

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Німеччина

Тел. +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Технічна допомога: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версія: 2.0

Дата підготовки: 2023-03-22

Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів	2
1.2	Вказівки щодо безпеки	3
1.3	Використання за призначенням	7
1.4	Використання не за призначенням	7
2	Загальна інформація	8
2.1	Відповідальність та гарантія	8
2.2	Захист авторських прав	8
2.3	Декларація про відповідність	8
3	Перевезення, упаковка та зберігання	9
3.1	Контроль доступу	9
3.2	Упаковка	9
3.3	Зберігання	9
4	Технічні параметри	10
4.1	Технічні дані	10
4.2	Перелік складових частин приладу	11
4.3	Функції приладу	12
5	Встановлення і експлуатація приладу	12
5.1	Встановлення приладу	12
5.2	Експлуатація приладу	17
6	Очищення	32
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення	32
6.2	Очищення	32
7	Поради та рекомендації	34
8	Можливі несправності	36
9	Утилізація	38



Перш ніж користуватися приладом, слід прочитати інструкцію з експлуатації приладу та зберігати її у доступному місці!

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт приладу, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації приладу є умовою безпечної та правильної його роботи. Крім того, застосовуються положення щодо запобігання нещасних випадків, правила з охорони та гігієни праці та законодавчі норми, що діють у галузі використання пристрою.

Перед початком роботи з пристроєм, і, зокрема, перед введенням його в експлуатацію, будь ласка, прочитайте ці інструкції, щоб уникнути травм людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною виробу і повинна зберігатися в безпосередній близькості від пристрою та бути доступною у будь-який час. Після передачі пристрою також слід передати цю інструкцію з експлуатації.

UK

1 Безпека

Прилад було виготовлено згідно з чинними технічними принципами. Однак пристрій може становити джерело небезпеки, якщо його використовувати неправильно або не за призначенням. Усі особи, які користуються пристроєм, повинні дотримуватися інформації, що міститься в цій інструкції з експлуатації, та дотримуватися вказівок на тему безпеки.

1.1 Пояснення попереджувальних слів

Важливі вказівки щодо безпеки експлуатації пристрою та попереджувальна інформація позначені в цій інструкції з експлуатації відповідними символами. Цих інструкцій слід суворо дотримуватися, щоб уникнути нещасних випадків, травм та пошкодження майна.



НЕБЕЗПЕКА!

Попереджувальне слово НЕБЕЗПЕКА попереджає про небезпеку, яка може призвести до серйозних травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Попереджувальне слово **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до середньої тяжкості травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Попереджувальне слово **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до легких або помірної тяжкості травм, якщо їх не уникати.

УВАГА!

Попереджувальне слово **УВАГА** вказує на можливі пошкодження майна, які можуть виникнути, якщо не дотримуватися вказівок на тему безпеки.

ПОВІДОМЛЕННЯ!

Символ **ПОВІДОМЛЕННЯ** ознайомлює користувача з додатковою інформацією та інструкціями щодо експлуатації пристрою.

UK

1.2 Вказівки щодо безпеки

Електричний струм

- Занадто висока напруга мережі або неправильна установка можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад можна підключати лише в тому випадку, якщо дані на номінальній табличці відповідають напрузі мережі.
- Щоб уникнути електричних коротких замикань, пристрій слід тримати в сухому стані.
- Якщо під час роботи виникають несправності, пристрій слід негайно відключити від джерела живлення.
- Не торкатися вилки пристрою мокрими руками.
- Ніколи не брати пристрій, якщо він упав у воду. Відразу відключити пристрій від джерела електричного живлення.
- Будь-які ремонтні дії та відкриття корпусу можуть виконуватися тільки спеціалістами та відповідними майстернями.
- Не переносити пристрій за допомогою приєднувального проводу.

- Не допускати контакту приєднувального проводу з джерелами тепла та гострими краями.
- Приєднувальний провід не можна згинати, стискати або зав'язувати.
- Приєднувальний кабель пристрою завжди має бути повністю розкрученим.
- Ніколи не слід класти пристрій або інші предмети на приєднувальний провід.
- Для того щоб відключити пристрій від джерела електричного живлення, слід завжди братися за вилку.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

Горючі матеріали

UK

- Ніколи не піддавати прилад впливу високої температури, наприклад, від плити, печі, відкритого вогню, приладів, що утримують тепло тощо.
- Регулярно чистити прилад, щоб уникнути небезпеки виникнення пожежі.
- Не накривати прилад, наприклад, алюмінієвою фольгою або серветками.
- Приладом слід користуватися тільки при використанні призначених для нього матеріалів та відповідних параметрів температури. Матеріали, харчові продукти та залишки їжі в приладі можуть загорітися.
- Ніколи не використовувати прилад поблизу горючих, легкозаймистих матеріалів, наприклад, бензин, спирт тощо. Високі температури призводять до випаровування цих матеріалів і в результаті контакту з джерелами запалювання вони можуть вибухнути.
- У кожному випадку перед початком відповідних дій з гасіння пожежі слід відключити прилад від джерела електричного живлення. Ніколи не гасити вогонь водою, коли прилад підключений до джерела електричного живлення. Після гасіння пожежі слід забезпечити достатню кількість свіжого повітря.

Безпека під час обслуговування індукційної плити

- Під час роботи конфорка дуже нагрівається.
Інформація: Індукційна плита сама по собі в процесі готування не виробляє тепло. Однак температура посуду нагріває конфорку, і

поверхня після використання залишається гарячою. Не торкатися гарячих поверхонь пристрою.

- Пристрій можна транспортувати та чистити лише після повного охолодження.
- Гарячі поверхні не можна обприскувати холодною водою або горючими рідинами.
- На конфорку не слід класти будь-яке металеве кухонне приладдя, кришки, ножі та інші металеві предмети. Після включення приладу ці предмети можуть нагрітися.
- Слід звертати увагу, що предмети, такі як кільця, годинник тощо, можуть нагріватися, коли вони знаходяться близько до конфорки.
- Щоб уникнути перегрівання, на поверхню приладу не слід класти жодну алюмінієву фольгу або металеві пластини.
- На конфорці індукційної плити не можна підігрівати закриті ємкості, наприклад, консервні банки. Надлишковий тиск, що виникає, може призвести до того, що ємкість або консервна банка вибухне (лопне). Консерви в банках найкраще підігрівати, відкриваючи їх і вставляючи до каstrулі, наповненої невеликою кількістю води, яку слід помістити для розігрівання на конфорці.
- Поверхня конфорки виготовлена з жароміцного скла. У разі пошкодження, навіть якщо це лише невелика тріщина, слід негайно відключити прилад від джерела живлення та звернутися в сервісний центр.

Електромагнітне поле

- Намагнічені предмети, такі як кредитні картки, носії даних та калькулятори, не повинні знаходитися в безпосередній близькості від увімкненого приладу. Магнітне поле може пошкодити їх.
- Не можна відкривати нижню кришку!
- Посуд слід завжди ставити посередині конфорки, щоб дно каstrуль якомога максимально покривало електромагнітне поле.
- Наукові дослідження довели, що індукційна плита не становить загрози. Тим не менш, люди, які мають кардіостимулятор, повинні дотримуватись принаймні 60 см відстані від приладу під час його роботи.

Експлуатація лише під наглядом

- Пристрій можна експлуатувати лише під наглядом.
- Слід завжди триматися в безпосередній близькості від пристрою.

Обслуговуючий персонал

- Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також люди з обмеженими фізичними, сенсорними, інтелектуальними здібностями та з невеликим досвідом та/або знаннями, якщо вони залишаються під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування приладом та розуміють ризик, який має місце у зв'язку з цим користуванням. Діти не повинні грати з приладом.
- Не слід залишати прилад у присутності дітей без нагляду.
- Очищення і технічне обслуговування не можуть виконуватися дітьми.
- Діти віком до 8 років не повинні знаходитися поруч з пристроєм і кабелем живлення.

Неправильна експлуатація

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо його технічний стан є безперечним і дозволяє безпечно працювати.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо всі з'єднання виконані відповідно до чинних положень.
- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід намагатися самостійно ремонтувати пристрій.
- Не впроваджувати жодних змін та модифікацій у пристрій.

1.3 Використання за призначенням

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- Приготування і підігрівання страв при використанні відповідного посуду.

1.4 Використання не за призначенням

Використання не за призначенням може призвести до серйозних травм людей та майна, спричинених електричною напругою, пожежею або ж високою температурою. За допомогою приладу можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

Наступні види використання не є використанням за призначенням:

- Опалення приміщення
- Розігрів легкозаймистих, шкідливих для здоров'я, таких, що легко випаровуються або подібних продуктів або матеріалів.

2 Загальна інформація

2.1 Відповідальність та гарантія

Уся інформація та вказівки, що містяться в даній інструкції з експлуатації, були викладені з урахуванням діючих норм і правил, сучасної інженерії, та наших знань і багаторічного досвіду. У разі замовлення спеціальних моделей приладу або як якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятися від пояснень та рисунків, що містяться в даній інструкції з експлуатації.

Виробник **не несе відповідальності** за пошкодження та дефекти приладу внаслідок:

- недотримання вказівок,
- використання не за призначенням,
- впровадження технічних змін користувачем,
- використання незатверджених запчастин.

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни в прилад для підвищення його продуктивності та вдосконалення.

UK

2.2 Захист авторських прав

Дана інструкція з експлуатації приладу, а також тексти, рисунки, фотографії та інші елементи, що містяться в ній, захищені авторським правом. Без письмової згоди виробника забороняється відтворювати зміст інструкції з експлуатації приладу в будь-якій формі та будь-яким способом (включаючи її фрагменти), а також використовувати та / або передавати її зміст третій стороні. Порушення вищезазначеного тягне за собою зобов'язання сплатити компенсацію. Ми залишаємо за собою право на подальший розгляд претензій.

2.3 Декларація про відповідність

Прилад відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Це підтверджено Декларацією відповідності ЄС. В разі потреби ми з радістю надішлемо Вам потрібну декларацію про відповідність.

3 Перевезення, упаковка та зберігання

3.1 Контроль доступу

Після отримання негайно переконайтесь, що прилад є повністю укомплектований та чи його не було пошкоджено під час перевезення. У разі видимих пошкоджень товару під час перевезення відмовтеся від його прийняття або ж домовтеся про його умовне прийняття. На транспортних документах / накладній транспортної компанії слід вказати розмір шкоди та скласти рекламцію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

У разі відсутності деталей або аксесуарів, зверніться, будь ласка, до нашого Відділу обслуговування клієнтів.

3.2 Упаковка

Не викидайте, будь ласка, картонну коробку від приладу. Вона може знадобитися для зберігання приладу під час переїзду або при його доставці до нашого сервісного центру у разі будь-яких пошкоджень.

Упаковка та окремі компоненти виготовлені з вторинних матеріалів. Це, зокрема: пластикова плівка та пакети, картонна упаковка.

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні. Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

3.3 Зберігання

Упаковку слід зберігати закритою до часу встановлення приладу, а під час її зберігання слід дотримуватися інструкцій, розташованих назовні, щодо способу укладання та зберігання. Упаковку слід зберігати лише в наступних умовах:

- у закритих приміщеннях
- у сухому та вільному від пилу середовищі
- подалі від агресивних агентів
- в місці, захищеному від сонячних променів
- в місці, захищеному від механічних ударів.

У разі більш тривалого зберігання (понад три місяці) слід регулярно перевіряти стан усіх деталей та упаковки; При необхідності упаковку слід замінити.

4 Технічні параметри

4.1 Технічні дані

Назва:	Індукційна плита IKF 72-2Z
Номер артикула:	105862
Матеріал:	алюміній, пластик
Матеріал варильної поверхні:	SCHOTT CERAN®
Кількість конфорок / зон індукції поверхні	4 / 2
Розміри скляної панелі (шир. х гл.) в мм:	590 x 520
Розміри зон індукції поверхні (шир. х гл.) в мм:	220 x 400
Діаметр конфорок в мм:	220
Потужність конфорок:	1,8 кВт / 3 кВт
Потужність зон індукції поверхні:	3 кВт / 4 кВт
Кількість рівнів потужності:	9
Налаштування часу з -до в хв.:	1 - 99
Інтервали налаштування часу в хв. :	1
Параметри підключення:	7,2 кВт / 220-240 В /400 В / 2 N~/ 50-60 Гц
Монтажний розмір (шир. х гл.) в мм:	560 x 490
Розміри (шир. х гл. х вис.) в мм:	590 x 520 x 60
Вага в кг:	13,5

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

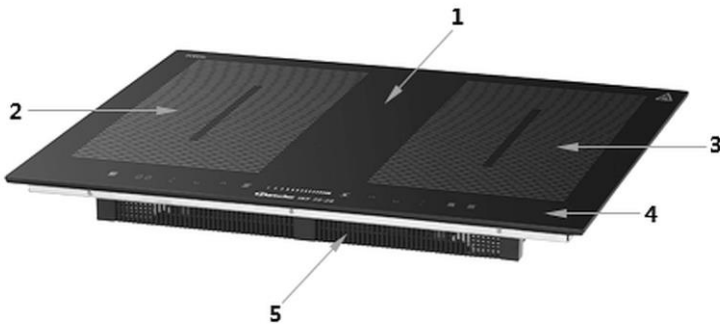
Версія / властивості

- Підключення приладу: 2NAC
- Тип зон приготування: комбінована індукційна поверхня
- Управління: електронне, сенсорне
- Регулювання: потужність, час
- Таймер

Технічні параметри

- Розпізнавання кастроль
- Функція паузи
- Функція Boost
- Кнопка блокади (захист дітей)
- Цифрова індикація
- Захист від перегрівання
- УВІМК./ВИМК.
- Контрольна лампочка: УВІМК./ВИМК., потужність, час

4.2 Перелік складових частин приладу



UK

Мал. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Скляна панель | 2. Конфорки (2x) / лева зона індукції поверхні (1x) |
| 3. Конфорки (2x) / права зона індукції поверхні (1x) | 4. Панель обслуговування |
| 5. Вентиляційні отвори | |

4.3 Функції приладу

Потужність в 7,2 кВт можна розділити, ви можете вибрати між 4 конфорками або 2 зонами індукції поверхні. Це дозволяє повною мірою використовувати індукційну поверхню, використовуючи посуд різних розмірів і форм.

5 Встановлення і експлуатація приладу

5.1 Встановлення приладу



ОБЕРЕЖНО!

Неправильне встановлення, налаштування, експлуатація, технічне обслуговування або неправильне поводження з пристроєм можуть призвести до травм у людей та пошкодження майна.

Розташування та встановлення, а також ремонт можуть проводитися тільки уповноваженою технічною службою відповідно до чинного законодавства в даній країні.

ВКАЗІВКА!

Виробник не несе відповідальності або гарантій за пошкодження, пов'язані з недотриманням норм або неправильним способом монтажу.

Розпакування / встановлення

- Розпакувати пристрій та видалити усі зовнішні та внутрішні елементи упаковки, а також захист на час транспорту.



ОБЕРЕЖНО!

Небезпека задушення!

Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.

Встановлення і експлуатація приладу

- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
 - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
 - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
 - легкодоступна
 - яка має хорошу вентиляцію.

Монтаж вбудованої варильної поверхні

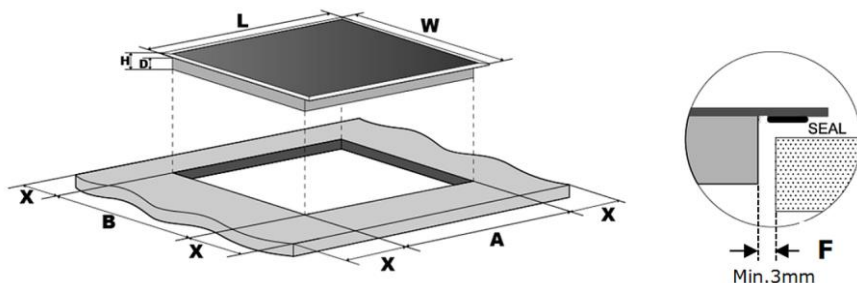
Прилад пристосований для вмонтування в робочу поверхню. Перед монтуванням варильної поверхні треба переконатися, що:

- робоча поверхня столу вирівняна і жоден з її елементів не впливає на потребу в просторі для монтажу,
- робоча поверхня столу виконана з матеріалу, стійкого до високих температур та ізольована, щоб уникнути деформації тепловим випромінюванням від приладу,
- варильна поверхня не встановлюється безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для одягу, оскільки волога може пошкодити електроніку варильної поверхні,
- якщо прилад встановлено над духовою шафою, то ця духовка повинна мати вбудований вентилятор,
- монтаж відповідає всім необхідним дозволам, чинним стандартам та правилам,
- стаціонарна електропроводка оснащена вбудованим, змонтованим і розташованим відповідно до місцевих правил і норм електропроводки, відповідним пристроєм відключення, що забезпечує повну ізоляцію від джерела живлення,
- вимикач сертифікований і має повітряний зазор з відстанню між контактами 3 мм на всіх полюсах (або у всіх активних провідниках [фазах]), якщо місцеві норми електромонтажу допускають такий варіант.
- з вмонтованою варильною поверхнею вмикач залишається легко доступним для користувача,
- матеріали, що використовуються на поверхнях стін, які оточують індукційну поверхню, стійкі до високих температур і легко миються (напр., керамічна плитка),

- задня стінка та оточуючі поверхні повинні витримувати температуру 90 °С.
- товщина стільниці відповідає необхідним навантаженням і становить не менше 30 мм.

Підготовка

1. Виріжте отвір у поверхні робочого столу відповідно до даних на кресленні та в таблиці нижче.
2. Під час монтування дотримуйтесь відстані не менше 50 мм навколо отвору.



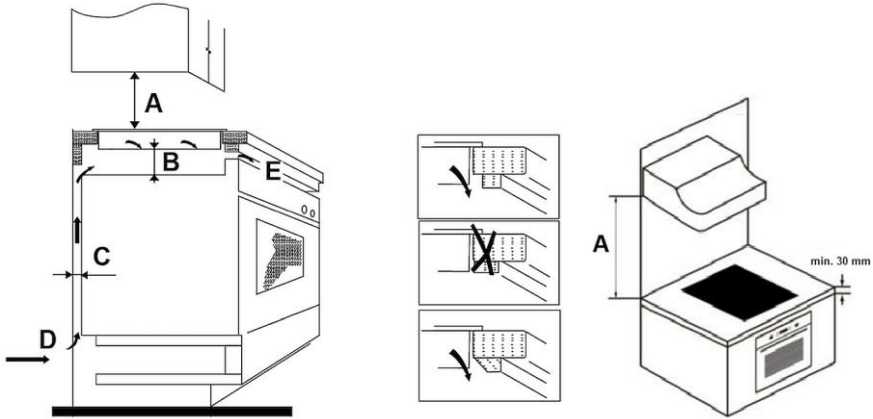
Мал. 2

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

Таб. 1

ВКАЗІВКА!

Безпечна відстань між зоною готування та шафою над зоною готування повинна бути не менше 760 мм.



Мал. 3

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)
760	мін. 50	мін. 20	Вхід повітря	Вихід повітря 5 мм

Таб. 2

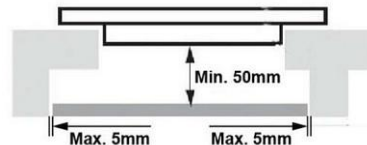
UK

3. Переконайтесь, що індукційна поверхня добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не перекриті.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

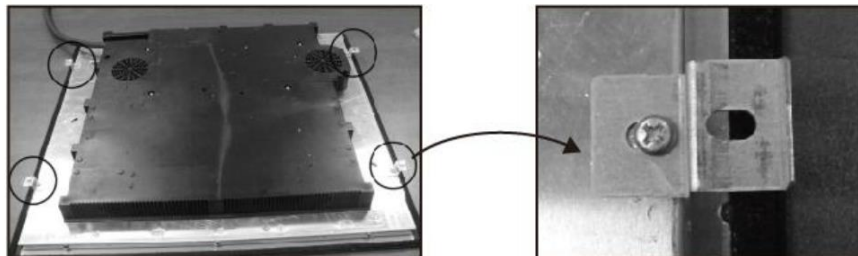
Випадковий контакт з перегрітою основою індукційної поверхні під час роботи може призвести до опіків або несподіваного ураження електричним струмом.

4. Закріпіть дерев'яну вкладку болтами на мінімальній відстані 50 мм від нижньої частини варильної поверхні. Зверніть увагу на відстані, на мал. 4.



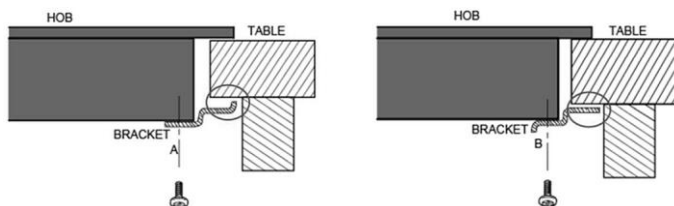
Мал. 4

5. Після монтажу закріпіть варильну поверхню до робочій поверхні столу 4 болтами від нижньої сторони варильної поверхні (див. мал. 5). Відрегулюйте положення монтажного кріплення відповідно до різної товщини стільниці.



Мал. 5

6. Переконайтеся, що монтажне кріплення після монтажу не торкаються внутрішніх поверхонь стільниці (див. мал. 6).



Мал. 6

УВАГА

Під варильною поверхнею знаходяться вентиляційні отвори. Монтуючи варильну поверхню, переконайтесь, що вони не заблоковані стільницею.

Зверніть увагу, що клей, який з'єднує пластик або дерево з меблями, повинен витримувати температуру вище 150 ° C, щоб запобігти плавленню покриття.

Після монтуванням варильної поверхні треба переконатися, що:

- з'єднувальний кабель знаходиться у вільному доступі, не заблокований дверцятами шафи або шухляди,
- є достатній приплив повітря ззовні шафи до основи приладу,
- коли прилад монтується над шухлядою або шафою, під основою варильної поверхні встановлюється теплоізоляційна перегородка,
- вимикач знаходиться в легко доступному місці для користувача.

Підключення - струм

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключення приладу до системи електроживлення повинно бути виконано кваліфікованим електриком згідно з чинними міжнародними, вітчизняними та локальними положеннями.
- Індукційна плита оснащена проводом живлення. Він повинен бути з'єднаний з вилкою або підключений безпосередньо до відповідної електричної розетки.
- Підключаючи прилад до джерела живлення, не використовуйте адаптери, перехідники або трійники.
- Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих елементів і повинен розташовуватися таким чином, щоб він ніколи не піддавався температурі вище 75 ° C.
- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

5.2 Експлуатація приладу

UK

Спосіб роботи індукційних конфорок

В індукційних плитах електрична напруга подається на струмопровідну котушку під склом. Це спричиняє виникнення магнітного поля, яке в результаті фізичного ефекту безпосередньо нагріває дно посуду.

Це уможливорює економію часу та енергії, адже тут - як у випадку з традиційними конфорками - нагрівання спочатку ґрілки та скляної варильної поверхні не відбувається.

Ще одна перевага - завдяки описаним вище технічним властивостям - маємо дуже короткий час приготування.

Крім того, подача тепла змінюється негайно разом з кожною зміною налаштування, і її можна точно регулювати. Індукційна плита реагує на зміни налаштування так само швидко, як і газова плита, тому що енергія відразу передається на каструлю, не нагріваючи перед цим спочатку проміжних матеріалів.

Індукційна технологія поєднує в собі швидкість реакції і головну перевагу електрики, що дозволяє точно регулювати приплив тепла.

Відповідний посуд

- Посуд із заліза
- Посуд з емальованого заліза
- Каструлі/сковороди зі сталі або емальованого чавуну
- Чавунні каструлі/сковороди
- Посуд з нержавіючої сталі 18/0 та алюмінію, якщо він був позначений як відповідний для індукції (звернути увагу на опис посуду)



З огляду на особливий принцип дії індукційної теплової поверхні тут підходить тільки кухонний посуд з намагнічуваним дном.

Для досягнення найкращих результатів слід використовувати тільки сковороди / каструлі діаметром від 14 см до 28 см.

Невідповідний посуд

- Ємкості з опуклим дном
- Алюмінієвий, бронзовий або мідний кухонний посуд, якщо чітко не зазначено що він є відповідний для індукції
- Каструлі/сковороди діаметром менше 14 см
- Посуд з ніжками
- Керамічний посуд
- Скляний посуд

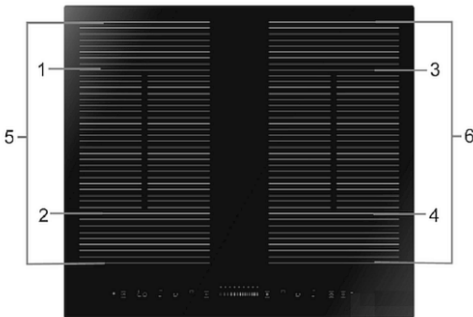


Встановлення і експлуатація приладу

Перед використанням

1. Перед початком експлуатації приладу, його слід очистити згідно з інструкціями, наведеними в розділі **6 „Очищення“**.
2. Ретельно висушити прилад.
3. Поставити відповідну ємкість з продуктами на обраній конфорці чи в зоні індукції поверхні.
4. Виконати необхідні налаштування, як описано нижче.

Розподіл потужності конфорок / зон приготування



1. макс. 1800/3000 Вт конфорка
2. макс. 1800/3000 Вт конфорка
3. макс. 1800/3000 Вт конфорка
4. макс. 1800/3000 Вт конфорка
5. Лева зона індукції поверхні 3000/4000 Вт
6. Права зона індукції поверхні 3000/4000 Вт

UK

Мал. 7

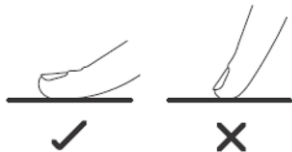
Елементи управління / відображувані повідомлення



Мал. 8

1. Інтервал регулювання рівнів готування / часу
2. Вибір зон приготування
3. Кнопка Start/Pause
4. Цифровий дисплей
5. Кнопка функції збереження тепла
6. Кнопка функції Boost
7. Кнопка блокування
8. Кнопка Увімк./Вимк.

- Елементи управління реагують на дотик без необхідності натискання.
- Використовуйте подушечку пальця, а не кінчик.



- Кожен раз при реєстрації дотику лунає звуковий сигнал.
- Переконайтеся, щоб елементи управління завжди були чистими і сухими, і щоб вони не були закриті будь-якими предметами (наприклад, кухонним посудом або серветкою). Навіть тонкий шар води може ускладнити контроль над елементами управління.

Введення приладу в дію

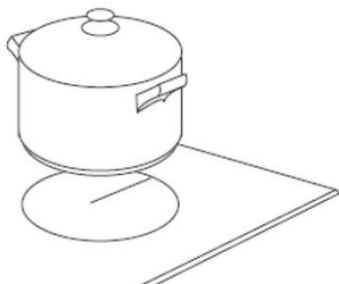
1. Натиснути кнопку Увімк./Вимк.  на панелі обслуговування.

Після включення пролунає звуковий сигнал, а цифровий дисплей покаже „00“.

На панелі вибору зон приготування з'являються „—“, „□“ і „□“, а індукційна поверхня переходить у режим очікування.



2. Помістіть відповідну сковороду або каструлю на конфорку, яка буде використовуватися.
3. Переконайтеся, що дно сковороди / каструлі та варильна поверхня чисті та сухі.

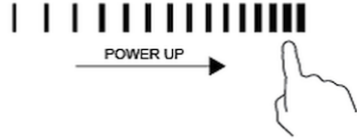


Встановлення і експлуатація приладу

Після вибору конфорки блимає індикатор „0“.



4. Встановіть рівень готування в діапазоні 1 - 9, проводячи пальцем по інтервалу регулювання, доки необхідний рівень готування не відобразиться в зоні вибору конфорки.



Рівень готування 1 = найнижчий рівень

Рівень готування 9 = найвищий рівень

5. Якщо протягом 1 хвилини не вибрано рівень температури, індукційна поверхня вимикається автоматично. В такому випадку слід почати спочатку з кроку 1.

Налаштування рівня готування можна змінити в будь-який час у процесі готування.

Якщо на дисплею по черзі блимають $\geq \leq$ і рівень готування, це означає, що:

- посуд не встановлено у правильній зоні приготування
- посуд, який використовується, не підходить для індукційних поверхонь
- посуд занадто малий або знаходиться не в центрі зони приготування.

Відсутність нагріву може означати, що в зоні приготування немає відповідного посуду.

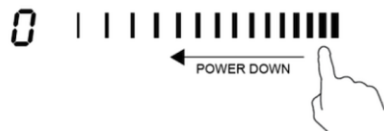
Якщо на конфорці немає відповідного посуду, цифровий дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину.


Завершення процесу готування

1. У полі вибору зон приготування торкніться символу конфорки, яку потрібно вимкнути.



2. Проведіть пальцем по інтервалу регулювання вліво, поки на панелі вибору зон приготування для вибраної конфорки не відобразиться „0“.



- Щоб відключити всю варильну поверхню, торкніться кнопки Увімк./Вимк. .



Увага - гарячі поверхні!

H показує, яка конфорка гаряча. Індикатор гасне, коли поверхня охолоджується до безпечної температури. Цю функцію можна використовувати для економії енергії, коли необхідно нагріти інший посуд.



УВАГА!

Після кожного використання індукційну поверхню потрібно відключати за допомогою вимикача. Не чекайте, поки варильна поверхня вимкнеться автоматично, оскільки на ній більше немає каструль та сковорід.

Застосування функції Boost

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека виникнення пожежі!

Олія і жир дуже швидко нагріваються і можуть загорітися.

Будьте особливо уважні при використанні функції Boost.

Активация функції Boost

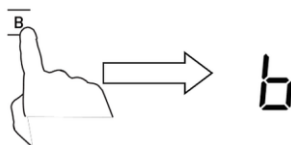
- Виберіть необхідну конфорку на панелі вибору зон приготування.



- Натисніть кнопку функції Boost .

Символ „b” відображається на панелі вибору зон приготування для вибраної конфорки.

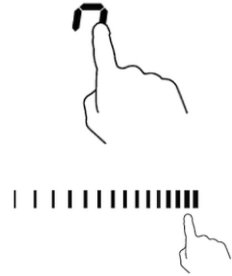
Вибір цієї функції призводить до досягнення максимально можливої потужності вибраної конфорки.



Деактивація функції Boost

1. Торкніться символу попередньо вибраної конфорки на панелі вибору зон приготування, щоб припинити використання функції Boost.

- при повторному дотику до кнопки з функцією Boost конфорка повернеться до початкових налаштувань.



АБО

- проводячи пальцем по інтервалу регулювання, конфорка повертається до попередньо вибраного налаштування.

OR

Вказівки

- Функцію Boost можна використовувати для всіх конфорок.
- Через 5 хвилин конфорка повертається до початкових налаштувань.
- Коли функція Boost активна для конфорки №1, потужність конфорки №2 автоматично обмежується рівнем приготування 2 та навпаки.
- Якщо початкове значення було „0“, то через 5 хвилин конфорка повернеться на рівень потужності для приготування рівний 9.


UK


Функція збереження тепла

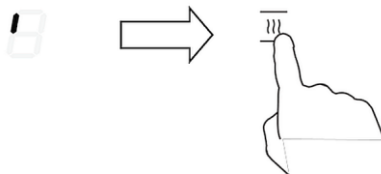
Активація функції збереження тепла

1. Виберіть одну з конфорок, торкнувшись відповідного символу на панелі вибору зон приготування.



2. Натисніть кнопку функції збереження тепла .

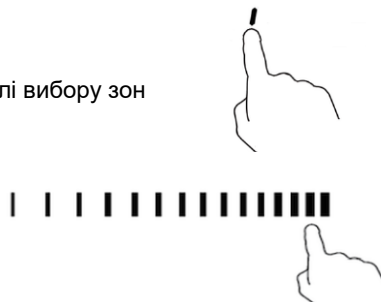
Символ „“ з'являється у полі вибору зони приготування для вибраної конфорки.



Деактивація функції збереження тепла

1. Торкніться потрібної конфорки на панелі вибору зон приготування.

Проведіть пальцем по інтервалу регулювання, щоб встановити налаштування на бажаний рівень приготування.



Зони індукції поверхні

Зони індукції поверхні, в залежності від потреб, можуть використовуватися як окрема варильна поверхня або як дві різні варильні поверхні.

Кожна з зон індукції поверхні складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо. При використанні в якості окремої варильної поверхні, посуд переміщується всередині зони індукції з однієї зони в іншу, при цьому потужність залишається такою ж, як і в зоні, в яку спочатку помістили посуд. Будь-яка поверхня, не якій немає посудом, вимикається автоматично.

УВАГА!

Завжди розміщуйте посуд у центрі окремої конфорки / варильної поверхні.

Для овальних, прямокутних або видовжених сковорід переконайтеся, що вона розміщена в центрі конфорки, таким чином, що обидва хрестика закриті і посуд покриває більше 3/4 конфорки.

Не рекомендується ставити круглу каструлю в центральній частині зони.

Встановлення і експлуатація приладу

Приклади правильного та неправильного розташування посуду на зонах приготування.



Використання в якості однієї великої варильної поверхні

1. Щоб активувати зону індукції поверхні як одну велику варильну поверхню, просто торкніться відповідних символів на панелі вибору зон приготування.

Налаштування функціонують так само, як для будь-якої іншої звичайної зони.



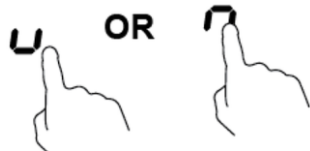
UK

Якщо посуд розміщений спереду назад (або навпаки), зона індукції поверхні автоматично визначає нове положення, зберігаючи ту саму потужність.

2. Щоб додати інший посуд, ще раз торкніться відповідних символів, щоб розпізнати посуд.

Використання в якості двох незалежних варильних поверхонь

1. Щоб активувати зону індукції поверхні як дві незалежні варильні поверхні, просто торкніться відповідних символів на панелі вибору зон приготування.



Блокування / розблокування управління


Елементи управління можна заблокувати, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, випадкового вмикання конфорок дітьми).

Таким чином можна заблокувати управління:


1. Натисніть на кнопку блокування .


Індикатор таймера відображає символ „L”.

Таким чином можна розблокувати управління:

1. Тримайте натиснутою кнопку блокування  протягом декількох секунд.

ВКАЗІВКА!

Коли пристрій перебуває в режимі блокування, всі елементи управління, крім кнопки Увімк./Вимк.  неактивні.

У разі надзвичайної ситуації, можна вимкнути прилад в будь-який час за допомогою кнопки Увімк./Вимк. , але для наступного процесу приготування необхідно спочатку розблокувати управління.

Управління таймером

Таймер можна використовувати двома різними способами:

- як таймер зворотнього відліку: у цьому випадку, коли встановлений час минає, таймер не вимикає жодної конфорки
- його можна встановити так, щоб одна або кілька конфорок вимикалися після закінчення встановленого часу.

Максимальне налаштування часу - 99 хвилин.

Встановлення і експлуатація приладу

Використання таймера в якості таймера зворотнього відліку

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.

ВКАЗІВКА!

Дисплей таймера зворотнього відліку також можна використовувати, коли не обрана жодна конфорка / варильна поверхня.



2. Торкніться інтервалу регулювання.

На цифровому дисплеї з'являється „10”, а „0” блимає.

3. Встановіть бажаний час (напр, 6), провівши пальцем по інтервалу регулювання.



4. Торкніться інтервалу регулювання.

На цифровому дисплеї блимає „1”.



5. Встановіть бажаний час (напр. 9), провівши пальцем по інтервалу регулювання.



Встановлений час тепер становить 96 хвилин.

Після закінчення встановленого часу протягом 30 секунд лунає звуковий сигнал, і цифровий дисплей показує „00”.



UK

Налаштування таймера для вимикання однієї або декількох конфорок

Налаштування однієї конфорки

1. Доторкнувшись до поля вибору зони приготування, виберіть конфорку, для якої слід встановити таймер.



2. Торкніться інтервалу регулювання.

На цифровому дисплеї з'являється „10”, а „0” блимає.



3. Встановіть бажаний час (напр, 6), провівши пальцем по інтервалу регулювання.



4. Торкніться інтервалу регулювання.

На цифровому дисплеї блимає „1”.



5. Встановіть бажаний час (напр, 9), провівши пальцем по інтервалу регулювання.



Встановлений час тепер становить 96 хвилин.

Як тільки встановлено час, таймер негайно починає зворотній відлік. Залишок часу відображається на цифровому дисплеї, а сам дисплей блимає протягом 5 секунд.



Коли час закінчується, відповідна конфорка автоматично вимикається.



Інші варильні поверхні, якщо вони були ввімкнені раніше, продовжують працювати.

Поруч з дисплеєм рівня потужності з'являється червона крапка, яка вказує на те, яка конфорка вибрана, наприклад:



Встановлення і експлуатація приладу

Налаштування декількох конфорок

Щоб встановити час для декількох конфорок, виконайте ті самі дії, що й для встановлення однієї конфорки.

Якщо встановлено час для декількох конфорок одночасно, вмикається десяткова крапка для відповідних конфорок. На дисплеї відображається хвилинний таймер. Індикатор відповідної конфорки блимає.

Відображається це, як показано нижче:

3.

(таймер встановлено на 15 хвилин)

15

6.

(таймер встановлено на 45 хвилин)

Як тільки закінчиться час, встановлений на хвилинним таймері, відповідна конфорка вимкнеться. Потім відображається новий хвилинний таймер і блимає індикатор відповідної конфорки. Виглядає це так, як показано на мал. праворуч:

30


6.

(таймер встановлено на 30 хвилин)



Після дотику до символу на панелі вибору зон приготування на цифровому дисплеї з'явиться відповідний час.

UK


Використання функції Start/Pause

1. Коли конфорки працюють, натисніть кнопку Start/Pause .

На всіх індикаторах конфорок з'являється „||“ та нагрівання зупиняється.

У цьому випадку можна обслуговувати лише кнопки  і .



2. Ще раз натисніть кнопку Start/Pause , щоб продовжити процес приготування.

На дисплеях відображаються початкові налаштування, а конфорки нагріваються.

Автоматичне відключення / стандартні години роботи

Автоматичне відключення є функцією безпеки на індукційній плиті. Плита вимкнеться автоматично, якщо ви коли-небудь забудете вимкнути прилад.

Стандартні години роботи для різних рівнів приготування наведені в таблиці нижче:

Рівень приготування	Збереження тепла	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартні години роботи	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таб. 3

Якщо посуд зняти, індукційна плита може негайно припинити нагрівання і автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

Рекомендації щодо приготування

- Почніть процес приготування з високої температури, а потім зменшіть його, коли їжа гаряча або закипає.
- Використання кришки скорочує час приготування та економить енергію, оскільки зберігається тепло.
- Готуючи страви із закритою кришкою, зменшіть рівень приготування, як тільки під кришкою з'явиться пар.
- Щоб скоротити час приготування, зведіть до мінімуму кількість рідини або жиру.
- Під час нагрівання пюре, крем-супів та густих соусів час від часу перемішуйте їх.
- Після завершення процесу приготування, їжу слід зберігати в теплі в закритих ємностях до подачі на стіл.
- Не готуйте їжу занадто довго, щоб зберегти харчову цінність.
- Для отримання більш здорових результатів готування не потрібно доводити олію або жир до точки кипіння.
- Щоб підсмажити їжу, смажте її невеликими порціями, одну за другою.
- У процесі приготування посуд може дуже нагріватися. Використовуйте серветки для посуду чи захисні рукавиці.

Встановлення рівнів приготування

Наступні налаштування слід розглядати лише як рекомендації. Точне налаштування залежать від багатьох факторів, в тому числі від використовуваної посуду і кількості їжі, що готується. Експериментуйте з індукційною поверхнею, щоб знайти налаштування, які найкраще підходять для вибраного вами посуду.

Встановлення	Відповідає
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• розігрівання невеликої кількості їжі• плавлення шоколаду, масла та продуктів, які швидко пригорають• легке кипіння• повільне нагрівання
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• розігрівання• швидке кипіння• приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• смаження• приготування макаронних виробів
9/P	<ul style="list-style-type: none">• смаження• обсмажування• приготування супів• кип'ятіння води

Таб. 4

6 Очищення

6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмись води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.
- Губки для чищення, деякі нейлонові щітки та їдкі / абразивні миючі засоби можуть подряпати скло. Слід використовувати лише відповідні засоби для чищення або спеціальні губки для керамічного скла індукційних поверхонь. Дотримуйтеся вказівок виробника такого засобу для чищення та допоміжних речовин.

UK

6.2 Очищення

1. Прилад слід регулярно чистити в кінці робочого дня, а в разі необхідності частіше. Завдяки цьому можна уникнути пригорання залишків їжі.
2. Очищувати варильну поверхню можна лише тоді, коли індикатор залишкового тепла згасне.
3. Щоденні забруднення на варильній поверхні (відбитки пальців, плями від їжі або плями на склі без цукру) слід чистити м'якою вологою серветкою для миття посуду.
4. Протріть вологою м'якою серветкою.
5. Ретельно витріть варильну поверхню м'якою тканиною / паперовим рушником.

ВКАЗІВКА!

Не використовуйте миючі засоби, поки варильна поверхня ще гаряча, оскільки вони можуть залишити плями. Переконайтеся, що всі залишки використovanого миючого засобу видалені.

6. Залишки їжі, які вилилися на варильну поверхню або, які розтопилися на ній, а також залишки, що містять цукор, слід видалити негайно або якомога швидше. Їх може бути важко видалити з охолодженої варильної поверхні, а поверхня скла може навіть остаточно пошкодитися.

УВАГА! Небезпека отримання опіків!

Варильна поверхня стає дуже гарячою після завершення процесу готування.

Не торкатися гарячої поверхні!

7. Використовуйте скребок для скла, який підходить для скляних варильних поверхонь. Дотримуватися вказівок виробника.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека отримання порізів!

Лезо скребка для скла дуже гостре, коли захисна кришка знята.

Будьте обережні, використовуючи скребок для скла.

Зберігайте скребок для скла в недоступному для дітей місці.

8. Тримайте скребок для скла під кутом 30 ° до варильної поверхні і переміщуйте бруд або пролиту їжу в холодну область варильної поверхні.
9. Видаліть забруднення губкою або серветкою та очистіть варильну поверхню так, як описано вище.
10. Якщо їжа проллється на панель сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал, і прилад може перестати працювати, поки на ньому залишається рідина.
11. Вимкніть прилад і використовуйте губку або серветку, щоб витерти рідину або залишки їжі.
12. Протріть сенсорну панель вологою серветкою, а потім ретельно витріть її тканиною / паперовим рушником.

7 Поради та рекомендації

Проблема	Можлива причина	Що робити?
Прилад не вмикається	Прилад не підключений до джерела електроживлення Прилад не увімкнуто	Під'єднати прилад до джерела електроживлення і увімкнути Перевірити електроживлення Якщо проблему не вдається вирішити, слід зв'язатися з пунктом сервісного обслуговування
Сенсорне управління не реагує	Сенсорне управління заблоковане	Розблокувати управління, як описано в розділі „Блокування / розблокування управління”
Сенсорні елементи управління трудні для використання	На сенсорному управлінні знаходиться тонка плівка води або бруду Можливо, для сенсорного управління використовується кінчик пальця	Тримайте область сенсорного управління чистою і сухою Використовуйте подушечку пальця для сенсорного управління
Скляне поле подряпане	Посуд із необробленими краями Використовувався непридатний абразивний або інші засоби для чищення	Використовувати відповідний посуд („Відповідний та невідповідний посуд”) Використовувати відповідні засоби для чищення („Очищення”)

Поради та рекомендації

Проблема	Можлива причина	Що робити?
Деякі сковорідки / каструлі тріщать або клацають	Це пов'язано з будовою посуду для приготування їжі: шари різних металів вібрують по-різному	Це норма для посуду, придатного для індукційних плит, і не є несправністю або помилкою
Низький гул при роботі на високому рівні потужності	Це пов'язано з технологією індукційного приготування	Це норма, звук буде тихішим або зникне при зниженні рівня потужності
Шум під час роботи вентилятора	Вбудовані вентилятори запобігають перегріванню електроніки під час роботи та незабаром після вимкнення приладу	Це норма і не вимагає жодного втручання
Посуд не нагрівається	Прилад не може розпізнати посуд, тому що: <ul style="list-style-type: none"> – він не підходить для індукції – він занадто малий для конфорки – він не розміщений в центрі 	Використовувати лише посуд відповідний для індукції Переконатися, що діаметр / розмір дна каструлі / сковороди відповідає розміру конфорки Розміщати посуд в центрі конфорки

Таб. 5

8 Можливі несправності

У таблиці нижче описані можливі причини та способи усунення роботі або помилок, що виникають під час роботи пристрою. Якщо несправності неможливо усунути, слід звернутися до сервісного центру.

Код помилки	Причина	Видалення
Світлодіодні індикатори не світяться	Брак струму	Перевірити електроживлення
	Пошкоджені з'єднання між платою живлення та монітором дисплея	Звернутися в сервісний центр і доручити перевірку з'єднання
	Пошкоджене обладнання плати живлення	Звернутися в сервісний центр
	Пошкоджений монітор дисплея	Звернутися в сервісний центр
Кілька кнопок не працюють, або світлодіодні індикатори працюють неправильно	Пошкоджений монітор дисплея	Звернутися в сервісний центр
	Пошкоджений елемент (наприклад, транзистор).	Звернутися в сервісний центр
Індикатор режиму приготування світиться, але нагрівання не запускається	Занадто висока температура варильної поверхні	Перевірити температуру навколишнього середовища Забезпечити вільний вхід і вихід повітря
	Вентилятор/-и заблоковано або пошкоджено	Перевірити вентилятори, а при необхідності замінити їх
	Блок живлення пошкоджений	Звернутися в сервісний центр

Можливі несправності

Код помилки	Причина	Видалення
Під час роботи нагрів вимикається і на дисплеї блимає символ „ <u>U</u> ”	Невідповідний посуд	Використовувати тільки відповідний посуд
	Діаметр посуду занадто малий	
	Пошкоджено індикатор розпізнавання посуду	Звернутися в сервісний центр
Індикатори конфорок з однієї сторони (1-а та 2-а конфорки) відображають символ „ <u>U</u> ”	Помилка підключення плати живлення та монітора дисплея	Звернутися в сервісний центр
	Пошкоджений монітор дисплея	Звернутися в сервісний центр
	Пошкоджена плата живлення	Звернутися в сервісний центр
Сильний шум від вентиляторів	Пошкоджений/-і вентилятор/-и	Звернутися в сервісний центр
Прилад або варильна поверхня вимикаються самостійно Лунає звуковий сигнал і відображається код помилки	Технічна помилка	Записати код помилки и звернутися в сервісний центр


Повідомлення про коди помилок

Код помилки	Причина	Видалення
F1-F6	Пошкоджений індикатор температури	Звернутися в сервісний центр
F9-FA	Індикатор температури помилки IGBT	Звернутися в сервісний центр
FC	Помилка з'єднання між платою дисплея та материнською платою	Звернутися в сервісний центр
E1/E2	Неправильна напруга живлення	Перевірити джерело живлення та перезапустити прилад
E3/E4	Індикатор температури скляної поверхні занадто гарячий	Залишити прилад остигати і повторно включити прилад
E5	Індикатор температури IGBT занадто гарячий	Залишити прилад остигати і повторно включити прилад

UK

9 Утилізація

Електричні пристрої

	Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.
--	---

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.