

NZ63F3NM1AB

# Индукционная варочная панель

Руководство пользователя



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

представьте **ВОЗМОЖНОСТИ**

РУССКИЙ

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

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)



# Как пользоваться руководством

Перед использованием устройства внимательно изучите данное руководство, в частности — информацию о безопасности, приведенную в следующем разделе. Сохраните данное руководство для получения справочных сведений в будущем. В случае передачи прав пользования устройством другому лицу обязательно дайте данное руководство новому владельцу.

## ВАЖНЫЕ ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

В этом руководстве используются следующие символы:

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Неосторожное обращение может привести к тяжелым травмам или летальному исходу.
 ВНИМАНИЕ	Неосторожное обращение может привести к травмам или порче имущества.
 ВНИМАНИЕ	Во избежание возникновения пожара, взрыва, поражения электрическим током или получения травмы при использовании данного устройства соблюдайте следующие меры предосторожности.
	Запрещено выполнять эти действия.
	Не разбирать.
	Не прикасаться.
	Строго следуйте инструкции
	Отключите шнур питания от розетки.
	Чтобы избежать поражения электрическим током, убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь за помощью в сервисный центр
	Примечание
	Важная информация

# Инструкции по безопасности

Нормы безопасности устройства соответствуют всем принятым техническим стандартам и стандартам безопасности. Однако наша задача как изготовителей познакомить вас со следующими правилами безопасности.

## ПРАВИЛА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ

Убедитесь, что устройство правильно установлено и заземлено квалифицированным специалистом.

Обслуживание устройства должно выполняться только квалифицированными специалистами. Ремонтные работы, выполненные неквалифицированными лицами, могут привести к травме или серьезной поломке. Если устройство необходимо отремонтировать, обратитесь в сервисный центр. Несоблюдение данных инструкций может привести к повреждению устройства или лишению гарантийного обслуживания.

Встраиваемую технику можно использовать по назначению только после установки в секциях, отвечающих соответствующим стандартам. Это обеспечит надежную защиту от контакта с электрическими частями в соответствии с требованиями основных стандартов по безопасности.

В случае неисправности или поломки устройства, появления трещин или разломов выполните следующие действия.

- Выключите все варочные зоны.
- Отключите устройство от источника питания.
- Обратитесь в местный сервисный центр.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Данное устройство не предназначено для использования детьми или инвалидами без надлежащего присмотра ответственным взрослым лицом.

Следует проследить, чтобы дети не играли с устройством.

Варочные зоны нагреваются при приготовлении пищи.

Не позволяйте маленьким детям находиться вблизи устройства.

**ВНИМАНИЕ!** Варочная панель и ее детали во время использования могут сильно нагреваться.

Будьте осторожны и не касайтесь нагретых деталей варочной поверхности.

Дети до 8 лет не должны находиться рядом с оборудованием без присмотра старших.

Дети от 8 лет и старше, инвалиды, а также лица с ограниченными умственными способностями могут пользоваться данным оборудованием только в присутствии старших или после соответствующего инструктажа по технике безопасности.

Не допускайте, чтобы дети играли с оборудованием.

Чистка и обслуживание оборудования детьми без присмотра старших не допускается.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ**

Данное оборудование предназначено только для приготовления пищи в домашних условиях. Оно не предназначено для использования в коммерческих или промышленных целях.

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 оборудование без присмотра во время приготовления пищи в масле или жире, например при жарке картофеля. Выключайте варочные зоны после использования.

Панель управления всегда должна быть чистой и сухой.

Не помещайте воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Это может вызвать пожар.

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 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 шкафу под варочной панелью.

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

**ВНИМАНИЕ!** Оставленная без присмотра варочная панель с жиром или маслом на ее поверхности может быть пожароопасной.

Никогда не тушите огонь водой, выключите оборудование из сети, а затем тушите огонь, например, с помощью крышки от плиты или скатерти.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара, не держите на варочной поверхности никакие предметы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЧИСТКЕ

Всегда выключайте от электросети варочную поверхность перед чисткой.

В целях безопасности не очищайте варочную поверхность паром или струей высокого давления.

Очищайте поверхность следуя инструкциям по очистке, приведенным в данном руководстве.

Чистка паром не рекомендуется.

Не используйте для чистки абразивные средства, чтобы не повредить поверхность, поскольку на стеклянной поверхности могут появиться царапины или трещины.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- ★ Это устройство должно устанавливаться квалифицированным техническим специалистом по варочным панелям, прошедшим надлежащее обучение у производителя. См. раздел «Установка варочной панели».

Подключите шнур питания к отдельной розетке, находящейся на стене или выше, и используйте эту розетку только для данного устройства.

Шнур питания должен быть надежно вставлен в розетку.

Не используйте удлинительные шнуры.

– Применение удлинителей или подключение в одну розетку с данным устройством других потребителей через разветвители может привести к удару электротоком или возгоранию.

– Не используйте электротрансформаторы — это может привести к поражению электрическим током или возгоранию. Оборудование должно устанавливаться квалифицированным техническим специалистом или обслуживающей организацией.

– Невыполнение этого требования может привести к проблеме в работе устройства, получению травм, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.

После установки ничего не должно препятствовать отключению устройства от источника питания. Для удобства отключения необходимо обеспечить беспрепятственный доступ к сетевой вилке или встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки проводки.

(только встраиваемые модели.)

- 
-  Не устанавливайте изделие около источников тепла и легко-воспламеняющихся материалов, во влажных, пыльных и замасленных местах, в зоне действия солнечных лучей и в местах, подверженных действию воды (дождя).

Не устанавливайте изделие в местах с риском утечки газа

- Это может привести к поражению электротоком или пожару

Данное устройство не предназначено для установки в автомобилях, жилых автоприцепах другой автотехнике.

- 
-  Устройство должно быть заземлено надлежащим образом. Не подключайте заземление устройства к газовым трубам, пластиковым водопроводным трубам и телефонным линиям.
- Это может привести к нарушениям в работе устройства, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.
- Не включайте шнур питания в незаземленную розетку. Прежде чем включать шнур питания в розетку, убедитесь, что он соответствует местным и региональным требованиям.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ**

-  Данное устройство необходимо расположить так, чтобы после установки оставался свободный доступ к шнуру питания.

Данное устройство необходимо расположить так, чтобы после установки оставался свободный доступ к шнуру питания.

– Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию вследствие утечки тока.

Устанавливайте устройство на твердой ровной поверхности, способной выдержать вес устройства.

– Невыполнение этого требования может привести к появлению нежелательной вибрации и шума и возникновению проблем с устройством. Устанавливайте устройство на расстоянии от стен.

– Невыполнение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Над панелью должно оставаться свободное пространство.



## **ДРУГИЕ МЕРЫ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ**



★ Регулярно удаляйте воду, пыль и посторонние вещества со штепсельной вилки и контактов сухой тканью.

– Выньте вилку шнура из розетки и протрите его сухой тканью.

– Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



★ Подключайте вилку шнура питания в настенную розетку так, чтобы шнур питания шел от розетки вниз.

– Если подключить шнур питания в розетку наоборот, это может привести к повреждению электрических проводов в шнуре, поражению электрическим током или возгоранию



★ Шнур питания должен быть надежно воткнут в розетку. Не пользуйтесь поврежденными шнурами питания и штепсельными вилками.

– Несоблюдение этих правил может привести к пожару или поражению электрическим током.

Не тяните за шнур питания и не изгибайте его слишком сильно.

Не перекручивайте и не перевязывайте шнур питания.

Не вешайте шнур питания на металлические предметы, не ставьте на него тяжелые предметы, не пропускайте шнур питания между объектами и не укладывайте его в пространство за устройством.

Вынимая штепсельную вилку из розетки, не тяните за шнур питания.

– Вынимая штепсельную вилку из розетки, держитесь за штепсельную вилку.

– Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию

- ☑ В случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.



ВНИМАНИЕ

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ**



Если панель не будет использоваться в течение длительного времени, отключите электропитание.

- Вынимайте шнур питания из розетки время грозы.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**



В случае утечки газа (например, пропана или сжиженного нефтяного газа) немедленно проветрите помещение, не трогая вилку шнура питания. Не прикасайтесь к устройству и шнуру питания.

- Не используйте вентиляторы.
- Возникновение искры может привести к взрыву или возгоранию.

Данное устройство нагревается во время работы.

Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри панели.

**НЕ ЗАБЫВАЙТЕ** пользоваться прихватками для извлечения блюд с варочной панели во избежание получения ожогов.

**ВНИМАНИЕ!** Детское питание и молоко перед кормлением ребенка необходимо размешивать или взбалтывать.

Кроме того, следует проверять их температуру во избежание ожогов.

Чтобы избежать травм, в случае повреждения шнура питания его замена должна выполняться производителем либо квалифицированными специалистами (например, в центре обслуживания).

Следует проследить, чтобы дети не играли с устройством.

**ВНИМАНИЕ!** Самостоятельное использование варочной панели детьми допускается в том случае, если они были проинструктированы и осознают грозящую им опасность.

- ★ Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными возможностями, а также людьми без опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми опытных пользователей.

**ВНИМАНИЕ!** Доступные детали панели могут сильно нагреваться. Следите за детьми, чтоб они не получили ожог.

**ВНИМАНИЕ!** Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы не допустить поражения электрическим током. Не пользуйтесь варочной панелью до замены ее стеклянной поверхности.

Не кладите на поверхность устройства металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки — они могут нагреваться..

- ☐ Не касайтесь шнура питания влажными руками.
  - Это может привести к поражению электрическим током.
- Не выдергивайте шнур питания из розетки в процессе работы.
- При повторном включении вилки в розетку может возникнуть искра, которая приведет к поражению током или возгоранию.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте, поскольку они могут представлять опасность.
- Надев упаковку на голову, ребенок может задохнуться.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током, травмам и ожогам.

– Это может привести к возгоранию.

Не разогревайте продукты, обернутые в журнальные или газетные листы.

– Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не размещайте около варочной панели легковоспламеняющиеся аэрозоли и другие предметы.

– Это может привести к возгоранию или взрыву.

Чтобы разогреть такие напитки, как кофе, чай, ликер или воду, а также разогреть такие блюда, как карри, суп или тушеное мясо, используйте настройку малой мощности и при разогреве продукта обязательно его помешивайте.

- При использовании настройки высокой мощности **содержимое может внезапно выкипеть** и привести к серьезным ожогам.

- 
- Не вставляйте в разъемы и отверстия устройства пальцы, инородные вещества или металлические предметы, например иголки или булавки. В случае попадания в устройство инородных веществ отсоедините шнур питания и обратитесь к продавцу изделия или в ближайший сервисный центр.

– Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или травмам.

НИКОГДА не наполняйте посуду жидкостью доверху. Используйте посуду расширяющейся кверху формы — это позволит предотвратить переливание жидкости во время кипения.

Бутылки с узким горлышком могут лопнуть от перегрева.

НИКОГДА не разогревайте детские бутылки с надетой соской — бутылка может взорваться от перегрева.

Избегайте попадания воды на шнур питания или вилку.

Не располагайте шнур питания вблизи нагреваемых поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если провод питания или штепсельная вилка повреждены.

**ВНИМАНИЕ!** Не разогревайте жидкости и продукты в герметичных емкостях — это может привести к взрыву.

- 
- Не пытайтесь самостоятельно разбирать, ремонтировать и модифицировать изделие.
- Не используйте нестандартных предохранителей (болты, стальная проволока и т. д.).

- Если необходимо отремонтировать или переустановить устройство, обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Невыполнение этого требования может привести к возникновению проблем в работе устройства, получению травм, возгоранию или поражению электрическим током.

 В случае попадания в устройство воды или иных инородных веществ отсоедините шнур питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

 В случае затопления устройства обратитесь в сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если при работе устройства появляется странный шум, дым или запах гари, немедленно отсоедините шнур питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

## **ЗНАКИ ВОЗМОЖНОЙ ОПАСНОСТИ**

ВНИМАНИЕ

-  **Соблюдайте осторожность:** разогретые напитки и продукты могут быть очень горячими.
- Соблюдайте особую осторожность при кормлении детей: убедитесь, что пища в достаточной мере остыла.
- Соблюдайте осторожность, разогревая воду, напитки и другие жидкости.
- Не используйте скользкие контейнеры с узким горлышком.
  - Невыполнение этого требования может привести к ожогам из-за внезапного переливания жидкости через край контейнера.
- Не касайтесь пищи тотчас после приготовления.
- Используйте прихватки: пища может быть очень горячей, и вы можете обжечься.
- Если поверхность повреждена, отключите питание устройства.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.

-  Для разогрева или приготовления небольшого объема пищи требуется меньше времени.
- Если небольшую порцию разогревать или готовить так же долго, как обычную, она может перегреться или подгореть.
- Не разрешайте детям играть с устройством.

Перед тем как открыть крышку варочной панели, необходимо удалить любую влагу, содержащуюся на ней. Закрывать панель крышкой можно только после охлаждения панели.

☐ Не становитесь на устройство, не ставьте и не кладите на него другие предметы (например, белье, крышку варочной панели, зажженные свечи и сигареты, блюда, химикаты, металлические предметы и т.д.).

– Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, травмам, возгоранию или поражению электрическим током.

Не касайтесь устройства влажными руками.

– Это может привести к поражению электрическим током.

Не распыляйте на поверхность устройства инсектициды и другие летучие вещества.

– Это вредно для людей и может привести к нарушению работы устройства, возгоранию или поражению электрическим током.

Не ставьте устройство на раковину, стеклянные предметы и другие объекты.

– Это может повредить раковину или стеклянный предмет.

Соблюдайте осторожность, снимая упаковку с продуктов сразу после их снятия с устройства.

– Если продукты горячие, при снятии упаковки может вырваться горячий пар, который вызовет ожоги.

Отключая устройство от розетки, не тяните за шнур питания. Чтобы вынуть шнур из розетки, крепко возьмитесь за вилку и вытащите ее из розетки.

– При повреждении шнура питания может произойти короткое замыкание, возгорание или поражение электрическим током.

Устройство не управляется с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Не смотрите на нагревательные элементы варочной панели слишком долго (только для моделей с галогенной лампой).

После использования отключайте варочную панель с помощью сенсоров управления, не полагайтесь на датчик посуды (только для моделей с датчиком посуды).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЧИСТКЕ

- ☒ Не очищайте устройство, распыляя на него воду.  
Не используйте для чистки спирт, бензол и растворители.
  - Это может привести к потере цвета, деформации, повреждению, поражению электрическим током и возгоранию.Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от розетки.
  - Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.В целях безопасности не применяйте для чистки панели оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

## ВОЗМОЖНЫЕ ОПАСНОСТИ ПРИ ЧИСТКЕ

- ★ Необходимо регулярно чистить варочную панель и удалять с нее все остатки пищи.  
Загрязнение устройства может привести к повреждению поверхности, что негативно отразится на работе устройства и делает его использование опасным.
- 
- ☒ Очищая внутреннюю и внешнюю части устройства, соблюдайте осторожность, чтобы не получить травму.
    - Острые края варочной панели могут причинить травму.Не используйте струю пара для чистки устройства.
    - Это может привести к коррозии.

# Инструкции по утилизации

## **УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА**

Все упаковочные материалы устройства пригодны для повторного использования. Листы и детали из пенопласта снабжены соответствующими отметками. Утилизируйте упаковочные материалы и старые устройства в соответствии с правилами безопасности и защиты окружающей среды.

## **УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОГО УСТРОЙСТВА**

**ВНИМАНИЕ!** Перед утилизацией старого устройства приведите его в нерабочее состояние, чтобы оно не могло быть источником опасности. Для этого квалифицированный специалист должен отключить устройство от сети электроснабжения и удалить силовые провода. 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.

## **Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)**

### **(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

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

# Содержание

<b>УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</b>	16	Соответствие стандартам
	16	Техника безопасности при установке
	17	Подключение панели к электросети
	19	Установка варочной панели на стол
<b>КОМПОНЕНТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	21	Рабочие зоны нагрева
	21	Панель управления
	22	Компоненты
	22	Индукционный нагрев
	23	Основные характеристики панели
	24	Безопасное выключение
	25	Индикатор остаточного тепла
	25	Датчик температуры
	26	Начальная очистка
<b>ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ</b>	26	
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ</b>	26	Посуда для индукционных панелей
	27	Тест на пригодность посуды
	27	Размеры посуды
	27	Рабочие шумы
	28	Требования к посуде
	29	Сенсорные датчики управления
	29	Включение варочной панели
	29	Выбор зоны нагрева и настройка температуры
	30	Выключение варочной панели
	30	Выключение рабочей зоны нагрева
	30	Использование блокировки от детей
	31	Таймер
	33	Управление турбо-режимом Power Boost
	33	Управление объединением зон нагрева
	34	Рекомендуемые параметры нагрева для приготовления различных блюд
<b>ЧИСТКА И УХОД</b>	35	Варочная панель
	36	Окантовка варочной панели (опция)
	36	Как избежать повреждения варочной панели
<b>ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	38	Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение неисправностей
	40	Сервисное обслуживание
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	41	Рабочие характеристики
	41	Рабочие зоны нагрева

# Установка варочной панели



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 панели приведены в конце руководства.

## СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ

Данное устройство соответствует следующим стандартам:

- EN 60335-1 и EN 60335-2-6, регламентирующие безопасность бытовых электроприборов и аналогичных им устройств;
- EN 60350 или DIN 44546/44547/44548, регламентирующие функциональные возможности электропечей, плит, духовок и грилей;
- EN 55011;
- EN 55014-2;
- EN 61000-3-2;
- EN 61000-3-3, регламентирующий основные требования по электромагнитной совместимости (ЭМС).



Данное устройство отвечает следующим директивам Евросоюза:

- 2006/95/ЕС (Директива в отношении низковольтных устройств);
- 2004/108/ЕЕС (Директива в отношении электромагнитной совместимости).

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Устройство должно быть размещено таким образом, чтобы его можно было легко 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) и выключатели на заземление.
- 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 отвечать требованиям устойчивости стандарта DIN 68930.
- Для защиты от влаги все поверхности среза должны быть уплотнены подходящим герметизирующим составом.

- Если устройство расположено на плиточной поверхности, все стыки между плитками должны быть обработаны цементным раствором.
- Если устройство расположено на керамической поверхности или поверхности из природного или искусственного камня, все 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 ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

 **Предупреждение** Перед подключением кабелей к электрической цепи отключите питание.

Напряжение нагревательного элемента составляет ~230 В.

Устройство также работает в сети с напряжением ~220 или ~240 В.

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).

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

 **Предупреждение** 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.

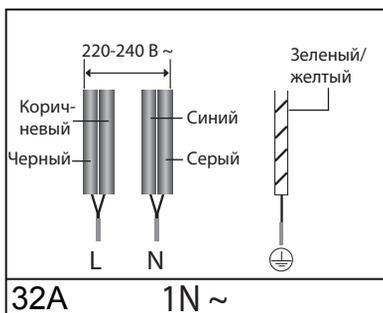


Обратите внимание на правильность подключения изделия к фазовому и нейтральному проводам сети переменного тока в здании (см. схемы соединения), иначе компоненты варочной панели могут выйти из строя. Гарантийные обязательства не распространяются на любые неисправности, возникшие в результате неправильной установки устройства.

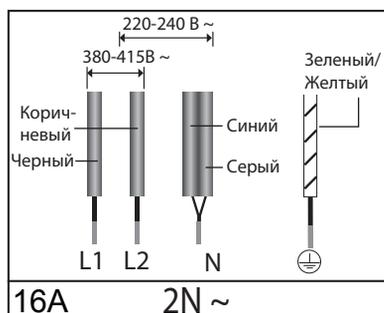


Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом, которые можно получить у производителя или его службы технической поддержки.

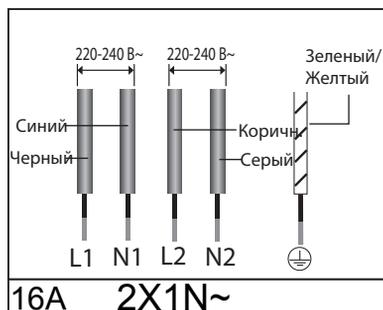
• 1N ~



• 2N ~ : перед подключением отсоедините двухфазные провода (L1 и L2)



**2x1N~: Изолируйте провода перед подключением.**



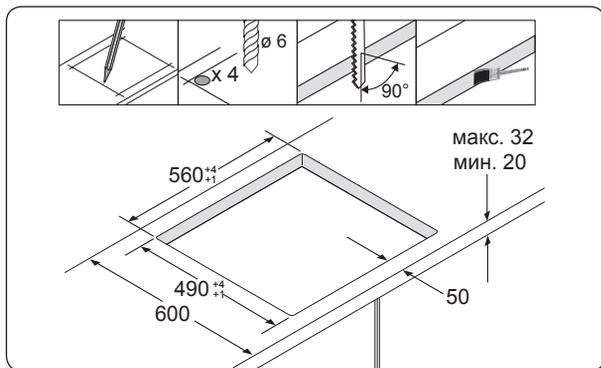
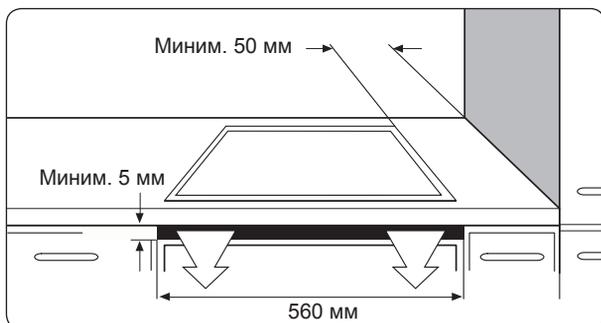
При подключении к источнику питания пользуйтесь схемой электропроводки, расположенной рядом с контактами.

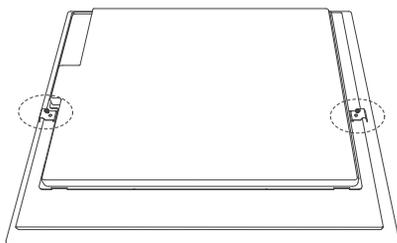
## УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НА СТОЛ

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

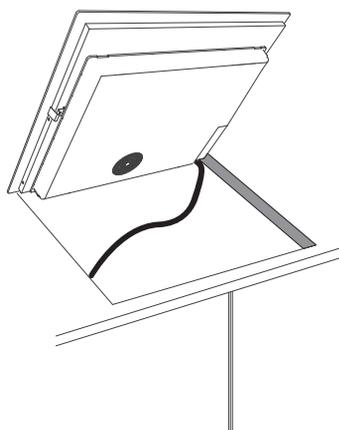
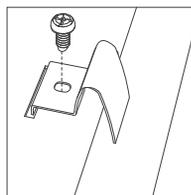
Он потребуется при обращении в службу технической поддержки. Записать серийный номер после установки будет сложнее, поскольку он находится с нижней стороны варочной поверхности. Обратите особое внимание на требования к минимальному пространству и просветам.

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

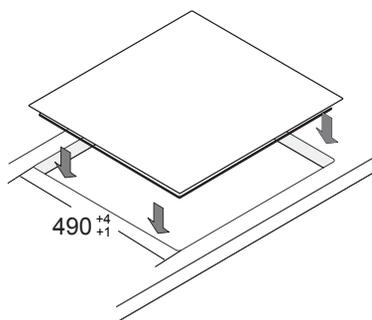




Закрепите две скобы

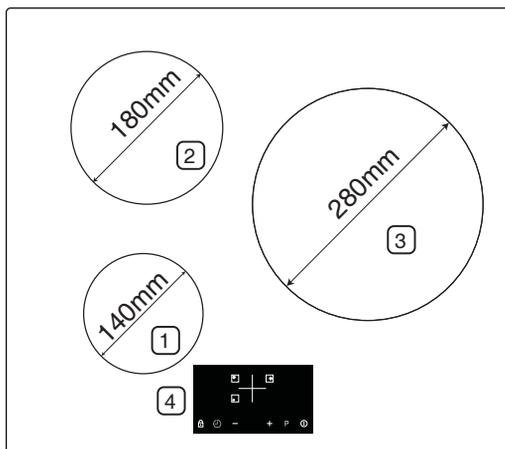


Поместите  
в отверстие



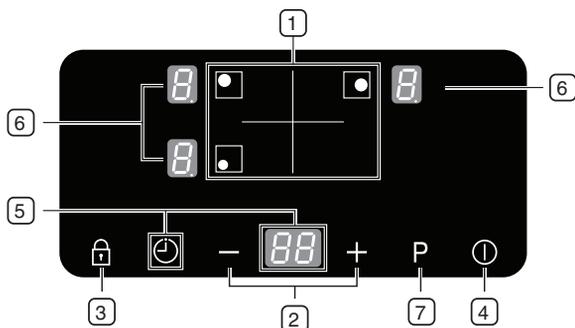
# Компоненты и характеристики

## РАБОЧИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА (конфорки)



1. Зона нагрева на 1200 Вт. с режимом Power Boost до 1500Вт.
2. Зона нагрева на 2300 Вт. с режимом Power Boost до 2600Вт.
3. Зона нагрева на 3000 Вт. с режимом Power Boost до 4000 Вт.
4. Панель управления (Power Boost - режим повышения мощности)

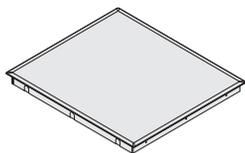
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Селекторы зон нагрева
2. Селекторы темпер./времени
3. Датчик блокировки управления
4. Датчик Вкл./Выкл. управления
5. Сенсорная кнопка таймера и дисплея
6. Индикаторы температуры нагрева и остаточного тепла
7. Датчик режима повыш. мощности

Компоненты и характеристики\_21

## КОМПОНЕНТЫ



Индукционная панель



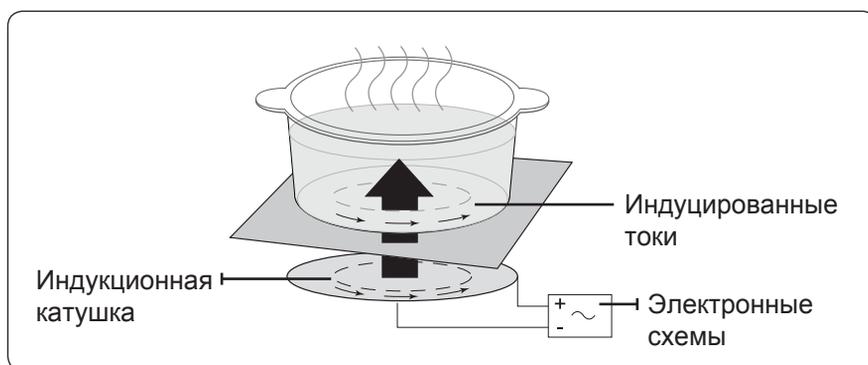
Установочные скобы



Винты

## 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 быстро нагревается.



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

## Основные характеристики панели

- **Стеклокерамическая поверхность для приготовления пищи:** устройство оснащено стеклокерамической поверхностью и четырьмя быстронагревающимися 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 включатель/выключатель:** сенсорный включатель/выключатель является отдельным элементом отключения питания панели. Нажатие на этот включатель полностью включает или выключает 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 нагрева, на дисплее отображается данный индикатор.
- **Максимальная мощность P** : эта функция используется для нагрева содержимого емкости быстрее, чем при максимальном уровне “9”. (На дисплее отобразится индикация “9”).
- **Автоматический детектор посуды:** каждая конфорка оснащена автоматическим детектором посуды. Детектор настроен таким образом, чтобы распознавать посуду диаметром чуть меньше конфорки. Посуду всегда следует размещать по центру конфорки. Важно всегда использовать подходящую посуду.
- **Цифровые дисплеи:** четыре сектора дисплея соответствуют четырем конфоркам. На них отображается следующая информация:
  -  : варочная панель включена
  -  до ,  : выбранные настройки температуры
  -  : остаточное тепло
  -  : блокировка от детей включена

-  : сообщение об ошибке, если панель перегрелась ввиду неправильной эксплуатации. (например: включение нагрева с пустой посудой)
-  : сообщение об ошибке, если посуда непригодна - слишком мала или на зоне нагрева просто нет посуды.
-  : если вы держите руку на кнопке зоны нагрева, то на дисплее отображается символ данной зоны

## БЕЗОПАСНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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 8 часов
4-6	Через 4 часа
7-9	Через 2 часа

-  Если варочная панель перегрета вследствие неправильного использования, отобразится значок  и панель выключится.
-  Если на варочной панели размещена неподходящая или меньшая по размеру посуда либо посуда отсутствует вообще, отобразится значок  , и спустя одну минуту соответствующая зона нагрева будет выключена.
-  В случае если одна или несколько зон нагрева выключаются до истечения указанных периодов времени, см. раздел «Поиск и устранение неисправностей».
-  Если пользователь не предпринимает никаких действий, панель выключится через 1 минуту.

## Прочие причины автовыключения зон нагрева

Любая зона нагрева 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 ① 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  на цифровом дисплее, соответствующем определенной зоне. Даже после выключения зоны нагрева индикатор остаточного тепла будет отображаться до тех пор, пока зона нагрева полностью не остынет. Остаточное тепло рабочей зоны можно использовать для оттаивания или сохранения тепла продуктов



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пока отображается индикатор остаточного тепла, существует риск получения ожогов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ

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

По окончании использования варочной панели охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 1 минуты, пока электрические компоненты панели не остынут.

# Перед началом работы

## НАЧАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

# Использование панели

## посуда для индукционных панелей

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

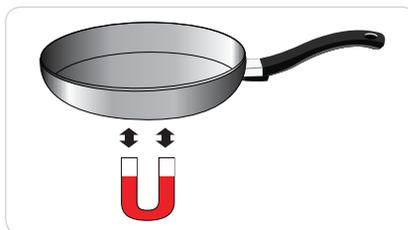
## Материал посуды

Материал посуды	Пригодность
Сталь, эмалиров. 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 производителя.
-  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.

## ТЕСТ НА ПРИГОДНОСТЬ ПОСУДЫ

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



## РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ

Зоны нагрева индукционной варочной панели автоматически приспособляются к размерам днища той или иной посуды, но в определенной степени. Поэтому магнитоактивная часть днища посуды должна иметь минимальный диаметр в зависимости от размера самой зоны нагрева.

Диаметр зоны нагрева	Минимальный диаметр днища посуды
280 мм	180 мм
180 мм	120 мм
140 мм	120 мм

## РАБОЧИЕ ШУМЫ

При эксплуатации могут возникать следующие звуки.

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

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

## ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ

Чем лучше посуда, тем лучше результаты приготовления пищи.

- Хорошую посуду можно узнать по ее днищу. 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, сковороду для варки или вок, соблюдайте инструкции производителя

## Советы по экономии электроэнергии



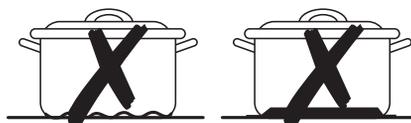
Эти советы помогут вам сэкономить электроэнергию

- Всегда помещайте посуду на зону нагрева перед ее включением.



Правильно!

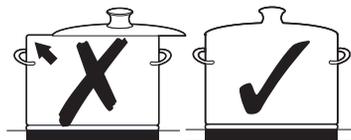
- Грязная посуда или зона нагрева увеличивают энергопотребление.



Неправильно!

- Если возможно, всегда плотно накрывайте посуду крышкой.

- Выключайте зоны нагрева до истечения времени приготовления, чтобы воспользоваться остаточным теплом для размораживания или сохранения тепла продуктов.



## СЕНСОРНЫЕ ДАТЧИКИ 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 ⓘ в течение примерно 1 секунды
2. Коснитесь **датчика управления блокировкой** 🔒 в течение приблизительно 3 секунд.

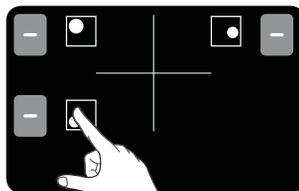
На дисплее появится значок .



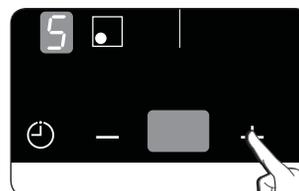
-  После включения устройства с помощью **датчика включения/выключения** ⓘ необходимо установить параметры нагрева. В противном случае устройство будет автоматически выключено из соображений безопасности.

## ВЫБОР ЗОНЫ НАГРЕВА И НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Чтобы включить рабочую зону нагрева, коснитесь соответствующего датчика.



2. Для выбора и настройки уровня мощности прикоснитесь к подходящему селектору режима нагрева



-  Если вы не установите нужный уровень нагрева в течение 3 секунд после нажатия селектора рабочей зоны нагрева, панель автоматически выключится.

- ✎ Если одновременно нажато два или более датчиков в течение 10 сек. (кроме “-” и “+”), на дисплее параметров нагрева появится сообщение об ошибке. Чтобы сбросить настройки, коснитесь **датчика включения/выключения** ① .
- ✎ Если вы удерживаете нажатой кнопку зоны нагрева, то на дисплее появится индикатор соответствующей зоны  .

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы полностью выключить варочную панель, коснитесь датчика включения/выключения ①

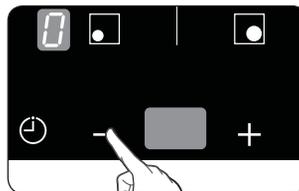
Коснитесь датчика **включения/ выключения** ① в течение, приблизительно, 1 секунды



- ✎ После отключения одной рабочей зоны или всей варочной панели на цифровом дисплее, соответствующем определенной рабочей зоне, значком  (от слова “Hot”, “горячо”) будет обозначено остаточное тепло.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

Чтобы выключить рабочую зону, установите значение  с помощью датчика управления “-”.



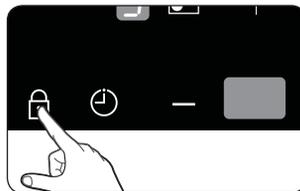
- ✎ Чтобы ускорить выключение, дважды коснитесь датчика соответствующей рабочей зоны.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

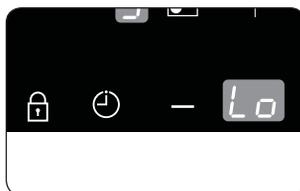
Данная функция защищает варочную панель от нежелательного включения. Также можно заблокировать панель управления (за исключением датчика включения/выключения ①), чтобы предотвратить нежелательные изменения настроек — например, во время очистки панели салфеткой.

## Включение и отключение блокировки от детей

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



2. На дисплее появится значок , указывающий на то, что замок от детей включен



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

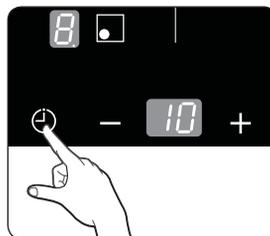
При включенной рабочей зоне установить таймер обратного отсчета невозможно.

### Настройка функции безопасного отключения

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

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

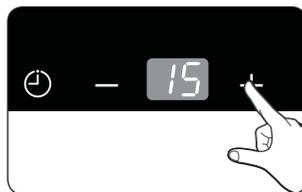
Включив первую рабочую зону нагрева, коснитесь датчика таймера, после чего соответствующий индикатор начнет медленно мигать.



Например, передний левый индикатор соответствует передней левой рабочей зоне нагрева. 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 нагрева автоматически выключится. Функция безопасного отключения теперь включена



Чтобы отобразить оставшееся время для какой-либо рабочей зоны, коснитесь датчика соответствующей зоны. Соответствующий индикатор начнет медленно мигать.

Настройки сбрасываются с помощью — или +. По истечении установленного периода времени рабочая зона выключится.

-  Символ точка (.) будет мигать с правой стороны индикатора уровня мощности во время работы таймера выключения
-  Для ускорения настройки коснитесь датчика — или + и удерживайте его до появления нужного значения.
-  Для отмены настроек таймера, коснитесь **селекторов** — или + одновременно после выбора соответствующей зоны нагрева и **датчика контроля таймера** . На дисплее таймера появится значение 

## Таймер обратного отсчета времени

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

3. В течение 30 секунд будет слышен звук зуммера, а на индикаторе таймера через 30 секунд появится символ .

## УПРАВЛЕНИЕ ТУРБО-РЕЖИМОМ “POWER BOOST”

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

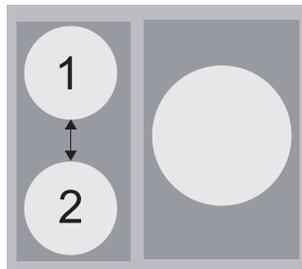
Турбо-режим включается максимум на 10 минут для каждой зоны. (Если турбо-режим используется для полного моста, то на 5 минут). По истечении указанного периода времени уровень мощности автоматически вернется к нормальному значению .

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

## УПРАВЛЕНИЕ ОБЪЕДИНЕНИЕМ ЗОН НАГРЕВА

Рабочие зоны нагрева можно объединять, если необходимо быстро нагреть большую емкость с водой с большой занимаемой площадью, например, бак воды.

Функция управления объединением рабочих зон автоматически уменьшает настройки мощности спаренных зон нагрева.



- Левая сторона: No.1 и No.2 объединены в одну общую зону.

Индикатор для этой рабочей зоны нагрева изменяется с установленных значений уровня мощности на максимальные.

- Например

Последняя установка для зоны 1	Изменение настройки уровня мощности для зоны 2	
	Исходное значение уровня мощности	Автоматическое изменение уровня
Power Boost	6 уровень	2 уровень

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ 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
9/P	Разогрев Обжаривание в масле Жарение	Разогрев большого объема жидкости, варка макаронных изделий, обжарка мяса (гуляш, тушеное мясо)
7-8	Интенсивная жарение	Стейки, филе, картофельные оладьи, колбаски, блинчики/лепешки
5-6	Жарение	Шницели/отбивные, печень, рыба, котлеты, яичница-глазунья
3-4	Приготовление на пару Тушение	Приготовление на пару и тушение небольших порций овощей, варка риса и молочных блюд
1-2	Растапливание	Растапливание масла, растворение желатина, растапливание шоколада

-  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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чистящие средства не должны касаться нагретой стеклокерамической поверхности. 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 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

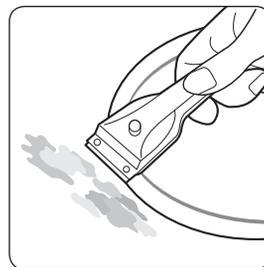
1. Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тканью.
2. Вытрите насухо чистой тканью. На поверхности не должно быть остатков чистящего средства.
3. Выполняйте полную очистку стеклокерамической поверхности раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамической поверхности 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.



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



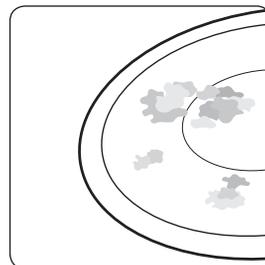
## Особо сложные загрязнения

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

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 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 (опция)

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 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.



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 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.

- 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.

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

Эта проблема может возникнуть по следующей причине.

- После выключения панели вентилятор будет работать автономно, охлаждая систему.
- Когда все электронные приборы будут охлаждены, вентилятор отключится.

Если вы обратились в сервисную службу по причине ошибки, возникшей вследствие неправильной эксплуатации оборудования, то вам придется оплатить визит специалиста даже в период действия гарантийного срока.

## СЕРВИСНОЕ 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 (15 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

NZ63F3NM1AB

Габаритные размеры варочной панели	Ширина	590 мм
	Глубина	520 мм
	Высота	57 мм
Размеры рабочей поверхности	Ширина	560 мм
	Глубина	490 мм
Рабочее напряжение		220 - 240 В ~ 50 / 60 Гц
Максимальное энергопотребление		7.2 кВт.
Вес	Нетто	10.6 кг.
	Брутто	12.1 кг.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## РАБОЧИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА (Варочные зоны)

Положение	Диаметр	Мощность
Задняя левая	180 мм	2300 Вт. / Boost 2600 Вт.
Передняя левая	140 мм	1200 Вт. / Boost 1500 Вт.
правая	280 мм	3000 Вт. / Boost 4000 Вт.

Примечание: Boost - режим повышенной мощности

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

Подлежит использованию по назначению  
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

# Заметки

---

# Заметки

---



**AB57**



**KZ.O.02.0072**

- Сертификат : **РОСС KR.AB57.B02555**
- Срок действия : **с 22.09.2011 по 21.09.2014**

**ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ**  
**ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ**  
**ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ**  
**АДРЕС:**

**"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313,  
 Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк  
 Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд**

**Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс  
 Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой  
 Гнезниковский переулок, дом 1, строение 2**

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	

