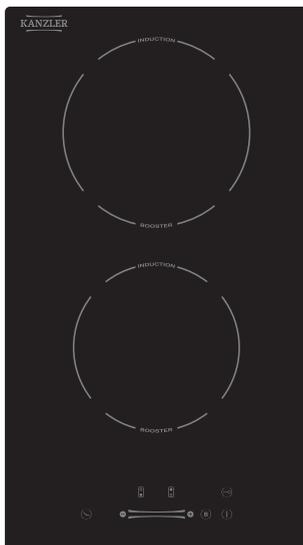




ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ KI 503 S

Руководство по эксплуатации и установке



Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

- Запрещается использовать устройство лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не инструктированы.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.



Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током, для поверхности варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают токоведущие части.



Предупреждение: нельзя использовать пароочиститель

- Не ставьте металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут стать горячими.
 - После использования выключите варочную панель, проконтролируйте и не полагайтесь на детектор посуды (для индукционных моделей).
 - Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.
-  **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления должен быть под присмотром. Кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
-  **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменён производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
 - Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.



ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет должны находиться под постоянным присмотром.



ВНИМАНИЕ: приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и может привести к пожару.

- НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите

прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.



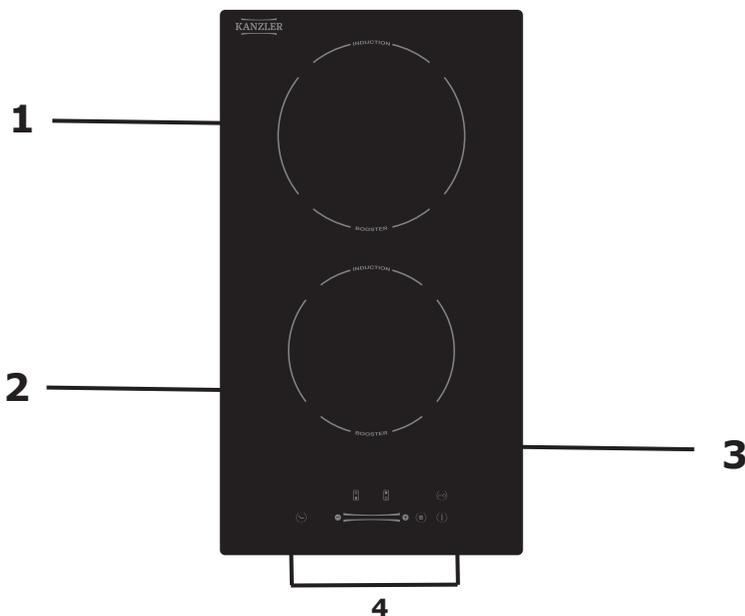
ВНИМАНИЕ: Используйте только защитные ограждения варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или защитные ограждения, встроенные в прибор. Использование неподходящих ограждений может вызвать несчастный случай.

- Шнур питания недоступен после установки.

Поздравляем Вас с покупкой новой индукционной варочной панели!!! Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на то, чтобы прочитать эту инструкцию / руководство по установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать варочную панель. Для установки прочтите раздел установки. Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните эту инструкцию / руководство по установке для использования в будущем.

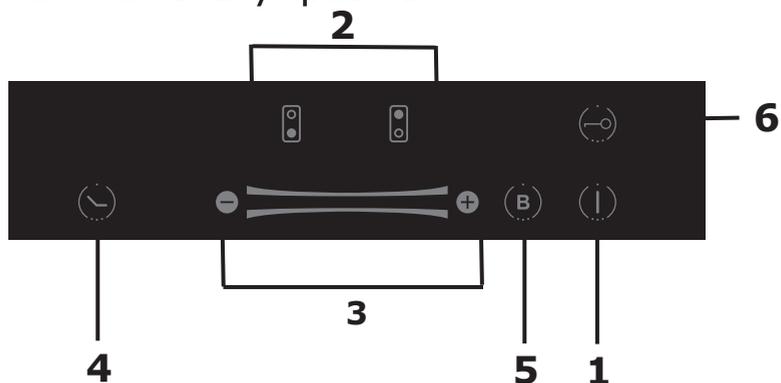
Обзор продукта

Вид сверху



1. Задняя зона - Ø 180мм - 2000/2300W
2. Передняя зона - Ø 160мм - 1200/1500W
3. Стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления

Сенсорная панель управления



1. Вкл./Выкл.
2. Выбор и активация зоны нагрева
3. Регулировка мощности/настройка Таймера
4. Таймер
5. Функция бустер (разгонный блок)
6. Ключ блокировки панели

Символ	Описание
A 	Клавиша выбора зоны нагрева
B 	Ключ блокировки от детей
C 	Клавиша включения / выключения
D 	Мощность/Таймер - сенсорное слайдерное управление
E  или	Клавиша функции Бустер (разгонный блок)
F 	Клавиша Таймер

Зона нагрева / Мощность

Зона нагрева	Расположение зоны нагрева	Диаметр зоны нагрева (конфорки), мм	Мин. Мощность – Макс. Мощность (220-240V~ 50/60Hz)
	Задняя зона	Ø 180 мм	2000/2300W
	Передняя зона	Ø 160 мм	1200/1500W
Общая номинальная мощность			3500W

Технические характеристики

Характеристики	Значение
Наименование модели	KI 503 S
Тип поверхности	Электрическая, индукционная
Материал исполнения	Стеклокерамика
Напряжение	220-240 В, 50-60 Гц
Количество нагревательных элементов	2 - индукционных нагревательных элемента
Диаметр конфорок	1 x Ø 180 мм 1 x Ø 160 мм
Мощность конфорок	1 x 2000/2300W 1 x 1200/1500W
Общая номинальная мощность	3500W
Источник тепла каждой конфорки	Индукционная катушка
Управление	Сенсорный слайдер, 9 уровней мощности
Дополнительные функции	Индикатор остаточного тепла
	Автоматическое аварийное отключение
	Блокировка от детей
	Таймер-99 мин.
	Датчик обнаружения посуды 2 Бустера (разгонных блока)

Для снижения воздействия на окружающую среду при приготовлении пищи необходимо выбирать режим приготовления с наименьшим уровнем энергопотребления.

Несколько слов об индукционной панели

Индукционная готовка - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что его нагревает кастрюля.

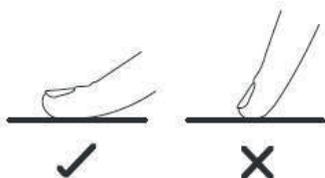


Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно оказывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при регистрации касания.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не покрыты какими-либо предметами (например, аутенсиллом или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.



Выбор подходящей посуды

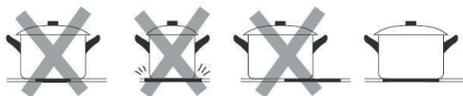
- Используйте посуду только с дном, пригодным для индукционного приготовления. Найдите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию кастрюли. Если она притягивается, то кастрюля подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
 2. Если дисплей не мигает и вода нагревается, кастрюля подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



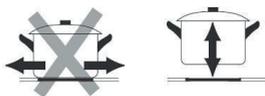
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет такой же размер, как и конфорка. Используйте кастрюли, диаметр которых равен диаметру выбранной зоны. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть меньше ожидаемой. Кастрюля размером менее 140 мм может быть не замечена варочной панелью. Всегда ставьте кастрюлю в центр зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с индукционной панели - не сдвигайте, иначе она может поцарапать стекло.

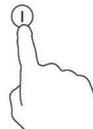


Начало готовки

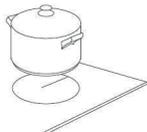
1. Коснитесь кнопки включения / выключения на 3 секунды.

Варочная панель издаст один звуковой сигнал, а зоны покажут «-», чтобы указать, что это режим ожидания.

Примечание: Если вы не выберете конфорку и уровень мощности в течение одной минуты, плита автоматически выключится.



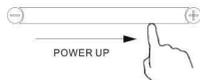
2. Поставьте кастрюлю, подходящую для индукционного приготовления, на конфорку;



Убедитесь, что дно посуды и рабочая поверхность чистые и сухие.

3. Выберите зону с помощью (A) « » и «0» будут мигать. Если в течение 5 секунд не будет выбран ни один уровень мощности, будет отображаться «_».

4. Выберите мощность с помощью регулятора (D) от 0 до 9 и начните приготовление. Вы можете изменить мощность в любой момент во время приготовления.



- Если вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова запустить её с шага 1.
- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

Если дисплей мигает попеременно с настройкой нагрева

Это значит, что:

- вы не поставили кастрюлю на правильную конфорку,
 - кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления,
 - кастрюля слишком мала или неправильно отцентрирована на конфорке.
- Нагревание не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды. Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на конфорку не будет поставлена подходящая посуда.

Когда вы закончите готовить

1. Выберите зону приготовления (A).
 2. Нажмите кнопку «-», чтобы снизить мощность до уровня «0».
- Примечание. «H» покажет, к какой конфорке прикасаться еще горячо. Индикация исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточный нагрев также может быть использован в качестве функции энергосбережения: если вы хотите нагреть дополнительные кастрюли, используйте еще горячую конфорку.

Использование функции Boost

Активация функция boost

1. Выберите зону нагрева, нажав клавишу выбора зоны (A).
2. Прикоснитесь к клавише управления boost (ускоренным нагревом) (E) , индикатор зоны покажет "B.", а мощность достигнет Макс.

Отмена функцию Boost

1. Прикоснитесь к соответствующей кнопке выбора зоны (A), которую вы хотите отменить.
 2. Прикоснитесь к кнопке регулировки слайдера (D), чтобы отменить функцию Boost, зона нагрева вернется на уровень 9.
- Функция может работать в любой варочной зоне.
 - Через 5 минут зона приготовления возвращается на уровень мощности 9.

Использование функции блокировки от детей

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение детьми конфорок).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления OFF, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки блокировки  на 3 секунды. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что индукционная плита включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время.
3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления

отключены, кроме ВЫКЛ, вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВЫКЛЮЧЕНИЯ в аварийной ситуации, но сначала вы должны разблокировать варочную панель при следующей операции.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной плиты. При отслеживании слишком высокой температуры индукционная плита автоматически прекращает работу.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели осталась сковорода или сковорода неподходящего размера, немагнитная посуда (например, алюминиевая) или другой небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), она автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет работать ещё 1 минуту.

Защита - автоматическое выключение

Автоматическое выключение – это функция безопасности для вашей индукционной плиты. Она автоматически выключится, если вы когда-нибудь забудете её выключить сами. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1~3	4~6	7~8	9
Рабочий таймер по умолчанию (мин)	240	180	120	90

Когда кастрюля снята, индукционная плита может немедленно прекратить нагрев, и она автоматически выключится через 2 минуты.



Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его как минутный таймер. В этом случае таймер не отключит зону готовки по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить выключение одной конфорки по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер на срок до 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного таймера

Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления

1. Убедитесь, что хотя бы одна зона включена. Примечание. Вы можете использовать минутный таймер, даже если не выбираете конфорку.
2. Когда индикатор перестанет мигать, прикоснитесь к кнопке таймера (F), и на таймере замигает цифра «10»,



3. Установите время, прикоснувшись к кнопке «-» или «+» на таймере, вы можете осуществить настройку времени от 1 до 99 минут.

Подсказка: коснитесь кнопки «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут. При одновременном прикосновении «-» и «+» таймер отменяется, а индикатор таймера гаснет.

4. Когда время будет установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.
 5. Зуммер издаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера погаснет, когда время установки закончится.
- Примечание: счетчик минут работает только на нормальной модели.

Установка таймера для отключения одной или нескольких зон приготовления, если таймер установлен на одной зоне:

1. Выберите соответствующую рабочую зону нагрева, прикоснувшись к кнопке выбора зоны (A).
2. Прежде чем индикатор перестанет мигать, прикоснитесь к кнопке таймера (F), и на таймере замигает цифра «10».



3. Используя кнопки «+» и «-», вы можете установить время от 1 до 99 минут. Подсказка: прикоснитесь к кнопке «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут. При одновременном прикосновении к «-» и «+» таймер отменяется, и индикатор таймера гаснет.
4. Когда время будет установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.
5. По истечении времени таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически отключится. Другие конфорки продолжают работу, если они были включены ранее.
6. При одновременном использовании «таймера в качестве будильника» и «таймера отключения зон» на дисплее будет отображаться оставшееся время будильника в качестве первого приоритета. Нажмите конфорку, чтобы отобразить оставшееся время таймера отключения. **6***

Отображение и проверка неисправностей

В случае неисправности индукционная плита автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие защитные коды:

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Что делать
	Нет посуды или посуда не подходит	Замените посуду
ER03	Вода или посуда на стекле над панелью управления	Очистите панель управления
F1	Соединение между платой дисплея и левой материнской платой нарушено (конфорка, индикатор которой показывает «E»)	1. Соединительный кабель вставлен неправильно или неисправен; 2. Замена материнской платы
F3E	Неисправность датчика температуры змеевика. (конфорка, индикатор которой показывает "E")	Замена датчика катушки
F4E	Неисправность датчика температуры материнской платы (конфорка, индикатор которой показывает "E")	Замена материнской платы
E1E	Датчик температуры керамической стеклянной пластины высокий	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная плита остынет
E2 E	Датчик температуры IGBT высокий	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная плита остынет
E3 E	Ненормальное напряжение питания (слишком высокое)	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания; Включите питание после того, как источник питания будет в норме
E4 E	Ненормальное напряжение питания (слишком низкое)	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания; Включите питание после того, как источник питания будет в норме
E5 E	Неисправность датчика температуры (конфорка, индикатор которой показывает «E»)	Соединительный кабель вставлен неправильно или неисправен

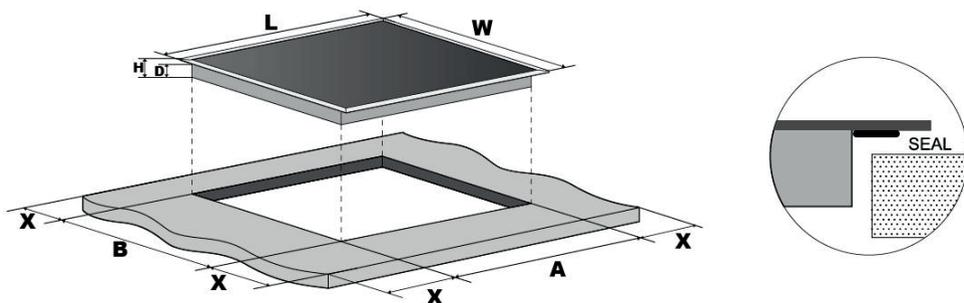
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной плиты, и обратитесь к поставщику.

Установка

Подбор монтажного оборудования

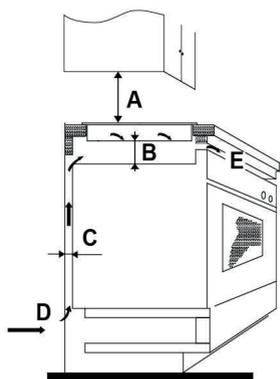
Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже. Для установки и использования индукционной панели вокруг отверстия должно оставаться не менее 5 см свободного пространства.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже:

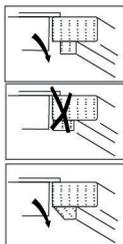


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	60	55	265	495	50 mini

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная панель хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже



Внимание. Безопасное расстояние между поверхностью индукционной панели и кухонным шкафом над поверхностью индукционной панели должно быть не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мини	20 мини	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимать необходимое пространство
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- если плита установлена над духовым шкафом, то духовка должна иметь встроенный вентилятор охлаждения.
- установка будет соответствовать всем требованиям к свободному пространству и применимым стандартам и нормам.
- соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки. Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- изолирующий выключатель будет легко доступен для покупателя с установленной варочной панелью.
- вы проконсультировались с местными строительными властями и постановлениями, если сомневаетесь в установке.
- вы используете термостойкие и легкие в уходе покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После установки варочной панели убедитесь, что

- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики
- есть достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер, чтобы не касаться ее дна.
- изолирующий выключатель легко доступен заказчику

Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство следует размещать на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

расположение крепежных кронштейнов

- Устройство следует разместить на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку).

fig.1



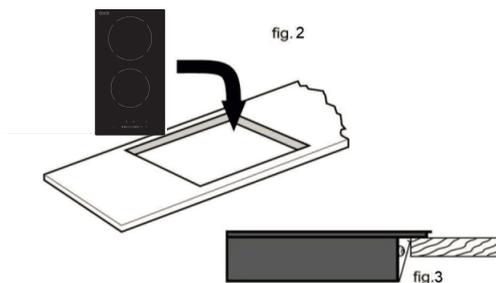
01



[04] x 1

Вытяните поставляемый материал (уплотнительная лента) вдоль нижней кромки варочной панели, обеспечив перекрытие концов ленты.

02



Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице. После установки уплотнения поместите варочную панель в вырез в столешнице. Слегка надавите на варочную панель и вдавите ее в столешницу, обеспечивая хорошее уплотнение вокруг выпускного края (рис.4).

Предостережения

1. Индукционная плита должна быть установлена квалифицированным персоналом или техниками. Никогда не выполняйте операцию самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индукционного нагрева должны выдерживать высокую температуру.
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, сэндвич-слой и клей должны быть устойчивы к нагреванию.

Подключение варочной панели к электросети



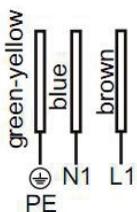
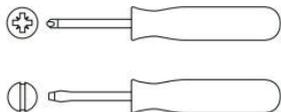
Эта варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным персоналом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

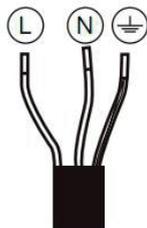
1. Бытовая электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью.
 2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
 3. Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.
- Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и пожар.
Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 ° C в любой точке.



Любые изменения электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.



220-240V~



220-240V~

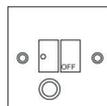
- Если кабель повреждён или подлежит замене, операция должна выполняться агентом послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к сети, следует установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение, и что оно соответствует правилам безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только уполномоченными техниками.

Уход и обслуживание



Предупреждение.

Перед выполнением работ по техническому обслуживанию всегда отключайте электропитание. В случае неисправности обратитесь в службу поддержки клиентов.



Повреждённые силовые кабели должны быть заменены компетентным лицом или квалифицированным электриком.



Только для домашнего использования.



Никогда не ставьте на варочную панель пустую посуду, так как это вызовет появление сообщения об ошибке на панели управления.



Если конфорка была включена в течение длительного времени, её поверхность ещё некоторое время остаётся горячей, поэтому не касайтесь керамической поверхности.



Запечатанные продукты не нагревайте перед открытием и снятием крышки, чтобы избежать опасности взрыва из-за теплового расширения.



Если поверхность варочной панели треснула, отключите её от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.



Не ставьте на варочную панель грубую или неровную посуду, так как они могут повредить керамическую поверхность.



Избегайте ударов кастрюль и сковородок о плиту. Керамическая поверхность прочная, но бьющаяся.



Не кладите под варочную панель моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы.

Чистота бытового прибора



Осторожно

Избегайте трения абразивом, дном посуды, так как со временем на керамической плите будут образовываться царапины. Регулярно очищайте керамическую плиту, чтобы не допускать скопления остатков пищи.

- > После использования прибор следует очистить.
- > Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующими способами.

Тип грязи	Метод чистки	Чистящие средства
Известь	Нанесите белый уксус на поверхность, затем вытрите насухо мягкой тканью.	Специальный очиститель для керамики
Пригоревшие пятна	Протрите влажной тканью и вытрите насухо мягкой тканью.	Специальный очиститель для керамики
Светлые пятна	Протрите влажной тканью и вытрите насухо мягкой тканью.	Губка для очистки
Расплавленный пластик	Для удаления остатков используйте скребок, подходящий для керамического стекла.	Специальный очиститель для керамики

С помощью скребка немедленно удалите с поверхности любые прослойки, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара, чтобы не повредить варочную панель. Затем очистите поверхность полотенцем и соответствующим продуктом, промойте водой и вытрите насухо чистой тканью. Ни в коем случае нельзя использовать абразивные губки или абразивные тряпки, а также использовать агрессивные химические моющие средства, такие как спреи для духовки и пятновыводители.



Срок службы прибора составляет 10 лет

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

После установки прибора упаковку следует утилизировать с учетом безопасности и охраны окружающей среды.

При утилизации старого изделия сделайте его непригодным для использования, отрезав кабель.



Правильная утилизация данного изделия (Утилизация электрического и электронного оборудования)

Эта маркировка, приведенная на изделии или в его документах, указывает на то, что по истечении срока службы оно не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможное причинение вреда окружающей среде или здоровью человека вследствие неконтролируемой утилизации отходов, отделите его от других видов отходов и утилизируйте его надлежащим образом, обеспечив рациональное повторное использование материальных ресурсов.

Бытовые потребители должны обратиться либо в магазин, в котором они купили это изделие, либо в органы местного самоуправления для получения информации о месте и способе экологически безопасной утилизации.

Коммерческие потребители должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Во время утилизации данное изделие не следует смешивать с другими производственными отходами.

Соответствует действующим нормам для электрического и электронного оборудования

K
KANZLER



Импортер: ООО «Зенит Веар Трейд»,

Юридический адрес: 117042, г. Москва, ул. Академика Семенова 3-68,

ИНН 7727302060, ОГРН 5167746200793

zenithwt@gmail.com