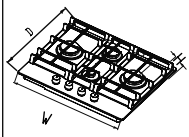
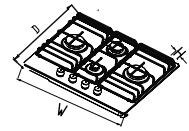
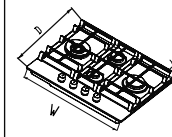
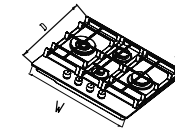
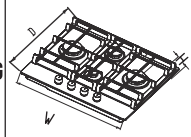
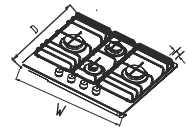
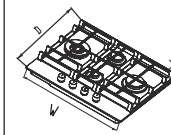
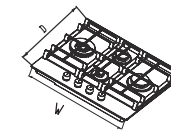
Product Information

Data determined according to standard EN 30-2-1 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

SAMSUNG				
Model	NA64H3010BS	NA64H3110BS	NA64H3030BS	NA64H3040BS
Type of gas hob	Built-in gas hob			
Pan Support	Cast Iron	Enamel	Cast Iron	
Wok pan Support	N/A	N/A	Cast Iron	
Top Plate(Glass)	Stainless Steel			
Control Handle	Silver Color			
Weight	11.2kg	9.5kg	12.4kg (Include wok)	
Dimension(W*D*H)	600*510*90	600*510*91	600*510*90	
Ignition device	Continuous Ignition Type			
Gas Connection	G1/2 thread			
Electric supply	220-240V~50/60Hz			
Burner Feature	Rapid (2), Semi-rapid (1), Auxiliary(1)		Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid (1), Auxiliary (1)	
Number of gas burners	4			
ΣQn	9.6kW	9.6kW	10.1kW	10.3kW
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Rapid(3.3KW)(Left):56.6%	Rapid(3.3KW)(Left):55.6%	Triple(3.8KW)(Left):53.0%	Triple(4.0KW)(Left):53.0%
	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):52.2%	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):55.0%	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):53.2%	Semi-rapid(2.0KW) (Rear):53.1%
	Rapid(3.3KW)(Right):56.6%	Rapid(3.3KW)(Right):55.6%	Rapid(3.3KW)(Ritht):56.0%	Rapid(3.3KW)(Ritht):56.3%
Energy efficiency for the gas bob (EE gas hob)	55.1%	55.4%	54.1%	54.1%

Dane techniczne urządzenia

Dane określone zgodnie z normą EN 30-2-1 oraz Rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

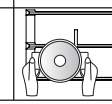
SAMSUNG				
Model	NA64H3010BS	NA64H3110BS	NA64H3030BS	NA64H3040BS
Typ płyty grzewczej	Wbudowana płyta grzewcza			
Wspornik patelni	Żeliwny	Emaliowany	Żeliwny	
Wspornik do patelni wok	N/D	N/D	Żeliwny	
Płyta górna (szkło)	Stal nierdzewna			
Pokrętło	Srebrne			
Waga	11,2kg	9,5kg	12,4kg (ze wspornikiem do patelni wok)	
Wymiary (S x D x W)	600*510*90	600*510*91	600*510*90	
Urządzenie zapłonowe	Zapłon ciągły			
Podłączenie gazu	1/2-calowy gwint			
Zasilanie elektryczne	220-240V~50/60Hz			
Palniki	Szybki (2), Pół-szybki (1), Dodatkowy (1)		Potrójna korona (1), Szybki (1), Pół-szybki (1), Dodatkowy (1)	
Liczba palników	4			
ΣQn	9,6kW	9,6kW	10,1kW	10,3kW
Efektywność energetyczna palnika gazowego (EE)	Szybki (3,3KW) (Lewo): 56,6%	Szybki (3,3KW) (Lewo): 55,6%	Potrójna korona (3,8KW) (Lewo): 53,0%	Potrójna korona (4,0KW) (Lewo): 53,0%
	Pół-szybki (2,0KW) (Tył): 52,2%	Pół-szybki (2,0KW) (Tył): 55,0%	Pół-szybki (2,0KW)) (Tył): 53,2%	Pół-szybki (2,0KW) (Tył): 53,1%
	Szybki (3,3KW) (Prawo): 56,6%	Szybki (3,3KW) (Prawo): 55,6%	Szybki (3,3KW) (Prawo): 56,0%	Szybki (3,3KW) (Prawo): 56,3%
Efektywność energetyczna gazowej płyty grzewczej (EE)	55,1%	55,4%	54,1%	54,1%

safety and energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	260mm
Rapid	200mm	260mm
Semi-Rapid	120mm	140mm
Auxiliary	100mm	120mm

■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off - as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	

■ **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**

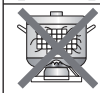
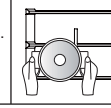
■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

Porady dotyczące bezpieczeństwa i oszczędzania energii

- Średnica dna naczynia powinna odpowiadać średnicy palnika.

PALNIKI	NACZYNIA	
	Ø min.	Ø max.
Potrójna korona	200mm	260mm
Szybki	200mm	260mm
Pół-szybki	120mm	140mm
Dodatkowy	100mm	120mm

■ **Użytkownik nie może używać na płycie naczynia, które nachodzi na jej krawędź.**

NIE		TAK	
	Nie stawiać naczyń z dnem o małej średnicy na dużych palnikach. Płomień nie powinien nigdy wychodzić po bokach naczynia.	Zawsze używać naczyń o rozmiarach dostosowanych do każdego palnika, aby uniknąć marnotrawstwa gazu i powstawania przebarwień na naczyniach.	
	Nigdy nie gotować bez pokrywki lub z pokrywką zsuniętą do połowy. - W ten sposób marnuje się energię.	Zawsze nakładać pokrywkę na naczynie.	
	Nie używać naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.	Używać tylko garnków, rondli i patelni z grubym, płaskim dnem.	
	Nie stawiać naczyń na boku palnika, gdyż mogłyby się przewrócić.	Zawsze stawiać naczynia na środku palnika, a nie po boku.	
	Nie używać naczyń o dużej średnicy na palnikach znajdujących się blisko pokręteł, gdyż po umieszczeniu na środku palnika naczynie mogłoby się stykać z pokrętłami, a wzrost temperatury w tej strefie mógłby spowodować ich uszkodzenie.		
	Nigdy nie stawiać naczyń bezpośrednio na palniku.	Stawiać naczynia na wsporniku.	
	Nie umieszczać niczego, np. płytki ochronnej lub płytki azbestowej pomiędzy patelnią a wspornikiem patelni, gdyż może to skutkować poważnym uszkodzeniem urządzenia.		
	Nie stawiać na palnikach naczyń o nadmiernej wadze, ani nie uderzać płyty ciężkimi przedmiotami.	Obchodzić się z naczyniami w ostrożny sposób, gdy znajdują się one na palniku.	

■ **Nie wolno używać kilku patelni, brytfanek lub kamieni do grillowania równocześnie na kilku palnikach, gdyż powstające w takim przypadku nadmierne ciepło mogłoby uszkodzić urządzenie.**

■ **Nie dotykać płyty ani wspornika naczynia, gdy urządzenie jest włączone lub jeszcze przez pewien czas po jego wyłączeniu.**

■ **Po zagotowaniu płynu należy szybko zmniejszyć płomień tak, aby tylko utrzymać stan gotowania.**