

# Płyta indukcyjna

---

Instrukcja obsługi

NZ64B7799\*\*

---



**SAMSUNG**

# Spis treści

## Korzystanie z instrukcji 3

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
Nazwa modelu i numer seryjny	3

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Utylizacja opakowania	7
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	7
Właściwa utylizacja tego produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7

## Montaż płyty grzejnej 8

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	8
Potrzebne narzędzia	8
Podłączenie do sieci zasilającej	8
Montaż w blacie kuchennym	9
Komponenty	11

## Przed rozpoczęciem 11

Pola grzejne	11
Panel sterowania	12
Podgrzewanie indukcyjne	12
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	13
Wskaźnik ciepła resztkowego	13
Wykrywanie temperatury	13
Naczynia kuchenne	14
Używanie przycisków dotykowych	17
Odgłosy podczas pracy	17
Pierwsze czyszczenie	17

## Obsługa 18

Włączanie urządzenia	18
Wyłączanie urządzenia	18
Wybór pola grzejnego i poziomu mocy	18
Funkcja Max Boost	19
Korzystanie z panelu Flex (tylko modele z funkcją panelu Flex)	20
Funkcje Flex Plus	20
Utrzymywanie temperatury	21
Minutnik	21
Pauza/Wznowienie	22
Szybkie zatrzymanie	22
Blokada rodzicielska	22
Ustawienia języka	23
Ograniczenie mocy maksymalnej	23
Włączanie/wyłączanie dźwięku	23
Podłączanie Assist Sensor	23
Używanie funkcji Assist Cook	24
Połączenie z aplikacją mobilną Easy Setup	24
Ustawienia włączania/wyłączania połączenia Wi-Fi	25
Sterowanie okapem	25

## Konserwacja 26

Płyta grzejna	26
Lekkie zabrudzenia	26
Silne zabrudzenia	26
Trudne do usunięcia zabrudzenia	27
Rama płyty grzejnej (opcja)	27
Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:	27

## Rozwiązywanie problemów i serwis 28

Rozwiązywanie problemów	28
Serwis	30

## Korzystanie z instrukcji

---

Przed przystąpieniem do użytkowania 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 **poważnych obrażeń 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 obrażeń ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

#### UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z produktu.

### Nazwa modelu i numer seryjny

---

Zarówno nazwa modelu jak i numer seryjny podane są na etykiecie pod spodem płyty grzejnej.

Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na wierzchu produktu) na tę stronę w celu wykorzystania w przyszłości.

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, 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 dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia oraz 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.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 oraz 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 oraz 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. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są pod nadzorem. 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.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche. Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

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

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

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z 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 zużytego urządzenia należy uniemożliwić jego pracę, aby nie mogło stać się źródłem zagrożenia. W tym celu należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego i usunięcie przewodu sieciowego.

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.

---

## Właściwa utylizacja tego 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: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Montaż płyty grzejnej

## ▲ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie może zostać zamontowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji. Dane techniczne urządzenia znajdują się na końcu 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 wynoszącą co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy wyjąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy PN-EN 60335-2-6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Urządzenie tego typu można instalować obok wysokiej szafki lub ściany z jednej strony.
- Montaż musi zapewniać ochronę 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 zostać uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych wyłożonych kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą zostać całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy syntetycznej lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie musi właściwie przylegać do powierzchni roboczej i być pozbawione pustych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ utrudniłoby to demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu płytę grzewczą należy wypychać od spodu.
- Pod płytą grzewczą można zamontować płytę oddzielającą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia znajdującą się pod nim.

## Potrzebne narzędzia



Ołówek



Wkrętak krzyżakowy



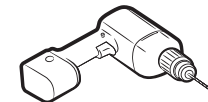
Linijka lub kątownik



Okulary ochronne



Wyrzynarka



Wiertarka

## Podłączenie do sieci zasilającej

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 grzejnej.

## ▲ 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).
- Połączenia przewodów należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.
- 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.



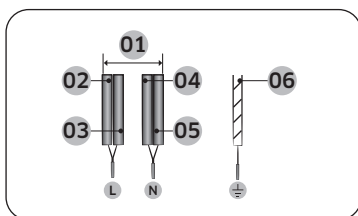
### ⚠ OSTRZEŻENIE

Należy zwrócić uwagę (zgodność) na fazowe i neutralne przyporządkowanie przyłączy domowych i urządzenia (schematy przyłączy); w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia komponentów.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego montażu.

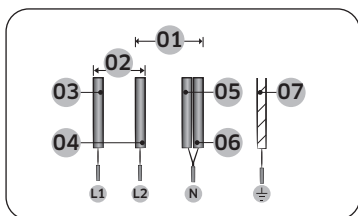
### ⚠ OSTRZEŻENIE

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



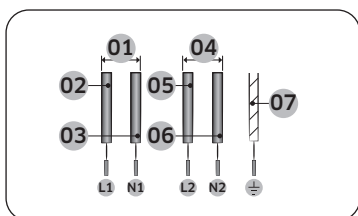
1N~ (32A)

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



2N~ (16A): Przed podłączeniem rozdzielić przewody 2-fazowe (L1 i L2).

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



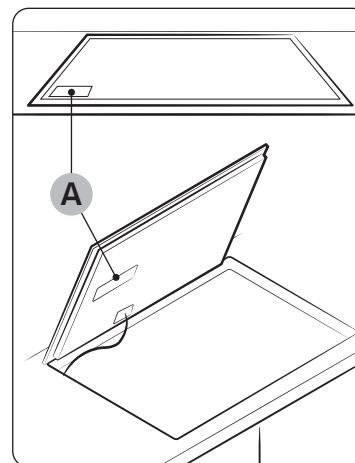
2 x 1N~ (16A): Przed podłączeniem rozdzielić przewody.

01	220-240 V~	05	Brązowy
02	Czarny	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

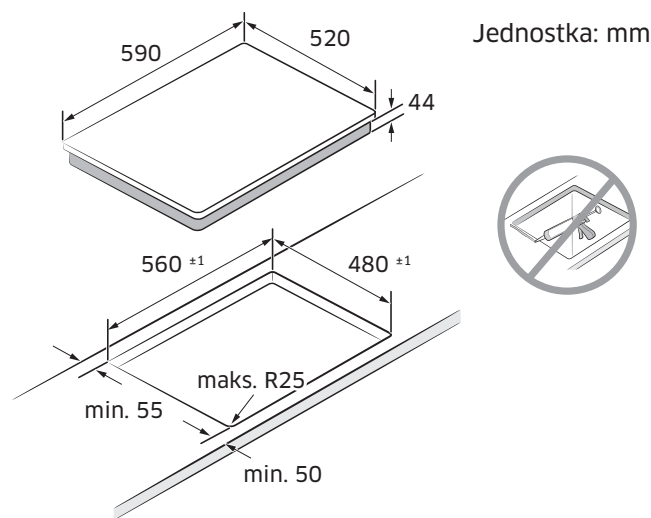
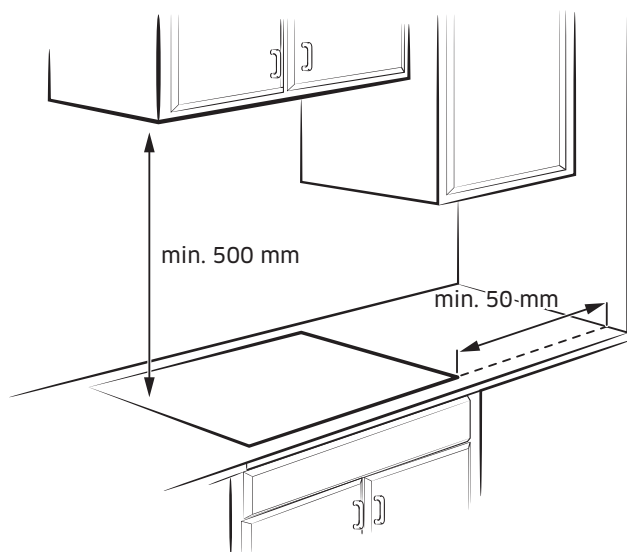
### 📖 UWAGA

Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer ten jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych, a po zakończeniu montażu nie będzie do niego dostępu, gdyż jest on zapisany na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie lub na wierzchu urządzenia.

### 📖 UWAGA

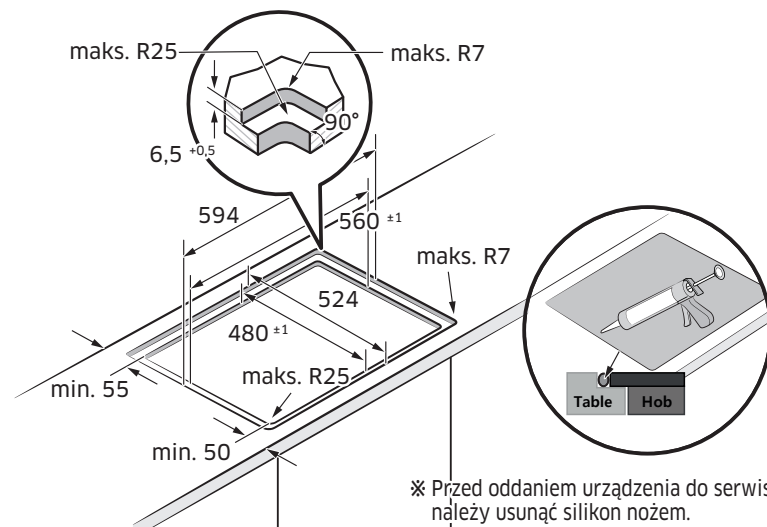
- Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej przestrzeni i odstępu od innych elementów wyposażenia w pomieszczeniu.
- Na spodzie płyty grzejnej zamontowany jest wentylator. Jeżeli pod płytą grzejną znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje możliwość uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.

# Montaż płyty grzejnej



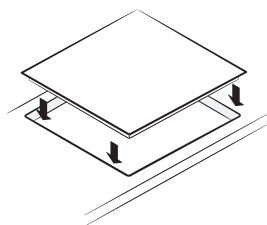
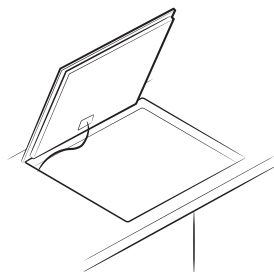
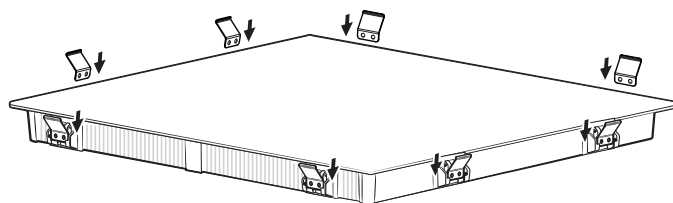
Typ wpuszczany (można zainstalować tylko model NZ6\*\*\*\*FK)

Szuflada	Piekarnik

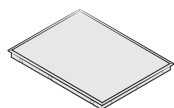


## Przed rozpoczęciem

### Pola grzejne



### Komponenty



Płyta indukcyjna



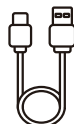
Uchwyty montażowe



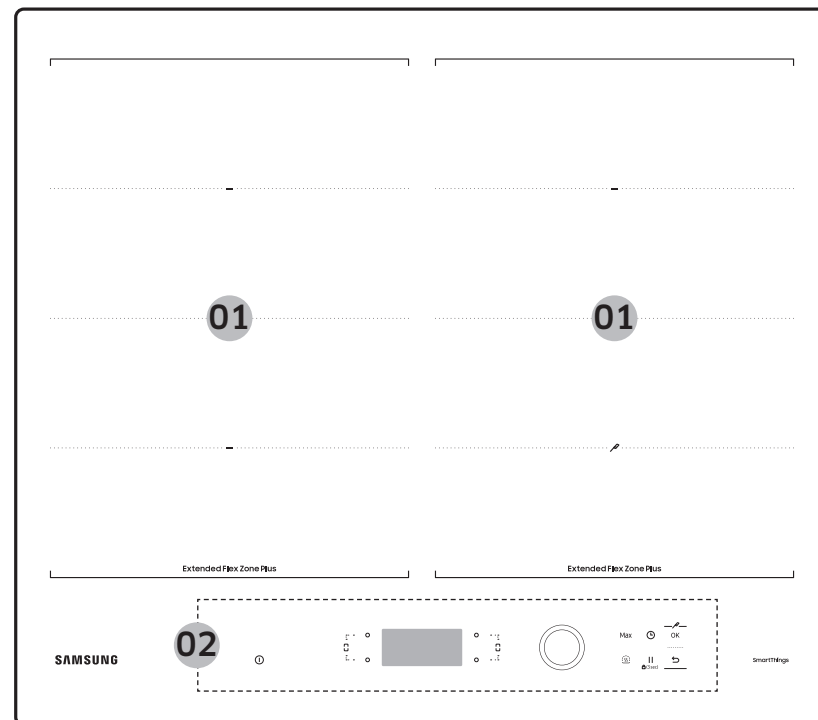
Assist Sensor



Ładowarka  
bezprowadowa



Kabel USB

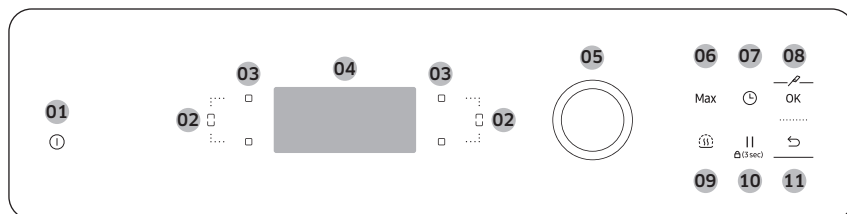


01 Indukcyjne pole grzejne

02 Panel sterowania

# Przed rozpoczęciem

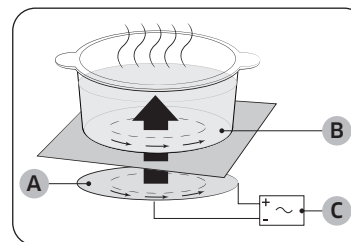
## Panel sterowania



01	Wł./Wył.	Służy do włączania i wyłączenia płyty grzejnej.
02	Panel Flex	Służy do wyboru pola Flex.
03	Pole grzejne	Służy do wyboru pola grzejnego.
04	Wyświetlacz	Służy do wyświetlania ustawień podgrzewania, ciepła resztkowego i łączności z Wi-Fi.
05	Pokrętko sterowania	Służy do zmiany nastaw podgrzewania oraz skracania lub wydłużania czasu minutnika podczas korzystania z funkcji Assist Cook menu można przetrzącać.
06	Max Funkcja Max Boost	Służy do włączenia tej funkcji.
07	Minutnik	Służy do włączania, wyłączenia i nastawiania minutnika.
08	Assist Cook	<b>Tylko Assist Cook</b> Służy do wchodzenia do menu Assist Cook lub zmiany poszczególnych ustawień.
09	Utrzymywanie temperatury	Służy do utrzymywania temperatury żywności.

10	Pauza i blokada	Służy do włączania wszystkich pól grzejnych z niską mocą. Przytrzymanie przez 3 sekundy spowoduje zablokowanie lub odblokowanie panelu sterowania. (Blokada rodzicielska)
11	Cofnięcie	<b>Tylko Assist Cook</b> Służy do przejścia do poprzedniego etapu lub wyjścia.

## 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, zamiast płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej energii jest przekształcana w ciepło.

## 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. Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie podanego niżej czasu.


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

### UWAGA



- Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu niestandardowego działania, wyświetli się symbol **C1**. Następnie płyta grzejna zostanie wyłączona.
- Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe, zbyt małe lub na polu grzejnym nie umieszczono żadnego naczynia, wyświetli się symbol . Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.
- Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „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 przycisku **Wł./Wył.**  po usunięciu cieczy lub ściereczki.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy pojedyncza strefa gotowania lub płyta jest wyłączona, obecność ciepła resztkowego wskazana jest na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania w postaci  **Ciepło**,  **Ciepło**. Wskaźnik ciepła resztkowego wyłączy się dopiero po schłodzeniu się strefy gotowania, nawet jeśli została ona już wyłączona. Z ciepła resztkowego można skorzystać do roztopiania lub utrzymywania temperatury żywności.

### OSTRZEŻENIE

- Dopóki wskaźnik ciepła resztkowego jest podświetlony, istnieje ryzyko oparzenia.
- W wypadku przerwy w zasilaniu, symbol  **Ciepło**,  **Ciepło** wyłączy się i informacja o ciepłe resztkowym przestanie być widoczna. Natomiast dalej istnieć będzie możliwość oparzenia się. Można tego uniknąć zachowując uwagę w pobliżu płyty grzejnej.

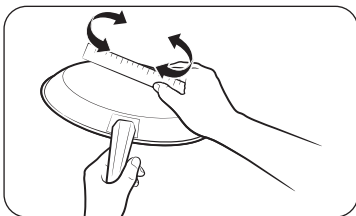
## Wykrywanie temperatury

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

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

# Przed rozpoczęciem

## Naczynia kuchenne



Należy korzystać z naczyń z płaskim dnem, które umożliwiają pełen kontakt z powierzchnią pola grzejnego. To, czy dno naczynia jest płaskie, można sprawdzić obracając na nim linijkę. Należy pamiętać o przestrzeganiu wszystkich zaleceń dotyczących wykorzystywanych naczyń kuchennych.

- Używać naczyń wykonanych z materiału odpowiedniego do gotowania indukcyjnego.
- Wybierać naczynia wysokiej jakości z cięższym dnem, które zapewniają lepsze rozprowadzanie ciepła. Pozwoli to uzyskać najlepsze rezultaty.
- Rozmiar naczynia dobierać do ilości przygotowywanego pożywienia.
- Nie zostawiać pustych naczyń na włączonych polach grzejnych. Może to spowodować ich trwałe uszkodzenie w postaci pęknięcia, stopienia lub zniszczenia, które może wpłynąć na działanie ceramicznej płyty grzejnej (tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją).
- Nie używać brudnych naczyń ani naczyń z grubą warstwą tłuszczu. Zawsze używać naczyń, które można w łatwy sposób wyczyścić po zakończeniu gotowania.

### PRZESTROGA

- Może się wydawać, że pola grzejne wystygły po wyłączeniu. Jednak szklana powierzchnia może być gorąca z uwagi na ciepło resztkowe pochodzące z naczynia. Dlatego nadal istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykać gorących naczyń gołymi rękoma. Zawsze stosować rękawice kuchenne lub łapki, aby chronić ręce przed poparzeniem.
- Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.

## Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

Palnik płyty indukcyjnej należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z dnem magnetycznym na jednym z pól grzejnych. Można używać naczyń określonych poniżej jako odpowiednie.

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

### UWAGA

- Naczynia nadające się do stosowania na płytach indukcyjnych są przez producenta odpowiednio oznaczone.
- Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych.
- Odgłosy te nie oznaczają, że płyta grzejna działa nieprawidłowo i nie mają żadnego wpływu na jej funkcjonowanie.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Należy sprawdzić, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.

### Wymiary naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej

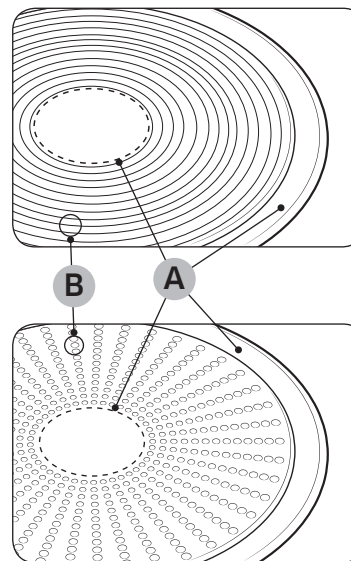
Pola indukcyjne do pewnego stopnia automatycznie dostosowują się do rozmiaru dna naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak mieć określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego. Najlepsze rezultaty można uzyskać używając naczyń kuchennych, których średnica części ferromagnetycznej odpowiada średnicy palnika. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez palnik, spróbuj użyć palnika o większej średnicy.

#### UWAGA

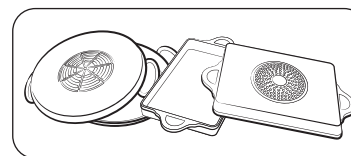
Średnice naczyń kuchennych podane są w specyfikacjach pól grzejnych danego modelu.

### Inne naczynia indukcyjne

Niektóre naczynia mają na dnie cienką warstwę materiału magnetycznego umożliwiającą ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Naczynia te charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający magnes jest niewielki).



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

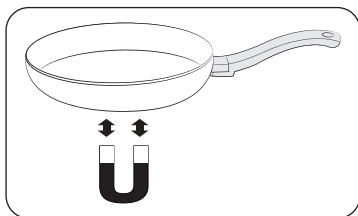


Nawet jeśli naczynie zostało stworzone z myślą o gotowaniu na płycie indukcyjnej, siła grzania może być słaba lub może się zdarzyć, że płyta grzejna nie wykryje naczynia - jest to zależne od wielkości i siły przyciągania obszaru magnetycznego znajdującego się na dnie naczynia.

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

# Przed rozpoczęciem

## Test przydatności



Naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, jeśli zostało przez producenta opatrzone odpowiednim oznaczeniem, a magnes przyczepia się do jego spodu.

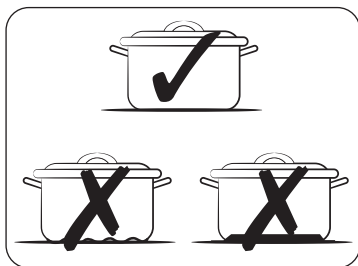
- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- Kupując nowe naczynia, należy zwracać szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczynia.
- Nie należy używać naczyń, które mają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

## Prawidłowe ustawienie

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

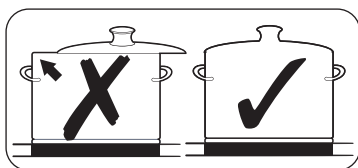


## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii







W celu ograniczenia zużycia energii należy postępować zgodnie z opisanymi wskazówkami.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy zawsze postawić na nim naczynie.
- Utrzymywać pola grzejne oraz dna naczyń w czystości. W przeciwnym razie urządzenie będzie zużywało więcej energii.
- Jeśli to możliwe, dokładnie zakrywać naczynie. Ograniczy to zużycie energii.
- Wyłączać używany palnik przed końcem gotowania. Wykorzystywać ciepło resztkowe do utrzymania temperatury pożywienia.



## Prawidłowe ustawienie

Naczynie można przetestować pod względem przydatności do zastosowania z urządzeniem.

1. Dotknij przycisku **Wł./Wył.**  i przytrzymaj go przez 1-2 sekundy, aby włączyć płytę grzejną.
2. Dotknij przycisku **Pauza i blokada**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby uruchomić blokadę rodzicielską.
3. Dotknij przycisku **Minutnik**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć tryb testu przydatności naczyń.
4. Umieść naczynie na jednym z pól grzejnych, po czym dotknij przycisku **Pole grzejne**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Wyświetlacz	Opis
0	Naczynie nie nadaje się do używania
10 ~ 70 %	Naczynie nadaje się do używania, lecz jest niewydajne
80 ~ 100 %	Naczynie nadaje się do używania

## Używanie przycisków dotykowych

Aby użyć przycisku dotykowego, dotknijżądanego przycisku końcem wyprostowanego palca w celu włączenia lub wyłączeniażądanego wyświetlacza bądź włączeniażądanej funkcji.

Upewnij się, że podczas obsługi urządzenia dotykasz tylko jednego przycisku. Umieszczenie palca zbyt płasko na przycisku może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

## Odgłosy 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:** stosowane są wysokie poziomy mocy.
- **Klikanie:** występuje zmiana napięcia.
- **Szum, buczenie:** wentylator pracuje.

Powyższe odgłosy 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 wywołać hałas i wibracje.

### UWAGA

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

## Pierwsze czyszczenie

Przetrzeć powierzchnie ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia szklanych płyt grzejnych.

### OSTRZEŻENIE

Nie należy używać substancji żrących ani ściernych. Może to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

# Obsługa

## Włączanie urządzenia

Urządzenie włącza się za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ①. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ① i przytrzymaj go przez około 1-2 sekundy.

### UWAGA

Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ① w ciągu ok. 20 sekund należy wybrać poziom mocy, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

## Wyłączanie urządzenia

W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy użyć przycisku **Wł./Wył.** ①. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ① i przytrzymaj go przez około 1-2 sekundy.

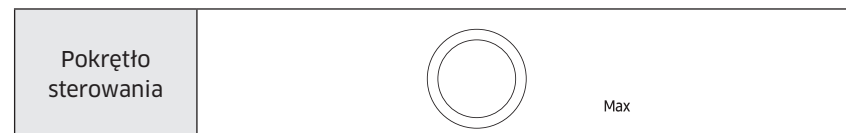
### UWAGA

Po wyłączeniu pojedynczego pola grzejnego lub całej powierzchni grzejnej obecność ciepła resztkowego będzie wskazywana na cyfrowych wyświetlaczach odpowiednich pól grzejnych w postaci dwustopniowego symbolu **☰ Ciepło**, **☱** oznaczającego „wysoką temperaturę”.

Gdy temperatura spadnie, symbol **☰ Ciepło**, **☱ Ciepło** zniknie.

## Wybór pola grzejnego i poziomu mocy

1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku **Pole grzejne**  danego pola grzejnego.
2. Do ustawiania i regulacji poziomu mocy użyj paska sterowania, przycisku sterowania lub pokrętła sterowania.



### UWAGA

- Domyślnie moc podgrzewania pola grzejnego jest ustawiona na 15.
- Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund więcej niż jednego przycisku spowoduje wyświetlenie symbolu **d0** na wyświetlaczu pola grzejnego.

### Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

Wartości przedstawione w poniższej tabeli stanowią zalecenia. Ustawienia poziomu mocy wymagane dla różnych metod gotowania zależą od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń czy typ i ilość gotowanej żywności.

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

#### UWAGA

Poziom mocy należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

### Funkcja Max Boost

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

Po upływie czasu działania funkcji **Max Boost** ustawienie podgrzewania pól grzejnych zostaje przywrócone na najwyższą moc.

#### UWAGA

- W niektórych przypadkach funkcja **Max Boost** może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne płyty grzejnej. Nie można np. ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniej i tylnej części panelu Flex.
- Czas działania funkcji **Max Boost** można znaleźć w specyfikacji pól grzejnych posiadanego modelu płyty.

### Zarządzanie energią

Istnieje maksymalna moc, z którą mogą działać pola grzejne.

Przekroczenie zakresu mocy przez włączenie funkcji **Max Boost** spowoduje automatyczne zredukowanie ustawienia poziomu mocy pola grzejnego przez funkcję zarządzania energią.


Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy ustawionym poziomem mocy a maksymalnym możliwym poziomem mocy.

Następnie wyświetlacz zmienia się z ustawionego poziomu mocy na maksymalny możliwy poziom mocy.



# Obsługa

## Korzystanie z panelu Flex (tylko modele z funkcją panelu Flex)

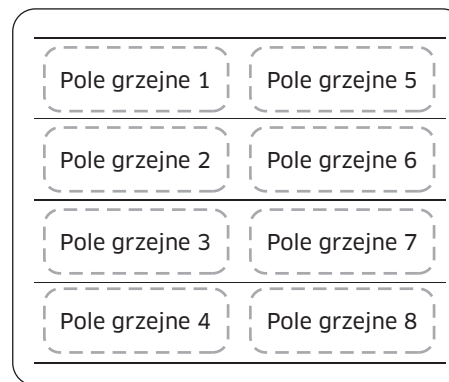
Funkcja Flex służy do obsługi całej lewej strony pola grzejnego w wypadku korzystania z dużych naczyń kuchennych (np. naczynia owalne, garnki do przyrządzania ryb).

1. Dotknij przycisku **Panel Flex** .
2. Użyj przycisku **Power level** (poziom mocy) do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

### UWAGA

- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji panelu Flex.
- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w sytuacji, gdy każdy palnik działa z inną mocą spowoduje ustawienie palnika na najwyższą moc.












## Funkcje Flex Plus



Panel Flex to pole do jednoczesnej obsługi wielu garnków, zapewniające elastyczność w doborze kształtu i rozmiaru pola grzejnego. Panel znajduje się z lewej/prawej strony obszaru gotowania płyty indukcyjnej. (Zob. rysunek po lewej) Każdy panel flex posiada cztery strefy gotowania umożliwiające dowolne rozmieszczenie naczyń kuchennych. Daje to wygodę użytkownika pól osobno.

Pola Flex Plus mogą służyć do łączenia różnych pól grzejnych.


W poniższej tabeli przedstawiono sposoby łączenia pól grzejnych przy pomocy przycisku wyboru.

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




## UWAGA

- W przypadku korzystania z jednego pola grzejnego średnica dna naczynia musi być mniejsza niż 14 cm.
- Rozpoznanie położenia naczynia przez płytę grzejną może zająć 5–10 sekund.
- W trakcie rozpoznawania naczynia z urządzenia mogą dobiegać odgłosy.
- Nie należy zdejmować naczyń w trakcie gotowania. Działanie płyty zostanie automatycznie przerwane ze względów bezpieczeństwa, jeśli naczynia zostaną zdjęte na ponad 5 sekund.




### Korzystanie z panelu Flex Plus (tylko modele z funkcją panelu Flex Plus)

1. Dotknij przycisku **Panel Flex** .
2. Użyj przycisku **Power level** (poziom mocy) do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

## UWAGA

- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji **panelu Flex**.
- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w sytuacji, gdy każde pole grzejne działa z inną mocą spowoduje automatyczne wyregulowanie mocy na najwyższy obecny poziom.
- W przypadku przenoszenia naczyń lub stawiania nowych na panelu Flex należy przerwać pracę urządzenia, a następnie dotknąć odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** , aby włączyć dane pole.

### Utrzymywanie temperatury

1. Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Dotknij odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** .
2. Dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury** .
3. Informacje widoczne na wyświetlaczu pola grzejnego zmieniają się.
4. Dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury**  ponownie, aby wyłączyć pole grzejne.

## Minutnik

### Użycie jako wyłącznika czasowego bezpieczeństwa

Jeśli ustawisz określony czas na palniku, wyłączy się on automatycznie po upływie tego czasu.

Funkcja ta jest przydatna, gdy używasz więcej niż jednego palnika w tym samym czasie.

### Ustawienie wyłącznika czasowego bezpieczeństwa

1. Włącz palnik, do którego zamierzasz zastosować wyłącznik czasowy bezpieczeństwa.
2. Naciśnij przycisk Minutnika (⌚) na pracującym palniku.
3. Użyć pokrętła do ustawienia czasu.
  - Możesz ustawić czas w 30-sekundowych odstępach, od 30 sekund do 10 minut, w 1-minutowych odstępach, od 10 minut do 60 minut, oraz w 5-minutowych odstępach, od 60 minut do 120 minut.
  - Naciśnij i przytrzymaj przycisk Minutnika (⌚), aby szybko ustawić żądany czas.

## UWAGA

- Minutnik można ustawić na maksymalnie 2 godziny.
- Naciśnij i przytrzymaj (przez 1 sekundę) przycisk Max Boost (**Max**), aby natychmiast ustawić maksymalny czas.
- Użyj pokrętła, aby szczegółowo ustawić minutnik.



### Wyłączenie funkcji wyłącznika czasowego bezpieczeństwa

1. Wybierz palnik, aby wyłączyć funkcję wyłącznika czasowego bezpieczeństwa.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Minutnika (⌚) na pracującym palniku. Minutnik zostanie wyłączony.

# Obsługa


## Pauza/Wznowienie

Funkcja **Pauza/Wznowienie** równocześnie przełącza wszystkie włączone pola grzejne na niski poziom mocy, a następnie z powrotem na ustawienie poziomu mocy wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji można przerwać gotowanie na chwilę, a później je kontynuować (np. aby odebrać telefon).

Po włączeniu funkcji **Pauza/Wznowienie** zdezaktywowane zostaną wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisków **Pauza i blokada**  i **Wł./Wył.** .

Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk **Pauza i blokada** .


## Szybkie zatrzymanie

Opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny do zakończenia gotowania. Aby wyłączyć pole grzejne, dotknij przycisku **Pole grzejne**  i przytrzymaj go przez 2 sekundy.




### UWAGA

Przycisk **Panel Flex**  nie obsługuje funkcji szybkiego zatrzymania.



## Blokada rodzicielska

Funkcja blokady rodzicielskiej uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania. Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania, z wyjątkiem przycisku **Wł./Wył.**  (wł./wył. – tylko wyłączenie), aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.





### Włączanie i wyłączenie funkcji blokady rodzicielskiej

1. Dotknij przycisku **Pauza i blokada**  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrmi sygnał dźwiękowy.
2. Dotknij dowolnego przycisku.  Na wyświetlaczu pojawi się symbol wskazujący na aktywację funkcji blokady rodzicielskiej.
3. Aby wyłączyć funkcję blokady rodzicielskiej, ponownie dotknij przycisku **Pauza i blokada**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrmi sygnał dźwiękowy.

### UWAGA







- Blokada rodzicielska zostanie aktywowana niezależnie od tego, czy zasilanie jest włączone.
- Funkcję blokady rodzicielskiej można ustawić w czasie gotowania. Aby wyłączyć palnik, gdy funkcja blokady rodzicielskiej jest włączona, dotknij przycisku **Wł./Wył.**  lub najpierw dezaktywuj funkcję blokady rodzicielskiej, a następnie dotknij odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** .

## Ustawienia języka

1. Dotknij przycisku **Wł./Wył.**  (przez więcej niż 1 sekundę), aby włączyć produkt.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **OK**  + przycisk **Pauza i blokada**  przez 3 sekundy.
3. Wybierz język za pomocą Pokrętkła i naciśnij przycisk **OK** .

## Ograniczenie mocy maksymalnej



Funkcja ta pozwala dostosować maksymalną moc urządzenia.

1. Zasilanie musi być wyłączone.
2. Dotknij przycisku **Pauza i blokada**  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy, aby włączyć blokadę rodzicielską.
3. Nacisnąć jednocześnie lewy przedni **Pole grzejne**  i prawy przedni **Pole grzejne**  przez około 3 sekundy.
4. Dotknij przycisku **Minutnik**  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **Po** oraz aktualna moc maksymalna.
5. Za pomocą przycisku **OK**  możesz wyregulować moc maksymalną (4000 W, 7400 W).
6. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** , aby potwierdzić ustawienie.

### UWAGA

W trybie niskiego poziomu mocy (4000 W) poziom mocy zostanie dostosowany automatycznie.

## Włączanie/wyłączanie dźwięku



1. Dotknij przycisku **Wł./Wył.**  i przytrzymaj go przez około 1-2 sekundy.
2. W ciągu 10 sekund od włączenia zasilania dotknij przycisku **Minutnik**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
3. Dźwięk zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się symbol komunikat **Dźwięk wył.**
4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2. Dźwięk zostanie włączony, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Dźwięk wł.**

### UWAGA

Po upływie 10 sekund od włączenia zasilania zmiana ustawień dźwięku nie jest możliwa.

## Podłączanie Assist Sensor

Podczas gotowania na patelni/w garnku z użyciem Assist Sensor można mierzyć temperaturę potrawy, co pozwala na dostosowanie gotowania do potrzeb użytkownika i gotowanie automatyczne.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **Wł./Wył.**  (na ponad sekundę), aby uruchomić produkt. Wejść do menu Assist Cook i dokonać w nim ustawień. Potem nacisnąć przycisk .
2. Na ekranie zostanie wyświetlony ekran podłączenia Assist Sensor.
3. Naciśnij przycisk na czujniku **Assist Sensor**.
4. Po zakończeniu podłączania Assist Sensor zostanie wyświetlony ekran zakończenia.

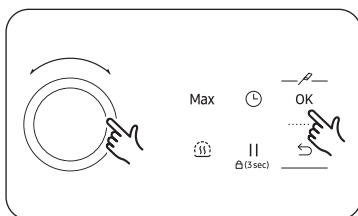
### UWAGA



Informacje o obsłudze Assist Sensor znajdują się w instrukcji obsługi Assist Sensor.

Zeskanuj za pomocą smartfonu.

## Używanie funkcji Assist Cook



1. Wejść do menu Assist Cook i nacisnąć przycisk **Ustawienia** (OK), aby korzystać z następujących funkcji.
2. Obracać pokrętkę, aby wyregulować moc wyjściową. Ustawiona moc wyjściowa jest wyświetlana oddzielnie w zależności od rodzaju gotowania.

Menu Assist Cook	Szczegóły menu Assist Cook
Sous-vide	Korzystanie z Assist Sensor pozwala utrzymać potrawę w żądanej temperaturze (35°C do 100°C). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dla tej funkcji można ustawić timer do 9 godzin i 59 minut. Można jej używać do różnych stylów gotowania, w tym sous vide.</li> </ul>
Termometr	Za pomocą Assist Sensor można sprawdzić temperaturę aktualnej potrawy.
Podłącz do SmartThings, aby poznać wspaniałe przepisy	Po otrzymaniu przepisu z serwisu kuchennego, można zapisać do pięciu przepisów i natychmiast z nich korzystać. <ul style="list-style-type: none"> <li>• W przypadku braku połączenia ze SmartThings, ostatnio zapisane przepisy nie zostaną aktywowane.</li> </ul>

### ⚠ PRZESTROGA

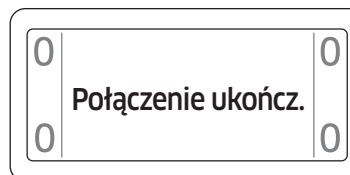
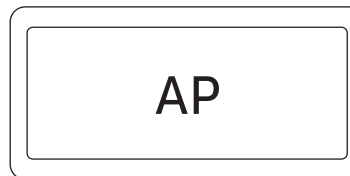
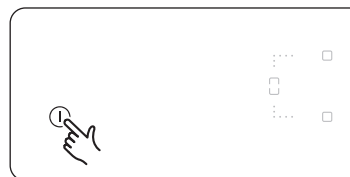
Assist Cook należy aktywować, gdy płyta jest zimna.

### 📖 UWAGA

- Sous-vide i termometr są dostępne dla wszystkich palników. Pozycję „Podłącz do SmartThings, aby poznać wspaniałe przepisy” można wykorzystać tylko na przednim prawym palniku.
- Jeśli Assist Sensor nie jest używany przez ponad 5 minut po wyjęciu go z ładowarki, przechodzi w tryb uśpienia. Aby użyć ponownie, naciśnij raz przycisk Assist Sensor.

## Połączenie z aplikacją mobilną Easy Setup

Wyszukaj „SmartThings” w Google Play Store, Galaxy Store lub Apple App Store. Pobierz aplikację SmartThings dostarczoną przez firmę Samsung Electronics na swoje urządzenie. Do skorzystania z aplikacji wymagane jest konto Samsung.



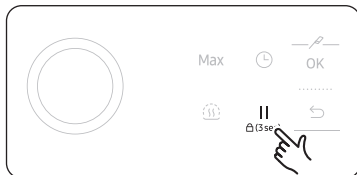
1. Naciśnij i przytrzymaj (przez co najmniej 1 sekundę) przycisk **Zasilania** (⏻), aby włączyć produkt i uruchomić aplikację mobilną (SmartThings).
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk **Pauza i blokada** (⏸) przez około 5 sekund. Następnie przygotuj się do połączenia z aplikacją mobilną. Kontynuuj połączenie, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji mobilnej.
  - W dalszym ciągu przyciskaj przycisk **Pauza i blokada** (⏸), nawet po pojawieniu się ekranu „**Ustawienia blokady**”.
3. Gdy urządzenie połączy się z aplikacją mobilną, na ekranie pojawi się komunikat „**Łączenie (Connecting)**”. (Może to potrwać do 5 minut w zależności od środowiska użytkownika).
4. Po nawiązaniu połączenia na ekranie pojawi się komunikat „**Połączono pomyślnie**”. Możesz teraz monitorować stan swojego urządzenia za pomocą aplikacji mobilnej.



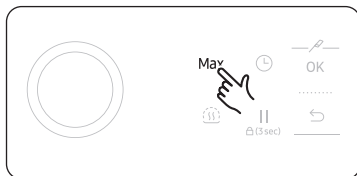
## Ustawienia włączania/wyłączenia połączenia Wi-Fi



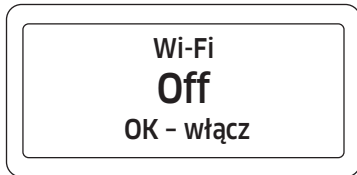
1. Naciśnij i przytrzymaj (przez co najmniej 1 sekundę) przycisk **Zasilania** (⏻), aby włączyć produkt.



2. W ciągu 10 sekund od włączenia produktu naciśnij i przytrzymaj przycisk **Pauza i blokada** (⏸) przez około 3 sekundy.



3. Dotknij i przytrzymaj przycisk **Max Boost** (Max) przez około 3 sekundy. Połączenie Wi-Fi produktu zostanie uruchomione.



4. Dotknij przycisku **OK** (↵), aby ustawić czy połączenie Wi-Fi jest włączone/wyłączone.

### UWAGA

Gdy na ekranie wyświetlany jest komunikat „(Ciepło) Ciepło resztkowe”, ze względów bezpieczeństwa nie można włączyć/wyłączyć Wi-Fi.

## Sterowanie okapem

Ten produkt jest wyposażony w urządzenie Bluetooth, za pomocą którego można połączyć płytę grzejną z modelami okapów Samsung umożliwiającymi zdalne sterowanie. Dzięki połączeniu Bluetooth można korzystać z funkcji sterowania okapem za pośrednictwem aplikacji SmartThings. Aby dowiedzieć się więcej o modelach okapów Samsung obsługujących zdalne sterowanie, odwiedź stronę [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

### Łączenie z modelem okapu pozwalającym na zdalne sterowanie

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na swoim smartfonie. Następnie przeprowadź procedurę Smart Connect, aby połączyć się z płytą grzejną.
2. Postępuj według instrukcji łączenia modelu okapu obsługującego sterowanie zdalne przez Bluetooth i włącz połączenie Bluetooth.
3. Jednocześnie dotknij przycisków **Minutnik** (⌚) i **Pauza i blokada** (⏸) oraz przytrzymaj je, aby nawiązać połączenie przez Bluetooth. Po udanym nawiązaniu połączenia przez Bluetooth na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Bluetooth**.
4. Aby skorzystać z funkcji sterowania okapem, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi modelu okapu obsługującego zdalne sterowanie oraz w przewodniku aplikacji.

### UWAGA

- Jeśli nawiązanie połączenia Smart Connect nie powiedzie się, nie będzie można użyć aplikacji SmartThings do monitorowania okapu i sterowania nim.
- Zamiast połączenia Smart Connect do sparowania płyty grzejnej z okapem i zsynchronizowania obu urządzeń można użyć połączenia Bluetooth. Aby to zrobić, wykonaj kroki 2 i 3 opisane powyżej.

# Konserwacja

## Płyta grzejna

### ▲ OSTRZEŻENIE

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

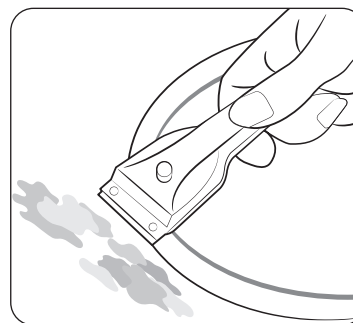
### 📖 UWAGA

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

## Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego ściereczką zwilżoną wodą.
2. Wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Na powierzchni nie wolno pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego z użyciem odpowiedniej ilości czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha czystą, niestrzępiącą się ściereczką.

## Silne zabrudzenia

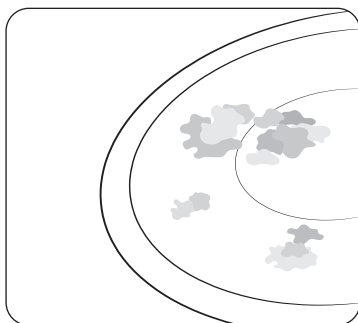


1. Aby osunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

### 📖 UWAGA

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

## Trudne do usunięcia zabrudzenia



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

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

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

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

### **📖 UWAGA**

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

## Rama płyty grzejnej (opcja)

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

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

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

### **Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:**

- Nie używaj płyty grzejnej jako powierzchni roboczej ani nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj pola grzejnego bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Szkło ceramiczne jest niezwykle wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury. Niemniej jednak może ulec zniszczeniu. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia szkła ceramicznego poprzez upuszczenie ostrego lub twardego przedmiotu na płytę grzejną.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie i zniszczenie obudowy płyty.
- Unikaj rozlewania na ramę płyty grzejnej 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.

# Rozwiązywanie problemów i serwis



## 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.

Usterka	Potwierdzenie	Metoda działania
Na ekranie nic się nie wyświetla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy doszło do opadnięcia wyłącznika zasilania w domu?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdzić wyłącznik zasilania.</li> <li>Zadzwonić do inżyniera serwisowego.</li> </ul>
Urządzenie nie działa równo po naciśnięciu przycisku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy na panelu sterowania znajduje się woda lub mokra ścierka?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy utrzymać czystość elementów sterowania.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy włączono zasilanie, naciskając przycisk zasilania?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć zasilanie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy funkcja blokady jest włączona?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć funkcję blokady.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy wyłączono zasilanie?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli włączono zasilanie i przez pewien czas nie naciśnięto żadnego przycisku, zasilanie zostanie automatycznie wyłączone.</li> </ul>

Usterka	Potwierdzenie	Metoda działania
Urządzenie nagle przestało działać.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy wyłączono zasilanie?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zasilanie mogło zostać wyłączone z powodu przerwy w dostawie prądu lub z powodu aktywowania zabezpieczeń elektrycznych. Możesz ponownie włączyć urządzenie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy na panelu sterowania znajduje się woda lub mokra ścierka?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy utrzymać czystość elementów sterowania.</li> </ul>
Wyłączyłem urządzenie po tym jak go używałem, ale nie pojawia się symbol  Ciepło.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy z pola korzystano jedynie przez krótki czas?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie ma dużo ciepła resztkowego. Nie pokazuje się symbol  Ciepło.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czy powierzchnia szkła ceramicznego jest gorąca?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
Wentylator nadal działa, nawet jeśli zasilanie jest wyłączone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dawno go nie wyłączyłeś?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nawet jeśli wyłączono zasilanie, aby schłodzić wewnątrz produktu, wentylator będzie działał przez pewien czas. Po schłodzeniu, działanie wentylatora zostaje zatrzymane.</li> </ul>


Usterka	Przyczyny i środki zaradcze
A2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Występuje, gdy silnik prądu stałego nie może działać z powodu wad PCB, okablowania lub zakłóceń na topatce silnika.</li> </ul>
C1	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku problemów z produktem spowodowanych podgrzewaniem pustego garnka lub nieprawidłową pracą przez długi czas, należy wyjąć naczynie do gotowania i wystarczająco schłodzić produkt przed jego użyciem.</li> </ul>
C0, C2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli pojawi się ten sam komunikat, nawet po podjęciu odpowiednich działań, należy skontaktować się z centrum serwisowym.</li> <li>Jest wyświetlany, jeśli czujnik temperatury nie działa prawidłowo. Należy zgłosić usterkę do centrum serwisowego.</li> </ul>
d0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdzić, czy na obszarze roboczym nie ma obcych substancji, wytrzeć go do czysta i spróbować ponownie.</li> <li>Jeśli przycisk będzie naciskany dłużej niż 8 sekund, w ramach bezpieczeństwa pojawi się komunikat. Należy spróbować wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> <li>Jeśli pojawi się ten sam komunikat, nawet po podjęciu odpowiednich działań, należy skontaktować się z centrum serwisowym.</li> </ul>
F0, F2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ten komunikat jest spowodowany słabą komunikacją między chipami wewnątrz produktu. Należy zgłosić usterkę do centrum serwisowego.</li> </ul>
UP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokazuje się, gdy występuje nieprawidłowość w napięciu użytkownika. Należy sprawdzić gniazdko.</li> </ul>

Usterka	Przyczyny i środki zaradcze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyświetla się, jeśli naczynie do gotowania nie jest odpowiednie do indukcji lub działa bez naczynia do gotowania.</li> <li>Należy użyć naczynia do gotowania odpowiedniego do indukcji.</li> <li>Jeśli pojawi się ten sam komunikat, nawet po podjęciu odpowiednich działań, należy skontaktować się z centrum serwisowym.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jest wyświetlany, gdy ustawiona jest funkcja blokady.</li> <li>Jeśli pojawi się ten sam komunikat, nawet po podjęciu odpowiednich działań, należy skontaktować się z centrum serwisowym.</li> </ul>
 Ciepło,  Ciepło	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jest wyświetlany, gdy po wyłączeniu zasilania na szklanej płycie górnej wciąż występuje ciepło resztkowe.</li> <li>Jeśli dioda nie przestanie się świecić po całkowitym ostygnięciu produktu, skontaktuj się z centrum serwisowym.</li> </ul>

# Rozwiązywanie problemów i serwis


Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają albo nie wyłączają?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.
- Włączono funkcję blokady przed dziećmi i widoczny jest znak .


Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie **d0**?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem. Aby zresetować urządzenie, naciśnij przycisk **Wł./Wył.** .
- W przypadku rozlania płynu na panel sterowania, należy go wytrzeć.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie **C1**?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu płyty, dotknij przycisku **Wł./Wył.** , 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 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 lokalnym centrum serwisowym. Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.

Należy zapisać następujące informacje:

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

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

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

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

- Model:
- Numer seryjny:

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

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

# Notatki

---

## ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>
NORTH MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
KOSOVO	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>