spowodować uszkodzenie powierzchni ze szkła ceramicznego, a używanie zabrudzonych naczyń może spowodować jej odbarwienie.
- Należy zawsze używać czystych i suchych naczyń.
- Należy zawsze używać naczyń o wielkości dostosowanej do ilości potrawy.

Wielkość naczyń

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



Pole grzejne	Minimalna średnica dna naczynia
Przedni lub tylny panel indukcyjny Plus	140 mm
Panel indukcyjny Flex Plus	240 mm (wzdłuż), naczynia owalne, naczynia do gotowania ryb

Hałasy podczas pracy

Jeśli słychać:

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

Powyższe hałasy są normalne i nie oznaczają żadnej usterki.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

📄 UWAGA

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

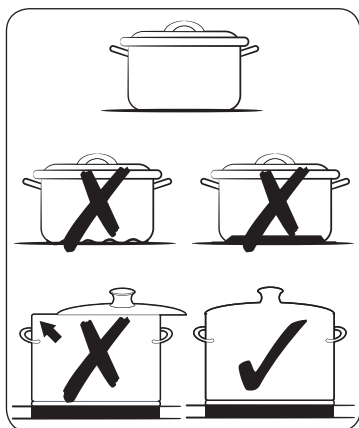
Korzystanie z płyty grzejnej

Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych

Naczynia wyższej jakości pozwalają uzyskać lepsze rezultaty gotowania.

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

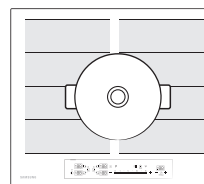


UWAGA

Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

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

UWAGA



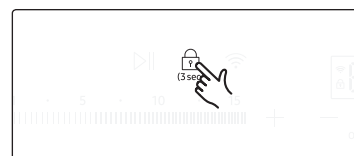
Nie należy używać jednego naczynia na lewym i prawym polu grzejnym jednocześnie.

Test przydatności naczyń

Można przetestować naczynia, aby sprawdzić, czy są odpowiednie do użycia z produktem.



1. Podłącz przewód zasilający, a następnie naciśnij przycisk **Wł./Wył.** (⏻), aby włączyć urządzenie.



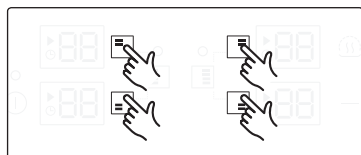
2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **Blokada** (🔒), aby włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.



3. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **Zwiększanie mocy P**.



4. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **Utrzymywanie temperatury** , aby uruchomić test przydatności naczyń.



5. Umieścić naczynie na jednym z pól grzejnych, a następnie dotknij odpowiedniego przycisku pola grzejnego i przytrzymaj go.

Opis wyświetlanego wskaźnika

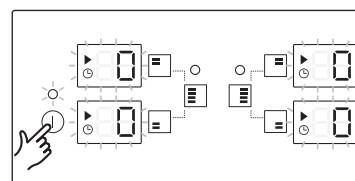
Wyświetlacz	Opis
--	Naczynie jest gotowe do testu
00	Naczynie jest nieodpowiednie
01	Naczynie jest odpowiednie, ale niewydajne
02	Naczynie jest odpowiednie


Używanie przycisków dotykowych


Aby użyć przycisków dotykowych, dotknijżądanego panelu dotykowego końcem palca wskazującego, aby włączyć lub wyłączyćżądaný wyświetlacz bądź włączyćżądaną funkcję urządzenia.

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

Włączanie urządzenia




Urządzenie włącza się za pomocą przycisku **Wł./Wył.** .

Dotknij przycisku **Wł./Wył.**  i przytrzymaj go przez ok. 1-2 sek.

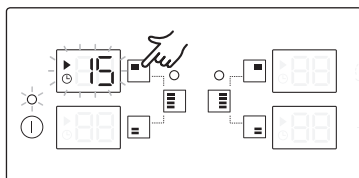
Na wyświetlaczach cyfrowych pojawi się cyfra .

UWAGA

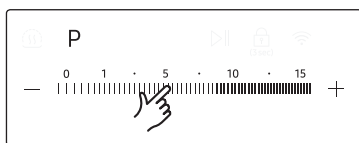
Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku **Wł./Wył.**  w ciągu 20 sekund wybierz poziom mocy, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

Korzystanie z płyty grzejnej

Wybór pola grzejnego i poziomu mocy






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

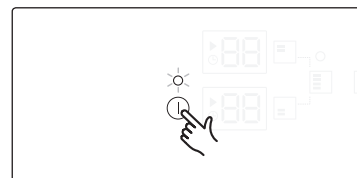




2. W celu ustawiania i regulacji poziomu mocy dotknij przycisku **Poziom mocy**.

UWAGA

- Domyślnie moc podgrzewania jest ustawiona na 15.
- Aby utrzymać temperaturę żywności, wybierz żądane pole grzejne i dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury** .
- Po dotknięciu i przytrzymaniu przycisku przez ponad **8 sekund** na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się symbol . Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku **Wł./Wyt.** .

Wyłączanie urządzenia

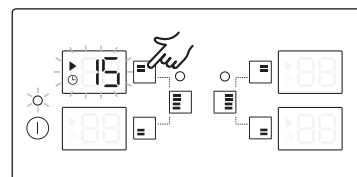



W celu całkowitego wyłączenia urządzenia dotknij przycisku **Wł./Wyt.** . Dotknij przycisku **Wł./Wyt.**  i przytrzymaj go przez ok. 1~2 sek.

UWAGA

- Po wyłączeniu jednego lub wszystkich pól grzejnych obecność pozostałego ciepła będzie wskazywana na wyświetlaczu pola grzejnego za pomocą oznaczenia **H** lub **H**.
- Po zakończeniu gotowania należy ręcznie wyłączyć pole grzejne.

Szybkie zatrzymanie



Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **Pole grzejne** . Aktywne pole grzejne można szybko i łatwo wyłączyć.

UWAGA

Przycisk **Panel indukcyjny Plus**  nie steruje funkcją szybkiego zatrzymania.

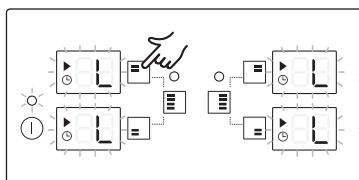
Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi



1. Dotknij przycisku **Blokada** i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



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



UWAGA

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

UWAGA

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

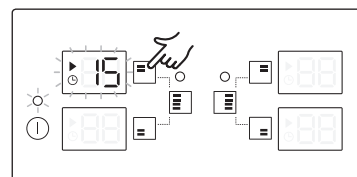
Wyłącznik czasowy

Użycie wyłącznika czasowego jako funkcji wyłącznika bezpieczeństwa:

Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól jednocześnie.

Ustawianie wyłącznika bezpieczeństwa

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



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



2. Naciśnij przycisk **Sterowanie wyłącznikiem czasowym**. Ponad oznaczeniem wyłącznika czasowego zostanie wyświetlona liczba 10.

UWAGA

Domyślne ustawienie wyłącznika czasowego wynosi 10 minut.

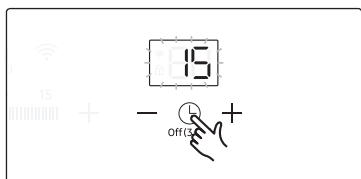


3. Użyj przycisków **Ustawienia wyłącznika czasowego** (+ lub -), aby ustawić czas gotowania, na przykład 15 minut, po upływie którego pole wyłączy się automatycznie. Wyłącznik bezpieczeństwa jest teraz włączony.

UWAGA

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

Korzystanie z płyty grzejnej



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

Aby wyświetlić pozostały czas dla dowolnego pola grzejnego, po wybraniu palnika użyj przycisku **Sterowanie wyłącznikiem czasowym** (🕒).

Odpowiedni wskaźnik sterowania zacznie migać z małą częstotliwością.

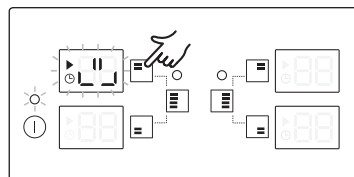
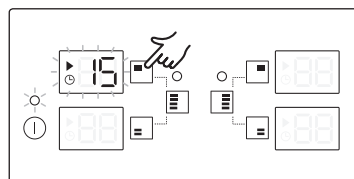
Ustawienia można zresetować za pomocą przycisków **Ustawienia wyłącznika czasowego** (+ lub -).

Po upływie określonego czasu pole grzejne zostanie wyłączone automatycznie. Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się odpowiednie oznaczenie.

📄 UWAGA

- Wyłącznik czasowy można ustawić osobno dla każdego pola grzejnego.
- W przypadku naciśnięcia przycisku **Sterowanie wyłącznikiem czasowym** (🕒) bez wybrania pola grzejnego, wyświetlacz włączy się, ale wyłącznik czasowy nie zostanie włączony.
- Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij i przytrzymaj przyciski **Ustawienia wyłącznika czasowego** (+ lub -) do momentu osiągnięcia żądanej wartości.

Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury



1. Użyj tej funkcji, by utrzymać temperaturę potraw. Dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego.
2. Dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury** (🕒).
3. Nastąpi zmiana na wyświetlaczu palnika. Dotknij jeszcze raz, by wyłączyć palnik.

Funkcja zwiększania mocy podgrzewania

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

Pole grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
Przedni lub tylny panel indukcyjny	10 minut
Duży panel indukcyjny	5 minut

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

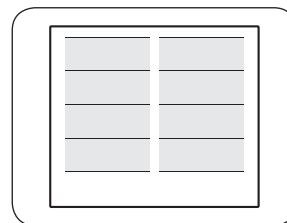
UWAGA

- Jeśli część wewnętrzna lub powierzchnia ze szkła ceramicznego przegrzeje się, funkcja Zwiększanie mocy może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić urządzenie.
- W niektórych przypadkach funkcja Zwiększania mocy może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia.

Zarządzanie energią

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania.

Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji Zwiększanie mocy **P**, funkcja Zarządzanie energią automatycznie zredukuje ustawienie poziomu mocy pól grzejnych.



Na wyświetlaczu pola grzejnego pojawią się na przemian: bieżący poziom mocy i maksymalne dostępne ustawienie. Następnie poziom mocy zostanie automatycznie ustawiony na maksymalną dostępną wartość.

Zarządzanie energią

- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie automatycznie zarządza poziomem mocy.
- Jeśli włączona jest funkcja Zarządzanie energią, czas gotowania może być dłuższy niż czas gotowania na jednym polu grzejnym.
- W przypadku jednoczesnego korzystania ze wszystkich pól grzejnych rzeczywisty poziom mocy może się różnić od ustawionego.

Korzystanie z płyty grzejnej

Pauza/Wznowienie

Włącz tę funkcję, aby ustawić niski poziom mocy wszystkich aktywnych pól grzejnych. Po wyłączeniu tej funkcji poziom mocy powróci do poprzednich ustawień. Za pomocą tej funkcji można przerwać na chwilę, a później kontynuować proces gotowania (aby np. odebrać telefon). Gdy ta funkcja jest włączona, wszystkie przyciski dotykowe oprócz **Pauza/Wznowienie** ▷||, **Blokada** 🔒 i **Wł./Wył.** Ⓛ są wyłączone. Ponownie dotknij przycisku **Pauza/Wznowienie** ▷||, aby kontynuować gotowanie.

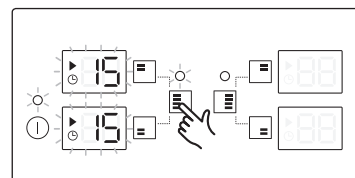
Przycisk Pauza/Wznowienie	Wyświetlacz
Dotknij przycisku jeden raz	⏸
Ponownie dotknij przycisku	Powrót do poprzedniego poziomu mocy

UWAGA

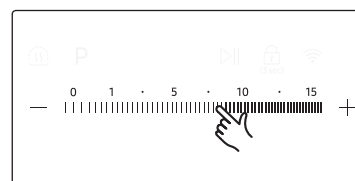
Funkcja wyłącznika czasowego będzie działać bez względu na tę funkcję.

Korzystanie z panelu indukcyjnego Flex Plus

W przypadku dużych naczyń funkcja sterowania panelami indukcyjnymi flex wykorzystuje całą lewą lub prawą stronę pola grzejnego (np. w przypadku owalnych naczyń lub naczyń do gotowania ryb).





1. Dotknij przycisku **Panel indukcyjny Flex Plus** .

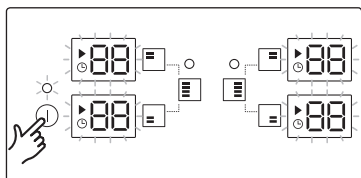


2. Dotknij przycisku **Poziom mocy**, aby dostosować poziom mocy. Poziom mocy wyświetli się na wyświetlaczu każdego pola grzejnego.

UWAGA

- Dotknięcie przycisku **Panel indukcyjny Flex Plus**  przy włączonej funkcji sterowania panelami indukcyjnymi spowoduje wyłączenie tej funkcji.
- Dotknięcie przycisku **Panel indukcyjny Flex Plus**  podczas pracy palników na innym poziomie mocy spowoduje ustawienie wyższego poziomu mocy.
- W przypadku przenoszenia lub dodawania naczyń do nowego panelu indukcyjnego Plus należy przerwać pracę urządzenia, a następnie nacisnąć odpowiedni przycisk, aby włączyć pole grzejne. (Patrz rozdział **Panel indukcyjny Flex Plus**).

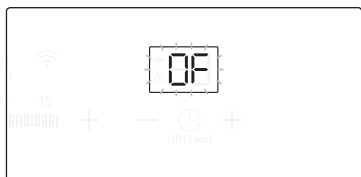
Włączanie/wyłączanie dźwięku



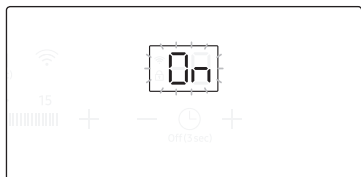
1. Dotknij przycisków **Wł./Wyt.** i przytrzymaj je przez ok. 1-2 sek.



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



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



4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2.
5. Dźwięk zostanie włączony, a na wyświetlaczu pojawi się oznaczenie **On**.

UWAGA

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

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

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

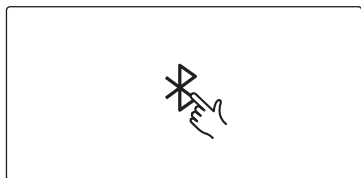
Poziom mocy	Metoda gotowania	Przykłady użycia
1-2	Roztapianie Rozpuszczanie	Roztapianie czekolady, masła Rozpuszczanie żelatyny
2-4	Delikatne powolne gotowanie Utrzymywanie temperatury	Pudding z mleka, risotto ze śmietaną Utrzymywanie temperatury
5-7	Gotowanie w małej ilości płynu Rozmrażanie	Jajko w koszulce Łosoś i kurczak
7-9	Gotowanie na parze	Gotowanie na parze ziemniaków, warzyw i ryb
9-11	Delikatne smażenie	Naleśniki, jajko sadzone, burgery, łosoś, kotlety, placki ziemniaczane, ryby, kiełbaski
10-13	Grillowanie Duszenie mięsa Smażenie zamrożonych potraw na głębokim tłuszczu	Stek Duszenie mięsa Smażenie zamrożonej żywności na głębokim tłuszczu
12-15	Gotowanie Smażenie Smażenie w ruchu Smażenie w głębokim tłuszczu	Gotowanie wody Obsmażanie mięsa Smażenie w ruchu warzyw Frytki smażone w głębokim tłuszczu
Zwiększanie mocy	Gotowanie dużej ilości wody	

UWAGA

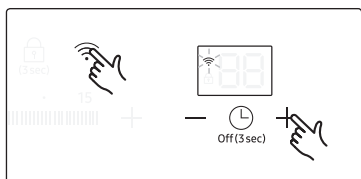
- Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia poziomu mocy stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.
- Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

Inteligentne sterowanie

Podłączanie okapu kuchennego i płyty grzejnej przez Bluetooth




1. Naciśnij przycisk **Bluetooth**  na okapie kuchennym.



2. Dotknij jednocześnie przycisków **Wi-Fi**  i **Ustawienia wyłącznika czasowego** .

UWAGA

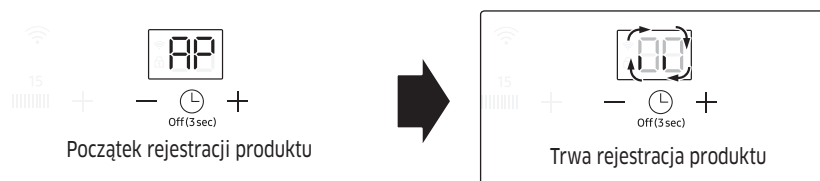
Aby rozłączyć połączenie, na okapie kuchennym naciśnij przycisk **Bluetooth**  i przytrzymaj go.

UWAGA

Do urządzenia można podłączać wyłącznie okapy kuchenne firmy Samsung, które obsługują funkcję Bluetooth.

Łączenie z aplikacją przez Wi-Fi

1. Otwórz aplikację sklepu Play, App Store lub Galaxy w smartfonie.
2. Pobierz i zainstaluj aplikację **SmartThings**.
3. Po zainstalowaniu aplikacji postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby zarejestrować produkt.
4. Po rozpoczęciu rejestracji produktu wyświetli się symbol „AP”, a następnie podczas rejestracji produktu wyświetlą się następujące informacje.



5. Po zakończeniu rejestracji produktu na 3 sekundy zostaną wyświetlone i będą migać następujące informacje.



6. Zarejestrowany produkt można monitorować.

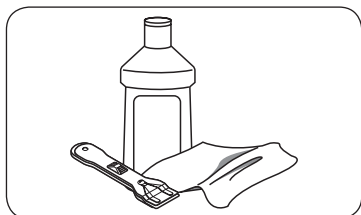
Czyszczenie i konserwacja

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy przeczytać następujący rozdział dotyczący utrzymywania go w czystości

Wytrzyj wodę z dna naczynia.

- Jeśli woda nie zostanie wytarta, może to spowodować osadzanie się kamienia na powierzchni płyty grzejnej.

Powierzchnię płyty należy czyścić, gdy na wyświetlaczu pola grzejnego nie jest wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego ([H] lub [h]).



Aby usunąć uporczywe plamy, należy zastosować detergent do płyty grzejnej, a następnie usunąć je za pomocą skrobaczki.

- Uszkodzenia powierzchni płyty spowodowane niedbałością lub nieostrożnością nie są objęte gwarancją uwzględniającą bezpłatne naprawy.
- Należy stosować detergenty i skrobaki do płyt grzejnych sprzedawane w sklepach detalicznych.

UWAGA

Nie wolno używać detergentów kwasowych (kwas cytrynowy) lub zasadowych (uniwersalny środek czyszczący, soda oczyszczona, Clorox, nadwęglan sodu, wodorotlenek sodu itp.). Mogą one spowodować odbarwienie.

Czyszczenie powierzchni płyty

Lekkie zabrudzenia

Do czyszczenia powierzchni szklanej płyty należy używać wilgotnej szmatki nasączonej detergentem.

- Do czyszczenia powierzchni płyty nie należy używać szorstkich myjek, żrących detergentów ani środków do usuwania rdzy.
- Użyj wilgotnego papierowego ręcznika lub wilgotnej szmatki, aby wytrzeć pozostałości detergentu z powierzchni płyty grzejnej. Upewnij się, że na powierzchni nie pozostały resztki detergentu.

Silne zabrudzenia

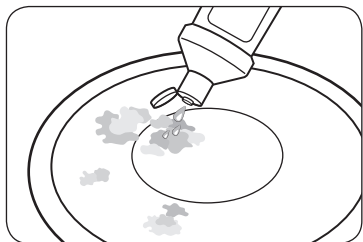
Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła. Zrób to dopiero, gdy powierzchnia ostygnie.

- Skrobak należy trzymać pod kątem, aby nie zarysować powierzchni płyty grzejnej. Trzymanie skrobaka pod nieodpowiednim kątem może spowodować zarysowanie powierzchni płyty.

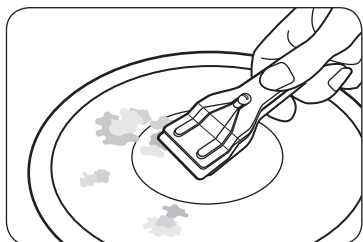
OSTRZEŻENIE

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

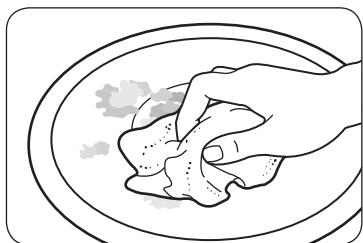
Czyszczenie i konserwacja



1. Nałóż detergent na płytę grzejną i odczekaj ponad 30 sekund.



2. Usuń wszelkie zabrudzenia za pomocą skrobaka.



3. Przetrzyj płytę grzejną suchą szmatką.

UWAGA

- Jeśli zabrudzenia pozostaną na płycie grzejnej, powtórz kroki 1-3, aż zostaną usunięte.
- 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.
- Jeśli cukier lub plastik zetkną się z gorącym polem grzejnym i stopią się lub jeśli na polu grzejnym pozostaną obce substancje, takie jak folia aluminiowa, należy je usunąć skrobakiem po ostygnięciu płyty.
- Używanie szorstkich lub ostrych narzędzi do czyszczenia może spowodować uszkodzenie silikonowego szczeliwa wokół płyty grzejnej. Do czyszczenia należy używać gładkiej szmatki.

Rama płyty grzejnej (opcja)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:

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

Gwarancja i serwis

Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest sprawny.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają?	<ul style="list-style-type: none">• Przypadkowo naciśnięto przycisk Wł./Wył.• Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.• Wyczyść panel sterowania.

Gwarancja i serwis

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle zgaśnie, a widoczny będzie tylko wskaźnik pozostałego ciepła H, h?	<ul style="list-style-type: none"> Przypadkowo naciśnięto przycisk Wł./Wył.. Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką. 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie. Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	<ul style="list-style-type: none"> Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco. 	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

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

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

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

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

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

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

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

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

Serwis

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w rozdziale „Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów”. Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.

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

Należy zapisać następujące informacje:

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

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia.

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

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

- Model:
- Numer seryjny:

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

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Często zadawane pytania i 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	600 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Wymiary wycięcia blatu kuchennego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	Maks. 491 mm Min. 479 mm
	Wysokość	72 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,2 kW
Masa	Netto	14,2 kg
	Brutto	16,5 kg

Pola grzejne

Przód panelu indukcyjnego Flex Plus	1800 W (Poziom mocy: 15) / 2600 W (Poziom mocy: P)
Tył panelu indukcyjnego Flex Plus	1800 W (Poziom mocy: 15) / 2600 W (Poziom mocy: P)
Środkowy panel indukcyjny Flex Plus	1800 W (Poziom mocy: 15) / 3000 W (Poziom mocy: P)
Cały panel indukcyjny Flex Plus	3300 W (Poziom mocy: 15) / 3600 W (Poziom mocy: P)

Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics Co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64R9787GK
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Technologia grzejna	Indukcyjne pola grzejne i strefa gotowania
Liczba pól lub obszarów grzejnych	2
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego (Ø)	-
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego (L x W)	24,0 x 38,0 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (EC <small>electric cooking</small>)	24,0 x 38,0 cm : 193,9 Wh/kg
	24,0 x 38,0 cm : 193,9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC <small>electric hob</small>)	193,9 Wh/kg

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-2 i przepisami nr 66/2014 i 1275/2008 Komisji Unii Europejskiej.

Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas zarządzania energią (Min.)	10 Min.
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas zarządzania energią (Min.)	10 Min.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

UWAGA

Niniejszym firma Samsung Electronics oświadcza, że urządzenie wyposażone w radio jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst Deklaracji zgodności z wymogami Unii Europejskiej można znaleźć pod następującym adresem: Oficjalna Deklaracja zgodności znajduje się w witrynie <http://www.samsung.com>. Należy wybrać pozycję Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

Maks. moc sygnału Wi-Fi nadajnika

Wi-Fi	
Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (Maks.)
2412-2472 MHz	18,5 dBm

Maks. moc sygnału Bluetooth nadajnika

Bluetooth	
Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (Maks.)
2402-2480 MHz	5 dBm

Dodatek

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Aby uzyskać jego kompletny kod źródłowy do upływu 3 lat od ostatniej dostawy tego produktu, należy wysłać wiadomość e-mail na adres oss.request@samsung.com.

Można także uzyskać kompletny kod źródłowy na nośniku fizycznym, takim jak płyta CD-ROM. Wówczas wymagana będzie minimalna opłata.

Następujące łącze http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0 prowadzi na stronę pobierania udostępnionego kodu źródłowego i informacji o licencji typu open source związanej z tym produktem. Ta oferta dotyczy każdej osoby, która otrzymała tę informację.



Notatki

Notatki

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

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* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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



DG68-01180A-00