



CTN364N003

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.

4_ Инструкции по безопасности






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 окружности

СОДЕРЖАНИЕ



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.

8_ Установка варочной панели



- 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 быстродействующие 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~	$> 25 \text{ и } \leq 32$	≥ 2.5
2N~	$> 10 \text{ и } \leq 16$	≥ 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.

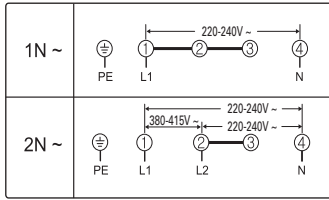
Соединительный кабель должен быть надежно закреплен зажимом для кабеля, а крышку необходимо закрыть сильным нажатием (до полной фиксации). Перед включением варочной панели в первый раз необходимо удалить со стеклокерамической поверхности защитную пленку и наклейки.

⚠ 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.

10_ Установка варочной панели





УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА НА КУХОННЫЙ СТОЛ



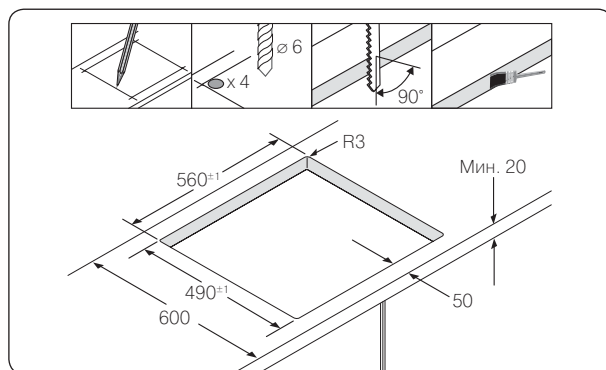
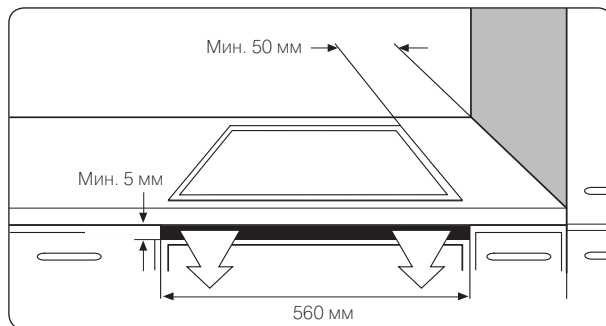
Перед установкой устройства запишите его серийный номер, указанный на заводской табличке.

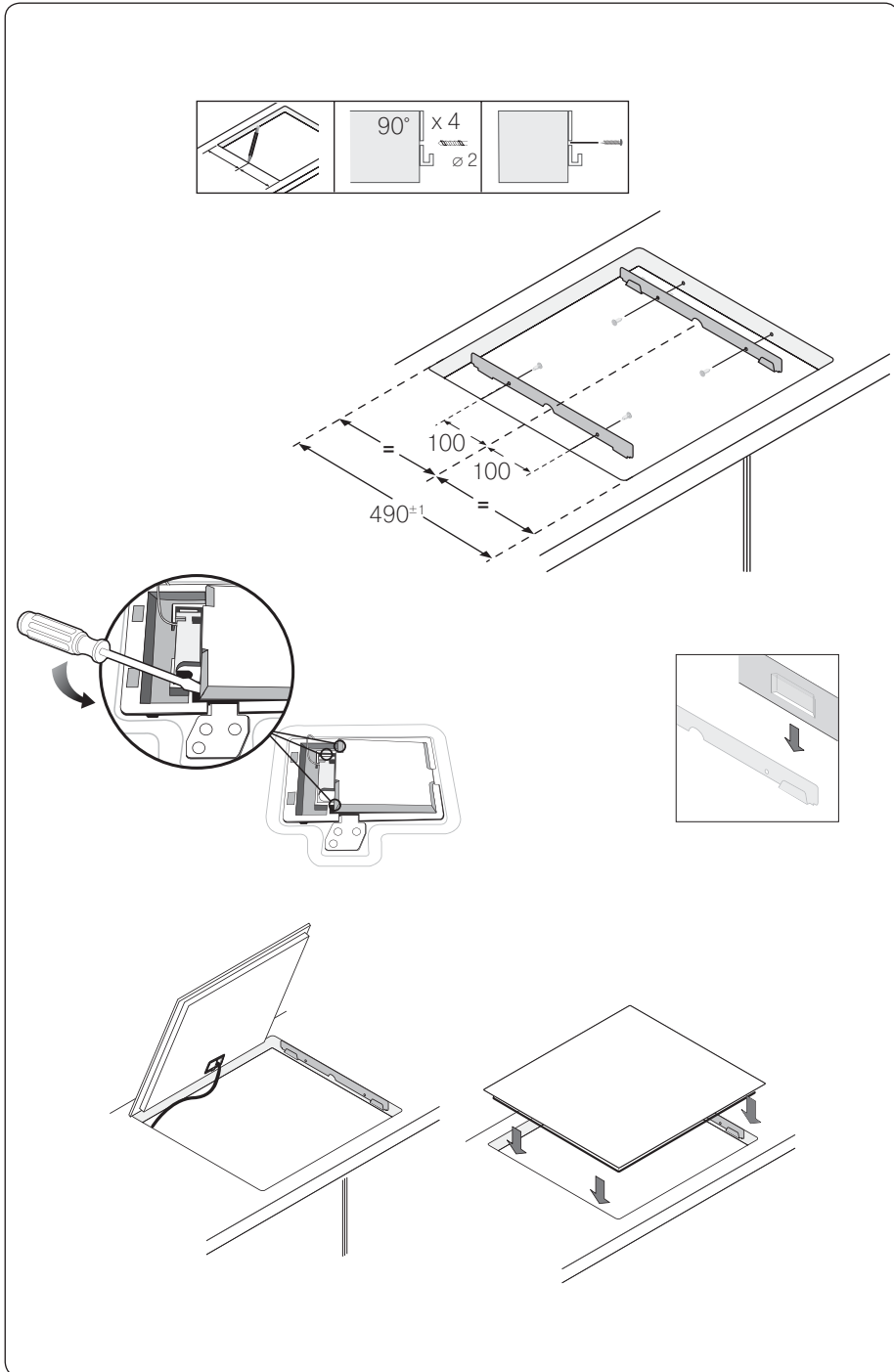
Он потребуется в случае обращения в службу технической поддержки.

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.

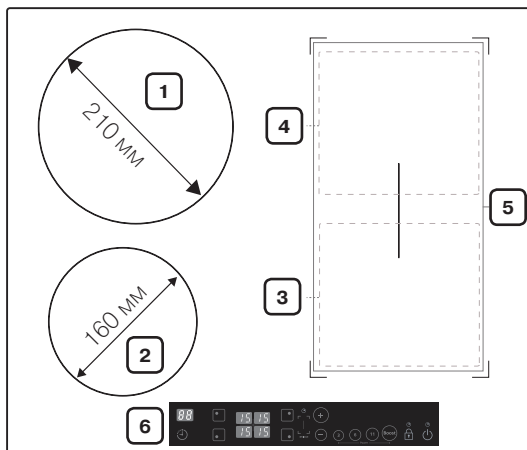
Перед установкой варочной панели на скобы закрепите их с обеих сторон с помощью винтов, входящих в комплект поставки.





Компоненты и характеристики

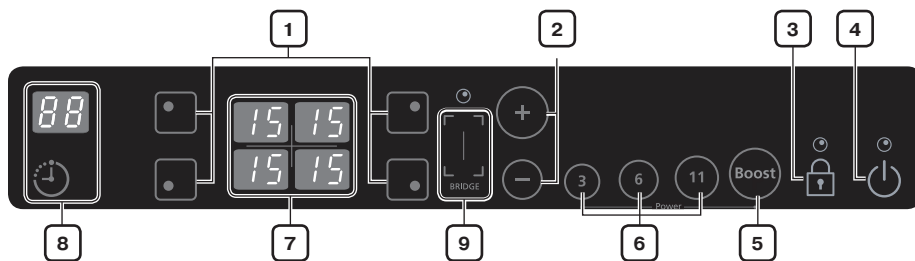
РАБОЧИЕ ЗОНЫ



КОМПОНЕНТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

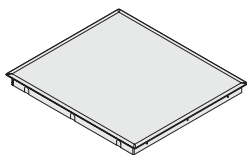
1. Индукционная рабочая зона мощностью 2200 Вт (3200 Вт в режиме Power Boost)
2. Индукционная рабочая зона мощностью 1400 Вт (2000 Вт в режиме Power Boost)
3. Индукционный передний мост мощностью 1800 Вт (2600 Вт в режиме Power Boost)
4. Индукционный задний мост мощностью 1800 Вт (2600 Вт в режиме Power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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

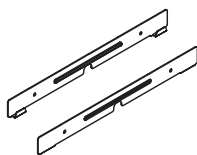


1. Датчики выбора рабочей зоны
2. Переключатели установки мощности нагрева и управления таймером
3. Датчик управления блокировкой
4. Сенсорный датчик включения/выключения
5. Датчик выбора режима Power Boost (Турбо-режим)
6. Датчики предварительного выбора мощности
7. Индикаторы параметров нагрева и остаточного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

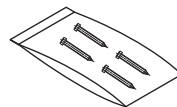
КОМПОНЕНТЫ



Индукционная
варочная панель



Установочные скобы



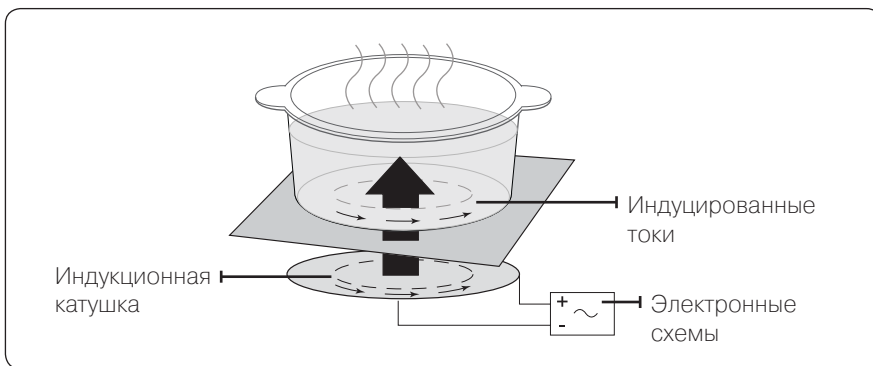
Винты



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.

14_ Компоненты и характеристики



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.

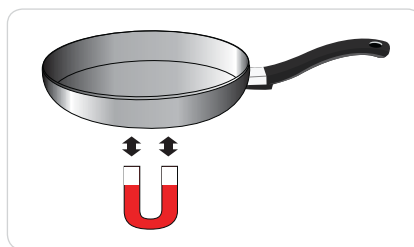
Материал посуды

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 приспособляются 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 скороварку, скороворуду для варки или вок, соблюдайте инструкции производителя.

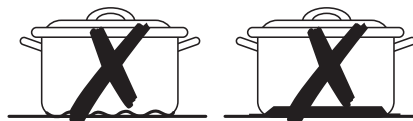
Советы по экономии электроэнергии

 Эти советы помогут вам сэкономить электроэнергию.

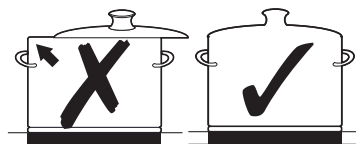
- Всегда помещайте посуду на рабочую зону перед ее включением.
- Грязная посуда или рабочая зона увеличивают энергопотребление.
- Если возможно, всегда плотно накрывайте посуду крышкой.
- Выключайте рабочие зоны до истечения времени приготовления, чтобы воспользоваться остаточным теплом для размораживания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



Правильно.




Неправильно!






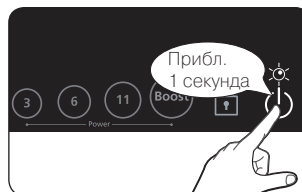
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ДАТЧИКОВ УПРАВЛЕНИЯ


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.

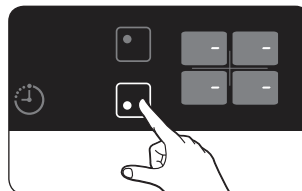
Устройство включается с помощью **датчика включения/выключения** . Коснитесь **датчика включения/выключения**  в течение 1 секунды. На дисплее появится значок .







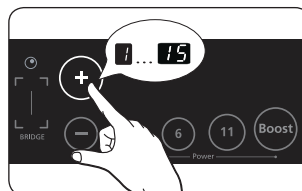
-  В течение приблизительно 10 секунд после включения устройства с помощью **датчика включения/выключения**  необходимо установить параметры нагрева. В противном случае устройство будет автоматически выключено из соображений безопасности.







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 .





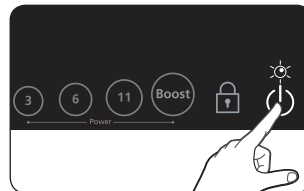
-  Для ускорения регулировки держите палец на **датчике выбора параметров нагрева**  или  до достижения нужного значения. Если одновременно нажато два или более датчиков в течение 10 секунд, на дисплее установки параметров нагрева отобразится сообщение об ошибке  . Чтобы сбросить настройки, коснитесь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



20_ Использование варочной панели





ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

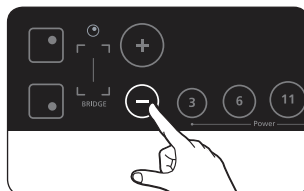
Чтобы полностью выключить варочную панель, коснитесь **датчика включения/выключения** . Коснитесь **датчика включения/выключения** .




 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** .




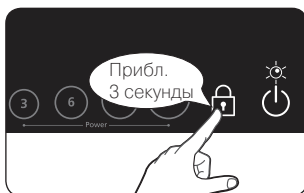
 Чтобы ускорить выключение, дважды коснитесь датчика соответствующей рабочей зоны.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

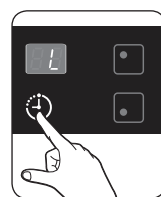
Данная функция защищает варочную панель от нежелательного включения. Также можно заблокировать панель управления (за исключением **датчика включения/выключения** ) , чтобы предотвратить нежелательные изменения настроек — например, во время вытирания панели.


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

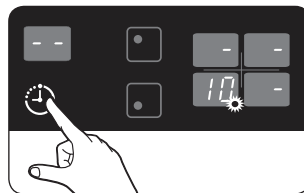
Рабочие зоны, для которых требуется установить функцию безопасного отключения, должны быть включены.



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.

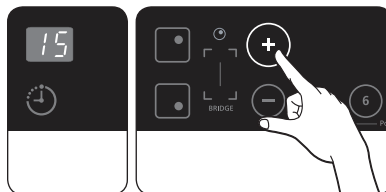
Например, передний левый индикатор соответствует передней левой рабочей зоне. На дисплее таймера появится значок .

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.

Настройку 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  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.



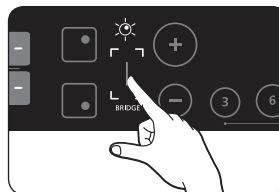
При определенных обстоятельствах турбо-режим может быть автоматически выключен для защиты внутренних электронных компонентов варочной панели.



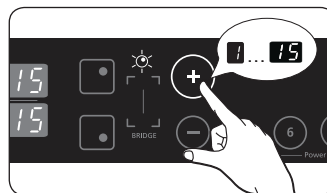
УПРАВЛЕНИЕ МОСТАМИ

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

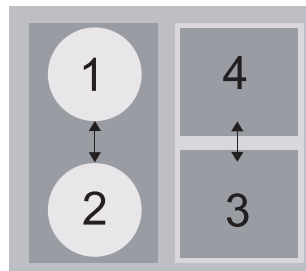
Все рабочие зоны рассчитаны на максимальный уровень мощности.

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 (Boost) для полного моста, необходимо отключить одну из рабочих зон на левой стороне.

24_ Использование варочной панели

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 разъесть 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.

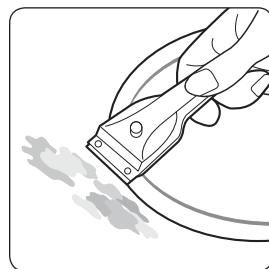
Слабое загрязнение

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 стекала, пока панель еще горячая.

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

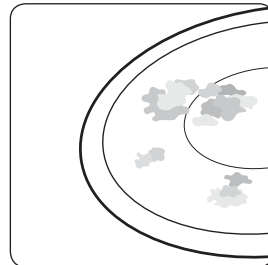




2. После остывания варочной панели очистите ее обычным способом.
Если загрязненная рабочая зона остыла, разогрейте ее снова для очистки.



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

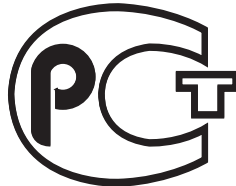
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Технические характеристики_31



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

Код: DG68-00218A





CTN364N003

Індукційна варильна поверхня

Посібник користувача

Уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.
Для отримання повного спектру послуг зареєструйте
свій виріб на веб-сайті за адресою

www.samsung.com/global/register








Користування цим посібником

Перш ніж використовувати пристрій, прочитайте цей посібник і зверніть особливу увагу на інформацію з техніки безпеки у відповідному розділі. Збережіть цей посібник на майбутнє для довідки. У випадку відчуження пристрою не забудьте передати посібник новому власнику.

У ТЕКСТІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ТАКІ ПОЗНАЧЕННЯ

	Символ попередження про необхідність дотримання безпеки. Попередження позначає інформацію, що стосується Вашої безпеки. Важливо позначає інформацію щодо запобігання пошкодженню пристрою.
	Цей символ позначає заходи, яких слід вжити для захисту навколишнього середовища.
	Цей символ позначає корисну інформацію та практичні поради.

1. Подібні до цих номери позначають покрокові вказівки щодо використання пристрою.

2. ...


3. ...

Цей посібник містить інформацію про заходи, які можна вжити самостійно для діагностування і вирішення проблем, що можуть виникнути. Див. розділ "Усунення несправностей".






Інструкції з техніки безпеки


 Вимоги з безпеки цього пристрою відповідають усім прийнятим технічним стандартам і нормам безпеки. Проте ми, як виробник, переконані, що зобов'язані ознайомити Вас із поданими далі вказівками з техніки безпеки.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПОВОДЖЕННЯ З ЕЛЕКТРИКОЮ

- Слідкуйте, щоб пристрій було належно встановлено і заземлено кваліфікованим спеціалістом.
- Пристрій має обслуговувати лише кваліфікований технічний персонал. Ремонт, який виконують некваліфіковані особи, може призвести до травмування або серйозних збоїв у роботі пристрою. З питань ремонту пристрою звертайтеся до місцевого центру обслуговування. Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкодження пристрою або втрати права на гарантійне обслуговування.
- Вбудований пристрій можна використовувати тільки якщо його встановити в шафці чи на робочому місці, що відповідає відповідним нормам. Це забезпечує достатній рівень захисту від контакту з електричними компонентами відповідно до основних правил техніки безпеки.
- Якщо пристрій не працює належним чином або на ньому з'явилися злами, тріщини, щілини:
 - вимкніть усі зони нагрівання;
 - від'єднайте поверхню від мережі і
 - зв'яжіться з місцевим центром обслуговування.

 Якщо на варильній поверхні з'явилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом. Не використовуйте поверхню, доки її не буде замінено.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ

 Цей пристрій не призначений для використання малими дітьми або неповносправними людьми без належного нагляду відповідальної дорослої особи.

Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.

Під час приготування їжі зони нагрівання сильно нагріваються. Не допускайте малих дітей до пристрою.





ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Не кладіть металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітись.
- Після використання вимкніть поверхню за допомогою відповідного засобу керування і не покладайтесь на детектор посуду.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.
- Цей пристрій призначений для приготування і смаження у звичайних домашніх умовах. Він не призначений для комерційного або промислового використання.
- Не використовуйте поверхню для обігрівання кімнати.
- Будьте уважні під час під'єднання електропристроїв до розеток поблизу варильної поверхні. Кабелі живлення не мають контактувати з поверхнею для приготування їжі.
- Розігрітий жир чи олія можуть легко загорітись. Не залишайте поверхню без нагляду, особливо під час приготування їжі з великим вмістом жиру чи олії, наприклад картоплі фрі.
- Після використання вимикайте зони нагрівання.
- Підтримуйте панель керування в чистому і сухому стані.
- Не кладіть займісті матеріали на варильну поверхню. Це може стати причиною виникнення пожежі.
- Не використовуйте варильну поверхню для нагрівання алюмінієвої фольги, продуктів, загорнутих в алюмінієву фольгу, або заморожених продуктів, запакованих в алюмінієвий посуд.
- У випадку необережного поводження з пристроєм існує ризик отримання опіків.
- Кабелі електропристроїв не мають торкатись гарячої поверхні пристрою або нагрітого посуду.
- Не торкайтесь варильної поверхні сухою ганчіркою.
- Не зберігайте легкозаймісті матеріали, наприклад аерозолі та миючі засоби, у шафках під варильною поверхнею.



Попередження. Користувачі з електронними стимуляторами серця і серцевими імплантатами повинні дотримуватись мінімальної відстані 30 см від верхньої половини тіла до зони приготування їжі, коли пристрій увімкнено. За наявності будь-яких сумнівів потрібно проконсультуватись із виробником пристрою або лікарем.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням завжди вимикайте пристрій.
- З міркувань безпеки заборонено чистити пристрій миючими засобами зі струменевою подачею або високим тиском.
- Чистьте варильну поверхню відповідно до інструкцій з чищення і догляду, що містяться в цьому посібнику.

4_ Інструкції з техніки безпеки





Правила утилізації

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Усі матеріали, які використовуються для пакування пристрою, повністю придатні для повторної переробки. Картон і пінопласт позначені відповідним чином. Утилізуйте пакувальний матеріал і старі пристрої так, щоб не шкодити навколишньому середовищу.

НАЛЕЖНА УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОГО ПРИСТРОЮ



Попередження. Перед тим як утилізувати старий пристрій, виведіть його з ладу, щоб він не був джерелом небезпеки.

Скористайтесь допомогою кваліфікованого технічного працівника для від'єднання пристрою від мережі та від'єднання кабелю живлення.

- Пристрій не можна утилізувати з побутовим сміттям.
- Інформацію про дати і місця проведення утилізації можна отримати на сайті місцевих органів влади або організації, яка займається утилізацією сміття.



ЗМІСТ

ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

7

- 7 Норми і технічні вимоги
- 7 Інструкції з техніки безпеки під час встановлення
- 8 Під'єднання до джерела живлення
- 9 Встановлення у робочу поверхню

ЧАСТИНИ ТА ФУНКЦІЇ

11

- 11 Зони нагрівання
- 11 Панель керування
- 12 Складові частини
- 12 Індукційне нагрівання
- 13 Основні властивості пристрою
- 14 Захисне вимкнення
- 14 Індикатор залишкового тепла
- 15 Визначення температури
- 15 Попереднє чищення

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

15

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

16

- 16 Посуд для зон нагрівання
- 16 Перевірка піджості
- 16 Розмір посудин
- 17 Використання підходящої посуду
- 17 Використання сенсорних кнопок керування
- 18 Увімкнення пристрою
- 18 Вибір зони нагрівання і рівня потужності нагрівання
- 18 Вимкнення пристрою
- 19 Вимкнення зони нагрівання
- 19 Використання замка від дітей
- 20 Таймер
- 21 Керування функцією підсилення потужності
- 21 Керування комбінованою зоною нагрівання
- 22 Управління потужністю нагрівання
- 22 Рекомендовані налаштування для приготування певних продуктів

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

23

- 23 Варильна поверхня
- 24 Рамка варильної поверхні (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)
- 24 Для уникнення пошкодження пристрою

ГАРАНТІЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

25

- 25 Відповіді на поширені питання та усунення несправностей
- 26 Обслуговування

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

27

- 27 Технічні характеристики
- 27 Зони нагрівання

Встановлення варильної поверхні



Важливо.

Слідкуйте, щоб пристрій було встановлено і заземлено лише кваліфікованим спеціалістом. Дотримуйтеся цієї інструкції. Гарантія не поширюватиметься на шкоду, що виникла внаслідок неналежного встановлення пристрою. Технічні характеристики наведені в кінці цього посібника.

НОРМИ І ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Цей пристрій відповідає поданим далі стандартам.

- EN 60335 - 1 і EN 60335 - 2 - 6, які регламентують безпеку електропристроїв для використання в побутових умовах і з аналогічною метою;
- EN 60350 або DIN 44546 / 44547 / 44548, які регламентують робочі характеристики електроплит, печей, духовок і гриля для використання в побутових умовах;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2; i
- EN 61000 - 3 - 3, що стосуються основних вимог щодо електромагнітної сумісності (EMC).



Цей пристрій відповідає таким вимогам Директив Європейського Союзу:

- 2006/95/ЕС, Директиви щодо пристроїв із низькою напругою
- 2004/108/ЕЕС, Директиви щодо електромагнітної сумісності

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВСТАНОВЛЕННЯ

- Електромонтаж має бути виконано так, щоб для від'єднання пристрою від мережі був наявний пристрій, у якого роз'єднуються всі полюси з відстанню між контактами принаймні 3 мм. До таких пристроїв належать: автоматичний вимикач для захисту від перенапруги, плавкий запобіжник (запобіжники пробкового типу слід усунути з тримача), пристрій вимкнення за умови витоку на землю і контактор.
- У тому, що стосується захисту від пожежі, цей пристрій відповідає стандарту EN 60335 - 2 - 6. Цей тип пристрою може бути встановлено так, що з однієї сторони може знаходитись висока шафа або стіна.
- Шухляди не слід встановлювати під варильною поверхнею.
- Місце встановлення має бути захищено від ударів.
- Кухонний блок, у який встановлюється пристрій, має відповідати вимогам стандарту DIN 68930 на предмет стійкості.
- Для захисту від вологості всі обрізані поверхні слід герметизувати відповідним герметиком.
- На робочих поверхнях з керамічної плитки, усі місця, які торкаються варильної поверхні, слід заповнити відповідним розчином.
- На робочих поверхнях із натурального, штучного каменю або керамічної плитки для кріплення слід використовувати відповідну синтетичну смолу чи комбінований клей.
- Упевніться, що ущільнювач на робочій поверхні розподілено належним чином без щілин. Не використовуйте додатковий силіконовий ущільнювач; адже це може спричинити додаткові труднощі під час демонтажу пристрою з метою обслуговування.
- Під час видалення поверхню слід виштовхувати знизу.
- Пливу слід встановити під варильною поверхнею.
- Не закривайте вентиляційні отвори між робочою поверхнею і передньою панеллю пристрою.



ПІД'ЄДНАННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

Перед під'єднанням перевірте, чи номінальна напруга пристрою, тобто напруга, зазначена на таблиці з технічними даними, відповідає напрузі мережі. Табличка з технічними даними розташована внизу варильної поверхні.

⚠ Перед тим як під'єднувати кабелі до мережі, вимкніть живлення.

Напруга нагрівального елемента становить 230 В змінного струму. Пристрій також добре працює від мережі з напругою 220 В або 240 В змінного струму.

Варильну поверхню слід під'єднати до мережі живлення так, щоб для від'єднання пристрою від мережі був наявний пристрій, у якого роз'єднуються всі полюси з відстанню між контактами принаймні 3 мм, наприклад автоматичний вимикач для захисту від перенапруги, пристрій вимкнення за умови витоку на землю і плавкий запобіжник.

Для під'єднання пристрою до мережі живлення слід використовувати кабель типу H05RN - F або кабель з вищими характеристиками.

	Номінальний струм пристрою (A)	Номінальна площа поперечного розрізу (мм ²)
1N~	$> 25 \leq 32$	≥ 2.5
2N~	$> 10 \leq 16$	≥ 1.5

З'єднання слід виконувати так, як показано на схемі. З'єднання мають бути виконані відповідно до схеми з'єднань.

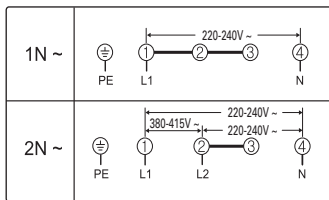
Кабель заземлення слід під'єднати до відповідного роз'єму. Кабель заземлення має бути довшим від кабелів, що передають електричний струм.

⚠ Під'єднання кабелю має виконуватись відповідно до норм; гвинти потрібно надійно закріплювати.

Закріпіть кабель з'єднання фіксатором кабелю живлення і закрийте кожух сильним натисненням (до фіксації на місці). Перед першим увімкненням пристрою видаліть зі склокерамічної поверхні будь-який захисний матеріал або наліпки.

⚠ Після того, як варильну поверхню буде під'єднано до мережі, перевірте, чи всі зони нагрівання готові до використання, по черзі увімкнувши кожну з них на максимальну потужність на короткий час із використанням відповідного посуду.

🔍 Під час першого увімкнення варильної поверхні дисплей засвічується і вмикається замок від дітей.



< IN ~ >

L: коричневий

N: синій

PE: зелений

⚠ Попередження. Зверніть увагу на правильність під'єднання до фазового і нейтрального кабелів мережі в будинку (схеми під'єднань); інакше можна пошкодити складові частини.

Гарантія не поширюється на шкоду, що виникла в результаті неналежного встановлення.

⚠ Попередження. Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.

8_ Встановлення варильної поверхні





ВСТАНОВЛЕННЯ У РОБОЧУ ПОВЕРХНЮ

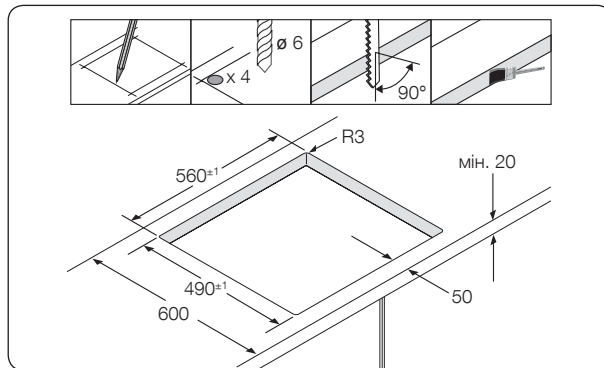
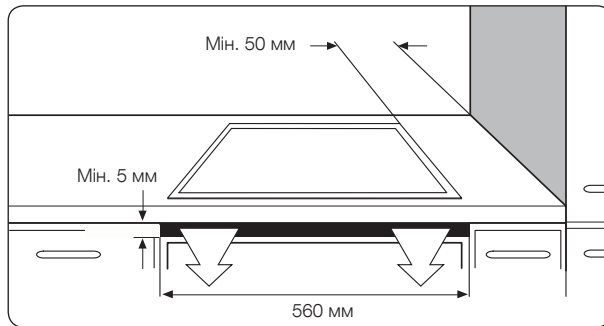


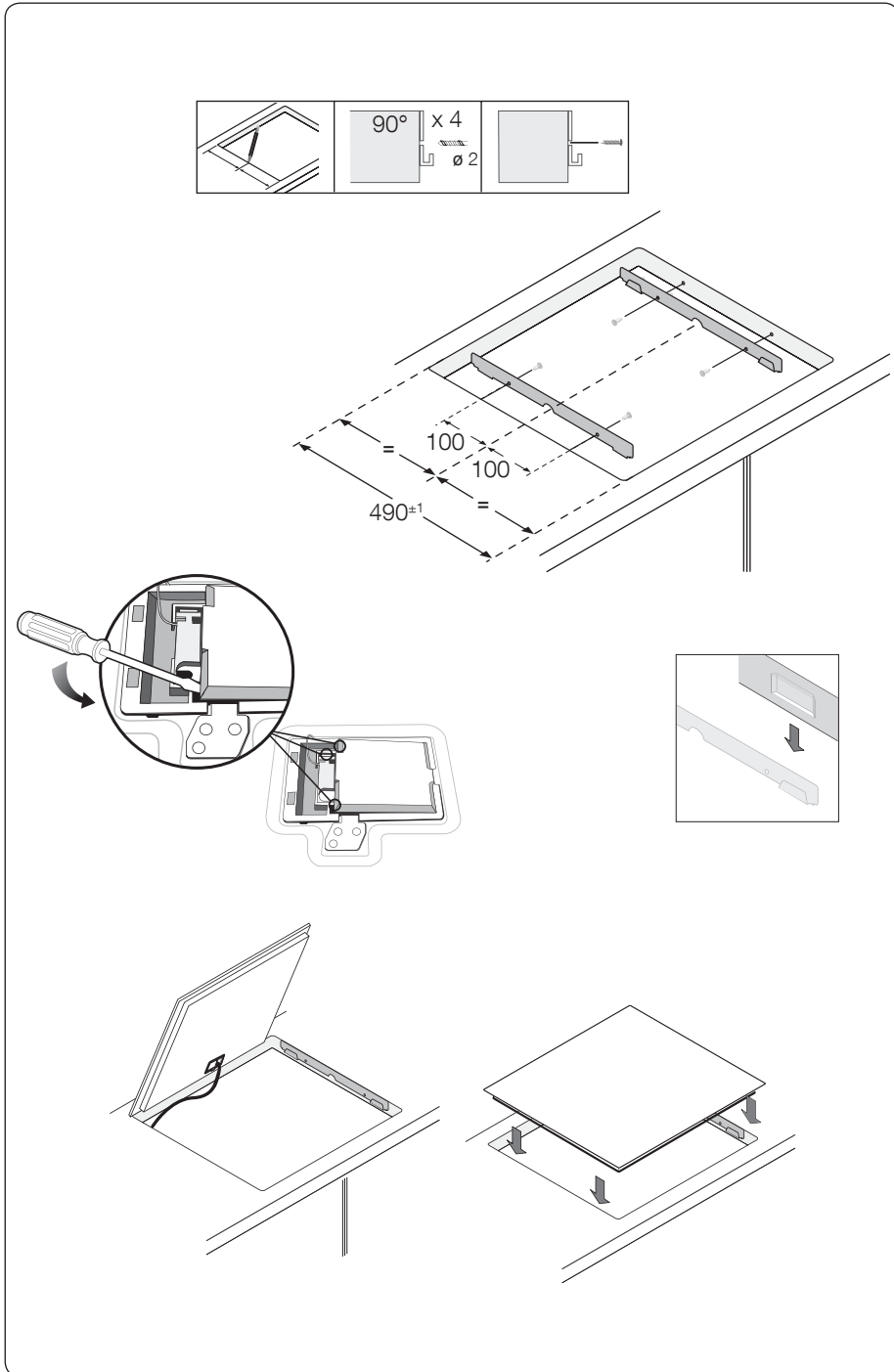
Перед встановленням запишіть серійний номер пристрою, який знаходиться на табличці з технічними даними.

Цей номер буде потрібен у випадку звернення за обслуговуванням. Він буде недоступним після встановлення пристрою, оскільки табличка з технічними даними розташована в нижній частині пристрою.

Зверніть особливу увагу на вимоги щодо мінімального вільного місця і відстаней.

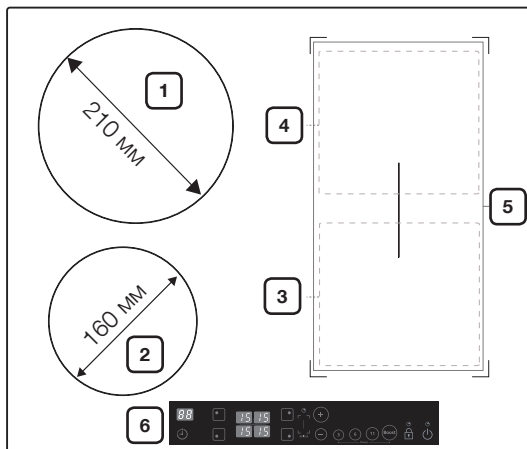
Перед тим як монтувати плиту на кронштейнах, закріпіть кронштейни з обох боків за допомогою гвинтів, які додаються.





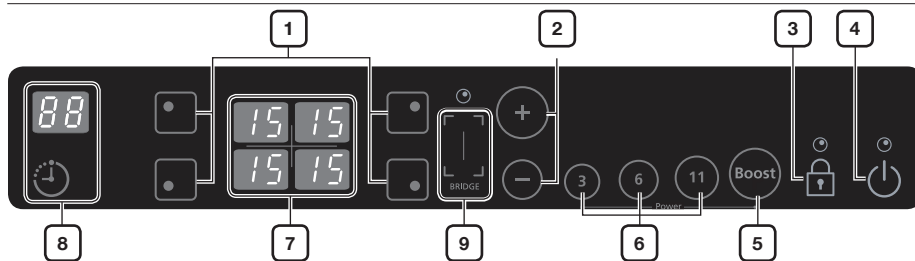
Частини та функції

ЗОНИ НАГРІВАННЯ



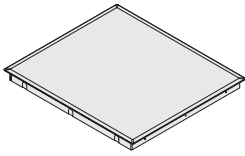
1. Зона нагрівання потужністю 2200 Вт із функцією підсилення потужності до 3200 Вт
2. Зона нагрівання потужністю 1400 Вт із функцією підсилення потужності до 2000 Вт
3. Передня частина комбінованої зони нагрівання 1800 Вт із функцією підсилення потужності до 2600 Вт
4. Задня частина комбінованої зони нагрівання 1800 Вт із функцією підсилення потужності до 2600 Вт
5. Повна комбінована зона нагрівання 3600 Вт із функцією підсилення потужності до 5200 Вт
6. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

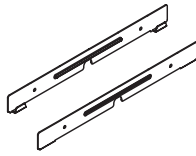


1. Перемикачі зон нагрівання
2. Регулятори потужності нагрівання і налаштування таймера
3. Сенсорна кнопка блокування
4. Сенсорна кнопка увімкнення/вимкнення
5. Регулятор рівня підсилення потужності
6. Кнопки попереднього вибору потужності
7. Індикатори налаштувань потужності нагрівання і залишкового тепла
8. Індикатор таймера і сенсорна кнопка керування
9. Кнопка вибору повної комбінованої зони нагрівання

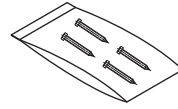
СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ



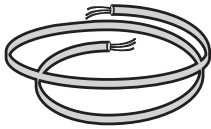
Індукційна варильна поверхня



Кронштейни для встановлення



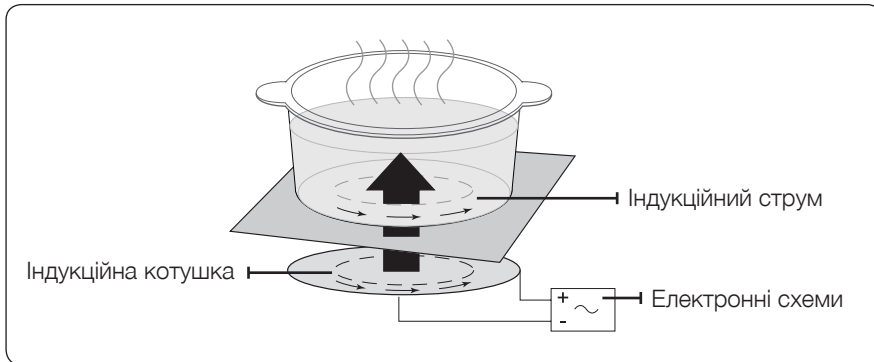
Гвинти



Кабель живлення

ІНДУКЦІЙНЕ НАГРІВАННЯ

- **Принцип індукційного нагрівання.** Після встановлення посуду на зону нагрівання і її увімкнення електронні схеми варильної поверхні починають генерувати "індукційний струм" на дні посуду, що відразу підвищує температуру посуду.





- **Вища швидкість приготування їжі і смаження.** Оскільки безпосередньо нагрівається посуд, а не скло, ефективність роботи набагато вища, ніж в інших системах, адже не втрачається тепло. Більшість енергії, яка поглинається, перетворюється в тепло.












ОСНОВНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРИСТРОЮ

- **Склокерамічна варильна поверхня.** Пристрій обладнано склокерамічною варильною поверхнею і чотирма зонами нагрівання з коротким часом відповіді.
- **Сенсорні кнопки керування.** Пристроєм можна керувати за допомогою сенсорних кнопок.
- **Легке чищення.** Перевага склокерамічної поверхні і сенсорних кнопок керування полягає в легкості їх чищення. Гладку пласку поверхню легко очистити.
- **Сенсорна кнопка увімкнення / вимкнення.** Сенсорна кнопка увімкнення / вимкнення надає можливість окремо відключати пристрій від мережі живлення. Якщо натиснути цю сенсорну кнопку, живлення буде повністю увімкнено або вимкнено.
- **Індикатори управління і функцій.** Цифровий дисплей та індикатори забезпечують інформацію про налаштування та увімкнені функції, а також про наявність залишкового тепла в різних зонах нагрівання.
- **Захисне вимкнення.** Функція захисного вимкнення забезпечує автоматичне вимкнення зон нагрівання після того, як мине певний час, якщо налаштування не було змінено.
- **Індикатор залишкового тепла.** Якщо зона нагрівання є настільки гарячою, що існує ризик отримання опіків, на дисплеї з'явиться позначка залишкового тепла.
- **Попереднє встановлення рівня потужності.** Можна легко вибрати попередній рівень потужності.

	Рівень нагрівання "3"
	Рівень нагрівання "6"
	Рівень нагрівання "11"

- **Підсилення потужності .** За допомогою цієї функції можна нагріти вміст посуду швидше, ніж у випадку використання максимального рівня потужності "15". (На дисплеї буде відображатись індикація "P").
- **Кнопка вибору повної комбінованої зони нагрівання .** За допомогою цієї функції можна розширити зону нагрівання праворуч.
- **Автоматичне визначення посуду.** Кожну зону нагрівання обладнано системою автоматичного визначення посуду; система дозволяє розпізнати посуд, діаметр якого дещо менший за зону нагрівання. Посуд слід ставити посередині кожної зони нагрівання. Слід завжди використовувати придатний для відповідної мети посуд.
- **Цифрові індикатори.** Чотири поля дисплея відповідають чотирьом зонам нагрівання.







Вони відображають таку інформацію:

-  пристрій увімкнено,
-  до  15,  P вибрано рівень нагрівання,
-  залишкове тепло,
-  увімкнено замок від дітей, і
-   повідомлення про помилку, сенсорну кнопку натиснули і утримували понад 10 секунд,
-   повідомлення про помилку у випадку перегрівання варильної поверхні внаслідок неналежної роботи (наприклад: робота з порожнім посудом),
-  повідомлення про помилку, посуд не підходить або занадто малий, чи на зоні нагрівання взагалі відсутній посуд.


ЗАХИСНЕ ВИМКНЕННЯ

Якщо одну із зон нагрівання не вимкнено або не налаштовано рівень нагрівання протягом тривалого проміжку часу, така зона нагрівання автоматично вимкнеться. За наявності залишкового тепла на цифровому індикаторі, що відповідає певній зоні нагрівання, буде відобразитись індикація  (що означає "гарячий"). Зони нагрівання вимикаються автоматично після завершення певного проміжку часу.


Рівень нагрівання	Вимкнення
1-3	Через 6 годин
4-6	Через 5 годин
7-9	Через 4 години
10-15	Через 1,5 години




-  У випадку перегрівання варильної поверхні внаслідок неналежної роботи, відобразиться індикація  . Після цього поверхня вимкнеться.
-  Якщо посуд не підходить або занадто малий, чи взагалі відсутній на зоні нагрівання, відобразиться індикація . Через 5 хвилин відповідна зона нагрівання вимкнеться.
-  Якщо одна чи кілька зон нагрівання вимикаються до того, як мине зазначений час, див. розділ "Усунення несправностей".

Інші причини автоматичного вимкнення зони нагрівання

Усі зони нагрівання негайно вимкнуться у випадку потрапляння гарячої рідини на панель керування. Автоматичне вимкнення також спрацює, якщо покласти вологу ганчірку на панель керування. В обох цих випадках пристрій потрібно увімкнути знову за допомогою головної **сенсорної кнопки увімкнення/вимкнення** , попередньо усунувши рідину або ганчірку.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

За наявності залишкового тепла після вимкнення окремої зони нагрівання або всієї варильної поверхні буде відобразитись індикація  (що означає "гарячий") для відповідної зони нагрівання. Навіть після вимкнення зони нагрівання індикатор залишкового тепла вимкнеться тільки після охолодження зони нагрівання. Залишкове тепло можна використовувати для відтаювання продуктів або підтримання їжі теплою.

-  **Важливо.** Допоки світиться індикатор залишкового тепла, існує ризик отримання опіків.
-  **Важливо.** Якщо буде вимкнено живлення, символ  зникне, а інформація про залишкове тепло стане недоступною. Проте залишається можливість отримати опік. Щоб уникнути цього, завжди будьте уважні, перебуваючи поблизу варильної поверхні.



ВИЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ


Якщо з будь-яких причин температура будь-якої із зон нагрівання перевищує безпечний рівень, налаштування зони нагрівання автоматично перейде на нижчий рівень потужності.

Після завершення користування поверхнею, вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, доки не охолоне електроніка варильної поверхні. Залежно від температури електроніки варильної поверхні вентилятор автоматично вмикається і вимикається.

Перед початком роботи

ПОПЕРЕДНЄ ЧИЩЕННЯ

Витріть склокерамічну поверхню вологою ганчіркою із засобом для чищення склокерамічних поверхонь.

 **Важливо.** Не використовуйте їдкі або абразивні засоби для чищення. Можна пошкодити поверхню.





Використання варильної поверхні

ПОСУД ДЛЯ ЗОН НАГРІВАННЯ

Варильну поверхню можна вмикати лише коли на одну з зон нагрівання встановлено посуд із магнітним дном. Можна використовувати такий посуд.

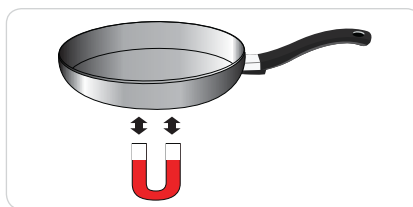
Матеріал посуду

Матеріал посуду	Підходящий
Сталь, емальована сталь	Так
Чавун	Так
Нержавіюча сталь	За наявності відповідного позначення від виробника
Алюміній, мідь, латунь	Ні
Скло, кераміка, порцеляна	Ні

-  Посуд для індукційних варильних поверхонь позначений виробником як підходящий.
-  Деякий посуд під час використання на індукційній зоні нагрівання може генерувати шуми. Такий шум не є недоліком пристрою і жодним чином не впливає на його роботу.

ПЕРЕВІРКА ПІДХОЖОСТІ

Посуд підходящий для приготування їжі на індукційній варильній поверхні, якщо до дна такого посуду притягується магніт.



РОЗМІР ПОСУДИН

Зона нагрівання автоматично адаптується до розміру дна посудини до певного обмеження. Проте магнітна частина дна посудини повинна мати мінімальний діаметр, що залежить від розміру зони нагрівання.

Діаметр зони нагрівання	Мінімальний діаметр дна посудини
210 мм	180 мм
160 мм	100 мм
Передня або задня частина комбінованої зони нагрівання	145 мм
Повна комбінована зона нагрівання	180 мм, овальна посудина, казанок для риби



ВИКОРИСТАННЯ ПІДХОЖОГО ПОСУДУ

Кращий посуд забезпечує кращий результат.

- Розпізнати якісний посуд можна за його дном. Дно має бути максимально товстим і пласким.
- Під час придбання нового посуду звертайте особливу увагу на діаметр дна. Виробники часто зазначають лише діаметр верхнього обідка.
- Не використовуйте посуд, що має пошкоджене дно - нерівні краї або рубчики. Такий посуд може призвести до подряпин на варильній поверхні.
- Під час охолодження дно посудини зазвичай вигинається всередину (стає увігнутих). Воно не має вигинатись назовні (ставати вигнутим).
- Якщо Ви використовуєте спеціальний тип посуду, наприклад сковарку, посуд для приготування їжі на малому вогні або сковорідку Wok, дотримуйтесь інструкцій виробника.

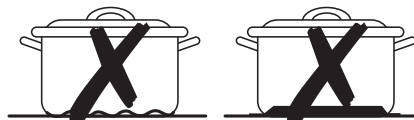
Поради щодо заощадження електроенергії

 Дотримуючись поданих далі порад, можна заощадити електроенергію.

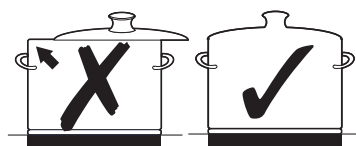
- Завжди ставте посуд на варильну поверхню перед увімкненням зони нагрівання.
- Забруднені зони нагрівання і дно посуду збільшують споживання електроенергії.
- За можливості надійно закривайте посуд кришкою.
- Вимикайте зону нагрівання до закінчення часу приготування їжі, щоб використати залишкове тепло для утримання їжі теплою або для відтаювання продуктів.



Правильно!



Неправильно!







ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ КНОПОК КЕРУВАННЯ

Для роботи з сенсорними кнопками керування натискайте потрібну кнопку кінчиком вказівного пальця, доки не засвітиться або не вимкнеться відповідний індикатор або не буде увімкнено потрібну функцію.



Упевніться, що натискаєте тільки одну сенсорну кнопку під час роботи пристрою. Можна випадково натиснути сенсорну кнопку поруч.



УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

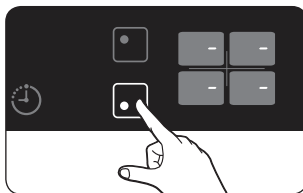
1. Натисніть і утримуйте **сенсорну кнопку блокування**  впродовж 3 секунд.
2. Увімкнути пристрій можна за допомогою **сенсорної кнопки увімкнення/вимкнення** .
Натисніть і утримуйте **сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення**  протягом 1 секунди.
На цифровому дисплеї відобразиться індикація .





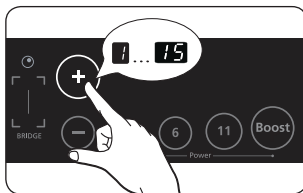
-  Після увімкнення пристрою за допомогою **сенсорної кнопки увімкнення/вимкнення**  протягом приблизно 10 секунд потрібно вибрати рівень потужності нагрівання. В іншому випадку, пристрій автоматично вимкнеться задля безпеки.





ВИБІР ЗОНИ НАГРІВАННЯ І РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ НАГРІВАННЯ

1. Щоб вибрати зону нагрівання, натисніть кнопку відповідної зони нагрівання.





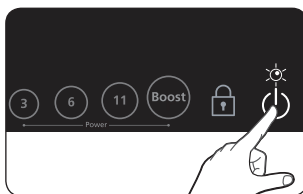
2. Для встановлення і регулювання рівня потужності (від  до ) для приготування їжі натискайте **регулятори потужності нагрівання** (+) або (-).





-  Для швидшого налаштування натисніть і утримуйте **регулятори потужності нагрівання** (+) або (-), доки не з'явиться потрібне значення.
Якщо натиснути і утримувати два або більше сенсорів довше 10 секунд, на дисплеї налаштування потужності нагрівання з'явиться індикація  . Щоб скинути налаштування, натисніть **сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення** .



ВИМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

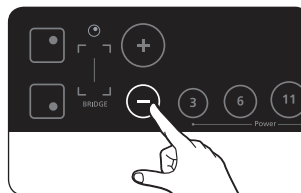
Для повного вимкнення пристрою використовуйте **сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення** .
Натисніть **сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення** .




-  Після вимкнення окремої зони нагрівання або всієї варильної поверхні наявність залишкового тепла буде зазначено на цифровому дисплеї відповідної зони нагрівання у вигляді позначки  (що означає "гарячий").


ВИМКНЕННЯ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

Щоб вимкнути зону нагрівання, встановіть значення  за допомогою  **сенсорної кнопки керування** на панелі керування.



-  Для швидкого вимкнення двічі натисніть кнопку відповідної зони нагрівання.

ВИКОРИСТАННЯ ЗАМКА ВІД ДІТЕЙ

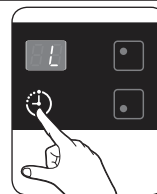
Для запобігання випадковому увімкненню зони нагрівання і увімкненню варильної поверхні можна використати замок від дітей. Можна також заблокувати панель керування, за винятком **сенсорної кнопки увімкнення/вимкнення** , для запобігання випадковій зміні налаштувань, наприклад під час чищення панелі ганчіркою.


Увімкнення / вимкнення замка від дітей

1. Натисніть і утримуйте **сенсорну кнопку блокування**  протягом 3 секунд. На підтвердження пролунає звуковий сигнал.



2. Натисніть будь-яку **сенсорну кнопку керування**. На дисплеї з'явиться значок , інформуючи про те, що замок від дітей увімкнено.



3. Щоб вимкнути замок від дітей, ще раз натисніть і утримуйте **сенсорну кнопку блокування**  протягом 3 секунд. На підтвердження пролунає звуковий сигнал.

ТАЙМЕР

Є дві можливості використання таймера.

Використання таймера для захисного вимкнення.

Якщо для зони нагрівання встановлено певний час, така зона нагрівання вимкнеться автоматично, коли мине встановлений час. Цю функцію можна використовувати одночасно для кількох зон нагрівання.


Використання таймера для зворотного відліку часу.

Таймер зворотного відліку часу неможливо використати, якщо зона нагрівання увімкнена.


Налаштування захисного вимкнення


Перед тим як застосувати функцію захисного вимкнення для зон(-и) нагрівання, їх (їх) слід увімкнути.

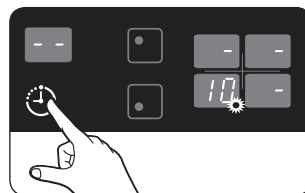
1. За допомогою **сенсорної кнопки таймера**

Якщо торкнутись сенсорної кнопки таймера  виберіть зону нагрівання, для якої потрібно встановити час захисного вимкнення.

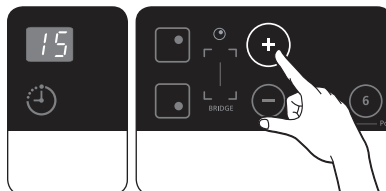
Якщо торкнутись сенсорної кнопки таймера після того, як буде вибрано першу активну зону нагрівання, відповідний індикатор почне повільно миготіти.

Наприклад, передній лівий індикатор відповідає передній лівій зоні нагрівання. На дисплеї таймера з'явиться індикація .

Наступну активну зону нагрівання можна вибрати, якщо ще раз натиснути **сенсорну кнопку таймера** .




- ### 2. Для встановлення потрібного значення часу використовуйте **регулятори налаштування таймера** (+) або (-), наприклад 15 хвилин, після збігу яких зона нагрівання автоматично вимкнеться. Тепер функцію захисного вимкнення увімкнено.



Для відображення залишку часу для будь-якої із зон нагрівання натисніть **сенсорну кнопку таймера** .

Відповідний індикатор почне повільно миготіти.

Налаштування можна скинути за допомогою **регуляторів налаштування таймера** (+) або (-). Після того, як мине встановлений період часу, зона нагрівання автоматично вимкнеться, і на підтвердження цього пролунає звуковий сигнал та на дисплеї таймера з'явиться відповідна індикація.








 Для більш швидкого налаштування натисніть і утримуйте будь-яку з **сенсорних кнопок** (+) або (-), доки не відобразиться потрібне значення.

Якщо спершу натиснути **сенсорну кнопку** (-), налаштування часу буде розпочинатись із 99 хвилин; якщо спершу натиснути **сенсорну кнопку** (+), налаштування часу буде розпочинатись із 1 хвилини.



Таймер зворотного відліку часу

Для того, щоб використовувати таймер зворотного відліку часу, потрібно увімкнути пристрій, але вимкнути всі зони нагрівання.


1. Натисніть **сенсорну кнопку таймера** .
На дисплеї таймера відобразиться індикація .
2. Встановіть потрібний період часу за допомогою **регуляторів налаштування таймера**  або .
Тепер функцію таймера зворотного відліку часу увімкнено і на дисплеї таймера відобразиться час, що залишився.
Для налаштування часу, що залишився, натисніть **сенсорну кнопку таймера** . Змінійте налаштування за допомогою **регуляторів налаштування таймера**  або .

КЕРУВАННЯ ФУНКЦІЄЮ ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Функція підсилення потужності  забезпечує додаткову потужність для кожної зони нагрівання. (Наприклад: для доведення до кипіння великої кількості води)

Функцію підсилення потужності можна увімкнути щонайбільше на 10 хвилин для кожної зони нагрівання. (Для підсилення потужності повної комбінованої зони: максимально 5 хвилин)

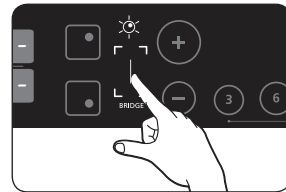
Після того, як мине зазначений час, зона нагрівання автоматично повернеться до рівня потужності .



-  За певних умов функція підсилення потужності може вимкнутись автоматично з метою захисту внутрішніх електронних компонентів варильної поверхні.

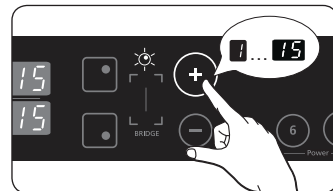
КЕРУВАННЯ КОМБІНОВАНОЮ ЗОНОЮ НАГРІВАННЯ

Функція комбінованої зони нагрівання дозволяє використовувати всю зону нагрівання праворуч для приготування їжі у посуді великого розміру. (Наприклад: овальна посудина, казанок для риби)

1. Натисніть **сенсорну кнопку вибору повної комбінованої зони нагрівання**.



2. Натискайте регулятори потужності нагрівання  або . Відображення налаштування потужності нагрівання (передня, задня зона) буде змінено.

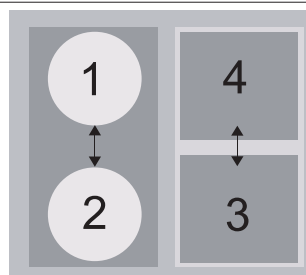


УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ НАГРІВАННЯ


Зони нагрівання мають максимальну доступну потужність.

Якщо цей діапазон потужності перевищити увімкненням функції підсилення потужності, функція управління потужністю автоматично зменшить налаштування потужності іншої зони нагрівання відповідної пари.

- Ліва сторона: № 1 і № 2 - пара зон нагрівання
 - Права сторона: № 3 і № 4 - пара зон нагрівання
- Індикатор цієї зони нагрівання змінюється з максимального налаштування потужності нагрівання.
- Наприклад.



Останнє налаштування потужності нагрівання (зона нагрівання №3)	Налаштування потужності нагрівання іншої зони у парі (зона нагрівання №4)	
	оригінальне налаштування потужності нагрівання	автоматично змінене налаштування потужності нагрівання
Підсилення потужності	Рівень 15	Рівень 13

- ☑ Коли увімкнено повну комбіновану зону нагрівання, функція управління потужністю автоматично зменшує налаштування потужності нагрівання ліворуч (№ 1 і № 2).
Якщо використовуються всі зони нагрівання (№ 1 і № 2) ліворуч, максимально можливе налаштування потужності нагрівання повної комбінованої зони становить **15**.
- ☑ Щоб використовувати функцію підсилення потужності  для повної комбінованої зони, вимкніть одну зону нагрівання ліворуч.

РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕВНИХ ПРОДУКТІВ

Значення, наведені у таблиці нижче, подано для довідки. Налаштування потужності нагрівання для приготування різноманітних страв залежать від кількох показників, включно з якістю посуду, який використовується, типом і кількістю продуктів.

Рівень нагрівання	Спосіб приготування їжі	Приклади використання
14-15	Розігрівання Обсмажування на олії чи маслі Смаження	Розігрівання великої кількості рідини, приготування макаронних виробів, смаження м'яса (обсмажування гуляшу, м'яса для тушіння)
10-13	Інтенсивне смаження	Стейк, філе, картопляні млинці, сосиски, пироги / млинці
8-9	Смаження	Шніцель / відбивні, печінка, риба, котлети, смажені яйця
6-7	Кип'ятіння	Кип'ятіння до 1,5 л рідини, приготування картоплі, овочів
3-5	Приготування на парі Тушіння Кип'ятіння	Приготування на парі і тушіння малої кількості овочів, приготування рису і молочних страв
1-2	Топлення	Топлення масла, розчинення желатину, топлення шоколаду

Примітка

- Налаштування потужності нагрівання, вказані у таблиці вище, надано лише для довідки.
- Налаштування потужності нагрівання слід регулювати відповідно до певного посуду і продуктів.

22_ Використання варильної поверхні



Чищення і догляд

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

⚠ Важливо. Уникайте контакту засобів для чищення з нагрітою склокерамічною поверхнею. Усі засоби для чищення після чищення слід усунути за допомогою чистої води, оскільки вони можуть роз'їдати поверхню, коли вона нагріється. Не використовуйте сильнодіючі засоби для чищення, наприклад розпилювачі для гриля і духовок, подушечки для полірування чи абразивні засоби для чищення.

✍ Чистьте склокерамічну поверхню після кожного використання, поки вона ще тепла. Це дозволить запобігти пригорянню пролитої рідини на поверхні. Усуньте накип, плями від води, жир і плями від металу за допомогою доступних у продажі засобів для чищення склокераміки і нержавіючої сталі.

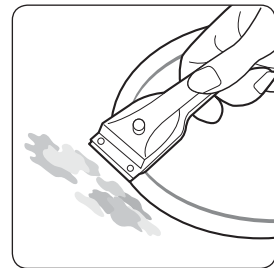
Легке забруднення

1. Витріть склокерамічну поверхню вологою ганчіркою.
2. Витріть поверхню насухо чистою ганчіркою. На поверхні не мають залишатися залишки миючого засобу.
3. Ретельно витирайте всю склокерамічну поверхню один раз на тиждень за допомогою доступного у продажу засобу для чищення склокераміки чи нержавіючої сталі.
4. Витирайте склокерамічну поверхню за допомогою відповідної кількості чистої води і витирайте насухо чистою ганчіркою без ворсу.

Складне забруднення

1. Щоб усунути їжу, яка розбризгалась під час кип'ятіння, чи інші складні забруднення, використовуйте шкребок для скла.
2. Розташуйте шкребок для скла під кутом до склокерамічної поверхні.
3. Усуньте забруднення лезом шкребка.


✍ Шкребки для скла і засоби для чищення склокераміки доступні у спеціалізованих магазинах.






Проблемний бруд

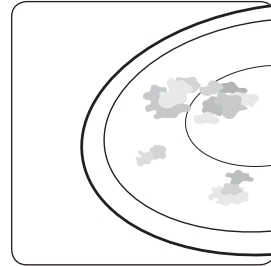
1. Усувайте пригорілий цукор, плавлений пластик, алюмінієву фольгу чи інші матеріали за допомогою шкрєбка для скла негайно, поки поверхня ще тепла.

 **Важливо.** Якщо шкрєбок для скла використовувати на гарячій поверхні, існує ризик отримання опіків.


2. Почистьте варильну поверхню як звичайно, коли вона охолоне.

Якщо зона нагрівання, де щось розплавилось, охолочла, розігрійте її, щоб почистити.

 Подряпини чи темні дефекти на склокерамічній поверхні, спричинені, наприклад, сковорідкою з гострими краями, неможливо усунути. Проте, вони не впливають на роботу виробу.



РАМКА ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

 **Важливо.** Не використовуйте оцет, лимонний сік чи засіб для усунення накипу на рамці варильної поверхні; інакше вона стане тьмяною.

1. Витріть рамку вологою ганчіркою.
2. Зволожите сухі залишки їжі вологою ганчіркою. Витріть насухо.

ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню чи для зберігання предметів.
- Не вмикайте зону нагрівання якщо на ній немає посуду чи посуд порожній.
- Склокераміка дуже міцна і здатна витримати високу температуру, проте її можна розбити.
Поверхню можна пошкодити, якщо кинути на неї гострий чи важкий предмет.
- Не ставте посуд на рамку варильної поверхні. На покритті можуть з'явитися подряпини чи пошкодження.
- Не проливайте кислоти, наприклад оцет, лимонний сік і засоби для усунення накипу, на рамку варильної поверхні, оскільки такі рідини можуть призвести до появи тьмяних плям.
- Якщо цукор чи страва, яка містить цукор, потрапить на гарячу зону нагрівання і розплавиться, їх слід негайно витерти за допомогою шкрєбка для скла, поки поверхня ще гаряча. Якщо поверхня вистигне, її може бути пошкоджено у разі чищення.
- Тримайте усі предмети і матеріали, які можуть плавитись, наприклад пластик, алюмінієву фольгу і фольгу для запікання, подалі від склокерамічної поверхні. Якщо такий матеріал розплавиться на варильній поверхні, його слід негайно усунути за допомогою шкрєбка.



Гарантія і обслуговування

ВІДПОВІДІ НА ПОШИРЕНІ ПИТАННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність може статися від незначної помилки, яку можна виправити самостійно з допомогою поданих далі вказівок. Не виконуйте подальшого ремонту, якщо в якомусь випадку подані вказівки не допоможуть вирішити проблему.

⚠ Попередження. Ремонт пристрою має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування. Неналежно виконаний ремонт може призвести до значного ризику для користувача. Якщо пристрій потрібно полагодити, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів.

Що робити, якщо зони нагрівання не працюють?

Перевірте таке

- Запобіжник у домашній електропроводці (блок плавких запобіжників) не пошкоджено. Якщо запобіжники спрацьовують кілька разів, зверніться до авторизованого електрика.
- Пристрій належним чином увімкнено.
- Індикатори на панелі керування світяться.
- Зона нагрівання увімкнена.
- Для зон нагрівання встановлено потрібний рівень нагрівання.

Що робити, якщо зони нагрівання не вмикаються?

Можливі причини

- Минуло понад 10 секунд від натиснення сенсорної кнопки увімкнення/вимкнення до увімкнення потрібної зони нагрівання (див. розділ "Увімкнення пристрою").
- Панель керування частково накрита вологою ганчіркою або на неї пролито рідину.

Щоб робити, якщо раптом вимикаються всі індикатори, крім індикатора залишкового тепла?

Таке може статися з двох причин.

- Було випадково натиснуто сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення.
- Панель керування частково накрита вологою ганчіркою чи на неї пролито рідину.

Що робити, якщо після того як було вимкнено зони нагрівання, не світиться індикатор залишкового тепла?

Можлива причина

- Зону нагрівання використовували короткий час і тому вона недостатньо нагрілась. Якщо зона нагрівання гаряча, зверніться до центру обслуговування споживачів.

Що робити, якщо зони нагрівання не вмикаються або не вимикаються?

Таке може статися з поданих далі причин.

- Панель керування частково накрита вологою ганчіркою чи на неї пролито рідину.
- Увімкнено замок від дітей.



Що робити, якщо світиться індикація .

Можливі причини

- Панель керування частково накрита вологою ганчіркою або на неї пролита рідина. Щоб скинути повідомлення про помилку, натисніть сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення.

Що робити, якщо світиться індикація .

Можливі причини

- Варильна поверхня перегрілась через неналежну роботу.
- Після того як поверхня охолоне, натисніть сенсорну кнопку увімкнення / вимкнення, щоб скинути повідомлення про помилку.

Що робити, якщо світиться індикація .

Можливі причини

- Посуд не підходить або занадто малий, чи взагалі відсутній на зоні нагрівання.
- Якщо використовувати підходящий посуд, повідомлення зникне автоматично.

Якщо ремонт необхідний в результаті помилки експлуатації пристрою, виклик спеціаліста може бути платним навіть в період гарантійного обслуговування.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж телефонувати до служби підтримки чи обслуговування, прочитайте розділ "Усунення несправностей".

Якщо допомога Вам все ж потрібна, виконайте вказівки нижче.

Це технічна несправність?

Якщо так, зверніться до центру обслуговування споживачів.

Завжди заздалегідь готуйтеся до розмови. Це полегшить визначення проблеми, а також дозволить зрозуміти, чи потрібне обслуговування.

Підготуйте таку інформацію.

- В чому саме полягає проблема?
- За яких обставин стається проблема?

Коли телефонуєте, Ви повинні знати модель і серійний номер пристрою. Ця інформація подана на табличці з технічними даними.

- Опис моделі
- Серійний номер (10 цифр)

Радимо записати цю інформацію для довідки.

Модель: _____

Серійний номер: _____

Коли необхідно платити за обслуговування навіть під час дії гарантійного періоду?

- Якщо Ви змогли усунути проблему самостійно, застосовуючи вирішення, надані у розділі "Усунення несправностей".
- Якщо спеціаліст центру обслуговування мав здійснити кілька візитів до Вас, оскільки йому не надали вичерпну інформацію перед візитом, через що спеціаліст мав повертатись до Вас, щоб привезти запасні деталі. Підготуйтеся до дзвінка, як описано вище, щоб заощадити кошти і запобігти додатковим візитам спеціаліста.



Технічні характеристики

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Розміри пристрою	Ширина	575 мм
	Глибина	505 мм
	Висота	62 мм
Розміри робочої поверхні	Ширина	560 мм
	Глибина	490 мм
	Радіус закруглень	3 мм
Напруга під'єднання		220 - 240 В за частоти 50/60 Гц
Максимальна споживана потужність		7,2 кВт
Вага	Нетто	12,0 кг
	Брутто	14,5 кг

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЗОНИ НАГРІВАННЯ

Положення	Діаметр	Потужність
Передня ліворуч	160 мм	1400 Вт / Підсилення потужності 2000 Вт
Задня ліворуч	210 мм	2200 Вт / Підсилення потужності 3200 Вт
Передня частина комбінованої зони нагрівання	-	1800 Вт / Підсилення потужності 2600 Вт
Задня частина комбінованої зони нагрівання	-	1800 Вт / Підсилення потужності 2600 Вт
Повна комбінована зона нагрівання	-	3600 Вт / Підсилення потужності 5200 Вт

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Технічні характеристики _27



ELECTRONICS



AB57

- . Сертификат : **РОСС КR.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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРИ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
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

Код №: DG68-00218A

