



РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

РУКОВОДСТВО

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Перед началом эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с данным руководством и держите его под рукой для уточнения информации.

HU642PH
HU641PH



MFL69359808_06

Copyright © 2017 - 2025 LG Electronics Inc. Все права защищены.

ЕАС

www.lg.com

СОДЕРЖАНИЕ

3 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 3 Установка
 - 3 Опасность поражения электрическим током
 - 3 Опасность пореза
 - 4 Меры предосторожности
- 4 Эксплуатация и техническое обслуживание
 - 4 Опасность поражения электрическим током
 - 4 Опасность причинения вреда здоровью
 - 4 Опасность нагрева поверхности
 - 4 Опасность порезов
 - 5 Меры предосторожности

7 ОБЗОР УСТРОЙСТВА

- 7 Вид сверху
- 8 Панель управления
- 9 Принадлежности
- 9 Перед использованием новой индукционной варочной панели
- 9 Технические характеристики

10 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 10 Сенсорное управление
- 10 Выбор правильной посуды
- 11 Как использовать (Модель: HU642PH)
 - 11 Начало готовки
 - 11 Завершение готовки
 - 12 Использование функции интенсивного нагрева
 - 12 Блокирование кнопок
 - 13 Кнопка таймера
- 14 Как использовать (Модель: HU641PH)
 - 14 Начало готовки
 - 15 Завершение готовки
 - 15 Использование функции интенсивного нагрева
 - 16 Блокирование кнопок
 - 16 Кнопка таймера
- 18 Время работы по умолчанию

19 НАСТРОЙКИ НАГРЕВА

20 ОБСЛУЖИВАНИЕ

21 УСТАНОВКА

- 21 Выбор установочного оборудования
- 22 Перед установкой варочной панели
- 22 После установки варочной панели
- 23 Перед наметкой фиксирующих кронштейнов
- 23 Регулирование позиции кронштейна
- 23 Меры предосторожности
- 23 Подключение варочной панели к электросети

25 СОВЕТЫ

26 ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ПРОВЕРКА

29 СПРАВОЧНЫЙ ЛИСТОК ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ПРИБОРА

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите все инструкции и соблюдайте их при эксплуатации варочной панели во избежание возгорания, удара электрическим током, получения травм, а также повреждения устройства. Это руководство не охватывает все возможные обстоятельства, которые могут возникнуть при эксплуатации устройства. При возникновении проблем с устройством, причина возникновения которых неизвестна, всегда обращайтесь к специалисту по техническому обслуживанию либо к производителю.

Загрузите это руководство пользователя на сайте: <http://www.lg.com>

Это знак предупреждения. Этот знак предупреждает о потенциальных опасностях, которые могут привести к порче имущества, серьезным телесным повреждениям или смерти.

Все сообщения об опасности сопровождаются знаком предупреждения и надписью «ВНИМАНИЕ!» или «ОСТОРОЖНО!». Эти надписи имеют следующие значения:

ВНИМАНИЕ - Указывает на возможность возникновения опасной ситуации, которая, если ее не предотвратить, может привести к смерти или серьезной травме.

ОСТОРОЖНО - Указывает на возможность возникновения опасной ситуации, которая, если ее не предотвратить, может привести к телесным повреждениям легкой или средней тяжести.

ВНИМАНИЕ

- Для обеспечения безопасности необходимо следовать рекомендациям из настоящего руководства, чтобы свести к минимуму опасность возгорания, поражения электрическим током, предотвратить порчу имущества, получение травм или летальный исход.
- Перед установкой и использованием данного прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями.

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.

4 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности

- 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 должен 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.
- Во избежание перегрева устройство нельзя устанавливать за декоративной дверью.

Эксплуатация и техническое обслуживание

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 причинения вреда здоровью

- 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 нагрева 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 остывает.
- 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 порезов

- 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

Меры предосторожности

- 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.
- Страйтесь не прикасаться к нагревательным элементам.
- 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.
- После использования выключите зону варочной панели с помощью соответствующего органа управления, не полагайтесь на детектор посуды.
- Нельзя оставлять маленьких детей без присмотра и допускать, чтобы они играли с устройством. Не допускайте детей до очистки и обслуживания устройства без присмотра взрослых.
- 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.
- Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, кроме случаев, когда они пользуются им под чьим-либо контролем или после получения инструкций о правилах пользования устройством от лица, ответственного за их безопасность.
- Прибор можно ремонтировать и детали можно заменять только в пределах предоставленных в данном руководстве рекомендаций. Прочее обслуживание должен осуществлять квалифицированный технический специалист.
- 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.
- 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.
- Не используйте для очистки варочной панели металлические губки или какие-либо агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стекло.
- Не допускайте к варочной панели детей младше 8 лет без постоянного присмотра.
- Не допускайте детей младше 8 лет к устройству и кабелю питания.
- Не допускайте домашних животных к устройству, чтобы избежать риска возгорания или получения ожогов. Не позволяйте домашним животным забираться на устройство, даже когда оно не используется.
- Не используйте пароочиститель.
- На прибор нельзя класть горючие материалы или воспламеняющиеся изделия.
- Устройство не оснащено внешним таймером и отдельной системой дистанционного управления.

6 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ

- Если на поверхности устройства образовались трещины, во избежание поражения электрическим током немедленно отключите прибор от электросети (розетка в стене) и не используйте его до тех пор, пока поверхность не будет заменена квалифицированным техническим специалистом.
- Во время эксплуатации устройство и его наружные компоненты нагреваются.
- Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочную панель.
- Приготовление пищи с жиром или маслом без присмотра может представлять опасность и стать причиной пожара. Выключите устройство и накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

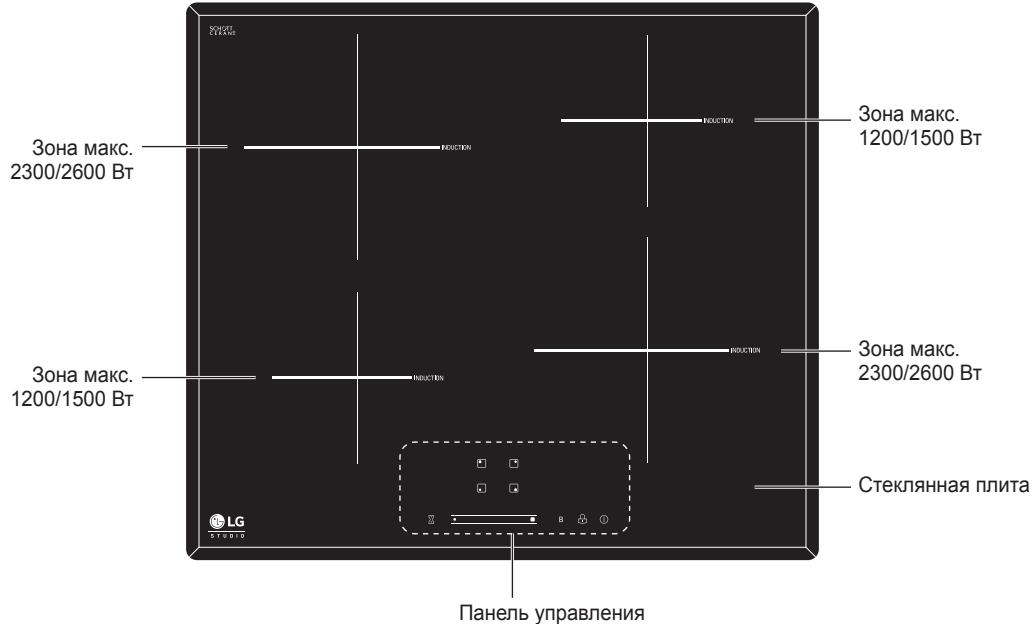
ОСТОРОЖНО

Следите за процессом приготовления. За быстрым приготовлением пищи следует следить непрерывно.

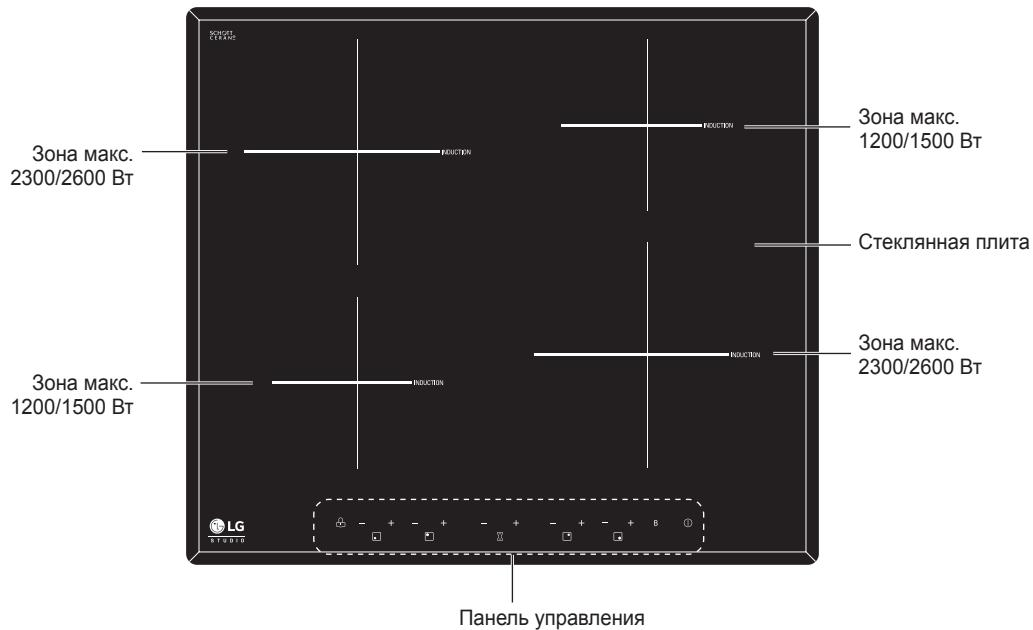
ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Вид сверху

Модель: HU642PH

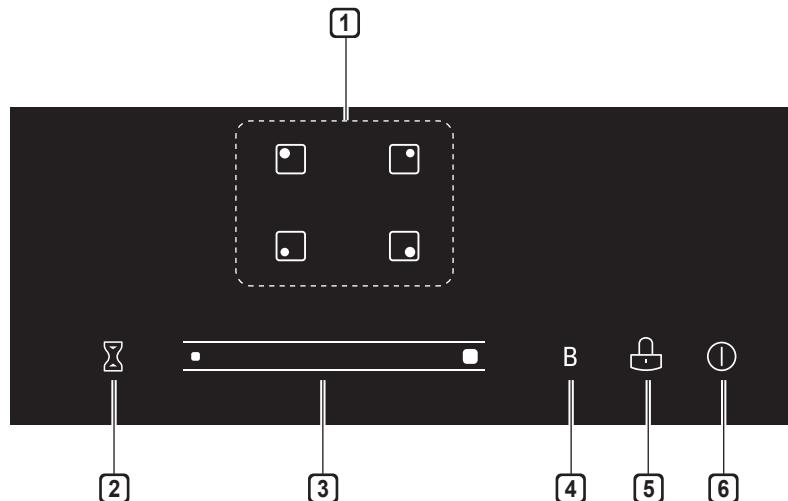


Модель: HU641PH



Панель управления

Модель: HU642PH



1 Кнопки выбора зоны нагрева

2 Кнопка таймера

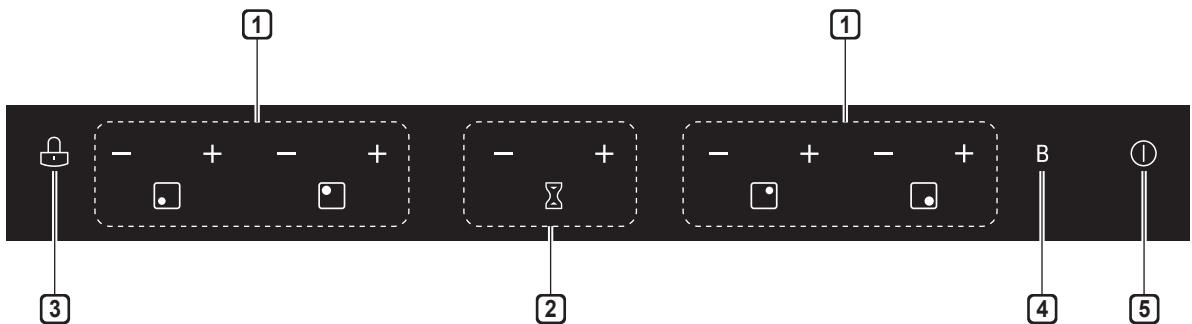
3 Ползунок питания / таймера

4 Кнопка интенсивного нагрева

5 Кнопка блокировки клавиатуры

6 Кнопка ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Модель: HU641PH



1 Кнопка управления питанием

2 Кнопка управления таймером

3 Кнопка блокировки клавиатуры

4 Кнопка интенсивного нагрева

5 Кнопка ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Принадлежности



Упорные кронштейны
(2)



Винты 4 x 10
(2)



Руководство (1)



Гарантийная карточка (1)

Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Ознакомьтесь с данным руководством, обратив особое внимание на раздел «ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ».
- Снимите защитную пленку, которая может находиться на вашей индукционной варочной панели.

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.



Технические характеристики

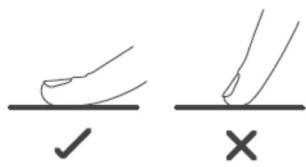
Варочная панель	HU642RH, HU641RH
Зоны варки	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7000 Вт
Габариты прибора Ширина x Глубина x Высота (мм)	590 x 520 x 60
Встраиваемые габариты Ширина x Глубина (мм)	560 x 490

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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.

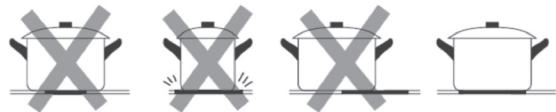


- Если у вас нет магнита:
 - Налейте в посуду, которую хотите проверить, немного воды.
 - Если  на дисплее не мигает и вода нагревается, посуда подходит.
- Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, 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 панель – не тяните, иначе можно поцарапать стекло.



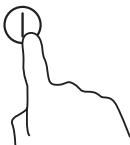
Обнаружение маленьких предметов

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.

Как использовать (Модель: HU642PH)

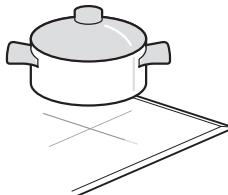
Начало готовки

1 Коснитесь кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ на три секунды. После включения зуммер прозвучит один раз, на всех дисплеях появится «–» или «– –», что означает, что индукционная варочная панель вошла в режим ожидания.

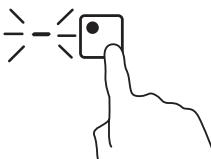


2 Поставьте подходящую посуду на зону варки, которую хотите использовать.

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

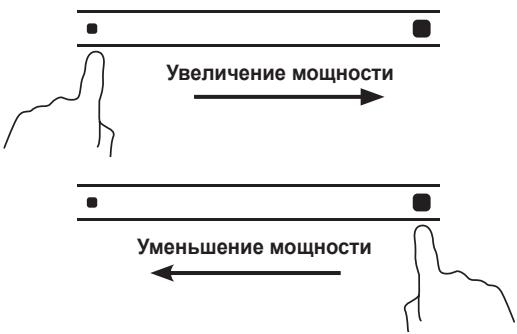


3 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева и индикатор возле кнопки замигает.



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.



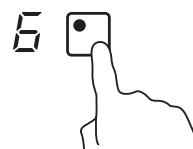
ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее мигает  попеременно с настройкой нагрева

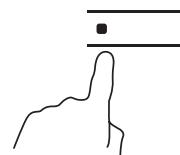
- Это означает, что:
 - вы поставили посуду в неправильную зону варки
 - используемая вами посуда не подходит для индукционной варки
 - посуда слишком маленькая или расположена не по центру зоны варки.
- Нагрев происходит только в том случае, если в зоне варки находится соответствующая посуда.
- Если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

Завершение готовки

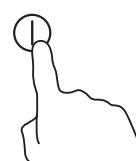
1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите выключить.



2 Выключите зону варки, коснувшись ползунка в районе «○». Убедитесь, что на дисплее отображен «0».



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



4 Осторожно, поверхности горячие

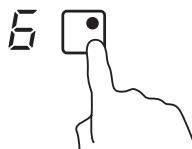
- Буква Н показывает, какая зона варки горячая. Она исчезнет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Ее также можно использовать как функцию экономии энергии, если вы хотите еще погреть посуду, используйте конфорку, которая еще горячая.



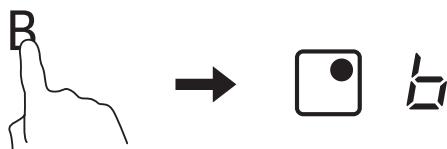
Использование функции интенсивного нагрева

Активирование функции интенсивного нагрева

- 1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.

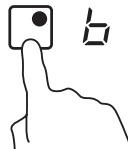


- 2 Коснитесь кнопки интенсивного нагрева **B**, на индикаторе зоны появится буква «b» и мощность достигнет максимума.

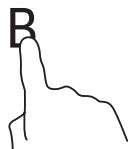


Отмена функции интенсивного нагрева

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



- 2 Коснитесь кнопки «Интенсивный нагрев» **B**, чтобы отменить функцию интенсивного нагрева, и зона варки вернется к изначальной настройке.



- Функция может работать в любой зоне варки.
- Через 5 минут зона варки возвращается к изначальной настройке.
- Если изначальная настройка нагрева равна 0, через 5 минут она вернется к 9.

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.

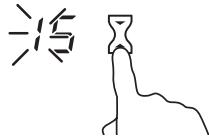
2 Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера появится «10» и «0» будет мигать.



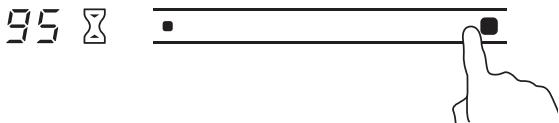
3 Задайте время, коснувшись ползунка. (напр., 5)



4 Коснитесь кнопки таймера еще раз и замигает «1»



5 Задайте время, коснувшись ползунка (напр., 9), теперь таймер настроен на 95 минут.



6 Когда время настроено, обратный отсчет начнется сразу же. На дисплее будет отображаться оставшееся время

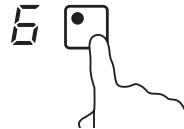
7 По истечении заданного времени 30 секунд будет звучать звуковой сигнал и индикатор таймера будет показывать «—».



Настройка таймера на выключение одной или нескольких зон варки

Настройка одной зоны

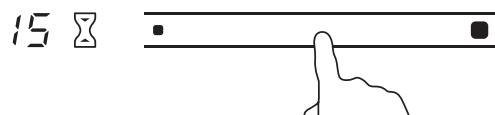
1 Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой хотите настроить таймер.



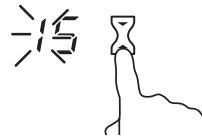
2 Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера появится «10» и «0» будет мигать.



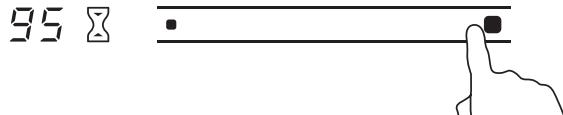
3 Задайте время, коснувшись ползунка. (напр., 5)



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



5 Задайте время, коснувшись ползунка (напр., 9), теперь таймер настроен на 95 минут.



6 Когда время настроено, обратный отсчет начнется сразу же. На дисплее будет отображаться оставшееся время.



ПРИМЕЧАНИЕ

Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, сообщая о том, что эта зона выбрана.

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



ПРИМЕЧАНИЕ

Если до этого другие зоны варки были включены, они продолжат работать.

Настройка нескольких зон:

1 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:



(настроено на 15 минут)



(настроено на 45 минут)

:

:



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

Как показано справа:



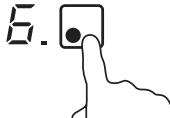
(настроено на 30 минут)



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

Отмена таймера

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



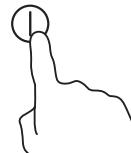
2 При касании кнопки таймера индикатор замигает.



3 Коснитесь ползунка, чтобы настроить таймер на «00», таймер будет отменен.

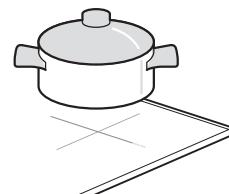
**Как использовать
(Модель: HU641RH)****Начало готовки**

1 Коснитесь кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ на три секунды. После включения зуммер прозвучит один раз, на всех дисплеях будет появится «-» 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 Выберите настройку нагрева, коснувшись кнопки «-» или «+».

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



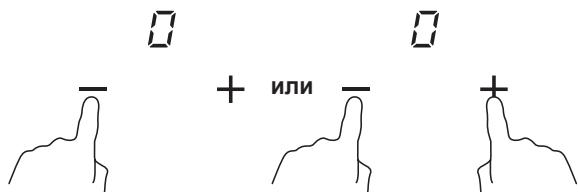
ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее мигает  попаременно с настройкой нагрева

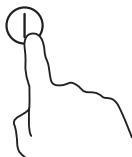
- Это означает, что:
 - вы поставили посуду в неправильную зону варки
 - используемая вами посуда не подходит для индукционной варки
 - посуда слишком маленькая или расположена не по центру зоны варки.
- Нагрев происходит только в том случае, если в зоне варки находится соответствующая посуда.
- Если не установить подходящую посуду, дисплей автоматически выключится через 1 минуты.

Завершение готовки

1 Выключите зону варки, перемотав на «0» или одновременно коснувшись «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображен «0»



2 Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ.

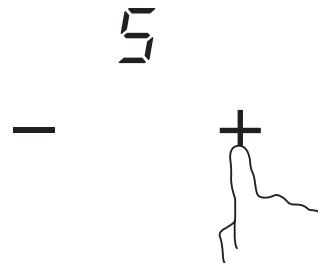


3 Осторожно, поверхности горячие

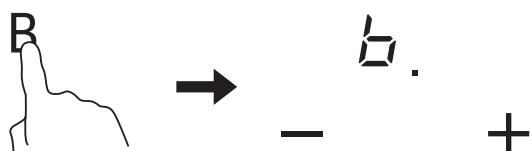
- Буква Н показывает, какая зона варки горячая. Она исчезнет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Ее также можно использовать как функцию экономии энергии, если вы хотите еще погреть посуду, используйте конфорку, которая еще горячая.

**Использование функции интенсивного нагрева****Активирование функции интенсивного нагрева**

1 Выберите зону нагрева, коснувшись кнопки «-» или «+».



2 При касании кнопки интенсивного нагрева на индикаторе зоны появится буква «b.», и мощность достигнет максимума.

**Отмена функции интенсивного нагрева**

1 Коснитесь кнопки «Интенсивный нагрев» или кнопки «-», чтобы отменить функцию интенсивного нагрева, и зона варки вернется к изначальной настройке.



2 Коснитесь кнопок «-» и «+» одновременно. Зона варки отключается, и функция интенсивного нагрева отменяется автоматически.



- Функция может работать в любой зоне варки.
- Через 5 минут зона варки возвращается к изначальной настройке.
- Если изначальная настройка нагрева равна 0, через 5 минут она вернется к 9.

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

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

Разблокирование кнопок

- 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

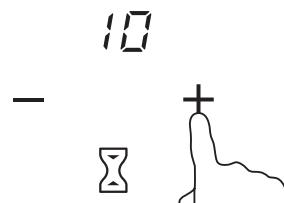
Если вы не выбираете зону варки

- Убедитесь, что варочная панель включена.

ПРИМЕЧАНИЕ

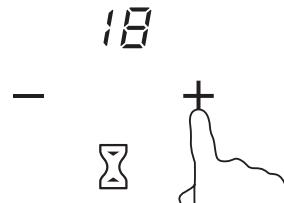
Таймер обратного отсчета можно использовать, даже если вы не выбрали ни одну зону варки.

- Коснитесь кнопки «+» таймера. Индикатор обратного отсчета начнет мигать и на дисплее таймера появится «10».

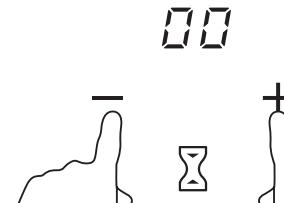


- Настройте время с помощью кнопок таймера «-» или «+»

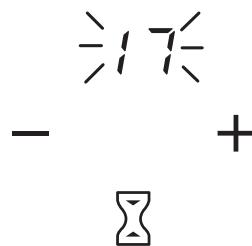
- Совет: Коснитесь кнопки таймера «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
- Удерживайте кнопку таймера «-» или «+» нажатой, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.



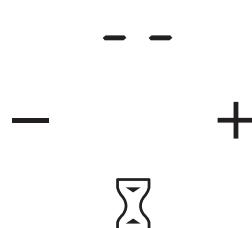
- Коснитесь кнопок «-» и «+» одновременно, чтобы отменить таймер, и на минутном дисплее появится «00».



5 Когда время настроено, обратный отсчет начнется сразу же. На дисплее будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



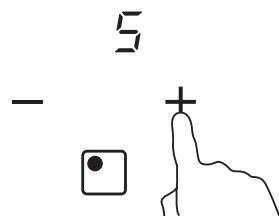
6 По истечении заданного времени 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, и индикатор таймера будет показывать «—».



Настройка таймера на выключение одной или нескольких зон варки

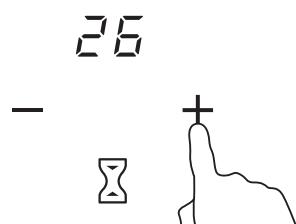
Настройка одной зоны

1 Коснитесь кнопок «-» или «+» той зоны варки, для которой хотите настроить таймер.

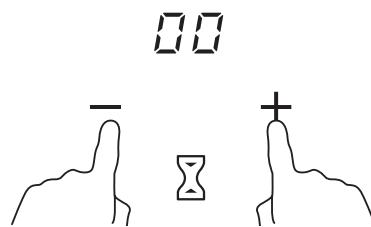


2 Настройте время с помощью кнопок таймера.

- Совет: Коснитесь кнопки таймера «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
- Удерживайте кнопку таймера «-» или «+» нажатой, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.



3 Коснитесь кнопок «-» и «+» одновременно, чтобы отменить таймер, и на минутном дисплее появится «00».



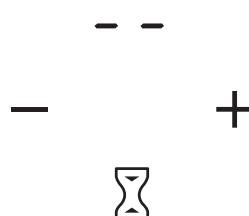
4 Когда время настроено, обратный отсчет начнется сразу же. На дисплее будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ

Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, сообщая о том, что эта зона выбрана.

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



ПРИМЕЧАНИЕ

Если до этого другие зоны варки были включены, они продолжат работать.

Настройка нескольких зон:

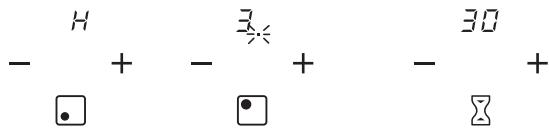
1 Шаги для настройки нескольких зон похожи на шаги для настройки одной зоны;
Когда вы настраиваете время для нескольких зон варки одновременно, горят десятичные точки соответствующих зон варки. На минутном дисплее показан минутный таймер. Точка соответствующей зоны мигает.

Как показано ниже:



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

Как показано справа:

**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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (часы)	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"> небольшой подогрев небольшого количества еды растапливание шоколада, масла и еды, которая быстро подгорает легкое кипение на медленном огне медленное нагревание
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> повторное подогревание быстрое кипение на медленном огне приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> пассерование варка макарон
9/B	<ul style="list-style-type: none"> вок подрумянивание доведение супа до кипения кипячение воды

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы от посуды, пятна пищи или выкипевшей жидкости без сахара на стекле)

- 1 Выключите питание варочной панели.
- 2 Нанесите средство для чистки стекла, пока стекло еще теплое (но не горячее!).
- 3 Смойте средство и протрите поверхность насухо чистой тряпкой или бумажным полотенцем.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Когда питание варочной панели выключено, индикация, предупреждающая о горячих поверхностях, не отображается, но зоны варки могут оставаться горячими! Будьте предельно осторожны.
- Жесткие металлические мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. При выборе чистящего средства или мочалки всегда сверяйтесь с указаниями на этикетке.
- Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут остаться пятна.

Выкипевшая жидкость, растопленная пища и пятна горячей жидкости с сахаром на стекле

Незамедлительно удаляйте их лопаточкой или скребком с острым краем, которые подходят для варочной панели из стеклокерамики, но помните, что зоны варки могут быть горячими:

- 1 Отключите кабель питания варочной панели от розетки электросети.
- 2 Держите скребок или лопатку под углом 30° и сокройте грязь или разлитую жидкость в холодную область варочной панели.
- 3 Удалите грязь или разлитую жидкость тряпкой для мытья посуды или бумажным полотенцем.
- 4 Выполните шаги 2–3 из раздела «Регулярное загрязнение стекла» выше.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Удаляйте пятна от растопленной и сладкой пищи или разлитой жидкости как можно скорее. Если дать им остыть на стекле, их будет трудно удалить, а также они могут повредить стеклянную поверхность.
- Опасность пореза: после снятия защитной крышки появляется острый край скребка. Используйте его с предельной осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Разлившаяся жидкость на сенсорных кнопках

- 1 Выключите питание варочной панели.
- 2 Соберите разлитую жидкость.
- 3 Протрите область сенсорных кнопок чистой влажной губкой или тряпкой.
- 4 Протрите область кнопки насухо бумажным полотенцем.

ПРИМЕЧАНИЕ

Варочная панель может подать звуковой сигнал и автоматически выключиться, и сенсорные кнопки могут не работать, пока на них разлита жидкость. Перед включением варочной панели убедитесь, что область сенсорных кнопок чистая и сухая.

УСТАНОВКА

Выбор установочного оборудования

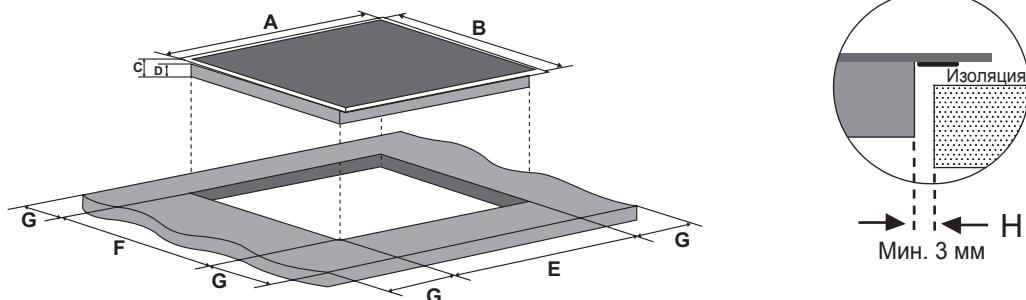
Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

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.

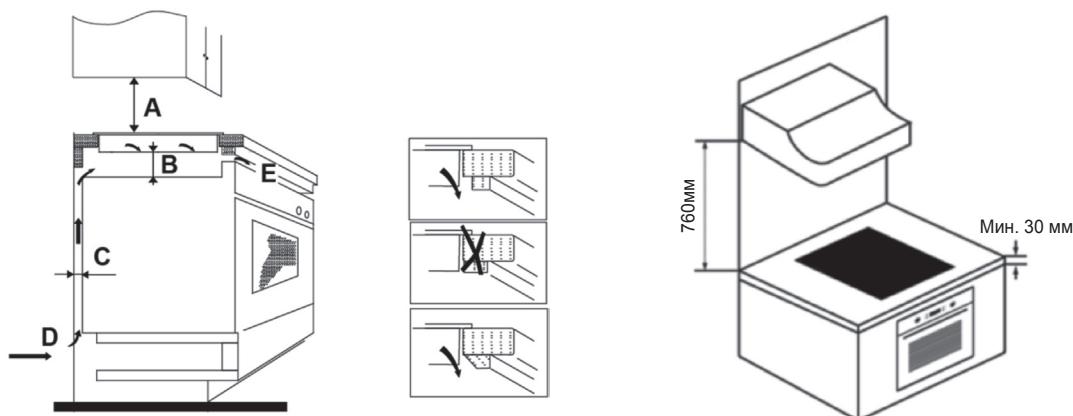


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G (мм)	H (мм)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Мин. 50	Мин. 3

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.



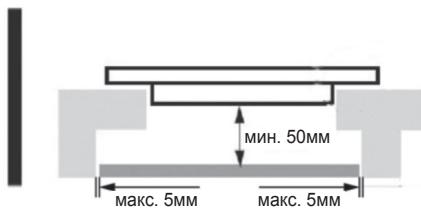
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм



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

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 прокладывания 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.

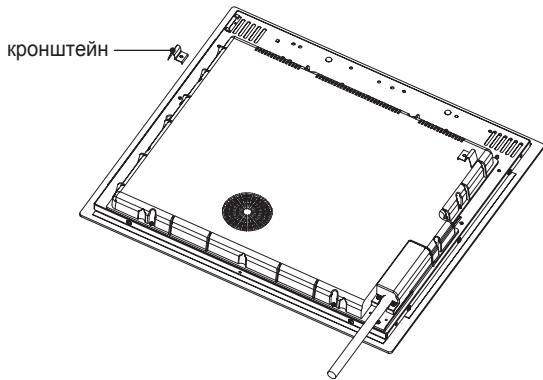
Перед наметкой фиксирующих кронштейнов

- 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 2-х кронштейнах снизу варочной панели (см. изображение).

Отрегулируйте позицию кронштейна по толщине поверхности стола.



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.

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:

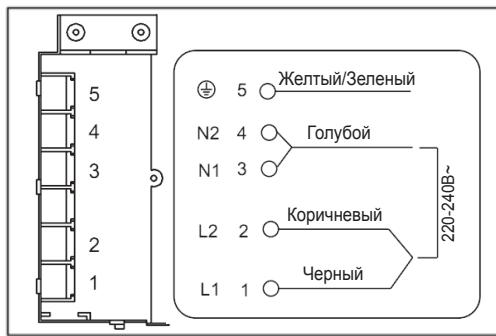
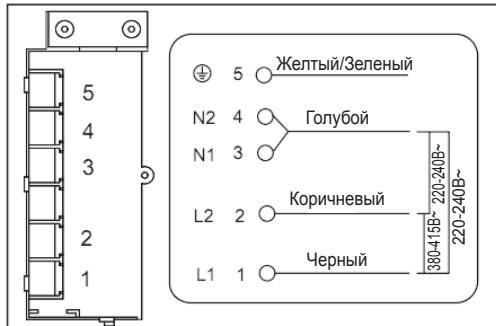
- Электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
- Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
- Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, которая указана на заводской табличке.

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 °C.

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.
- 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

После установки доступ к нижней поверхности варочной панели и кабелю питания со стороны варочной панели будет заблокирован.



Утилизация старого оборудования

- 1 Этот перечеркнутый символ мусорной корзины указывает на то, что отработанные электрические и электронные изделия (WEEE) следует утилизировать отдельно от бытовых отходов.
- 2 Старые электрические 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.
- 3 Вы можете отнести свой прибор в магазин, где он был приобретен, либо связаться с органами местного самоуправления для получения подробных сведений о ближайшем пункте приема отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Для получения самой свежей информации относительно вашей страны обращайтесь по адресу: www.lg.com/global/recycling

СОВЕТЫ

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

ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ПРОВЕРКА

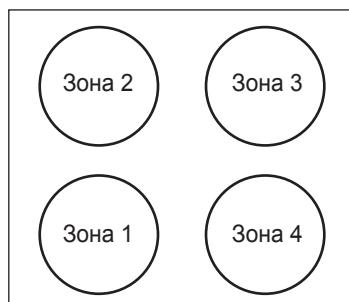
Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста технический специалист может проверить функционирование нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

Устранение неисправностей

1) Коды неисправностей и решения

Код неисправности	Проблема	Решение
Автоматическое восстановление		
E1	Напряжение питания выше номинального.	Проверьте подачу соответствующего питания.
E2	Напряжение питания ниже номинального.	Включите после восстановления нормального питания.
E3	Высокая температура сенсора керамической плиты.(1#)	Подождите, пока температура керамической плиты вернется в норму.
E4	Высокая температура сенсора керамической плиты.(2#)	Коснитесь кнопки «ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ», чтобы перезапустить устройство.
E5	Высокая температура IGBT.(1#)	Подождите, пока температура IGBT вернется в норму.
E6	Высокая температура IGBT.(2#)	Коснитесь кнопки «ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ», чтобы перезапустить устройство.
Не происходит автоматического восстановления		
F3/F6	Отказ датчика температуры керамической плиты – короткое замыкание. (F3 для 1#, F6 для 2#)	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической плиты.
F4/F7	Отказ датчика температуры керамической плиты – цепь разомкнута. (F4 для 1#, F7 для 2#)	
F5/F8	Отказ датчика температуры керамической плиты – не подходит. (F5 для 1#, F8 для 2#)	
F9/FA	Отказ датчика температуры IGBT. (короткое замыкание/разомкнутая цепь у 1#)	Замените плату питания.
FC/FD	Отказ датчика температуры IGBT. (короткое замыкание/разомкнутая цепь у 2#)	

- 1# : Зона 1, Зона 3
- 2# : Зона 2, Зона 4



2) Специфическая неисправность и решение

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение Б
Лампочка LED не загорается, когда устройство включают.	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.	
Некоторые кнопки могут не работать или дисплей LED не в порядке.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Загорается индикатор режима варки, но нагрев не начинается.	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.	
Во время работы нагрев внезапно прекращается и на дисплее мигает «Ц».	Неправильный тип посуды.	Используйте подходящую посуду (см. руководство по эксплуатации)	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком маленький.		
	Плита перегрелась.	Устройство перегрело. Подождите, пока температура вернется в норму. Нажмите кнопку «ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ», чтобы перезапустить устройство.	
Для зон нагрева с одной стороны (например, первой и второй зоны) отображается «Ц».	Неисправность, связанная с платой питания и платой дисплея;	Проверьте соединение.	
	Плата дисплея блока коммуникации повреждена.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
У мотора вентилятора непривычный звук.	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.

Обслуживание клиентов

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наши представители послепродажного обслуживания всегда готовы прийти на помощь. Мы всегда найдем подходящее решение. Для этого обратитесь в магазин, где вы покупали этот прибор.

Номинальное напряжение: 220–240 В~

Номинальная частота тока: 50–60 Гц

Производитель: Гуандун Мида Консьюмер Електрик Мануфектуринг Ко., Лимитед
Адрес: 19 Санле Роад, Бейджао, Шунде, Фошань, Гуандун, Китай
Почтовый индекс: 528311
Тел.: +86-757-26337806

Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС» Московская область, Рузский муниципальный округ, территория Минское шоссе, километр 86-й, дом 9
Тел.: +7-495-785-1313

Страна происхождения: Китай

Дата изготовления: См. паспортную табличку



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

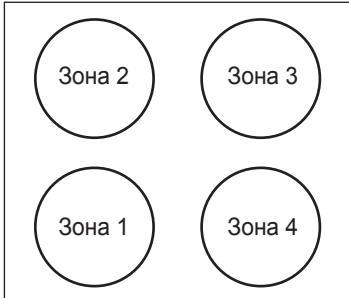
Продажа продукции осуществляется в соответствии с правилами, установленными действующим законодательством страны, на территории которой она реализуется.

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.

СПРАВОЧНЫЙ ЛИСТОК ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ПРИБОРА

(EU) № 66/2014

Торговый знак	LG Electronics
Идентификация модели	HU641PH HU642PH
Тип варочной панели	Встроенная варочная панель
Количество зон или поверхностей для приготовления	<p>4 зоны</p> 
Технология нагрева (индукционные зоны и поверхности для приготовления, инфракрасные зоны для приготовления, цельные плиты)	Индукционные зоны для приготовления
Для круглых зон или поверхности для приготовления: диаметр полезной площади на зону для приготовления с электрическим нагревом округляется до 5 мм.	<p>Зона 1 : Ø 16,0 см Зона 2 : Ø 21,0 см Зона 3 : Ø 16,0 см Зона 4 : Ø 21,0 см</p>
Потребление энергии одной зоной или поверхностью для приготовления на кг (ЕС _{электрическая варочная поверхность})	<p>Зона 1 : 198,5 Вт·ч/кг Зона 2 : 187,7 Вт·ч/кг Зона 3 : 202,1 Вт·ч/кг Зона 4 : 187,4 Вт·ч/кг</p>
Потребление энергии варочной поверхностью на кг (ЕС _{электрическая варочная панель})	193,4 Вт·ч/кг

ЗАМЕТКА

	<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 style="text-align: right;">(RU)</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> <p>таңба қаптамасын екінші рет пайдалануға арналғанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.</p> <p style="text-align: right;">(KZ)</p>



Информационный центр для клиентов
Тұтынушылар туралы ақпарат орталығы

8-800-200-7676 в Россия

8-8000-805-805 в Қазақстан

8-820-0071-1111 в Беларусь