

# Płyta indukcyjna

---

## Instrukcja obsługi

NZ64N9777GK / NZ64N9777BK / NZ64N7777GK

---



**SAMSUNG**

## Spis treści

<b>Korzystanie z instrukcji</b>	<b>3</b>		
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3		
Nazwa modelu i numer seryjny	3		
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>		
Utylizacja opakowania	7		
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	7		
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7		
<b>Montaż płyty grzejnej</b>	<b>8</b>		
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	8		
Potrzebne narzędzia	8		
Podłączanie zasilania sieciowego	8		
Montaż w blacie kuchennym	9		
Elementy urządzenia	11		
<b>Przed rozpoczęciem</b>	<b>12</b>		
Pola grzejne	12		
Panel sterowania	13		
Podgrzewanie indukcyjne	14		
Technologia virtual flame	14		
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	15		
Wskaźnik pozostałego ciepła	15		
Wykrywanie temperatury	15		
Przybory kuchenne	16		
Używanie przycisków dotykowych	19		
Hałasy podczas pracy	19		
Pierwsze czyszczenie	19		
<b>Obsługa</b>	<b>20</b>		
Włączanie urządzenia	20		
Wybór pola grzejnego i poziomu mocy	20		
Zwiększanie mocy	21		
		Panel indukcyjny flex plus	21
		Utrzymywanie temperatury	22
		Minutnik	23
		Pauza/Wznowienie	23
		Szybkie zatrzymanie	24
		Wyłączanie urządzenia	24
		Zabezpieczenie przed dziećmi	24
		Maksymalny limit mocy	25
		Włączanie/wyłączanie dźwięku	26
		Smart Connect (dotyczy wyłącznie modeli NZ64N9777GK i NZ64N7777GK)	26
		Sterowanie okapem	27
		<b>Konserwacja</b>	<b>27</b>
		Płyta grzejna	27
		Lekkie zabrudzenia	27
		Silne zabrudzenia	28
		Trudne do usunięcia zabrudzenia	28
		Rama płyty grzejnej (opcja)	29
		Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:	29
		<b>Rozwiązywanie problemów i serwis</b>	<b>29</b>
		Rozwiązywanie problemów	29
		Serwis	31
		<b>Dane techniczne</b>	<b>31</b>
		Dane techniczne	31
		Pola grzejne	31
		Informacje o produkcji	32
		<b>Dodatek</b>	<b>33</b>
		Informacje dotyczące oprogramowania typu open source (dotyczy wyłącznie modeli NZ64N9777GK i NZ64N7777GK)	33

## 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.

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; 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.

## 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.

Płyte 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.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://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 białym roboczym a przednią częścią urządzenia.

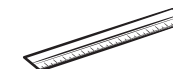
## Potrzebne narzędzia



Ołówek



Śrubokręt krzyżakowy



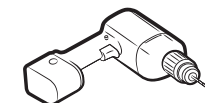
Linijka



Okulary ochronne



Wyrzynarka



Wiertarka

## 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.



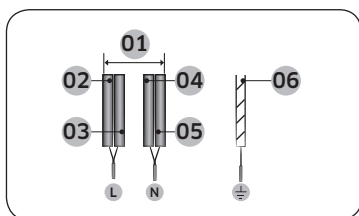


### ⚠ OSTRZEŻENIE

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.

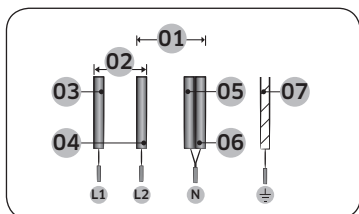
### ⚠ OSTRZEŻENIE

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



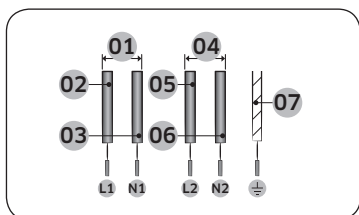
1N~ (32A)

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		



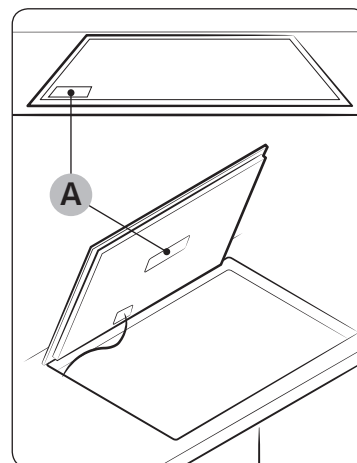
2 x 1N~ (16A): Przed połączeniem oddziel kable.

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

## Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

### 📖 UWAGA

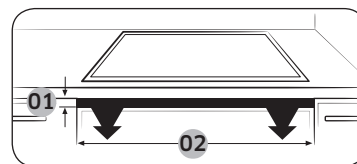
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie lub na górnej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

### 📖 UWAGA

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

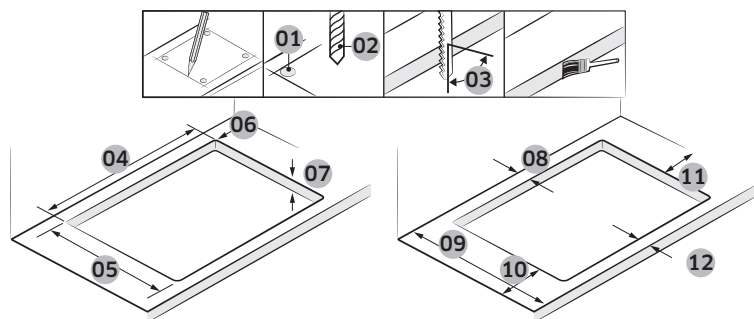
### 📖 UWAGA

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

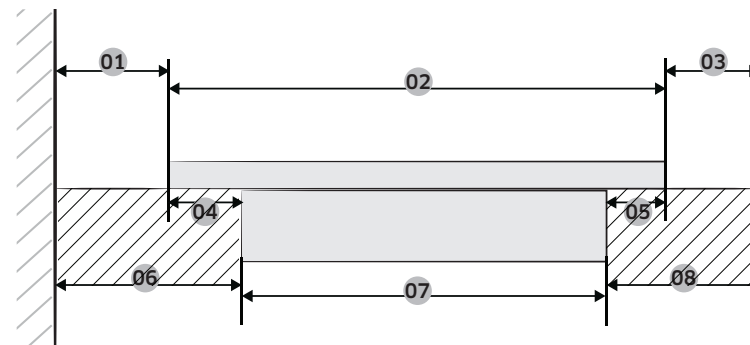


Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Wysokość otworu wentylacyjnego	Min. 2 mm
02	Szerokość otworu wentylacyjnego	560 mm

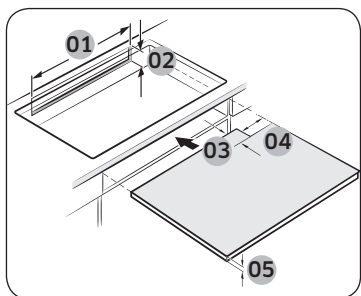
## Montaż płyty grzejnej



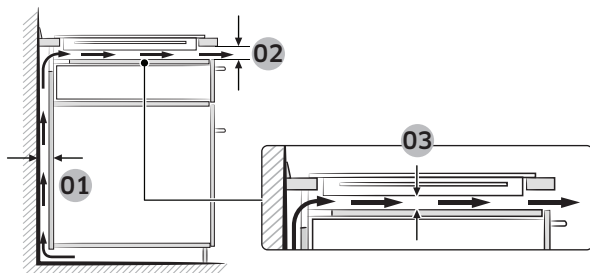
Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	4 punkty zaznaczenia obszaru otworu do wycięcia	
02	Średnica wiertła	Ø 6
03	Kąt prosty punktu przecięcia	90°
04	Szerokość przecięcia	560±1 mm
05	Głębokość przecięcia	490±1 mm
06	Rozmiar krzywej	R3
07	Grubość stołu	Maks. 50 mm, Min. 20 mm
08	Odległość między końcem stołu a punktem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



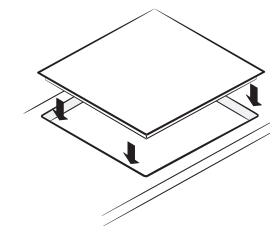
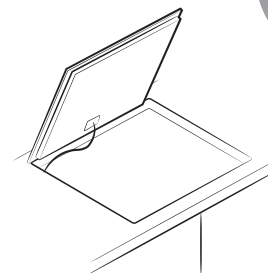
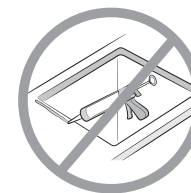
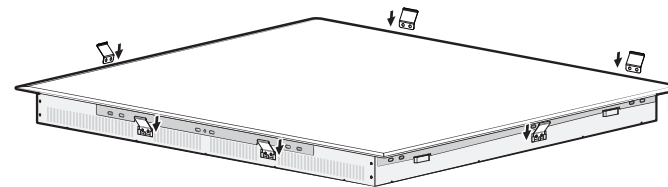
Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Odległość między ścianą a płytą grzejną	Min. 40 mm
02	Głębokość płyty grzejnej	520 mm
03	Odległość między płytą indukcyjną a końcem stołu	Min. 40 mm
04	Odległość między szkłem a polem grzejnym	25 mm
05	Odległość między szkłem a polem grzejnym	15 mm
06	Odległość między ścianą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



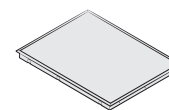
Nr	Objaśnienie	Wymiary
01	Szerokość tylnego nawiewu	Min. 550 mm
02	Wysokość tylnego nawiewu	Min. 35 mm
03	Głębokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 65 mm
04	Szerokość trasy przewodu zasilającego	Maks. 100 mm
05	Wysokość płyty blokującej	Min. 5 mm



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



### Elementy urządzenia



Płyta indukcyjna



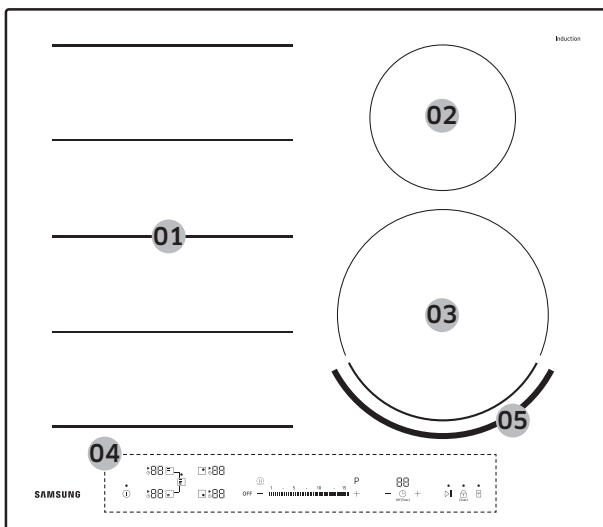
Uchwyty montażowe

Montaż płyty grzejnej

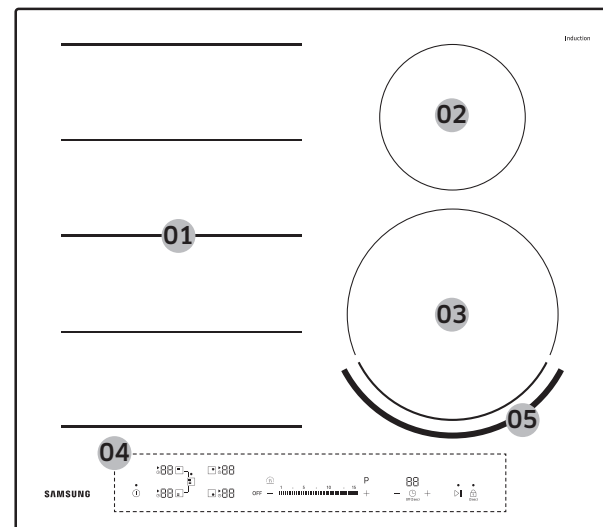
# Przed rozpoczęciem

## Pola grzejne

NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



NZ64N9777BK

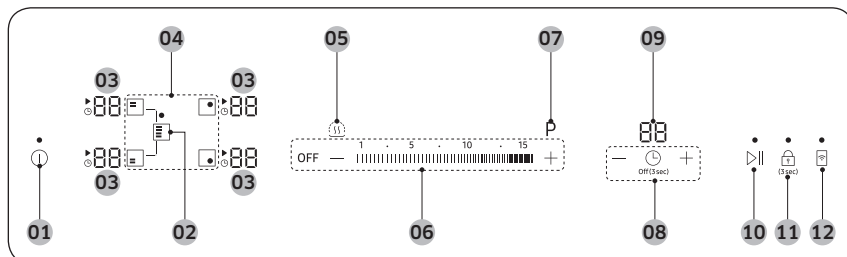


01	Panel indukcyjny Flex Plus 3300 W z funkcją zwiększania mocy do 3600 W
02	Panel indukcyjny 1400 W z funkcją zwiększania mocy do 2000 W
03	Panel indukcyjny 2200 W z funkcją zwiększania mocy do 3200 W
04	Panel sterowania
05	Wirtualny płomień

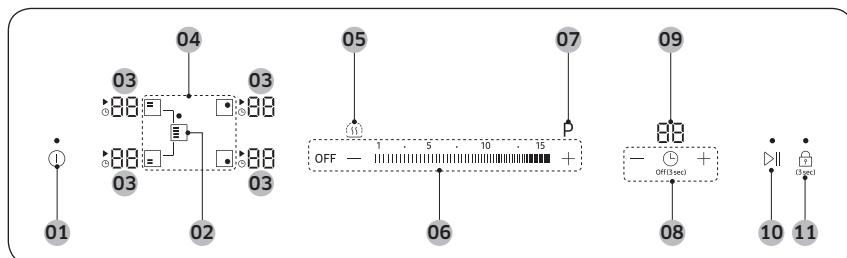
Przed rozpoczęciem

## Panel sterowania

### NZ64N9777GK / NZ64N7777GK



### NZ64N9777BK



01	Wyłącznik	Użycie tego przycisku powoduje całkowite włączenie lub wyłączenie zasilania płyty grzejnej.
02	Przycisk panelu indukcyjnego flex plus	Użycie tego przycisku powoduje włączenie lub wyłączenie funkcji panelu indukcyjnego flex plus.
03	Wyświetlacz pola grzejnego	Wyświetlacz pokazuje informacje o poziomie mocy, aktywowanych funkcjach, pozostałym ciepłe oraz komunikaty informacyjne.
04	Przyciski pola grzejnego	Te przyciski umożliwiają wybór pola grzejnego.
05	Przycisk utrzymywania temperatury	Użycie tego przycisku pozwala utrzymać temperaturę potraw.

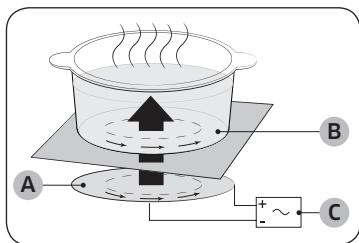
06	Przyciski poziomu mocy	Te przyciski umożliwiają regulację poziomu mocy pola grzejnego.
07	Przycisk zwiększania mocy	Korzystając z tego przycisku, można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy.
08	Przyciski minutnika	Za pomocą tych przycisków można włączać i wyłączać minutnik oraz nastawiać go.
09	Wyświetlacz minutnika	Wyświetlacz pokazuje pozostały czas.
10	Przycisk pauzy/wznowienia	Za pomocą tego przycisku można ustawić niską moc podgrzewania we wszystkich polach grzejnych (2) (na przykład aby odebrać telefon).
11	Przycisk blokady	Użycie tego przycisku powoduje włączenie lub wyłączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.
12	Przycisk Smart Connect	Użycie tego przycisku powoduje włączenie lub wyłączenie funkcji Smart Connect.

### Objaśnienia dotyczące wyświetlacza pola grzejnego

Wyświetlacz	Znaczenie
HI do IS, IP	Wybrany poziom mocy
EH	Pozostałe ciepło (bardzo gorące)
EH	Pozostałe ciepło (gorące)
EL	Włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
80	Przycisk jest dotykany dłużej niż 8 sekund.
CI	Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia (np. gotowanie przy użyciu pustego naczynia).
EU	Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.

## Przed rozpoczęciem

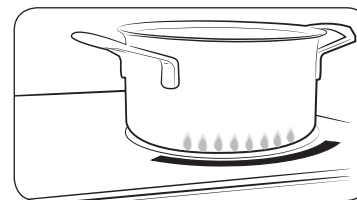
### Podgrzewanie indukcyjne



- 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.


### Technologia virtual flame



Technologia Virtual Flame stwarza wrażenie występowania płomieni po włączeniu elementu indukcyjnego.

- Technologia Virtual Flame jest dostępna tylko podczas korzystania z przedniego pola grzejnego z prawej strony.
- Płomienie mogą różnić się wyglądem w zależności od wyglądu, rozmiaru lub pozycji naczynia. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się użycie naczynia dopasowanego do rozmiaru elementu. Zbyt duże naczynie może zasłonić wirtualny płomień. Zbyt małe naczynie może powodować zniekształcenie wirtualnych płomieni.
- Zanieczyszczenia pokrywające dno naczynia lub powierzchnię płyty grzejnej mogą spowodować, że wirtualny płomień będzie zniekształcony lub niekompletny. Przed użyciem należy wyczyścić naczynie lub powierzchnię płyty grzejnej.

#### UWAGA

Aby wyłączyć technologię Virtual Flame, należy w ciągu 10 sekund od włączenia płyty grzejnej nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk .

Jest to możliwe jedynie natychmiast po włączeniu płyty grzejnej. Po wykonaniu innych czynności nie można już ustawić tej funkcji.

#### UWAGA



Podczas korzystania z palnika z wirtualnym płomieniem należy używać odpowiedniego naczynia.

Wymiary	200-220 mm
Powierzchnia naczynia	Pozioma i cienka
Materiał	Stal nierdzewna

Jeśli warunki opisane w powyższej tabeli są spełnione, wirtualny płomień może uzyskać odpowiedni kształt.

## 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.

Pozostałe ciepło będzie wskazywane przy użyciu symbolu ,  (ang. hot – gorący) na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego.


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, 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 rozdziale „Rozwiązywanie problemów” na stronie 29.

### 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  po usunięciu cieczy lub ściereczki.

## Wskaźnik pozostałego ciepła



Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła jest wskazywana za pomocą oznaczenia ,  (ang. hot – gorący) na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego. Wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu powierzchni wyłączzonego 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 , , a informacja o pozostałym ciepłe przestanie być dostępna.

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

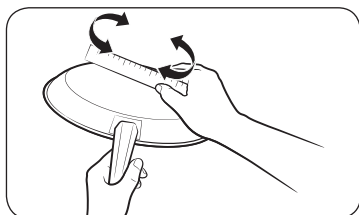
## Wykrywanie temperatury

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

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

## Przed rozpoczęciem

### Przybory kuchenne



Używaj naczyń z płaskim dnem, które umożliwiają pełen kontakt z powierzchnią pola grzejnego. Sprawdź, czy dno naczynia jest płaskie, obracając na nim linijkę. Pamiętaj o przestrzeganiu wszystkich zaleceń dotyczących wykorzystywanych przyborów kuchennych.

- Używaj naczyń wykonanych z materiału odpowiedniego do gotowania indukcyjnego.
- Wybieraj naczynia wysokiej jakości z cięższym dnem, które zapewnią lepsze rozprzewadzenie ciepła. To pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty.
- Dopasowuj rozmiar naczynia do ilości przygotowywanego jedzenia.
- Nie zostawiaj 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 używaj brudnych naczyń ani naczyń z warstwą starego tłuszczu. Zawsze używaj 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 powodu pozostałego ciepła pochodzącego z naczynia. Dlatego nadal istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykaj gorących naczyń rękoma. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub podkładek pod naczynia, aby chronić ręce przed poparzeniem.
- Nie przesuwaj naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.

### Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

Płytę indukcyjną należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z podstawą magnetyczną na jednym z pól grzejnych. Możesz używać naczyń określonych poniżej jako odpowiednie.

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

#### UWAGA

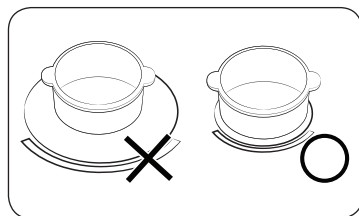
- Naczynia na płyty indukcyjne opatrzone są przez producenta odpowiednim oznaczeniem.
- Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych.
- Odgłosy te nie oznaczają, że płyta grzejna działa nieprawidłowo i nie mają żadnego wpływu na jej funkcjonowanie.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Sprawdź, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.



## Wymiary naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej

Pola indukcyjne do określonego stopnia 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.

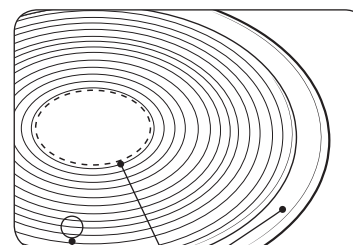
Pole grzejne		Minimalna średnica dna naczynia
Panel indukcyjny Flex	Przód lub tył panelu indukcyjnego Flex Plus	140 mm
	Cały panel indukcyjny Flex Plus	240 mm (dłuższa strona owalnego naczynia lub naczynia do gotowania ryb)
Tylne prawe pole grzejne		100 mm
Przednie prawe pole grzejne		140 mm



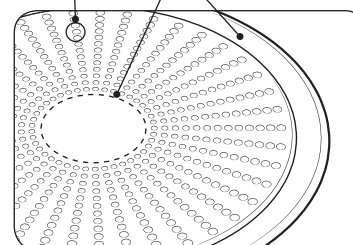
W celu uzyskania najlepszych rezultatów używaj naczyń kuchennych, których średnica ferromagnetyczna odpowiada średnicy palnika. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez palnik, spróbuj użyć mniejszego palnika.

## Inne naczynia indukcyjne

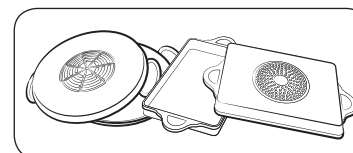
Niektóre naczynia mają na dnie cienki materiał magnetyczny umożliwiający ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Te naczynia charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający magnes jest niewielki).



- Nawet jeśli naczynia zostały stworzone z myślą o gotowaniu przy użyciu płyty indukcyjnej, siła grzania może być słaba lub może się zdarzyć, że płyta grzejna może nie wykrywać naczynia – jest to zależne od wielkości i siły przyciągania obszaru magnetycznego znajdującego się na dnie naczynia.



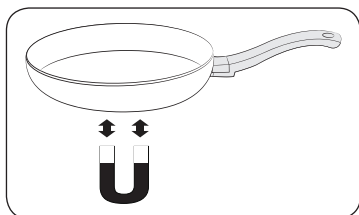
- A. Obszar, który nie przyciąga magnesu  
B. Obszar przyciągający magnes



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

## Przed rozpoczęciem

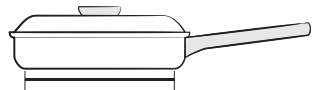
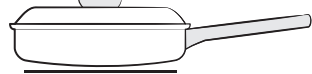
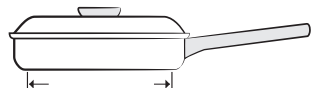
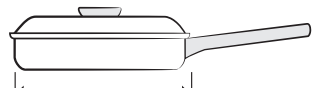

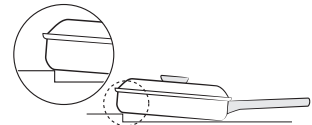


### Test przydatności



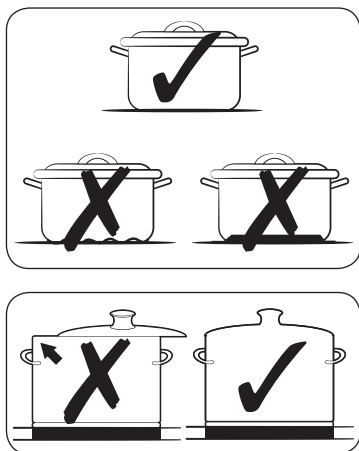
Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli zostało przez producenta opatrzone odpowiednim oznaczeniem, a magnes przyczepia się do jego spodniej części.

- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- 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 uszkodzonych naczyń po powierzchni ceramicznej płyty grzejnej może ją trwale porysować.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Nie powinno być wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju; na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

### Prawidłowe ustawienie

Prawidłowe	Nieprawidłowe
	
Naczynie z płaskim dnem i prostymi ściankami bocznymi	Naczynie z zakrzywionym lub wygiętym dnem lub ściankami bocznymi
	
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 przylega do brzegu płyty grzejnej lub nie przylega całkowicie do powierzchni płyty.
	
Naczynie jest odpowiednio wyważone.	Ciężki uchwyt powoduje przechylenie się naczynia.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



Postępuj zgodnie z tymi wskazówkami, aby ograniczać zużycie energii.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy zawsze postawić na nim naczynie.
- Utrzymuj pola grzejne oraz dna naczyń w czystości. W przeciwnym razie urządzenie będzie zużywało więcej energii.
- Jeśli to możliwe, dokładnie zamykaj pokrywę naczyń. To ograniczy zużycie energii.
- Wyłączaj używany palnik przed końcem czasu gotowania. Wykorzystaj pozostałe ciepło, aby utrzymać temperaturę jedzenia.

## Używanie przycisków dotykowych

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

## 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”.

## Pierwsze czyszczenie

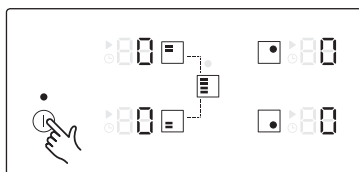
Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia szklanych płyt grzejnych.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

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

# Obsługa

## Włączanie urządzenia

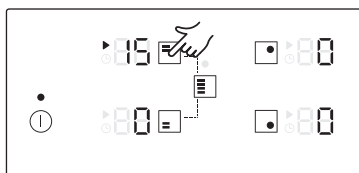


Urządzenie włącza się za pomocą przycisku . Dotknij przycisku i przytrzymaj go przez około 1-2 sekundy. Na wyświetlaczach cyfrowych pojawi się cyfra .

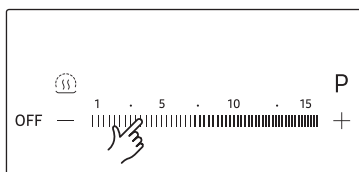
### UWAGA

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

## Wybór pola grzejnego i poziomu mocy



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



2. W celu ustawiania i regulacji poziomu mocy dotknij przycisków poziomu mocy.

### UWAGA

- Domyślnie moc podgrzewania jest ustawiona na 15.
- Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund co najmniej dwóch przycisków spowoduje wyświetlenie symbolu na wyświetlaczu pola grzejnego.

## Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

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

### UWAGA

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

## Zwiększanie mocy

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

Pola grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
145 mm	10 minut
210 mm	10 minut
Przód lub tył panelu indukcyjnego Flex Plus	10 minut
Cały panel indukcyjny Flex Plus	5 minut

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

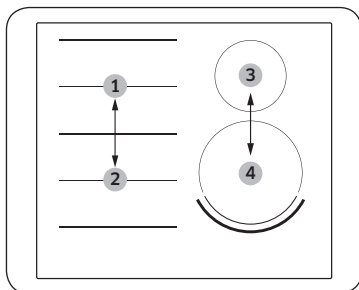
### UWAGA

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

## Zarządzanie energią

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania.

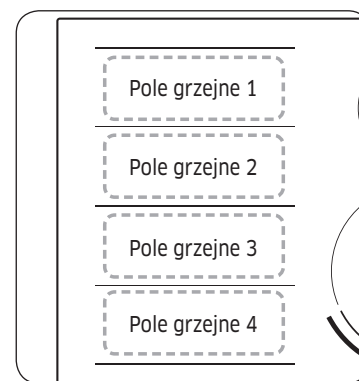
Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji **Zwiększania mocy**, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie poziomu mocy pola grzejnego.



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

Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybranym poziomem mocy a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy. Następnie wyświetlacz zmienia się z wybranego poziomu mocy na maksymalne możliwe ustawienie mocy.

## Panel indukcyjny flex plus



Panel indukcyjny Flex to duża strefa gotowania, która znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej (patrz rysunek po lewej stronie). Panel został zaprojektowany tak, aby mieścić wiele garnków i patelni o różnych kształtach jednocześnie. 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.

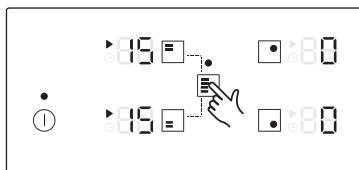
Pole grzejne	1 palnik	2 palnik	3 palnik	4 palnik
1	[Symbol 1 palnika]	[Symbol 2 palnika]	[Symbol 3 palnika]	[Symbol 4 palnika]
2	[Symbol 1 palnika]	[Symbol 2 palnika]	[Symbol 3 palnika]	[Symbol 4 palnika]
3	[Symbol 1 palnika]	[Symbol 2 palnika]	[Symbol 3 palnika]	[Symbol 4 palnika]
4	[Symbol 1 palnika]	[Symbol 2 palnika]	[Symbol 3 palnika]	[Symbol 4 palnika]

### UWAGA

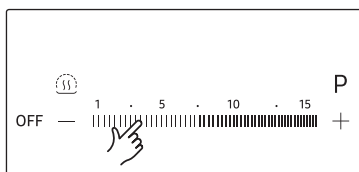
- W przypadku korzystania z jednego pola grzejnego średnica dna naczynia musi być mniejsza niż 14 cm.
- Może upłynąć 5-10 sekund, nim płyta indukcyjna rozpozna położenie naczynia.
- W trakcie rozpoznawania z urządzenia może się wydobywać szum.
- Nie należy zdejmować naczyń w trakcie gotowania. Działanie płyty zostanie automatycznie przerwane ze względów bezpieczeństwa, jeśli naczynia zostaną zdjęte na ponad 5 sekund.

# Obsługa

## Korzystanie z panelu indukcyjnego flex plus



1. Dotknij przycisku [ ].

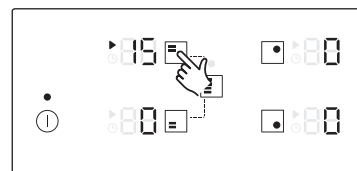


2. W celu ustawiania i regulacji poziomu mocy dotknij przycisków poziomu mocy.

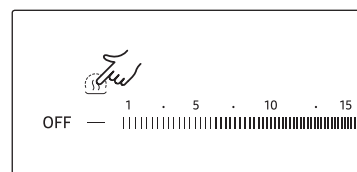
### UWAGA

- Dotknięcie przycisku [ ] w trakcie działania panelu spowoduje wyłączenie funkcji Panelu indukcyjnego Flex Plus.
- Dotknięcie przycisku [ ] , gdy każde pole grzejne działa na różnym poziomie, spowoduje automatyczne dostosowanie do wyższego poziomu.
- W przypadku przenoszenia lub dodawania naczyń do nowego panelu indukcyjnego Flex Plus należy przerwać pracę urządzenia, a następnie dotknąć przycisk odpowiedniego pola grzejnego, aby je włączyć.

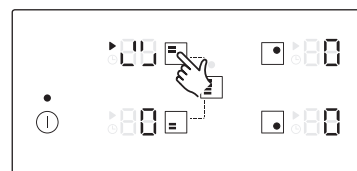
## Utrzymywanie temperatury



1. Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego.



2. Dotknij przycisku [ ].



3. Informacje widoczne na wyświetlaczu pola grzejnego zmieniają się.
4. Dotknij jeszcze raz, by wyłączyć pole grzejne.

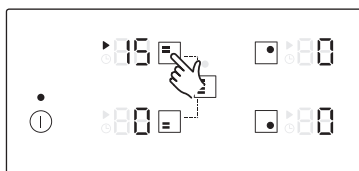
## Minutnik

### Użycie wyłącznika czasowego jako wyłącznika bezpieczeństwa

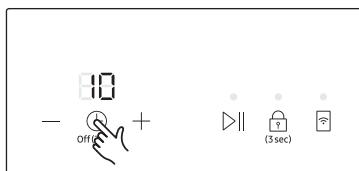
Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól jednocześnie.

### Ustawianie minutnika

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



1. Po włączeniu dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego, aby je włączyć.



2. Dotknij przycisku . Ponad oznaczeniem wyłącznika czasowego zostanie wyświetlona liczba 10 (domyślne ustawienie minutnika wynosi 10).



3. Użyj przycisku **Ustawień minutnika** (+ lub -), aby ustawić czas gotowania, na przykład 15 minut, po upływie którego pole wyłączy się automatycznie. Wyłącznik bezpieczeństwa jest teraz włączony (wartość minutnika można ustawić w zakresie od 1 do 99).



4. Aby anulować ustawienia minutnika, wybierz odpowiednie pole grzejne, a następnie dotknij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy. Spowoduje to anulowanie minutnika dla danego pola grzejnego, co zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Dotknięcie i przytrzymanie przez 2 sekundy przycisku bez wybrania palnika anuluje ustawienia minutnika dla ostatnio zmienianego pola grzejnego.

### UWAGA

- Aby wyświetlić pozostały czas dla poszczególnych pól grzejnych, dotknij wybranych pól grzejnych.
- Ustawienia można zresetować za pomocą przycisku **Ustawień minutnika** (+ 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.
- Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij i przytrzymaj przycisk **Ustawień minutnika** (+ lub -) do momentu osiągnięcia żądanej wartości.

### Pauza/Wznowienie

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

Po włączeniu funkcji **Pauza/Wznowienie** nieaktywne są wszystkie przyciski dotykowe za wyjątkiem przycisków , , **OFF** i .

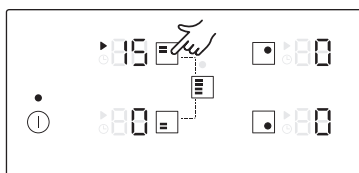
Aby wznowić gotowanie, ponownie naciśnij przycisk .

	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączanie	Dotknij przycisku	
Wyłączanie	Dotknij przycisku	Powrót do poprzedniego poziomu mocy podgrzewania

# Obsługa

## Szybkie zatrzymanie

Opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny do zakończenia gotowania.

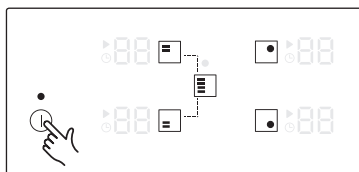




Aby wyłączyć pole grzejne, dotknij przycisku pola grzejnego i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

### UWAGA





Przycisk  nie obsługuje funkcji szybkiego zatrzymania.

## Wyłączenie urządzenia




W celu całkowitego wyłączenia urządzenia, dotknij przycisku . Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez około 1-2 sekundy.

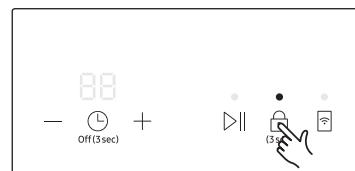
### UWAGA


Po wyłączeniu jednego pola grzejnego lub całej powierzchni gotowania obecność pozostałego ciepła będzie wskazywana na wyświetlaczu cyfrowym odpowiedniego pola za pomocą oznaczenia   dwa kroki dla „hot” (ang. gorący). Po obniżeniu temperatury oznaczenie   zniknie.

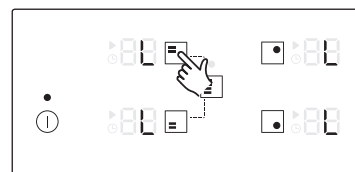
## Zabezpieczenie przed dziećmi



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

### Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi




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



2. Dotknij dowolnego przycisku.  Na wyświetlaczu zostanie wyświetlone oznaczenie wskazujące włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.
3. Aby wyłączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, ponownie dotknij przycisku  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.
- Możesz aktywować funkcję zabezpieczenia przed dziećmi podczas gotowania. Aby wyłączyć palnik, gdy funkcja zabezpieczenia przed dziećmi jest włączona, dotknij przycisku  lub najpierw dezaktywuj funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, a następnie dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego.

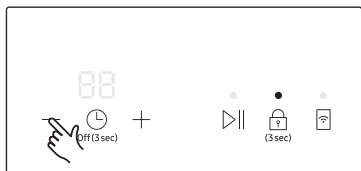



## Maksymalny limit mocy

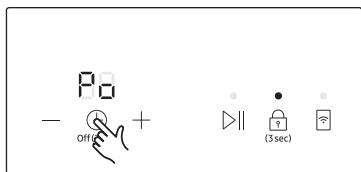
Ta funkcja umożliwi dostosowanie maksymalnej mocy urządzenia




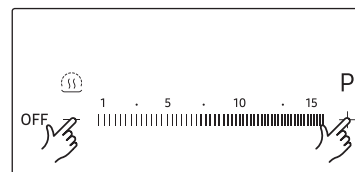
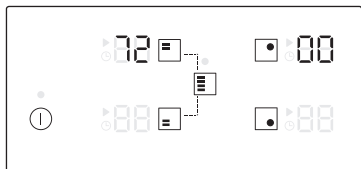
1. Wyłącz zasilanie.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.



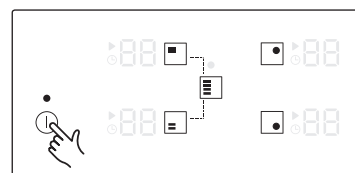
3. Dotknij i przytrzymaj przycisk  — ustawień minutnika przez około 3 sekundy.



4. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się oznaczenie **P0**, a na wyświetlaczu pola grzejnego zostanie wyświetlona informacja o bieżącej maksymalnej mocy.



5. Limit mocy można dostosować za pomocą przycisków poziomu mocy. (3000 W, 4000 W, 7200 W)



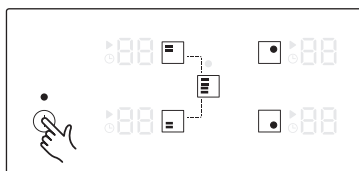
6. Aby zmienić ustawienie, dotknij przycisku .

### UWAGA

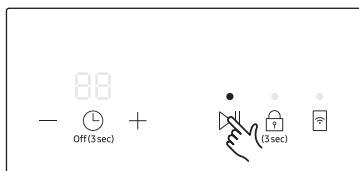
- W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W), funkcja **Zwiększenia mocy** nie jest dostępna dla przedniego palnika po prawej stronie (210 mm) oraz panelu indukcyjnego Flex Plus.
- W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W, 4000 W) poziom mocy będzie dostosowywany automatycznie.

# Obsługa

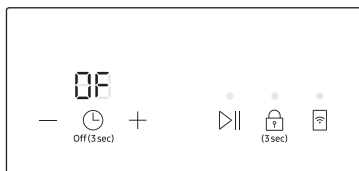
## Włączanie/wyłączanie dźwięku



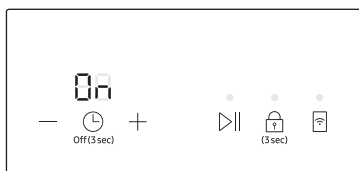
1. Dotknij przycisku ⓘ i przytrzymaj go przez około 1-2 sekundy.



2. Dotknij i przytrzymaj przycisk ▷|| przez 3 sekundy w ciągu 10 sekund po włączeniu zasilania.



3. Dźwięk zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się oznaczenie OF.



4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2. Dźwięk zostanie włączony, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się oznaczenie 0n.

### UWAGA

Ustawienia dźwięku można zmienić wyłącznie w ciągu pierwszych 10 sekund po włączeniu zasilania.

## Smart Connect (dotyczy wyłącznie modeli NZ64N9777GK i NZ64N7777GK)

Płyta grzejna ma wbudowany moduł Wi-Fi, który można wykorzystać do zsynchronizowania płyty z aplikacją SmartThings. Za pośrednictwem aplikacji na smartfona można:

- monitorować stan działania i ustawienia poziomu mocy elementów płyty grzejnej;
- sprawdzać i zmieniać ustawienia minutnika.

Funkcje, które można obsługiwać za pomocą aplikacji SmartThings, mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są złe lub jeśli produkt został zainstalowany w miejscu o słabym sygnale sieci Wi-Fi.

### Jak połączyć płytę grzejną z aplikacją

Przed rozpoczęciem korzystania ze zdalnych funkcji płyty Samsung musisz sparować urządzenie z aplikacją SmartThings.

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na smartfonie.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk ⓘ przez około 1-2 sekundy, aby włączyć płytę grzejną.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, a następnie dotknij i przytrzymaj przycisk ▷|| przez 3 sekundy.
4. Podczas nawiązywania połączenia wskaźnik LED znajdujący się nad przyciskiem ▷|| miga. Po zakończeniu tego procesu wskaźnik świeci, nie migając. Płyta grzejna została pomyślnie połączona z aplikacją.
5. Jeśli wskaźnik LED funkcji Smart Connect nie włącza się, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w aplikacji, aby połączyć się ponownie.

### UWAGA

- Przed ustawianiem funkcji Smart Connect upewnij się, że płyta grzejna nie jest używana.
- Dalsze instrukcje znajdują się w internetowej instrukcji obsługi dostępnej na stronie [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

### Włączanie/wyłączanie połączenia Wi-Fi




- Dotknij przycisku ▷||, aby włączyć lub wyłączyć połączenie Wi-Fi.

## Sterowanie okapem

Ten produkt jest wyposażony w urządzenie Bluetooth, za pomocą którego można połączyć płytę grzejną z modelami pozwalającymi na sterowanie okapem Samsung. Dzięki połączeniu Bluetooth można korzystać z funkcji sterowania okapem za pośrednictwem aplikacji SmartThings.

Aby dowiedzieć się więcej o modelach pozwalających na sterowanie okapem Samsung, odwiedź stronę [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

### Połączenie z modelem pozwalającym na sterowanie okapem

1. Pobierz i uruchom aplikację SmartThings na smartfonie. Następnie przeprowadź procedurę Smart Connect, aby połączyć płytę grzejną z modelem.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi Bluetooth modelu pozwalającego na sterowanie okapem i aktywuj połączenie Bluetooth.
3. Dotknij i przytrzymaj jednocześnie przyciski  i  na minutniku, aby nawiązać połączenie Bluetooth. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia Bluetooth na wyświetlaczu minutnika pojawi się oznaczenie .
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi modelu pozwalającego na sterowanie okapem i w przewodniku aplikacji, aby korzystać z funkcji sterowania okapem.

### 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 można użyć połączenia Bluetooth, aby sparować płytę grzejną z okapem i zsynchronizować oba urządzenia. 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

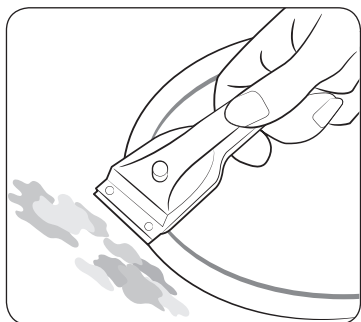
Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody, tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła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

### Lekkie zabrudzenia

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

# Konserwacja

## Silne zabrudzenia

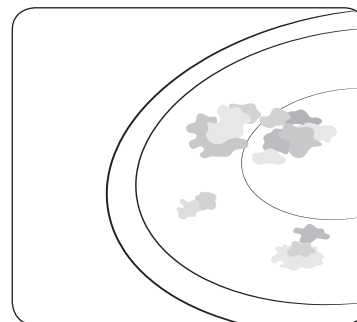


1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

### UWAGA

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

## Trudne do usunięcia zabrudzenia



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

### OSTRZEŻENIE

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

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

### UWAGA

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

## Rama płyty grzejnej (opcja)

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

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

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

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

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





## 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.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest sprawny.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.</li></ul>
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Przypadkowo naciśnięto przycisk .</li><li>• Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.</li><li>• Wyczyść panel sterowania.</li></ul>
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła   .	<ul style="list-style-type: none"><li>• Przypadkowo naciśnięto przycisk .</li><li>• Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.</li><li>• Wyczyść panel sterowania.</li></ul>
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.</li></ul>

## Rozwiązywanie problemów i serwis

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
C0	Wystąpił problem z czujnikiem temperatury palnika.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku  . Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund.
C1	Wykryto temperaturę wyższą niż określona.	
C2	Wystąpił problem z czujnikiem PBA.	Następnie ponownie uruchom urządzenie i spróbuj jeszcze raz. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
A2	Silnik prądu stałego nie działa z powodu problemów z obwodami drukowanymi, przewodami lub elektrycznymi zaburzeniami w wirniku silnika.	
d0	Przycisk jest dotykany dłużej niż przez 8 sekund.	Sprawdź, czy przycisk jest mokry lub czy jest dotykany. Jeżeli problem nadal występuje, uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku  . 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  . Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund.
F2	Dotykowy moduł IC działa niepoprawnie.	Następnie ponownie uruchom urządzenie. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.


### 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 moką 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 moką ściereczką. Aby zresetować urządzenie, dotknij przycisku .
- 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 , 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 centrum serwisowym.

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

Należy zapisać następujące informacje:

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

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

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

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

- Model:
- Numer seryjny:

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

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

## Dane techniczne

### Dane techniczne

Wymiary urządzenia	Szerokość	600 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Wymiary wycięcia blatu kuchennego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Wysokość	72 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,2 kW
Masa	Netto	13,2 kg
	Brutto	16,1 kg

### Pola grzejne

Pozycja	Średnica	Moc
Przód, prawa strona	210 mm	2200 W / Tryb zwiększonej mocy 3200 W
Tylny prawy	145 mm	1400 W / Tryb zwiększonej mocy 2000 W
Przód panelu indukcyjnego flex plus	–	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W
Tył panelu indukcyjnego flex plus	–	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W
Środek panelu indukcyjnego flex plus	–	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 3000 W
Cały panel indukcyjny flex plus	–	3300 W / Tryb zwiększonej mocy 3600 W

## Dane techniczne

### Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ64N9777GK NZ64N9777BK NZ64N7777GK
Typ płyty grzejnej	Wbudowana
Technologia grzejna	Indukcyjne pola grzejne i strefa gotowania
Liczba pól lub obszarów grzejnych	3
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego (L x W)	24,0 × 38,0 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (EC <small>electric cooking</small> )	Ø 21,0 cm: 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 191,3 Wh/kg
	24,0 × 38,0 cm: 199,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC <small>electric hob</small> )	191,5 Wh/kg

NZ64N9777GK, NZ64N7777GK

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.

NZ64N9777BK

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

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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



## Dodatek

---

### Informacje dotyczące oprogramowania typu open source (dotyczy wyłącznie modeli NZ64N9777GK i NZ64N7777GK)

---

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](mailto: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](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

---