

Индукционная варочная панель

Руководство пользователя

NZ63K777BK

SAMSUNG

Содержание

Использование руководства	3
Инструкции по технике безопасности	3
Утилизация упаковочных материалов	6
Утилизация отслужившего устройства	6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	7
Установка варочной панели	7
Инструкции по безопасной установке	7
Подключение к сетевому источнику питания	8
Установка в кухонную столешницу	9
Детали и их функции	11
Конфорки	11
Панель управления	12
Компоненты	12
Индукционный нагрев	12
Ключевые характеристики устройства	13
Автоматическое выключение	14
Большая прямоугольная зона	14
Технология Virtual Flame	15
Индикатор остаточного тепла	15
Определение температуры	15
Использование варочной панели	16
Первая чистка	16
Кухонная посуда для индукционных конфорок	16
Тест на пригодность	16
Размер посуды	16
Рабочие шумы	17
Использование подходящей посуды	17
Использование сенсорных кнопок	18
Включение устройства	18

Выбор конфорок и степени нагрева	18
Выключение устройства	19
Быстрая остановка	19
Использование блокировки от детей	19
Таймер (Обратный отсчет)	20
Таймер (Прямой отсчет)	21
Использование функции сохранения тепла	21
Управление функцией максимальной мощности	21
Управление мощностью	22
Пауза	22
Управление зоной прямоугольной зона	22
Включение/выключение звукового сигнала	23
Рекомендуемые настройки для приготовления определенных блюд	23
Чистка и уход	24
Варочная панель	24
Легкие загрязнения	24
Въевшиеся загрязнения	24
Проблемные загрязнения	25
Рама варочной панели (приобретается дополнительно)	25
Во избежание повреждения устройства	25
Гарантия и обслуживание	26
Часто задаваемые вопросы и устранение неисправностей	26
Обслуживание	27
Технические параметры	28
Технические параметры	28
Конфорки	28



Использование руководства

Прежде чем приступить к использованию варочной панели, прочтите данное руководство, обращая особое внимание на меры предосторожности, перечисленные ниже. Сохраните это руководство для использования в дальнейшем.

В случае передачи устройства не забудьте отдать это руководство новому пользователю.

В данном руководстве используются следующие обозначения:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

ВНИМАНИЕ

Чтобы уменьшить риск возникновения пожара, взрыва, поражения электрическим током или получения травмы при использовании варочной панели, соблюдайте следующие меры предосторожности.

ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с устройством.



Инструкции по технике безопасности

Данное устройство соответствует всем принятым техническим стандартам и требованиям по безопасности. Однако считаем необходимым привести здесь основные инструкции по технике безопасности для ознакомления пользователей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

При установке необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы вилка кабеля питания была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа проводки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При появлении трещин на варочной поверхности

отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри варочной панели.



Инструкции по технике безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не допускается использование паровых очистителей для данного устройства.

Не следует помещать на варочную панель металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки), поскольку они могут сильно нагреваться.

После использования выключайте варочную панель с помощью выключателя, не полагаясь на детектор посуды.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной поверхности варочной панели, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри варочной панели. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При использовании жира или масла необходимо

тщательно следить за приготовлением пищи во избежание опасных ситуаций и возгорания.

НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите устройство и накройте пламя крышкой или покрывалом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для варочной панели следует использовать только те защитные ограничители, которые разработаны изготовителем устройства.

Использование неподходящих ограничителей может привести к несчастным случаям.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

⚠ ВНИМАНИЕ

Надлежащее подключение и заземление устройства должен выполнять квалифицированный технический специалист.

Обслуживание должно выполняться только квалифицированными специалистами.

Выполнение ремонта лицами без надлежащей квалификации может привести к получению травмы или серьезной поломке. При необходимости ремонта прибора обращайтесь в местный сервисный центр. Несоблюдение данных инструкций может привести к поломке устройства и к аннулированию гарантии.

Устройство, встраиваемое заподлицо, можно использовать только после установки в соответствующий корпус или в рабочую поверхность. Это позволит защитить электрические детали от нежелательных контактов в соответствии с требованиями по безопасности.

При появлении неисправностей, трещин или сколов:

- отключите все конфорки;
- отсоедините варочную панель от сетевого питания;
- обратитесь в местный сервисный центр.

При появлении трещин на варочной панели отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током. Не используйте варочную панель, пока стеклянная поверхность не будет заменена.

Не используйте варочную панель для разогрева или размораживания продуктов, завернутых в алюминиевую фольгу или помещенных в алюминиевую посуду.

Если между варочной панелью и дном посуды попадет жидкость, то при ее испарении может возникнуть давление пара. В результате посуда может подскочить на месте.

Всегда следите за тем, чтобы варочная поверхность и дно посуды были сухими.

Во время приготовления пищи конфорки нагреваются.

Не подпускайте маленьких детей к варочной панели.

Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей: храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Данное устройство предназначено только для обычного приготовления пищи в домашних условиях. Оно не подходит для коммерческого или промышленного использования.

Никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.

Будьте осторожны, подключая электрические устройства к сетевым розеткам, расположенным рядом с варочной панелью. Сетевые провода не должны соприкасаться с варочной панелью.

При чрезмерном нагреве жир или масло легко воспламеняются.

При использовании большого количества жира или масла (например, для картофеля фри) необходимо внимательно следить за процессом приготовления.

Завершив приготовление пищи, отключите конфорки.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой.

Инструкции по технике безопасности

Никогда не ставьте на варочную панель легковоспламеняющиеся предметы, это может привести к пожару.

При неосторожном обращении с устройством существует риск получения ожогов.

Кабели электроприборов не должны соприкасаться с горячей варочной поверхностью или горячей посудой.

Не используйте варочную панель для сушки одежды.

Пользователи с кардиостимуляторами и сердечными имплантатами должны находиться на безопасном расстоянии от включенных индукционных конфорок (не менее 30 см). При возникновении сомнений следует проконсультироваться с производителем медицинского прибора или врачом.

(Только для моделей с индукционной варочной панелью)

Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или вносить изменения в устройство.

Прежде чем приступить к очистке, отключите прибор.

При очистке варочной панели соблюдайте все инструкции по очистке и эксплуатации, приведенные в настоящем руководстве.

Утилизация упаковочных материалов

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Все упаковочные материалы могут быть полностью переработаны. Прокладочные материалы и пенопласт имеют необходимую маркировку. Соблюдайте нормы безопасности и защиты окружающей среды при утилизации упаковочных материалов и отслуживших устройств.

Утилизация отслужившего устройства

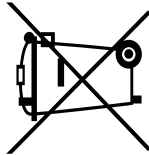
▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед утилизацией отслужившего устройства приведите его в неработоспособное состояние, чтобы оно не могло служить источником опасности. Обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы отключить прибор от электросети и отсоединить шнур питания.

Данное устройство нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами.

Сведения о датах приема подобных отходов и о местах их утилизации можно получить в местной службе коммунального хозяйства или в районной администрации.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)
Наличие данного знака показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами.

Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации. Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

Установка варочной панели

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Подключение и заземление нового устройства должен выполнять только квалифицированный специалист.
Соблюдайте данную инструкцию. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной установкой.
Технические параметры приведены в конце данного руководства.

Инструкции по безопасной установке

- При электромонтаже необходимо предусмотреть прибор для отключения варочной панели от источника питания с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам. Для этой цели подходят такие изолирующие приборы, как аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), реле утечки на землю и замыкатели.
- Пожаробезопасность устройства соответствует стандарту EN 60335 - 2 - 6. Одна сторона устройства данного класса может примыкать к высокому шкафу или стене.
- Установленная варочная панель должна быть защищена от ударов.
- Кухонная мебель, в которую предполагается встроить варочную панель, должна соответствовать требованиям к устойчивости DIN 68930.
- Для защиты от влаги все спилы должны быть обработаны подходящим герметиком.
- Если варочная панель встраивается в поверхность, покрытую кафельной плиткой, то все стыки следует запить строительным раствором.
- Если варочная панель встраивается в поверхность из природных материалов, искусственного камня или керамики, то для закрепления следует использовать самофиксирующиеся пружины в сочетании с синтетической смолой или комбинированным клеем.
- Убедитесь, что герметизация рабочей поверхности выполнена правильно, без зазоров. Дополнительный силиконовый герметик наносить не нужно, иначе будет очень сложно демонтировать устройство для обслуживания.
- При демонтаже следует надавить на варочную панель снизу.
- Под варочной панелью можно установить доску.
- Необходимо оставить вентиляционный зазор между рабочей поверхностью и передней частью устройства под ней.

Установка варочной панели

Подключение к сетевому источнику питания

Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение сети номинальному напряжению устройства, указанному в таблице технических данных. Таблица технических данных расположена на дне варочной панели.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Отключите сетевое питание и только потом приступайте к подключению проводки.

Напряжение нагревательного элемента — 230 В перем. тока. Устройство нормально работает от сети с напряжением от 220 до 240 В перем. тока. В сетевой проводке следует установить прибор для отключения варочной панели от источника питания с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам, например автоматический аварийный выключатель, реле утечки на землю или предохранитель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При соединении кабелей следует соблюдать все применимые нормы и надежно закручивать контактные винты.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После подключения варочной панели к сетевому источнику питания проверьте работу всех конфорок, установив на них подходящую посуду и ненадолго включая их по очереди на максимальную мощность.

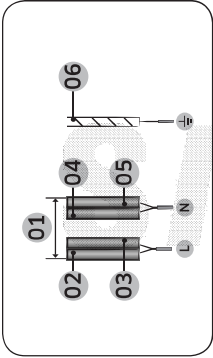
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Проверьте, соответствует ли размещение фазовых и нейтральных проводов в домашней сети и в устройстве (схемы подключения). В противном случае компоненты могут быть повреждены. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной установкой.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

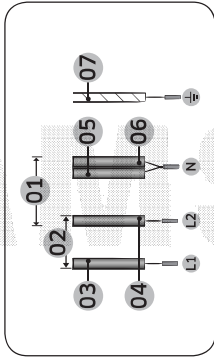
В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

1 N~(32 A)



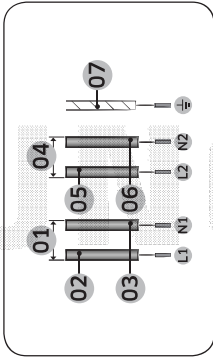
01	220–240 В перем. тока	04	Синий
02	Коричневый	05	Серый
03	Черный	06	Зеленый/Желтый

2N~ (16 A): перед подключением отсоедините двухфазные провода (L1 и L2).



01	220–240 В перем. тока	05	Синий
02	380–415 В перем. тока	06	Серый
03	Коричневый	07	Зеленый/Желтый
04	Черный		

2 x 1N~ (16 A): перед подключением отсоедините эти провода.

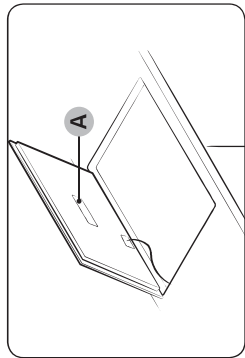


01	220–240 В перем. тока	05	Черный
02	Коричневый	06	Серый
03	Синий	07	Зеленый/Желтый
04	220–240 В перем. тока		

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При подключении к источнику питания используйте схемой электропроводки, расположенной рядом с контактами.

Установка в кухонную столешницу



A. Серийный номер

ПРИМЕЧАНИЕ

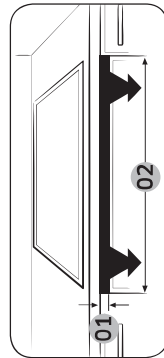
Перед установкой выпишите серийный номер устройства из таблицы технических данных. Этот номер может потребоваться при запросе сервисных услуг, однако после установки его нельзя будет прочитать, поскольку таблица технических данных находится на нижней стороне устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ

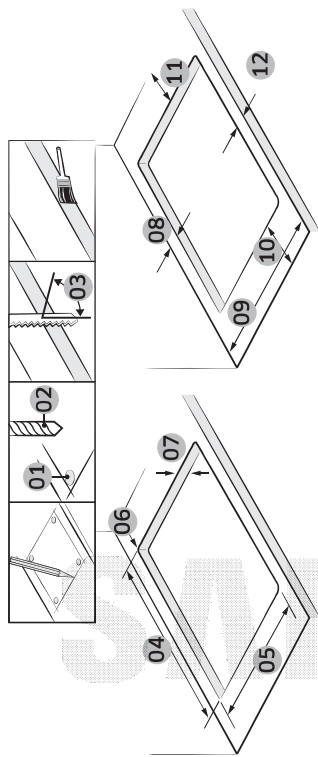
Особенно внимательно отнеситесь к требованиям, предъявляемым к допустимому расстоянию и пространству.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нижняя часть варочной панели оборудована вентилятором. Если под варочной панелью расположен отсек кухонного шкафа, то его нельзя использовать для хранения мелких предметов и бумаги, поскольку они могут вызвать поломку вентилятора или помешать процессу охлаждения при попадании в вентилятор.



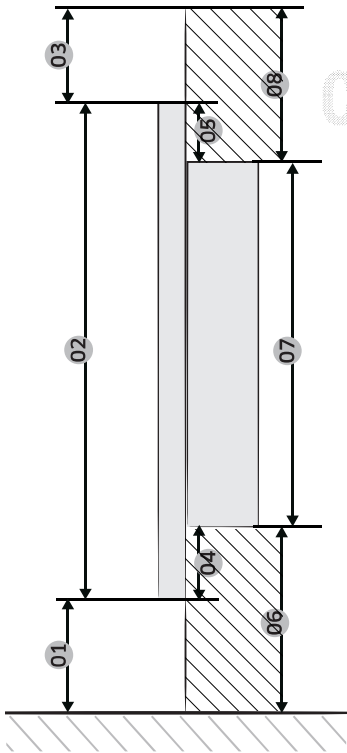
№	Описание	Размер
01	Высота вентиляционного отверстия	Мин. 2 мм
02	Ширина вентиляционного отверстия	560 мм



Установка варочной панели

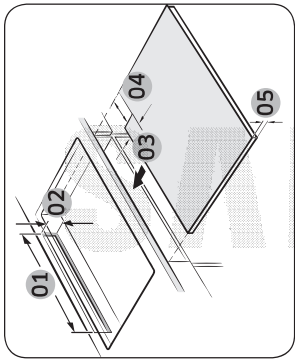
№	Описание	Размер
01	4 отмеченных отверстия	
02	Диаметр сверла	Ø 6
03	Угол приложения режущей части инструмента	90°
04	Ширина прорезаемого отверстия	560±1 мм
05	Глубина прорезаемого отверстия	490±1 мм
06	Размер закругления	R3
07	Толщина столешницы	Макс. 50 мм, Мин. 20 мм
08	Расстояние между краем стола и прорезаемым отверстием (задняя сторона)	Мин. 60 мм
09	Глубина стола	Мин. 600 мм
10	Расстояние между краем стола и прорезаемым отверстием (левая сторона)	Мин. 60 мм
11	Расстояние между краем стола и прорезаемым отверстием (правая сторона)	Мин. 60 мм
12	Расстояние между краем стола и прорезаемым отверстием (передняя сторона)	Мин. 50 мм

Установка варочной панели

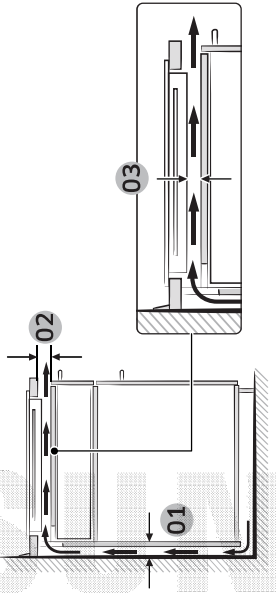


Установка варочной панели

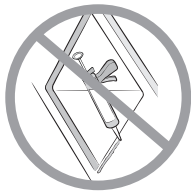
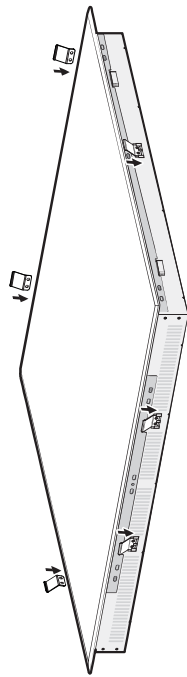
№	Описание	Размер
01	Расстояние между стеной и индукционной варочной панелью	Мин. 40 мм
02	Глубина индукционной варочной панели	520 мм
03	Расстояние между индукционной варочной панелью и краем стола	Мин. 40 мм
04	Расстояние между стеклом и корпусом конфорок	25 мм
05	Расстояние между стеклом и корпусом конфорок	15 мм
06	Расстояние между стеной и корпусом конфорок	Мин. 60 мм
07	Глубина корпуса конфорок	480 мм
08	Расстояние между корпусом конфорок и краем стола	Мин. 50 мм



№	Описание	Размер
01	Ширина заднего вентиляционного отверстия	Мин. 550 мм
02	Высота заднего вентиляционного отверстия	Мин. 35 мм
03	Глубина канала кабеля питания	Макс. 65 мм
04	Ширина канала кабеля питания	Макс. 100 мм
05	Высота мебельной фанерной плиты	Мин. 5 мм

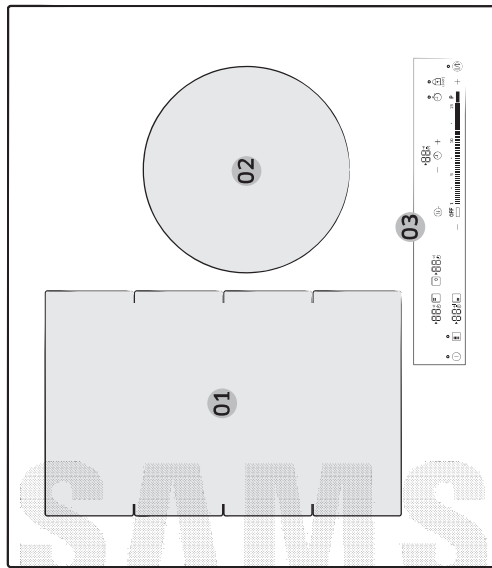


№	Описание	Размер
01	Величина вентиляционных просветов	Мин. 20 мм
02		Мин. 2 мм
03		Мин. 20 мм



Детали и их функции

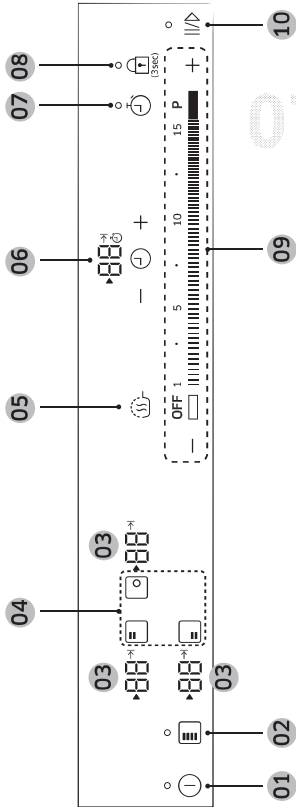
Конфорки



01	Общая индукционная зона Большая прямоугольная зона мощностью 3300 Вт с функцией максимальной мощности до 3600 Вт
02	Индукционная конфорка мощностью 2200 Вт с функцией максимальной мощности до 3200 Вт
03	Панель управления

Детали и их функции

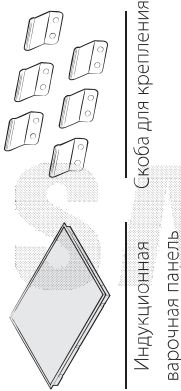
Панель управления



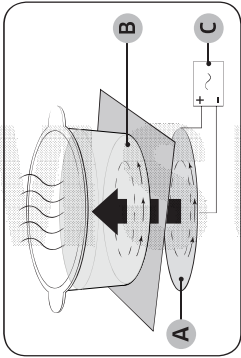
01	Сенсорная кнопка Включение/Выключение
02	Сенсорная кнопка Большая прямоугольная зона
03	Индикаторы степени нагрева и остаточного тепла
04	Сенсорная кнопка Конфорка
05	Сенсорная кнопка Сохранение тепла
06	Индикатор и сенсорная кнопка Управление таймером (Обратный отсчет)
07	Сенсорная кнопка Управление таймером (Прямой отсчет)
08	Сенсорная кнопка Управление блокировкой
09	Сенсорный селектор Степень нагрева
10	Сенсорная кнопка Пауза/Запуск

Детали и их функции

Компоненты



Индукционный нагрев



- A. Индукционная катушка
- B. Индуцированный ток
- C. Электронная цепь

Принцип индукционного нагрева. Поставьте посуду для приготовления пищи на нужную конфорку и включите ее. В этот момент электронные цепи внутри индукционной варочной панели начнут вырабатывать индуцированный ток и подводить его к днищу посуды, в результате чего посуда быстро нагреется.

Более быстрое приготовление пищи. По эффективности эта система во много раз превосходит все остальные, поскольку потери тепла не происходит: нагревается непосредственно сама посуда, а не стеклянная поверхность вокруг. Большая часть поглощенной энергии преобразуется в тепло.

Ключевые характеристики устройства

- **Стеклокерамическая варочная поверхность.** Варочная панель оснащена быстро нагревающимися керамическими конфорками.
- **Сенсорные кнопки.** Управление устройством осуществляется с помощью сенсорных кнопок.
- **Простота чистки.** Плоская стеклокерамическая поверхность варочной панели легко очищается.
- **Сенсорная кнопка Включение/Выключение.** Сенсорная кнопка Включение/Выключение выполняет функцию отдельного сетевого выключателя. Прикосновение к ней приводит к полному включению или выключению питания устройства.
- **Управление и индикаторы функций.** Цифровые дисплеи и световые индикаторы предоставляют информацию о настройках и используемых функциях, а также о наличии остаточного тепла на различных конфорках.
- **Автоматическое выключение.** Функция автоматического выключения обеспечивает автоматическое выключение устройства по прошествии определенного периода времени, если не задана другая настройка.
- **Максимальная мощность P.** Эта функция используется для нагрева содержимого емкости быстрее, чем при самом высоком уровне мощности **15**.
(На дисплее отобразится индикация **P**.)
- **Автоматический детектор посуды.** Каждая конфорка оснащена автоматическим детектором посуды. Детектор настроен таким образом, чтобы распознавать посуду диаметром чуть меньше конфорки. Посуду всегда следует размещать по центру конфорки. Важно всегда использовать подходящую посуду.

Детали и их функции

Индикация на цифровом дисплее:

- **I – 15, P** : выбранная степень нагрева
 - **H** : остаточное тепло (поддержание температуры);
 - **h** : остаточное тепло;
 - **L** : блокировка управления включения;
 - **du** : сообщение отображается, если сенсорная кнопка удерживалась более 8 секунд;
 - **CI** : сообщение отображается, когда варочная панель перегревается при неправильной эксплуатации (например, когда на включенной конфорке находится пустая посуда);
 - **U** : используется неподходящая посуда или посуда слишком маленького размера. Возможно, посуда отсутствует на конфорке.
- Сохранение тепла** . Используйте эту функцию для сохранения тепла приготовленного блюда. На дисплее отобразится индикация **"L"**.
- Пауза** . Используйте эту функцию для переключения всех конфорок в режим низкой мощности. (Например, чтобы ответить на телефонный звонок). На дисплее отобразится индикация **P**.
- Сенсорная кнопка Большая прямоугольная зона** . Эта функция используется для увеличения зоны приготовления на всю левую сторону панели.
- Большая прямоугольная зона.** Большая прямоугольная зона предназначена для одновременного приготовления нескольких блюд.
- Быстрая остановка.** Данная функция позволяет завершить процесс приготовления одним нажатием.

Детали и их функции

Автоматическое выключение

Если в течение долгого периода времени одна из конфорок остается включенной или если степень нагрева не выбрана, эта конфорка будет автоматически выключена.

Остаточное тепло будет обозначено индикацией **H**, **h** (что значит «горячо») на соответствующем секторе цифрового дисплея.

Конфорки отключаются по прошествии следующих периодов времени.

Степень нагрева	Выключение
1–3	По прошествии 6 часов
4–6	По прошествии 5 часов
7–9	По прошествии 4 часов
10–15	По прошествии 1,5 часов

ПРИМЕЧАНИЕ

Если варочная панель перегрелась из-за неправильной эксплуатации, на дисплее отобразится индикация **L**.

Варочная панель будет выключена.

ПРИМЕЧАНИЕ

При отсутствии посуды на конфорке, а также при использовании неподходящей посуды или посуды слишком маленького размера отобразится индикация **U**. Через 1 минуту соответствующая конфорка отключится.

ПРИМЕЧАНИЕ

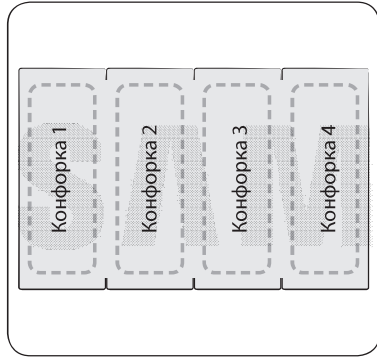
Если одна или несколько конфорок отключатся до истечения указанного времени, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Другие условия отключения конфорок

Все конфорки автоматически отключатся, если закипевшая жидкость прольется и попадет на панель управления.

Функция автоматического выключения также сработает при срабатывании панели управления с влажной тканью. В обоих случаях устройство необходимо включить повторно, используя сенсорную кнопку **Включение/Выключение** ①. Перед этим следует убрать воду или ткань с панели.

Большая прямоугольная зона



Прямоугольная зона — это большая зона, расположенная на левой стороне варочной панели (см. рисунок ниже), на которой можно одновременно использовать несколько предметов посуды разной формы и размера. Работа Прямоугольная зона обеспечивается четырьмя катушками индуктивности, управляемыми независимо друг от друга, что позволяет размещать посуду на любой конфорке.

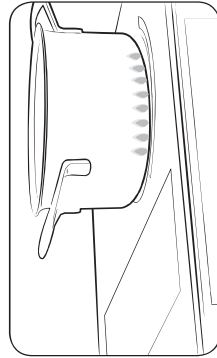
С помощью функции Большая прямоугольная зона вы можете использовать группы конфорок, увеличивая зону нагрева. В приведенной ниже таблице указаны сенсорные кнопки, обеспечивающие включение различных групп конфорок.

Конфорка	1 конфорка	2 конфорки	3 конфорки	4 конфорки
1				
2				
3				
4				

ПРИМЕЧАНИЕ

- При использовании одной конфорки диаметр дна посуды не должен превышать 14 см.
- Определение положения посуды на варочной панели может занять 5–10 секунд.
- Во время распознавания положения посуды на варочной панели может быть слышен шум.
- Не убирайте посуду во время приготовления. В целях обеспечения безопасности варочная панель автоматически выключится, если убрать посуду более чем на 5 секунд.

Технология Virtual Flame



Технология Virtual Flame создает визуальную имитацию языков пламени при включении индукционной конфорки.

- Технология Virtual Flame работает только на правой конфорке.
- Яркость пламени меняется при настройке уровня мощности с помощью сенсорного селектора. Степень нагрева.
- Внешний вид пламени Virtual Flame может различаться в зависимости от формы, размера или положения посуды на конфорке. (Для оптимальных результатов используйте посуду, соответствующую размеру конфорки). Слишком большие предметы посуды могут полностью перекрывать пламя Virtual Flame. Слишком мелкие предметы посуды могут вызывать искажение пламени Virtual Flame.
- Загрязнения на дне посуды или на варочной поверхности могут вызывать искажения или деформацию пламени Virtual Flame. Очистите посуду или варочную поверхность перед использованием.



ПРИМЕЧАНИЕ

Для отключения технологии Virtual Flame необходимо коснуться сенсорной кнопки Сохранение тепла  и не отпускать ее в течение 3 секунд сразу после включения варочной панели.

Эта функция доступна только непосредственно после включения варочной панели. После выполнения другой операции использование данной функции невозможно.



ПРИМЕЧАНИЕ

Ставьте подходящую посуду на конфорку с включенной функцией Virtual Flame.

Размер	200–220 мм
Поверхность посуды	Горизонтальная шлифовка
Материал	Нержавеющая сталь

При соответствии условиям, указанным в таблице выше, пламя Virtual Flame формируется надлежащим образом.

Индикатор остаточного тепла

При включении отдельной конфорки или всей панели наличие остаточного тепла будет показано на соответствующем секторе цифрового дисплея индикацией **H**, **h** (что значит «горячо»). После выключения конфорки индикатор остаточного тепла будет отображаться до тех пор, пока конфорка не остынет.

Остаточное тепло можно использовать для размораживания или сохранения тепла пищи.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горячий индикатор остаточного тепла указывает на возможность получения ожога.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При прерывании подачи питания символ **H**, **h** и информация об остаточном тепле исчезнут. Однако опасность получения ожога сохранится. Поэтому всегда следует соблюдать осторожность, находясь рядом с варочной панелью.

Определение температуры

Если по какой-либо причине температура на одной из конфорок превысит безопасный уровень, для соответствующей конфорки автоматически включится режим менее интенсивного нагрева. По окончании использования варочной панели охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока все электронные элементы не охладятся. Охлаждающий вентилятор выключается в зависимости от температуры электронных элементов.

Использование варочной панели

Первая чистка

Протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной специальным чистящим средством для стеклокерамических кухонных поверхностей.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

Кухонная посуда для индукционных конфорок

Индукционную варочную панель можно включать только тогда, когда на одной из конфорок находится посуда с магнитным основанием. Можно использовать следующую кухонную посуду.

Материал

Материал	Подходит
Сталь, эмалированная сталь	Да
Чугун	Да
Нержавеющая сталь	При наличии соответствующей маркировки производителя
Алюминий, медь, латунь	Нет
Стекло, керамика, фарфор	Нет

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Посуда, подходящая для индукционной варочной панели, должна иметь соответствующую маркировку производителя.

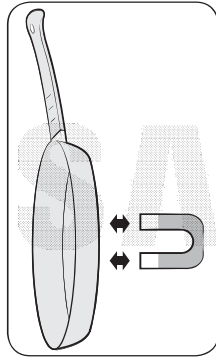
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании посуды на индукционных конфорках может быть слышен шум. Этот шум не является признаком неисправности.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Емкости из нержавеющей стали проводят тепло лучше, чем емкости, изготовленные из других материалов. При использовании емкостей, изготовленных из других материалов, приготовление пищи может занимать больше времени.

Тест на пригодность



Кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели, если на дне этой посуды фиксируется магнит и если на ней имеется соответствующая маркировка производителя.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Индукционная панель может не работать надлежащим образом, если используется посуда не из железа (дно которой не фиксируется магнитом) или если используется посуда из иных материалов, дно которой покрыто железом.

Размер посуды

Индукционные конфорки автоматически адаптируются под размер дна посуды до определенного предела. При этом магнитная область дна посуды должна иметь соответственный минимальный диаметр в зависимости от размера конфорки.

Конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Правая конфорка (220 мм)	140 мм
Передняя или задняя часть Большой прямоугольной зоны	140 мм
Большая прямоугольная зона	240 мм (размер длинной стороны), овальная, судок для рыбы

Рабочие шумы

При эксплуатации могут возникать следующие звуки.

- **Потрескивание:** если используется посуда из нерекомендованных материалов.
- **Свист:** если включено более двух конфорок или если используется посуда из нерекомендованных материалов.
- **Гудение:** если конфорки включены на полную мощность.
- **Пощелкивание:** при переключении мощности.
- **Гул, жужжание:** когда работает вентилятор.

Эти звуки наблюдаются при нормальной работе и не свидетельствуют о наличии неисправностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте посуду другого размера и из других материалов.

При использовании посуды из других материалов и другого размера могут возникнуть шум и вибрация.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

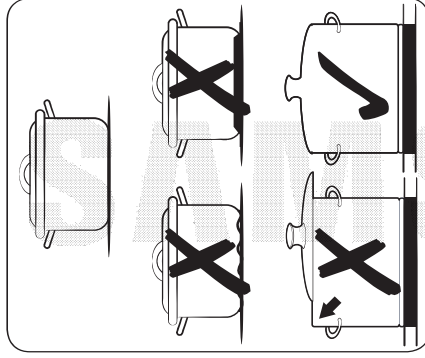
При включении низкого уровня мощности (1–5) может возникнуть пощелкивание.

Использование подходящей посуды

Чем качественнее посуда, тем лучше результаты.

- Качество посуды можно определить по ее основанию. Чем толще и ровнее основание, тем лучше.
- При покупке новой посуды обращайте особое внимание на диаметр ее основания. Производители часто пишут только диаметр верхнего обода.
- Не используйте посуду с поврежденным основанием, которое имеет неровные края или грат. Такая посуда может оставить на поверхности панели царапины.
- Основание холодной посуды обычно вогнуто немного внутрь. При этом выпуклость недопустима.
- Перед использованием специальной посуды, например скороварки, сотейника или посуды вок, изучите инструкцию производителя.

Советы по экономии энергии

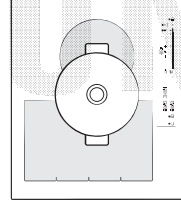


📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Соблюдение следующих правил позволит снизить потребление энергии.

- Всегда включайте конфорку только после установки посуды.
- Грязь на конфорках и основании посуды повышает потребление энергии.
- По возможности плотно закрывайте посуду крышками.
- Выключайте конфорки за некоторое время до окончания приготовления пищи, чтобы использовать остаточное тепло для сохранения пищи в горячем состоянии или для размораживания.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ



Не следует ставить один предмет посуды на левую и правую конфорки одновременно.

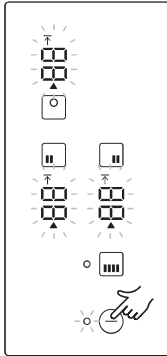
Использование варочной панели

Использование сенсорных кнопок

Кончиком подушечки указательного пальца прикоснитесь к нужной области сенсорной панели и удерживайте, пока соответствующий элемент дисплея не загорится или не погаснет, или пока не будет включена необходимая функция.

При управлении устройством можно прикасаться только к одной сенсорной кнопке за один раз. Если коснуться панели всей подушечкой пальца, соседняя сенсорная кнопка может также активироваться.

Включение устройства



Включение прибора осуществляется путем нажатия сенсорной кнопки

Включение/Выключение

Коснитесь и удерживайте сенсорную кнопку **Включение/Выключение** в течение 1–2 секунд.

На дисплее отобразится индикация .

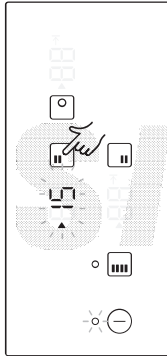
ПРИМЕЧАНИЕ

После включения устройства в результате срабатывания сенсорной кнопки

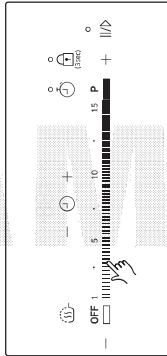
Включение/Выключение в течение 20 секунд необходимо выбрать режим нагрева.

В противном случае в целях безопасности устройство выключится автоматически.

Выбор конфорки и степени нагрева



1. Для выбора конфорки прикоснитесь к соответствующей сенсорной кнопке.



2. Для выбора и настройки уровня мощности прикоснитесь к сенсорному селектору Степень нагрева.

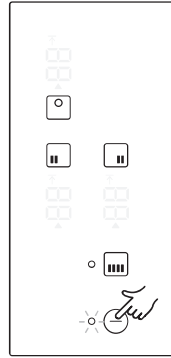
ПРИМЕЧАНИЕ

По умолчанию при выборе конфорки устанавливается уровень 15.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в течение более 8 секунд удерживать несколько сенсорных кнопок, на дисплее степени нагрева отобразится индикация .

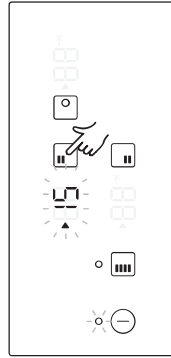
Выключение устройства



ПРИМЕЧАНИЕ

После выключения одной конфорки или всей панели наличие остаточного тепла будет показано на соответствующих секторах цифрового дисплея индикацией **H**, **H** (что значит «горячо»). Когда температура снизится, индикация **H**, **H** исчезнет.

Быстрая остановка



ПРИМЕЧАНИЕ

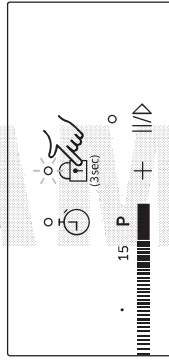
При использовании сенсорной кнопки Прямоугольная зона  функция Быстрая остановка недоступна.

Использование блокировки от детей

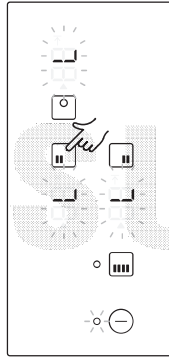
Блокировку от детей можно использовать для предотвращения случайного включения конфорки и варочной поверхности. Кроме того, панель управления, за исключением сенсорной кнопки **Включение/Выключение**  (только функция выключения), можно заблокировать для предотвращения случайного изменения настроек, например при протирании панели тряпкой.

Включение/выключение блокировки от детей

1. Прикоснитесь к сенсорной кнопке **Управление блокировкой**  и не отпускайте ее в течение 3 секунд. В качестве подтверждения раздастся звуковой сигнал.



2. Прикоснитесь к любой сенсорной кнопке. На дисплее отобразится индикация , обозначающая, что блокировка от детей включена.



3. Для выключения блокировки от детей снова нажмите и удерживайте сенсорную кнопку **Управление блокировкой**  в течение 3 секунд. В качестве подтверждения раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция блокировки от детей работает независимо от включения/выключения питания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время приготовления можно использовать кнопку **Управление блокировкой**. В этом случае для отключения конфорки необходимо снять блокировку или выключить питание.

Использование варочной панели

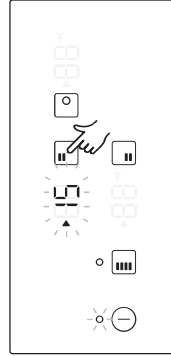
Таймер (Обратный отсчет)

Использование таймера для автоматического выключения

Если установить для конфорки определенное время, она отключится по прошествии указанного периода. Эту функцию можно использовать одновременно для нескольких конфорок.

Установка автоматического выключения

Функцию автоматического выключения можно устанавливать только для включенных конфорок.



1. После включения нажмите на соответствующую конфорку для активации мигающего сигнала на дисплее этой конфорки.

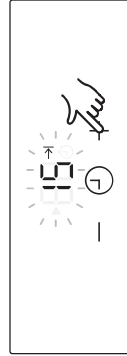


2. Нажмите сенсорную кнопку **Управление таймером** (⏸). Над дисплеем таймера отобразится число 10.



ПРИМЕЧАНИЕ

По умолчанию для таймера устанавливается значение «10».



3. С помощью сенсорной кнопки **Настройка таймера** (+ или —) установите необходимое значение времени, например 15 минут, по прошествии которого конфорка автоматически выключится. Функция автоматического выключения установлена.



ПРИМЕЧАНИЕ

Для таймера можно установить значение в диапазоне от 1 до 99.



4. Для отмены настроек таймера выберите нужную конфорку и удерживайте сенсорную кнопку **Управление таймером** (⏸) в течение 2 секунд. Настройки таймера для конфорки будут отменены, раздастся звуковой сигнал. Если вы будете удерживать сенсорную кнопку **Управление таймером** (⏸) в течение 2 секунд, не выбрав конфорку, это приведет к отмене настроек таймера для последней измененной конфорки.

Для отображения времени, оставшегося для приготовления пищи на какой-либо из конфорок, используйте сенсорную кнопку **Управление таймером** (⏸), предварительно выбрав нужную конфорку.

Соответствующий индикатор начнет медленно мигать.

Для изменения настройки используются сенсорные кнопки **Настройка таймера** (+ или —).

По прошествии установленного периода времени конфорка автоматически выключится, в качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал и отобразится индикатор таймера.



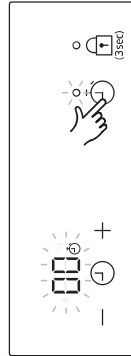
ПРИМЕЧАНИЕ

Для быстрой смены настроек нажмите и удерживайте сенсорные кнопки управления + или —, пока не отобразится нужное значение.

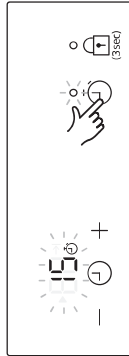
Таймер (Прямой отсчет)

Для использования таймера прямого отсчета устройство должно быть включено, и таймер автоматического отключения не должен быть установлен ни для одной из конфорок.

1. Коснитесь сенсорной кнопки **Управление таймером** .
На дисплее таймера появится индикация .

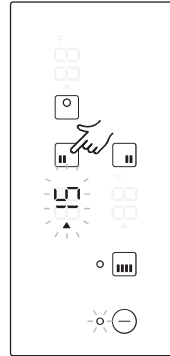


2. Функция таймера прямого отсчета активируется, и на дисплее отображаются возрастающие значения. Для отмены настроек таймера удерживайте сенсорную кнопку **Управление таймером**  в течение 2 секунд.
3. Чтобы отключить таймер, коснитесь сенсорной кнопки **Управление таймером** .

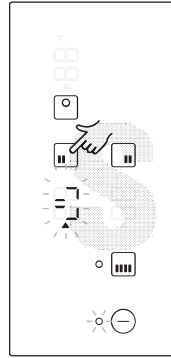
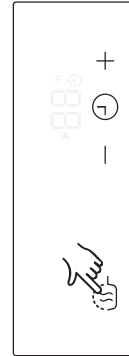


Использование функции сохранения тепла

1. Используйте эту функцию для сохранения тепла приготовленного блюда. Для выбора конфорок прикоснитесь к соответствующей сенсорной кнопке.



2. Прикоснитесь к сенсорной кнопке **Сохранение тепла** .



3. Значение на дисплее конфорки изменится. Для отключения конфорки коснитесь кнопки еще раз.

Управление функцией максимальной мощности

Функция **Максимальная мощность P** позволяет использовать дополнительную мощность на каждой конфорке. (Например, для доведения большого количества воды до кипения.)

Конфорки	Время максимальной мощности
220 мм	10 мин
Передняя или задняя часть зоны Большая прямоугольная зона	10 мин
Общая зона Большая прямоугольная зона	5 мин

По истечении этого времени конфорки автоматически переключаются на уровень мощности **15**.

ПРИМЕЧАНИЕ

В определенных условиях функция Максимальная мощность может отключиться автоматически для защиты внутренних электронных компонентов панели.

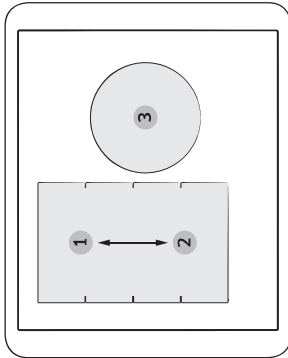
Например, невозможно одновременно установить максимальную мощность на передней и задней конфорках Прямоугольная зона.

Использование варочной панели

Управление мощностью

Для конфорки задан максимальный уровень мощности. Если этот предел будет превышен в результате включения функции **Максимальная мощность P**, степень нагрева конфорки будет автоматически снижена.

- Левая сторона: конфорки № 1 и 2 являются парными
 - №3 — это отдельная конфорка
- Индикатор соответствующей конфорки в течение нескольких секунд переключается с текущего значения на максимально возможный уровень нагрева и обратно. После этого индикатор изменится с текущего значения на максимально возможный уровень нагрева.



Пауза

Функция **Пауза** ||> одновременно переключает все включенные конфорки на низкий уровень мощности, а затем снова возвращает их к ранее установленному уровню нагрева. Эту функцию можно использовать для короткого перерыва в процессе приготовления, например, чтобы ответить на телефонный звонок.

Когда функция **Пауза** ||> активирована, все сенсорные кнопки, кроме кнопок **Пауза** ||>, **Управление блокировкой** и **Включение/Выключение** ①, заблокированы.

Для возобновления процесса приготовления нажмите кнопку **Пауза** ||> еще раз.

	Панель управления	Дисплей
Для включения	Коснитесь кнопки Пауза >	⏸
Для выключения	Коснитесь кнопки Пауза >	Возвращение к предыдущему уровню мощности

Управление зоной прямоугольная зона

С помощью функции Прямоугольная зона можно управлять всей левой стороной панели для приготовления пищи в большой посуде. Например, в овальной емкости или в судке для рыбы.

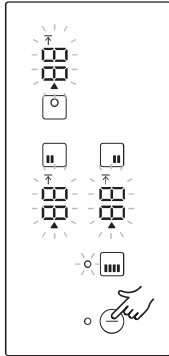
1. Коснитесь сенсорной кнопки **Большая прямоугольная зона**
2. Для выбора и настройки уровня мощности прикоснитесь к сенсорному селектору **Степень нагрева**.

ПРИМЕЧАНИЕ

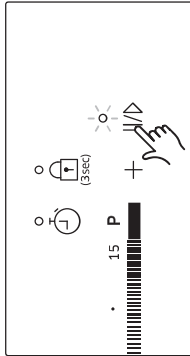
- Нажатие сенсорной кнопки **Большая прямоугольная зона** во время работы приводит к отключению функции Большая прямоугольная зона.
- Если при нажатии сенсорной кнопки **Большая прямоугольная зона** на каждой из конфорок установлены разные уровни мощности, будет выбран более высокий уровень.
- Нажатие сенсорной кнопки **Большая прямоугольная зона** во время работы функции Прямоугольная зона приводит к отключению этой функции.
- При перемещении или добавлении посуды на другую конфорку Большая прямоугольная зона необходимо остановить работу, а затем коснуться необходимой сенсорной кнопки для включения соответствующей конфорки.

Включение/выключение звукового сигнала

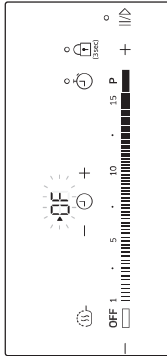
1. Коснитесь и удерживайте сенсорную кнопку **Включение/Выключение** ① в течение 1–2 секунд.



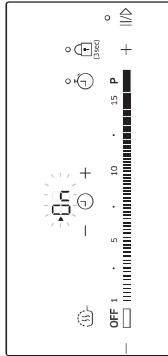
2. В течение 10 секунд после включения питания нажмите сенсорную кнопку **Пауза** ||/> и удерживайте ее 3 секунды.



3. Звук выключится, и на дисплее отобразится **0F**.



4. Чтобы изменить настройки звукового сигнала, повторите шаги №1 и №2. Звук включится, и на дисплее отобразится **0n**.



ПРИМЕЧАНИЕ

Спустя 10 секунд после включения питания функция **включения/выключения** звукового сигнала становится недоступной.

Рекомендуемые настройки для приготовления определенных блюд

Цифры в таблице ниже приведены в качестве ориентира. Степень нагрева для различных способов приготовления пищи зависит от нескольких условий, включая качество используемой посуды и количество приготавливаемой пищи.

Настройка переключателя	Способ приготовления	Примеры использования
14–15	Нагрев Пассировка Жарка	Нагрев большого объема жидкости, варка макарон, обжарка мяса, обжарка мяса для гуляша, тушение мяса
8–11	Интенсивная Жарка	Стейк, филей, картофельные оладьи, колбаса, блины/лепешки
7–10	Жарка	Шницель / отбивные, печень, рыба, котлеты, яичница
5–7	Кипячение	Кипячение до 1,5 л жидкости, варка картофеля, овощей
2–4	Приготовление на пару Тушение Кипячение	Приготовление пищи на пару и тушение небольшого количества овощей, варка риса и приготовление молочных блюд
1–2	Растапливание	Растапливание масла, растворение желатина, растапливание шоколада

ПРИМЕЧАНИЕ

Значения нагрева в таблице выше приведены только в качестве ориентира для справки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Корректировка этих настроек зависит от конкретной посуды и приготавливаемой пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для экономии электроэнергии функцию Virtual Flame можно отключить. (Подробные инструкции об отключении функции Virtual Flame см. на стр. 15.)

Чистка и уход

Варочная панель

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чистящее средство не должно соприкасаться с нагретой стеклокерамической поверхностью. Чистящее средство необходимо смыть чистой водой перед нагреванием, поскольку оно может разбрызгать горячую поверхность. Не используйте такие интенсивные чистящие средства, как аэрозоли для чистки решеток для гриля и духового шкафа, губки с грубыми волокнами или шлифующие чистящие средства для кухонной посуды.

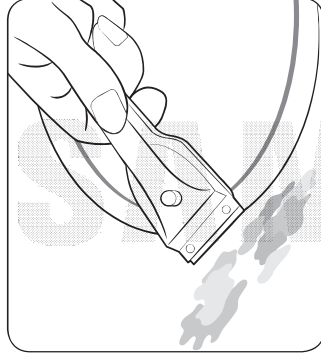
■ ПРИМЕЧАНИЕ

Очищайте стеклокерамическую поверхность после каждого использования, пока она сохраняет тепло. Это предотвратит засыхание на поверхности пролитой жидкости. Удаляйте осадок, следы воды, капли жира и пятна на металле с помощью имеющегося в продаже средства для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали.

Легкие загрязнения

1. Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тканью.
2. Затем вытрите ее насухо чистой тканью. Чистящее средство не должно оставаться на поверхности.
3. Раз в неделю следует тщательно очищать стеклокерамическую варочную поверхность с помощью имеющегося в продаже средства для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. После использования средства протирайте стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной достаточным количеством чистой воды, а затем — сухой чистой тканью без ворса.

Въевшиеся загрязнения

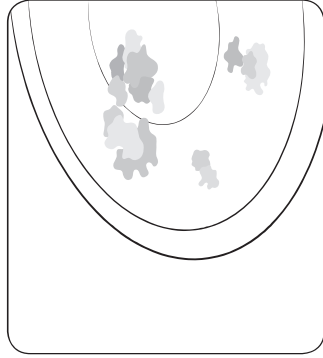


1. Для удаления остатков пищи и брызг, въевшихся в поверхность, используйте специальный скребок для стекла.
2. Расположите скребок под углом к керамической поверхности.
3. Удалите загрязнение, соскоблив его заостренным концом скребка.

■ ПРИМЕЧАНИЕ

Скребки для стекла и чистящие средства для стеклокерамической поверхности можно приобрести в специализированных розничных магазинах.

Проблемные загрязнения



1. Удаляйте пригоревший сахар, расплавленный пластик, алюминиевую фольгу и другие подобные материалы скребком для стекла сразу, пока они горячие.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При очистке скребком для стекла горячей конфорки есть риск получения ожога.
2. Очищайте панель как обычно, когда она охлаждена. Если конфорка, на которой пригорело какое-либо вещество, совсем остыла, нагрейте ее для очистки.



ПРИМЕЧАНИЕ

Царапины и темные пятна на стеклокерамической поверхности, появившиеся, например, в результате использования посуды с острыми краями удалить нельзя. Однако они не влияют на работу варочной панели.

Рама варочной панели (приобретается дополнительно)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не чистите раму варочной панели уксусом, лимонным соком или средствами для чистки от накипи. Это может привести к появлению на ней мутных пятен.

1. Протрите раму влажной тряпкой.
2. Смочите засохшую грязь мокрой тряпкой. Затем вытрите насухо.

Во избежание повреждения устройства

- Не используйте панель в качестве рабочей поверхности или для хранения вещей.
- Не включайте конфорку, если на ней нет посуды или если посуда пустая.
- Стеклокерамика очень надежна и устойчива к температурным воздействиям, однако она не является небьющейся. Она может разбиться в результате падения на нее острого или тяжелого предмета.
- Не ставьте посуду на раму варочной панели. Это может привести к появлению царапин и повреждению покрытия.
- Старайтесь не капать кислотными жидкостями, такими как уксус, лимонный сок или средства от накипи, на раму варочной панели: от них остаются мутные пятна.
- Если на горячую конфорку попадет и расплавится сахар или продукт, содержащий сахар, то его нужно удалить скребком сразу, еще горячим. Если такая масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность легкоплавкие предметы и материалы, такие как пластик, алюминиевая фольга, фольга для выпечки. Если на варочной панели расплавилось что-то подобное, немедленно удалите это скребком.

Гарантия и обслуживание

Часто задаваемые вопросы и устранение неисправностей

Незначительные неполадки можно устранить самостоятельно, руководствуясь следующими инструкциями. Если советы, приведенные ниже, не помогают, не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.
Неквалифицированный ремонт способен подвергнуть пользователя существующей опасности.
Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в местный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Что делать, если конфорки не работают?	Предохранитель во внутренней проводке поврежден.	Если предохранители срабатывают несколько раз, вызовите профессионального электрика.
Что делать, если конфорки не включаются?	- Случайно нажата сенсорная кнопка Включение/Выключение. - Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.	- Необходимо включить устройство надлежащим образом. - Очистите панель управления.
Что делать, если на панели управления погасли все индикаторы, кроме индикатора остаточного тепла H, H ?	- Случайно нажата сенсорная кнопка Включение/Выключение. - Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.	- Необходимо включить устройство надлежащим образом. - Очистите панель управления.
Что делать, если индикатор остаточного тепла не отображается на дисплее после выключения конфорок?	Конфорка была включена ненадолго и не успела сильно нагреться.	Если конфорка успела нагреться, обратитесь в местный сервисный центр.

Информационный код	Возможная причина	Способ устранения
C0	Проверьте датчик автоматического приготовления.	Перезапустите устройство при помощи кнопки питания. Если проблему не удается устранить, отключите питание не менее чем на 30 секунд. Затем снова включите устройство и повторите попытку. Если проблеме не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр.
C1	Зафиксированная температура превышает указанное значение.	
C2	Проверьте датчик автоматического приготовления.	
A2	Сбой в работе электродвигателя постоянного тока из-за неполадки с печатной платой или электропроводкой, либо электрическое возмущение на пластине электродвигателя.	
d0	Кнопка удерживается нажатой более 8 секунд.	Проверьте, нет ли влаги на сенсорной кнопке и не вдавлена ли она. Если проблема не удается устранить, перезапустите устройство при помощи кнопки питания. Если проблеме не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр.
F0	Сбой связи между основной и вспомогательной печатной платой.	Перезапустите устройство при помощи кнопки питания. Если проблему не удается устранить, отключите питание не менее чем на 30 секунд. Затем перезапустите устройство. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр.
F2	Сбой связи сенсорного элемента управления.	

Что делать, если конфорка не включается или не выключается?

Это может быть вызвано несколькими причинами.

- Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.
- Включена блокировка от детей, и на дисплее отображается индикация «L».

Что делать, если на панели управления отображается индикация  ?

Проверьте следующее:

- Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.
Для сброса настройки нажмите сенсорную кнопку **Включение/Выключение**.
- Если на панель управления попала жидкость, ее следует вытереть.

Что делать, если на панели управления отображается индикация  ?

Проверьте следующее:

- Варочная панель перегрелась из-за неправильной эксплуатации.
- После того как панель остынет, коснитесь сенсорной кнопки **Включение/Выключение** для сброса настройки.

Что делать, если на панели управления отображается индикация  ?

Проверьте следующее:

- Используется неподходящая посуда или посуда слишком маленького размера. Возможно, посуда отсутствует на конфорке.
- При использовании подходящей посуды эта индикация исчезнет.

Что делать, если охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели?

Проверьте следующее:

- После выключения панели вентилятор будет работать автономно, охлаждая систему.
- Когда все электронные элементы будут охлаждены или по прошествии максимального периода времени (10 минут), вентилятор отключится.
- Если сбой будет вызван неправильной эксплуатацией устройства, то услуги по его устранению (в том числе и вызов технического специалиста сервисного центра) могут быть платными даже в рамках гарантийного срока.

Обслуживание

При возникновении неисправности сначала попробуйте устранить ее самостоятельно, следуя инструкциям в разделе «Устранение неисправностей». Если своими силами справиться не удалось, руководствуйтесь следующими инструкциями.

Неисправность вызвана техническим дефектом?

Если да, обратитесь в местный сервисный центр.

Подготовьтесь к разговору заранее. Это упростит процесс диагностики и позволит быстро решить, нужен ли визит специалиста.

Будьте готовы ответить на следующие вопросы.

- В чем заключается проблема?
- При каких условиях наблюдается неисправность?

Готовясь к разговору, запишите модель и серийный номер устройства. Эти сведения приведены в таблице технических данных.

- Описание модели
 - Серийный номер (15 знаков)
- Для удобства рекомендуем сразу записать эти сведения здесь.
- Модель:
 - Серийный номер:

В каких случаях с пользователя взимается плата даже в рамках гарантийного периода?

- Если окажется, что пользователь мог самостоятельно устранить неисправность с помощью советов из раздела «Устранение неисправностей».
- Если сотруднику сервисного центра пришлось сделать несколько выездов на место из-за того, что он не получил сразу всю необходимую информацию и, например, вынужден был возвращаться за запасными деталями. Чтобы не нести дополнительные расходы, заранее подготовьтесь к телефонному разговору со специалистом, как описано выше.

Технические параметры

Технические параметры

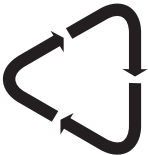
Размеры устройства	Ширина	600 мм
	Глубина	520 мм
	Высота	56 мм
Размеры монтажного проема	Ширина	560 мм
	Глубина	490 мм
	Высота	72 мм
	Радиус закругления угла	3 мм
Напряжение для подключения		220–240 В ~ 50 / 60 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		6,8 кВт
Вес	Нетто	12,8 кг
	Брутто	15,6 кг

Конфюрки

Положение	Диаметр	Мощность
Правая конфюрка	220 мм	2200 Вт / Повышение мощности до 3200 Вт
Передняя часть зоны Большая прямоугольная зона	-	1800 Вт / Повышение мощности до 2600 Вт
Задняя часть зоны Большая прямоугольная зона	-	1800 Вт / Повышение мощности до 2600 Вт
Центральная часть зоны Большая прямоугольная зона	-	1800 Вт / Повышение мощности до 3000 Вт
Общая зона Большая прямоугольная зона	-	3300 Вт / Повышение мощности до 3600 Вт



Заметки

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ "петля Мебиуса" указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

SAMSUNG

07761231



SAMSUNG

07761231

SAMSUNG

07761231



SAMSUNG

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :

(Метандонг) 129, Самсунг-ро, Йонгпун-гу, Сувон-си, Гйонгпидо, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :

20230 313 Moo 1, Сухафiban 8 Road, Срирача Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Тайланд

Импортер в России :

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

Примите к сведению, что гарантия Samsung NE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-888-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DG68-00802A-00