

Индукционная варочная панель

Руководство пользователя

вообразите ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим вас за покупку этого устройства.
Чтобы обслуживание было более полным,
зарегистрируйте свое устройство на веб-узле

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

О данном руководстве

Перед использованием устройства ознакомьтесь с данным руководством. Обратите внимание на информацию о безопасности, содержащуюся в данном разделе. Сохраните руководство для последующего обращения. При передаче устройства в пользование третьим лицам не забудьте передать и данное руководство.

В ТЕКСТЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ СИМВОЛЫ

	Этот символ обозначает возможную опасность. Слово «Предупреждение» указывает на информацию, касающуюся личной безопасности пользователя. Слово «Важно» указывает на информацию о мерах по предотвращению повреждения устройства.
	Данный символ относится к мерам по защите окружающей среды.
	Данный символ означает полезную информацию и практические советы.

1. Такие цифры означают пошаговые инструкции по использованию изделия.
2. ...
3. ...

Данное руководство содержит информацию о мерах, которые можно предпринять самостоятельно для диагностики и устранения возникших неисправностей.

См. раздел «Поиск и устранение неисправностей».

Инструкции по безопасности

 Инструкции по безопасности для данного устройства соответствуют всем принятым стандартам по технике и безопасности. Тем не менее компания Samsung как производитель считает своим долгом ознакомить вас со следующими инструкциями по безопасности.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

- Убедитесь, что устройство правильно установлено и заземлено квалифицированным техническим специалистом.
- Устройство должно обслуживаться только квалифицированным персоналом. Ремонтные работы, выполненные неквалифицированным лицом, могут привести к травмам или серьезным повреждениям устройства. Если устройство требует ремонта, обратитесь в местный сервисный центр. Несоблюдение данных инструкций может повлечь за собой повреждения устройства и прекращение гарантийного обслуживания.
- Устройства, устанавливаемые заподлицо, должны включаться только после установки в корпус и рабочие области, удовлетворяющие соответствующим стандартам. Это обеспечивает достаточную защиту устройства от контакта с электроагрегатами, как того требуют основные стандарты безопасности.
- При возникновении сбоев в работе устройства, а также появлении сколов или трещин, выполните следующие действия.
 - Выключите все рабочие зоны.
 - Отключите устройство от источника питания.
 - Обратитесь в местный сервисный центр.

 Если на поверхности устройства появились трещины, отключите его во избежание поражения электрическим током. Не используйте устройство, пока его стеклянная поверхность не будет заменена.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

 Устройство не предназначено для использования детьми или инвалидами без надлежащего присмотра.

Необходимо следить за тем, чтобы с устройством не играли дети.

В процессе приготовления пищи рабочие зоны нагреваются. Следите, чтобы к ним не прикасались дети.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Не кладите на поверхность устройства металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки — они могут нагреваться.
- После использования отключайте варочную панель с помощью клавиш управления, не полагайтесь на датчик посуды.
- Устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний; исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.
- Данное устройство предназначено только для приготовления пищи в домашних условиях. Оно не предназначено для промышленного или коммерческого использования.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Соблюдайте осторожность при подключении электрических приборов к розеткам, расположенным рядом с устройством. Шнур питания не должен соприкасаться с верхней частью варочной панели.
- Нагретые жир и масло могут быстро возгореться. Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра, особенно во время приготовления блюд в жире или масле, например жареного хрустящего картофеля.
- Выключайте рабочие зоны после использования.
- Содержите панель управления в чистом и сухом состоянии.
- Не помещайте воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Это может привести к возгоранию.
- Не используйте варочную панель для разогрева алюминиевой фольги, продуктов, обернутых алюминиевой фольгой, или замороженных продуктов в алюминиевой посуде.
- При неаккуратном использовании устройства существует риск получения ожогов.
- Кабели электроприборов не должны соприкасаться с нагретой варочной панелью или посудой, размещенной на варочной панели.
- Не используйте варочную панель для сушки белья.
- Не храните огнеопасные материалы, например аэрозоли или чистящие средства, в ящиках или серванте под варочной панелью.



Предупреждение: Пользователи с кардиостимуляторами и активными сердечными имплантатами должны держаться на расстоянии минимум 30 см от включенных рабочих зон. Если у вас есть сомнения по этому поводу, проконсультируйтесь с производителем вашего устройства или врачом.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ

- Перед очисткой устройства отключите его.
- В целях безопасности не используйте струю пара или другое оборудование очистки, создающее высокое давление.
- Очищайте варочную панель в соответствии с инструкциями по очистке и уходу, содержащимися в данном руководстве.

Инструкции по утилизации

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал устройства пригоден к переработке. Бумажные и пенопластовые части маркированы соответствующим образом. Упаковка и отслужившие устройства должны быть утилизированы с соблюдением правил безопасности и защиты окружающей среды.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО УСТРОЙСТВА



Предупреждение: перед утилизацией отслужившего устройства обеспечьте его неработоспособность, чтобы оно не могло представлять опасность для окружающих.

Для этого необходимо вызвать квалифицированного технического специалиста, который отключит устройство от источника питания и удалит шнур питания.

- Устройство не должно быть утилизировано с бытовыми отходами.
- Для получения информации о днях сбора отслуживших устройств и общественных местах утилизации отходов обратитесь в местный отдел или совет по утилизации отходов.

Содержание

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

8

- 8 Соответствие стандартам
- 8 Инструкции по безопасности при установке
- 9 Подключение устройства к источнику питания
- 11 Установка устройства на кухонный стол

КОМПОНЕНТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

13

- 13 Рабочие зоны
- 13 Панель управления
- 14 Компоненты
- 14 Индукционный нагрев
- 15 Основные характеристики данного устройства
- 16 Безопасное отключение
- 17 Индикатор остаточного тепла
- 17 Детектор температуры

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

17

- 17 Начальная очистка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

18

- 18 Посуда для индукционных рабочих зон
- 18 Испытания на пригодность
- 19 Размер посуды
- 19 Использование подходящей посуды
- 20 Использование сенсорных датчиков управления
- 20 Включение варочной панели
- 20 Выбор рабочей зоны и настройка параметров нагрева
- 21 Выключение варочной панели
- 21 Выключение рабочей зоны
- 21 Использование блокировки от детей
- 22 Таймер
- 23 Управление режимом Power boost (Турбо-режим)
- 24 Управление мостами
- 24 Управление мощностью
- 25 Рекомендуемые параметры для приготовления специальных блюд

ЧИСТКА И УХОД

26

- 26 Варочная панель
- 27 Окантовка варочной панели (по желанию)
- 27 Как избежать повреждения варочной панели

**ГАРАНТИЙНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

28

**ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

31

- 28 Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение неисправностей
- 29 Обслуживание
- 31 Технические характеристики
- 31 Варочные поверхности

Установка варочной панели



Важно!

Убедитесь, что устройство правильно установлено и заземлено квалифицированным техническим специалистом.

Соблюдайте данный пункт инструкции. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной установкой устройства.

Технические характеристики устройства приведены в конце данного руководства.

СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ

Данное устройство соответствует следующим стандартам:

- EN 60335-1 и EN 60335-2-6, регламентирующие безопасность электроприборов для домашнего пользования и аналогичных целей;
- EN 60350 или DIN 44546/44547/44548, регламентирующие функциональные возможности электрических печей, плит, духовок и грилей для домашнего пользования;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3, регламентирующий основные требования по электромагнитной совместимости (ЭМС).



Данное устройство соответствует следующим директивам Европейского союза:

- 2006/95/EC (директива в отношении низковольтных устройств);
- 2004/108/EEC (директива в отношении электромагнитной совместимости).

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Устройство должно быть размещено таким образом, чтобы его можно было беспрепятственно отключить от источника питания, а ширина контактного отверстия должна составлять не менее 3 мм (евроразъем). Для защиты сети используются следующие изолирующие устройства: автоматические выключатели, плавкие предохранители (предохранители ввинчиваемого типа должны быть извлечены из держателя), выключатели на заземление и переключатели.
- Относительно защиты от возгорания данное устройство соответствует стандарту EN 60335-2-6. Устройства этого типа могут быть установлены возле высокого шкафа или у стены.
- Ящики под варочной панелью не обязательно подгонять по размеру.
- При установке устройства необходимо обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Кухонный корпус для варочной панели, в который она встраивается, должен соответствовать требованиям устойчивости, изложенным в стандарте DIN 68930.
- Для защиты от влаги все поверхности среза должны быть уплотнены подходящим герметизирующим составом.

- Если устройство расположено на плиточной поверхности, все стыки между плитками должны быть обработаны цементным раствором.
- Если устройство расположено на керамической поверхности или поверхности из природного или искусственного камня, все быстросхватывающиеся пружины должны быть закреплены с помощью синтетической смолы или комбинированного клея.
- Убедитесь, что в уплотнительном материале на рабочей поверхности нет пустот. Запрещается применять дополнительные силиконовые герметики, т. к. это может затруднить демонтаж варочной панели при техническом обслуживании.
- При демонтаже варочную панель необходимо выталкивать снизу вверх.
- Плата должна быть установлена под варочной панелью.
- Нельзя закрывать вентиляционный зазор между столешницей и передней частью панели под ней.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

Перед подключением устройства проверьте его номинальное напряжение, указанное на заводской табличке, на соответствие напряжению сети. Заводская табличка расположена на нижней панели устройства.

⚠ Перед подключением кабелей к электрической цепи отключите питание.

Напряжение нагревательного элемента составляет 230 В переменного тока. Устройство также работает в сети с напряжением 220 или 240 В переменного тока. Варочная панель должна быть подключена к источнику питания с помощью устройства, позволяющего беспрепятственно отключить варочную панель от источника питания, например автоматического выключателя, выключателя с заземлением или плавкого предохранителя; при этом ширина контактного отверстия должна составлять не менее 3 мм (евроразъем).

В качестве шнура питания должен использоваться кабель типа H05RN-F или более высокой категории.

	Номинальная сила тока устройства (А)	Номинальная площадь поперечного сечения кабеля (мм ²)
1N~	> 25 и ≤ 32	≥ 2.5
2N~	> 10 и ≤ 16	≥ 1.5

Подключение необходимо выполнять так, как показано на схеме. Соединения должны быть выполнены в соответствии со схемой соединений. Заземляющий кабель подключается к клемме заземления. Этот кабель должен быть длиннее электрических проводов.

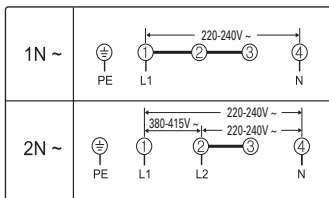
⚠ Подключение кабелей должно быть выполнено в соответствии с правилами. Винтовые клеммы следует плотно затянуть.

Соединительный кабель должен быть надежно закреплен зажимом для кабеля, а крышку необходимо закрыть сильным нажатием (до полной фиксации). Перед включением варочной панели в первый раз необходимо удалить со стеклокерамической поверхности защитную пленку и наклейки.

⚠ После подключения варочной панели к источнику питания проверьте работоспособность рабочих зон, включив каждую из них по очереди на максимальных настройках; используйте при этом подходящую посуду.



При включении варочной панели в первый раз загорятся все дисплеи и будет активирована блокировка от детей.



< IN ~ >

L: коричневый

N: синий

PE: зеленый



Предупреждение: обратите внимание на правильность подключения изделия к фазовому и нейтральному проводам сети переменного тока в здании (см. схемы соединения), иначе компоненты варочной панели могут выйти из строя.

Гарантийные обязательства не распространяются на любые неисправности, возникшие в результате неправильной установки устройства.



Предупреждение: если кабель питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом, которые можно получить у производителя или его службы технической поддержки.

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА НА КУХОННЫЙ СТОЛ



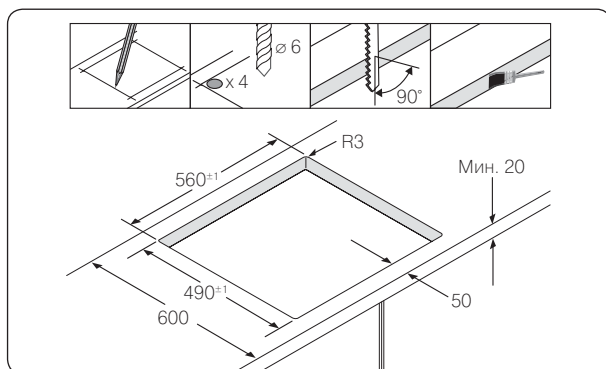
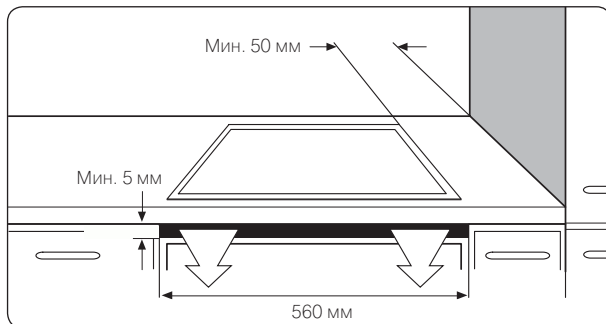
Перед установкой устройства запишите его серийный номер, указанный на заводской табличке.

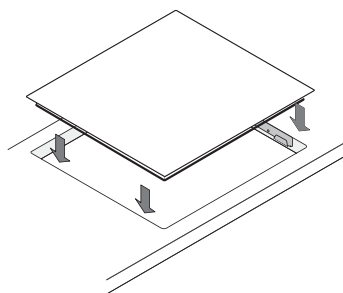
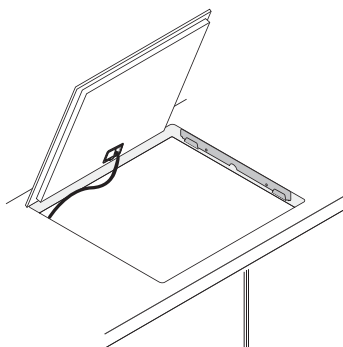
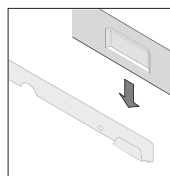
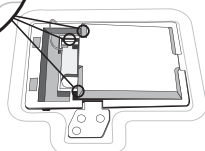
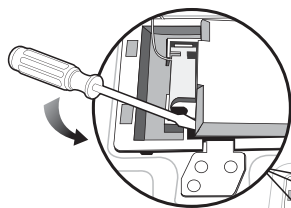
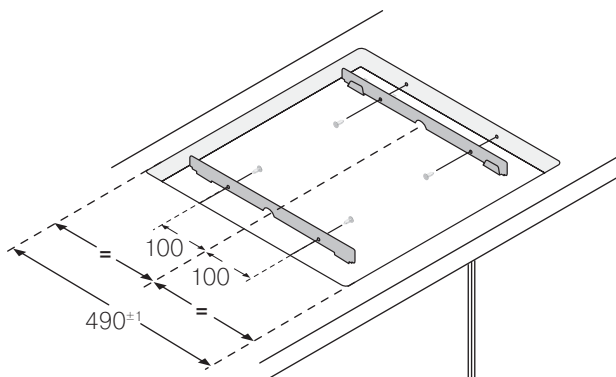
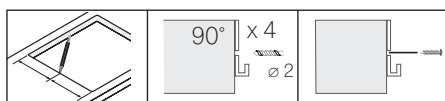
Он потребуется в случае обращения в службу технической поддержки.

Записать серийный номер после установки будет сложнее, поскольку он находится с нижней стороны варочной поверхности.

Обратите особое внимание на требования к минимальному пространству и просветам.

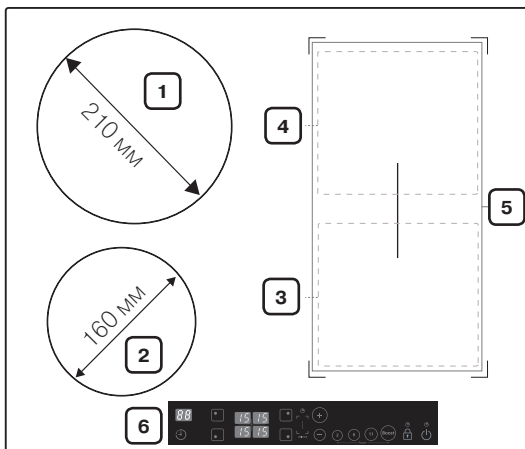
Перед установкой варочной панели на скобы закрепите их с обеих сторон с помощью винтов, входящих в комплект поставки.





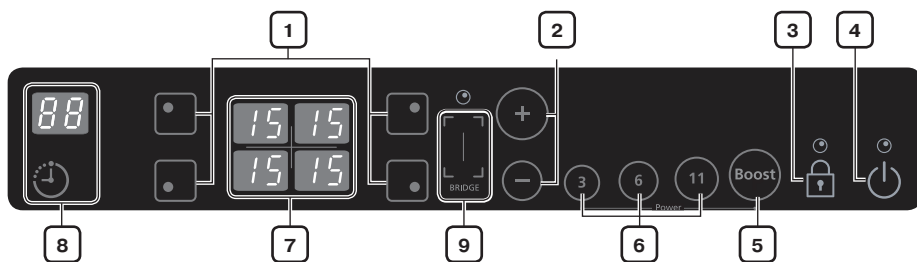
Компоненты и характеристики

РАБОЧИЕ ЗОНЫ



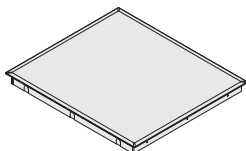
1. Индукционная рабочая зона мощностью 2200 Вт (3200 Вт в режиме Power Boost)
2. Индукционная рабочая зона мощностью 1400 Вт (2000 Вт в режиме Power Boost)
3. Индукционный передний мост мощностью 1800 Вт (2600 Вт в режиме Power Boost)
4. Индукционный задний мост мощностью 1800 Вт (2600 Вт в режиме Power Boost)
5. Индукционный полный мост мощностью 3600 Вт (5200 Вт в режиме Power Boost)
6. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

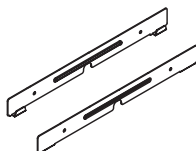


1. Датчики выбора рабочей зоны
2. Переключатели установки мощности нагрева и управления таймером
3. Датчик управления блокировкой
4. Сенсорный датчик включения/выключения
5. Датчик выбора режима Power Boost (Турбо-режим)
6. Датчики предварительного выбора мощности
7. Индикаторы параметров нагрева и остаточного нагрева
8. Индикатор таймера и сенсорный датчик управления таймером
9. Датчик выбора полного моста

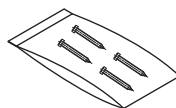
КОМПОНЕНТЫ



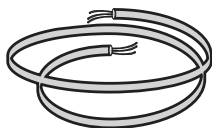
Индукционная
варочная панель



Установочные скобы



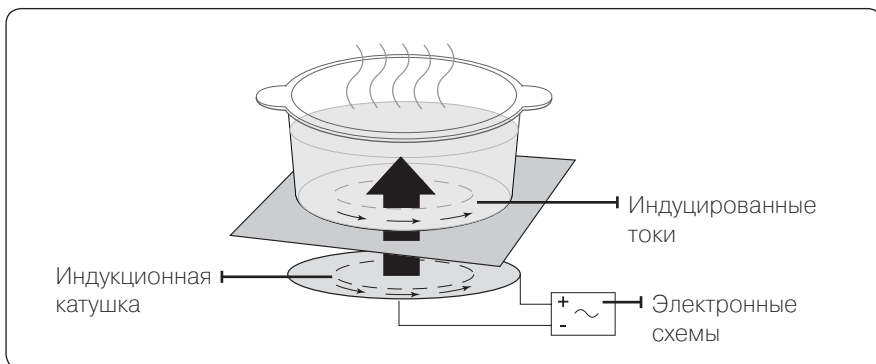
Винты



Шнур питания

ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

- **Принцип индукционного нагрева:** при включении рабочей зоны и размещении посуды на ней электронные схемы индукционной варочной панели создают индуцированные токи в дне находящейся на конфорке посуды, которая сразу же нагревается.



- **Более быстрое приготовление и жарение:** поскольку нагревается непосредственно посуда, а не стеклянная поверхность, эффективность приготовления пищи в индуктивной системе выше, чем в других, благодаря отсутствию потери тепла. Большая часть поглощенной энергии преобразуется в тепло.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДАННОГО УСТРОЙСТВА

- **Стеклокерамическая поверхность для приготовления пищи:** устройство оснащено стеклокерамической поверхностью и четырьмя быстронагревающими рабочими зонами.
- **Сенсорные датчики управления:** управление устройством осуществляется с помощью сенсорных датчиков.
- **Легкая очистка:** преимущество стеклокерамической поверхности и сенсорных датчиков управления заключается в их доступности для очистки. Ровную гладкую поверхность легко очищать от загрязнений.
- **Сенсорный датчик включения/выключения:** сенсорный датчик включения/выключения является отдельным элементом отключения питания устройства. Нажатие на этот датчик полностью отключает или включает питание.
- **Индикаторы управления и функций:** обозначения на цифровом дисплее и индикаторы информируют о настройках и включенных функциях устройства, а также об остаточном тепле в различных рабочих зонах.
- **Безопасное отключение:** данная функция обеспечивает автоматическое безопасное отключение рабочих зон, если настройки не изменялись в течение определенного периода времени.
- **Индикатор остаточного тепла:** если существует риск ожога в рабочей зоне, на дисплее отображается данный индикатор.
- **Датчики предварительного выбора мощности:** удобный выбор предварительной мощности.

	Параметр нагрева « 3 »
	Параметр нагрева « 6 »
	Параметр нагрева « 11 »

- **Power Boost** : используйте эту функцию, чтобы нагреть содержимое посуды быстрее, чем позволяет максимальный уровень мощности «**15**». (На дисплее отобразится значок «**P**».)
- **Датчик выбора полного моста** : данная функция позволяет использовать всю правую сторону варочной поверхности в качестве рабочей зоны.
- **Автодетектор посуды:** каждая рабочая зона оснащена автодетектором посуды. Эта система предназначена для автоматического определения посуды, диаметр которой незначительно меньше рабочей зоны. Необходимо всегда использовать подходящую посуду и размещать ее по центру рабочей зоны.
- **Цифровые дисплеи:** четыре цифровых дисплея отображают информацию о состоянии четырех рабочих зон. Они отображают следующую информацию:

- — варочная панель включена;
- от до и — параметры нагрева;
- — индикатор остаточного тепла;
- — включена блокировка от детей;

-  — сообщение об ошибке: датчик нажат в течение более 10 секунд;
-  — сообщение об ошибке: варочная панель перегрета вследствие неправильного использования (Например, на конфорке стоит пустая посуда);
-  — сообщение об ошибке: неподходящая посуда, посуда слишком маленького размера или отсутствие посуды на конфорке.

БЕЗОПАСНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Если одна из рабочих зон не выключена или ее параметры нагрева не изменялись в течение определенного периода времени, эта рабочая зона будет автоматически отключена.

При наличии остаточного тепла на цифровом дисплее, соответствующем определенной рабочей зоне, будет отображаться символ  (от слова «hot» — горячо). Рабочие зоны будут автоматически отключены по истечении следующих периодов времени.

Параметр нагрева	Выключение
1-3	через 6 часов
4-6	через 5 часов
7-9	через 4 часа
10-15	через 1,5 часа

-  Если варочная панель перегрета вследствие неправильного использования, отобразится значок , и панель будет выключена.
-  Если на варочной панели размещена неподходящая или меньшая по размеру посуда либо посуда отсутствует вообще, отобразится значок , и спустя пять минут соответствующая рабочая зона будет выключена.
-  В случае если одна или несколько рабочих зон выключаются до истечения указанных периодов времени, см. раздел «Поиск и устранение неисправностей»

Прочие причины автоматического выключения рабочих зон

Любая рабочая зона будет автоматически выключена при попадании на нее жидкости, перелившейся через край посуды в процессе кипения.

Варочная панель также будет автоматически выключена, если на панель управления положили влажную тряпку. В обоих этих случаях варочную панель нужно будет включить снова, нажав на сенсорный датчик **включения/выключения**  после того, как жидкость или влажная тряпка удалена.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Если какая-либо рабочая зона или вся варочная панель выключена, наличие остаточного тепла будет обозначено значком **H** (от слова «hot» — горячо) на цифровом дисплее, соответствующем определенной рабочей зоне. Даже после выключения рабочей зоны индикатор остаточного тепла будет отображаться до тех пор, пока рабочая зона полностью не остынет.

Остаточное тепло рабочей зоны можно использовать для оттаивания или сохранения тепла продуктов.

 **Важно!** Пока отображается индикатор остаточного тепла, существует риск получения ожогов.

 **Важно!** При сбое в сети электропитания значок **H** выключится и информация об остаточном тепле отображаться не будет. Тем не менее риск получения ожогов остается. Избежать их можно, соблюдая осторожность при нахождении вблизи варочной панели.

ДЕТЕКТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Если по какой-либо причине температура одной из рабочих зон превысит уровень безопасности, для такой зоны будет автоматически установлен самый низкий уровень мощности.

По окончании использования варочной панели охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока электрические компоненты панели не остынут. Вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры электроники.

Перед началом работы

НАЧАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Протрите поверхность влажной тряпкой с использованием чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей.

 **Важно!** Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Они могут повредить варочную поверхность.

Использование варочной панели

ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ РАБОЧИХ ЗОН

Индукционную варочную панель можно включать только в случае, если на одной из рабочих зон поставлена кухонная посуда с магнитоактивным дном. Следующие виды посуды подходят для данной варочной панели.

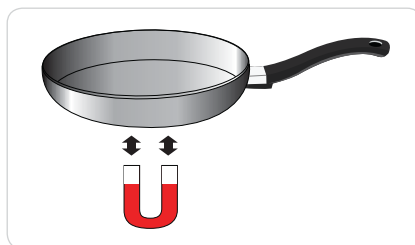
Материал посуды

Материал посуды	Пригодность
Сталь, эмалированная сталь	Да
Чугун	Да
Нержавеющая сталь	Если есть соответствующая маркировка производителя
Алюминий, медь, латунь	Нет
Стекло, керамика, фарфор	Нет

-  Посуда для индукционных варочных панелей имеет соответствующую маркировку, устанавливаемую производителем.
-  Некоторые виды посуды могут издавать шум при использовании на индукционной варочной поверхности. Такой шум не является сбоем в работе устройства и никак на нее не влияет.

ИСПЫТАНИЯ НА ПРИГОДНОСТЬ

Кухонная посуда подходит для индукционной варочной поверхности, если к ее днищу притягивается обычный магнит.



РАЗМЕР ПОСУДЫ

Рабочие зоны индукционной варочной панели автоматически приспосабливаются к размерам дна той или иной посуды, но в определенной степени. Поэтому магнитоактивная часть дна посуды должна иметь минимальный диаметр в зависимости от размера самой рабочей зоны.

Диаметр рабочей зоны	Минимальный диаметр дна посуды
210 мм	180 мм
160 мм	100 мм
Передний или задний мост	145 мм
Полный мост	180 мм, овальная посуда, рыбоварка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

Чем лучше посуда, тем лучше результаты приготовления пищи.

- Хорошую посуду можно узнать по ее дну. Оно должно быть максимально толстым и плоским.
- При покупке новой посуды обращайте особое внимание на диаметр дна. Производители часто указывают только диаметр верхнего ободка.
- Не используйте поврежденную посуду с грубыми краями или зазубринами. При перемещении такой посуды по варочной поверхности на последней могут возникать царапины.
- Дно посуды, когда оно не нагрето, обычно немного выгибается внутрь (образует вогнутую поверхность). Оно никогда не должно выгибаться наружу (образовывать выпуклую поверхность).
- Если требуется использовать специальную посуду, например сковородку, сковороду для варки или вок, соблюдайте инструкции производителя.

Советы по экономии электроэнергии

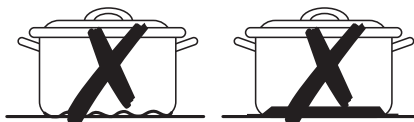


Эти советы помогут вам сэкономить электроэнергию.

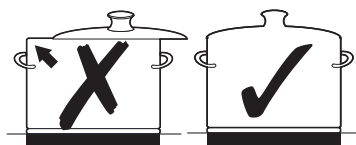
- Всегда помещайте посуду на рабочую зону перед ее включением.
- Грязная посуда или рабочая зона увеличивают энергопотребление.
- Если возможно, всегда плотно накрывайте посуду крышкой.
- Выключайте рабочие зоны до истечения времени приготовления, чтобы воспользоваться остаточным теплом для размораживания или сохранения тепла продуктов.



Правильно.



Неправильно!



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ДАТЧИКОВ УПРАВЛЕНИЯ

Для управления устройством нажимайте на соответствующий сенсорный датчик кончиком указательного пальца до тех пор, пока не загорится или не выключится подсветка нужного значка или пока не будет включена нужная функция.

Убедитесь, что при управлении устройством вы одновременно нажимаете только на один сенсорный датчик. Если неправильно расположить указательный палец на панели, находящиеся рядом датчики также могут быть нажаты.

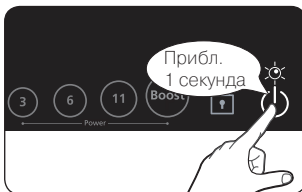
ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Коснитесь датчика **управления блокировкой**  в течение приблизительно 3 секунд.

Устройство включается с помощью **датчика включения/выключения** .

Коснитесь **датчика включения/выключения**  в течение 1 секунды.

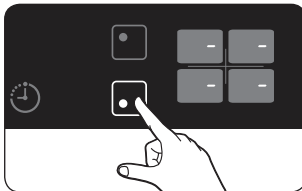
На дисплее появится значок .



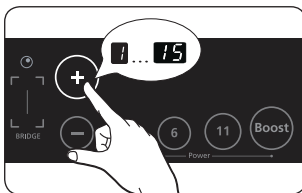
-  В течение приблизительно 10 секунд после включения устройства с помощью **датчика включения/выключения**  необходимо установить параметры нагрева. В противном случае устройство будет автоматически выключено из соображений безопасности.

ВЫБОР РАБОЧЕЙ ЗОНЫ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ НАГРЕВА

1. Чтобы включить рабочую зону, коснитесь соответствующего датчика.



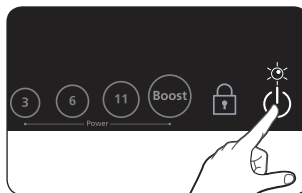
2. Чтобы настроить или отрегулировать уровень мощности (от  до ) для приготовления, коснитесь **датчика выбора параметров нагрева** ( или ).



-  Для ускорения регулировки держите палец на **датчике выбора параметров нагрева** ( или ) до достижения нужного значения. Если одновременно нажато два или более датчиков в течение 10 секунд, на дисплее установки параметров нагрева отобразится сообщение об ошибке  . Чтобы сбросить настройки, коснитесь **датчика включения/выключения** .

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

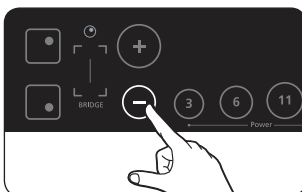
Чтобы полностью выключить варочную панель, коснитесь **датчика включения/выключения** . Коснитесь **датчика включения/выключения** .



 После отключения одной рабочей зоны или всей варочной панели на цифровом дисплее, соответствующем определенной рабочей зоне, значком  будет обозначено остаточное тепло.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ

Чтобы выключить рабочую зону, установите значение  с помощью **датчика управления** .



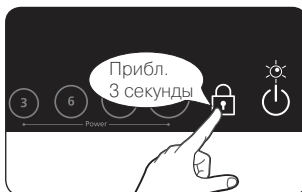
 Чтобы ускорить выключение, дважды коснитесь датчика соответствующей рабочей зоны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

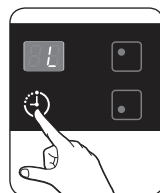
Данная функция защищает варочную панель от нежелательного включения. Также можно заблокировать панель управления (за исключением **датчика включения/выключения** ) , чтобы предотвратить нежелательные изменения настроек — например, во время вытирания панели.

Включение и отключение блокировки от детей

1. Коснитесь датчика **управления блокировкой**  в течение приблизительно 3 секунд. В качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал.



2. Коснитесь **любого датчика**. На дисплее появится значок , указывающий, что функция блокировки от детей включена.



3. Чтобы отключить блокировку от детей, снова коснитесь датчика **управления блокировкой**  в течение 3 секунд.
В качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал.

ТАЙМЕР

Таймер может использоваться двумя способами.

Использование таймера в качестве функции безопасного отключения

Если для какой-либо рабочей зоны установлено время приготовления, по его истечении рабочая зона автоматически выключится. Данную функцию можно одновременно использовать для нескольких рабочих зон.

Использование таймера для обратного отсчета времени

При включенной рабочей зоне установить таймер обратного отсчета невозможно.

Настройка функции безопасного отключения

Рабочие зоны, для которых требуется установить функцию безопасного отключения, должны быть включены.

1. С помощью **датчика таймера** , выберите рабочую зону, для которой требуется установить функцию безопасного отключения.

Включив первую рабочую зону, коснитесь датчика таймера, после чего соответствующий индикатор начнет медленно мигать.

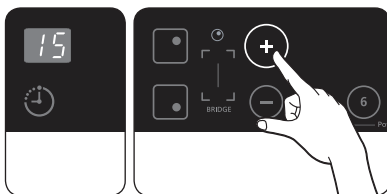
Например, передний левый индикатор соответствует передней левой рабочей зоне. На дисплее таймера появится значок .

Следующую рабочую зону можно выбрать с помощью повторного касания **датчика таймера** .



2. С помощью **датчиков выбора параметров времени**  или  установите нужное время, например 15 минут, по истечении которого рабочая зона автоматически выключится.

Функция безопасного отключения теперь включена.



Чтобы отобразить оставшееся время для какой-либо рабочей зоны, используйте **датчик таймера** .

Соответствующий индикатор начнет медленно мигать.

Настройки можно сбросить с помощью **датчиков выбора параметров времени**  или . По истечении установленного периода времени рабочая зона автоматически выключится, в качестве подтверждения раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор таймера.



Для ускорения настройки коснитесь **датчика** (+) или (-) и удерживайте его до тех пор, пока не будет достигнуто нужное значение. Если сначала коснуться **датчика** (-) отсчет времени начнется с 99-й минуты; если сначала коснуться **датчика** (+) отсчет времени начнется с 1-й минуты.

Таймер обратного отсчета времени

Чтобы использовать таймер обратного отсчета, варочную панель следует включить, а все рабочие зоны — выключить.

1. Коснитесь **датчика таймера** (⌚).

На дисплее таймера отобразится значок **--**.

2. Установите нужное время с помощью **датчиков выбора параметров времени** ((+) или (-)).

Функция таймера обратного отсчета включится, а на дисплее таймера отобразится оставшееся время.

Чтобы изменить оставшееся время, коснитесь **датчика таймера** (⌚) и измените параметр времени с помощью **датчиков выбора параметров времени** ((+) или (-)).

УПРАВЛЕНИЕ РЕЖИМОМ POWER BOOST (ТУРБО-РЕЖИМ)

Функция турбо-режима (Boost) позволяет дополнительно увеличить мощность каждой рабочей зоны. (Например, если требуется вскипятить большой объем воды).

Турбо-режим включается максимум на 10 минут для каждой рабочей зоны. (Если турбо-режим используется для полного моста, то на 5 минут).

По истечении указанного периода времени уровень мощности автоматически вернется к нормальному значению **15**.

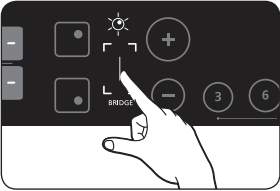


При определенных обстоятельствах турбо-режим может быть автоматически выключен для защиты внутренних электронных компонентов варочной панели.

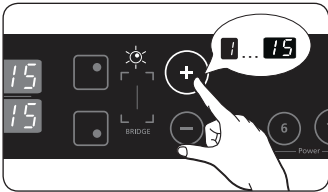
УПРАВЛЕНИЕ МОСТАМИ

Функция моста позволяет использовать всю правую сторону варочной поверхности для большой посуды. (Например, овальная посуда, рыбоварка).

1. Коснитесь датчика полного **моста**.



2. Коснитесь датчика выбора параметров нагрева (+ или -). Пара метры нагрева для правой стороны (передней и задней рабочей зоны) одновременно изменятся.



УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

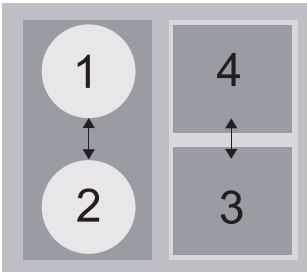
Все рабочие зоны рассчитаны на максимальный уровень мощности.

Если этот уровень превышает в турбо-режиме, функция управления мощностью автоматически снизит параметры нагрева для другой пары рабочих зон.

- Левая сторона: №№1 и 2 — спаренная рабочая зона
- Правая сторона: №№3 и 4 — спаренная рабочая зона

Индикаторы данной рабочей зоны изменяются от установленных параметров нагрева до максимального уровня параметров нагрева.

- Пример



Последний параметр нагрева рабочей зоны (№3)	Параметры нагрева для спаренной рабочей зоны (№4)	
	Исходный параметр нагрева	Автоматически измененный параметр нагрева
Турбо-режим	Уровень 15	Уровень 13

 При включенной функции полного моста функция управления мощностью автоматически снижает параметр нагрева на левой стороне (№№1 и 2).

Если используются все рабочие зоны на левой стороне (№№1 и 2), максимальный нагрев для полного моста составляет **15**.

 Чтобы использовать турбо-режим  для полного моста, необходимо отключить одну из рабочих зон на левой стороне.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ БЛЮД

Цифры, указанные в таблице ниже, являются справочными. Параметры нагрева для различных способов приготовления зависят от качества используемой посуды, а также типа и количества приготавливаемой пищи.

Параметр нагрева	Способ приготовления	Примеры использования
14-15	Разогрев Обжаривание в масле Жарение	Подогрев большого количества жидкости, варка лапши, подрумянивание мяса (поджаривание гуляша, тушение мяса)
10-13	Интенсивный Жарение	Стейк, филе, хаш-браун, сосиски, блины или лепешки
8-9	Жарение	Шницель, котлеты, печень, рыба, рубленые котлеты, яичница
6-7	Кипячение	Кипячение до 1,5 л жидкости, варка картофеля, овощей
3-5	Приготовление на пару Тушение Кипячение	Варка паром и тушение небольшого количества овощей, варка риса и молочных блюд
1-2	Расплавление	Растапливание масла, растворение желатина, растапливание шоколада

Примечание

- Параметры, указанные в таблице выше, являются справочными.
- В процессе приготовления необходимо настроить параметры нагрева с учетом используемой посуды и вида блюда.

Чистка и уход

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

⚠ Важно! Чистящие средства не должны соприкасаться с нагретой стеклокерамической поверхностью. Удаляйте чистящие средства, используя достаточное количество чистой воды, поскольку они могут разъедать поверхность при ее нагревании. Не используйте агрессивные чистящие средства, например спреи для чистки грилей или духовок, металлические мочалки для посуды или абразивные средства для чистки посуды.

🧼 Очищайте стеклокерамическую поверхность после каждого использования, пока она еще теплая. Это предотвратит пригорание загрязнений к поверхности. Удаляйте накипь, водяные разводы, следы жира и выцветшие пятна с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамической поверхности или нержавеющей стали.

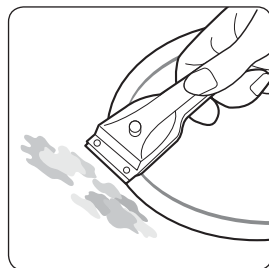
Слабое загрязнение

1. Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тканью.
2. Вытрите насухо чистой тканью. На поверхности не должно быть остатков чистящего средства.
3. Выполняйте полную очистку стеклокерамической поверхности раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамической поверхности или нержавеющей стали.
4. Очищайте стеклокерамическую поверхность, используя необходимое количество чистой воды, и протирайте насухо чистой тканью без ворса.

Сильное загрязнение

1. Чтобы удалить пригоревшую пищу или въевшиеся пятна, воспользуйтесь скребком для стекла.
2. Поместите скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
3. Удалите загрязнение, потерев его скребком.

🧼 Скребки для стекла и чистящие средства для стеклокерамической поверхности доступны в специализированных магазинах.



Особо сложные загрязнения

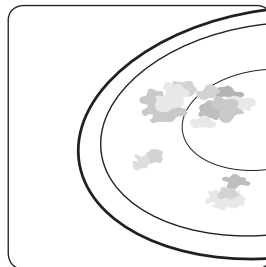
1. Пригоревший сахар, расплавленный пластик, алюминиевую фольгу и прочие материалы необходимо немедленно удалить скребком для стекла, пока панель еще горячая.

⚠ Важно! При использовании скребка для стекла на горячей варочной панели существует риск получения ожогов.

2. После остывания варочной панели очистите ее обычным способом.
Если загрязненная рабочая зона остыла, разогрейте ее снова для очистки.



Царапины и темные пятна, вызванные, например, посудой с грубыми краями, удалить со стеклокерамической поверхности нельзя. Однако они не влияют на работу варочной поверхности.



ОКАНТОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ (ПО ЖЕЛАНИЮ)

Важно! Не используйте уксус, лимонный сок или средство для удаления накипи при очистке окантовки варочной панели; в противном случае на ее поверхности могут появиться пятна.

1. Протирайте окантовку влажной тканью.
2. Увлажняйте засохшие пятна мокрой тканью. Затем вытирайте насухо.

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочей поверхности или для хранения каких-либо предметов.
- Не включайте рабочую зону, если на ней нет посуды или посуда пуста.
- Стеклокерамическая поверхность очень прочная и устойчивая к высоким температурам, но не является небьющейся. Она может быть повреждена упавшим на нее острым или тяжелым предметом.
- Не ставьте посуду на окантовку варочной панели: на покрытии могут образоваться царапины и повреждения.
- Избегайте попаданий на раму жидкостей, содержащих кислоту, например уксуса, лимонного сока и средств для удаления накипи — они могут оставить пятна.
- В случае попадания сахара или продуктов, содержащих сахар, на горячую рабочую зону, ее следует немедленно очистить скребком для стекла, пока она не остыла. Удаление пригоревшего сахара с остывшей рабочей зоны может повредить ее.
- Избегайте попадания на стеклокерамическую поверхность предметов и материалов, которые могут расплавиться (пластик, алюминиевая и пищевая фольга). Если что-либо из вышеперечисленного попадет на стеклокерамическую поверхность и расплавится, поверхность следует немедленно очистить скребком для стекла.

Гарантийное обслуживание

ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В работе устройства могут возникать незначительные сбои, которые можно устранить самостоятельно с помощью следующих инструкций. Однако если данные инструкции не помогли устранить неисправность, не предпринимайте дальнейших попыток для ее устранения.

 **Предупреждение:** ремонт устройства должен выполняться только квалифицированными техническими специалистами. Неправильный ремонт устройства может создать угрозу для здоровья пользователя. Если устройство требует ремонта, обратитесь в местный сервисный центр.

Что делать, если рабочие зоны не работают?

Проверьте следующее.

- Исправен ли предохранитель в электрическом щите? Если предохранители сработали несколько раз, вызовите электрика.
- Правильно ли включено устройство?
- Подсвечены ли индикаторы на панели управления?
- Включена ли рабочая зона?
- Установлены ли нужные параметры нагрева для рабочих зон?

Что делать, если рабочие зоны не включаются?

Проверьте следующее.

- Прошло ли более 10 секунд между включением устройства с помощью датчика включения/выключения и установкой параметров нагрева (см. раздел «Включение варочной панели»)?
- На панели управления находится влажная тряпка или пролитая жидкость.

Что делать, если все значки на дисплее, кроме индикатора остаточного тепла , внезапно исчезают?

Эта проблема может возникнуть по двум следующим причинам.

- Нечаянно был нажат датчик включения/выключения устройства.
- На панели управления находится влажная тряпка или пролитая жидкость.

Что делать, если после выключения рабочих зон индикатор остаточного тепла не отображается?

Проверьте следующие возможные причины.

- Рабочая зона не успела нагреться вследствие недолгого использования. Если при этом рабочая зона нагрета, обратитесь в сервисный центр.

Что делать, если рабочие зоны не включаются или не выключаются?

Эта проблема может возникнуть по одной из следующих причин.

- На панели управления находится влажная тряпка или пролитая жидкость.
- Включена блокировка от детей.

Что делать, если отображается значок .

Эта проблема может возникнуть по следующей причине.

- На панели управления находится влажная тряпка или пролитая жидкость. Для сброса нажмите датчик включения/выключения.

Что делать, если отображается значок .

Эта проблема может возникнуть по следующей причине.

- Варочная панель перегрелась в результате неправильной эксплуатации.
- После того как варочная панель остынет, нажмите датчик включения/выключения, чтобы сбросить настройки.

Что делать, если отображается значок .

Эта проблема может возникнуть по следующей причине.

- На варочной панели размещена неподходящая или меньшая по размеру посуда, либо посуда отсутствует вообще.
- При использовании подходящей посуды значок автоматически исчезнет.

Если вы обратились в сервисную службу по поводу ремонта устройства из-за его неправильного использования, выезд технического специалиста может быть платным даже в период гарантийного обслуживания.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед вызовом технического специалиста ознакомьтесь с разделом «Поиск и устранение неисправностей».

Если даже после этого вам нужна помощь, выполните следующие инструкции.

Это технический сбой?

Если это так, обратитесь в сервисный центр.

Всегда готовьтесь к беседе с сотрудником сервисного центра заранее.

Это облегчит процесс диагностики неисправности и поможет определить, нужен ли выезд технического специалиста.

Запишите следующие данные:

- В чем проявляется проблема?
- При каких обстоятельствах возникает проблема?

При обращении в сервисный центр вам нужно знать модель и серийный номер устройства. Эти сведения указаны в заводской табличке в следующем виде:

- Описание модели
- Серийный номер (10 цифр)

Мы рекомендуем вам записать эту информацию здесь, чтобы упростить доступ к ней.

Модель: _____

Серийный номер: _____

В каких случаях за ремонт взимается плата даже в период гарантийного обслуживания?

- В случае если неисправность можно было устранить самостоятельно, обратившись к разделу «Поиск и устранение неисправностей».
- Если специалисту технической службы пришлось неоднократно звонить в службу поддержки, так как ему не была предоставлена вся необходимая информация о неисправности до его посещения и ему, например, пришлось несколько раз ездить за деталями. Подготовка всей информации о неисправности до вызова технического специалиста поможет вам сэкономить средства.

Технические характеристики

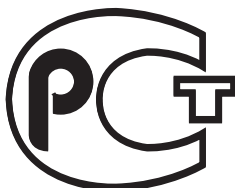
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры варочной панели	Ширина	575 мм
	Глубина	505 мм
	Высота	62 мм
Размеры рабочей поверхности	Ширина	560 мм
	Глубина	490 мм
	Радиус закругления	3 мм
Подводимое напряжение		220–240 В, 50/60 Гц
Максимальное энергопотребление при подключении		7,2 кВт
Вес	Нетто	12 кг
	Брутто	14,5 кг

ВАРОЧНЫЕ ОКРУЖНОСТИ

Положение	Диаметр	Мощность
Передняя левая	160 мм	1400 Вт, 2000 Вт в режиме Boost
Задняя левая	210 мм	2200 Вт, 3200 Вт в режиме Boost
Передний мост	-	1800 Вт, 2600 Вт в режиме Boost
Задний мост	-	1800 Вт, 2600 Вт в режиме Boost
Полный мост	-	3600 Вт, 5200 Вт в режиме Boost

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



AB57

- Сертификат : **РОСС KR.AB57.B00181**
- Срок действия : **с 08.04.2009 по 07.04.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee