

The logo for Kanzler, featuring the word "KANZLER" in a white, serif, all-caps font. The text is centered within a dark red rectangular background. Two thin, white, curved lines are positioned above and below the text, resembling a stylized underline or a decorative flourish.

**KANZLER**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**НА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ**  
**ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**  
**Модель: КН 516 S**

**EAC**

## **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Благодарим за покупку техники Kanzler!

Перед использованием варочной поверхности, пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию: это обеспечит правильное её использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время эксплуатации.

Храните руководство до окончания срока пользования прибором.

Если у вас возникнут вопросы в отношении какой-либо информации, содержащейся в данной инструкции, за разъяснениями вы можете обратиться в официальный сервисный центр или к продавцу.

Производитель не несет никакой ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в изделия, если считает их необходимыми или полезными для пользователя, не ставя под угрозу основные функциональные характеристики и безопасность самих изделий.

Прибор сертифицирован и предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается.

### **Меры безопасности**

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

#### *Опасность поражения электрическим током*

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является обязательным.
- Изменения в системе электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

#### *Опасность пореза*

- Соблюдайте осторожность - края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

### **Важные указания по технике безопасности**

- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на прибор горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите эту информацию до сведения лица, ответственного за установку прибора, поскольку это может снизить ваши риски.
- Во избежание возникновения опасности, данный прибор должен быть

установлен в соответствии с данными инструкциями по монтажу.

- Надлежащая установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к сети, оснащенной изолирующим выключателем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий или претензий по ответственности.
- Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Опасность возгорания: Не храните продукты на варочной поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** Необходимо следить за процессом приготовления. Необходимо постоянно контролировать процесс кратковременного приготовления.

## ***Эксплуатация и техническое обслуживание***

### *Риск поражения электрическим током*

#### **ВНИМАНИЕ!**

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели треснут, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель.
- Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.
- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

### *Опасность горячей поверхности*

- Во время использования доступные части прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
- Не допускайте касания своего тела, одежды или других предметов, кроме подходящей посуды, со стеклянной керамикой, пока поверхность не остынет.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не подпускайте к ним детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными конфорками. Храните ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

### *Опасность порезов*

- Края варочной панели очень острые, будьте осторожны при распаковке. Используйте его с особой осторожностью и храните неустановленный прибор в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

### *Важные указания по технике безопасности*

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Перегрев приводит к образованию дыма и жирных пятен, которые могут привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на нем какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте свой прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их возможности по использованию прибора, должны находиться под присмотром ответственного и компетентного человека, который мог бы проинструктировать их по его использованию. Вы должны быть уверены, что дети могут пользоваться прибором без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные работы по обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте их.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не водите ими по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику.
- Если шнур питания поврежден, во избежание возникновения опасности его необходимо заменить производителем, его сервисным центром или другим квалифицированным специалистом.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных целях, таких как:
  - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - фермерские дома;
  - небольшие гостиницы, мотели и другие жилые помещения жилого типа;
  - хостелы с завтраками.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибор и его поверхность нагреваются.

- Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

- Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться в помещении без постоянного присмотра.

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.

Дети не должны играть с прибором.

Дети не должны выполнять уборку и техническое обслуживание устройства без присмотра пользователя.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, а выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.

- Пароочиститель использовать не рекомендуется.

- Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

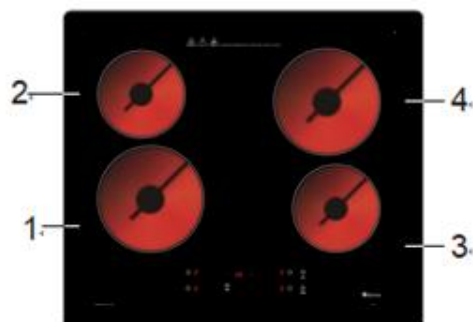
**ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные устройства для варочной панели, разработанные производителем прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации, или защитные устройства для варочной панели, встроенные в прибор. Использование неподходящих ограждений может привести к несчастным случаям.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Керамическая варочная панель обладает термостойким нагревом, современным электронным управлением с выбором мощности, за счет чего она может закрыть многие потребности в приготовлении пищи.

Варочная панель сертифицирована в соответствии с действующим законодательством, прошла испытания. Она создана, чтобы делать вашу жизнь более комфортной и в полной мере получать удовольствие от жизни.

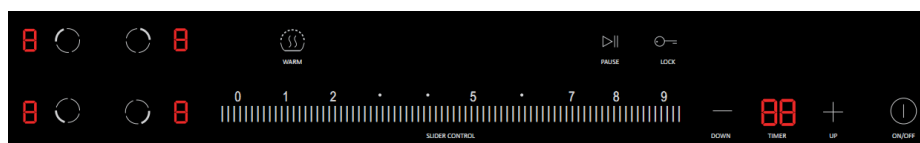
## Вид сверху-КН 516 S



## Мощность зон нагрева - КН 516 S

Зоны нагрева	Мощность
1	1800Вт
2	1200Вт
3	1200Вт
4	1800Вт

## КОНТРОЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Обозначение	Описание
	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
	Кнопка блокировки
	Кнопка выбора зоны нагрева
	Кнопка сохранения тепла
	Кнопка паузы
	Кнопки регулировки
	Регулировка мощности (Уровни 0~9)

## Перед первым использованием варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.

## Сенсорное управление

- Прибор реагирует на прикосновение. Вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.

## Выбор посуды для приготовления

НЕ используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.







Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.





Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности – не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.




## Начало приготовления

1. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистая и сухая. 
2. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания зуммер издает один звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-», что указывает на то, что керамическая варочная панель перешла в режим ожидания. 
3. В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, выберите соответствующую кнопку выбора зоны. Выбранный символ 0 будет мигать. 
4. С помощью слайдерного управления выберите температурный режим, коснувшись кнопки уровня мощности. Если вы не выберете зону нагрева в течение 1 минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 2. Вы можете изменить режим нагрева в любой момент во время приготовления. 

## Окончание приготовления

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите отключить.
2. Выключите конфорку, нажав кнопку "0". 
3. Выключите всю варочную панель, нажав на кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей. Буква "H" показывает, к какой конфорке нельзя прикасаться. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите разогреть еще несколько сковородок, используйте еще горячую конфорку. 

## Использование функции сохранения тепла

1. Выберите зону нагрева, нажмите "H", зона нагрева перейдет в режим приготовления с сохранением тепла, а на дисплее отобразится "H", варочная панель будет работать с пониженной мощностью для поддержания необходимой температуры посуды. 
2. Мощность этой функции не регулируется.

## Использование Паузы

Нажмите кнопку "▶" в состоянии, когда плита работает и тогда она перейдет в режим паузы, и на дисплее появится надпись "⏸" или "⏸⏸" соответственно. Чтобы отменить функцию паузы, нажмите кнопку "Пауза" еще раз, и плита вернется в прежнее рабочее состояние.

Если в течение 10 минут в режиме паузы плита не будет работать, она автоматически выключится.

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как будильник. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его так, чтобы по истечении установленного времени одна конфорка была выключена.

\*Вы можете установить таймер на 99 минут.

### Режим будильника

1. Если вы не выбрали ни одну конфорку, убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: вы можете использовать функцию будильника, даже если не выбираете какую-либо зону приготовления.

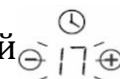


2. Установите время, нажав на кнопку ⊖ или ⊕ на панели управления таймером. Шаг управления кратковременного нажатия – 1 минута.

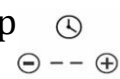
Коснитесь и удерживайте эти кнопки на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 10 минут.

Если установленное время превысит 99 минут, таймер автоматически переключится на 0 минут.

3. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.



4. Звуковой сигнал будет звучать в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет "- -", когда время настройки истечет.

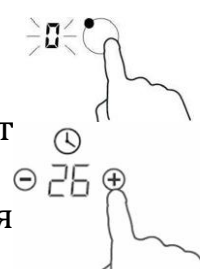


### Режим таймера

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.

2. Коснитесь кнопки управления таймером, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится цифра "10".

3. Установите время, нажав кнопку или на панели управления таймером



Подсказка: Однократное нажатие кнопки или для управления таймером уменьшит или увеличит время таймера на 1 минуту.

Нажатие и удерживание кнопки или для управления таймером уменьшит или увеличит время таймера на 10 минут.

4. Прокрутите до "00", таймер будет отключен.

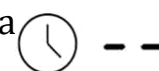
5. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.



6. По истечении времени приготовления соответствующая зона автоматически выключится.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам необходимо начать с шага 1.

## ЕСЛИ ТАЙМЕР УСТАНОВЛЕН НА НЕСКОЛЬКО ЗОН НАГРЕВА

1. Когда вы устанавливаете время для нескольких конфорок одновременно, загораются десятичные точки соответствующих конфорок. На минутном дисплее отображается минимальное время таймера. Мигает точка соответствующей зоны.

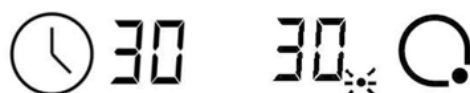


(устанавливается на 15 минут)



(устанавливается на 45 минут)

2. Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона выключится. Затем на дисплее отобразится новое значение минутного таймера, и точка над соответствующей зоной будет снова мигать.



### Использование функции блокировки


- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).

- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления коснитесь кнопки блокировки клавиш. На индикаторе таймера отобразится "Lo "

Чтобы разблокировать элементы управления, выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что керамическая варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиатуры некоторое время.
3. Теперь вы можете начинать пользоваться керамической варочной панелью.

 Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления, кроме включения/выключения, отключены. В экстренных случаях вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки включения/выключения, но для выполнения следующей операции сначала разблокируйте варочную панель.

### Специальные функции

#### Защита от перегрева

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Когда температура превышает безопасный уровень, конфорка автоматически отключается.

### Индикатор остаточного тепла

После того, как варочная панель поработает некоторое время, будет присутствовать остаточное тепло. Буква «Н» предупреждает вас о том, что поверхность слишком горячая, чтобы прикасаться к ней.

### Автоматическое отключение

Автоматическое отключение — это защитная функция вашей керамической плиты. Она автоматически выключится, если вы когда-нибудь забудете выключить её после приготовления пищи. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, в часах	8	4	4	4	2	2	2	2	2

### Настройки температуры

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка зависит от нескольких факторов, в том числе от используемой посуды и объема готовящейся пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы выбрать наиболее подходящие для вас настройки.

Допустимый режим нагрева	
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• деликатный разогрев для небольшого количества продуктов</li><li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают</li><li>• тушение</li><li>• медленный разогрев</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• повторный разогрев</li><li>• быстрое тушение</li><li>• готовка риса</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• приготовление блинчиков</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассировка</li><li>• приготовление макарон</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• обжаривание во фритюре</li><li>• обжиг</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

### УХОД И ОЧИСТКА ПРИБОРА

Важно: Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию или чистке отключите прибор от электросети и убедитесь, что он полностью остыл.

#### Чистка поверхности варочной панели

Как можно скорее после использования удалите с поверхности варочной панели остатки воды. Перед чисткой убедитесь, что поверхность достаточно остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или кухонную бумагу. Если

на поверхности высохли пятна, возможно, вам потребуется специальное средство для мытья стекол из стеклокерамики, которые продаются в большинстве супермаркетов.

Не используйте другие абразивные чистящие средства и/или проволочную вату и т.д., так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность вашей варочной панели.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прежде чем звонить в сервисную службу, убедитесь, что прибор правильно подключен, гарантия не распространяется ни на один из следующих случаев:

- > Повреждения, вызванные неправильным использованием, хранением или техническим обслуживанием прибора;
- > Повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом прибора;
- > Повреждения, вызванные неправильным использованием прибора;
- > Использование варочной поверхности в коммерческих целях.

При возникновении неисправности керамическая индукционная варочная панель автоматически переходит в состояние защиты и отображает соответствующие коды защиты:

Код ошибки	Возможная причина	Что делать
F1	Короткое замыкание датчика температуры	Проверьте термопару или замените основную плату. Обратитесь в СЦ.
F2	Разомкнутая цепь датчика температуры	Проверьте правильность подключения термопары. Обратитесь в СЦ
F3	Температура варочной поверхности внутри слишком высокая	Обратитесь в сервисный центр, замените основную плату.

Эти коды являются общими. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения керамической плиты, и обратитесь к продавцу или производителю.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

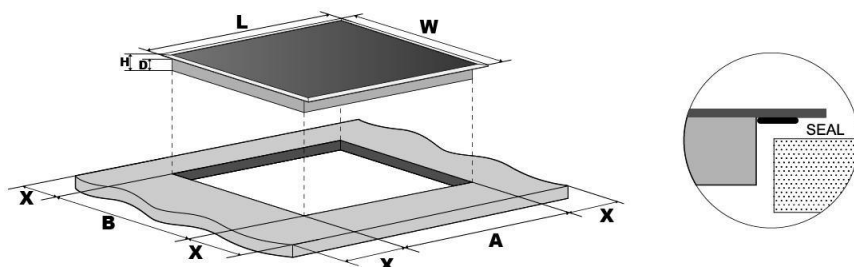
Модель	КН 516 S
Количество зон нагрева	4
Напряжение и частота	220-240 В~ 50-60 Гц~
Мощность	5500-6600 Вт
Габариты продукта Д×Ш×В(мм)	590X520X50
Размеры для встраивания А×В (мм)	560x490

## УСТАНОВКА

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить не менее 10 см свободного пространства.

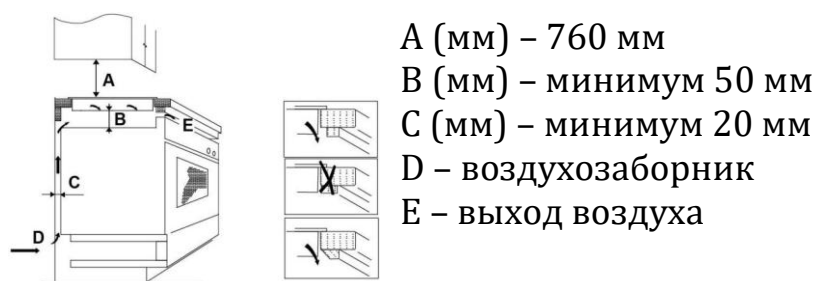
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Размеры встройки указаны ниже согласно условным обозначениям:



Модель	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
KN 516 S	590	520	50	43	560	490	мин 100

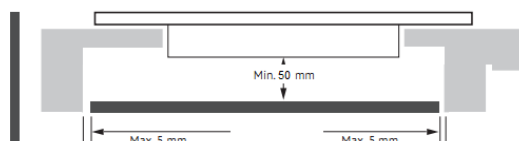
**⚠** При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что керамическая плита находится в хорошем рабочем состоянии. См. рис. на следующей странице.

Примечание. Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм.



- A (мм) – 760 мм
- B (мм) – минимум 50 мм
- C (мм) – минимум 20 мм
- D – воздухозаборник
- E – выход воздуха

Убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо проветривается и что вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегретой нижней части варочной панели или неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям:



Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. ПРИ установке варочной панели в рабочее положение убедитесь, что эти отверстия не заблокированы столешницей.

Имейте в виду, что клей, которым пластик или дерево крепятся к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания панелей. Таким образом, задняя стенка, прилегающие и прилегающие к ней поверхности должны выдерживать температуру не ниже 90°C.

*Перед установкой варочной панели убедитесь, что:*

- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели;
  - рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству;
  - рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
  - если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф имеет встроенный охлаждающий вентилятор;
  - установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам;
  - выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами в 3 мм во всех полюсах (или во всех активных проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований);
  - к выключателю возможно будет подобраться пользователю/специалисту с установленной варочной панелью;
  - вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель;
- Проконсультируйтесь со специалистами, если у вас есть сомнения относительно установки.

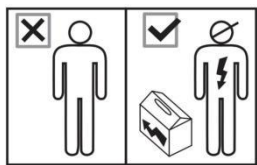
*После установки варочной панели убедитесь, что:*

- кабель питания находится вне видимости через дверцы шкафа или различные ящики;
- есть достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- пользователь имеет доступ к изолирующему выключателю.

### **Предупреждения**

1. Стеклокерамическая поверхность должна быть установлена компетентным и технически грамотным специалистом. Не проводите установку самостоятельно.
2. Стеклокерамическая поверхность не должна быть установлена вблизи охлаждающего оборудования, посудомоечной машины и ротационной сушилки.
3. Стеклокерамическая поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы лучше отдавать тепло при теплообмене с посудой.
4. Стена и зона нагрева должны быть термостойкие.
5. Во избежание повреждений варочная панель и клей должны быть устойчивы к нагреванию.
6. Не используйте пароочиститель.

## Подключение варочной панели к электросети



Все монтажные работы должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Перед подключением к сети убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на этикетке прибора.

**Предупреждение: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ПОДКЛЮЧАЕТСЯ К ОДНОФАЗНОЙ СЕТИ НАПРЯЖЕНИЕМ 220-240 В**

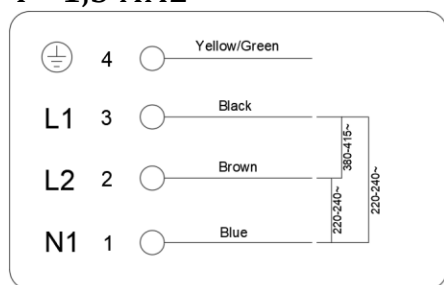
Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию. Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

1. Внутренняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

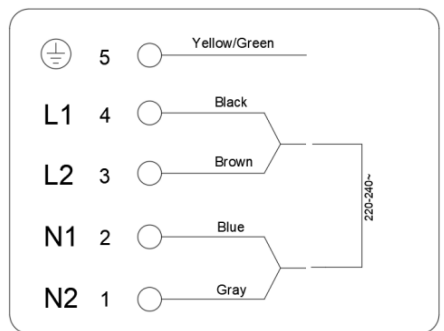
Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.

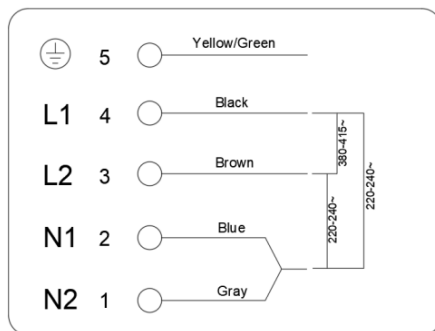
4 \* 1,5 мм<sup>2</sup>



5\*1.5 мм<sup>2</sup>:



или



### ВНИМАНИЕ

1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих

инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.

2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

3. Специалист по установке должен убедиться в правильности электрического подключения и в соответствии с правилами техники безопасности.

4. Кабель не должен быть перегнут или сжат.

5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

## **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.

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

## **ИНФОРМАЦИЯ ПО ГАРАНТИИ**

Мы предоставляем гарантию в течение 3 лет с момента покупки.

Если произошла поломка, вам необходимо позвонить по справочной линии потребителей 8-800-23456-68 или написать на электронную почту [info@kanzler-hg.ru](mailto:info@kanzler-hg.ru). Оператор горячей линии проинструктирует, что необходимо сделать и поможет решить вашу проблему, или организует выезд квалифицированного специалиста. Для осуществления гарантийного обслуживания вам необходимо предъявить чек на покупку, если вы не регистрировали свою технику при покупке по QR-коду на стикере, наклеенном на изделие. Внимательно соблюдайте описанные инструкции по использованию варочной поверхности. Вследствие неправильной эксплуатации гарантийные обязательства не действительны.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта, и следующие ситуации не покрываются гарантией:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и

использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;

2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после её доставки;

3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке продукции;

4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии;

5. Неисправность, возникающая в результате использования продукции с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации;

6. Разбитый корпус;

7. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме лиц из официальных сервисных центров;

8. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

Гарантия недействительна при удалении и уничтожении оригинального серийного номера на продукции.

Предупреждения о транспортировке и обработке

- Во время обработки соблюдайте знаки, указанные на картонной коробке.

Если требуется транспортировка:

- Сохраняйте оригинальную упаковку.

- Перевозите в оригинальной упаковке и соблюдайте знаки, указанные на упаковке.

Если оригинальная упаковка не доступна:

- Не помещайте тяжелые предметы на варочную поверхность.

Срок службы: 10 лет.

Варочную поверхность следует хранить упакованной в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от плюс 5 до плюс 40 С, относительной влажности не более 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, вредно действующих на компоненты варочной поверхности.

Срок гарантии, срок службы и дата производства указаны на этикетке товара.



**Все претензии и вопросы по гарантийному обслуживанию принимает: ООО «Зенит Беар Трейд», Юридический адрес: 117042, г. Москва, ул. Академика Семенова 3-68, ИНН 7727302060, ОГРН 5167746200793**  
[zenithwt@gmail.com](mailto:zenithwt@gmail.com)

**Импортер: ООО "АГТ ТРЕЙД"**  
**Юридический адрес: 105066, Г.МОСКВА, ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ БАСМАНЫЙ, УЛ. СТАРАЯ БАСМАНАЯ, ДОМ 22, КОРПУС А, СТР.3, ПОМЕЩЕНИЕ 1/П, ИНН 9701287380, ОГРН 1247700375977**