



Серия NZ64H57

# Индукционная варочная панель

## руководство пользователя



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

### УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.



# СОДЕРЖАНИЕ

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА**

4

- 04 Важные метки безопасности и меры предосторожности

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

5

- 05 Инструкции по технике безопасности

## **ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ**

9

- 09 Утилизация упаковочных материалов  
09 Утилизация отслужившего устройства  
09 Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)

## **УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

10

- 10 Инструкции по безопасной установке  
11 Подключение к сетевому источнику питания  
13 Установка в кухонную столешницу

## **ДЕТАЛИ И ИХ ФУНКЦИИ**

16

- 16 Конфорки  
16 Панель управления  
17 Компоненты  
17 Индукционный нагрев  
18 Ключевые характеристики устройства  
19 Автоматическое выключение  
20 Индикатор остаточного тепла  
20 Определение температуры

## **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

21

- 21 Первая чистка

**Русский - 2**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ

21

- 21 Кухонная посуда для индукционных конфорок
- 22 Тест на пригодность
- 22 Размер посуды
- 22 Рабочие шумы
- 23 Использование подходящей посуды
- 24 Использование сенсорных кнопок
- 24 Включение устройства
- 24 Выбор конфорки и режима нагрева
- 25 Выключение устройства
- 25 Выключение конфорки
- 25 Использование блокировки от детей
- 26 Таймер
- 28 Использование функции Готовая сковорода
- 29 Сенсорная кнопка максимальной мощности
- 30 Управление мощностью
- 30 Пауза
- 31 Управление объединением конфорок
- 31 Звук Вкл/Выкл
- 32 Рекомендуемые настройки для приготовления определенных блюд

## ЧИСТКА И УХОД

33

- 33 Панель
- 35 Рама панели (приобретается дополнительно)
- 35 Во избежание повреждения устройства

## ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

36

- 36 Часто задаваемые вопросы и устранение неисправностей
- 38 Обслуживание

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

39

- 39 Технические параметры
- 39 Конфорки

Русский - 3

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

Прежде чем приступить к использованию варочной панели, прочтите данное руководство, обращая особое внимание на меры предосторожности, перечисленные ниже. Сохраните это руководство для использования в дальнейшем. В случае передачи устройства не забудьте отдать это руководство новому пользователю.

## ВАЖНЫЕ МЕТКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

В тексте руководства используются следующие обозначения.

 <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной <b>серьезной травмы или смерти</b> .
 <b>ВНИМАНИЕ</b>	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению <b>незначительной травмы или повреждению имущества</b> .
 <b>ВНИМАНИЕ</b>	Чтобы уменьшить риск возникновения пожара, взрыва, поражения электрическим током или получения травмы при использовании варочной панели, соблюдайте следующие меры предосторожности.

	НЕ следует.
	НЕ разбирать.
	НЕ прикасаться.
	Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.
	Примечание
	Важная информация

Русский - 4

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

 <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	
	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
	Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
	После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> При появлении трещин на варочной поверхности отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри варочной панели.
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
	Не допускается использование паровых очистителей для данного устройства.
	Не следует помещать на варочную поверхность металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки), поскольку они могут сильно нагреться.

	После использования выключайте варочную панель с помощью выключателя, не полагаясь на детектор посуды.
	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной поверхности варочной панели, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри варочной панели. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Невнимательность при приготовлении пищи с использованием жира или масла опасна и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите устройство и накройте пламя крышкой или пожарным покрывалом.
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.
	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
	Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Используйте для варочной панели только защитные ограничители, разработанные изготовителем устройства. При использовании ненадлежащих ограничителей появляется риск несчастных случаев.

 <b>ВНИМАНИЕ</b>	
	Проследите, чтобы подключением и заземлением устройства занимался квалифицированный специалист.
	Обслуживание должно выполняться квалифицированными специалистами. Неквалифицированный ремонт может привести к травме или серьезной поломке. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в местный сервисный центр. Несоблюдение данных инструкций может привести к поломке устройства и к аннулированию гарантии.
	Встраиваемое устройство можно использовать только после установки в соответствующий корпус или в рабочую поверхность. Это позволит защитить электрические детали от нежелательных контактов, как того требуют основные правила техники безопасности.
	При появлении неисправностей, трещин или сколов: - отключите все конфорки; - отсоедините варочную панель от сетевого питания; - обратитесь в местный сервисный центр.
	При появлении трещин на варочной поверхности отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током. Не используйте варочную панель, пока стеклянная поверхность не будет заменена.
	Не используйте варочную панель для разогрева или размораживания продуктов, завернутых в алюминиевую фольгу или помещенных в алюминиевую посуду.
	Если между варочной панелью и дном посуды попадет жидкость, то при ее испарении может возникнуть давление пара. Из-за этого посуда может подскочить на месте. Всегда следите за тем, чтобы плита и дно посуды были сухими.
	Во время приготовления пищи конфорки нагреваются. Не подпускайте маленьких детей к варочной панели.
	Упаковочные материалы могут быть опасными для детей: храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
	Данное устройство предназначено только для обычного приготовления пищи в домашних условиях. Оно не подходит для коммерческого или промышленного использования.

Русский - 7

<input type="checkbox"/>	Никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.
<input type="checkbox"/>	Будьте осторожны, подключая электрические устройства к сетевым розеткам, расположенным рядом с варочной панелью. Сетевые провода не должны соприкасаться с варочной панелью.
<input type="checkbox"/>	При чрезмерном нагреве жир или масло легко воспламеняются. Готовя во фритюре (например, чипсы), следите за процессом приготовления.
<input checked="" type="checkbox"/>	Завершив приготовление пищи, отключите конфорки.
<input type="checkbox"/>	Следите за тем, чтобы варочная панель всегда была чистой и сухой.
<input type="checkbox"/>	Никогда не ставьте на варочную панель легковоспламеняющиеся предметы, это может привести к пожару.
<input type="checkbox"/>	При неосторожном обращении высок риск возгорания.
<input type="checkbox"/>	Проводка электроприборов не должна соприкасаться с горячей варочной поверхностью или горячей посудой.
<input type="checkbox"/>	Не используйте варочную панель для сушки одежды.
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Пользователи с электронными стимуляторами сердца и сердечными имплантатами должны находиться на безопасном расстоянии от включенных индукционных конфорок (не менее 30 см). При возникновении сомнений следует проконсультироваться с производителем медицинского прибора или врачом. (только для моделей с индукционной варочной панелью)
<input type="checkbox"/>	Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или вносить изменения в устройство.
<input checked="" type="checkbox"/>	Прежде чем приступить к очистке, отключите прибор.
<input checked="" type="checkbox"/>	При очистке варочной панели соблюдайте все инструкции по очистке и эксплуатации, приведенные в настоящем руководстве.

# ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ



## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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



## УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО УСТРОЙСТВА

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь избавиться от отслужившего устройства, обезопасьте его, приведя в нерабочее состояние.

Пригласите квалифицированного специалиста, чтобы он отключил устройство от сетевого питания и удалил сетевой провод.

Данное устройство нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором.

Сведения о датах приема подобного мусора и о местах его утилизации можно получить в местной службе коммунального хозяйства или в районной администрации.



## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

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

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

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

# установка варочной панели



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Проследите, чтобы подключением и заземлением нового устройства занимался квалифицированный специалист.

Соблюдайте это требование. Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильной установкой.

Технические параметры приведены в конце руководства.

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ

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

Русский - 10

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТЕВОМУ ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

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



**Отключите сетевое питание и только потом приступайте к подключению проводки.**

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



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



После подключения варочной панели к сетевому источнику питания проверьте все конфорки, по очереди ненадолго включая их на максимальную мощность с подходящей посудой.



При первом включении варочной панели активируются все индикаторы и блокировка от детей.



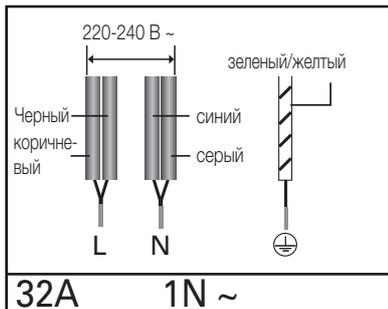
Проверьте, соответствует ли размещение фазовых и нейтральных проводов в домашней сети и в устройстве (схемы подключения). Если нет, компоненты могут быть повреждены.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильной установкой.

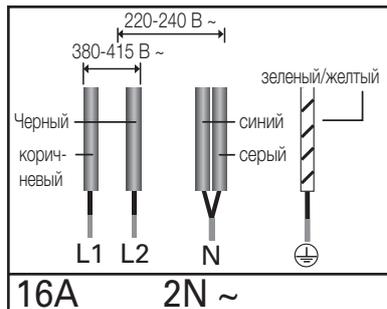


Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

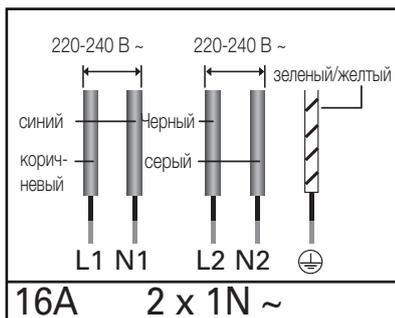
• 1N ~



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



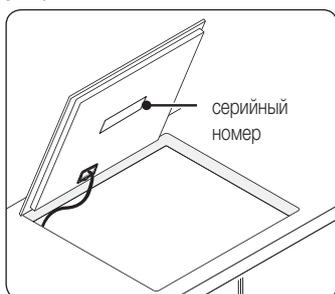
2 x 1N ~ : перед подключением отсоедините эти провода.



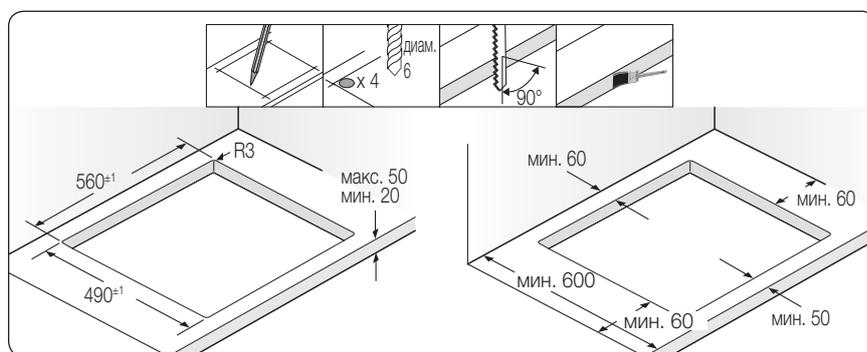
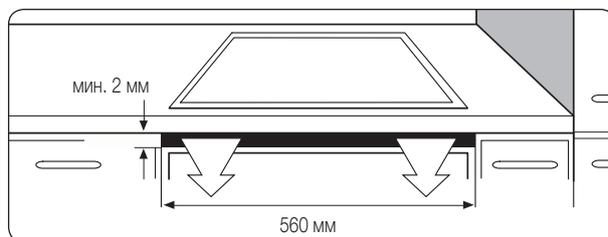
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** При подключении к источнику питания пользуйтесь схемой электропроводки, расположенной рядом с контактами.

## УСТАНОВКА В КУХОННУЮ СТОЛЕШНИЦУ

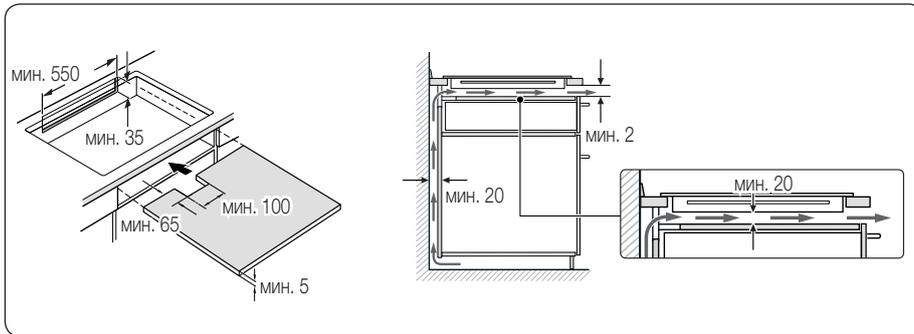
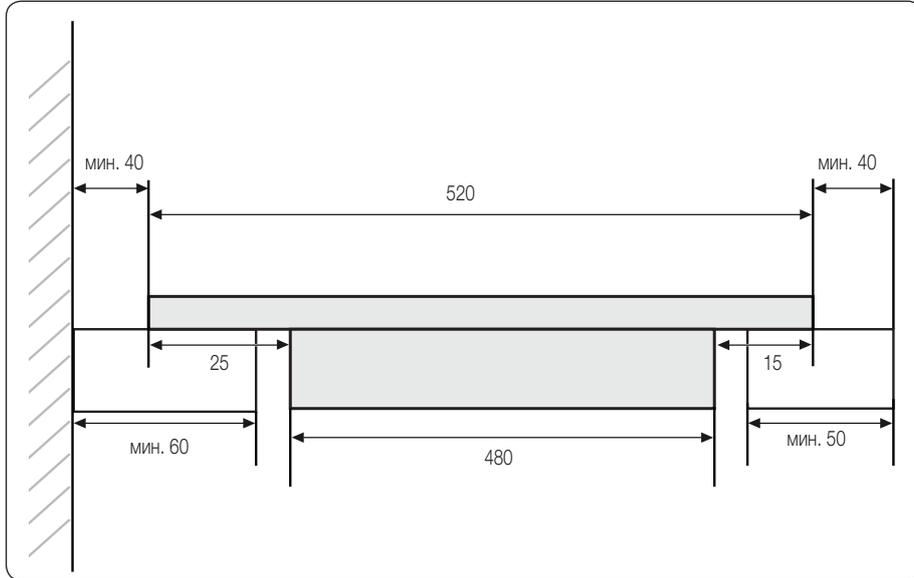
- ☞ Перед установкой найдите серийный номер устройства в таблице технических данных. Этот номер может потребоваться при запросе на обслуживание, однако после установки его уже нельзя будет прочитать, поскольку таблица технических данных находится на нижней стороне устройства.



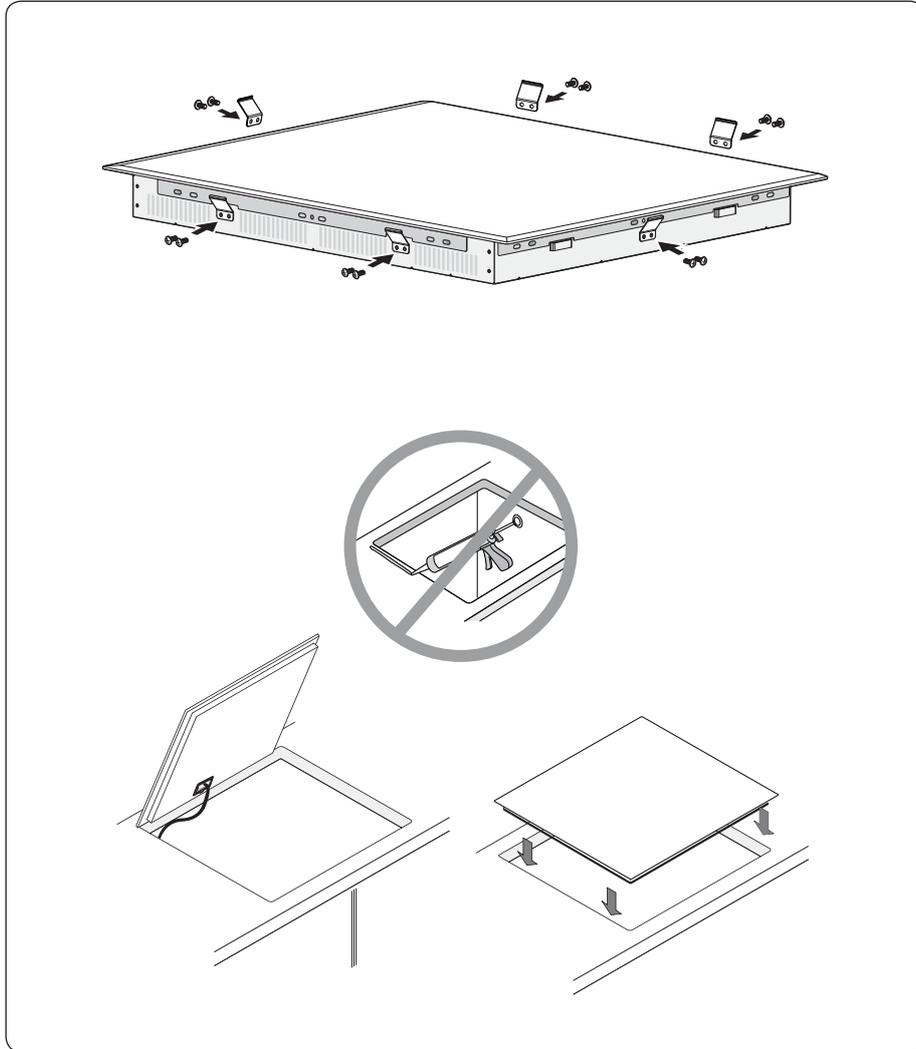
- ☞ Особенно внимательно отнеситесь к требованиям, предъявляемым к допустимому расстоянию и пространству.
- ☞ Нижняя часть варочной панели оборудована двумя вентиляторами. Если под варочной панелью расположен отсек кухонного шкафа, то его нельзя использовать для хранения мелких предметов и бумаги, поскольку они могут вызвать поломку вентилятора или помешать процессу охлаждения при попадании в вентилятор.



Русский - 13



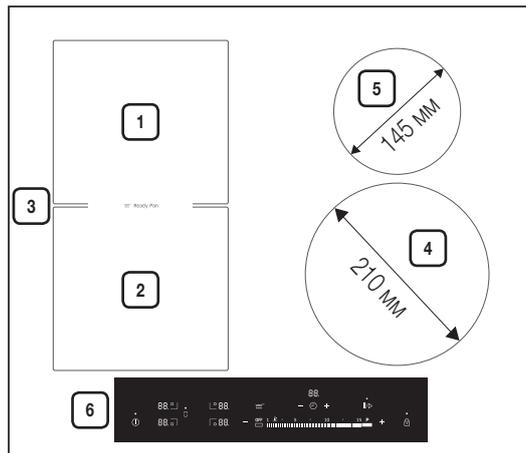
Русский - 14



03 УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

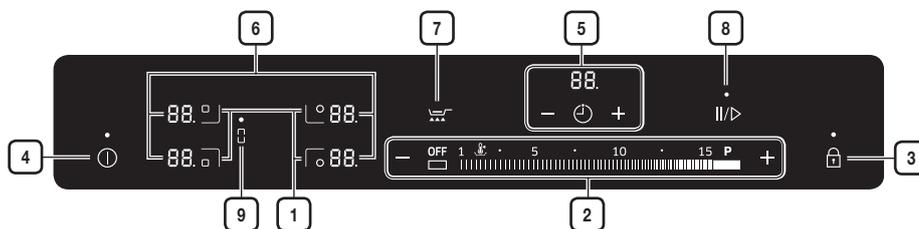
# ДЕТАЛИ И ИХ ФУНКЦИИ

## КОНФОРКИ



1. Индукционная общая зона задних конфорок мощностью 1800 Вт с функцией повышения мощности до 2600 Вт
2. Индукционная общая зона передних конфорок мощностью 1800 Вт с функцией повышения мощности до 2600 Вт
3. Общая индукционная зона мощностью 3300 Вт с функцией повышения мощности до 3600 Вт
4. Индукционная конфорка мощностью 2200 Вт с функцией повышения мощности до 3200 Вт
5. Индукционная конфорка мощностью 1200 Вт с функцией повышения мощности до 2000 Вт
6. Панель управления

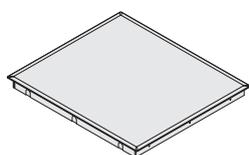
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Селекторы конфорок
2. Селекторы температуры нагрева

3. Сенсорная кнопка блокировки
4. Сенсорная кнопка включения/выключения
5. Индикатор и сенсорная кнопка таймера
6. Индикаторы температуры нагрева и остаточного тепла
7. Готовая сковорода
8. Пауза
9. Селектор общей зоны конфорок

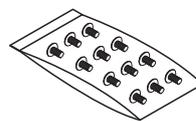
## КОМПОНЕНТЫ



Индукционная  
варочная панель



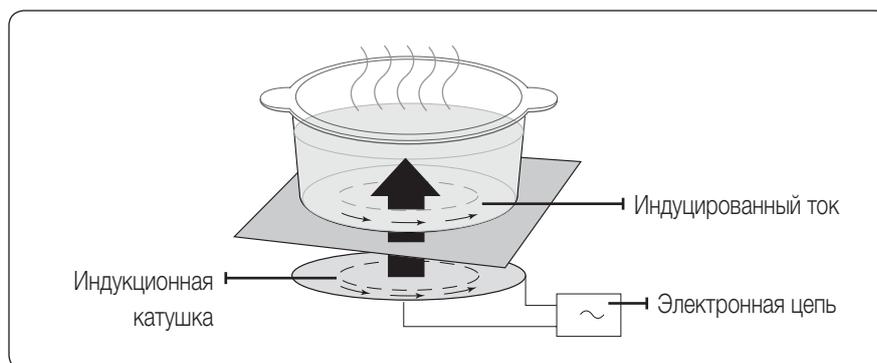
Скоба для крепления



Винты

## ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

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



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

Русский - 17

## КЛЮЧЕВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

- **Стеклокерамическая варочная поверхность.** Устройство оснащено стеклокерамической варочной поверхностью и четырьмя быстро нагревающимися конфорками.
- **Сенсорные кнопки.** Управление устройством осуществляется с помощью сенсорных кнопок.
- **Простота чистки.** Преимуществом стеклокерамической поверхности и сенсорных элементов управления является простота их чистки. Гладкая плоская поверхность легко очищается.
- **Сенсорная кнопка включения/выключения.** Сенсорная кнопка "включения/выключения" выполняет функцию отдельного сетевого выключателя. Прикосновение к ней приводит к полному включению или выключению питания устройства.
- **Управление и индикаторы функций.** Цифровые дисплеи и индикаторы содержат информацию о настройках и используемых функциях, а также о наличии остаточного тепла на различных конфорках.
- **Автоматическое выключение.** Функция автоматического выключения обеспечивает автоматическое выключение устройства по прошествии определенного периода времени, если не задана другая настройка.
- **Максимальная мощность .** Эта функция используется для нагрева содержимого емкости быстрее, чем при максимальном уровне "". (На дисплее отобразится индикация "".)
- **Индикатор остаточного тепла.** Значок остаточного тепла отображается на дисплее в том случае, когда конфорка нагрета до такой температуры, при которой можно получить ожог.
- **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.**
  -  устройство включено
  -  –  или  выбранный режим нагрева
  -  остаточное тепло (поддержание температуры)
  -  остаточное тепло
  -  блокировка от детей включена.
  -   сообщение об ошибке, сенсорная кнопка удерживалась в течение более 8 секунд.

Русский - 18

-   сообщение об ошибке отображается, когда панель перегревается при неправильной эксплуатации. (Например, на включенной конфорке находится пустая посуда)
-  : сообщение о том, что посуда не подходит, слишком маленького размера или отсутствует на конфорке.
- **Пауза**  : используйте эту функцию для переключения всех конфорок в режим низкой мощности.  
(Например, чтобы ответить на телефонный звонок)  
На дисплее отобразится : "".
- **Селектор общей зоны конфорок**  : эта функция используется для увеличения зоны приготовления на всю левую сторону панели.
- **Готовая сковорода**  : используйте эту функцию для предварительного прогрева посуды.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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

Остаточное тепло будет обозначено индикацией ,  (что значит "Горячо") на соответствующем секторе цифрового дисплея.

Конфорки отключаются по прошествии следующих периодов времени.

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

-  Если панель перегрелась из-за неправильной эксплуатации, на дисплее отобразится индикация:  . Панель будет выключена.
-  Если посуда не подходит, слишком маленького размера или отсутствует на конфорке, отобразится индикация . Через 1 минуту соответствующая конфорка отключится.
-  Если одна или несколько конфорок отключатся до истечения указанного времени, обратитесь к разделу "Устранение неисправностей".

## Другие условия, при которых конфорка может отключиться.

---

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

Функция автоматического выключения также сработает при соприкосновении панели управления с мокрой тряпкой. В обоих случаях устройство необходимо будет включить повторно, используя **сенсорную кнопку включения/выключения** ①. Перед этим следует убрать воду или тряпку с панели.

## ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

---

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

Остаточное тепло можно использовать для размораживания или сохранения тепла пищи.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Горящий индикатор остаточного тепла указывает на возможность получения ожога.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ При выключении питания символ **H, H** и информация об остаточном тепле исчезнут. При этом опасность получения ожога сохранится. Поэтому всегда следует соблюдать осторожность, находясь рядом с панелью.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

---

Если по какой-либо причине температура на одной из конфорок превысит безопасный уровень, для соответствующей конфорки автоматически включится режим менее интенсивного нагрева.

По окончании использования панели охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока все электронные приборы не охладятся.

Охлаждающий вентилятор будет выключаться в зависимости от температуры электронных элементов.

# перед началом работы

## ПЕРВАЯ ЧИСТКА

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



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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ

## КУХОННАЯ ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ КОНФОРОК

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

### Материал

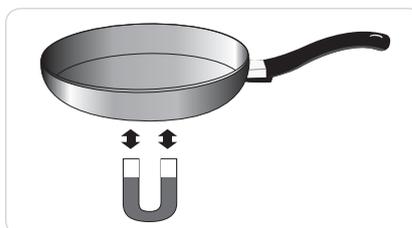
Материал	Подходит
Сталь, эмалированная сталь	Да
Чугун	Да
Нержавеющая сталь	При наличии соответствующей маркировки производителя
Алюминий, медь, латунь	Нет
Стекло, керамика, фарфор	Нет

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

 Определенная посуда может издавать шум при использовании на индукционных конфорках. Этот шум не является признаком неисправности устройства и никаким образом не влияет на его работу.

## ТЕСТ НА ПРИГОДНОСТЬ

Кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели, если дно магнитится к конфорке и на посуде имеется соответствующая маркировка производителя.



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

## РАЗМЕР ПОСУДЫ

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

Диаметр конфорок	Минимальный диаметр дна посуды
210 мм	140 мм
145 мм	100 мм
Объединение передних или задних конфорок	120 мм
Общая зона конфорок	180 мм (размер длинной стороны), овальная, судок для варки рыбы

## РАБОЧИЕ ШУМЫ

При эксплуатации могут возникать следующие звуки.

- Потрескивание: используется посуда из нерекомендованных материалов.
- Свист: если включено более двух конфорок или если используется посуда из нерекомендованных материалов.
- Гудение: выбран высокий уровень мощности.
- Пощелкивание: переключение мощности.
- Гул, жужжание: работает вентилятор.

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

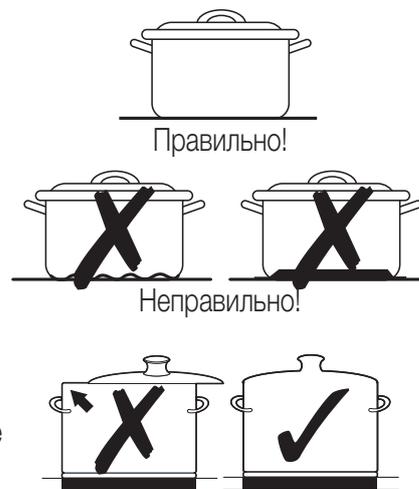
Чем качественнее посуда, тем лучше результаты.

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

## Советы по экономии энергии

 Соблюдение следующих правил позволит вам снизить потребление энергии.

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



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ КНОПОК

Кончиком подушечки указательного пальца прикоснитесь к нужной области сенсорной панели и удерживайте, пока соответствующий дисплей не загорится или не погаснет, или пока не будет включена необходимая функция. Одновременно можно прикоснуться только к одной сенсорной кнопке, когда устройство работает. Если коснуться панели всей подушечкой пальца, соседняя сенсорная кнопка может также активироваться.

## ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

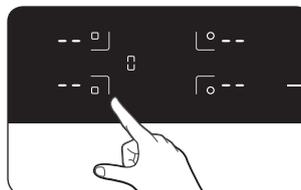
1. Устройство включается с помощью сенсорной **кнопки включения/выключения** ①. Прикоснитесь и удерживайте **сенсорную кнопку включения/выключения** ① в течение примерно 1-2 секунд. На цифровом дисплее отобразится индикация .



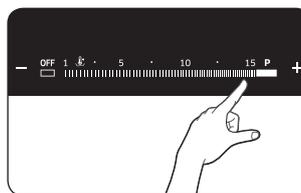
-  После включения устройства в результате срабатывания сенсорной **кнопки включения/выключения** ① в течение 20 секунд необходимо выбрать режим нагрева. В противном случае в целях безопасности устройство выключится автоматически.

## ВЫБОР КОНФОРКИ И РЕЖИМА НАГРЕВА

1. Для выбора конфорки прикоснитесь к соответствующей сенсорной кнопке.



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



-  По умолчанию при выборе конфорки устанавливается уровень 15.
-  Чтобы пицца не остывала, выберите соответствующую конфорку и коснитесь ползунка под символом **Поддержание температуры** .

- Если в течение более 8 секунд удерживать несколько сенсорных кнопок, на дисплее настройки нагрева отобразится индикация **5 5**. Для сброса настройки прикоснитесь к **сенсорной кнопке включения/выключения** ①.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

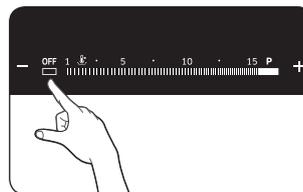
Для полного выключения устройства используйте **сенсорную кнопку включения/выключения** ①. Удерживайте **сенсорную кнопку включения/выключения** ① в течение 1-2 секунд.



- После выключения конфорки или всей панели наличие остаточного тепла будет показано на соответствующих секторах цифрового дисплея индикацией **H** или **H** (что значит «горячо»).

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

- Выберите конфорку и прикоснитесь к сенсору **OFF**.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

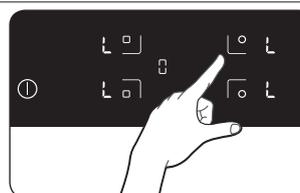
Блокировку от детей можно использовать для предотвращения случайного включения конфорки и варочной поверхности. Кроме того, панель управления, за исключением **сенсорной кнопки включения/выключения** ①, можно заблокировать для предотвращения случайного изменения настроек, например при протирании панели тряпкой.

## Включение/выключение блокировки от детей

1. Прикоснитесь к **сенсорной кнопке блокировки**  и не отпускайте ее в течение 3 секунд.  
В качестве подтверждения прозвучит сигнал.



2. Прикоснитесь к **любой сенсорной кнопке**.  отобразится на дисплее, сигнализируя, что блокировка от детей включена.



3. Для выключения блокировки от детей еще раз прикоснитесь к **элементу блокировки**  и не отпускайте его в течение 3 секунд.  
В качестве подтверждения прозвучит сигнал.

## ТАЙМЕР

Таймер можно использовать двумя способами.

### Использование таймера для автоматического выключения

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

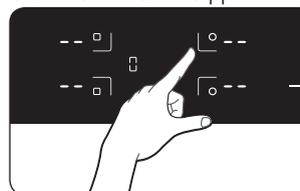
### Использование таймера для отсчета времени

Таймер отсчета времени нельзя использовать, если для какой-либо конфорки установлен таймер автоматического выключения.

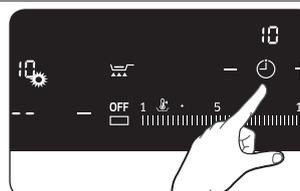
## Установка автоматического выключения

Функцию автоматического выключения можно устанавливать только для включенных конфорок.

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



2. Нажмите **сенсорную кнопку таймера** . Над дисплеем таймера отобразится число 10.



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



4. Для отмены настроек таймера выберите нужную конфорку и удерживайте **сенсорную кнопку таймера** (⏸) в течение 3 секунд. Настройки таймера для конфорки будут отменены, и прозвучит звуковой сигнал. Если вы будете удерживать сенсорную **кнопку таймера** (⏸) в течение 3 секунд, не выбрав конфорку, это приведет к отмене настроек таймера для последней измененной конфорки.



Для отображения времени, оставшегося для приготовления пищи на какой-либо из конфорок, используйте **сенсорную кнопку таймера** (⏸).

Соответствующий индикатор начнет медленно мигать.

Для изменения настройки используются **селекторы времени таймера** (+) или (-). По прошествии установленного периода времени конфорка автоматически выключится, в качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал и отобразится индикатор таймера.

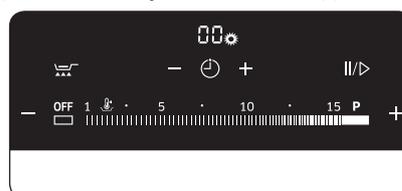
- ✎ Если вы нажмете **сенсорную кнопку таймера** (⏸), не выбрав конфорку, дисплей включится, но настройки таймера не будут применены.
- ✎ Для быстрой смены настроек нажмите и удерживайте сенсорные **кнопки управления** (+) или (-), пока не отобразится нужное значение.

## Таймер отсчета

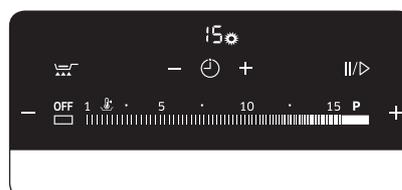
Для использования таймера отсчета устройство должно быть включено, и таймер автоматического отключения не должен быть установлен ни для одной из конфорок.

1. Прикоснитесь к **сенсорной кнопке таймера** .

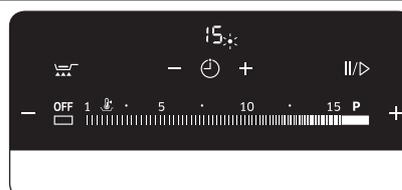
 отобразится в области дисплея таймера.



2. Функция таймера отсчета времени активируется, и на дисплее отображаются возрастающие числа. Для отмены настроек таймера нажмите и удерживайте **сенсорную кнопку таймера**  в течение 3 секунд.



3. Чтобы отключить таймер, коснитесь **сенсорной кнопки таймера** .

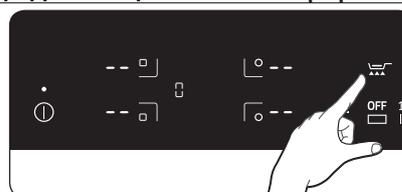


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ГОТОВАЯ СКОВОРОДА

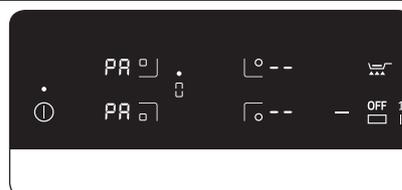
Используйте функцию "Готовая сковорода" для предварительного прогрева посуды.

### Включение функции Готовая сковорода для общей зоны конфорок

1. После включения устройства коснитесь сенсорной кнопки **Готовая сковорода** .

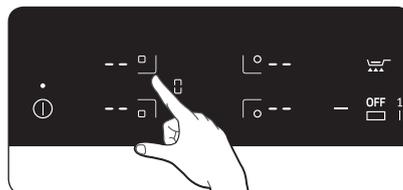


2. Индикация **PA** появится в обеих зонах конфорок. Устройство будет работать на повышенной мощности в течение примерно 50 секунд, а затем уровень мощности автоматически переключится на 9.

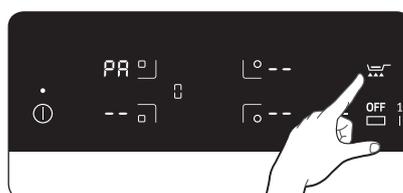


## Включение функции Готовая сковорода для зоны задних или передних конфорок

1. Включите питание и коснитесь сенсорной кнопки передней или задней зоны конфорок.



2. Нажмите сенсорную кнопку **Готовая сковорода** , и выбранной зоне конфорок отобразится индикация **РЯ**. Устройство будет работать на повышенной мощности в течение примерно 50 секунд, а затем уровень мощности автоматически переключится на 9.



-  Эта функция доступна только в общей зоне.
-  Температура, до которой прогревается посуда, зависит от самой посуды. Если температура прогрева вас не устраивает, установите уровень мощности, необходимый для требуемой температуры.

## СЕНСОРНАЯ КНОПКА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

Функция максимальной мощности **Р** позволяет использовать дополнительную мощность на конфорках. (Например, для доведения большого количества воды до кипения)

Конфорки	Время максимальной мощности
210 мм	10 мин
145 мм	10 мин
Объединение передних или задних конфорок	10 мин
Общая зона конфорок	5 мин

По истечении этого времени конфорки автоматически переключаются на уровень мощности **9**.

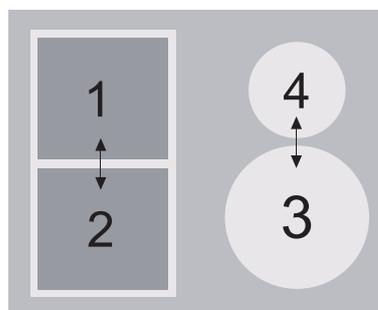
-  В определенных условиях функция максимальной мощности может отключиться автоматически для защиты внутренних электронных компонентов панели.

## УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Для конфорки задан максимальный уровень мощности.

Если этот предел будет превышен в результате включения функции максимальной мощности, мощность конфорки будет автоматически снижена.

- Левая сторона: конфорки № 1 и 2 являются парными
- Правая сторона: конфорки № 3 и 4 являются парными



Индикатор соответствующей конфорки в течение нескольких секунд переключается с текущего значения на максимально возможный уровень нагрева и обратно. После этого индикатор изменится с текущего значения на максимально возможный уровень нагрева.

## ПАУЗА

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

Когда функция **ПАУЗА II/▷** активирована, все сенсорные кнопки, кроме кнопок "**ПАУЗА**", "**Блокировка**" и "**Включение/выключение**", заблокированы. Для возобновления процесса приготовления нажмите кнопку **ПАУЗА II/▷** еще раз.

	Панель управления	Дисплей
Для включения	Коснитесь кнопки " <b>ПАУЗА II/▷</b> "	
Для выключения	Коснитесь кнопки " <b>ПАУЗА II/▷</b> "	Возвращается к предыдущему уровню мощности

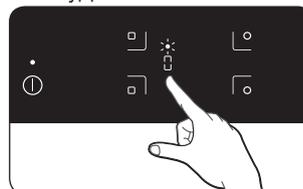
 Функции таймера не приостанавливаются при нажатии кнопки **ПАУЗА II/▷**.

## УПРАВЛЕНИЕ ОБЪЕДИНЕНИЕМ КОНФОРОК

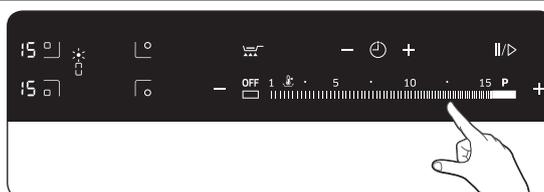
С помощью функции объединения конфорок можно управлять всей левой стороной панели для приготовления пищи в большой посуде.

(Например, овальная посуда, рыбоварка)

1. Нажмите сенсорную кнопку **общей зоны конфорок**.



2. Прикоснитесь к селектору режима нагрева (+) или (-). Значения на дисплее настройки нагрева с левой стороны (передней и задней конфорок) будут менять одновременно.



## ЗВУК ВКЛ/ВЫКЛ

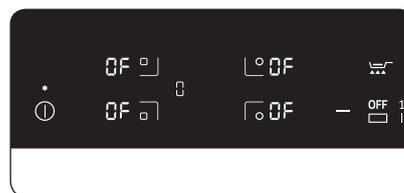
1. Удерживайте **сенсорную кнопку включения/выключения** (ⓘ) в течение 1-2 секунд. На цифровом дисплее отобразится: **OFF**.



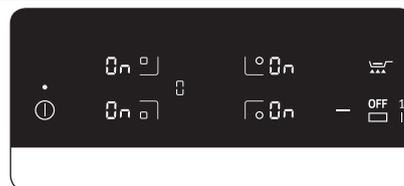
2. Удерживайте сенсорную кнопку **ПАУЗА** (||/▷) в течение 3 секунд через 20 секунд после включения питания.



3. Звук выключится, и **OFF** отобразится на дисплеях.



4. Для изменения настройки звука, повторите шаги №1 и №2. Звук включится, и **ON** отобразится на дисплеях.



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАСТРОЙКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ БЛЮД

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

Настройка переключателя	Способ приготовления	Примеры использования
14-15	Нагрев Пассировка Жарка	Нагрев большого объема жидкости, варка макарон, обжарка мяса (обжарка мяса для гуляша, тушение мяса)
10-13	Интенсивный Жарка	Стейк, филей, картофельные оладьи, колбаса, блины/лепешки
8-9	Жарка	Шницель/отбивные, печень, рыба, котлеты, яичница
6-7	Кипячение	Кипячение до 1,5 л жидкости, варка картофеля, овощей
3-5	Приготовление на пару Тушение Кипячение	Приготовление пищи на пару и тушение небольшого количества овощей, варка риса и приготовление молочных блюд
1-2	Растапливание	Растапливание масла, растворение желатина, растапливание шоколада

-  Значения нагрева в таблице выше приведены только в качестве ориентира для справки.
-  Корректировка этих настроек зависит от конкретной посуды и приготавливаемой пищи.

# ЧИСТКА И УХОД

## ПАНЕЛЬ



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



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

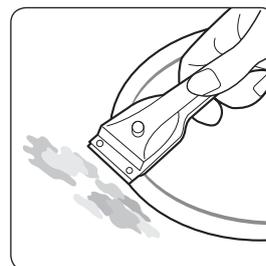
## Легкие загрязнения

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

## Въевшиеся загрязнения

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

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



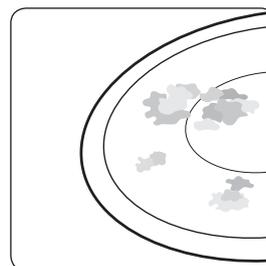
## Проблемные загрязнения

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

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ При очистке скребком для стекла горячей конфорки есть риск получения ожога.

2. Очищайте панель как обычно, когда она охлаждена.  
Если конфорка, на которой пригорело какое-либо вещество, совсем остыла, нагрейте ее для очистки.

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



## РАМА ПАНЕЛИ (ПРИБРЕТАЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО)



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

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

## ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ УСТРОЙСТВА

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

# Гарантия и обслуживание

## ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

### Что делать, если конфорки не работают?

Возможные причины

- Предохранитель во внутренней проводке (закрытый плавкий предохранитель) поврежден. Если предохранители срабатывают несколько раз, вызовите уполномоченного электрика.
- Устройство включено неправильно.
- Индикаторы на панели управления не горят.
- Конфорка не включена.
- Для конфорок выбран неподходящий режим нагрева.

### Что делать, если конфорки не включаются?

Возможные причины

- С момента нажатия сенсорной кнопки включения/выключения прошло более 20 секунд (см. раздел «Включение устройства»).
- Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.

### Что делать, если на панели управления погасли все индикаторы, кроме индикатора остаточного тепла .

Это может быть вызвано одной из двух причин.

- Случайно нажата сенсорная кнопка включения/выключения.
- Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.

### Что делать, если индикатор остаточного тепла не отображается на панели управления после выключения конфорок?

Проверьте следующие причины:

- Конфорка была включена ненадолго и не успела сильно нагреться. Если конфорка успела нагреться, обратитесь в местный сервисный центр.

### Что делать, если конфорка не включается или не выключается?

Это может быть вызвано несколькими причинами.

- Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.
- Включена блокировка от детей.

### Что делать, если на панели управления отображается .

Проверьте следующее:

- Часть панели управления накрыта влажной тряпкой или залита жидкостью. Для сброса настройки прикоснитесь к сенсорной кнопке включения/выключения.

### Что делать, если на панели управления отображается .

Проверьте следующее:

- Варочная панель перегрелась из-за неправильной эксплуатации.
- После того, как панель остынет, прикоснитесь к сенсорной кнопке включения/выключения для сброса настройки.

### Что делать, если на панели управления отображается .

Проверьте следующее:

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

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

Проверьте следующее:

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

Если неисправность будет вызвана неправильной эксплуатацией устройства, то услуги по ее устранению (в том числе и вызов технического специалиста сервисного центра) придется оплатить даже в рамках гарантийного срока.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

При возникновении неисправности сначала попробуйте устранить ее самостоятельно, следуя инструкциям в разделе «Устранение неисправностей».

Если своими силами справиться не удалось, руководствуйтесь следующими инструкциями.

### Неисправность вызвана техническим дефектом?

---

Если да, обратитесь в местный сервисный центр.

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

Будьте готовы ответить на следующие вопросы.

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

Готовясь к разговору, спишите модель и серийный номер устройства.

Эти сведения приведены в таблице технических данных.

- Описание модели
- Серийный номер (15 знаков)

Для удобства рекомендуем сразу записать эти сведения здесь.

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

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

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

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

Русский - 38

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Размеры устройства	Ширина	600 мм
	Глубина	520 мм
	Высота	56 мм
Размеры монтажного проема	Ширина	560 мм
	Глубина	490 мм
	Радиус закругления угла	3 мм
Напряжение для подключения		220 – 240 В, 50 – 60 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		7,2 кВт
Вес	Нетто	13,3 кг
	Брутто	15,5 кг

## КОНФОРКИ

Положение	Диаметр	Мощность
Задняя правая	145 мм	1200 Вт/повышение мощности до 2000 Вт
Правая передняя	210 мм	2200 Вт/повышение мощности до 3200 Вт
Объединение передних конфорок	-	1800 Вт/повышение мощности до 2600 Вт
Объединение задних конфорок	-	1800 Вт/повышение мощности до 2600 Вт
Общая зона конфорок	-	3300 Вт/повышение мощности до 3600 Вт



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.



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

**Адрес производителя :**  
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гйонгги-до, Корея, 443-742

**Адрес мощностей производства :**  
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Рoad, Срирача Индастри Парк,  
Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

**Страна производства :** Таиланд

**Импортер в России :**  
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»  
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)

DG68-00562A-00