

**SAMSUNG**

Инструкции по установке и эксплуатации

# Стеклокерамическая варочная панель



**C61RAASTR/C61RABALR/C61RACNR/C61RADSTR/  
C61RAEER/C61R1AAMST/C61R1ABMAL/C61R1ACMN/  
C61R1ADMST/C61R1AEME/C61R2AAST/C61R2ABAL/  
C61R2ACN/C61R2ADST/C61R2AEE**

*Во избежание несчастных случаев или поломки варочной панели, прочтите все инструкции перед установкой или использованием изделия. Сохраните инструкцию для использования в дальнейшем.*



# Содержание

<b>Использование этого руководства</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Техника безопасности</b> . . . . .	<b>3</b>
Электробезопасность . . . . .	3
Безопасность детей . . . . .	3
Правила техники безопасности при использовании . . . . .	4
Правила техники безопасности при чистке . . . . .	4
<b>Инструкции по утилизации</b> . . . . .	<b>4</b>
<b>Установка варочной панели</b> . . . . .	<b>5</b>
Соответствие стандартам . . . . .	5
Правила техники безопасности при установке . . . . .	5
Подключение к источнику электропитания . . . . .	6
Встраивание в столешницу . . . . .	8
<b>Составные части и функциональные особенности</b> . . . . .	<b>10</b>
Конфорки и панель управления . . . . .	10
Комплект поставки . . . . .	11
Основные особенности вашего изделия . . . . .	12
Защитное отключение . . . . .	13
Индикатор остаточного тепла . . . . .	13
<b>Перед началом работы</b> . . . . .	<b>14</b>
Первоначальная чистка . . . . .	14
<b>Использование варочной панели</b> . . . . .	<b>14</b>
Используйте подходящую посуду для приготовления пищи . . . . .	14
Использование сенсорных кнопок управления . . . . .	15
Включение варочной панели . . . . .	16
Установка температуры . . . . .	16
Выключение варочной панели . . . . .	17
Выключение конфорки . . . . .	18
Использование блокировки для безопасности детей . . . . .	18
Блокирование и разблокирование панели управления . . . . .	20
Рекомендуемые установки для приготовления определенных блюд . . . . .	20
<b>Чистка и уход</b> . . . . .	<b>21</b>
Варочная панель . . . . .	21
Обрамление варочной панели . . . . .	22
Чтобы избежать повреждения вашей варочной панели . . . . .	22
<b>Гарантия и обслуживание</b> . . . . .	<b>23</b>
Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем . . . . .	23
Обслуживание . . . . .	24
<b>Технические характеристики</b> . . . . .	<b>26</b>

## Использование этого руководства

Пожалуйста, найдите время, чтобы прочитать данное руководство для пользователя. Перед использованием электроприбора обратите особое внимание на инструкции по технике безопасности, содержащиеся в следующем разделе. Сохраните это руководство для использования в дальнейшем. При передаче этого изделия во владение другому лицу не забудьте передать это руководство новому владельцу.

*В тексте используются следующие символы*



Этот символ - предупреждение о необходимости соблюдать осторожность.

**Предупреждение** указывает информацию, связанную с вашей личной безопасностью.

**Важно** - указывает информацию, предназначенную для того, чтобы избежать повреждения изделия.



Этот символ указывает на полезную информацию и практические советы.



Этот символ обозначает меры, которые необходимо предпринять для защиты окружающей среды.

1. Такие номера сопровождают пошаговые инструкции по использованию изделия.
2. ...
3. ...

В этом руководстве также содержится информация о мерах, которые вы можете принять самостоятельно, чтобы определить и разрешить проблемы, которые могут возникнуть. См. раздел “Устранение проблем”.

## Техника безопасности



Безопасность этого изделия соответствует принятым техническим стандартам и законодательству по безопасности электроприборов, действующему в России. Однако, как фирма-изготовитель, мы также несем ответственность за то, чтобы ознакомить вас с инструкциями по технике безопасности, приведенными ниже.

### Электробезопасность

- Обеспечьте, чтобы изделие было правильно установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- Обслуживание изделия должно производиться только квалифицированным техническим персоналом. Ремонт, выполняемый людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к травме или к серьезной неисправности. Если ваше изделие нуждается в ремонте, свяжитесь с вашим местным сервисным центром. Невыполнение этих инструкций может привести к поломке и аннулированию гарантийных обязательств.
- Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они установлены в столах и помещениях, соответствующих необходимым стандартам. Это обеспечит достаточную степень защиты от прикосновения к электрическим компонентам, как требуют действующие стандарты.
- Если ваше изделие не работает или работает неправильно (например, на варочной поверхности появились расколы, трещины или щели):
  - выключите все конфорки;
  - отключите варочную панель от источника электропитания, а также
  - свяжитесь с вашим местным сервисным центром.
- Если на варочной поверхности появились трещины, отключите варочную панель от источника электропитания, чтобы избежать поражения электрическим током. Не используйте свою варочную панель до тех пор, пока стеклокерамическая поверхность не будет заменена.
- Не используйте варочную панель для разогрева алюминиевой фольги, продуктов, завернутых в алюминиевую фольгу, а также замороженных продуктов, упакованных в алюминиевую фольгу.

### Безопасность детей



Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без соответствующего наблюдения со стороны взрослых.

Необходимо следить за тем, чтобы малолетние дети не играли с изделием.

При приготовлении пищи конфорки и посуда становятся горячими. Не допускайте нахождения малолетних детей рядом с варочной панелью.

## Техника безопасности (продолжение)

### Правила техники безопасности при использовании

- Это изделие предназначено для обычного приготовления и жарки пищи в домашних условиях. Оно не предназначено для коммерческого или промышленного использования.
- Никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с варочной панелью. Электрические кабели не должны соприкасаться с варочной поверхностью.
- Раскаленный жир или масло легко могут воспламениться. Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра. Особенно при приготовлении продуктов с большим содержанием жира или при жарке с большим количеством масла, например, картофеля фри.
- После окончания приготовления пищи отключайте конфорки.
- Всегда держите панель управления в чистом и сухом состоянии.
- Никогда не кладите на варочную панель горючие материалы. Это может привести к возгоранию.

### Правила техники безопасности при чистке

- Всегда выключайте электропитание варочной панели перед чисткой.
- По причинам безопасности нельзя чистить изделие струей пара или струей высокого давления.
- Чистка варочной панели должна производиться в соответствии с инструкциями по чистке и уходу, которые включены в это руководство.

## Инструкции по утилизации

### Утилизация упаковочных материалов

- Все материалы, используемые для упаковки варочной панели, полностью пригодны для повторного использования. Картон и пенопласт помечены соответствующим образом. Пожалуйста, проводите утилизацию упаковочных материалов и отслуживших свой срок электроприборов таким образом, чтобы не наносить ущерба окружающей среде.

### Утилизация вашей старой кухонной плиты



**Предупреждение:** Перед утилизацией вашей старой кухонной плиты отключите ее, чтобы она не могла стать источником опасности. Для этого обратитесь к квалифицированному техническому специалисту, чтобы он отключил кухонную плиту и удалил электрический кабель.

- Плиту нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, можно получить в ваших местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.

## Установка варочной панели



**Важно:** Обеспечьте, чтобы ваше новое изделие правильно установил и заземлил квалифицированный специалист.

Обязательно выполните данное указание. Гарантийные обязательства не будут распространяться на любую неисправность, вызванную неправильной установкой.

Технические характеристики варочной панели приведены в конце этого руководства.

### Соответствие стандартам

Это изделие соответствует следующим стандартам:

- EN 60 335 - 1 и EN 60 335 - 2 - 6, регламентирующие безопасность электроприборов для домашнего использования и аналогичных целей;
  - EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548, регламентирующие функциональные возможности электрических печей, плит, духовок и грилей для домашнего использования;
  - EN 55014 - 2;  
EN 55014;
  - EN 61000 - 3 - 2; а также
  - EN 61000 - 3 - 3, регламентирующий основные требования по электромагнитной совместимости.
- Ростест



Это изделие соответствует следующим директивам Европейского Союза:

- 73 / 23 / EWG от 19.02.1973 (Директива по устройствам низкого напряжения);
- 89 / 336 / EWG dated 03.05.1989 (Директива по электромагнитной совместимости - поправка к Директиве 92 / 31 / EWG); а также
- Директива о ярлыках CE 93 / 68 / EWG CE.

### Правила техники безопасности при установке

- Электрический монтаж должен быть выполнен так, чтобы для отключения изделия от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Для отключения подходят такие устройства, как автомат защиты от сверхтоков, плавкие предохранители (предохранители типа "пробок" должны быть удалены из держателя), устройства отключения при утечке на землю и контакторы.
- В отношении защиты от возгорания это изделие соответствует стандарту EN 60 335 - 2 - 6. Электроприборы этого типа могут устанавливаться таким образом, что с одной стороны может находиться высокий шкаф или стена.
- Под варочной панелью нельзя устанавливать выдвижные ящики.
- Варочная панель должна устанавливаться так, чтобы обеспечить защиту от ударов.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается варочная панель, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.
- Для защиты от влаги все отпиленные плоскости должны быть герметизированы соответствующим герметизирующим составом.
- На рабочих поверхностях из керамической плитки все места, соприкасающиеся с варочной панелью, должны быть полностью заполнены "затиркой" для плитки.

## Установка варочной панели (продолжение)

- На рабочих поверхностях из натурального или искусственного камня или из керамики для крепления необходимо использовать пригодную синтетическую смолу или комбинированный клей.
- Убедитесь в том, что уплотнительный материал вокруг рабочей поверхности распределен без щелей. Запрещается дополнительно применять силиконовые герметики, т.к. это может затруднить демонтаж варочной панели при техническом обслуживании.
- При демонтаже варочной панели ее необходимо выталкивать снизу.

### Подключение к источнику электропитания

Перед подключением убедитесь в том, что рабочее напряжение электропитания варочной панели, обозначенное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению имеющейся сети переменного тока. Табличка с техническими данными находится на нижней поверхности варочной панели.

*Перед подключением кабелей к цепи питания отключите подачу напряжения.*

Напряжение питания нагревательных элементов составляет 230 В переменного тока. Это изделие также нормально работает от сети переменного тока с напряжением 220 В.

Варочная панель должна быть подключена к сети переменного тока так, чтобы для отключения от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм, например, автомат защиты от сверхтоков, устройство отключения при утечке на землю или плавкий предохранитель.

Для подключения варочной панели к сети переменного тока необходимо использовать кабель типа H05SS - F (180°C) или обладающий более высокими характеристиками.

	Номинальный ток электроприбора (А)	Номинальная площадь поперечного сечения кабеля (мм <sup>2</sup> )
1N~	> 25 и ≤ 32	> 4 и < 6
2N~	> 10 и ≤ 16	> 1,5 и < 2,5

Подключение должно выполняться так, как показано на схеме. Соединения должны быть выполнены в соответствии соответствующей схемой соединений.

Заземляющий кабель подключается к зажиму заземления.

*Подключение кабелей должно выполняться в соответствии с номами и правилами. Винты зажимов необходимо тщательно затянуть.*

Соединительный кабель должен быть надежно закреплен зажимом для кабеля и кожух должен быть закрыт сильным нажатием (чтобы он зафиксировался). Перед тем, как включить варочную панель в первый раз, необходимо снять со стеклокерамической поверхности все защитные материалы и этикетки.



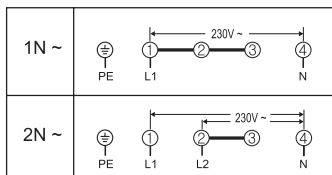
После того как варочная панель подключена к источнику электропитания, убедитесь в том, что все конфорки работают, по очереди включив каждую из них на максимальную мощность на короткое время. Обязательно проверьте работу функции блокировки от детей и индикаторов остаточного тепла.



## Установка варочной панели (продолжение)



После того как варочная панель включена в первый раз, все световые индикаторы и включается блокировка для обеспечения безопасности детей.



< IN ~ >

L (фаза): коричневый

N (нейтраль): Синий

PE (защитноеземление): желтый /  
зелёный



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

Гарантийные обязательства не распространяются на неисправность, вызванную неправильной установкой.

## Установка варочной панели (продолжение)

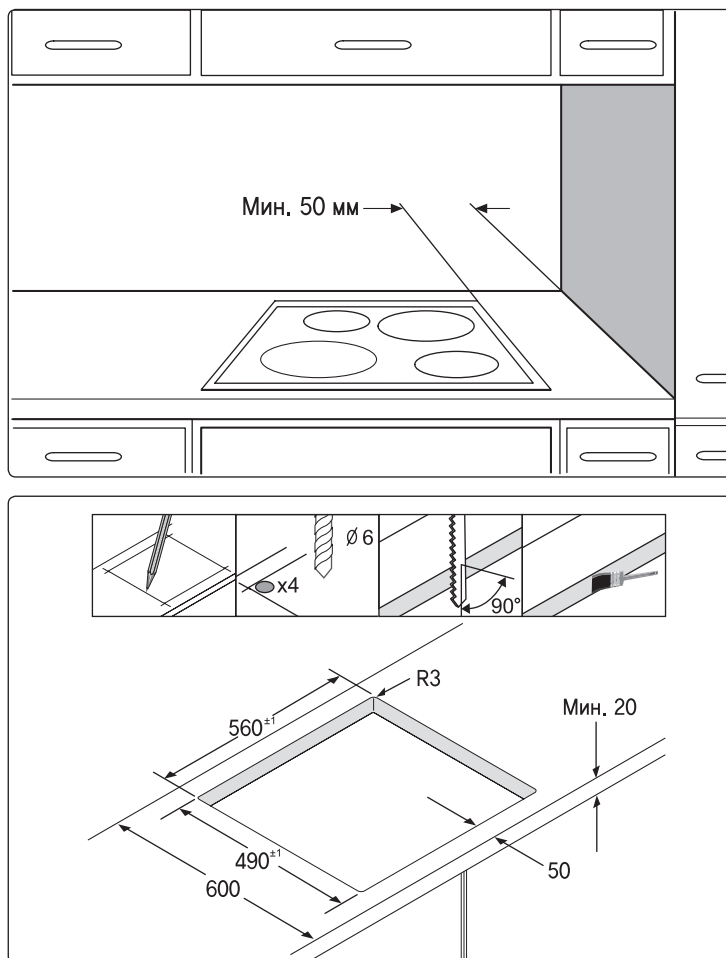
### Встраивание в столешницу



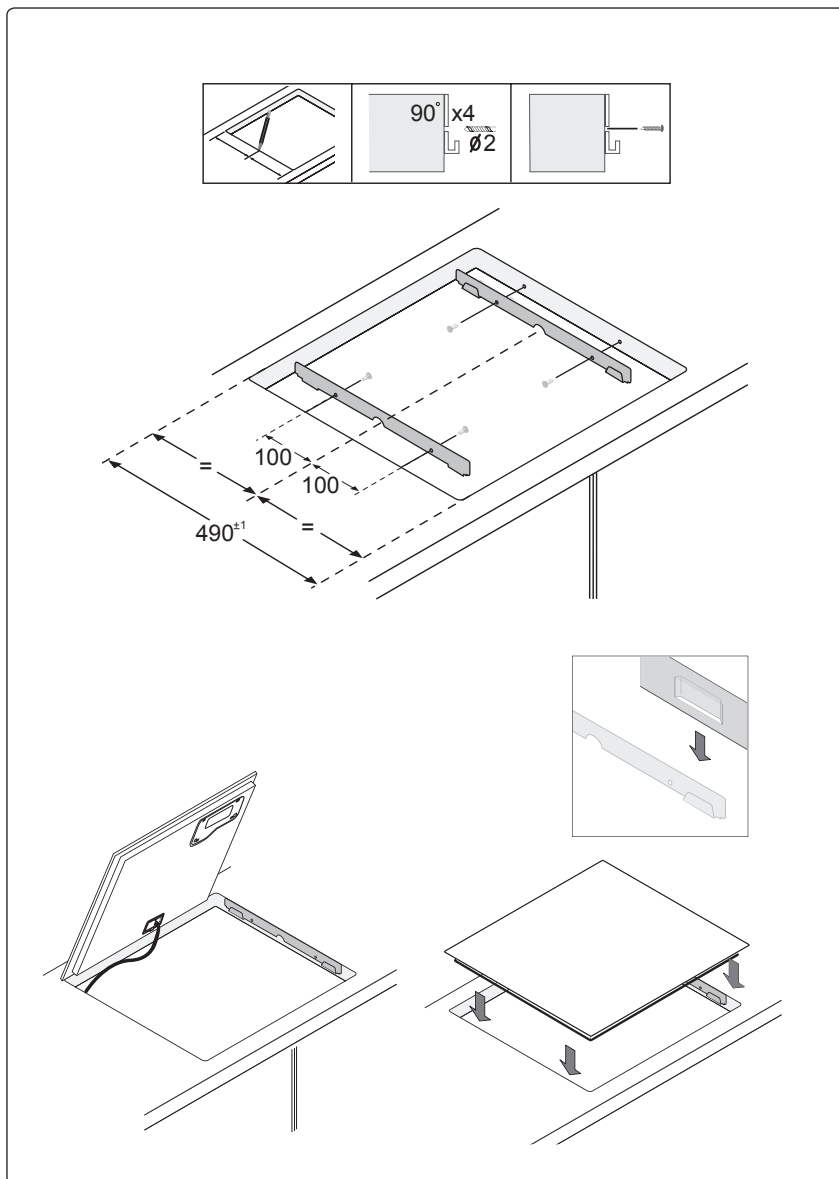
Перед установкой запишите заводской номер изделия, который имеется на табличке с техническими данными. Этот номер может понадобиться в случае обращения в службу технической поддержки. После установки доступ к нему будет невозможен, т.к. табличка с техническими данными находится на нижней стороне электроприбора.

Обратите особое внимание на требования по минимальному физическому пространству и просветам.

Перед установкой варочной панели на кронштейны закрепите оба боковых кронштейна прилагаемыми шурупами.

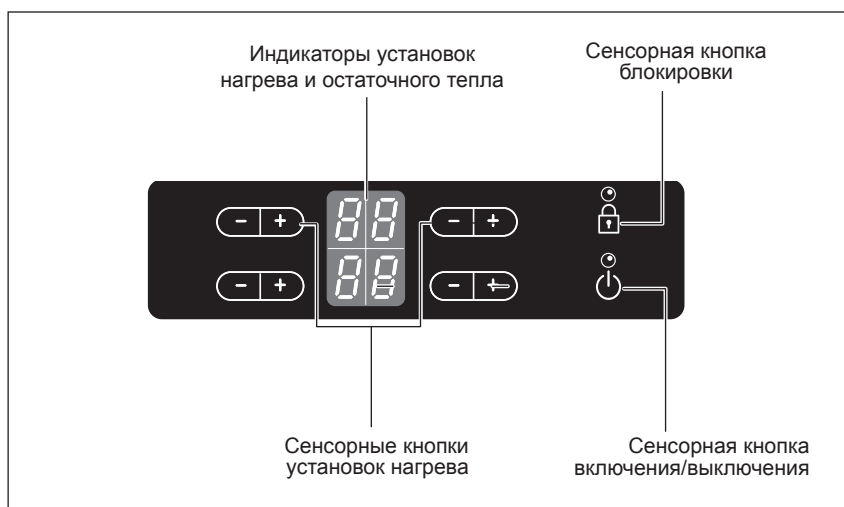
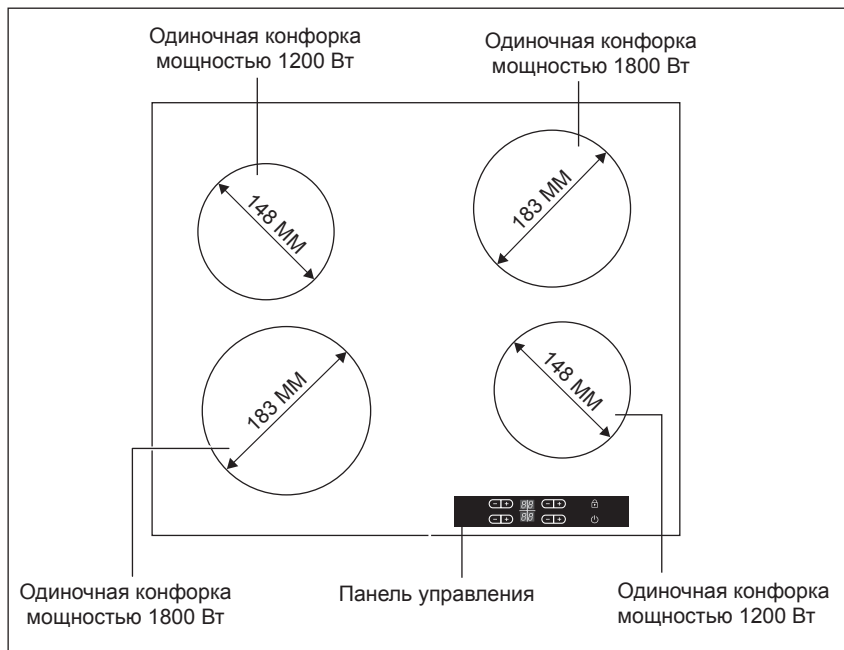


## Установка варочной панели (продолжение)



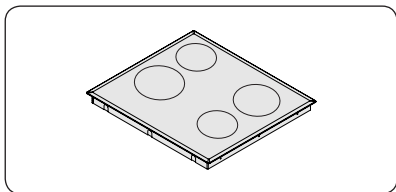
# Составные части и функциональные особенности

## Конфорки и панель управления

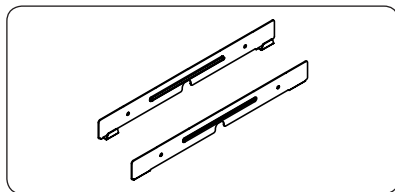


## Составные части и функциональные особенности (продолжение)

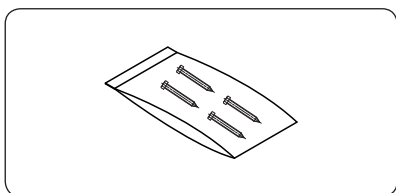
### Комплект поставки



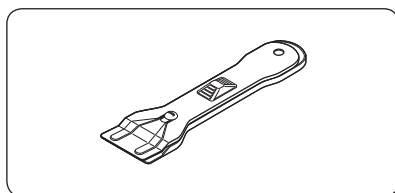
**1** Стеклокерамическая варочная панель



**2** Установочные кронштейны



**3** Шурупы



**4** Скребок

(только модели C61RAASTR/C61RABALR/  
C61RACNR/C61RADSTR/C61RAEER/  
C61R1AAMST/C61R1ABMAL/C61R1ACMN/  
C61R1ADMST/C61R1AEME)










## Составные части и функциональные особенности (продолжение)

### Основные особенности вашего изделия

- **Стеклокерамическая варочная поверхность:** Эта варочная панель оснащена стеклокерамической варочной поверхностью и четырьмя конфорками с малой инерционностью. Излучающие тепло нагревательные элементы позволяют значительно сократить время нагрева конфорок, если сравнить их с традиционными (чугунными).
- **Сенсорные кнопки управления:** ваша варочная панель управляется сенсорными кнопками.
- **Удобная чистка:** Преимущества стеклокерамической варочной поверхности и сенсорных кнопок управления заключаются в удобстве чистки. Ровную и плоскую поверхность гораздо проще чистить.
- **Сенсорная кнопка включения / выключения:** сенсорная кнопка включения / выключения обеспечивает для изделия отдельный выключатель электропитания. Нажатия этой сенсорной кнопки позволяет включать и выключать изделие. Внимание! Даже в выключенном состоянии, плита находится под напряжением (в дежурном режиме).
- **Индикаторы управления и функций:** цифровой дисплей и индикаторы показывают информацию об установках и включенных функциях, а также о наличии остаточного тепла на разных конфорках.
- **Защитное отключение:** функция защитного отключения обеспечивает автоматическое выключение всех конфорок по истечении определенного времени, если установки не изменялись.
- **Индикатор остаточного тепла:** На дисплее высвечивается значок остаточного тепла, если конфорка еще очень горячая. Внимание! Даже если индикатор не горит, всё равно существует опасность ожога от конфорки или горячей посуды.

**Цифровые индикаторы:** четыре поля цифрового дисплея соответствуют четырем конфоркам.

Они отображают следующую информацию:

-  варочная панель включена,
- с  по  выбранная степень нагрева,
-  остаточное тепло,
-  включена блокировка для безопасности детей
-   сообщение об ошибке, время нажатия на сенсорную кнопку превышает 10 секунд.
-   сообщение об ошибке, если варочная панель перегревается из-за неправильного функционирования.

## Составные части и функциональные особенности (продолжение)

### Защитное отключение



Если одна из конфорок не выключена, или уровень мощности не был изменён в течение продолжительного периода времени, соответствующая конфорка автоматически отключится.

При наличии остаточного тепла на цифровом индикаторе, соответствующем данной конфорке, будет отображаться символ  (от слова “hot” - горячо).

Конфорки автоматически отключаются по прошествии определенного времени.

Уровень мощности нагрева	1 - 2	После 6 часов
Уровень мощности нагрева	3 - 4	После 5 часов
Уровень мощности нагрева	5 - 6	После 3 часов
Уровень мощности нагрева	7 - 9	После 1 часов






Если варочная панель перегрелась в результате неправильного функционирования, будут отображаться значки  .

После этого варочная панель отключится.


Если одна или несколько конфорок отключатся до наступления указанного выше времени, см. раздел “Устранение проблем”.

### Другие причины, по которым конфорка может самостоятельно отключиться

Все конфорки отключаются, если на панель управления попадает горячая жидкость, “сбежавшая” из кастрюли. Отключение происходит приблизительно через 10 секунд и на дисплее загорается индикация  .

Автоматическое отключение также происходит в том случае, если вы положите влажную тряпку на панель управления. В обоих этих случаях электроприбор нужно будет включить снова с помощью сенсорной кнопки включения питания () после удаления жидкости или снятия влажной тряпки.

### Индикатор остаточного тепла


При наличии остаточного тепла после выключения отдельной конфорки или всей варочной панели на цифровых индикаторах, соответствующих нагретым конфоркам, будет отображаться значок  (от слова “hot” - горячий). Даже после выключения конфорки индикатор остаточного тепла продолжает светиться до тех пор, пока конфорка не охладится.

Вы можете использовать остаточное тепло, чтобы оттаивать продукты или не дать приготовленному блюду остыть.



**Важно:** если горит индикатор остаточного тепла, существует вероятность ожога.

**Внимание!** Даже если индикатор не горит, всё равно существует опасность ожога от конфорки или горячей посуды.

**Важно:** при нарушении энергоснабжения символ  гаснет и информация об остаточном тепле становится недоступной. Но при этом для вас остается опасность ожога. Чтобы избежать этого, всегда будьте внимательны, находясь около варочной панели.

## Перед началом работы

### Первоначальная чистка

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



**Важно:** не используйте едких или абразивных чистящих средств. Вы можете повредить варочную поверхность.

## Использование варочной панели

### Используйте подходящую посуду для приготовления пищи

Хорошая посуда позволит достичь хороших результатов.

- Качество посуды для приготовления пищи зависит от формы ее дна. Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Покупая новую посуду, обращайтесь особое внимание на диаметр ее дна. Производители часто сообщают только о диаметре ее верхней части.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической варочной поверхности. Это изменение цвета очень трудно или даже невозможно удалить.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, имеющим шероховатости или заусенцы. Такая посуда может привести к образованию царапин на варочной поверхности при скольжении посуды.
- При охлаждении дно посуды обычно немного выгибается вовнутрь (становится вогнутым). Оно никогда не должно выгибаться наружу (становиться выпуклым).
- Если вы используете посуду определенного типа (например, соковарку или скороварку), пожалуйста, соблюдайте инструкции ее изготовителя.
- Всегда используйте посуду, которая предназначена для стеклокерамической поверхности. Использование неподходящей посуды может привести к повреждению изделия (например, к царапинам или пятнам на стекле).

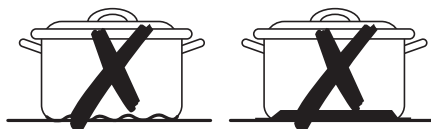
### Советы по экономии электроэнергии



Вы можете сэкономить электроэнергию, соблюдая приведенные ниже рекомендации.



Правильно!

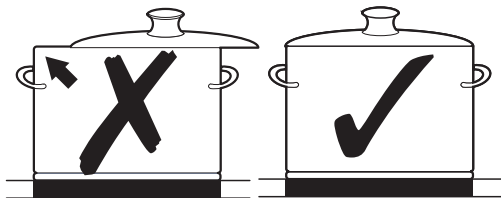


Неправильно!

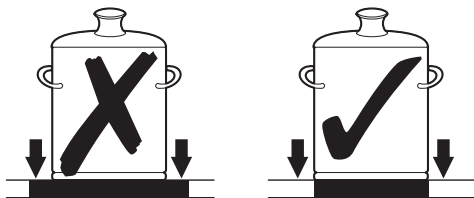


## *Использование варочной панели (продолжение)*

- Всегда устанавливайте посуду на конфорку до ее включения.
- Грязные конфорки и днища посуды увеличивают расход электроэнергии.
- По возможности полностью закрывайте крышку посуды.
- Выключайте конфорки до окончания приготовления пищи и используйте остаточное тепло для поддержания пищи теплой или для оттаивания продуктов.



- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки.
- Использование скороварки позволяет сократить время приготовления пищи до 50%.



## *Использование сенсорных кнопок управления*


Для работы с сенсорными кнопками управления нажимайте нужную кнопку кончиком указательного пальца до тех пор, пока не появится или не исчезнет соответствующий индикатор, или до тех пор, пока не активизируется необходимая функция.

Убедитесь в том, что при работе изделия вы нажимаете только одну сенсорную кнопку управления. Вы можете случайно нажать также на соседнюю сенсорную кнопку управления.

## Использование варочной панели (продолжение)

### Включение варочной панели


Нажмите сенсорную кнопку “Блокировка ” и удерживайте на ней палец приблизительно 3 секунды.

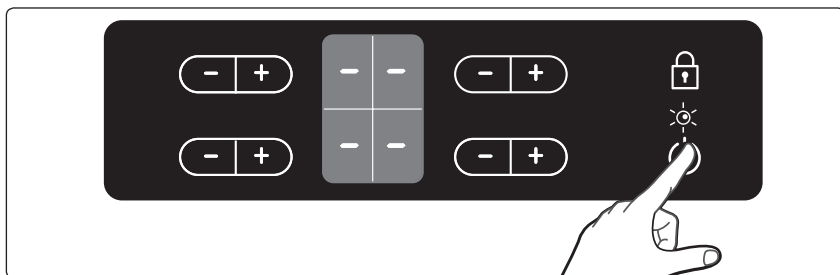
Варочная панель включается с помощью сенсорной кнопки “Вкл / Выкл ” на панели управления.

Нажмите сенсорную кнопку “Вкл / Выкл ”.

На цифровом индикаторе появится значок .





После включения варочной панели с помощью сенсорной кнопки “Вкл / Выкл ” необходимо выбрать режим нагрева в течение 10 секунд. В противном случае варочная панель автоматически отключится для обеспечения безопасности.





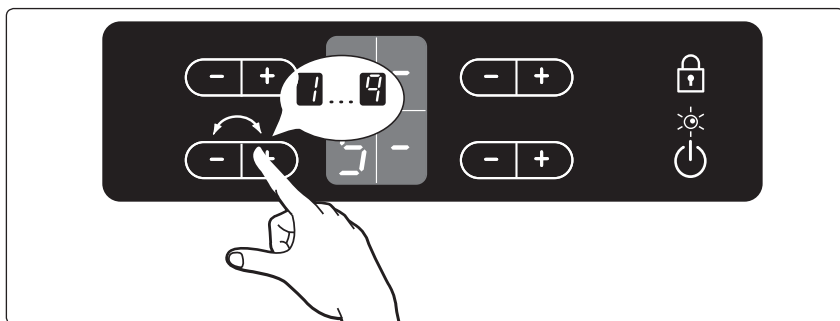
### Установка температуры

Для установки и регулировки уровня мощности (от  до ) при приготовлении пищи нажимайте сенсорные кнопки ,  соответствующие необходимой конфорке.

После первого нажатия сенсорной кнопки  уровень нагрева устанавливается в значение .


После первого нажатия сенсорной кнопки  уровень нагрева устанавливается в значение .


Для увеличения уровня нагрева используйте сенсорную кнопку , для уменьшения уровня нагрева используйте сенсорную кнопку .




## Использование варочной панели (продолжение)

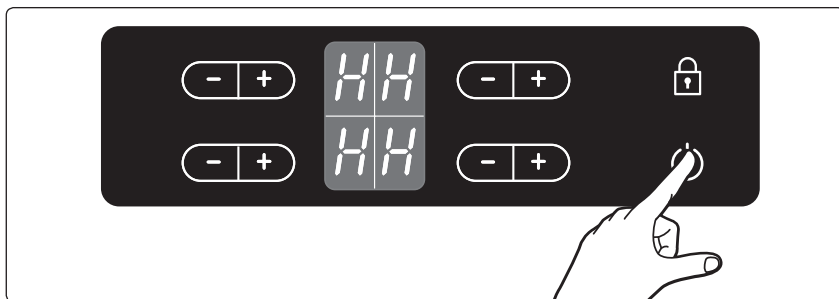
### Выключение варочной панели



Варочная панель полностью выключается с помощью сенсорной кнопки “Вкл / Выкл ” на панели управления.






Нажмите сенсорную кнопку “Вкл / Выкл ”.



После выключения отдельной конфорки или всей варочной панели может оставаться остаточное тепло до тех пор, пока на цифровых индикаторах, соответствующих данным конфоркам, будет отображаться символ  (от слова “hot” - горячо).






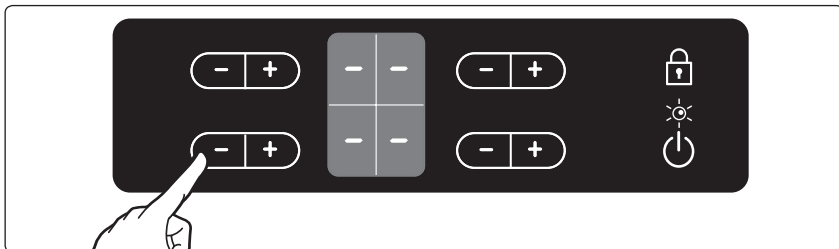
Если уровень нагрева установлен в значение  и вы хотите выключить конфорку, нажмите сенсорную кнопку  еще раз, и значение уровня нагрева станет равным 0.

Для быстрой установки уровня нагрева удерживайте палец на сенсорной кнопке  или  до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение. Если более чем одна сенсорная кнопка остается нажатой более 10 секунд, на индикаторе уровня нагрева появляется сообщение об ошибке  . Чтобы сбросить его, нажмите сенсорную кнопку “Вкл / Выкл ”.

## Использование варочной панели (продолжение)

### Выключение конфорки

Для выключения конфорки нажимайте сенсорную кнопку  или  на панели управления до тех пор, пока на индикаторе уровня нагрева не появится символ .

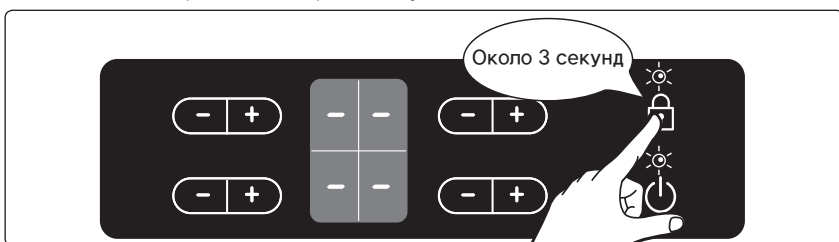



### Использование блокировки для безопасности детей

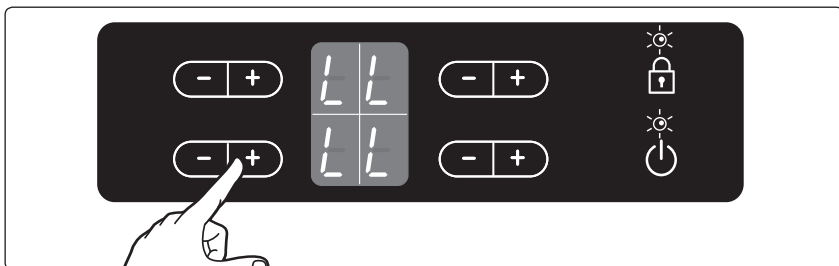
Вы можете использовать блокировку для безопасности детей для того, чтобы предотвратить случайное включение конфорки или активизацию других функций варочной панели. Сенсорную кнопку управления блокировкой можно использовать только при включенном питании варочной панели.

#### Включение блокировки для безопасности детей

1. Нажимайте сенсорную кнопку  в течение примерно 3 секунд. Включение блокировки подтвердится звуковым сигналом.



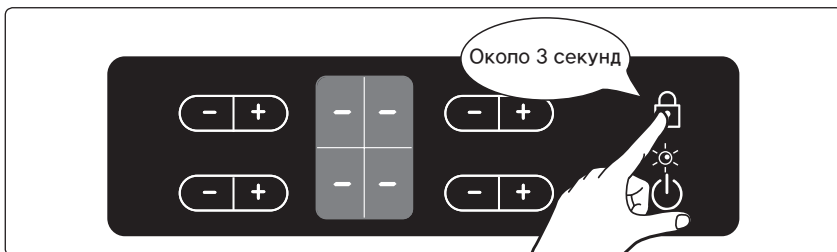
2. Нажмите любую сенсорную кнопку уровня нагрева. На индикаторе появится символ , указывающий на включение блокировки для безопасности детей.



## Использование варочной панели (продолжение)

*Выключение блокировки для безопасности детей*

1. Нажимайте сенсорную кнопку управления блокировкой в течение примерно 3 секунд. Выключение блокировки подтвердится звуковым сигналом.

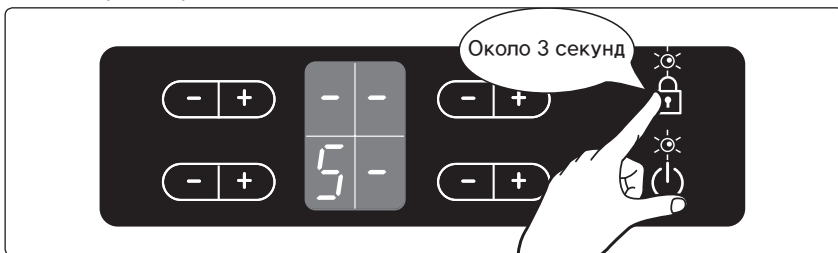


## Использование варочной панели (продолжение)

### Блокирование и разблокирование панели управления

В любой момент во время приготовления пищи можно заблокировать панель управления (за исключением сенсорной кнопки “Вкл/Выкл  $\text{\textcircled{P}}$ ”), чтобы предотвратить случайное изменение установок, например, когда вы протираете панель тряпкой.

1. Нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Включится индикатор блокировки. Теперь сенсорные кнопки управления заблокированы.
2. Для разблокирования сенсорных кнопок управления снова нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Индикатор блокировки выключится.



### Рекомендуемые установки для приготовления определенных блюд

Значения, приведенные в таблице, являются примерными. Значения уровня нагрева при приготовлении различных блюд зависят от многих параметров, включая качество посуды, используемой для приготовления, вида и количестваготавливаемой пищи.

Уровень нагрева	Метод приготовления	Примеры использования
9	Разогрев Обжаривание в масле Жарка	Разогрев больших количеств жидкости, варка макаронных изделий, обжаривание мяса (обжаривание гуляша, мяса для тушения)
8	Интенсивная жарка	Стейки, филе, рубленое мясо, колбаски, блинчики / лепешки
7		
6	Жарка	Шницели / отбивные, печень, рыба, котлеты, яичница - глазунья
5	Кипячение	Кипячение до 1,5 л жидкости, варка картофеля и овощей
4		
3	Приготовление на пару Тушение Варка	Приготовление на пару и тушение небольших количеств овощей, варка риса и молочных блюд
2		
1	Расплавление	плавление масла, растворение желатина, расплавление шоколада

#### Примечание

- Значения уровней нагрева, приведенные в таблице выше, являются только рекомендациями для вашего сведения.
- При использовании определенной посуды и приготовлении различных блюд вы должны сами выбрать оптимальные уровни нагрева.

### Варочная панель



**Важно:** Не допускайте контакта чистящих средств с горячей стеклокерамической поверхностью. Все чистящие средства после чистки необходимо тщательно удалить с помощью чистой воды, т.к. они могут произвести разъедающий эффект при нагревании варочной поверхности. Не используйте никаких агрессивных чистящих средств, таких, как аэрозоли для чистки грилей или печей, абразивные подушечки или абразивные средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическое покрытие после каждого использования, когда оно еще теплое на ощупь. Таким образом, вы избежите образования пригара из пролитых жидкостей. Удаляйте окалину, следы воды, капли жира и пятна от металла с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики. Если плита содержит рамку из нержавеющей стали, то для её очистки необходимо соответствующее чистящее средство.

### Легкие загрязнения

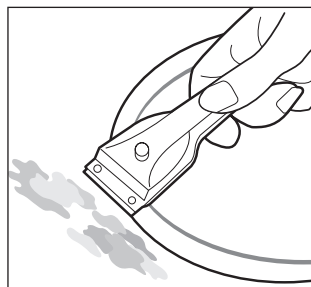
1. Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой.
2. Насухо протрите стеклокерамическую поверхность чистой тряпкой. На поверхности не должно остаться следов чистящих средств.
3. Тщательно очищайте всю стеклокерамическую поверхность раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. Очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью достаточного количества чистой воды и насухо вытирайте чистой тряпкой без ворса.

### Сильные загрязнения

1. Для удаления выкипевшей пищи и трудновыводимых пятен используйте скребок для стекла.
2. Расположите скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
3. Удалите загрязнение лезвием скребка.



Скребок для стекла и чистящие средства для стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.



## Чистка и уход (продолжение)

### Трудновыводимые загрязнения

1. Немедленно удаляйте пригоревший сахар, прилипший пластик, алюминиевую фольгу или другие материалы с помощью скребка для стекла, пока варочная панель еще остается горячей.

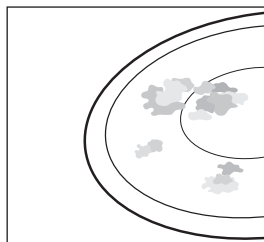


**Важно:** При очистке скребком для стекла горячей варочной поверхности имеется риск ожога.

2. После того, как варочная панель остынет, очистите ее как обычно.



Если конфорка, на которой что-то расплавилось, остыла, снова нагрейте ее для чистки. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, вызванные, например, посудой с острыми краями, нельзя удалить. Однако они не влияют на работу варочной панели.



### Обрамление варочной панели



**Важно:** Не используйте уксус, лимонный сок или растворители при очистке обрамления варочной панели, иначе оно может потускнеть.

1. Протрите обрамление влажной тряпкой.
2. Смочите прилипшие остатки пищи мокрой тряпкой. Протрите и затем вытрите насухо.

### Чтобы избежать повреждения вашей варочной панели

- Не используйте стеклокерамическую поверхность для работы или хранения каких-либо предметов.
- Не включайте конфорку, если на нее не установлена посуда или если эта посуда пустая.
- Стеклокерамическая поверхность является очень прочной и устойчивой к нагреву, но она может быть разбита. Ее можно повредить, если сильно ударить по ней острым или твердым предметом или уронить его на нее.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, с острыми углами или заусенцами. При передвижении такой посуды на поверхности могут образоваться царапины.
- Не ставьте посуду на обрамление варочной панели. На покрытиях могут образоваться царапины и повреждения.



## *Чистка и уход (продолжение)*

- Избегайте попадания кислотных жидкостей, например, уксуса, лимонного сока и средств для удаления накипи на обрамление варочной панели, т.к. эти жидкости могут привести к образованию тусклых пятен.
- Если на горячую варочную поверхность попадет сахар или пища, содержащая сахар, и пригорит, это пятно необходимо немедленно удалить с помощью скребка для стекла, пока конфорка еще горячая. Если дать конфорке остыть, удаление пятна может привести к ее повреждению.
- Держите любые предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластик, алюминиевую фольгу и фольгу для запекания подальше от стеклокерамической поверхности. В случае расплавления этих материалов на варочной поверхности их необходимо немедленно удалить с помощью скребка.

## *Гарантия и обслуживание*

### *Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем*

Проблема может возникнуть из-за небольшой ошибки, и вы можете ликвидировать ее самостоятельно с помощью следующих инструкций. Не пытайтесь самостоятельно предпринимать никаких действий по ремонту, если в каком-то случае ниже следующие инструкции не помогли разрешить проблему.



**Предупреждение:** Ремонт этого изделия должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может привести к существенному риску для пользователя. Если ваша варочная панель нуждается в ремонте, пожалуйста, свяжитесь с вашим сервисным центром.

### *Что делать, если конфорки не работают?*

Проверьте следующее:

- Предохранители в домашней электросети (на распределительном щитке) находятся в рабочем состоянии. Если предохранители срабатывают несколько раз, обратитесь к электрику.
- Варочная панель правильно подключена.
- Индикаторы на панели управления светятся.
- Конфорка включена.
- Для конфорки установлен желаемый уровень нагрева.

### *Что делать, если конфорки не включаются?*

Проверьте следующее:

- Не прошло ли более 10 секунд между включением варочной панели сенсорной кнопкой включения / выключения и включением конфорки (см. раздел "Включение варочной панели").
- Не закрыта ли часть панели управления влажной тряпкой и не залита ли жидкостью.

## Гарантия и обслуживание (продолжение)

### **Что делать, если все индикаторы, кроме индикатора остаточного тепла внезапно гаснут?**

Это может возникнуть по двум причинам:

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

### **Что делать, если после выключения конфорок не светится индикатор остаточного тепла?**

Это может возникнуть по следующей причине:

- Конфорка была включена в течение небольшого периода времени и недостаточно нагрелась. Если конфорка использовалась длительное время, но индикатор остаточного тепла не загорается, то Вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

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

Это может возникнуть по следующим причинам:

- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.
- Включен режим блокировки для безопасности детей.

### **Что делать, если на цифровом индикаторе светятся символы E, F?**

Это может возникнуть по следующей причине:

- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью. Для сброса сообщения об ошибке нажмите сенсорную кнопку включения/выключения.

### **Что означает, если конфорка не светится красным светом?**

- Выбранная температура конфорки поддерживается датчиком, который периодически включает и выключает конфорку, поэтому варочная поверхность не всегда светится красным светом. Если вы установили низкий уровень нагрева, включение и выключение будут производиться чаще, чем при высоком уровне нагрева. Но и при самом большом уровне нагрева все равно периодически происходит включение и выключение конфорки.

Если вы вызовете технического специалиста из-за ошибки при эксплуатации варочной панели, вызов может быть платным даже в период гарантии.

## **Обслуживание**

Перед тем как позвонить в службы поддержки или технического обслуживания прочитайте раздел “Устранение проблем”.

Если вам все еще необходима помощь, следуйте инструкциям, приведенным ниже.

### *Вызван ли отказ технической неисправностью?*

Если это так, обратитесь в сервисный центр.

Заранее подготовьтесь к разговору. Это упростит процесс диагностики проблемы, а также поможет понять, необходим ли визит технического специалиста.

Пожалуйста, подготовьте следующую информацию.

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

## *Гарантия и обслуживание (продолжение)*

Когда вы будете звонить, вы должны знать модель и заводской номер своего изделия. Эта информация находится на табличке с техническими данными в следующем порядке:

- сание модели
- Заводской номер (10 цифр)

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

Модель:

Заводской номер:

*В каких случаях вам придется платить за обслуживание даже в период гарантии?*

- Если вы могли ликвидировать проблему самостоятельно с помощью одного из решений, предложенных в разделе “Устранение проблем”.
- Если технический специалист был вынужден совершить несколько визитов к вам из-за того, что он не получил всей необходимой информации перед визитом, и, в результате, например, был вынужден совершить дополнительный визит, чтобы привести необходимые запасные части для замены. Подготовьтесь к телефонному звонку, как было описано выше, чтобы сэкономить свои деньги и исключить необходимость дополнительных визитов.

## *Технические характеристики*

### Габаритные размеры варочной панели

Ширина 575 мм  
Глубина 505 мм  
Высота 55 мм

### Размеры вырезов в столешнице

Ширина 560 мм  
Глубина 490 мм  
Радиус закруглений 3 мм

### Конфорки

Расположение	Диаметр	Мощность
Передняя левая	183 мм	1800 Вт
Задняя левая	148 мм	1200 Вт
Задняя правая	183 мм	1800 Вт
Передняя правая	148 мм	1200 Вт

Подводимое напряжение 230 В ~ 50 Гц переменного тока

Максимальная потребляемая мощность 6,0 кВт

#### Масса

Нетто около 7.5 кг  
Брутто около 10.0 кг

Подлежит использованию по назначению  
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

*Для заметок*



*Для заметок*



*Для заметок*





**АЯ46**

- Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В27 70**
- Срок действия : **с 29. 12. 2005 по 28. 12. 2008**

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

**Code No.:DG68-00012A-05**