

# Індукційна варильна поверхня

---

Посібник користувача

NZ64R9777GK

---



**SAMSUNG**

## Зміст

<b>Як користуватися цим посібником</b>	<b>3</b>
У тексті посібника користувача використовуються такі символи:	3
Назва моделі та серійний номер	3
<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>3</b>
Утилізація пакувального матеріалу	7
Належна утилізація старого пристрою	7
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7
<b>Встановлення варильної поверхні</b>	<b>8</b>
Інструкції з техніки безпеки під час встановлення	8
Потрібні інструменти	8
Під'єднання до джерела живлення	8
Встановлення у робочу поверхню	9
Складові частини	11
<b>Перед початком роботи</b>	<b>12</b>
Зони нагрівання	12
Панель керування	12
Індукційне нагрівання	13
Технологія Віртуальне полум'я	14
Захисне вимкнення	14
Індикатор залишкового тепла	15
Визначення температури	15
Кухонне приладдя	15
Користування сенсорними кнопками	19
Звуки, які видає пристрій під час роботи	19
Попереднє чищення	19
<b>Використання</b>	<b>19</b>
Увімкнення пристрою	19
Вибір зони нагрівання та рівня потужності	19
Підсилення потужності	20

Зона Flex Plus	21
Зберігання страви теплою	22
Таймер	22
Паузи/Відновлення	23
Швидка зупинка	23
Вимкнення пристрою	23
Блокування від дітей	24
Обмеження максимальної потужності	24
Увімкнення/вимкнення звуку	25
Smart Connect	26
Керування витяжкою	26

## Догляд за пристроєм 27

Варильна поверхня	27
Легке забруднення	27
Складне забруднення	27
Бруд, який важко видаляється	27
Рамка варильної поверхні (елемент додаткової комплектації)	28
Для уникнення пошкодження пристрою	28

## Усунення несправностей та обслуговування 28

Усунення несправностей	28
Обслуговування	30

## Технічні характеристики 30

Технічні характеристики	30
Зони нагрівання	30

## Додаток 31

Повідомлення про відкритий вихідний код	31
-----------------------------------------	----

## Як користуватися цим посібником

Перш ніж використовувати пристрій, прочитайте цей посібник і зверніть особливу увагу на інформацію з техніки безпеки у відповідному розділі. Збережіть цей посібник на майбутнє для довідки.

У випадку відчуження пристрою не забудьте передати посібник новому власнику.

**У тексті посібника користувача використовуються такі символи:**

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.

### УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання незначної травми користувачем або пошкодження майна**.

### УВАГА

Щоб зменшити ризик пожежі, вибуху, ураження електричним струмом або травмування під час користування виробом, дотримуйтеся основних правил техніки безпеки.

### ПРИМІТКА

Корисні підказки, рекомендації чи інформація, які допомагають користувачам належним чином використовувати пристрій.

## Назва моделі та серійний номер

І назва моделі, і серійний номер зазначені внизу основи варильної поверхні.

Запишіть інформацію або прикріпіть додаткову наклейку з відомостями про виріб (розташована вгорі виробу) на цій сторінці для подальшого використання.

Назва моделі \_\_\_\_\_

Серійний номер \_\_\_\_\_

## Вказівки з техніки безпеки

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

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Засоби відключення слід включити у фіксовану проводку згідно правил.

## Як користуватися цим посібником

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Не використовуйте для вказаної фіксації пристрою клейкі елементи, оскільки вони не є надійними.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте очищувач парю.

Не кладіть металеві предмети, як-от ножі, виделки, ложки і кришки, на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітись.

Після використання вимкніть поверхню за допомогою відповідного засобу керування і не покладайтеся на детектор посуду.

Пристроєм не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

**УВАГА.** За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не залишайте на варильній поверхні страви, які готуються з використанням жиру чи олії – це може бути небезпечно і призвести до займання. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я водою, натомість вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою чи протипожежною ковдрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Небезпека займання: не зберігайте речі на варильній поверхні.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Використовуйте лише захист поверхні від виробника пристрою або засоби захисту, які виробник пристрою зазначив у цій інструкції з використання як належні, чи засоби, вбудовані у пристрій. Нехтування цією вимогою може призвести до нещасних випадків.

Під час використання поверхні нагріваються.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей, молодших 8 років.

### **УВАГА**

Слідкуйте, щоб пристрій було належно встановлено і заземлено кваліфікованим спеціалістом.

Пристрій має обслуговувати лише кваліфікований технічний персонал. Ремонт, який виконують некваліфіковані особи, може призвести до травмування або серйозних збоїв у роботі пристрою. З питань ремонту пристрою звертайтеся до місцевого центру обслуговування. Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкодження пристрою або втрати права на гарантійне обслуговування.

Вбудований пристрій можна використовувати тільки якщо його встановити в шафі чи на робочому місці, що відповідає відповідним нормам. Це забезпечує достатній рівень захисту від контакту з електричними компонентами відповідно до основних правил техніки безпеки.

Якщо пристрій не працює належним чином або на ньому з'явилися злами, тріщини, щілини:

- вимкніть усі зони нагрівання;
- від'єднайте поверхню від мережі і
- зв'яжіться з місцевим центром обслуговування.

У разі появи тріщин на варильній поверхні вимкніть пристрій для запобігання ураженню електричним струмом. Не використовуйте пристрій, доки не буде замінено скляну поверхню.

## Вказівки з техніки безпеки

Не використовуйте варильну поверхню для нагрівання алюмінієвої фольги, продуктів, загорнених в алюмінієву фольгу, або заморожених продуктів, запакованих в алюмінієвий посуд.

Рідина між дном посудини та варильною поверхнею може призвести до утворення тиску пари. А це може викликати стрибок посудини.

Завжди слідкуйте, щоб варильна поверхня та дно посудини були сухі.

Під час приготування їжі зони нагрівання сильно нагріваються.

Не допускайте малих дітей до пристрою.

Упаковку пристрою зберігайте в недоступному для дітей місці, адже вона може становити для них небезпеку.

Цей пристрій призначено для приготування і смаження їжі у звичайних домашніх умовах. Він не призначений для комерційного або промислового використання.

Не використовуйте цей пристрій для обігрівання кімнати.

Будьте уважні, під'єднуючи електропристрої до розеток поблизу варильної поверхні.

Кабелі живлення не мають контактувати з поверхнею для приготування їжі.

Розігрітий жир чи олія можуть легко загорітися. Не залишайте поверхню без нагляду, особливо під час приготування їжі з великим вмістом жиру чи олії, наприклад картоплі «фрі».

Після використання вимикайте зони нагрівання.

Слідкуйте, щоб панель керування була чиста та суха.

Не кладіть займісті матеріали на варильну поверхню, оскільки це може спричинити займання.

У випадку необережного поводження з пристроєм існує ризик отримання опіків.

Кабелі електропристроїв не мають торкатись гарячої поверхні пристрою або нагрітого посуду.

Не торкайтесь варильної поверхні сухою ганчіркою.

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

Не намагайтесь самотужки відремонтувати, розібрати чи вдосконалити пристрій.

Перед чищенням завжди вимикайте пристрій.

Чистьте варильну поверхню відповідно до інструкцій із чищення і догляду, що містяться в цьому посібнику.

Не підпускайте до пристрою домашніх тварин, оскільки вони можуть наступити на засоби керування, а це може призвести до несправності.

## Утилізація пакувального матеріалу

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

## Належна утилізація старого пристрою

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед утилізацією старого пристрою виведіть його з ладу, щоб він не становив небезпеки. Для цього зверніться до відповідного спеціаліста, щоб він відключив пристрій від мережі і від'єднав кабель живлення.

Пристрій не можна утилізувати зі звичайними побутовими відходами.

Інформацію про дати і місця проведення утилізації можна знайти на сайті місцевих органів влади або організації, яка займається утилізацією сміття.

## Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.



## Встановлення варильної поверхні

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Встановлення і заземлення пристрою має виконувати відповідний спеціаліст.

Дотримуйтеся цих вказівок. Гарантія на поширюватиметься на пошкодження внаслідок неправильного встановлення пристрою.

Технічні характеристики подано в кінці цього посібника.

### Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

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

### Потрібні інструменти



Олівець



Хрестоподібна викрутка



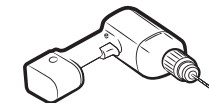
Звичайна або перевірна лінійка



Захисні окуляри



Ножівка



Дриль

### Під'єднання до джерела живлення

Перш ніж під'єднувати виріб, перевірте, чи номінальна напруга пристрою, тобто напруга, зазначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі в мережі. Табличка з технічними даними розташована внизу варильної поверхні.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Напруга нагрівального елемента становить 230 В змінного струму. Пристрій також працює від мережі з напругою 220 В або 240 В змінного струму. Варильну поверхню слід під'єднати до мережі живлення так, щоб для від'єднання пристрою від мережі був наявний пристрій, у якого роз'єднуються всі полюси з відстанню між контактами принаймні 3 мм, наприклад автоматичний вимикач для захисту від перенапруги, пристрій вимкнення за умови витоків на землю і плавкий запобіжник.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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





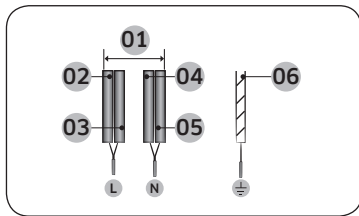
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

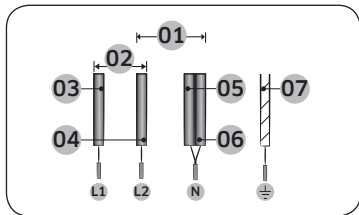
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст



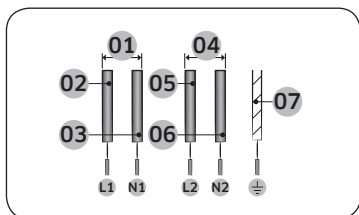
1N~ (32 A)

01	220–240 В змінного струму	04	Синій
02	Чорний	05	Сірий
03	Коричневий	06	Зелений/Жовтий



2N~ (16 A): Перед під'єднанням розділіть двофазові дроти (L1 та L2).

01	220–240 В змінного струму	05	Синій
02	380–415 В змінного струму	06	Сірий
03	Чорний	07	Зелений/Жовтий
04	Коричневий		



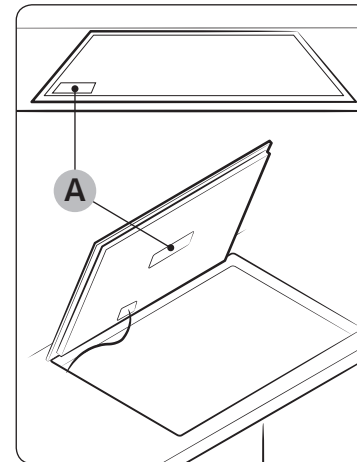
2 x 1N~ (16 A): Перед під'єднанням розділіть дроти.

01	220–240 В змінного струму	05	Коричневий
02	Чорний	06	Сірий
03	Синій	07	Зелений/Жовтий
04	220–240 В змінного струму		

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для належного під'єднання до електромережі візьміть до уваги діаграму щодо під'єднання дротів, що біля роз'ємів.

## Встановлення у робочу поверхню



A. Серійний номер

### 📖 ПРИМІТКА

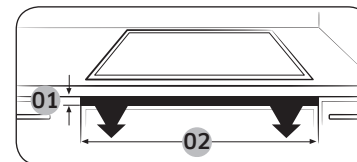
Перш ніж встановити пристрій, занотуйте серійний номер, що на наліпці з технічними даними. Цей номер буде потрібен у разі звернення щодо обслуговування. Він буде недоступним після встановлення пристрою, оскільки табличка з технічними даними розташована у верхній або нижній частині пристрою.

### 📖 ПРИМІТКА

Зверніть особливу увагу на вимоги щодо мінімальної відстані між виробом та іншими об'єктами.

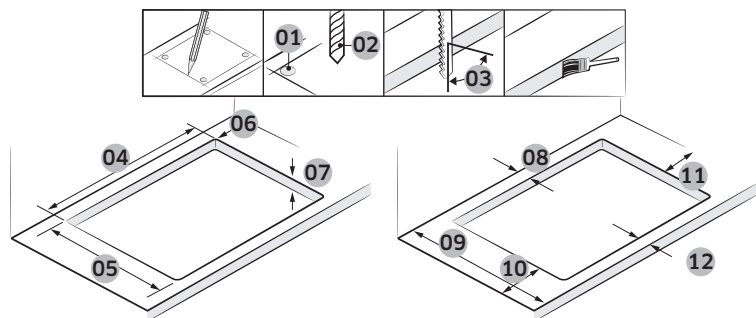
### 📖 ПРИМІТКА

Нижня частина варильної поверхні обладнана вентилятором. Якщо під варильною поверхнею є шульгада, у ній не слід зберігати дрібні предмети чи папір, оскільки вони можуть пошкодити вентилятор чи перешкоджати охолодженню, якщо потраплять всередину пристрою.

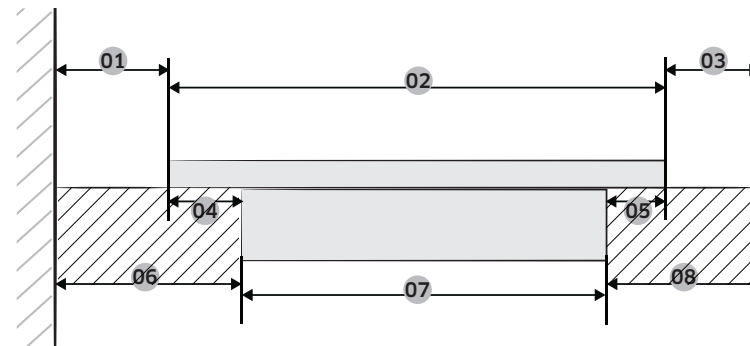


№	Пояснення	Розмір
01	Висота вентиляційного отвору	Мінімум 2 мм
02	Ширина вентиляційного отвору	560 мм

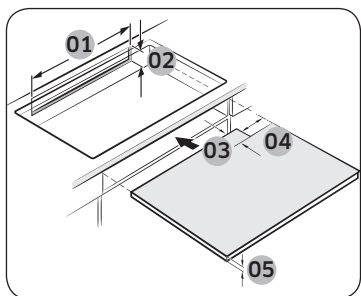
## Встановлення варильної поверхні



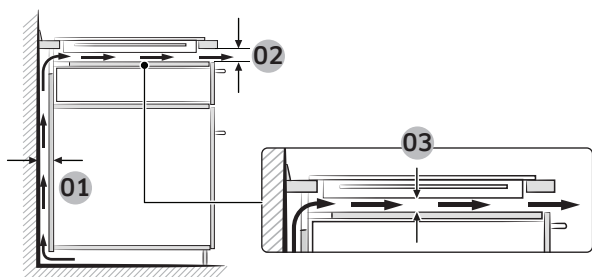
№	Пояснення	Розмір
01	Розгляньте 4 точки	Х4
02	Діаметр отвору	Ø6
03	Кут зрізу	90°
04	Ширина зрізу	560±1 мм
05	Глибина зрізу	490±1 мм
06	Радіус заокруглення	R3
07	Товщина столу	Максимум 50 мм, Мінімум 20 мм
08	Відстань від краю столу до точки зрізу (ззаду)	Мінімум 60 мм
09	Глибина столу	Мінімум 600 мм
10	Відстань від краю столу до точки зрізу (зліва)	Мінімум 60 мм
11	Відстань від краю столу до точки зрізу (справа)	Мінімум 60 мм
12	Відстань від краю столу до точки зрізу (спереду)	Мінімум 50 мм



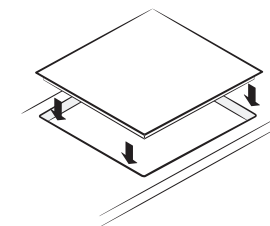
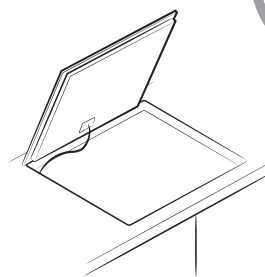
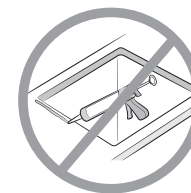
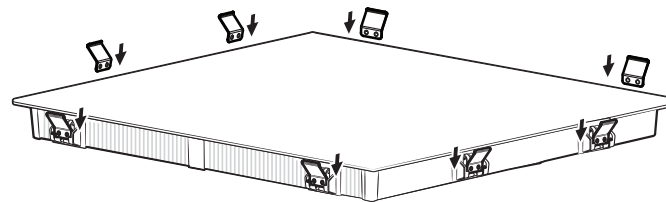
№	Пояснення	Розмір
01	Відстань від стіни до варильної поверхні	Мінімум 40 мм
02	Глибина варильної поверхні	520 мм
03	Відстань від індукційної поверхні до краю столу	Мінімум 40 мм
04	Відстань від скла до блока пальників	23 мм
05	Відстань від скла до блока пальників	23 мм
06	Відстань від стіни до блока пальників	Мінімум 60 мм
07	Глибина блока пальників	474 мм
08	Відстань від блока пальників до краю столу	Мінімум 50 мм



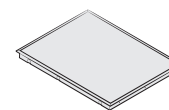
№	Пояснення	Розмір
01	Ширина заднього вентиляційного отвору	Мінімум 550 мм
02	Висота заднього вентиляційного отвору	Мінімум 35 мм
03	Глибина проходу для кабелю живлення	Максимум 65 мм
04	Ширина проходу для кабелю живлення	Максимум 100 мм
05	Висота плити	Мінімум 5 мм



№	Пояснення	Розмір
01	Розмір вентиляційного отвору	Мінімум 20 мм
02		Мінімум 2 мм
03		Мінімум 15 мм



### Складові частини



Індукційна варильна поверхня

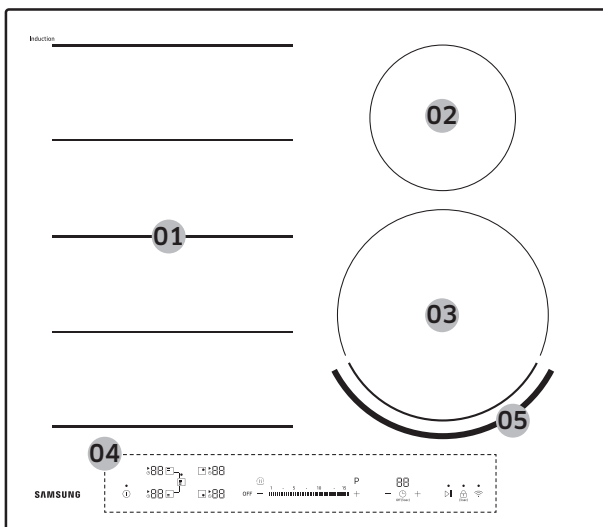


Кронштейн із пружиною

Встановлення варильної поверхні

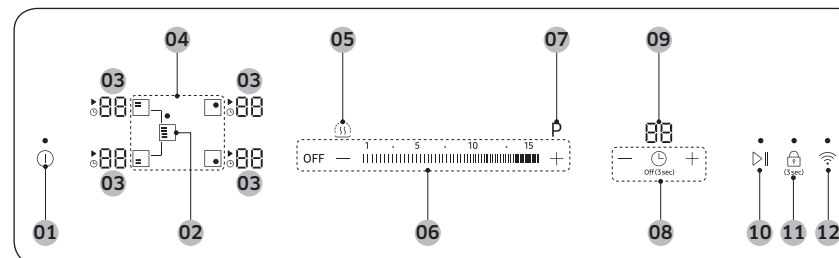
## Перед початком роботи

### Зони нагрівання



01	Індукційна зона Flex Plus на 3300 Вт із функцією підсилення потужності до 3600 Вт
02	Зона нагрівання потужністю 1400 Вт із функцією підсилення потужності до 2000 Вт
03	Індукційна зона нагрівання на 2200 Вт із функцією підсилення потужності до 3200 Вт
04	Панель керування
05	Віртуальне полум'я

### Панель керування



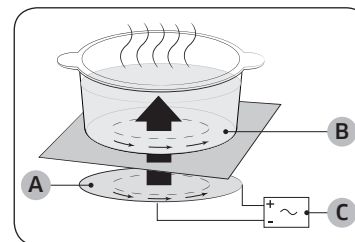
01	Кнопка Вмикання/Вимикання	Якщо натиснути цю кнопку, живлення буде повністю увімкнено або вимкнено.
02	Кнопка зони Flex Plus	Якщо натиснути цю кнопку, буде увімкнено або вимкнено функцію зони Flex Plus.
03	Відображення зони нагрівання	Відображення рівня потужності, ввімкнених функцій, залишкового тепла та інформаційних повідомлень.
04	Кнопки зони нагрівання	За допомогою цих кнопок можна вибрати зону нагрівання.
05	Кнопка збереження страви теплою	Якщо натиснути цю кнопку, страва буде зберігатися теплою.
06	Кнопки налаштування рівня потужності	За допомогою цих кнопок можна налаштувати рівень потужності певної зони нагрівання.
07	Кнопка підсилення потужності	За допомогою цієї кнопки можна підігріти вміст сковорідки швидше, ніж за максимальної потужності.
08	Кнопки таймера	За допомогою цих кнопок можна ввімкнути чи вимкнути таймер, а також налаштувати його.
09	Дисплей таймера	Відображення на таймері часу, який залишився.
10	Кнопка Паузи/Відновлення	Натисніть цю кнопку, щоб вибрати для всіх зон нагрівання налаштування низької потужності (2) (наприклад, щоб відповісти на дзвінок).

11	Кнопка блокування	Якщо натиснути цю кнопку, буде ввімкнено або вимкнено функцію блокування від дітей.
12	Кнопка розумного підключення Smart Connect	Якщо натиснути цю кнопку, буде ввімкнено або вимкнено функцію Smart Connect.

#### Посібник до дисплея зони нагрівання

Дисплей	Значення
88 - 15, P	Вибраний рівень потужності
hH	Залишкове тепло (підтримання дуже високої температури)
h	Залишкове тепло (підтримання високої температури)
L	Увімкнено блокування від дітей.
0	Кнопка утримується натиснутою довше, ніж 8 секунд.
CI	Варильна поверхня перегрілась через неналежну роботу. (наприклад: робота з порожнім посудом)
Ч	Посуд не підходить, занадто малий чи взагалі відсутній на зоні нагрівання.

#### Індукційне нагрівання

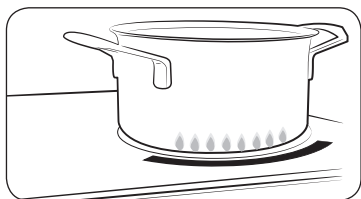


- A. Індукційна котушка
- B. Індукційний струм
- C. Електронні схеми

- **Принцип індукційного нагрівання:** Після встановлення посуду на зону нагрівання і її увімкнення електронні схеми варильної поверхні починають генерувати «індукційний струм» на дні посуду, що відразу підвищує температуру посуду.
- **Вища швидкість приготування їжі і смаження:** Оскільки безпосередньо нагрівається посуд, а не скло, ефективність роботи набагато вища, ніж в інших системах, адже не втрачається тепло. Більшість енергії, яка поглинається, перетворюється в тепло.

## Перед початком роботи

### Технологія Віртуальне полум'я



Технологія Віртуальне полум'я створює вигляд полум'я після увімкнення індукційного елемента.

- Технологія віртуального полум'я доступна лише для передньої правої зони нагрівання.
- Віртуальне полум'я може виглядати по-різному, залежно від вигляду, розміру або розташування посуду. Для досягнення кращого результату використовуйте посуд, який відповідає розміру нагрівального елемента. Занадто великий посуд може закрити віртуальне полум'я. Якщо посуд занадто малий, віртуальне полум'я не утворюватиметься належним чином.
- Коли на дні посуду чи на варильній поверхні є будь-який бруд, віртуальне полум'я утворюватиметься не повністю. Почистьте посуд чи варильну поверхню, перш ніж їх використовувати.

#### ПРИМІТКА

Щоб вимкнути функцію віртуального полум'я, торкніть кнопку  та утримуйте її впродовж 3-10 секунд одразу після ввімкнення варильної поверхні.

Ця функція доступна лише одразу після увімкнення варильної поверхні. Після виконання іншої дії ця функція стає недоступною.

#### ПРИМІТКА



У разі застосування пальника Віртуальне полум'я використовуйте підходящий посуд.

Розмір	200–220 мм
Поверхня посудини	Горизонтальне шліфування
Матеріал	STSS (Нержавіюча сталь)

У разі дотримання вимог вище утворюється відповідне полум'я Віртуальне полум'я.

### Захисне вимкнення

Якщо одну із зон нагрівання не вимкнено або не налаштовано рівень потужності протягом тривалого проміжку часу, така зона нагрівання автоматично вимкнеться.

Значення будь-якого залишкового тепла відображається за допомогою індикації ,  (для рівня «гаряче») для відповідної зони нагрівання.

Зони нагрівання вимикаються автоматично після завершення певного проміжку часу.

Рівень потужності	Вимкнення
1–3	Через 6 годин
4–6	Через 5 годин
7–9	Через 4 години
10–15	Через 1,5 години

#### ПРИМІТКА

У разі перегрівання варильної поверхні через збій у її роботі з'явиться індикація  I.

Після цього варильна поверхня вимкнеться.

#### ПРИМІТКА

Якщо посуд не підходить, занадто малий чи взагалі відсутній на зоні нагрівання, з'явиться індикація  U.


Через 1 хвилину відповідна зона нагрівання вимкнеться.

#### ПРИМІТКА

Якщо одна чи кілька зон нагрівання вимкнуться до того, як мине зазначений час, дивіться розділ «Усунення несправностей» на стор. 28.

### Інші причини автоматичного вимкнення зони нагрівання

Усі зони нагрівання негайно вимкнуться у випадку википання та потрапляння рідини на панель керування.

Автоматичне вимкнення також спрацює, якщо покласти вологу ганчірку на панель керування. В обох цих випадках слід вилити рідину або забрати ганчірку, після чого пристрій потрібно увімкнути знову за допомогою кнопки .

## Індикатор залишкового тепла

За наявності залишкового тепла після вимкнення окремої зони нагрівання або всієї варильної поверхні на дисплеї для відповідної зони нагрівання буде відобразитись індикація **H, h** (що означає «гаряча»). Навіть після вимкнення зони нагрівання індикатор залишкового тепла вимкнеться тільки після охолодження зони нагрівання.

Залишкове тепло можна використовувати для відтаювання продуктів або підтримання їжі теплою.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Допоки світиться індикатор залишкового тепла, існує ризик отримання опіків.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

У разі вимкнення живлення символ **H, h** зникне, а інформація про залишкове тепло стане недоступною.

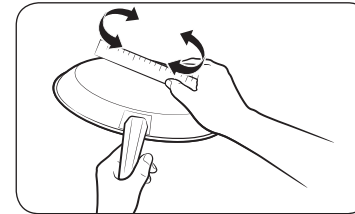
Проте залишається можливість отримати опік. Щоб уникнути цього, завжди будьте уважні, перебуваючи поблизу варильної поверхні.

## Визначення температури

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

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

## Кухонне приладдя



Використовуйте кухонне приладдя з плоским дном, що щільно контактує із зоною нагрівання по всій поверхні. Щоб перевірити, наскільки плоске дно кухонного приладдя, спробуйте повернути на ньому лінійку. Обов'язково виконуйте всі рекомендації щодо користування кухонним приладдям.

- Використовуйте кухонне приладдя, виготовлене з матеріалу, який дає змогу готувати на індукційних зонах нагрівання.
- Щоб забезпечити кращий розподіл тепла, користуйтеся якісним посудом із важчим дном. Так можна отримати найкращі результати приготування.
- Розмір посуду має відповідати кількості їжі для приготування.
- Не випарюйте насухо страву, що готується. Це може призвести до невірального пошкодження на кшталт розламування, розплавлення чи псування керамічної варильної поверхні (гарантія не поширюється на пошкодження такого типу).
- Не користуйтеся брудним кухонним приладдям або жирним посудом. Завжди використовуйте кухонне приладдя, яке можна легко мити.

### ⚠ УВАГА

- Після вимкнення зони нагрівання можуть виглядати такими, що охололи. Водночас, скляна поверхня може мати зберігати залишкове тепло, що залишилося від посуду. Тож ризик опіків залишається.
- Не торкайтеся посуду голими руками. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, щоб захистити руки.
- Не пересувайте посуд по варильній поверхні. Це може призвести до її незворотного пошкодження.

## Перед початком роботи

### Посуд для індукційних зон нагрівання

Індукційний пальник можна вмикати, лише коли на одну з зон нагрівання встановлено посуд із магнітним дном. Можна користуватися посудом, який визначено далі як придатний.

Матеріал	Придатність
Сталь, емальована сталь, чавун	Так
Нержавіюча сталь	Так (якщо, магніт пристає до дна кухонного приладдя)
Алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна	Ні

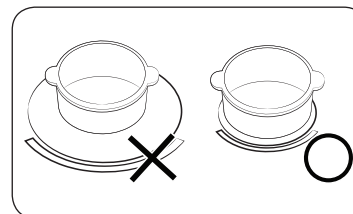
### ПРИМІТКА

- Посуд для індукційних варильних поверхонь позначений виробником як придатний.
- Деякий посуд під час використання на індукційній зоні нагрівання може генерувати шум.
- Такий шум не свідчить про те, що варильна поверхня несправна, і це не впливає на роботу пристрою.
- Спеціальне кухонне приладдя з нержавіючої сталі може не підходити для приготування на індукційних варильних поверхнях. Упевніться, що до дна посуду пристає магніт.

### Розміри посуду для індукційних зон нагрівання

Індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично адаптуються до розміру дна посудини. Водночас, магнітна частина дна посудини повинна мати мінімальний діаметр, що залежить від розміру зони нагрівання.

Зона нагрівання		Мінімальний діаметр дна посудини
Зона Flex	Передня або задня зона Flex Plus	140 мм
	Повна зона Flex Plus	240 мм (для довшої сторони овальної посудини або казанка для риби)
Права задня зона нагрівання		100 мм
Права передня зона нагрівання		140 мм

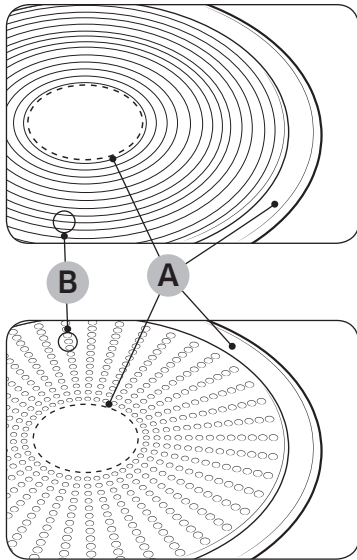


Найкраще використовувати посуд, діаметр феромагніту в якому відповідає діаметру пальника. Якщо пальник не розпізнає посуду, спробуйте скористатися пальником меншого розміру.



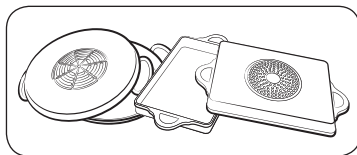
## Інший посуд для індукційних варильних поверхонь

Деякий посуд має тонкий магнітний матеріал у дні, що контактує з варильною поверхнею для індукційного нагрівання. Такий посуд має низькі магнітні властивості і може не підходити для приготування (слабка магнітність означає, що магніт не притягується щільно до поверхні або ж площа контактування з магнітом недостатня).



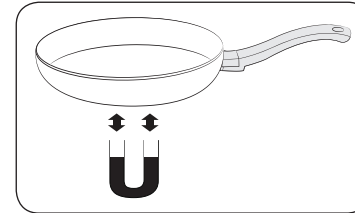
- Незважаючи на те, що посуд призначено для готування на індукційній варильній поверхні, ефективність нагрівання може бути низькою або ж часом поверхня може не виявляти кухонне приладдя через розмір та силу магніту у дні посуду.

- A. Ділянка, де магніт не пристає  
B. Ділянка, де магніт пристає



Якщо використовується велике кухонне приладдя з меншим феромагнітним елементом, нагрівається лише феромагнітний елемент. Відтак, розподіл тепла може бути нерівномірним.

## Перевірка придатності

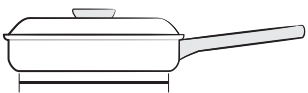
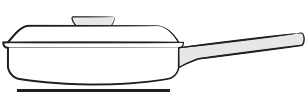
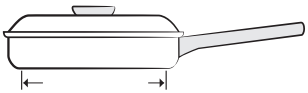
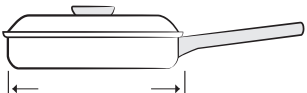
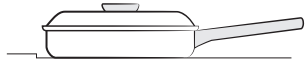
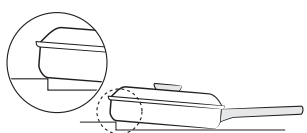
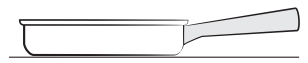



Посуд підходить для приготування їжі на індукційній варильній поверхні, якщо до дна такого посуду притягується магніт і він позначений виробником як придатний.

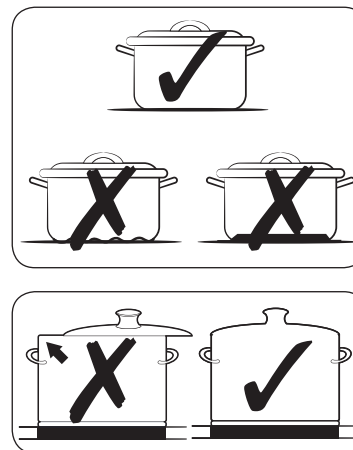
- Розпізнати якісний посуд можна за його дном. Дно має бути максимально товстим і плоским.
- Під час придбання нового посуду звертайте особливу увагу на діаметр дна. Виробники часто зазначають лише діаметр верхнього обідка.
- Не використовуйте посуд, що має пошкоджене дно з нерівними краями або рубчиками. Якщо пошкодженим посудом совати по керамічній варильній поверхні, це може призвести до появи подряпин, які буде неможливо усунути.
- Під час охолодження дно посудини зазвичай вигинається всередину (стає увігнутим). Дно не має вигинатися назовні (ставати вигнутим).
- Якщо ви використовуєте спеціальний тип посуду, наприклад сковорарку, посуд для приготування їжі на малому вогні або сковорідку-вок, дотримуйтесь інструкцій виробника.

## Перед початком роботи

### Належне розміщення

Правильно	Неправильно
	
Посуд із гладким дном і рівними стінками	Посуд із вигнутими або деформованими дном чи стінками
	
Посуд відповідає рекомендованому мінімальному розміру зони нагрівання або має більший розмір.	Посуд не відповідає рекомендованому мінімальному розміру, потрібному для використовуваної зони нагрівання.
	
Посуд щільно прилягає до варильної поверхні.	Посуд стоїть на варильній поверхні під кутом або не прилягає щільно до неї.
	
Посуд належним чином врівноважено.	Важка ручка призводить до перехилання посуду.

### Поради щодо заощадження електроенергії



Дотримуйтеся цих порад, щоб зменшити споживання електроенергії.

- Завжди вмикайте відповідний пальник після того, як поставите посуд на зону нагрівання.
- Зони нагрівання і посуд мають бути чистими. У протилежному випадку витрата електроенергії зростає.
- Щільно закривайте кришки на посуді (якщо вони є). Це дозволить скоротити споживання електроенергії.
- Вимикайте пальник, що використовується, до закінчення часу приготування. Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою.

## Перед початком роботи

### Користування сенсорними кнопками

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

Завжди натискайте тільки одну кнопку під час роботи пристрою. Якщо сильно притиснути палець, можна випадково натиснути сенсорну кнопку поруч.

### Звуки, які видає пристрій під час роботи

Якщо чути:

- **Потріскування:** посуд виготовлено з різних матеріалів;
- **Посвистування:** використовується більше двох зон нагрівання, а посуд виготовлено з різних матеріалів;
- **Гудіння:** використовується високий рівень потужності;
- **Клацання:** відбувається електричне перемикання;
- **Шипіння, Дзижчання:** працює вентилятор.

Поява звуків є нормальним явищем і не свідчить про пошкодження пристрою.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовуйте посуд іншого розміру та матеріалу.

Використання посуду різних розмірів чи матеріалів може спричинити шум та вібрацію.

### 📖 ПРИМІТКА

Приготування за низьких рівнів потужності (1-5) може призвести до появи легкого клацання.

### Попереднє чищення

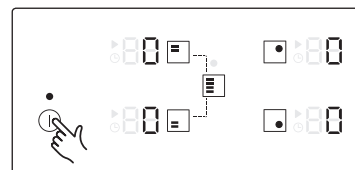
Витріть склокерамічну поверхню вологою ганчіркою із засобом для чищення склокерамічних варильних поверхонь.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

## Використання

### Увімкнення пристрою



Пристрій можна ввімкнути за допомогою кнопки ①.

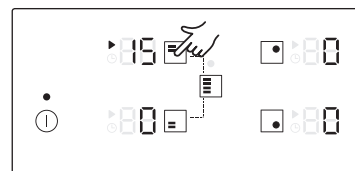
Натисніть та утримуйте кнопку ① приблизно 1-2 секунди.

На цифровому дисплеї з'явиться індикація 00.

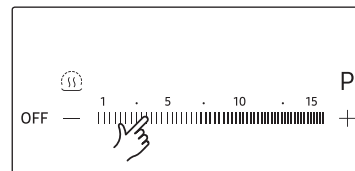
### 📖 ПРИМІТКА

Після увімкнення пристрою за допомогою кнопки ①, упродовж 20 секунд потрібно вибрати рівень потужності. В іншому випадку пристрій автоматично вимкнеться задля безпеки.

### Вибір зони нагрівання та рівня потужності



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



2. Для налаштування рівня потужності використовуйте кнопки налаштування рівня потужності.

### 📖 ПРИМІТКА

- За замовчуванням встановлено рівень 15.
- Якщо торкнутись та утримувати кілька сенсорних кнопок довше, ніж 8 секунд, на дисплеї зони нагрівання з'явиться індикація 00.

## Використання

### Рекомендовані налаштування для приготування певних продуктів

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

Рівень потужності	Спосіб приготування	Приклади використання
14–15	Підігрівання / Обсмажування на олії чи маслі / Смаження	Розігрівання великої кількості рідини, приготування макаронних виробів, смаження м'яса (обсмажування гуляшу, м'яса для тушування)
8–11	Інтенсивне смаження	Стейк, філе, картопляні млинці, сосиски, пироги / млинці
7–10	Смаження	Шніцель / відбивні, печінка, риба, котлети, смажені яйця
5–7	Кип'ятіння	Кип'ятіння до 1,5 л рідини, приготування картоплі, овочів
2–4	Приготування на парі / Тушіння / Кип'ятіння	Приготування на парі і тушування малої кількості овочів, приготування рису і молочних страв
1–2	Топлення	Топлення масла, розчинення желатину, топлення шоколаду

#### ПРИМІТКА

Налаштування рівня потужності слід встановлювати відповідно до певного посуду і продуктів.

### Підсилення потужності

Функція **Підсилення потужності** забезпечує додаткову потужність для кожної зони нагрівання (наприклад, для доведення до кипіння великої кількості води).

Зони нагрівання	Макс. час роботи функції підсиленої потужності
145 мм	10 хв.
210 мм	10 хв.
Передня або задня частина зони Flex Plus	10 хв.
Повна зона Flex Plus	5 хв.

Після цього зони нагрівання автоматично повернуться до рівня потужності **15**.

#### ПРИМІТКА

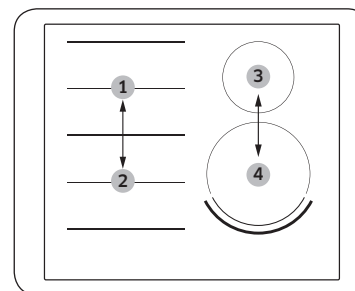
За певних умов функція **Підсилення потужності** може вимкнутись автоматично з метою захисту внутрішніх електронних компонентів варильної поверхні.

Наприклад, неможливо одночасно забезпечити максимальну вихідну потужність задньої та передньої частини зони Flex.

### Управління потужністю нагрівання

Зони нагрівання мають максимальну доступну потужність.

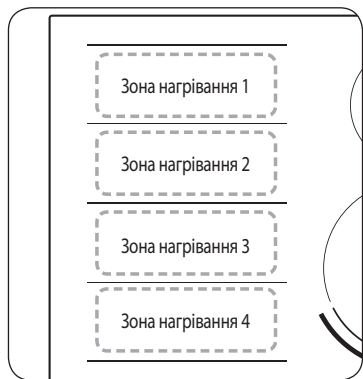
Якщо цей діапазон потужності перевищити увімкненням функції **Підсилення потужності**, функція управління потужністю автоматично зменшить рівень потужності зони нагрівання.



- № 1 і № 2 спарено
- № 3 і № 4 спарено

Індикація цієї зони нагрівання змінюється зі встановленої до максимального налаштування рівня нагрівання за лічені секунди. Після цього індикація змінюється зі встановленого рівня потужності до максимально можливого.

## Зона Flex Plus



Зона Flex – це велика площа приготування, яка знаходиться зліва на варильній поверхні (див. мал. ліворуч) і спеціально створена для одночасного розміщення кількох каструль та сковорідок різних форм та розмірів. Зона Flex має чотири зони, якими можна керувати за допомогою окремих індукторів, що дозволяє готувати незалежно від положення посуду на зоні нагрівання.

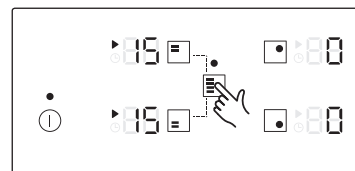
Зона Flex Plus дозволяє використовувати комбінацію різних зон нагрівання для збільшення площі приготування. Щоб дізнатися, яку сенсорну кнопку потрібно торкнутися для увімкнення різних комбінацій, дивіться таблицю внизу.

Зона нагрівання	1 пальник	2 пальник	3 пальник	4 пальник
1	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burners]	[Icon: 3 burners]	[Icon: 4 burners]
2	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burners]	[Icon: 3 burners]	[Icon: 4 burners]
3	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burners]	[Icon: 3 burners]	[Icon: 4 burners]
4	[Icon: 1 burner]	[Icon: 2 burners]	[Icon: 3 burners]	[Icon: 4 burners]

### ПРИМІТКА

- У разі використання лише однієї зони нагрівання діаметр дна посуду повинен бути менше 14 см.
- Варильна поверхня може розпізнавати положення посуду 5-10 секунд.
- Коли варильна поверхня розпізнає посуд, може чути шум.
- Не забирайте посуд під час приготування страви. Якщо ви заберете посуд більше, ніж на 5 секунд, варильна поверхня автоматично припинить працювати з міркувань безпеки.

## Використання зони Flex Plus



1. Торкніть кнопку [Flex Plus icon].



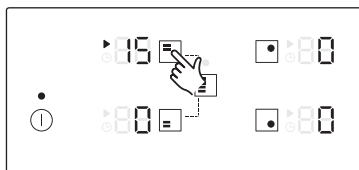
2. Для налаштування рівня потужності використовуйте кнопки налаштування рівня потужності.

### ПРИМІТКА

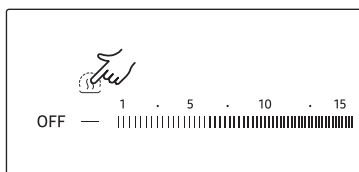
- Якщо торкнутися кнопки [Flex Plus icon] під час роботи, функція зони Flex Plus вимкнеться.
- Якщо торкнутися кнопки [Flex Plus icon], коли всі зони нагрівання працюють із різним рівнем, буде вибрано автоматично вищий рівень.
- У разі переміщення або додавання посуду до нової зони Flex Plus скасуйте поточну операцію і натисніть відповідну кнопку для увімкнення зони нагрівання.

# Використання

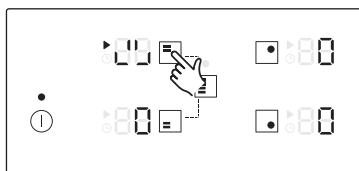
## Зберігання страви теплою



1. Ця функція використовується для збереження приготованої страви теплою. Торкніть кнопку відповідної зони нагрівання.



2. Торкніть кнопку (Ω).



3. Відображення зони нагрівання зміниться.
4. Торкніть ще раз, щоб вимкнути зону нагрівання.

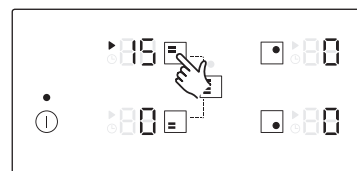
## Таймер

### Використання таймера для захисного вимкнення

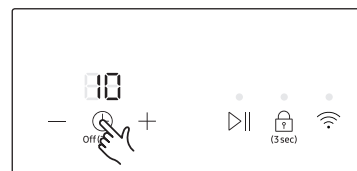
Якщо для зони нагрівання встановлено певний час, така зона нагрівання вимкнеться автоматично, коли мине встановлений час. Цю функцію можна використовувати одночасно для кількох зон нагрівання.

### Налаштування таймера

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



1. Після ввімкнення торкніть кнопку відповідної зони нагрівання, щоб увімкнути цю зону.



2. Торкніть кнопку (⌚). Над таймером з'явиться цифра 10. (За замовчуванням для таймера встановлено значення 10).



3. За допомогою сенсорної кнопки **Налаштування таймера** (← або →) встановіть потрібний час, наприклад 15 хвилин, після завершення якого зона нагрівання автоматично вимкнеться. Тепер функцію захисного вимкнення увімкнено. (Таймер можна налаштувати від 1 до 99).



4. Щоб скасувати налаштування таймера, виберіть відповідну зону приготування і натисніть кнопку на 2 секунди. Налаштування таймера відповідної зони нагрівання буде скасовано, про що засвідчить звуковий сигнал. Якщо натиснути та утримувати протягом 2 секунд кнопку , не обираючи пальник, це призведе до скасування налаштувань таймера зони нагрівання, які було змінено останніми.

#### ПРИМІТКА

- Для відображення залишку часу для будь-якої із зон нагрівання торкніть відповідні зони нагрівання.
- Налаштування можна скинути за допомогою кнопки **Налаштування таймера** (+ або -). Після того, як мине встановлений період часу, зона нагрівання автоматично вимкнеться, і на підтвердження цього пролунає звуковий сигнал, та на дисплеї таймера з'явиться відповідна індикація.
- Щоб швидше змінити налаштування, натисніть та утримуйте кнопку **Налаштування таймера** (+ або -), поки не відобразиться потрібне значення.

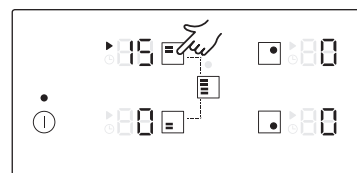
#### Паузи/Відновлення

Функція **Паузи/Відновлення** одночасно перемикає усі ввімкнені зони нагрівання на нижчий рівень потужності, а тоді назад на встановлений перед тим рівень потужності. Цю функцію можна використовувати, щоб на короткий час призупинити, а тоді продовжити процес приготування страви, наприклад щоб поговорити по телефону. Якщо ввімкнуто функцію **Паузи/Відновлення**, всі сенсорні кнопки, окрім , , **OFF** та буде вимкнено. Щоб продовжити приготування страви, натисніть ще раз кнопку .

	Панель керування	Дисплей
Увімкнення	Торкніть кнопку	2
Вимкнення	Торкніть кнопку	Повернення до попереднього рівня потужності

#### Швидка зупинка

Ця функція дозволяє зменшити кількість кроків і часу, необхідних для зупинки процесу приготування.

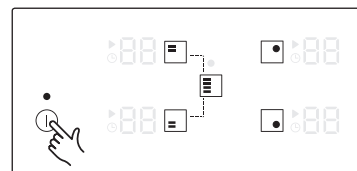


Натисніть і утримуйте кнопку зони нагрівання протягом 2 секунд, щоб вимкнути зону нагрівання.

#### ПРИМІТКА

Кнопка не підтримує функцію швидкої зупинки.

#### Вимкнення пристрою



Щоб вимкнути повністю пристрій, скористайтеся кнопкою . Натисніть та утримуйте кнопку приблизно 1-2 секунди.

#### ПРИМІТКА

Після вимкнення окремої зони нагрівання або всієї варильної поверхні наявність залишкового тепла буде зазначено на цифровому дисплеї відповідної зони нагрівання у вигляді позначки (два позначення «гарячий»). Температура знизиться, з'явиться індикація .

# Використання

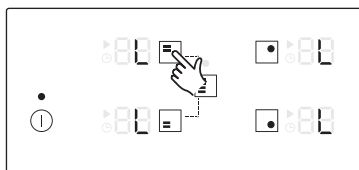
## Блокування від дітей

Для запобігання випадковому увімкненню зони нагрівання і увімкненню варильної поверхні можна використати блокування від дітей. Можна також заблокувати панель керування, за винятком кнопки ① (лише кнопка вимкнення), для запобігання випадковій зміні налаштувань, наприклад у разі чищення панелі ганчіркою.

### Увімкнення / вимкнення блокування від дітей



1. Натисніть та утримуйте кнопку приблизно 3 секунди. На підтвердження пролунає звуковий сигнал.



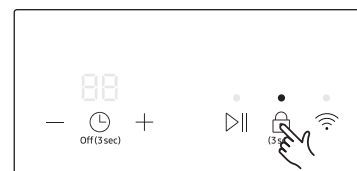
2. Торкніть будь-яку кнопку.  
 На дисплеї з'явиться індикація з повідомленням про увімкнення функції блокування від дітей.
3. Щоб вимкнути блокування від дітей, ще раз торкніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд. На підтвердження пролунає звуковий сигнал.

### ПРИМІТКА

- Незалежно від того, чи увімкнено або вимкнено живлення, активується блокування від дітей.
- Блокування від дітей можна налаштувати в процесі приготування. Щоб вимкнути пальник, для якого ввімкнено блокування від дітей, торкніть кнопку ① або ж спочатку вимкніть блокування від дітей, а потім торкніть кнопку відповідної зони нагрівання.

## Обмеження максимальної потужності

Ця функція дає змогу налаштувати максимальну потужність пристрою.



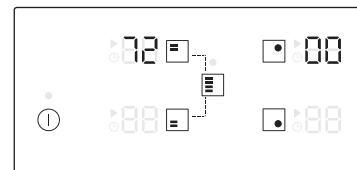
1. Не вмикайте живлення.
2. Натисніть та утримуйте кнопку приблизно 3 секунди, щоб увімкнути блокування від дітей.



3. Торкніть кнопку для кнопок **Налаштування таймера** приблизно на 3 секунди.



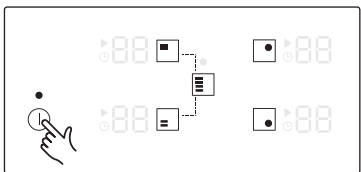
4. Натисніть та утримуйте кнопку приблизно 3 секунди. На дисплеї таймера відобразиться **P0**. На дисплеях зон нагрівання відобразиться поточна максимальна потужність.







5. Ви можете налаштувати обмеження потужності за допомогою кнопки (3000 Вт, 4000 Вт, 7200 Вт)

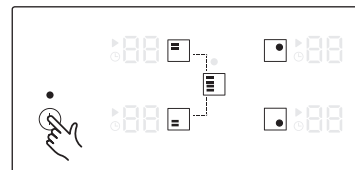


6. Торкніть кнопку , щоб вибрати налаштування.

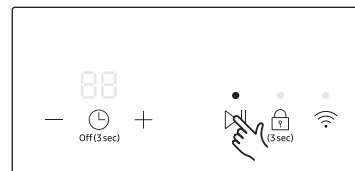
#### ПРИМІТКА

- У режимі низької потужності (3000 Вт) функція Підсилення потужності недоступна для правого переднього пальника (210 мм) і зони Flex Plus.
- У режимі низької потужності (3000 Вт, 4000 Вт) рівень потужності буде налаштовано автоматично.

## Увімкнення/вимкнення звуку



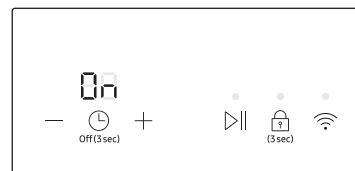
1. Натисніть та утримуйте кнопку приблизно 1-2 секунди.



2. Упродовж 10 секунд після ввімкнення живлення торкніть кнопку на 3 секунди.



3. Звук вимкнеться, і на дисплеї таймера з'явиться індикація **OF**.



4. Щоб змінити налаштування звуку, повторіть кроки 1 і 2. Звук увімкнеться, і на дисплеї таймера з'явиться індикація **On**.

#### ПРИМІТКА

Коли мине 10 секунд після ввімкнення живлення, налаштування звуку змінити неможливо.



# Використання

## Smart Connect



Варильна поверхня має вбудований модуль Wi-Fi, за допомогою якого поверхню можна синхронізувати з програмою SmartThings. У програмі на смартфоні можна робити так:

- контролювати стан і рівень потужності елементів варильної поверхні;
- перевіряти і змінювати налаштування таймера.

Функції, якими можна користуватися за допомогою програми SmartThings, можуть не працювати належним чином, якщо зв'язок слабкий або якщо пристрій встановлено у місці, де слабкий сигнал Wi-Fi.

### Як підключити варильну поверхню

Щоб користуватися віддаленими функціями варильної поверхні Samsung, її слід спарувати з програмою SmartThings.

1. Завантажте і встановіть програму SmartThings на розумний пристрій.
2. Натисніть та утримуйте кнопку  упродовж 1-2 секунд, щоб увімкнути варильну поверхню.
3. Виконайте вказівки у програмі, а потім натисніть та утримуйте кнопку  протягом 3 секунд.
4. Поки встановлюється з'єднання, відображається індикація «AP». Після завершення процесу індикація «AP» зникне, і світитиметься індикатор. Тепер варильну поверхню успішно підключено.
5. Якщо світлодіодний індикатор Smart Connect не ввімкнеться, виконайте вказівки у програмі, щоб встановити зв'язок повторно.

### ПРИМІТКА

- Функцію Smart Connect можна налаштовувати лише тоді, коли варильна поверхня не виконує жодних операцій.
- Докладніше див. у веб-посібнику на сторінці [www.samsung.com](http://www.samsung.com)




### Увімкнення/вимкнення Wi-Fi

- Торкніть кнопку , щоб увімкнути або вимкнути з'єднання Wi-Fi.

## Керування витяжкою

Цю поверхню обладнано пристроєм Bluetooth, за допомогою якого її можна з'єднати з моделями керування витяжкою Samsung. За допомогою з'єднання Bluetooth можна користуватися функцією керування витяжкою у програмі SmartThings. Щоб дізнатися більше про моделі з функцією керування витяжкою Samsung, зайдіть на сайт [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

### Підключення моделі з функцією керування витяжкою

1. Завантажте і запустіть програму SmartThings на смартфоні. Потім виконайте процедуру Smart Connect, щоб встановити з'єднання з варильною поверхнею.
2. Виконайте вказівки на моделі з функцією керування витяжкою, щоб увімкнути з'єднання Bluetooth.
3. Одночасно натисніть та утримуйте кнопки таймера  та , щоб установити з'єднання Bluetooth. Якщо з'єднання Bluetooth успішно встановлено, на дисплеї таймера відобразиться індикація .
4. Виконайте вказівки, наведені в посібнику користувача моделі з функцією керування витяжкою і посібнику до програми, щоб користуватися функцією керування витяжкою.

### ПРИМІТКА

- Якщо з'єднання Smart Connect не встановлено, ви не зможете користуватися програмою SmartThings, щоб керувати роботою витяжки.
- Без з'єднання Smart Connect ви можете користуватися з'єднанням Bluetooth, щоб парувати варильну поверхню з витяжкою і синхронізувати їх роботу. Для цього виконайте кроки 2 і 3, наведені вище.



## Догляд за пристроєм

### Варильна поверхня

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

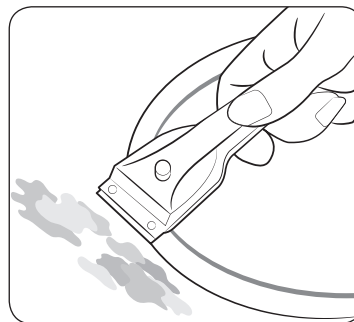
#### 📖 ПРИМІТКА

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

### Легке забруднення

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

### Складне забруднення

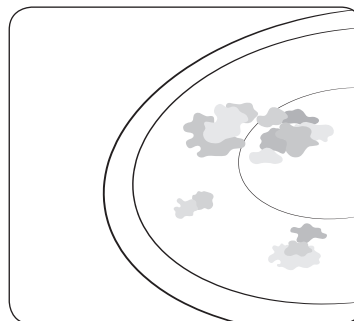


1. Щоб усунути їжу, яка розбризгалась під час кип'ятіння, чи інші складні забруднення, використовуйте шкребок для скла.
2. Розташуйте шкребок для скла під кутом до склокерамічної поверхні.
3. Усуньте забруднення лезом шкребка.

#### 📖 ПРИМІТКА

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

### Бруд, який важко видаляється



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

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо шкребок для скла використовувати на гарячій поверхні, існує ризик отримання опіків.

2. Почистьте варильну поверхню як звичайно, коли вона охолоне. Якщо зона нагрівання, де щось розплавилось, охолочла, розігрійте її, щоб почистити.

#### 📖 ПРИМІТКА

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

## Догляд за пристроєм

### Рамка варильної поверхні (елемент додаткової комплектації)

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не чистьте рамку варильної поверхні оцтом, лимонним соком чи засобом для видалення накипу, інакше вона потьмяніє.

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

#### Для уникнення пошкодження пристрою

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

## Усунення несправностей та обслуговування




### Усунення несправностей

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

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Що робити, якщо зони нагрівання не працюють?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, чи не пошкоджено запобіжник у домашній електропроводці.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Якщо запобіжники спрацьовують кілька разів, зверніться до авторизованого електрика.</li></ul>
Що робити, якщо зони нагрівання не вмикаються?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Випадково натиснуто кнопку ①.</li><li>• Панель керування частково накрита вологою ганчіркою або на неї пролито рідину.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Пристрій належним чином увімкнено.</li><li>• Почистьте панель керування.</li></ul>
Що робити, якщо раптом вимикаються всі індикатори, крім індикатора залишкового тепла H, H?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Випадково натиснуто кнопку ①.</li><li>• Панель керування частково накрита вологою ганчіркою або на неї пролито рідину.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Пристрій належним чином увімкнено.</li><li>• Почистьте панель керування.</li></ul>
Що робити, якщо після вимкнення зони нагрівання не світиться індикатор залишкового тепла?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Зона нагрівання використовувалась короткий період часу і тому вона недостатньо нагрілась.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Якщо зона нагрівання гаряча, зверніться до місцевого центру обслуговування.</li></ul>

Інформаційний код	Можлива причина	Вирішення
C0	Виникла проблема з датчиком температури пальника.	Перезавантажте пристрій за допомогою кнопки  . Якщо проблему не вдається вирішити, відключіть живлення щонайменше на 30 секунд.
C1	Температура вища, ніж очікувалось.	
C2	Виникла проблема з датчиком РВА.	Тоді перезавантажте пристрій і повторіть спробу. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до місцевого центру обслуговування.
A2	Двигун постійного струму не працює через проблеми з платою керування, проводкою або розподілом енергії на лопаті двигуна.	
d0	Кнопку натиснуто довше, ніж 8 секунд.	Упевніться, що кнопка суха і її не натиснуто. Якщо проблему не вдається вирішити, перезавантажте пристрій за допомогою кнопки  . Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до місцевого центру обслуговування.
F0	Немає зв'язку між головною і додатковою платою керування.	Перезавантажте пристрій за допомогою кнопки  . Якщо проблему не вдається вирішити, відключіть живлення щонайменше на 30 секунд. Тоді перезавантажте пристрій. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до місцевого центру обслуговування.
F2	Сенсорна плата не працює належним чином.	


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

Таке може статися з поданих далі причин.

- Панель керування частково накрита вологою ганчіркою або на неї пролито рідину.
- Увімкнено функцію блокування від дітей і відображається індикація «L».


#### Що робити, якщо світиться індикація ?

Можливі причини:

- Панель керування частково накрита вологою ганчіркою або на неї пролито рідину. Щоб скинути налаштування, торкніть кнопку .
- Якщо рідина перелилась на панель керування, витріть панель.

#### Що робити, якщо світиться індикація ?

Можливі причини:

- Варильна поверхня перегрілась через неналежну роботу.
- Коли варильна поверхня охолоне, торкніть кнопку , щоб скинути налаштування.

#### Що робити, якщо світиться індикація ?

Можливі причини:

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

#### Що робити, якщо вентилятор охолодження продовжує працювати після вимкнення варильної поверхні?

Можливі причини:

- Після завершення користування варильною поверхнею вентилятор охолодження працює для її охолодження.
- Вентилятор охолодження вимкнеться після того, як охолоне електроніка варильної поверхні або мине максимальний час (10 хвилин).
- Якщо ремонт необхідний у результаті помилки експлуатації пристрою, виклик спеціаліста може бути платним навіть у період гарантійного обслуговування.

## Усунення несправностей та обслуговування

### Обслуговування

Перш ніж телефонувати до служби підтримки чи обслуговування, прочитайте розділ «Усунення несправностей». Якщо допомога вам усе ж потрібна, виконайте вказівки нижче.

#### Це технічна несправність?

Якщо так, зверніться до центру обслуговування споживачів.

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

Підготуйте таку інформацію.

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

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

- Опис моделі
- Серійний номер (15 цифр)

Радимо записати цю інформацію для довідки.

- Модель:
- Серійний номер:

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

- Якщо ви змогли усунути проблему самостійно, застосовуючи вирішення, надані у розділі «Усунення несправностей».
- Якщо спеціаліст центру обслуговування був змушений кілька разів приходити до вас, оскільки йому не було надано вичерпної інформації перед візитом, через що потрібно було повертатись по запасні частини. Підготуйтеся до дзвінка, як описано вище, щоб заощадити кошти і запобігти додатковим візитам спеціаліста.

## Технічні характеристики

### Технічні характеристики

Розміри пристрою	Ширина	600 мм
	Глибина	520 мм
	Висота	56 мм
Розміри робочої поверхні	Ширина	560 мм
	Глибина	490 мм
	Висота	72 мм
	Радіус закруглень	3 мм
Напруга під'єднання		220–240 В ~ 50 / 60 Гц
Максимальна споживана потужність		7,2 кВт
Вага	Нетто	12,8 кг
	Брутто	14,6 кг

### Зони нагрівання

Положення	Діаметр	Потужність
Передня праворуч	210 мм	2200 Вт / Підсилення потужності до 3200 Вт
Задня праворуч	145 мм	1400 Вт / Підсилення потужності до 2000 Вт
Передня частина зони Flex Plus	-	1800 Вт / Підсилення потужності до 2600 Вт
Задня частина зони Flex Plus	-	1800 Вт / Підсилення потужності до 2600 Вт
Центральна частина зони Flex Plus	-	1800 Вт / Підсилення потужності до 3000 Вт
Повна зона Flex Plus	-	3300 Вт / Підсилення потужності до 3600 Вт

## ПРИМІТКА

Компанія Самсунг Електронікс Ко.Лтд. заявляє, що обладнання відповідає Директиві 2014/53/ЄС. Повний текст Декларації Відповідності доступний на веб-сторінці: <http://www.samsung.com>. Перейдіть до розділу "Support" > (Підтримка), знайдіть пункт про підтримку продуктів і введіть номер моделі. Цей виріб можна застосовувати в усіх країнах ЄС.

Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

- Самсунг Електронікс Ко., Лтд. заявляє, що це обладнання відповідає вимогам «Технічного регламенту радіоблагоднання», затвердженого постановою Кабінета Міністрів України від 24.05.2017р. № 355
- Повний текст декларації відповідності доступний за такою адресою: <http://www.samsung.com> перейдіть на сторінку Підтримка > Пошук за кодом моделі.

Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

### Максимальна потужність передавача Wi-Fi

Wi-Fi	
Частотний діапазон	Потужність передавача (Макс.)
2412 – 2472 МГц	18,5 дБм

### Максимальна потужність передавача Bluetooth

Bluetooth	
Частотний діапазон	Потужність передавача (макс.)
2402 – 2480 МГц	5 дБм



Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

## Додаток

### Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України)

Ім'я постачальника	Samsung Electronics co. Ltd.
Позначення моделі	NZ64R9777GK
Тип конфорочної панелі	Вбудований
Технологія нагріву (індукційні зони та площини для приготування їжі, променеві зони для приготування їжі, суцільні поверхні (плити))	Індукційні зони готування та зона приготування
Кількість зон та/або площин для приготування їжі	3
Для круглих зон або площин для приготування їжі: діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом округляється до найближчих 5 міліметрів (Ø), см	Ø 21,0 (спереду) Ø 14,5 (ззаду)
Для некруглих зон або площин для приготування їжі: довжина і ширина корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом, округляється до найближчих 5 міліметрів (L x W), см	38,0 x 24,0
Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кілограм, Wh/Kg	Ø 21,0 (спереду): 184,2 Ø 14,5 (ззаду): 191,3 38,0 x 24,0 : 199,0
Споживання енергії на варильну поверхню з розрахунку на кілограм, Wh/Kg	191,5

Вимірювання та розрахунки згідно з Технічним Регламентом, затвердженим Постановою КМУ №742, від 14.08.2019 р., та ДСТУ EN 60350-2:2019 (EN 60350-2:2018, IDT; IEC 60350-2:2017, MOD)

### Поради щодо енергозбереження

- Завжди розташовуйте каструлі та пательні перед увімкненням конфорки
- Забруднені зони для приготування їжі та дно каструлі збільшують споживання енергії.
- Використання скороварки скорочує час приготування