



# Стеклокерамическая варочная панель с индукционным нагревом

Руководство по установке и  
эксплуатации

**KA65310S**

**KA65310A**

**KA65310F**

**KA65320S**

Во избежание несчастных случаев или повреждения варочной панели необходимо прочитать данное Руководство перед тем, как приступить к работе по ее установке или же начать ее использование.

Сохраните данное Руководство для использования в дальнейшем в справочных целях.

	Интернет	Телефон
Россия	<a href="http://ru.lgservice.com">ru.lgservice.com</a>	8-800-200-7676
Украина	<a href="http://ua.lgservice.com">ua.lgservice.com</a>	8-800-303-0000
Казахстан	<a href="http://kz.lgservice.com">kz.lgservice.com</a>	8-8000-805-805
Беларусь	<a href="http://ru.lgservice.com">ru.lgservice.com</a>	8-820-0071-1111
Латвия	<a href="http://lv.lgservice.com">lv.lgservice.com</a>	8-0003-271
Литва	<a href="http://lt.lgservice.com">lt.lgservice.com</a>	8-800-30-800
Эстония	<a href="http://ee.lgservice.com">ee.lgservice.com</a>	800-9990

# Уважаемый покупатель

---

Просьба внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Прежде всего, необходимо четко выполнять требования безопасности, приведенные на первых страницах Руководства.

Просьба сохранить данное Руководство по эксплуатации для использования в дальнейшем в справочных целях.

В соответствующих случаях обязательно передайте данное Руководство по эксплуатации следующим владельцам данной варочной панели.



**В тексте Руководства используются следующие символы:**

## **Информация по безопасности использования изделия**

-- **Внимание:** Информация, касающаяся вашей собственной безопасности.

-- **Важная информация:** Информация о том, как избежать повреждения изделия.



**Полезные или практические советы**



**Информация, касающаяся охраны окружающей среды**

1. Пошаговые действия, выполняемые при эксплуатации данного изделия, отмечены соответствующими номерами.

2. ...

3. ...


В настоящем Руководстве по эксплуатации приведены рекомендации, которыми вам следует воспользоваться, чтобы самостоятельно устранить возможные неполадки в работе изделия. См. раздел «Что нужно сделать, если ...».

# Содержание




<b>Безопасность</b> .....	<b>4-7</b>
<b>Режим индукции</b> .....	<b>8-9</b>
<b>Пригодная посуда</b> .....	<b>10-12</b>
<b>Описание изделия</b> .....	<b>13</b>
Зоны нагрева и управление зонами нагрева .....	13
<b>Основные функции и характеристики варочной панели</b> .....	<b>14</b>
<b>Инструкции по эксплуатации</b> .....	<b>15-22</b>
Перед тем, как использовать изделие впервые .....	15
Эксплуатация варочной панели .....	15
Выбор зоны нагрева .....	16
Функция повышения мощности (Boost) .....	18
Блокировка от детей .....	19
Режим «Овал» .....	19
Таймер .....	20
Режим паузы .....	22
<b>Таблица с режимами приготовления пищи и рекомендации</b> .....	<b>23</b>
Таблица настройки зон нагрева.....	23
<b>Автоматический временной ограничитель</b> .....	<b>24</b>
<b>Чистка и уход</b> .....	<b>25-27</b>
<b>Инструкции по установке</b> .....	<b>28-36</b>
Технические характеристики .....	28
Указания по технике безопасности, соблюдаемые при установке варочной панели .....	29
Электрические соединения .....	30
Сборка .....	32
<b>Выявление и устранение неисправностей</b> .....	<b>36-38</b>
<b>Обслуживание</b> .....	<b>39</b>

# Безопасность

-  Меры обеспечения безопасности, предусмотренные для настоящего изделия, соответствуют требованиям принятых технических стандартов и стандартов Международной электротехнической комиссии. При этом производители данного изделия предусматривают дополнительное ознакомление пользователя со следующими рекомендациями в части обеспечения безопасности.


## Безопасность при работе с электрическим током


- Установка нового изделия и соответствующие электромонтажные работы должны производиться только квалифицированным персоналом.
- Ремонт изделия должен осуществляться только сертифицированным сервисным персоналом. Ремонтные работы, выполняемые лицами без необходимой квалификации, могут привести к травмам или вызвать серьезные неполадки в работе изделия. Если вашей варочной панели необходим ремонт, следует обратиться в местный сервисный центр.
- Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.


 **Tip** Просьба четко следовать инструкциям, приведенным в настоящем Руководстве, так как гарантия на данное изделие не распространяется на повреждения, вызванные вследствие несоблюдения указанных инструкций.

- Встраиваемые изделия могут использоваться только после установки в соответствующие шкафы или на рабочие места, параметры которых удовлетворяют всем предусмотренным стандартам. Таким образом, обеспечивается необходимая защита от удара электрическим током в соответствии с требованиями сертификационной организации.
- Если ваша варочная панель работает со сбоями или же на ее поверхности присутствуют разломы:

– отключите все зоны нагрева и обратитесь в сервисный центр.

-  Если поверхность варочной панели дала трещины, немедленно отключите изделие от сети питания во избежание удара электрическим током. Запрещается повторно использовать поврежденную варочную панель, не заменив стеклокерамическую поверхность.

-  При работе с варочной панелью запрещается использовать алюминиевую фольгу, готовить продукты, в алюминиевой фольге, а также готовить замороженные продукты в алюминиевой посуде.

-  Во избежание несчастных случаев при повреждении сетевого кабеля, его замену должен осуществлять представитель производителя или уполномоченной сервисной службы, или же лицо, имеющее соответствующую квалификацию.

## Обеспечение безопасности детей



**ВНИМАНИЕ:** Во время использования детали могут сильно нагреваться.

Держите малолетних детей на расстоянии от прибора.

Данное изделие не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими способностями за исключением случаев, когда такое использование осуществляется под соответствующим наблюдением лица, обеспечивающего их безопасность.

Необходимо следить за тем, чтобы данное изделие не использовалось детьми ненадлежащим образом.

Во время приготовления пищи повышается температура панели в зонах нагрева. Поэтому, присутствие детей в непосредственной близости от варочной панели не допускается. Несмотря на то, что в данном изделии предусмотрена функция блокировки панели от использования детьми, ее поверхность в течение некоторого времени может оставаться горячей.

## Правила техники безопасности во время использования изделия

- Данное изделие может использоваться только для приготовления пищи в бытовых условиях. Изделие не предназначено для использования в коммерческих или промышленных целях.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сети питания в непосредственной близости от варочной панели. Не допускайте соприкосновения соединительных выводов электрокабелей и горячей поверхности варочной панели.
- Животные и растительные жиры, нагретые до высоких температур, способны быстро воспламеняться. Внимательно контролируйте процесс приготовления пищи, если он предполагает использование животных или растительных жиров.
- После использования выключить нагревающий элемент с помощью выключателя и не реагируйте на датчик круга.
- Поддерживайте контрольную панель изделия в чистоте, вытирайте ее досуха.
- Запрещается размещать воспламеняющиеся материалы на варочной панели.
- Запрещается хранить воспламеняющиеся материалы или флаконы с аэрозолем в ящике, расположенном под варочной панелью.
- Сетевые кабели электроприборов не должны соприкасаться с нагретыми зонами варочной панели. Это может привести к порче варочной панели и изоляции кабелей.

# Безопасность

## Техника безопасности при уходе за варочной панелью

- Во время каждой чистки ваша панель должна находиться в выключенном состоянии.
- Из соображений безопасности запрещается использовать для чистки изделия паровой эжектор или устройство для чистки, подающее чистящее вещество под высоким давлением.
- Осуществляйте чистку варочной панели в соответствии с инструкциями по чистке и уходу, приведенными в настоящем Руководстве.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что в свою очередь может стать причиной дробления стекла.
- Паровой очиститель не может быть использован для чистки варочной поверхности.

## Как избежать повреждения изделия

- Не используйте зоны нагрева в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Передвигая кастрюли и сковороды, обеспечьте целостность краев варочной панели.
- Не оставляйте на включенной зоне нагрева пустую посуду, не нагревайте зоны нагрева без посуды.
- Будучи прочным и устойчивым к воздействию резких температурных колебаний, стеклокерамическое покрытие варочной панели, все же, не является небьющимся. Оно может повредиться в результате удара чрезвычайно тяжелого или острого предмета.
- Соблюдайте дополнительную осторожность при использовании чугунной посуды, а также посуды с острыми краями или заусенцами на поверхности. Перемещение такой посуды по покрытию варочной панели может привести к появлению царапин на стекле.
- Если сахар или смесь продуктов, содержащая сахар, попав на поверхность панели в горячей зоне нагрева, растает на ней, следует немедленно удалить растаявший сахар или смесь с поверхности панели, не давая ему/ей остыть. В противном случае вы можете повредить поверхность панели при попытке убрать с нее остывший сахар или смесь.



**Важная информация:** Во время чистки горячей поверхности зоны нагрева с помощью скребка для стекла существует опасность ожога!

- Храните плавкие предметы или материалы, такие как пластмассовая посуда, алюминиевая фольга или кухонные полотенца, на расстоянии от стеклокерамического покрытия варочной панели. Необходимо немедленно удалять со стеклокерамической поверхности варочной панели любые расплавившиеся на ней материалы или растаявшие продукты питания.

## Утилизация старых изделий



**Внимание:** Перед тем, как приступить к утилизации старого изделия, убедитесь в том, что оно не является источником потенциальной опасности, обеспечив невозможность его дальнейшего использования.

**Для этого поручите лицу, имеющему необходимую квалификацию, отключить изделие от системы энергоснабжения вашей квартиры.**

Чтобы обеспечить защиту окружающей среды необходимо проводить утилизацию сработавшегося оборудования в соответствии с предусмотренными процедурами.

- Утилизация изделия вместе с бытовыми отходами запрещается.
- Информацию относительно графика сбора отходов подобного рода или о местонахождении полигонов для утилизации таких отходов можно получить в местном Управлении по вопросам охраны окружающей среды.

**Примечание:** Влага, просачивающаяся на поверхность варочной панели или появляющаяся вокруг нее.

Допускается просачивание влаги на поверхность варочной панели или на ее деревянные элементы во время первого использования панели или во время использования панели после продолжительного перерыва.

Данная особенность не является неисправностью панели.

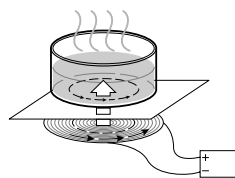
# Режим индукции

## Функционирование зон нагрева

Под стеклокерамической поверхностью варочной панели в зоне нагрева находится индукционная катушка. Данная индукционная катушка генерирует магнитное поле, которое воздействует непосредственно на основание посуды, в отличие от других методов нагревания, которые в начале нагревают саму стеклокерамическую поверхность. Это означает, что **основание посуды нагревается моментально, и, таким образом, экономится ваше время и электроэнергия.** Так как тепло, требующееся для приготовления пищи, генерируется непосредственно на основании посуды, зона нагрева варочной панели нагревается не так интенсивно. Нагревание зоны нагрева варочной панели происходит исключительно за счет отдачи теплоты от основания посуды.

### **Tip** Примечание:

В случае отсутствия посуды в зоне нагревания варочной панели, передачи энергии (нагревания) не происходит, что предупреждает случайную активацию данной зоны нагрева варочной панели.



## Специальные примечания по зонам индукционного нагрева

- Согласно научным исследованиям, зоны индукционного нагрева, как правило, не оказывают неблагоприятного воздействия на пользователей с кардиостимуляторами. Однако, расстояние между пользователем и индукционной катушкой, находящейся в зоне нагрева варочной панели, должно быть не менее 30 см.
- Образующиеся электромагнитные поля могут воздействовать на электронные схемы и, таким образом, вызывать помехи во время работы портативных радиоприемников.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность варочной панели предметы, элементы которых подвержены размагничиванию (например, кредитные карты, магнитофонные кассеты), во время использования одной или нескольких зон индукционного нагрева!
- Во избежание нагрева металлических предметов (например, ложек, крышек кастрюль), не кладите их на поверхность используемой зоны индукционного нагрева.

**Tip** Некоторая посуда, используемая в зоне индукционного нагрева, способна издавать характерные звуки в процессе приготовления пищи. Данная особенность не является неисправностью панели и ни коим образом не ухудшает ее функциональные качества.



## Посуда, рекомендуемая для приготовления пищи в зонах индукционного нагрева

### Кастрюли и сковороды

- Как правило, для приготовления пищи в зонах индукционного нагрева можно использовать любую посуду с основанием из магнитного металла. Например, кастрюли и сковороды, изготовленные из стали, эмалированной стали, а также из чугуна.
- Сковороды из высококачественной стали, основание которых имеет разнородную металлическую структуру (основания типа «сэндвич», например, посуда Tefal с алюминиево-медным основанием), подлежат использованию для приготовления пищи в зонах индукционного нагрева только при наличии соответствующей отметки производителя. Наличие такой отметки говорит о присутствии в их основании магнитного материала.
- Если вы хотите использовать посуду особого типа (например, скороварку, сковороду для тушения, котел, и т. д.), следуйте инструкциям производителя посуды и не используйте посуду со слишком тонким основанием.

### Проверка пригодности посуды

Если вы не уверены в том, можно ли использовать кастрюлю или сковороду для приготовления пищи в зоне индукционного нагрева варочной панели, вы можете проверить их пригодность следующим образом:

- Поместите кастрюлю/сковороду, содержащую небольшое количество воды (на уровне 3-5 мм), в зону нагрева. Включите зону нагрева на полную мощность (позиция переключателя - 9).

**Осторожно: Основание посуды, пригодной к использованию в зоне индукционного нагрева, нагревается за несколько секунд! Вода должна моментально закипеть.**

- В качестве проверочного средства также можно использовать магнит. Если магнит удерживается на основании кастрюли/сковороды, значит она пригодна для использования в зоне индукционного нагрева.

# Пригодная посуда

---

## **Размер кастрюли/сковороды**

До определенного предельного значения зона нагрева способна подстраиваться под диаметр основания кастрюли/сковороды.

Однако предусматривается минимальный диаметр основания кастрюли/сковороды, который зависит от размера зоны нагрева.

- **Оптимальные размеры посуды для использования в зонах индукционного нагрева.**

Диаметр зоны нагрева - 15 см:

Минимальный диаметр основания кастрюли/сковороды - **12 см**

Диаметр зоны нагрева - 21 см:

Минимальный диаметр основания кастрюли/сковороды – **18 см**

- **Оптимальные размеры посуды для использования в зонах нагрева.**

Диаметр зоны нагрева - 15 см:

Диаметр зоны нагрева – 26 см: (с овальной секцией)

## **Автоматическая функция распознавания пригодной посуды в режиме индукционного нагрева**

Зоны индукционного нагрева не функционируют, если в них помещена непригодная к использованию посуда.

**В случае активации зоны нагрева без помещенной в нее пригодной к использованию кастрюли/сковороды, зона нагрева автоматически деактивируется.**

## Кастриули и сковороды

Чем выше качество используемой посуды, тем лучше результаты приготовления пищи.

- Вы можете получить представление о посуде высокого качества, осмотрев ее основание. Основание посуды должно быть максимально толстым и плоским.



- При покупке новых кастрюль или сковород, обратите особое внимание на диаметр их оснований. Часто производители посуды указывают только данные о диаметре обода.
- Кастрюли / сковороды с алюминиевыми или медными основаниями могут вызывать дефекты цвета стеклокерамической поверхности в виде металлического напыла, которые практически невозможно устранить.
- Соблюдайте осторожность при использовании чугунной посуды, а также посуды с поврежденными основаниями, имеющими неровную поверхность или задиры/заусенцы. При перемещении такой посуды по поверхности панели существует риск возникновения царапин.
- В холодном состоянии основания кастрюль несколько вогнуты (внутри). Не допускается использование посуды с выгнутыми основаниями (наружу).
- При использовании посуды особого типа (например, скороварок, сковород для тушения, котлов, и т. д.), следуйте инструкциям производителя посуды.

### Общая информация

- Основание посуды всегда должно быть чистым и сухим.
- Во избежание появления на варочной панели глубоких царапин, переставляя посуду, не двигайте ее по стеклокерамической поверхности панели. Рекомендуется поднимать и ставить посуду в нужную зону.
- Причиной царапин могут стать песчинки на дне посуды (например, присутствующие на кастрюле, в которой мыли овощи), способные оставить царапину при перемещении посуды по поверхности варочной панели.
- Для блюд, процесс приготовления которых предполагает присутствие значительного количества жидкости, рекомендуется использовать посуду большого объема, во избежание переливания кипящей жидкости через край.

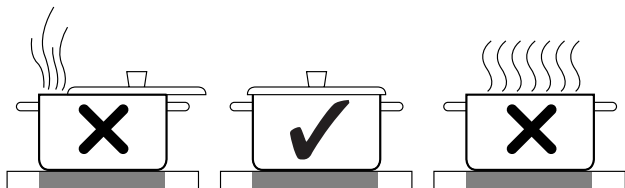
# Пригодная посуда

---

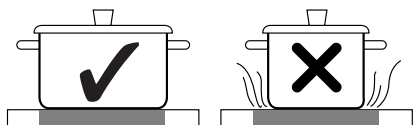
## Советы по экономии электроэнергии

Соблюдение следующих требований поможет вам сэкономить ценную электроэнергию:

- Перед активацией зоны нагрева всегда помещайте в нее посуду.
- Грязные поверхности зоны нагрева и оснований посуды способствуют увеличению энергопотребления.
- По возможности, всегда плотно и по всему диаметру обода прикрывайте кастрюли и сковороды крышками.



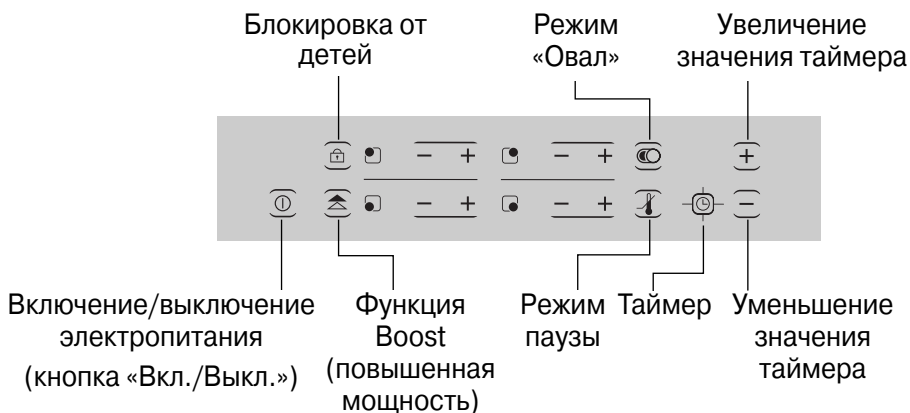
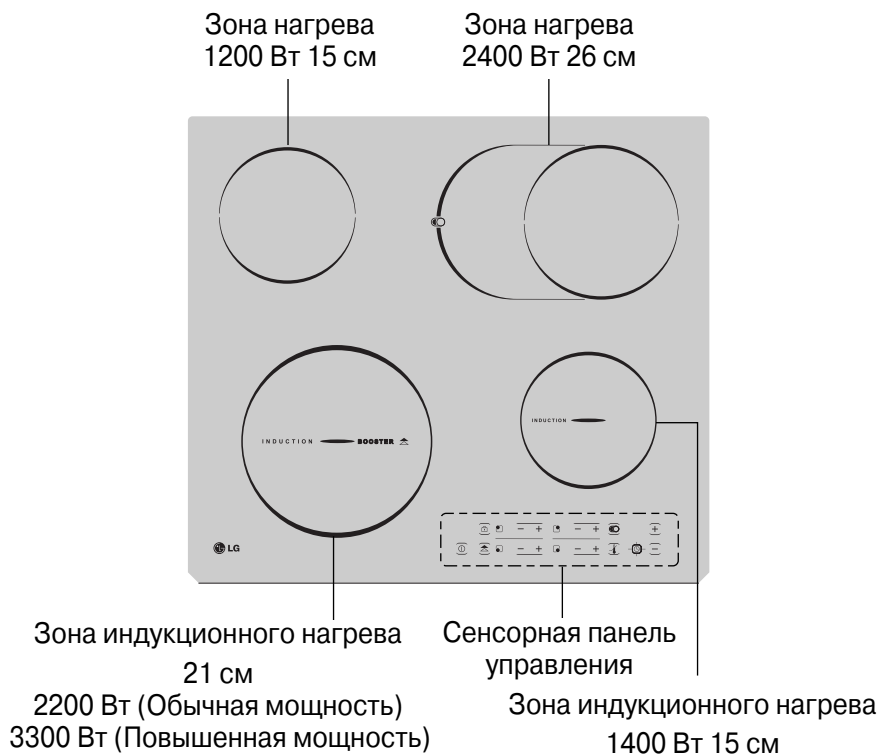
- Деактивируйте зону нагрева незадолго до окончания процесса приготовления пищи, чтобы использовать остаточное тепло для поддержания приготовленной пищи в подогретом состоянии, а также для размягчения приготовленной пищи. (Не поддерживается в режиме индукции)
- Размер основания кастрюли/сковороды должен соответствовать диаметру зоны нагрева.



- Использование скороварок сокращает время приготовления пищи примерно на 50 %.

# Описание изделия

## Зоны нагрева и управление зонами нагрева



# Основные функции и характеристики варочной панели

---


- **Зоны индукционного нагрева:** Данное изделие оснащено стеклокерамическими зонами нагрева, а также зонами индукционного нагрева. Индукция непосредственно нагревает основание кастрюли/сковороды, не нагревая при этом стеклокерамической поверхности варочной панели.
- **Сенсорное управление:** Управление варочной панелью осуществляется при помощи сенсорных органов управления.
- **Простота ухода:** Преимуществом стеклокерамической варочной панели и сенсорной панели управления является удобство ухода. Плоская поверхность обеспечивает простоту чистки.
- **Индикаторы органов управления и функций:** Цифровые индикаторы отражают информацию о выбранных настройках, активированных функциях и наличии возможного остаточного тепла в соответствующей зоне нагрева.
- **Безопасное отключение:** Функция безопасного отключения обеспечивает деактивацию всех зон нагрева в случае, если после нажатия кнопки «Вкл./Выкл.» ни один из уровней мощности не выбран в течение 10 секунд.
- **Включение/выключение электропитания (кнопка «Вкл./Выкл.»):** Включает и выключает питание изделия одним касанием.
- **Блокировка от детей:** Данная функция блокирует панель управления, что предусмотрено в качестве меры безопасности для детей. Повторное нажатие данной кнопки деактивирует режим блокировки от детей. Чтобы активировать режим блокировки от детей, соответствующую кнопку следует удерживать в нажатом положении 3 секунды.
- **Кнопка режима Boost:** Данная кнопка активирует функцию временного увеличения мощности соответствующей конфорки.
- **Режим паузы:** Данная кнопка переводит все конфорки в режим малой мощности.
- **Индикатор остаточной теплоты:** В случае чрезмерного повышения температуры в зоне нагрева, которое может привести к возгоранию, на дисплей выводится символ **H**. По мере снижения температуры на конфорке, символ на дисплее меняется на **B**. Дисплей продолжает светиться до тех пор, пока температура остаточной теплоты на конфорке заметно не снизится.
- **Таймер:** Встроенный таймер позволяет автоматически отключить все конфорки. По истечении времени, отведенного на процедуру приготовления, зона нагрева автоматически деактивируется.
- **Увеличение (+) / уменьшение (-) значений:** Используйте данные кнопки, чтобы выставить желаемое значение температуры нагревания и таймера.

# Инструкции по эксплуатации

## Перед тем, как использовать изделие впервые

### Первая чистка

Протрите стеклокерамическую поверхность панели влажной тканью со средством для чистки керамических поверхностей кухонных плит.

 **Важная информация:** Не пользуйтесь очистителями на основе каустической соды или абразивными очистителями!


Вы можете повредить поверхность.


## Эксплуатация варочной панели

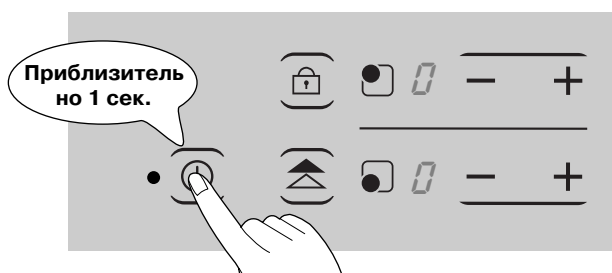
### Органы управления сенсорной панели управления


Чтобы использовать сенсорный орган управления, просто дотроньтесь до него с небольшим усилием.

### Включение изделия

Чтобы включить изделие, используйте кнопку «Вкл./Выкл.» (  ).



Нажав на кнопку «Вкл./Выкл.», удерживайте ее в нажатом положении около 1 сек. Приблизительно через 1 сек. На дисплее появится символ , при этом загорится индикатор, расположенный рядом с кнопкой «Вкл./Выкл.».







 После нажатия кнопки «Вкл./Выкл.» необходимо в течение 10 секунд выбрать одну из зон нагрева для последующей активации, используя для этого кнопки выбора зоны нагрева.

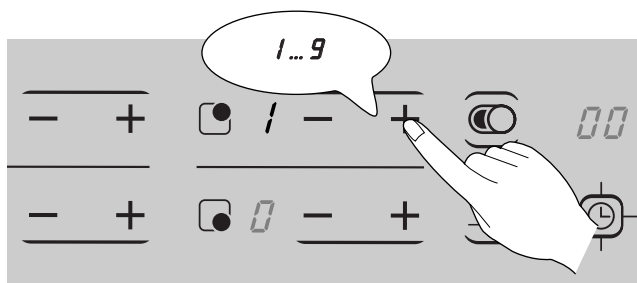
В противном случае изделие отключится в целях обеспечения безопасности пользователя.

# Инструкции по эксплуатации



**Tip** При деактивации любой зоны нагрева на варочной панели, на дисплее появится символ  или , указывая на количество остаточного тепла, присутствующего в деактивированной зоне нагрева.

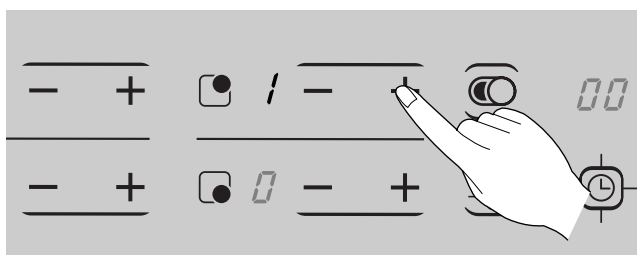
## Выбор зоны нагрева



Чтобы установить и отрегулировать уровень мощности нагрева, необходимый для приготовления пищи (от  до ), при работе с соответствующей зоной нагрева используйте кнопки , .




## Установка уровня нагрева

Чтобы выбрать желаемую зону нагрева и выставить уровень нагрева, при работе с соответствующей конфоркой используйте кнопки , .



Используйте кнопки  - чтобы повысить уровень мощности нагрева, и , чтобы понизить уровень мощности нагрева.

**Tip** Если вы возвращаетесь на нулевой уровень мощности нагрева нажатием кнопки , конфорки автоматически отключаются.



1. Чтобы осуществить быстрый начальный выбор уровня нагрева (на дисплее отображается «0»)  
Нажмите кнопку **+** или **-**.  
При первом нажатии кнопки **-** будет задан уровень мощности **9**.  
При первом нажатии кнопки **+** будет задан уровень мощности **1**.  
Если необходимо отключить конфорку, для которой задан уровень мощности **9**, один раз нажмите кнопку **+**, таким образом, задав для нее уровень мощности **0**.
2. Чтобы быстро выставить желаемый уровень мощности, нажмите кнопки **+** или **-** необходимое количество раз.
3. Меры предосторожности для пользователя.  
Если вы удерживаете любую кнопку в нажатом положении более 9 секунд, на дисплее таймера высвечивается символ **E!**.  
Чтобы убрать символ **E!**, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».  
Данная особенность не распространяется на кнопку таймера.

# Инструкции по эксплуатации

## Функция повышения мощности (Boost)

Используя функцию Boost, вы можете временно увеличить мощность нагрева левой индукционной конфорки.

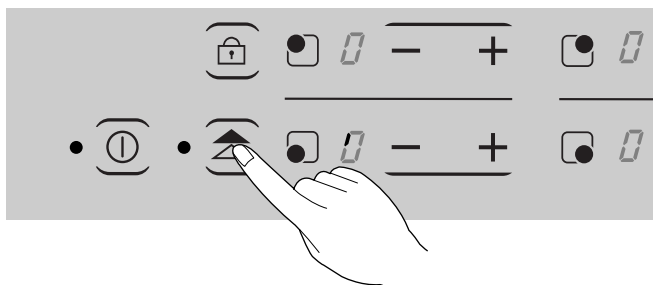
С помощью данной функции вы можете, к примеру, быстро вскипятить большое количество воды или подрумянить мясо.

Установите мощность левой передней конфорки на желаемом уровне.

Чтобы активировать функцию Boost, нажмите кнопку .

Пиктограмма соответствующей конфорки на дисплее будет мигать по периметру.

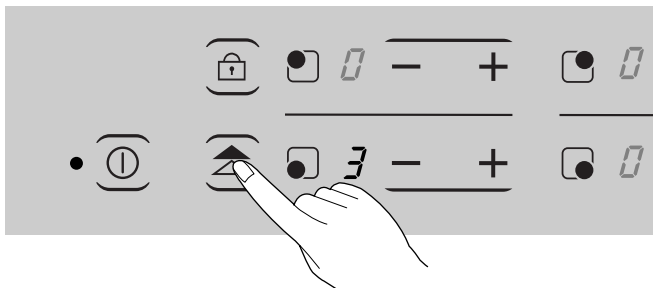
**Tip** Функция Boost не будет активирована, если предварительно не выбрана передняя левая конфорка.



**Tip** Функция Boost будет оставаться в активированном состоянии не более 7 минут. После деактивации функции Boost, мощность зоны нагрева автоматически возвратится на предварительно заданный уровень мощности. Функция Boost не будет активирована, если правая конфорка находится в эксплуатации.

Чтобы деактивировать функцию Boost:

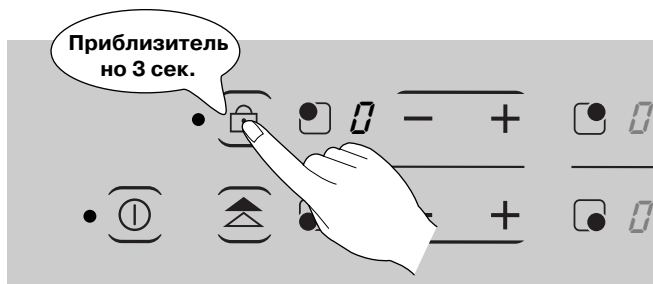
- Нажмите кнопку функции Boost .



## Блокировка от детей

Данная функция блокирует панель управления, что предусмотрено в качестве меры безопасности для детей.

Чтобы деактивировать режим блокировки от детей, повторно нажмите данную кнопку.

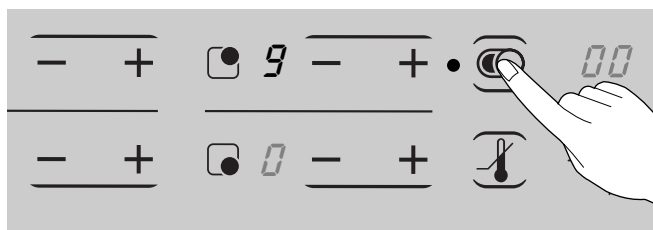


## Режим «Овал»

Данная кнопка активирует левую область правой задней зоны нагрева.

Если деактивированы обе области конфорки, уровень нагрева всей конфорки регулируется нажатием кнопок **+** и **-**.

В случае отключения режима «Овал», мощность конфорки автоматически возвращается на последний заданный уровень.



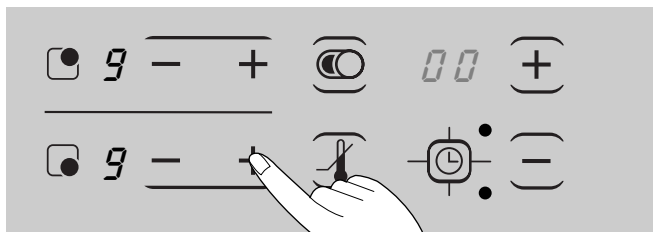
# Инструкции по эксплуатации


## Таймер

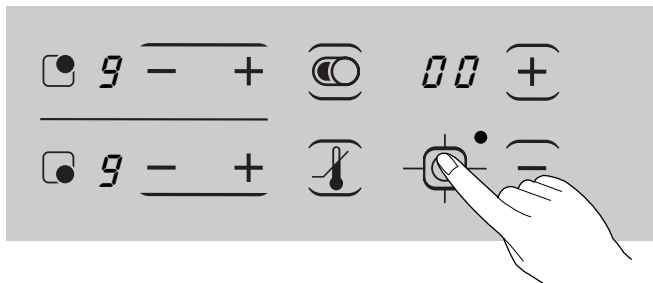
С помощью встроенного таймера можно задать время приготовления пищи в любой зоне нагрева.

По истечении времени, отведенного на процедуру приготовления, зона нагрева автоматически деактивируется.

1. С помощью кнопок выбора зон нагрева, выберите желаемую зону и установите требуемый уровень мощности нагрева.

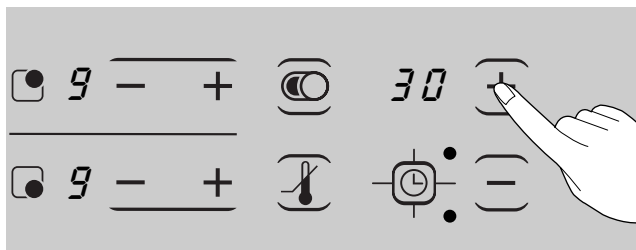


2. Нажатием кнопки  (ТАЙМЕР) активируйте функцию таймера для выбранной зоны нагрева. На дисплее появится значение «00».



- Tip** СИД выбранной конфорки, находящийся рядом с кнопкой таймера, загорится и начнет мигать.

3. Нажатием кнопку  $\oplus$  или  $\ominus$  установите или отрегулируйте продолжительность необходимого вам периода времени (например, 30 минут).



По прошествии нескольких секунд автоматически будет запущен таймер, на котором будет показано время, оставшееся до его отключения.

По истечении времени, отведенного на процедуру приготовления, зона нагрева автоматически деактивируется, при этом будет подан звуковой сигнал.

**Tip** Чтобы быстро выставить необходимую продолжительность процедуры приготовления, удерживайте кнопки  $\oplus$  или  $\ominus$  в нажатом положении до тех пор, пока не будет высвечено желаемое время.

Если вы начинаете процедуру установки времени с нажатия кнопки  $\ominus$ , в качестве начальной установки таймера на дисплее таймера высветится значение «99» минут; если вы начинаете процедуру установки времени с нажатия кнопки  $\oplus$  в качестве начальной установки таймера на дисплее таймера высветится значение «30» минут.

В случае удержания кнопки  $\oplus$  или  $\ominus$  в нажатом положении, значения таймера будут непрерывно увеличиваться или уменьшаться.

### **Отображение времени, оставшегося до завершения процедуры приготовления**

Повторное нажатие кнопки таймера выводит на дисплей таймера значение времени, оставшегося до окончания процедуры приготовления пищи в выбранной зоне нагрева.

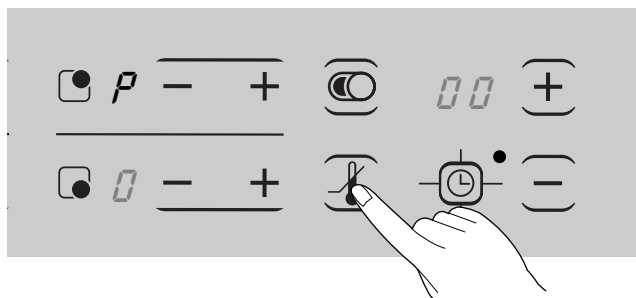
# Инструкции по эксплуатации

---

## Режим паузы

Нажатие кнопки режима паузы переводит активированную конфорку в режим работы на малой мощности.

После деактивации режима паузы, мощность каждой конфорки автоматически возвращается на предварительно заданный уровень.



# Таблица с режимами приготовления пищи и рекомендации

## Таблица настройки зон нагрева

Уровень мощности нагрева		Используется для
9 или режим Boost	Нагревание	Доведения жидкости до кипения.
7-9	Сильное подрумянивание Жарка во фритюре	Подрумянивания мяса, нагревания масла для жарки во фритюре или жарки на сковороде под крышкой. Быстрого кипячения жидкости в больших количествах.
6-7	Выпечка Жарка	Жарки мяса, приготовления шницелей, фирменных мясных блюд, отбивных, блинов, рубленых котлет, мучной заправки для соусов, жарки на медленном огне, приготовления жареной колбасы, печени, яиц.
4-5	Кипячение	Приготовления пищи в больших количествах, рагу и супов, картофеля на пару, приготовления мясных и прочих бульонов.
3-4	Варка на пару	Варки овощей на пару или тушения мяса с овощами, приготовления рисового пудинга.
2-3	Тушение	Тушения риса, кипячения молочных блюд, варки на пару картофеля или овощей в малых количествах, подогревания готовых блюд.
1-2	Размягчение	Приготовления взбитых омлетов, яичницы, голландского соуса, поддерживания посуды в подогретом состоянии, растапливания масла, шоколада, медового желатина.
0		Позиция «Выкл.»

**Примечание:** Значения уровня нагрева, указанные в таблице, являются ориентировочными и приведены для справки. Выставляйте мощность нагрева с учетом свойств посуды и готовящихся продуктов.

# Автоматический временной ограничитель

В случае использования любого элемента варочной панели в течение продолжительного периода времени, не меняя заданных настроек активируется автоматический временной ограничитель.

В этом случае мощность используемого элемента автоматически переходит на уровень **0**.

Нажатие кнопок **+** или **-** возвращает конфорку в исходное состояние.

В таблице, приведенной ниже, указаны промежутки времени, по истечении которых активируется автоматический временной ограничитель.

## \* Индукционный нагрев

Уровень мощности нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс.	10ч.	5ч.	4ч.	3ч.	2ч.	1ч.			

## \* Нагрев посредством нагревателя высокой мощности)

Уровень мощности нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс.	6ч.	5ч.	4ч.	1,5ч.					

## \* Автоматический регулятор мощности

При работе изделия в высокотемпературном режиме уровень мощности, указанный на дисплее, не всегда соответствует фактическому уровню мощности нагрева.

Во избежание перегрева варочной панели предусмотрена функция автоматической регулировки мощности.



# Чистка и уход

---

Меры, принимаемые для чистки стеклокерамической поверхности зон индукционного нагрева, в основном, не предполагают таких интенсивных усилий, которые необходимы при чистке поверхности остальных зон нагрева:

- Зоны индукционного нагрева быстрее реагируют на понижение мощности и отключение. Как правило, исключаются случаи переливания кипящей жидкости и подгорания поверхности посуды.
- Температуры на стеклокерамической поверхности в зонах индукционного нагрева значительно ниже, чем в зонах нагрева, использующих традиционную технологию.



Так как генерирование высокой температуры происходит непосредственно в кастрюле/сковороде, продукты питания, оказывающиеся на стеклокерамической поверхности, не пригорают к ней.



**Важная информация:** Не допускайте попадания моющих средств на горячую поверхность варочной панели!

Необходимо смывать моющие средства с поверхности панели обильным количеством чистой воды, так как они могут оказывать разъедающий эффект под воздействием тепла горячих конфорок!

Запрещается использовать агрессивные чистящие средства, такие как аэрозоли для чистки грилей и духовых шкафов, металлические губки или абразивные средства для чистки металлической посуды.



После каждого использования варочной панели рекомендуется приступать к ее чистке только после того, как ее температура снизится до теплой или холодной (на ощупь). В таком случае снижается вероятность пригорания к поверхности панели продуктов питания, попавших на нее в процессе приготовления пищи.

**Удаляйте нагар, водяные и жирные пятна, а также дефекты цвета панели в виде металлических мерцающих наплывов,** используя имеющиеся в продаже очистители поверхностей из стекла или нержавеющей стали.

# Чистка и уход

## Легкое загрязнение

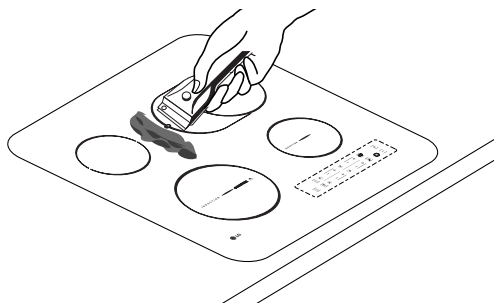
1. Протрите стеклокерамическую поверхность панели влажной тканью с небольшим количеством средства для чистки керамических поверхностей кухонных плит.
2. Вытрите поверхность насухо чистой тканью. Проследите за тем, чтобы на поверхности варочной панели не было остатков чистящего средства.
3. Тщательно чистьте всю стеклокерамическую поверхность варочной панели один раз в неделю с использованием имеющихся в продаже очистителей поверхностей из стекла или нержавеющей стали.
4. Промойте стеклокерамическую поверхность варочной панели обильным количеством чистой воды, после чего вытрите ее насухо чистой тканью без ворсинок.

## Несмываемое загрязнение

1. Чтобы удалить остатки продуктов питания, расплескавшиеся по поверхности панели, или несмываемые пятна, используйте скребок для стекла.
2. При работе скребком для стекла, располагайте его под углом к стеклокерамической поверхности варочной панели.
3. Удалите загрязнение, перемещая рабочую поверхность скребка по загрязненному участку поверхности.




Скребок для чистки стеклянных и стеклокерамических поверхностей, использующийся для чистки поверхностей стеклокерамических варочных панелей, например, CERA CLEAN, Cerafix, Sidol (для чистки поверхностей из стекла + нержавеющей сталь), имеются в вашем местном центре по продаже комплектующих.




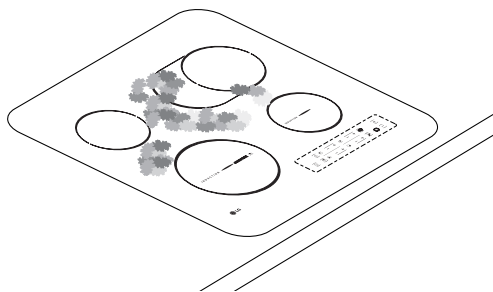
## **Проблемные пятна**

1. Сахар, расплавленную пластмассу, алюминиевую фольгу и прочие плавкие материалы необходимо удалять в горячем состоянии с помощью скребка для чистки стеклянных поверхностей.

 **Важная информация:** Во время чистки горячей поверхности зоны нагрева с помощью скребка для стекла существует опасность ожога!

2. После того, как варочная панель остынет, осуществите ее чистку обычным способом.

 **Tip** Если зона нагрева, в которой находятся расплавленные продукты питания/материалы, остыла, подогрейте ее и осуществите ее чистку. Царапины или черные пятна, образовавшиеся на стеклокерамической поверхности варочной панели в результате перемещения по ней посуды с острыми металлическими краями, удалению не подлежат. При этом они не влияют на функциональность варочной панели.



# Инструкции по установке

## Технические характеристики

 **Важная информация!** Новые изделия устанавливаются и подключаются только лицензированными специалистами.

Просьба четко следовать инструкциям, приведенным в настоящем Руководстве, так как гарантия на данное изделие не распространяется на повреждения, вызванные вследствие несоблюдения указанных инструкций.

### Габаритные размеры изделия

Ширина	575 мм
Глубина	515 мм
Высота	48 мм

### Габаритные размеры по периметру рабочей поверхности

Ширина	560 мм
Глубина	500 мм
Радиус закругления	5 мм

### Конфорки

Расположение	Диаметр	Мощность
Левая передняя	210 мм	2200 Вт (В режиме Boost – 3300 Вт)
Левая задняя	150 мм	1200 Вт
Правая задняя	260 мм	2400 Вт
Правая передняя	150 мм	1400 Вт

**Примечание:** Указанные значения потребляемой мощности могут варьироваться в зависимости от размера и свойств материала используемой посуды.

<b>Напряжение подключения</b>	220-240 В 1 AC (пер. ток.) / 2 NAC (зем. пер. ток)
	50 Гц
<b>Мощность подключения</b>	7,2 кВт

## Указания по технике безопасности, соблюдаемые при установке варочной панели

- В системе электропроводки панели предусматривается устройство, обеспечивающее ее отсоединение от электрической сети по всем одиночным электродам с шириной контактного окна не менее 3 мм. Допускается использование следующих разъединителей – автоматических выключателей линейной защиты, плавких предохранителей (перед установкой ввинчиваемых предохранителей их следует извлечь из патрона), устройств защитного отключения и замыкателей.




- По противопожарным нормам, данное изделие соответствует типу Y (директива EN 60335-2-6). Допускается установка данного типа оборудования вплотную к высокому шкафу или стене с одной стороны.
- Под варочной панелью выдвижные ящики не предусматриваются.
- Электропроводка оборудования должна обеспечивать защиту от удара электрическим током.
- Элемент кухонной мебели, в который встраивается изделие, должен удовлетворять критериям устойчивости, обозначенным в стандарте DIN 68930.
- С целью обеспечения защиты изделия от воздействия влаги при ее встройке все поверхности срезов должны быть обработаны соответствующим герметизирующим материалом.
- Если рабочие поверхности выполнены из кафельных плит, места соединения рабочей поверхности в зоне встройки варочной панели должны быть заполнены цементным раствором.
- Если рабочие поверхности выполнены из натурального или искусственного камня или же из керамики, соответствующие самозажимы должны быть закреплены в местах установки с помощью соответствующей синтетической смолы или адгезивной смеси.
- Убедитесь в том, что герметизирующий материал плотно, без пузырения, прилегает к рабочей поверхности. Не рекомендуется использовать силиконовый герметик для нанесения дополнительного герметизирующего слоя, так как в этом случае будет затруднен демонтаж встроенной варочной панели, нуждающейся в сервисном обслуживании.
- Демонтаж варочной панели осуществляется выдавливанием снизу вверх.
- Вычистите рабочую поверхность в зоне среза.
- Герметизирующий материал наносится непосредственно на стеклокерамическую панель.

# Инструкции по установке

## Электрические соединения

Перед подсоединением варочной панели к электрической сети убедитесь в том, что номинальное напряжение устройства (обозначено на паспортной табличке), соответствует напряжению в сети.

Паспортная табличка расположена на нижнем корпусе варочной панели.

 Обесточьте сеть перед подключением электропроводки варочной панели к электрической сети.

Напряжение нагревательного элемента - 230 В переменного тока.


Изделие также работает с напряжениями 220 и 240 В переменного тока.

Варочная панель подключается к электрической сети с использованием устройства, обеспечивающего ее отсоединение от электрической сети по всем одиночным электродам с шириной контактного окна не менее 3 мм (выключателя линейной защиты, расцепителя, срабатывающего в случае наличия утечки тока).

В качестве сетевого кабеля следует использовать кабель типа H05SS-F (180 °С), или кабель более высокого класса.

Подсоединение изделия должно осуществляться так, как показано на общей схеме соединения.


Соединительные клеммы должны подсоединяться так, как показано на соответствующих схемах соединений.


Заземляющий провод подсоединяется к клемме .

Заземляющий провод должен быть длиннее токопроводящих проводов.

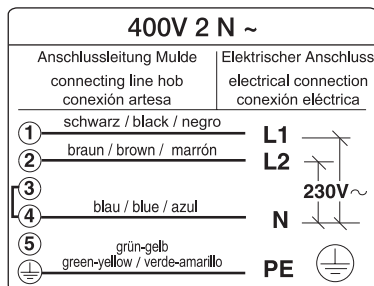
**Подсоединение кабелей должно выполняться в соответствии с нормативными требованиями, при этом винты клемм должны быть плотно затянуты.**

В конце процедуры подсоединения следует закрепить соединительный кабель на клемме сетевого кабеля, обеспечив закрытие предохранительного кожуха вжатием (до фиксации). Перед первым включением варочной панели необходимо удалить предохранительную пленку и любые наклейки со стеклокерамической поверхности.

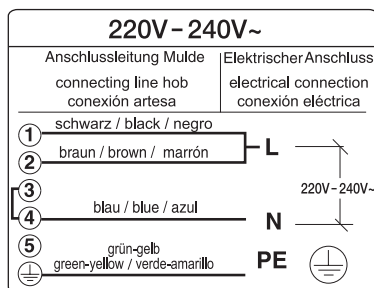
 После подсоединения изделия к электрической сети проверьте работоспособность всех зон нагрева, поочередно активируя каждую из них на максимальной мощности.

 После первого подключения варочной панели к сети питания на дисплей будет выведен мигающий символ «Н». Указанный символ также будет мигать на дисплее при активации панели после падения напряжения.

• Для трехфазного подключения (использующего 2 заземляющих провода)



• Для однофазного подключения



<Рис. 1>



**Внимание:**

Обратите внимание на соответствующее расположение фазного и заземляющего проводов домашней электрической сети и электропроводки изделия (см. схему подсоединений), в противном случае возможно повреждение элементов изделия.

В течение гарантийного периода претензии, связанные с ненадлежащим функционированием изделия по причине его неверной установки, рассматриваться не будут.

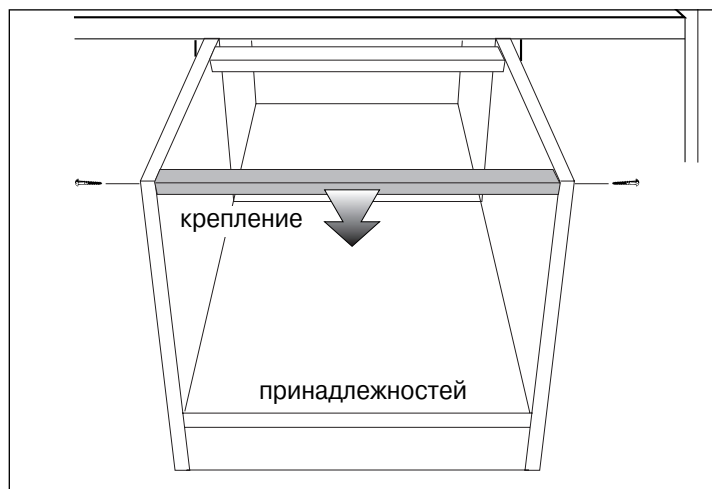


Распределительная коробка должна удовлетворять требованиям электрической спецификации и поддерживать критическую температуру, определенную для варочной панели.

При этом, она должна быть сертифицирована.

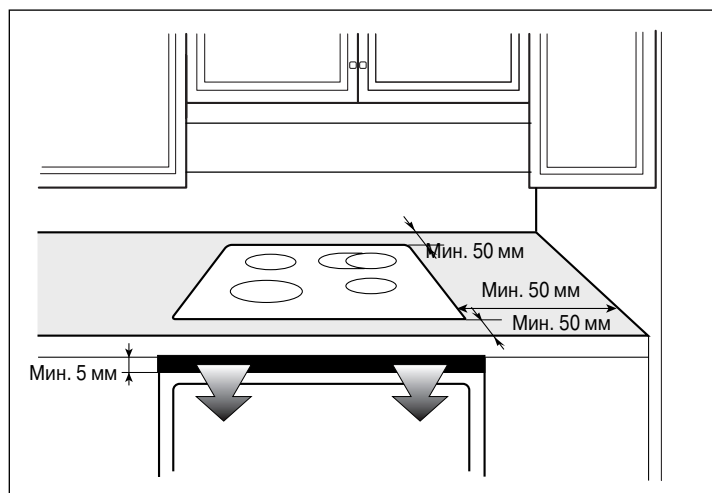
# Инструкции по установке

## Сборка



<Рис. 2>

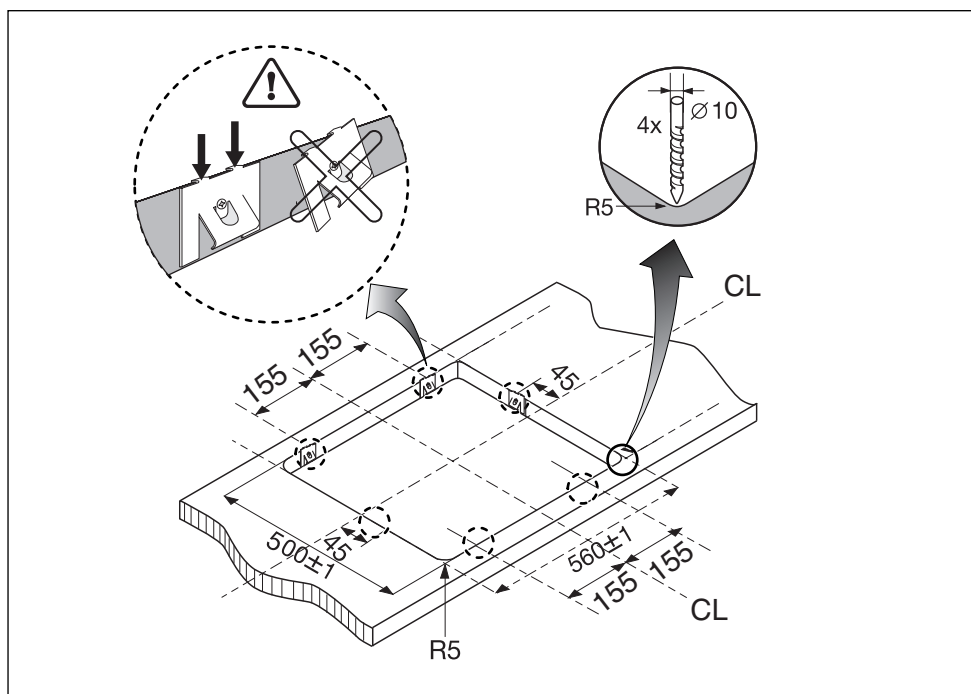
Удалите крепление с принадлежностей для вентиляции.



<Рис. 3>

Обеспечьте требуемые минимальные просветы/припуски между изделием и поверхностями/краями элементов кухонной мебели в соответствии с рисунком 3.



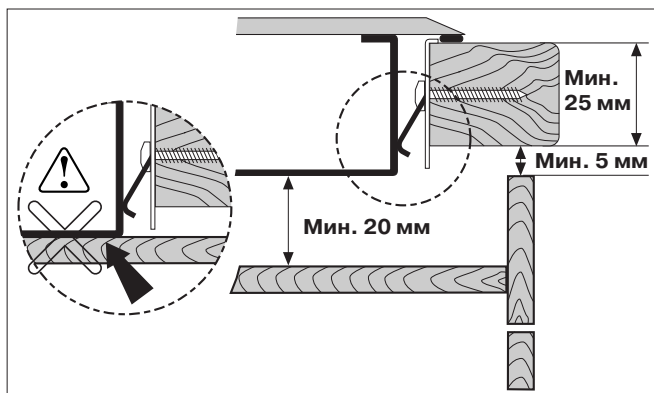


<Рис. 4>

Размеры отверстия для встройки варочной панели и расположение крепежных хомутов.

# Инструкции по установке

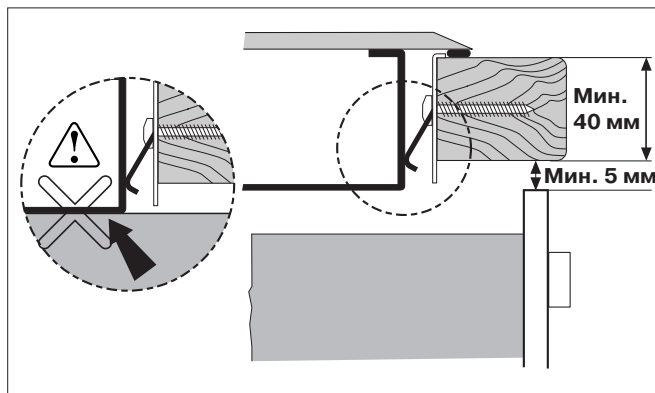
Монтаж варочной панели на доску основания.



<Рис. 5>

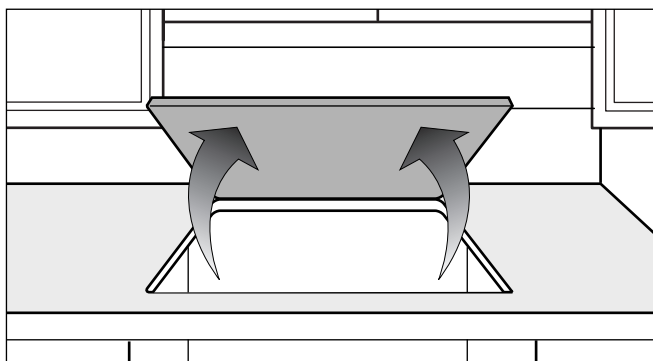
Вставьте варочную панель в отверстие, как показано на Рис. 5.

**Осторожно:** Необходимо выдержать расстояние в 20 мм между корпусом варочной панели и поверхностью прилегающих элементов кухонной мебели, подверженных возгоранию.



<Рис. 6>

Убедитесь в том, что варочная панель надлежащим образом установлена на место встройки, при этом пенопластовая лента плотно прижата к столешнице.



**<Рис. 7>**

Демонтаж варочной панели осуществляется выдавливанием снизу вверх.

# Выявление и устранение неисправностей

Сбои в работе изделия зачастую вызваны вполне объяснимыми причинами. Перед тем, как обратиться в службу сервисного обслуживания просьба внимательно ознакомиться с информацией, приведенной ниже:

Описание неполадки	Вероятная причина и способы ее устранения
Варочная панель не работает.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте следующее:<ul style="list-style-type: none"><li>– Главный предохранитель (в блоке плавких предохранителей). (Если случаи перегорания предохранителя отмечались несколько раз, обратитесь за квалифицированной помощью сертифицированного электромеханика).</li><li>– Подсоединения и сетевой выключатель.</li><li>– Убедитесь в том, что выбрана желаемая зона нагрева.</li><li>– Убедитесь в том, что выбран желаемый уровень мощности.</li></ul></li></ul>
Зона нагрева не включается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте следующее:<ul style="list-style-type: none"><li>– Варочная панель разблокирована</li><li>– Сенсорные органы управления частично прикрыты влажной тканью или залиты жидкостью.</li><li>– На дисплей выведен символ <b>EI</b> См. меню дисплея с символом <b>EI</b>.</li></ul></li></ul>
Варочная панель работает со сбоями в режиме индукции.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Использование зоны индукционного нагрева. В зоне индукционного нагрева предусмотрены ограничения, связанные с размером основания посуды, см. стр. (9~10) [Посуда, пригодная для использования в зоне индукционного нагрева].</li><li>• Если ваша варочная панель расположена над средствами тепловой защиты вашего духового шкафа, не используйте панель во время термической обработки духового шкафа.</li></ul>
Некоторые органы управления функционирует ненадлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь в том, что на органе управления нет посторонних предметов.</li></ul>

Описание неполадки	Вероятная причина и способы ее устранения								
<p>На индикаторе присутствует символ <b>E I</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь в том, что бытовые плавкие предохранители изделия пригодны к использованию. Проверьте, имели ли место случаи падения напряжения. Панель управления сильно загрязнена, залита приготавливаемой пищей, либо на ней присутствуют посторонние предметы. Тщательно протрите панель управления или удалите посторонний предмет. Нажмите соответствующий орган управления на панели управления. Мигание индикатора прекратится.</li> </ul>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="406 683 533 754">Символ на дисплее</th> <th data-bbox="533 683 703 754">Неполадка</th> <th data-bbox="703 683 1036 754">Действие по устранению неполадки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="406 754 533 1508">E I</td> <td data-bbox="533 754 703 1508">Интервал между нажатием органа управления и активацией соответствующей функции слишком большой.</td> <td data-bbox="703 754 1036 1508">Если нажать на любую кнопку (кроме кнопки таймера) и удерживать ее в нажатом положении более 9 секунд, на дисплее появится данный символ. Данный символ также появится на дисплее, если на кнопке присутствует вода или какой-либо металлический предмет. Таким образом, предупреждается нежелательное воздействие воды на органы управления и т.д. Чтобы отменить символ <b>E I</b>, мигающий на экране, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и вытрите воду или уберите металлический предмет и т. д.</td> </tr> </tbody> </table>	Символ на дисплее	Неполадка	Действие по устранению неполадки	E I	Интервал между нажатием органа управления и активацией соответствующей функции слишком большой.	Если нажать на любую кнопку (кроме кнопки таймера) и удерживать ее в нажатом положении более 9 секунд, на дисплее появится данный символ. Данный символ также появится на дисплее, если на кнопке присутствует вода или какой-либо металлический предмет. Таким образом, предупреждается нежелательное воздействие воды на органы управления и т.д. Чтобы отменить символ <b>E I</b> , мигающий на экране, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и вытрите воду или уберите металлический предмет и т. д.		
Символ на дисплее	Неполадка	Действие по устранению неполадки							
E I	Интервал между нажатием органа управления и активацией соответствующей функции слишком большой.	Если нажать на любую кнопку (кроме кнопки таймера) и удерживать ее в нажатом положении более 9 секунд, на дисплее появится данный символ. Данный символ также появится на дисплее, если на кнопке присутствует вода или какой-либо металлический предмет. Таким образом, предупреждается нежелательное воздействие воды на органы управления и т.д. Чтобы отменить символ <b>E I</b> , мигающий на экране, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и вытрите воду или уберите металлический предмет и т. д.							

# Выявление и устранение неисправностей

Описание неполадки	Вероятная причина и способы ее устранения
На индикаторе присутствует символ <b>F</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>На дисплей выведен символ <b>F</b> и цифры</b> Выведенные на дисплей символ <b>F</b> и цифры могут указывать на неполадки в электронных компонентах изделия. Выключите и включите варочную панель с помощью бытового плавкого предохранителя или размыкателя цепи, находящегося в блоке плавких предохранителей. Если данный символ вновь появится на дисплее, обратитесь в службу сервисного обслуживания.</li></ul>
Мигает символ <b>H</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• При включении изделия впервые или при его активации после перепада напряжения. Чтобы устранить неполадку, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.». Символ <b>H</b> будет мигать в течение 90 минут.</li></ul>
Функция Boost не работает.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Функция Boost деактивируется, если одновременно с ней активирована правая индукционная конфорка. Функция Boost не будет активирована, если правая конфорка находится в эксплуатации.</li></ul>
Конфорка не раскаляется докрасна.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Температура рабочей зоны варочной панели регулируется путем включения и отключения функции нагрева; таким образом пользователю не всегда видна раскалившаяся конфорка. Если вы выберете низкий уровень мощности, функция нагрева будет отключаться чаще, чем при работе на высокой мощности. Включение и выключение функции нагрева при работе на максимальной мощности также имеет место.</li></ul>



## Ремонт

Ремонт может выполняться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

# Обслуживание

---

## Упаковка и старые изделия

Во время транспортировки к вам ваша новая варочная плита находилась в соответствующей предохранительной упаковке.

Все материалы, использованные в предохранительной упаковке, являются экологически безопасными и подлежат переработке во вторичное сырье.

Утилизировав материал упаковки надлежащим образом, вы внесете свой вклад в охрану окружающей среды.

При этом старые изделия не являются бесполезным мусором.

Экологически грамотная переработка старых изделий является средством восстановления ценных сырьевых материалов.

Перед тем, как утилизировать старое оборудование, убедитесь в том, что оно не подлежит дальнейшему использованию, либо пометьте его ярлыком с надписью «Осторожно, отходы».

Вы можете обратиться за обновленной информацией по утилизации старого оборудования и упаковки с нового оборудования в местный пункт розничной торговли или компетентную организацию.

## Как связаться с сервисным центром

Связываясь с сервисным центром, укажите модель вашего изделия.

Сверьтесь с паспортной табличкой, находящейся на донной панели вашего изделия.

От клиента, обращающегося в сервисный центр, нам необходимо получить следующую информацию:

- Фамилия, имя.
- Адрес и почтовый индекс.
- Номер телефона.
- Краткое и понятное описание неисправности.
- Номер модели и серийный номер изделия.



**LG Electronics Inc.**

220–240 В, 1 АС (пер.ток.)/2 NAC (зем. пер.ток), 50 Гц

Модель: KA65310 / KA65320

Макс. мощность - 7,2 кВт

Сделано в Корее

P/но.:3828W5A8245