



ИНСТРУКЦИЯ  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Перед началом установки или использования необходимо прочитать данные инструкции по эксплуатации, чтобы избежать несчастных случаев или повреждений варочной панели. Постарайтесь сохранить данное руководство для дальнейшей справки.

HU642VVH  
HU642VH



MFL69359809\_01

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2017 - 2019 LG Electronics Inc. Все права защищены.

# СОДЕРЖАНИЕ

## 3 ПРЕДИСЛОВИЕ

---

- 3 Правила техники безопасности
- 3 Установка
  - 3 Опасность поражения электрическим током
  - 3 Опасность пореза
  - 3 Важные инструкции по технике безопасности
- 3 Эксплуатация и техобслуживание
  - 3 Опасность поражения электрическим током
  - 3 Опасность для здоровья
  - 4 Опасность горячей поверхности
  - 4 Опасность пореза
  - 4 Важные инструкции по технике безопасности

## 6 ОБЗОР ПРИБОРА

---

- 6 Вид сверху
- 7 Панель управления
- 8 Перед использованием новой индукционной варочной панели
- 8 Технические данные

## 9 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

---

- 9 Сенсорное управление
- 9 Выбор правильной посуды
- 9 Обнаружение маленьких предметов
- 9 Размеры посуды
- 10 Как использовать
  - 10 Начало готовки
  - 11 Завершение готовки
  - 11 Использование функции интенсивного нагрева
  - 12 Поддержание тепла
  - 12 Настраиваемая зона
  - 13 Блокирование кнопок
  - 14 Кнопка таймера
  - 15 Использование кнопки паузы
- 15 Время работы по умолчанию

## 16 НАСТРОЙКИ НАГРЕВА

---

## 17 УХОД И ЧИСТКА

---

## 18 УСТАНОВКА

---

- 18 Выбор установочного оборудования
- 19 Перед установкой варочной панели
- 19 После установки варочной панели
- 20 Перед наметкой фиксирующих кронштейнов
- 20 Регулирование позиции кронштейна
- 20 Меры предосторожности
- 20 Подключение варочной панели к электросети

## 22 СОВЕТЫ

---

## 23 ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ПРОВЕРКА

---

- 23 Устранение неисправностей
- 24 Специфическая неисправность и решение

# ПРЕДИСЛОВИЕ

## Правила техники безопасности

- Для нас важна ваша безопасность. Перед использованием варочной панели ознакомьтесь с данной инструкцией.

## Установка

### Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или техобслуживания отключите прибор от сети.
- Подключение к хорошей системе заземления необходимо и очень важно.
- Вносить изменения в домашнюю проводку имеет право только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током.

### Опасность пореза

- Будьте осторожны – у панели острые края.
- Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к травме или порезу.

## Важные инструкции по технике безопасности

- Перед установкой и использованием данного прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями.
- На прибор нельзя класть горючие материалы или воспламеняющиеся изделия.
- Сообщите эту информацию лицу, которое ответственно за установку прибора, так как это может привести к снижению ваших затрат на установку.
- Во избежание опасности прибор необходимо устанавливать согласно данным инструкциям по установке.
- Прибор должно правильно установить и заземлить лицо, имеющее соответствующую квалификацию.
- Данный прибор необходимо подключить к цепи, в которой установлен разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии или требований по выплате страхового возмещения.

## Эксплуатация и техобслуживание

### Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели. Если варочная панель сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (из розетки) и вызовите квалифицированного технического специалиста.
- Перед чисткой и техобслуживанием варочную панель необходимо выключить из розетки.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током.

### Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) перед использованием прибора должны посоветоваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что на работу их имплантатов не оказывает влияние магнитное поле.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти.

### **Опасность горячей поверхности**

- Во время использования доступные части данного прибора станут достаточно горячими, чтобы вызывать ожоги.
- Не касайтесь индукционного стекла своим телом, одеждой или каким-либо другим предметом, пока поверхность не остынет.
- На варочную панель нельзя класть металлические объекты, например ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут стать горячими.
- Не подпускайте детей.
- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не выступают в другие работающие зоны варки. Не подпускайте к ручкам детей.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к ожогам и ошпариванию.

### **Опасность пореза**

- При отведении защитной крышки открывается острый нож скребка для варочной панели. Используйте с осторожностью и храните в безопасном и недоступном детям месте.
- Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к травме или порезу

### **Важные инструкции по технике безопасности**

- Во время использования не оставляйте прибор без присмотра. При выкипании может появиться дым и жирные подтеки, которые могут загореться.
- Ни в коем случае не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Не оставляйте на поверхности предметы или кухонную утварь.
- Не оставляйте на приборе или вблизи него намагничивающиеся предметы (напр., кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (напр., компьютеры, MP3-плееры), так как на их работу может влиять его электромагнитное поле.
- Не используйте прибор для разогрева или отопления помещения.
- После использования всегда выключайте зоны варки и варочную панель согласно приведенным в данном руководстве инструкциям (напр., используя сенсорные кнопки). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, чтобы она выключала зоны варки, когда вы убираете с них посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или забираться на него.
- Не храните предметы, которыми могут заинтересоваться дети, в шкафчиках над прибором. Если дети заберутся на прибор, они могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне, где используется устройство.
- Детей или инвалидов, возможности которых в использовании прибора ограничены, должно проинструктировать об использовании ответственное и компетентное лицо. Инструктор должен удостовериться, что они могут использовать прибор без угрозы для себя или окружающих.
- Прибор можно ремонтировать и детали можно заменять только в пределах предоставленных в данном руководстве рекомендаций. Прочее обслуживание должен осуществлять квалифицированный технический специалист.
- Варочную панель нельзя чистить паровым очистителем.
- Не ставьте и не бросайте на варочную панель тяжелые предметы.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не тяните посуду по индукционному стеклу, так как его можно поцарапать.
- Для чистки варочной панели нельзя использовать металлические мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как ими можно поцарапать индукционное стекло.

- При повреждении шнура электропитания замену, в целях безопасности, выполняет производитель, сервисный агент производителя или лица, имеющие аналогичную квалификацию.
- Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве или в следующих случаях: - кухня для работников магазина, офиса или другой рабочей среды; - деревенский дом; - клиенты гостиниц, мотелей и других жилых объектов; - в гостиницах только с завтраком.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части во время использования становятся горячими.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей моложе 8 лет можно подпускать к прибору только под постоянным присмотром.
- Данный прибор может использоваться детьми до 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний только под присмотром или после прохождения инструктажа в отношении безопасной эксплуатации прибора и понимания сопутствующих опасностей.
- Детям запрещается играть с прибором. Детям разрешается выполнять чистку или обслуживание прибора только под наблюдением взрослых.
- **ВНИМАНИЕ!** Готовка на варочной панели, используя жир или масло, может быть опасна и вызвать пожар. Не пытайтесь залить огонь водой, выключите прибор, а затем накройте пламя, напр., крышкой или пожарным покрывалом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность пожара: не храните предметы на варочных поверхностях.
- **Внимание!** Если поверхность потрескалась, выключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током при касании поверхностей варочной панели из стеклокерамики или похожего материала, которыми закрыты токопроводящие части.
- Паровой очиститель использовать нельзя.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

**Поздравляем** с тем, что вы приобрели новую индукционную варочную панель.

Рекомендуем внимательно ознакомиться с данным руководством /руководством по установке, чтобы разобраться, как правильно установить и эксплуатировать прибор.

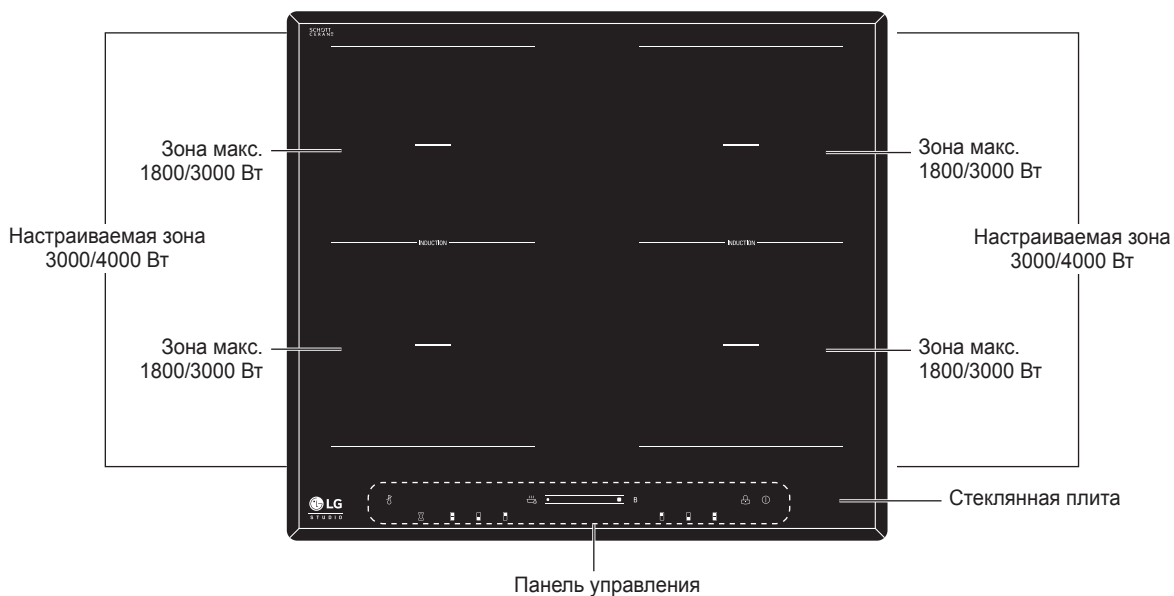
Информация об установке находится в разделе об установке.

Внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности и сохраните данное руководство/руководство по обслуживанию на случай необходимости.

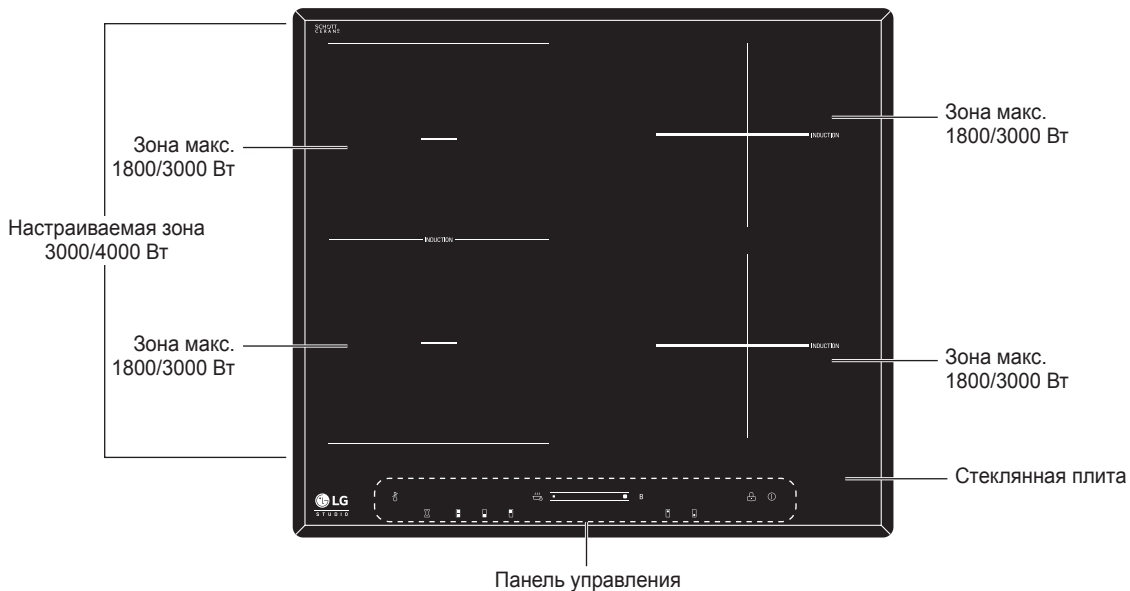
# ОБЗОР ПРИБОРА

## Вид сверху

Модель: HU642VVH



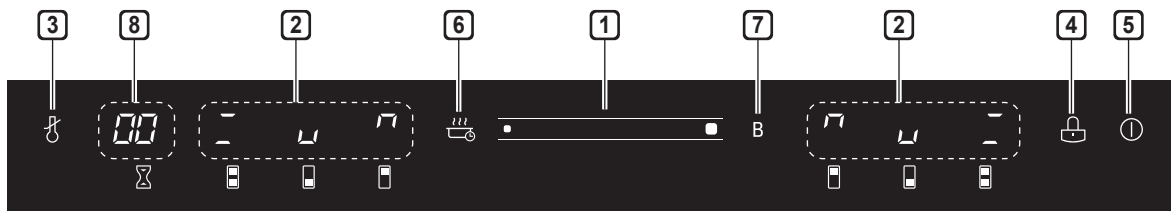
Модель: HU642VH



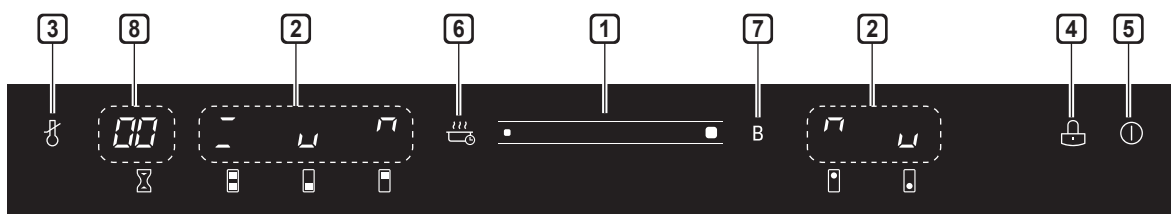
Выходная мощность: при входном напряжении 240В

# Панель управления

Модель: HU642VVH



Модель: HU642VH



1 Ползунок питания / таймера

2 Кнопки выбора зоны нагрева

3 Кнопка паузы

4 Кнопка блокировки клавиатуры

5 Кнопка ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ

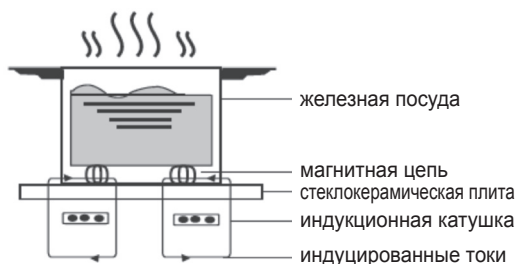
6 Кнопка поддержания тепла

7 Кнопка интенсивного нагрева

8 Кнопка таймера

**ПРИМЕЧАНИЕ****Принцип работы**

- Метод индукционного приготовления пищи является безопасной, эффективной и экономичной технологией готовки. Прибор работает за счет электромагнитных вибраций, генерирующих тепло прямо в посуде, а не косвенно, путем нагрева стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только от того, что посуда его нагревает.



## Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Ознакомьтесь с данным руководством, обратив особое внимание на раздел «Правила техники безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая может находиться на вашей индукционной варочной панели.

## Технические данные

<b>Варочная панель</b>	HU642VVH, HU642VH
<b>Зоны варки</b>	4 зоны
<b>Напряжение питания</b>	220-240 В~ 50/60 Гц
<b>Установленная электрическая мощность</b>	7200 Вт
<b>Габариты прибора Д × В × Г (мм)</b>	590 × 520 × 60
<b>Встраиваемые габариты А × В (мм)</b>	560 × 490

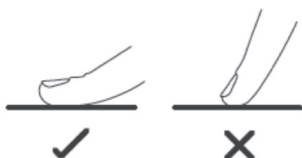
Вес и габариты приблизительные. Так как мы постоянно стремимся улучшить свои приборы, спецификации и конструкции могут меняться без предварительного уведомления.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## Сенсорное управление

- Кнопки реагируют на прикосновение, поэтому на них не нужно давить.
- Используйте подушечку, а не кончик пальца.
- При регистрации каждого касания вы услышите звуковой сигнал.
- Кнопки всегда должны быть чистыми, сухими и их нельзя закрывать никакими предметами (напр., кухонной утварью или тканью). Управление кнопками может затрудниться, даже если на них имеется лишь тонкая пленка воды




## Выбор правильной посуды

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте посуду, которая подходит для индукционного приготовления пищи. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитные испытания. Переместите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.

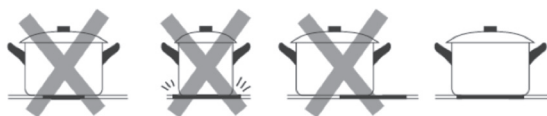


- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте в посуду, которую хотите проверить, немного воды.
  2. Если  на дисплее не мигает и вода нагревается, посуда подходит.
- Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и гончарные изделия.

- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



- Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет такой же размер, что и зона варки. Используйте посуду, диаметр которой такой же величины, что и рисунок выбранной зоны. При использовании немного более широкой посуды энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. При использовании посуды меньшего размера эффективность может быть меньше ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить посуду размером менее 140 мм. Всегда ставьте посуду в центр зоны варки.



- Всегда снимайте посуду с индукционной варочной панели – не тяните, иначе можно поцарапать стекло.



## Обнаружение маленьких предметов

Если на варочной панели стоит посуда неподходящего размера или немагнитная посуда (напр., алюминиевая) или лежит что-то поменьше (напр., нож, вилка, ключ), через 1 минуту варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания. Вентилятор продолжит охлаждать индукционную варочную панель еще 1 минуту.




## Размеры посуды

Зоны варки в заданных пределах автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако низ посуды должен иметь диаметр не ниже минимального для соответствующей зоны варки. Для обеспечения наилучшей эффективности панели поместите посуду в центр зоны варки.

Зона варки	Базовый диаметр индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1,2,3,4	140	220
Настраиваемая зона	220	220 x 400

## Как использовать

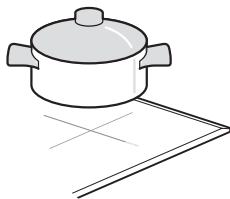
### Начало готовки

- 1** После включения зуммер прозвучит один раз, на дисплее таймера будет «00», на дисплеях выбора зоны нагрева будет показано «», или «», или «», что означает, что индукционная варочная панель вошла в режим ожидания.



- 2** Поставьте подходящую посуду на зону варки, которую хотите использовать.

- Убедитесь, что низ посуды и поверхность зоны варки чистые и сухие.

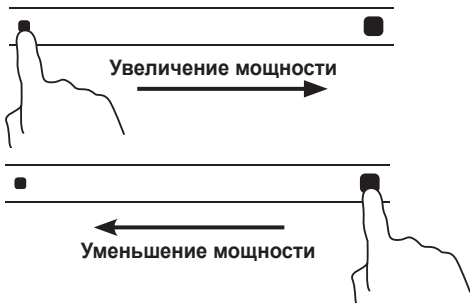


- 3** Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева и индикатор возле кнопки замигает.




- 4** Выберите настройку нагрева, коснувшись ползунка.

- Если настройка нагрева не будет выбрана в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Придется начать все заново с шага 1.
- Настройку нагрева можно изменить в любое время во время готовки.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее мигает  попеременно с настройкой нагрева

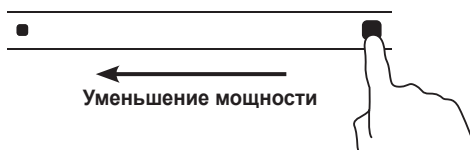
- Это означает, что:
  - вы поставили посуду в неправильную зону варки
  - используемая вами посуда не подходит для индукционной варки
  - посуда слишком маленькая или расположена не по центру зоны варки.
- Нагрев происходит только в том случае, если в зоне варки находится соответствующая посуда.
- Если не установить подходящую посуду, дисплей автоматически выключится через 2 минуты.

## Завершение готовки

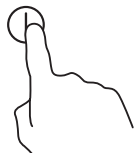
- 1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите выключить.



- 2 Выключите зону варки, коснувшись ползунка слева. Убедитесь, что на дисплее отображен "0".



- 3 Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ.



- 4 Осторожно, поверхности горячие
  - Буква Н показывает, какая зона варки горячая. Она исчезнет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Ее также можно использовать как функцию экономии энергии, если вы хотите еще погреть посуду, используйте конфорку, которая еще горячая.

**Н**

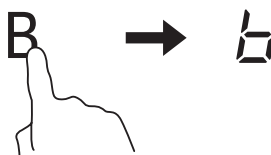
## Использование функции интенсивного нагрева

### Активирование функции интенсивного нагрева

- 1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.



- 2 Коснитесь кнопки интенсивного нагрева В, индикатор зоны отобразит "b" и мощность установится на максимальную величину.



### Отмена функции интенсивного нагрева

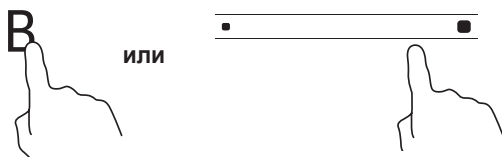
- 1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой хотите отменить функцию интенсивного нагрева.



- 2 а: Коснитесь кнопки интенсивного нагрева «В», и зона варки вернется к изначальной настройке.

или

- б: Коснитесь ползунка, и зона варки вернется к выбранному уровню.



### ПРИМЕЧАНИЕ



- Функция может работать в любой зоне варки.
- Через 5 минут зона варки возвращается к изначальной настройке.
- При активации функции интенсивного нагрева 1-ой зоны варки, 2-я зона варки будет автоматически ограничена 2-м уровнем и наоборот.
- Если изначальная настройка нагрева равна 0, через 5 минут она вернется к 9.

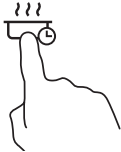
## Поддержание тепла

### Активирование функции Поддержание тепла

- 1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева



- 2 При касании кнопки поддержания тепла  индикатор зоны будет показывать «».

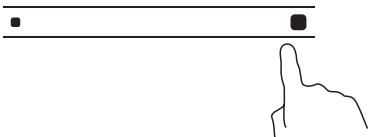


### Отмена функции Поддержание тепла

- 1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева



- 2 Коснитесь ползунка, и зона варки вернется к выбранному уровню.



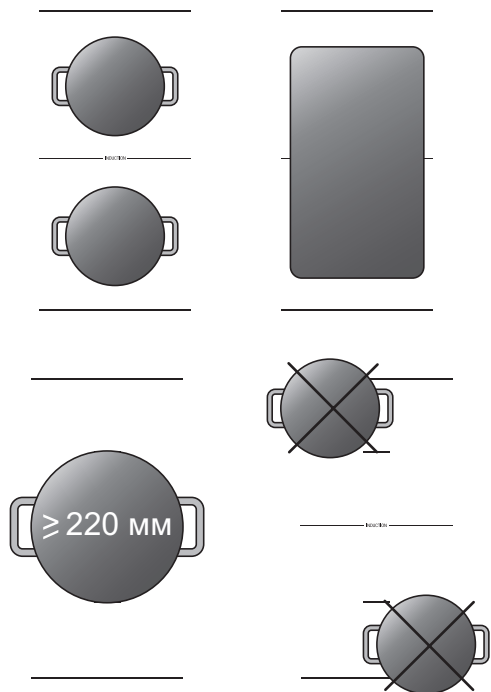
#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Эту функцию можно использовать во всех зонах варки одновременно.
- Обязательно используйте крышку, так как это может повлиять на окончательный результат.
- Чугунную посуду лучше не использовать.

## Настраиваемая зона

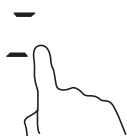
- Эту зону можно использовать как одну или две разные зоны в зависимости от потребностей.
- Настраиваемая зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять по отдельности. При использовании в качестве одной зоны, посуда переносится из одной зоны в другую в пределах настраиваемой зоны с сохранением одинакового уровня мощности зоны, где посуда находилась изначально, а часть, на которой нет посуды, автоматически выключается.
- **Важно:** Убедитесь, что посуда стоит в центре одной зоны варки. Если посуда большая, овальная, прямоугольная или удлиненная, убедитесь, что она установлена в центре зоны варки поперечно.

Примеры правильно и неправильно установленной посуды.



**Как большая зона**

- 1 Для активации настраиваемой зоны в качестве одной большой зоны, просто нажмите соответствующие кнопки.



- 2 Настройки мощности работают как и в любой другой обычной зоне.
- 3 Если посуду перенести из передней в заднюю часть (или наоборот), настраиваемая зона автоматически определяет новое положение, сохраняя ту же мощность.
- 4 Чтобы добавить другую посуду, снова нажмите соответствующие кнопки, чтобы посуда была распознана.


**Как две независимые зоны**

- 1 Чтобы использовать настраиваемую зону как две разные зоны с разными настройками мощности, нажмите соответствующие кнопки.


**Блокирование кнопок**

- Чтобы предотвратить случайное использование, кнопки можно заблокировать (например, чтобы дети случайно не включили зоны варки).
- Когда кнопки заблокированы, отключены все кнопки кроме кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ.



**Блокирование кнопок**

- 1 Коснитесь кнопки блокировки .
- 2 На индикаторе таймера появится «Lo»

**Разблокирование кнопок**

- 1 Удерживайте кнопку блокирования  некоторое время.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Когда варочная панель заблокирована, отключены все кнопки кроме кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ , в экстренном случае индукционную варочную панель можно выключить с помощью кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ , но для иных операции сначала нужно разблокировать панель.

## Кнопка таймера

Таймер можно настроить двумя различными способами:

- Его можно использовать в качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не выключит зоны варки по истечении заданного времени.
- Его можно настроить для выключения одной или нескольких зон варки по истечении заданного времени. Максимальное время таймера – 99 мин.

## Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете зону варки

- 1 Убедитесь, что варочная панель включена.

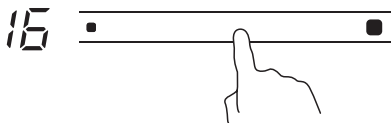
### ПРИМЕЧАНИЕ

Таймер обратного отсчета можно использовать, даже если вы не выбрали ни одну зону варки.

- 2 Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера появится «10» и «0» будет мигать.



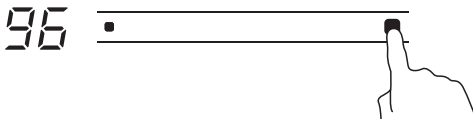
- 3 Задайте время, коснувшись ползунка. (напр., 6)



- 4 Коснитесь кнопки таймера еще раз и замигает «1»



- 5 Задайте время, коснувшись ползунка (напр., 9), теперь таймер настроен на 96 минут.



- 6 По истечении заданного времени 30 секунд будет звучать звуковой сигнал и индикатор таймера будет показывать «00».

00

## Настройка таймера на выключение одной или нескольких зон варки

### Настройка одной зоны

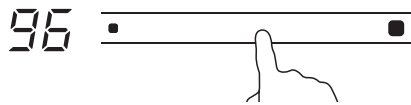
- 1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой хотите настроить таймер.



- 2 Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера появится «10» и «0» будет мигать.



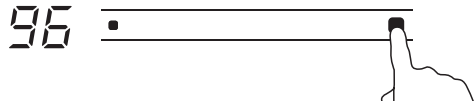
- 3 Задайте время, коснувшись ползунка. (напр., 6)



- 4 Коснитесь кнопки таймера еще раз и замигает «1».



- 5 Задайте время, коснувшись ползунка (напр., 9), теперь таймер настроен на 96 минут.



- 6 Когда время будет установлено, оно начнет немедленно отсчитываться. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера - 5 секунд.

96

- 7 Когда время таймера дойдет до нуля, соответствующая зона варки выключится автоматически.

00

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Если до этого другие зоны варки были включены, они продолжают работать.
- Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, сообщая о том, что эта зона выбрана.

6

### Настройка нескольких зон:

- Шаги для настройки нескольких зон похожи на шаги для настройки одной зоны; Когда вы настраиваете время для нескольких зон варки одновременно, горят десятичные точки соответствующих зон варки. На минутном дисплее показан минутный таймер. Точка соответствующей зоны мигает.

Как показано ниже:

**3.** (настроено на 15 минут)

**6.** (настроено на 45 минут)

**15**

- Как только время истечет, соответствующая зона выключится. Затем появится новый минутный таймер, и точка соответствующей зоны будет мигать.

Как показано справа:

**30**      **6.**  
(настроено на 30 минут)

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, на индикаторе таймера появится соответствующий таймер.

### Использование кнопки паузы

- Во время работы зон нагрева коснитесь кнопки «⌘», на всех дисплеях появится «|||», и нагрев прекратится. В это время можно использовать только кнопки «⌘» и «⓪», «Блокировка».



- Коснитесь кнопки «⌘» еще раз, на дисплее появится изначальная настройки, и зона варки продолжит нагрев.

## Время работы по умолчанию

Автоматическое выключение – защитная функция вашей индукционной варочной панели. Она выключается автоматически, даже если вы забудете выключить плиту. Время работы по умолчанию на различных уровнях мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	Поддержание тепла	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (часы)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если убрать посуду, индукционная варочная панель сразу же перестает греть и через 2 минуты варочная панель автоматически выключится.

### ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Люди с электрокардиостимулятором перед использованием прибора должны проконсультироваться со своим врачом.

## НАСТРОЙКИ НАГРЕВА

Указанные ниже настройки даны для информации. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и объем готовки. Экспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

Настройка нагрева	Назначение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• небольшой подогрев небольшого количества еды</li><li>• растапливание шоколада, масла и еды, которая быстро подгорает</li><li>• легкое кипение на медленном огне</li><li>• медленное нагревание</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• повторное подогревание</li><li>• быстрое кипение на медленном огне</li><li>• приготовление риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блины</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассерование</li><li>• варка макарон</li></ul>
9/В	<ul style="list-style-type: none"><li>• вок</li><li>• подрумянивание</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>



## УХОД И ЧИСТКА

### Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, отметки, пятна от еды или несладкая разлившаяся жидкость на стекле)

- 1 Отключите подачу питания на варочную панель.
- 2 Нанесите средство для чистки стекла, пока стекло еще теплое (но не горячее!)
- 3 Смойте и протрите досуха чистой тряпочкой или бумажным полотенцем.
- 4 Снова включите подачу питания на варочную панель.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Когда подача питания на варочную панель выключена, индикации «горячая поверхность» не будет, но зона варки все еще может быть горячей! Будьте очень осторожны.
- Прочные металлические мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы узнать, подходит ли чистящее средство или мочалка.
- Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут остаться пятна.

### Выкипевшая жидкость, растопленная пища и горячие сладкие разлившиеся жидкости на стекле

Убирайте их немедленно лопаточкой или скребком с лезвием, который подходит для стеклянных индукционных варочных панелей, но помните, что зоны варки могут быть горячими:

- 1 Выключите варочную панель из розетки.
- 2 Держите лезвие или лопатку под углом 30° и соскребайте грязь или разлитую жидкость в прохладную зону варочной панели.
- 3 Сотрите грязь или разлитую жидкость тряпочкой для мытья посуды или бумажным полотенцем.
- 4 Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла».

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Удаляйте пятна от растопленной и сладкой пищи или разлитую жидкость как можно скорее. Если дать им остынуть на стекле, их может быть трудно снять или даже они могут навсегда повредить стеклянную поверхность.
- Опасность пореза: когда защитная крышка снята, лезвие в скребке очень острое. Используйте с осторожностью и храните в безопасном и недоступном детям месте.

### Разлившаяся жидкость на сенсорных кнопках

- 1 Отключите подачу питания на варочную панель.
- 2 Впитайте разлитую жидкость
- 3 Протрите область сенсорных кнопок чистой влажной губкой или тряпочкой.
- 4 Вытрите область досуха бумажным полотенцем.
- 5 Снова включите подачу питания на варочную панель.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться и сенсорные кнопки могут не работать, пока на них находится жидкость. Перед включением варочной панели убедитесь, что область сенсорных кнопок вытерта досуха.

# УСТАНОВКА

## Выбор установочного оборудования

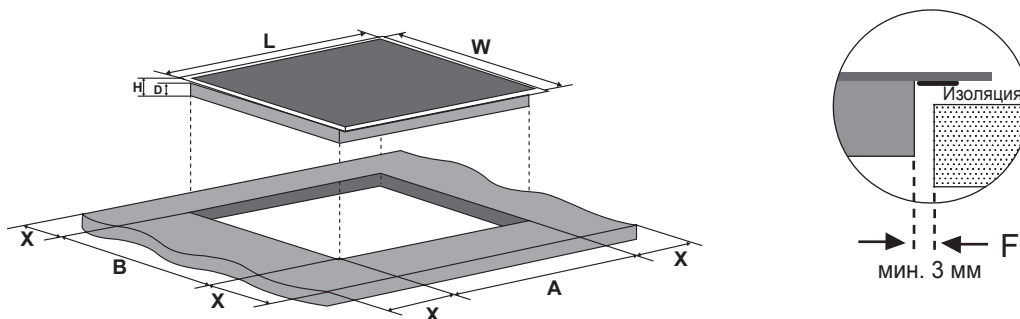
Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить пространство не менее 5 см.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выберите для рабочей поверхности жаропрочный и изолированный материал (не использовать дерево и подобные волокнистые или гигроскопические материалы без пропитки), чтобы избежать поражения электрическим током и значительной деформации, вызываемой излучением тепла из горячей плиты. Как показано ниже:

### ПРИМЕЧАНИЕ

Безопасное расстояние между боками варочной панели и внутренними поверхностями рабочей поверхности должно быть не менее 3 мм.

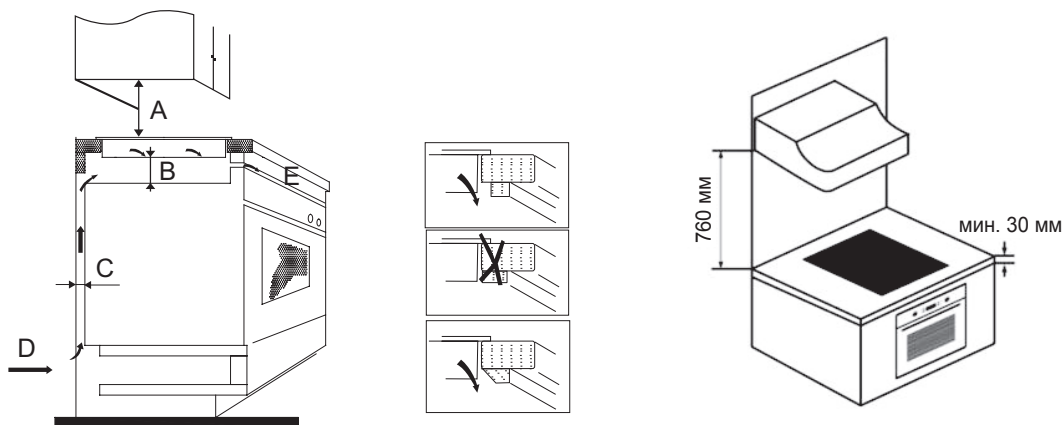


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 мин.	3 мин.

В любом случае индукционная плита должна хорошо вентилироваться и впускные и выпускные отверстия не должны быть заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже

### ПРИМЕЧАНИЕ

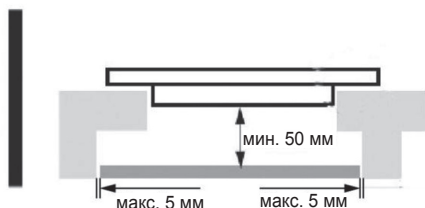
Безопасное расстояние между горячей плитой и шкафом над горячей плитой должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин	20 мин	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

**ВНИМАНИЕ****Обеспечение соответствующей вентиляции**

Индукционная плита должна хорошо вентилироваться, впускные и выпускные отверстия не должны быть заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегревшемуся низу варочной панели или неожиданного поражения электрическим током в процессе эксплуатации на расстоянии не менее 50 мм от низа варочной панели нужно установить деревянную распорку на винтах. Смотрите приведенные ниже требования

**ВНИМАНИЕ**

Вокруг наружной поверхности варочной панели расположены вентиляционные отверстия. Вы ДОЛЖНЫ обеспечить, чтобы при установке варочной панели эти отверстия не были заблокированы рабочей поверхностью.

**ВНИМАНИЕ**

- Помните, что чтобы панели не расклеились, клей, которым пластмассовый или деревянный материал крепится к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С.
- Задняя стенка, боковые и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

**Перед установкой варочной панели**

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, структурные элементы не должны препятствовать соблюдению требований по размещению.
- Рабочая поверхность изготовлена из жаропрочного и изолированного материала.
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, в духовом шкафу есть встроенный вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и действующим стандартам и правилам.
- В постоянную проводку встроен соответствующий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника сетевого питания. Он установлен и расположен в соответствии с местными правилами прокладки электропроводки.
- Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать 3 мм воздушный зазор между контактами во всех полюсах (во всех активных [фазовых] проводах, если местные правила прокладки электропроводки допускают такое отклонение от требований).
- Разъединитель будет легко доступен клиенту при установленной варочной панели.
- Если у вас имеются сомнения по поводу установки, проконсультируйтесь с местными строительными органами и проверьте внутренние нормативные документы.
- На стенах вокруг варочной панели используется жаропрочная и легко чистящаяся отделка (например, керамическая плитка).

**После установки варочной панели**

- Кабель питания не проглядывает в дверцы или ящики шкафчика.
- К основанию варочной панели поступает достаточное количество свежего воздуха не из шкафчиков.
- Если варочная панель устанавливается над ящиком или пространством шкафчика, под основанием варочной панели установлен барьер тепловой защиты.
- Разъединитель легко доступен клиенту.

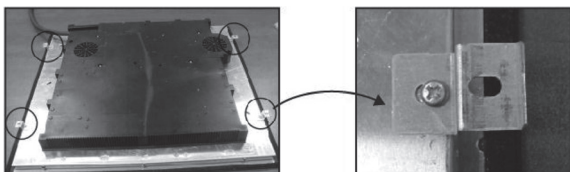
## Перед наметкой фиксирующих кронштейнов

- Устройство необходимо поместить на стабильную, гладкую поверхность (используйте упаковку). Нажмите с силой на элементы управления, торчащие из варочной панели.

## Регулирование позиции кронштейна

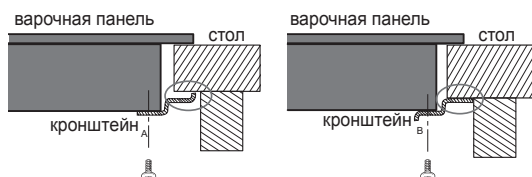
После установки зафиксируйте варочную панель на рабочей поверхности винтами на 4-х кронштейнах снизу варочной панели (см. изображение).

Отрегулируйте позицию кронштейна по толщине поверхности стола.



### ВНИМАНИЕ

В любом случае после установки кронштейны не должны касаться внутренних поверхностей рабочей поверхности (см. изображение).



## Меры предосторожности

- Индукционную плиту должен устанавливать квалифицированный персонал или технический специалист. У нас есть специалисты, которые могут вам помочь. Не делайте этого сами.
- Варочную панель нельзя устанавливать прямо над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой, так как влага может повредить электронику варочной панели
- Индукционную плиту необходимо установить таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее излучение тепла для улучшения надежности.
- Стена и зона индукционного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений прослойка и клей должны выдерживать тепло.
- Паровой очиститель использовать нельзя.

## Подключение варочной панели к электросети

Эту варочную панель должно подключать к сети только лицо, имеющее соответствующую квалификацию.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь в том, что:

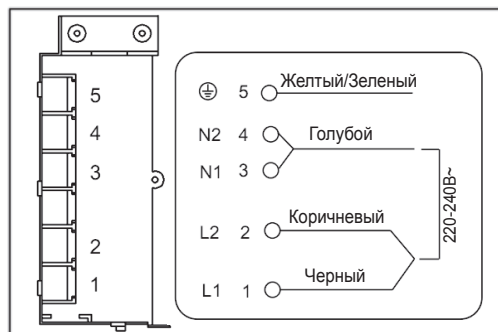
- Электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
- Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке
- Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, которая указана на заводской табличке.

Для подключения варочной панели к электросети нельзя использовать адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и пожар.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура никогда не превышала 75 °С.

Узнайте у электрика, подходит ли электропроводка для установки без изменений.

Любые изменения должен вносить квалифицированный электрик.



- Если кабель поврежден или требует замены, во избежание аварий работу должен выполнить агент послепродажного обслуживания, используя соответствующие инструменты.
- Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить омниполярный разъединитель с минимальным отверстием между контактами 3 мм.
- Лицо, выполняющее установку, должно убедиться в правильности электрического подключения и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть погнут или зажат.
- Кабель должен регулярно проверять и заменять только уполномоченный технический персонал.



## ВНИМАНИЕ

Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели после установки недоступны.



**УТИЛИЗАЦИЯ:** Не утилизируйте изделие как несортированный городской мусор. Такой мусор необходимо собирать отдельно и особым образом перерабатывать.

Данный прибор имеет маркировку согласно европейской директиве 2012/19/EU об отработанном электрическом и электронном оборудовании (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию прибора, вы сможете предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья человека, к которому может привести неправильная утилизация этого изделия.

Этот символ на изделии показывает, что его нельзя считать обычным бытовым мусором. Его необходимо доставить в пункт сбора по переработке электрических и электронных товаров.

Данный прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дальнейшей информации по обработке, восстановлению и переработке данного изделия свяжитесь с местным советом, службой по утилизации бытового мусора или магазином, в котором вы его приобрели.

Для получения дальнейшей информации по обработке, восстановлению и переработке данного изделия свяжитесь с местным городским бюро, службой по утилизации бытового мусора или магазином, в котором вы его приобрели.

# СОВЕТЫ

Проблема	Возможные причины / Решение
<b>Индукционная варочная панель не включается.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нет питания.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и что она включена.</li> <li>Проверьте, есть ли электричество в вашем доме или районе.</li> <li>Если вы все проверили, а проблема все еще существует, вызовите квалифицированного технического специалиста.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Сенсорные кнопки не реагируют.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кнопки заблокированы.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Разблокируйте кнопки. Подробнее в разделе «Использование индукционной варочной панели».</li> </ul> </li> </ul>
<b>Сенсорными кнопками трудно управлять.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На кнопках может быть тонкая пленка воды или вы нажимаете на кнопку кончиком пальца.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Убедитесь, что область сенсорных кнопок сухая и касайтесь кнопок подушечкой пальца.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Стекло поцарапано.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуда с грубыми краями.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Используйте посуду с плоским и гладким основанием. См. «Выбор правильной посуды».</li> </ul> </li> <li>• Использовалась неподходящая, абразивная мочалка или чистящее средство.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– См. «Уход и уборка».</li> </ul> </li> </ul>
<b>Некоторая посуда издает треск или щелчки.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Его может вызвать конструкция вашей посуды (слои различных металлов по разному вибрируют).               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Для посуды это нормально и это не проблема.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Индукционная варочная панель тихо гудит на высокой настройке нагрева.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Такова технология индукционного приготовления пищи.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Это нормально, но шум должен затихнуть или полностью исчезнуть, когда вы снизите настройку нагрева.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Из индукционной варочной панели слышен звук вентилятора.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В индукционную варочную панель встроен вентилятор, который предотвращает перегрев электроники. Он может продолжить работать даже после того, как вы выключите индукционную варочную панель.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Это нормально и ничего делать не нужно. Не выключайте индукционную варочную панель из розетки, пока работает вентилятор.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Посуда не нагревается и появляется на дисплее.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционного приготовления пищи.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Используйте посуду, которая подходит для индукционного приготовления пищи. См. раздел «Выбор правильной посуды».</li> </ul> </li> <li>• Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком маленькая для зоны нагрева или поставлена не по центру.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Поставьте посуду по центру и убедитесь, что ее основание совпадает по размеру с зоной варки.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Индукционная варочная панель или зона варки неожиданно выключилась сама, был подан звуковой сигнал и появился код ошибки (обычно на дисплее таймера приготовления попеременно появляются одна или две цифры).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Техническая ошибка.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Запишите буквы и цифры ошибки, выключите индукционную варочную панель из розетки и вызовите квалифицированного технического специалиста.</li> </ul> </li> </ul>

# ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ПРОВЕРКА

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста технический специалист может проверить функционирование нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

## Устранение неисправностей

Код неисправности	Проблема	Решение
F1-F6	Отказ датчика температуры	Свяжитесь с поставщиком.
F9-FA	Отказ датчика температуры IGBT	Свяжитесь с поставщиком.
FC	Отказало соединение между платой дисплея и основной платой	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Проверьте подачу соответствующего питания. Включите после восстановления нормального питания.
E3/E4	Датчик температуры керамической стеклянной посуды показывает высокое значение	Перезапустите, когда индукционная панель остынет.
E5	Датчик температуры IGBT показывает высокое значение	Перезапустите, когда индукционная панель остынет.

## Специфическая неисправность и решение

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение Б
<b>Лампочка LED не загорается, когда устройство включают.</b>	Не подается питание.	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли розетка.	
	Отказ, связанный с вспомогательной платой питания и платой дисплея.	Проверьте соединение.	
	Вспомогательная плата питания повреждена.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
<b>Некоторые кнопки могут не работать или дисплей LED не в порядке.</b>	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
<b>Загорается индикатор режима варки, но нагрев не начинается.</b>	Высокая температура варочной панели.	Возможно, температура окружающего воздуха слишком высокая. Воздухозаборное или воздуховыпускное отверстие забито.	
	Что-то не в порядке с вентилятором.	Проверьте, хорошо ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
<b>Во время работы нагрев внезапно прекращается и на дисплее мигает «ц».</b>	Неправильный тип посуды.	Используйте подходящую посуду (см. руководство по эксплуатации)	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком маленький.		
	Плита перегрелась.	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму. Нажмите кнопку «ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ», чтобы перезапустить устройство.	
<b>Для зон нагрева с одной стороны (например, первой и второй зоны) отображается «ц».</b>	Неисправность, связанная с платой питания и платой дисплея;	Проверьте соединение.	
	Плата дисплея блока коммуникации повреждена.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
<b>У мотора вентилятора непривычный звук.</b>	Мотор вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Выше описывается оценка и проверка самых распространенных неисправностей.

Во избежание опасности и повреждения индукционной варочной панели не разбирайте устройство сами.



## 1. Хранение

Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов).

## 2. Транспортировка

Изделие транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

- Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.
- Запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

## 3. Реализация

Продажа продукции осуществляется в соответствии с правилами, установленными действующим законодательством страны, на территории которой она реализуется.

## 4. Утилизация

- Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Старое оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы.
- Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

## ЗАМЕТКА

## ЗАМЕТКА

Страна производства	Китай
Дата производства	Смотрите заводскую табличку
<p>Импортер: ЛГ Электроникс РУС. Тел:+7-495-785-1313 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9</p> <p>Гуандон Мидеа Консьюмер Электрик Маньюфакчуринг Ко., Лимитед. 19 Санле Роуд, Бейжао, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай. Индекс: 528311 Тел: +86-757-26337806</p>	



	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.</p>