

10					
9					
8					
7					
6					
5					
4					
3					
2					
1	IEC/EN 규격문구 추가		2012.10.09	정부성	김남형
기호	변 경 사 항	시방번호	년 월 일	서 명	승 인

* Owner's Manual 시방이력 관리



Руководство по установке
и эксплуатации

Стеклокерамическая варочная панель

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.

KA60530
KA60230A



MFL35866502

Телефон	
Россия	8-800-200-7676
Беларусь	8-820-0071-1111
Латвия	80200201
Литва	880008081
Эстония	800-9990
Украина	0-800-303-000
Казахстан	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного СИДП	2255
Узбекистан	800 0071 0005
Кыргызстан	800 0071 0005

www.lg.com

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



Безопасность	4-13
Пригодная посуда	14-15
Описание изделия	16-17
Зоны нагрева и управление зонами нагрева	16
Основные функции и характеристики варочной панели	18
Инструкции по эксплуатации	19-27
Перед тем, как использовать изделие впервые	19
Эксплуатация варочной панели	19
Выбор зоны нагрева	20
Режим паузы	21
Выбор функции умеренного нагрева	22
Выбор режима двойной/тройной конфорки	23
Режим быстрого разогрева (Ankoch)	24
Блокировка от детей	25
Режим «Овал»	25
Таймер	26
Таблица с режимами приготовления пищи и рекомендации	28-29
Таблица настройки зон нагрева	28
Таблица настройки функции умеренного нагрева	29
Автоматический временной ограничитель	30
Чистка и уход	31-32
Инструкции по установке	33-40
Технические характеристики	33
Указания по технике безопасности, соблюдаемые при установке варочной панели	34
Электрические соединения	35
Сборка	37
Выявление и устранение неисправностей	41-43
Обслуживание	44

Безопасность

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.
- Прибор не рассчитан на управление при помощи внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

 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.

Совет 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 поражения 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.

Безопасность

-  Если поверхность варочной панели дала трещины, немедленно отключите изделие от сети питания во избежание поражения 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.

Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.

Безопасность

Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, только если они будут находиться под присмотром или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать прибор и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны проводиться детьми без наблюдения со стороны взрослых.

 **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части нагреваются во время эксплуатации. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам. Детей младше 8 лет не следует оставлять без постоянного присмотра вблизи печи.

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 воспламениться. 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, попал 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.

Безопасность


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

- Храните легко плавящиеся 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.

 **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на плите с жиром или маслом может быть опасным и стать причиной пожара. НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой, выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

 **ВНИМАНИЕ:** Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на поверхности плиты.

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.

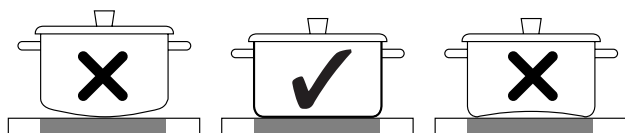
Данная особенность не является неисправностью панели.

Пригодная посуда

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.

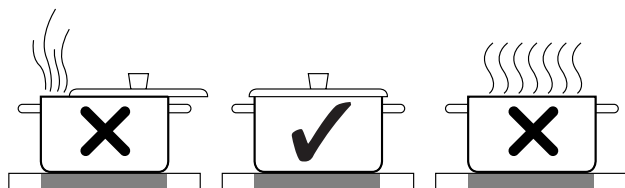
Общая информация

- 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.

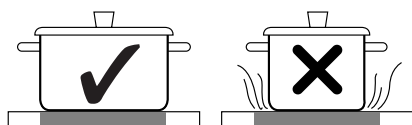
Советы по экономии электроэнергии

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.

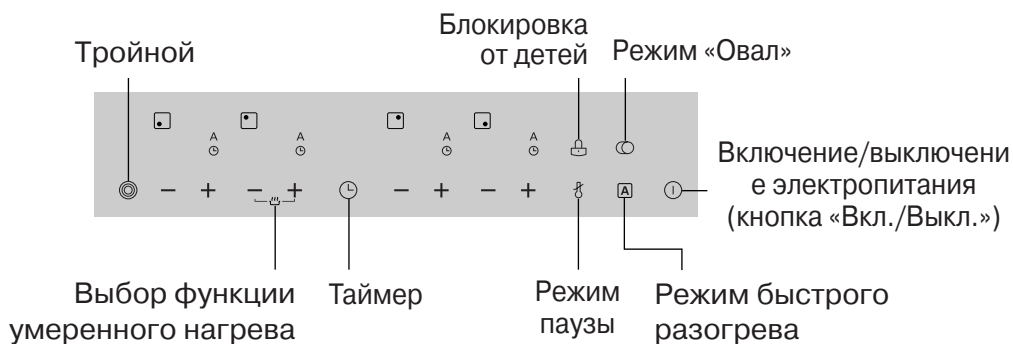
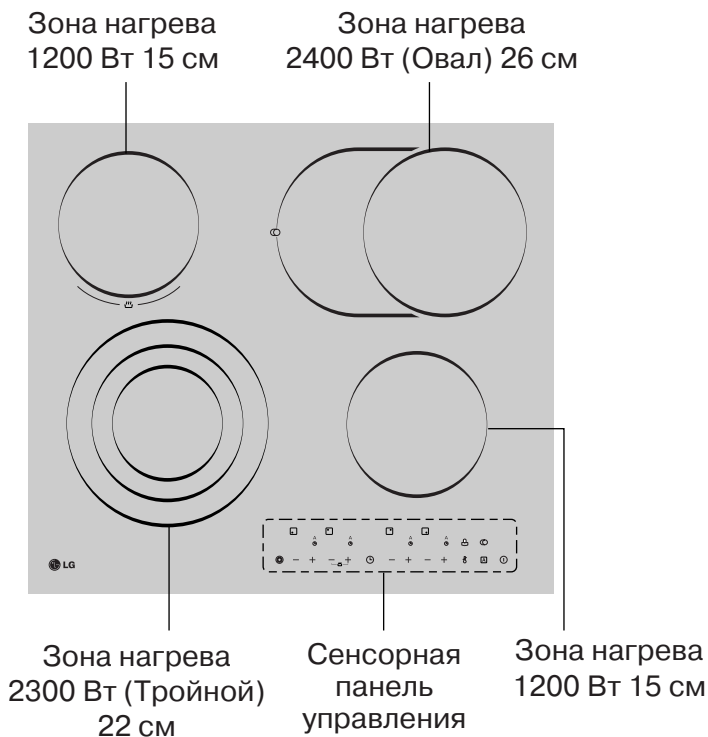


- Использование скороварок сокращает время приготовления пищи примерно на 50 %.

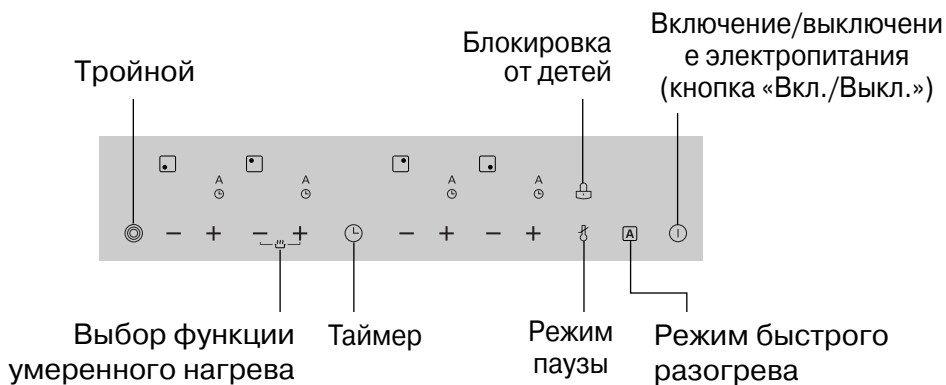
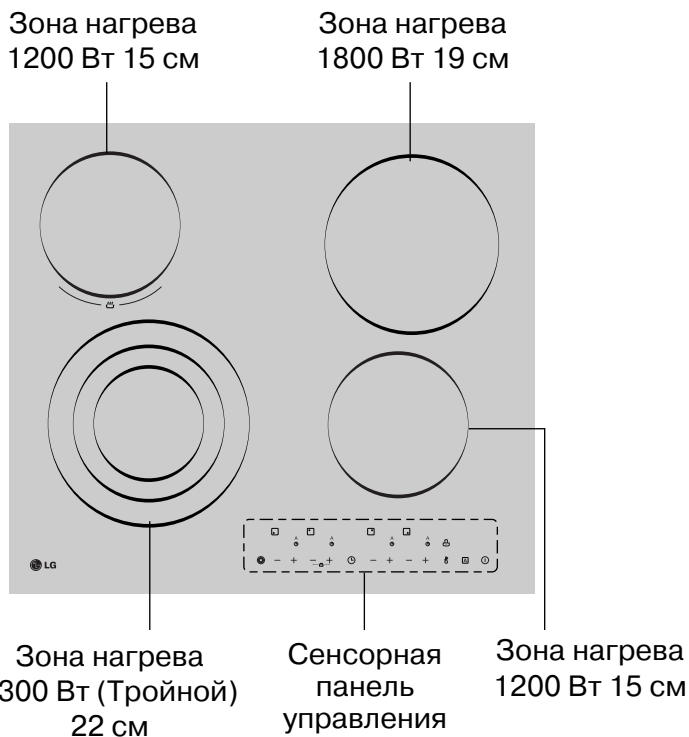
Описание изделия

Зоны нагрева и управление зонами нагрева


■ KA60530



■ KA60230A



Основные функции и характеристики варочной панели

- **Зоны нагрева:** Данное изделие имеет стеклокерамические зоны нагрева.
- **Сенсорные органы управления:** Управление варочной панелью осуществляется при помощи сенсорной панели 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.
- **On Off («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 двойной/тройной конфорки (☉):** Используйте эту кнопку для активации элементов двойной конфорки.
- **Режим паузы:** Данная кнопка переводит все конфорки в режим малой мощности.
- **Режим быстрого разогрева (Ankoch) (A):** Автоматический режим кратковременного быстрого разогрева.
- **Индикатор остаточной теплоты:** В случае чрезмерного повышения температуры в зоне нагрева, которое может привести к возгоранию, на дисплей выводится символ . По мере снижения температуры на конфорке, символ на дисплее меняется на . 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.

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

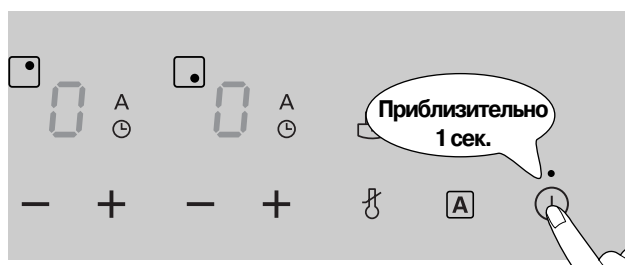
Функции сенсорной панели управления

Чтобы использовать функции сенсорной панели управления, просто дотроньтесь до панели 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.

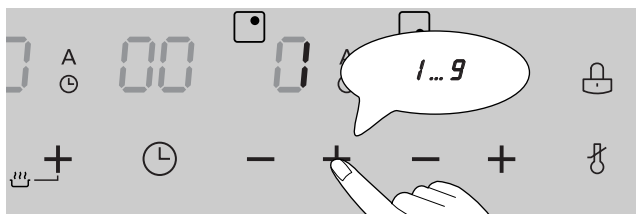
В противном случае изделие отключится в целях обеспечения безопасности пользователя.

Инструкции по эксплуатации

⚠ Внимание: На варочной панели предусмотрен индикатор остаточной теплоты для каждой нагретой зоны. В активированном состоянии данный индикатор обозначает, что соответствующая зона панели недавно использовалась, ее температура еще достаточно высока и контакт с ней может вызвать ожоги. Если данный индикатор активирован, пользователь должен избегать непосредственного контакта с нагретой зоной варочной панели. Индикатор **H/h** будет оставаться активированным до тех пор, пока температура нагретой зоны варочной панели не снизится до нормального уровня (даже после отключения варочной панели).

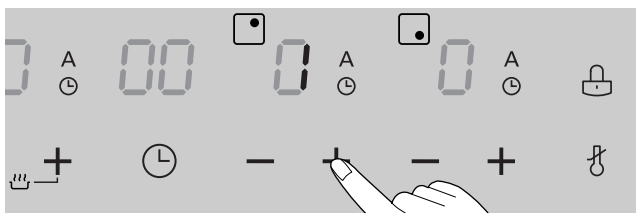
Выбор зоны нагрева

Чтобы установить и отрегулировать уровень мощности нагрева, необходимый для приготовления пищи (от **1** до **9**), 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.



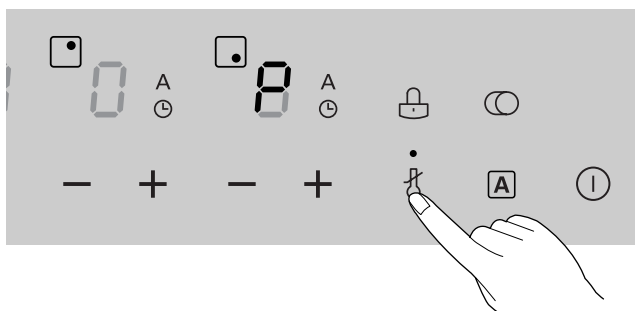
Если Вы возвращаетесь на нулевой уровень мощности нагрева нажатием кнопки **-**, конфорки автоматически отключаются.

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.

Режим паузы


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

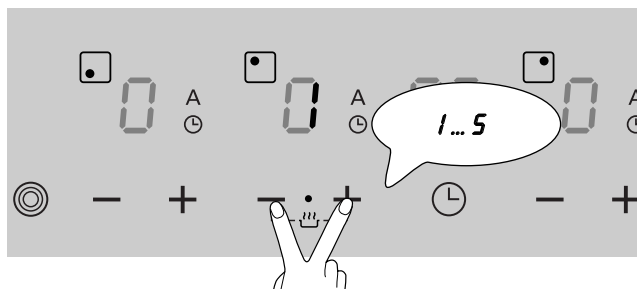
После деактивации режима паузы, мощность каждой конфорки автоматически возвращается на предварительно заданный уровень.





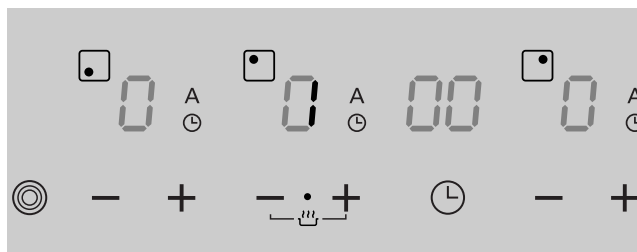
Инструкции по эксплуатации




Выбор функции умеренного нагрева

Чтобы установить и настроить уровень умеренного нагрева (1 - 5), одновременно нажмите сенсорные кнопки , относящиеся к левой задней конфорке, и удержите их в течение 2 секунд.



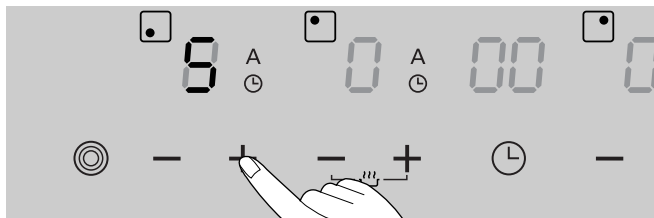
1. Выбран первый уровень умеренного нагрева (1), между сенсорными кнопками ,  появится индикатор (•) (см. на рис. ниже).





Чтобы увеличить уровень умеренного нагрева, используйте сенсорную кнопку . Чтобы отключить режим умеренного нагрева, нажмите сенсорную кнопку  (если выбран уровень умеренного нагрева 5) или кнопку  (если выбран уровень умеренного нагрева 1).

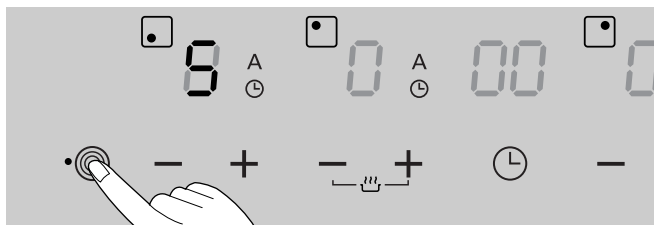
Выбор режима двойной/тройной конфорки:

Выставьте мощность левой передней конфорки на желаемом уровне.





Чтобы активировать среднюю конфорку в левой передней (тройной) зоне нагрева, нажмите кнопку .


Чтобы активировать левую конфорку, повторно нажмите сенсорную кнопку .

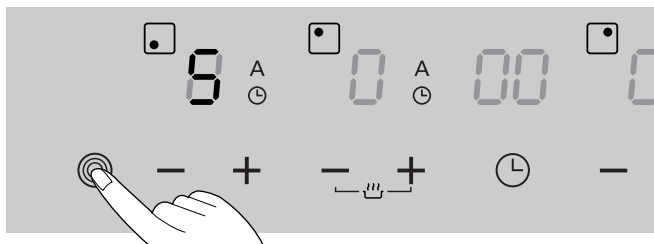


Совет В случае отключения режима тройной конфорки, мощность конфорки автоматически возвращается на последний заданный уровень.

Если активированы все области тройной конфорки, уровень нагрева всей конфорки регулируется нажатием кнопок  и .

Совет Чтобы деактивировать функцию тройной конфорки:

- Нажмите сенсорную кнопку выбора режима двойной/тройной конфорки .

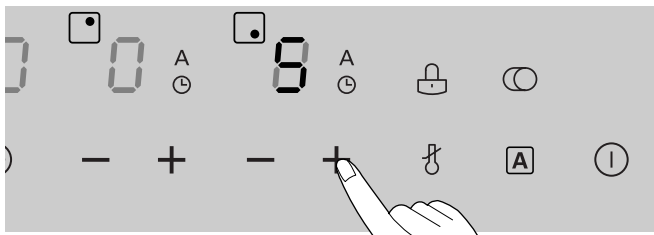


Инструкции по эксплуатации

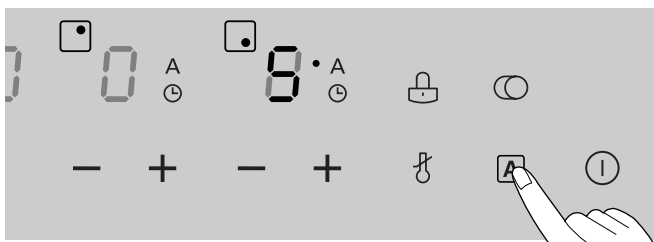
Режим быстрого разогрева (Ankoch)

Все четыре зоны нагрева можно использовать в режиме кратковременного начального разогрева до максимальной мощности. Такой режим помогает осуществить разогрев посуды быстрее, чем в режиме разогрева на нормальной мощности, (не относится к режиму, предполагающему разогрев на максимальной мощности).

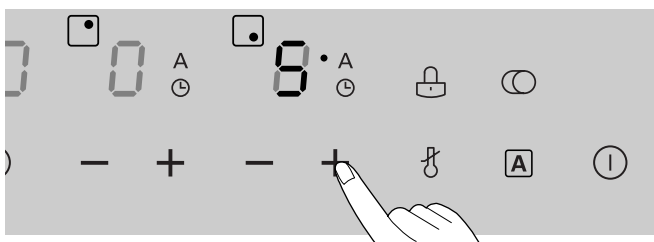
1. С помощью кнопок выбора зон нагрева, выберите желаемую зону и выставьте требуемый уровень мощности нагрева.



2. Нажатием кнопки **A** активируйте режим быстрого разогрева (Ankoch) для выбранной зоны нагрева.

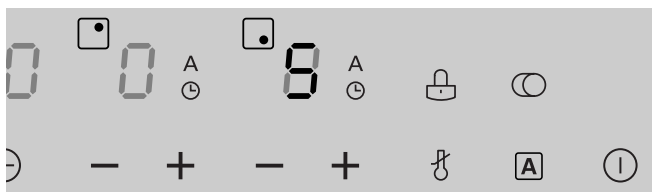


3. В области дисплея, относящейся к выбранной зоне нагрева, будет мигать индикатор (•). Сразу же после этого в течение трех секунд нажмите клавишу выбора мощности для выбранной зоны нагрева (**-** , **+**), чтобы подтвердить активацию режима быстрого разогрева Ankoch.



Совет Если активация режима быстрого разогрева (Ankoch) не будет подтверждена в течение 3 секунд, произойдет сброс режима быстрого разогрева.

4. После завершения работы зоны в режиме быстрого разогрева индикатор (о) погаснет, а мощность нагревания конфорки возвратится на заданный уровень.



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.

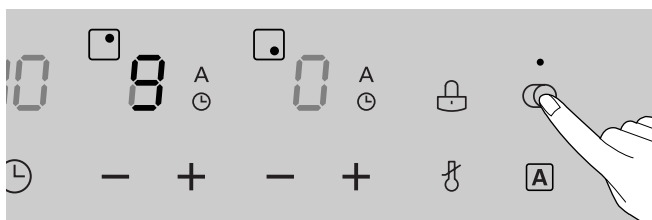


Режим «Овал»

Данная кнопка активирует левую область правой задней зоны нагрева.

Уровень нагрева всей конфорки регулируется нажатием кнопок **+** и **-**.

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




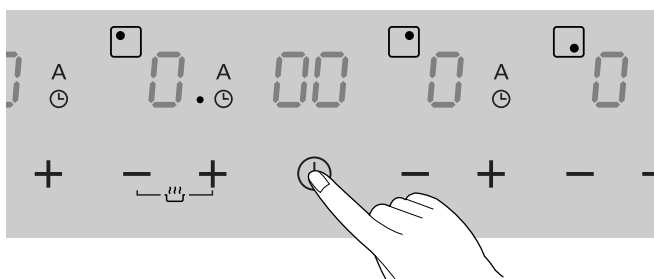
Инструкции по эксплуатации



Таймер

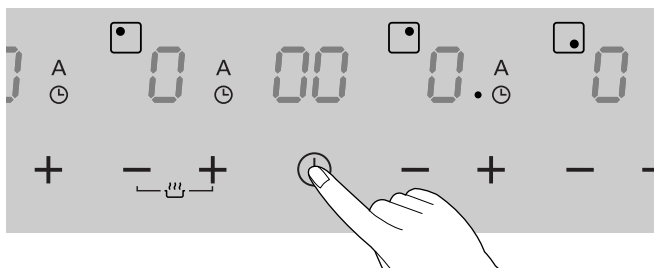
С помощью встроенного таймера можно задать время приготовления пищи в любой зоне нагрева.

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

1. Нажатием кнопки  (ТАЙМЕР) активируйте функцию таймера для любой зоны нагрева (выбранная зона нагрева будет обозначена точкой).



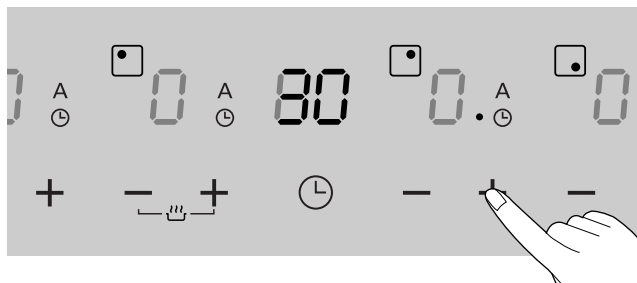
Выберите необходимую зону нагрева нажатием кнопки . Каждое однократное нажатие клавиши  будет активировать функцию таймера для следующей конфорки (в направлении по часовой стрелке).



Если в течение трех секунд пользователь не нажмет ни одной кнопки, произойдет сброс параметров функции таймера.

Во время установки параметров функции таймера область, относящаяся к выбранной конфорке, будет мигать; функция таймера может использоваться при отключенной конфорке.

2. Нажатием кнопок **+** или **-** 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.

Совет Чтобы быстро выставить необходимую продолжительность процедуры приготовления, удерживайте кнопки **+** или **-** в нажатом положении до тех пор, пока не будет высвечено желаемое время.

Если Вы начинаете процедуру установки времени с нажатия кнопки **-**, в качестве начальной установки таймера на дисплее таймера высветится значение «99» минут; если Вы начинаете процедуру установки времени с нажатия кнопки **+** в качестве начальной установки таймера, на дисплее таймера высветится значение «30» минут.

В случае удержания кнопки **+** или **-** 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.

Таблица с режимами приготовления

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. Быстро 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. Вставляйте мощность нагрева с учетом свойств посуды и готовящихся продуктов.

ПИЦЦИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Таблица настройки функции умеренного нагрева

Функция умеренного нагрева предназначена для реализации процесса ферментации, поддержания температуры сервировки готовых горячих блюд и размягчения ингредиентов блюд при соответствующей температуре умеренного нагрева.

Настройки режима умеренного нагрева:		Используется для
5	Размягчение	¹⁾ Шоколад
4	Поддержание в теплом состоянии (высокий уровень)	Бекон, птица, пицца, гамбургеры, пирожки, свиные отбивные, жареные блюда
3	Поддержание в теплом состоянии (средний уровень)	Подлива, яйца, сухое печенье, пирожные, жаркое (говядина, свинина, баранина), запеканка, овощи, рулеты (твердые)
2	Поддержание в теплом состоянии (низкий уровень)	Рулеты (мягкие), пустые обеденные тарелки
1	Ферментация	Йогурт, хлеб
0		Позиция «Выкл.»

Чтобы достичь оптимальных результатов умеренного нагрева, рекомендуется накрывать емкость с блюдом крышкой. При нагревании пирожных или хлебобулочных изделий следует использовать крышки с вентиляционным отверстием, обеспечивающим выход влаги.

¹⁾ Несмотря на то, что способ размягчения шоколада с помощью функции умеренного нагрева является более эффективным, в условиях ограниченного времени мы рекомендуем размягчать шоколад непосредственно в зоне нагрева.

Примечание:

Значения уровня умеренного нагрева, указанные в таблице, являются опорными 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 **5**.

* Нагрев

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

Легкое загрязнение

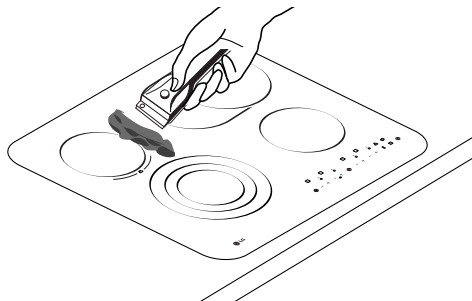
1. Протрите стеклокерамическую поверхность панели влажной тканью с небольшим количеством средства для чистки керамических поверхностей кухонных плит.
2. Вытрите поверхность насухо чистой тканью. Проследите за тем, чтобы на поверхности варочной панели не было остатков чистящего средства.
3. Тщательно чистите 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.




Скребки для чистки стеклянных и стеклокерамических поверхностей, используемые 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.




Чистка и уход

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.

 Если зона нагрева в которой находятся расплавленные продукты питания/материалы остыла, подогрейте ее и осуществите чистку.

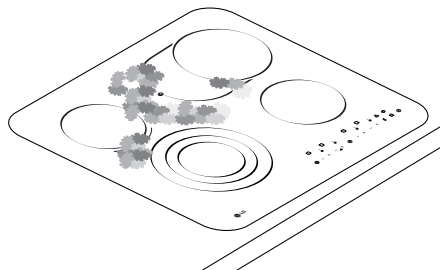
Царапины или черные пятна, образовавшиеся на стеклокерамической поверхности варочной панели в результате перемещения по ней посуды с острыми металлическими краями, удалению не подлежат. При этом они не влияют на функциональность варочной панели.

 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.



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	578 мм
Глубина	527 мм
Высота	40мм

Габаритные размеры по периметру рабочей поверхности

Ширина	560 мм
Глубина	500 мм
Радиус закругления	5 мм

Конфорки

Расположение	Диаметр		Питание	
	KA60530A KA60530F	KA60230A	KA60530A KA60530F	KA60230A
Левая передняя	220 мм	220 мм	2300 Вт	2300 Вт
Левая задняя	150 мм	150 мм	1200 Вт	1200 Вт
Правая задняя	260 мм	190 мм	2400 Вт	1800 Вт
Правая передняя	150 мм	150 мм	1200 Вт	1200 Вт

Напряжение подключения 220-240 В 1 AC (пер. ток.) /
2 NAC (зем. пер. ток)
50/60 Гц

Мощность подключения 7,1 кВт (KA60530A/KA60530F)
6,5 кВт (KA60230A)

Инструкции по установке

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 встроеной 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.

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.

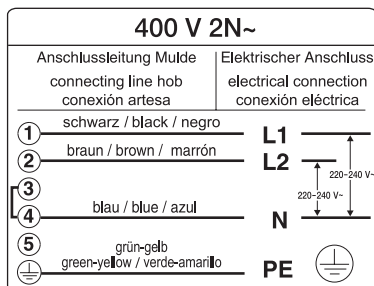
В конце процедуры подсоединения следует закрепить соединительный кабель на клемме сетевого кабеля, обеспечив закрытие предохранительного кожуха вжатием (до фиксации). Перед первым включением варочной панели необходимо удалить предохранительную пленку и любые наклейки со стеклокерамической поверхности.

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

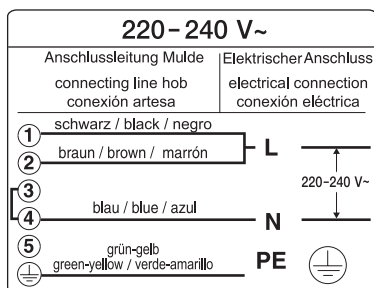
 После первого подключения варочной панели к сети питания на дисплей будет выведен мигающий символ «H». Указанный символ также будет мигать на дисплее при активации панели после падения напряжения.

Инструкции по установке

- 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.

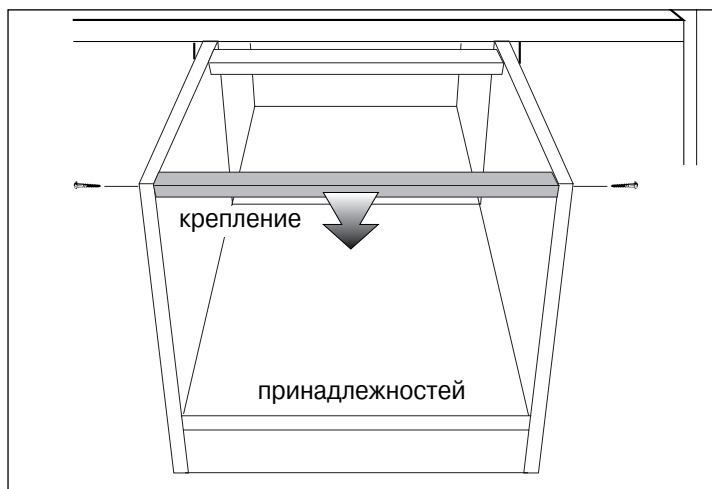
В течение гарантийного периода претензии, связанные с ненадлежащим функционированием изделия по причине его неверной установки, рассматриваться не будут.



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

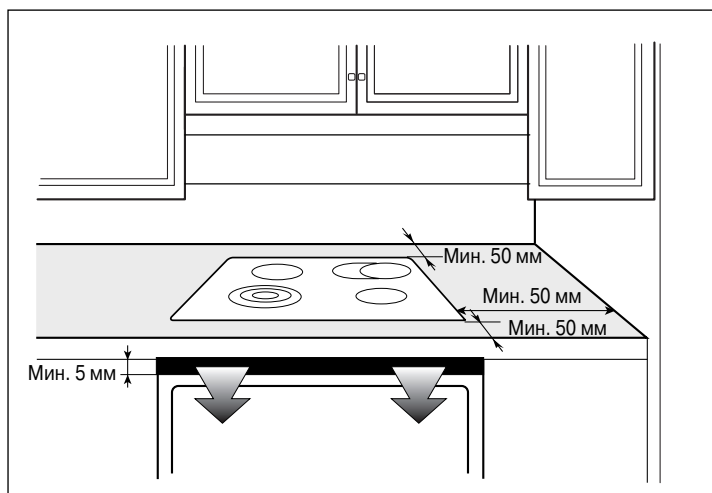
При этом она должна быть сертифицирована.

Сборка



<Рис. 2>

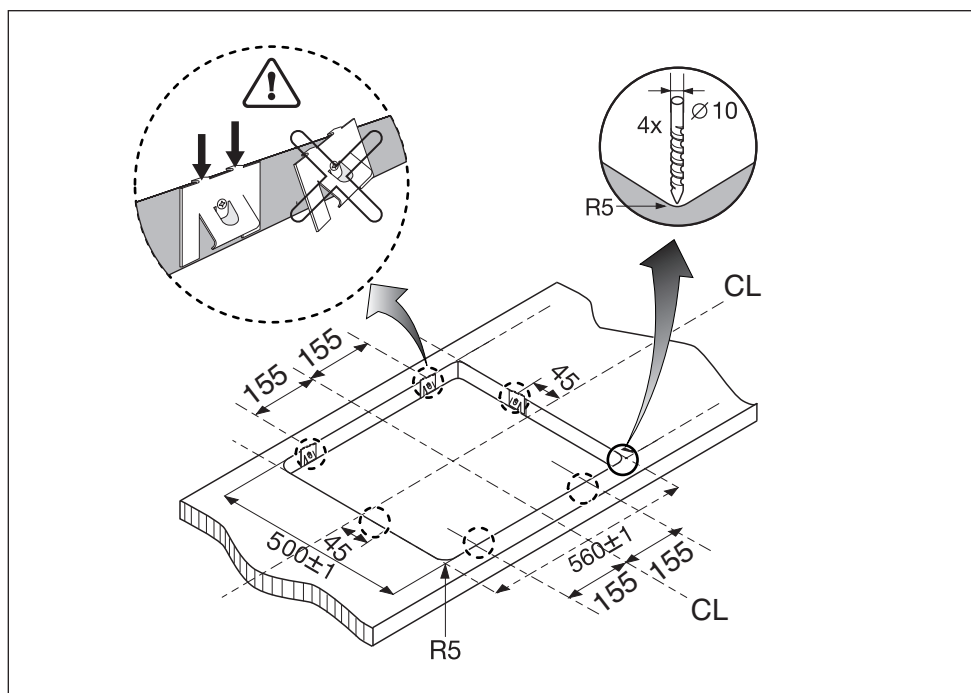
Удалите крепление с принадлежностей для вентиляции.



<Рис. 3>

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

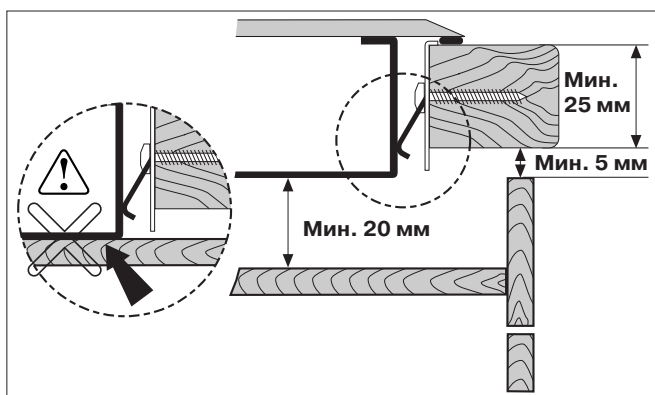
Инструкции по установке



<Рис. 4>

Размеры отверстия для встройки варочной панели и расположение крепежных хомутов.

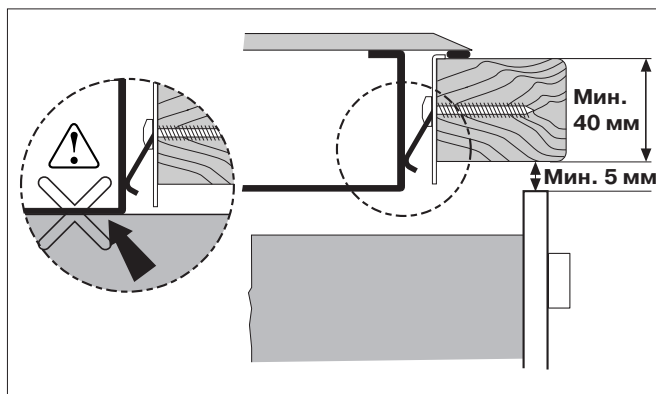
Монтаж варочной панели на доску основания.



<Рис. 5>

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

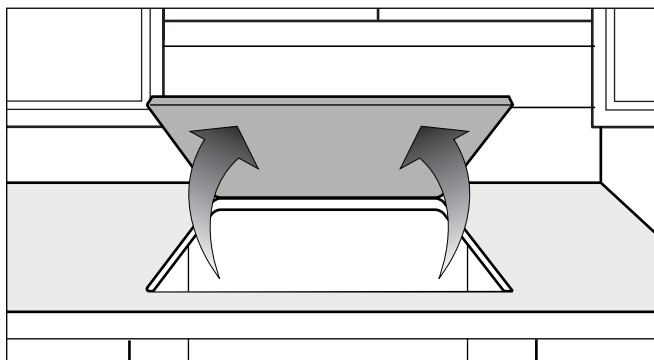
Осторожно: Необходимо выдержать расстояние в 20 мм между корпусом варочной панели и поверхностью прилегающих элементов кухонной мебели, подверженных возгоранию.



<Рис. 6>

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

Инструкции по установке



<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">– Проверьте подсоединения и сетевой выключатель.– Убедитесь в том, что выбрана желаемая зона нагрева.– Убедитесь в том, что выбран желаемый уровень мощности.
Зона нагрева не включается.	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте следующее:<ul style="list-style-type: none">– Варочная панель разблокирована– Сенсорная панель управления частично прикрыта влажной тканью или залита жидкостью.– На дисплей выведен символ EI См. меню дисплея с символом EI.
Варочная панель работает со сбоями в режиме индукции.	<ul style="list-style-type: none">• Если Ваша варочная панель расположена над средствами тепловой защиты вашего духового шкафа, не используйте панель во время термической обработки духового шкафа.
Некоторые функции панели управления работают ненадлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь в том, панели управления управления нет посторонних предметов.

Выявление и устранение неисправностей

Описание неполадки	Вероятная причина и способы ее устранения	
<p>На индикаторе присутствует символ EI.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в том, что бытовые плавкие предохранители изделия пригодны к использованию. Проверьте, имели ли место случаи падения напряжения. Возможно, что панель управления сильно загрязнена, залита приготавливаемой пищей, либо на ней присутствуют посторонние предметы. Тщательно протрите панель управления или удалите посторонний предмет. Нажмите соответствующую кнопку функции на панели управления. Мигание индикатора прекратится. 	
<p>Символ на дисплее</p>	<p>Неполадка</p>	<p>Действие по устранению неполадки</p>
<p><i>EI</i></p>	<p>Интервал между нажатием кнопки функции панели управления и активацией соответствующей функции слишком большой.</p>	<p>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 панель управления и т.д. Чтобы отменить символ EI, мигающий на экране, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и вытрите воду или уберите металлический предмет и т. д.</p>

Описание неполадки	Вероятная причина и способы ее устранения
<p>На индикаторе присутствует символ F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • На дисплей выведен символ F и цифры Выведенные на дисплей символ F 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.
<p>Мигает символ H.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • При включении изделия впервые или при его активации после перепада напряжения. Чтобы устранить неполадку, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.». Символ H будет мигать в течение 90 минут.
<p>Функция Boost не работает.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Функция Boost деактивируется, если одновременно с ней активирована правая индукционная конфорка. Функция Boost не будет активирована, если правая конфорка находится в эксплуатации.



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.

Memo

Memo



