

**IKF 72-2Z**



**105862**

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

тел. +49 5258 971-0  
факс: +49 5258 971-120  
**Горячая линия:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версия: 2.0

Дата составления: 2023-03-22

## Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность .....	2
1.1	Значение символики .....	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению .....	7
1.4	Использование не по назначению .....	7
2	Общие сведения .....	8
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства .....	8
2.2	Защита авторских прав.....	8
2.3	Декларация соответствия.....	8
3	Транспортировка, упаковка и хранение .....	9
3.1	Транспортная инспекция .....	9
3.2	Упаковка.....	9
3.3	Хранение .....	9
4	Технические данные.....	10
4.1	Технические характеристики.....	10
4.2	Обзор компонентов прибора .....	11
4.3	Функции прибора.....	12
5	Инсталляция и обслуживание .....	12
5.1	Инсталляция.....	12
5.2	Обслуживание .....	17
6	Очистка.....	32
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	32
6.2	Очистка .....	32
7	Рекомендации и советы .....	34
8	Возможные неисправности .....	36
9	Утилизация.....	38



**Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

## 1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

### 1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



**ОПАСНОСТЬ!**

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



### **ОСТОРОЖНО!**

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

### **ВНИМАНИЕ!**

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

## 1.2 Рекомендации по технике безопасности

### Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

### Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

### Безопасность во время работы с индукционной плитой

- Во время работы конфорка становится очень горячей.

**Информация: Индукционная тепловая поверхность как таковая не вырабатывает тепло в процессе приготовления. Однако температура кухонной посуды нагревает конфорку, а поверхность после**

**использования остается горячей. Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора.**

- Прибор можно транспортировать и очищать только после того, как он полностью остынет.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не следует оставлять на конфорке металлические предметы, крышки, ножи или другие металлические предметы. После включения прибора эти предметы могут нагреваться.
- Следует обратить внимание на то, что такие предметы, как кольца, часы и т. д. могут нагреваться, когда они находятся вблизи варочной поверхности.
- Во избежание перегрева не следует класть алюминиевую фольгу или металлические пластины на варочную поверхность.
- На конфорке индукционной тепловой поверхности нельзя подогревать закрытые емкости, например консервированные продукты в жестяных банках. Возникающее избыточное давление может привести к взрыву емкости или жестяной банки (может лопнуть). Консервы в жестяных банках лучше всего разогреть, открывая их и помещая в кастрюлю, наполненную небольшим количеством воды, которую с целью подогрева следует поместить на конфорке.
- Поверхность конфорки выполнена из устойчивого к температуре стекла. В случае повреждения, даже если речь идет только о небольшой трещине, прибор следует немедленно отключить от источника электропитания, и связаться с пунктом сервисного обслуживания.

### **Электромагнитное поле**

- Намагнитенные предметы, такие как кредитная карточка, носители данных или калькуляторы не могут находиться в непосредственной близости к включенному прибору. Магнитное поле могло бы стать причиной их повреждения.
- Не открывать нижнюю защитную панель!
- Кухонная посуда должна всегда находиться в центре варочной поверхности так, чтобы дно кастрюль максимально покрывало электромагнитное поле.
- Научные исследования подтверждают, что индукционные приборы не создают угрозы. Тем не менее лица с кардиостимулятором должны соблюдать как минимум 60 см расстояния от работающего прибора.

## Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

## Обслуживающий персонал

- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными отклонениями, а также лица с небольшим опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж на тему безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней потенциальные угрозы. Дети не должны играть с прибором.
- Не оставлять детей без присмотра поблизости от прибора.
- Очистку и эксплуатационное техобслуживание прибора не могут выполнять дети.
- Дети моложе 8 лет не могут находиться поблизости от прибора и провода присоединения.

RU

## Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

### 1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Приготовление и подогревание блюд при использовании соответствующей посуды.

### 1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Обогревание помещений
- Разогрев горючих, вредных для здоровья, легко испаряющихся или подобных жидкостей или материалов.

## 2 Общие сведения

### 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

### 2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

### 2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

## 3 Транспортировка, упаковка и хранение

### 3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

### 3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

### 3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

## 4 Технические данные

### 4.1 Технические характеристики

Название:	Индукционная плита IKF 72-2Z
Номер артикула:	105862
Материал:	алюминий, пластмасса
Материал варочной поверхности:	SCHOTT CERAN®
Количество конфорок / зон индукционного нагрева:	4 / 2
Размеры стеклянной панели (шир. x гл.) в мм:	590 x 520
Размеры зон индукционного нагрева (шир. x гл.) в мм:	220 x 400
Диаметр конфорок в мм:	220
Мощность конфорок:	1,8 кВт / 3 кВт
Мощность зона индукционного нагрева:	3 кВт / 4 кВт
Количество уровней мощности:	9
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Интервалы для установки времени в мин.:	1
Мощность присоединения:	7,2 кВт / 220-240 В / 400 В / 2 N~ / 50-60 Гц
Монтажные размеры (шир. x гл.) в мм:	560 x 490
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	590 x 520 x 60
Вес в кг:	13,5

Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

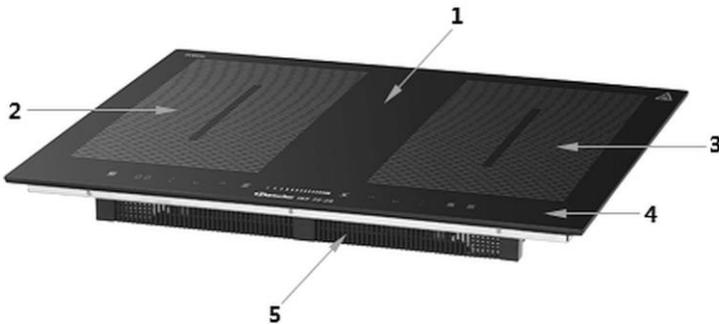
#### Версия/характеристики

- Подключение прибора: 2NAC
- Тип варочных зон: комбинированная индукционная поверхность
- Управление: электронное, сенсорное
- Регулирование: мощность, время
- Таймер

## Технические данные

- Распознавание кастрюль
- Функция "Пауза"
- Функция "Boost"
- Кнопка блокировки (предохранитель для детей)
- Цифровая индикация
- Защита от перегрева
- Включатель/Выключатель
- Контрольные лампочки: вкл./выкл., мощность, время

## 4.2 Обзор компонентов прибора



RU

Рис. 1

1. Стеклопанель
2. Конфорки (2x) / левая зона индукционного нагрева (1x)
3. Конфорки (2x) / правая зона индукционного нагрева (1x)
4. Панель обслуживания
5. Вентиляционные отверстия

### 4.3 Функции прибора

Мощность 7,2 кВт можно разделить, вы можете выбрать между 4 конфорками или 2 зонами индукционного нагрева. Это позволяет в полной мере использовать индукционную поверхность, используя кастрюли различных размеров и форм.

## 5 Инсталляция и обслуживание

### 5.1 Инсталляция



#### **ОСТОРОЖНО!**

**В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных повреждения и вещественный ущерб.**

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

#### **РЕКОМЕНДАЦИЯ!**

**Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.**

### Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

##### **Опасность удушья!**

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.

- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:
  - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
  - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
  - легко доступная
  - с хорошей вентиляцией.

### Установка во встроенной мебели

Прибор приспособлен к застройке в столешнице рабочего стола. Перед монтажом варочной поверхности необходимо удостовериться, что:

- поверхность рабочего стола выровнена, и ни один из ее элементов не влияет на предполагаемое место монтажа плиты,
- поверхность рабочего стола изготовлена из материала, устойчивого к высоким температурам, и изолирована, чтобы избежать деформации под воздействием теплового излучения от прибора,
- варочную поверхность нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для одежды, так как влага может повредить электронику варочной поверхности,
- когда прибор установлен над духовым шкафом, в духовом шкафу имеется встроенный вентилятор,
- монтаж соответствует всем применимым стандартам, нормам и разрешениям,
- стационарная проводка оснащена встроенным, смонтированным и размещенным в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу соответствующим выключателем, обеспечивающим полную изоляцию от источника питания,
- выключатель аттестован и имеет воздушный зазор с расстоянием между контактами 3 мм на всех полюсах (или во всех активных проводниках [фазах]), если местные правила электромонтажа допускают такой вариант.
- к выключателю варочной поверхности имеется легкий доступ,
- материалы, из которых изготовлены поверхности стен вокруг индукционной плиты, устойчивы к высоким температурам и легко чистятся (например, керамическая плитка),

- задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.
- толщина поверхности рабочего стола соответствует требуемым нагрузкам и составляет не менее 30 мм.

### Подготовка

1. Вырезать в столешнице рабочего стола отверстие в соответствии с рисунком и таблицей приведенными ниже.
2. Во время монтажа оставляйте расстояние не менее 50 мм вокруг отверстия.

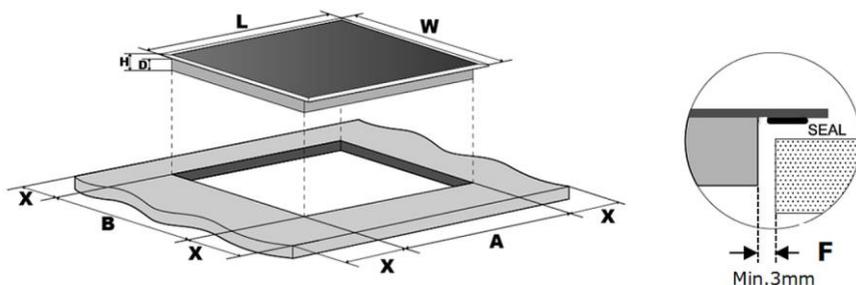


Рис. 2

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

### УКАЗАНИЕ!

Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней должно составлять не менее 760мм.

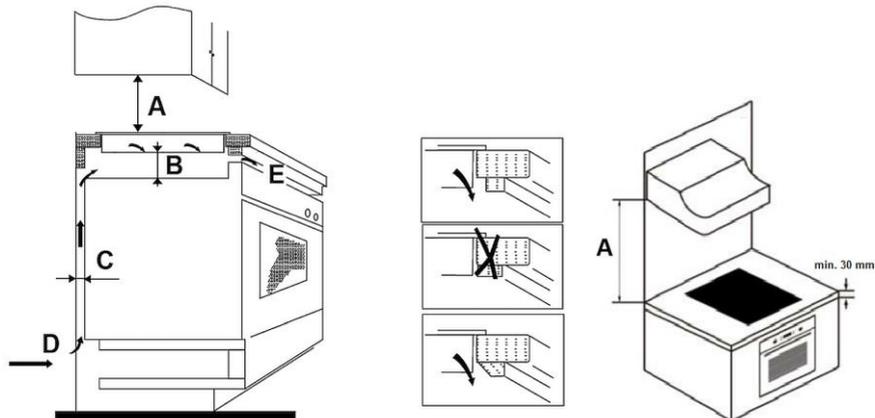


Рис. 3

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)
760	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Таб. 2

RU

- Убедитесь, что индукционная плита хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Случайный контакт с перегретым дном индукционной плиты во время работы может привести к ожогам или неожиданному поражению электрическим током.

- Закрепите деревянную вкладку болтами на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной поверхности. Следуйте информации, представленной на рис. 4.

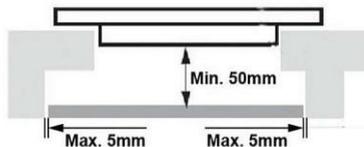


Рис. 4

5. После установки прикрепите варочную поверхность к рабочей поверхности 4 болтами с нижней стороне плиты (см. рис. 5). Отрегулируйте положение монтажного крепления в соответствии с разной толщиной столешницы.

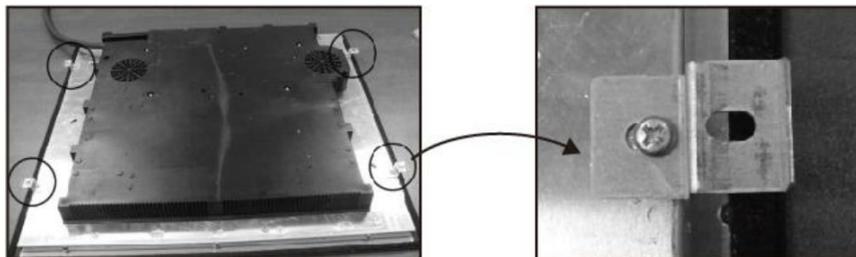


Рис. 5

6. Следите за тем, чтобы монтажные крепления после монтажа не касались внутренних поверхностей столешницы (см. рис. 6).

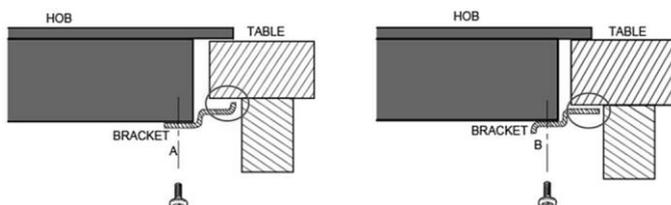


Рис. 6

### ВНИМАНИЕ

Под варочной поверхностью находятся вентиляционные отверстия. Устанавливая варочную поверхность, убедитесь, что они не заблокированы.

Обратите внимание, что клей, соединяющий пластик или дерево с мебелью, должен выдерживать температуру выше 150 °С, чтобы предотвратить оплавление покрытия.

**После монтажа варочной поверхности необходимо удостовериться, что:**

- соединительный кабель находится в свободном доступе и не заблокирован дверцами шкафа или ящика,
- имеется достаточный приток воздуха к основанию прибора,
- при монтаже устройства над выдвижным ящиком или шкафом, под основание варочной поверхности устанавливается теплоизоляционная перегородка,
- выключатель находится в свободном доступе.

### Подсоединение - ток

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) параметрам имеющейся электрической сети.
- Подсоединение прибора к системе электропитания должно быть выполнено квалифицированным электриком согласно действующим международными, отечественными и локальными предписаниями.
- Индукционная плита оснащена проводом питания. Он должен быть соединен со штепсельной вилкой или подключен непосредственно к соответствующей сетевой розетке.
- При подключении прибора к источнику питания не используйте адаптеры, переходники или тройники.
- Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы он никогда не подвергался воздействию температур выше 75 °С.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

## 5.2 Обслуживание

### Принцип действия индукционных тепловых поверхностей

В индукционных тепловых поверхностях электрическое напряжение подается на проводящую катушку под стеклом. Это создает магнитное поле, которое вследствие физического эффекта непосредственно нагревает дно посуды.

Это экономит время и энергию, поскольку здесь нет - как в случае традиционных конфорок - предварительного нагрева нагревателя и стеклянной варочной поверхности.

Очередным преимуществом - благодаря описанным выше техническим характеристикам - является очень короткое время приготовления.

Кроме того, подача тепла изменяется немедленно при каждом изменении настроек и ее можно точно отрегулировать. Индукционная тепловая поверхность реагирует на изменения настроек так же быстро, как газовая плита, потому что энергия немедленно поступает в кастрюлю, без необходимости сначала нагревать другие материалы.

Индукционная технология сочетает в себе эту скорость реакции с основным преимуществом тока, что позволяет точно контролировать подачу тепла.

### Соответствующая кухонная посуда

- Кухонная посуда из железа
- Кухонная посуда из эмалированного железа
- Кастрюли/сковородки из стали или эмалированного чугуна
- Чугунные кастрюли/сковородки
- Кухонная посуда из нержавеющей стали 18/0 и алюминия, если она обозначена как пригодная для индукции (обратите внимание на описание кухонной посуды)



Вследствие особого принципа действия индукционной тепловой поверхности здесь подходит только кухонная посуда с намагничивающим дном.

Для достижения лучших результатов следует использовать только сковороды/кастрюли диаметром от 14 см до 28 см.

RU

### Несоответствующая кухонная посуда

- Емкости с выпуклым дном
- Алюминиевая, бронзовая или медная кухонная посуда, если она не имеет четкого обозначения как пригодная для индукции
- Кастрюли/сковородки диаметром менее 14 см
- Кухонная посуда с ножками
- Керамическая кухонная посуда
- Стекланная кухонная посуда



### Перед использованием

1. Перед началом эксплуатации прибор следует тщательно очистить согласно указаниям в пункте **6 „Очистка“**.
2. Тщательно осушить прибор.
3. Поставить соответствующую посуду с содержимым в центре выбранной конфорки или зоны индукционного нагрева.
4. Выполнить необходимые настройки, как описано ниже.

### Распределение мощности конфорки / варочной зоны



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. Левая зона индукционного нагрева 3000/4000 Вт
6. Правая зона индукционного нагрева 3000/4000 Вт

Рис. 7

RU

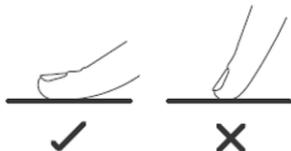
### Элементы управления / отображаемые сообщения



Рис. 8

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1. Интервал регулировки режимов приготовления / времени | 2. Выбор зон приготовления |
| 3. Кнопка Start/Pause                                   | 4. Цифровой дисплей        |
| 5. Кнопка функции поддержания тепла                     | 6. Кнопка функции "Boost"  |
| 7. Кнопка блокиды                                       | 8. Кнопка Вкл./Выкл.       |

- Элементы управления реагируют на касание, нет необходимости нажатия.
- Используйте подушечку пальца, не кончик.



- Каждый раз при регистрации касания раздается звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые и сухие, и что они не закрыты какими-либо предметами (например, кухонной утварью или салфеткой). Даже тонкий слой воды может затруднить использование элементов управления.

### Включение прибора

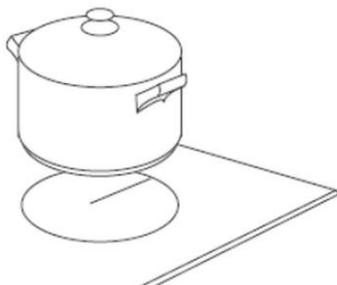
1. Нажать кнопку Вкл./Выкл.  на панели обслуживания.

После включения раздается звуковой сигнал, а на цифровом индикаторе появится „00“.

В поле выбора зон приготовления появятся символы „—“, „□“, „i“, „□“, и индукционная плита перейдет в режим ожидания.



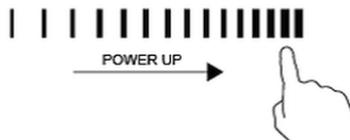
2. Поставьте подходящую сковороду или кастрюлю на конфорку, которая будет использоваться.
3. Убедитесь, что дно сковороды/кастрюли и варочная поверхность чистые и сухие.



После выбора конфорки мигает индикатор „0“.



- Установите уровень мощности для приготовления в диапазоне от 1 до 9, проведя пальцем по интервалу регулировки до тех пор, пока требуемый уровень мощности приготовления не отобразится в поле выбора зоны приготовления.



Уровень мощности для приготовления 1 = самый низкий уровень мощности

Уровень мощности для приготовления 9 = самый высокий уровень мощности

- Если в течение 1 минуты не выбран уровень температуры, индукционная плита выключается автоматически. В таком случае следует начать с шага 1.

Уровень приготовления можно изменить в любой момент приготовления.

Если на дисплее попеременно мигают  $\geq \cup \leq$  и уровень мощности для приготовления, это означает, что:

- посуда установлена на неверную варочную зону
- используемая посуда для приготовления не подходит для индукционных плит
- посуда слишком мала или находится не в центре зоны приготовления.

Отсутствие нагрева может означать, что на конфорке не стоит соответствующая кухонная посуда.

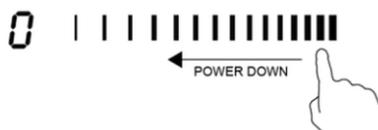
Если на конфорку не поставить соответствующую посуду, цифровой дисплей автоматически выключится через 1 минуту.

### Окончание процесса приготовления

- На поле выбора зон приготовления прикоснитесь к символу конфорки, которую необходимо выключить.



- Перемещайте палец по интервалу регулировки влево, пока в поле выбора зон приготовления для выбранной конфорки не отобразится „0“.



3. Отключите всю варочную поверхность кнопкой

Вкл./Выкл. .



### ВНИМАНИЕ - ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

**H** показывает, какая конфорка горячая. Индикатор погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Эту функцию можно использовать для экономии энергии, если необходимо нагреть другую посуду.



### ОСТОРОЖНО!

После каждого использования индукционную плиту необходимо отключать с помощью выключателя. Не ждите, пока плита выключится автоматически, в связи с тем, что на ней больше не стоят кастрюли или сковородки.

RU

### Использование функции "Boost"

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность возникновения пожара!

Масло и жир очень быстро нагреваются и могут воспламениться.

Будьте особенно осторожны при использовании функции "Boost".

### Активация функции "Boost"

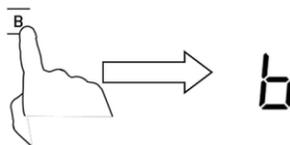
1. Выберите необходимую конфорку в поле выбора зон приготовления.



2. Нажмите кнопку функции "Boost" .

Символ „b” отображается в поле выбора варочной зоны для выбранной конфорки.

Выбор этой функции приводит к достижению максимально возможной мощности на выбранной конфорке.



### Отключение функции "Boost"

1. Коснитесь символа ранее выбранной конфорки в поле выбора зон приготовления, чтобы прекратить использование функции "Boost".

- при повторном прикосновении к кнопке с функцией "Boost"  конфорка вернется в исходное состояние.



ИЛИ

- проведя пальцем по интервалу регулировки, конфорка вернется к ранее выбранным настройкам.

OR

### Рекомендации

- Функция "Boost" может применяться ко всем конфоркам.
- Через 5 минут конфорка возвращается к своим первоначальным настройкам.
- Когда функция "Boost" активирована для конфорки №1, мощность конфорки №2 автоматически уменьшается до уровня мощности для приготовления равного 2, и наоборот.
- Если первоначальной настройкой был „0“, то через 5 минут конфорка вернется на уровень мощности для приготовления равный 9.

RU

### Функция поддержания тепла

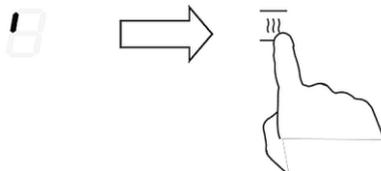
#### Активация функции поддержания тепла

1. Выберите одну из конфорок, прикоснувшись к соответствующему символу в поле выбора зоны приготовления.



2. Нажмите кнопку с функцией поддержания тепла .

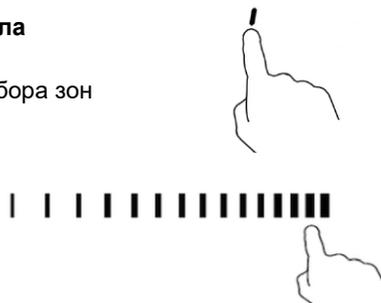
В поле выбора зон приготовления для выбранной конфорки появится символ



### Отключение функции поддержания тепла

1. Коснитесь нужной конфорки в поле выбора зон приготовления.

Проведите пальцем по интервалу регулировки, чтобы вернуть настройку на желаемый уровень мощности для приготовления.



### Зоны индукционного нагрева

Зоны индукционного нагрева, в зависимости от потребностей, могут использоваться как отдельная варочная зона или как две различные варочные зоны.

Каждая из зон индукционного нагрева состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При использовании в качестве отдельной варочной зоны, посуда перемещается внутри зоны индукционного нагрева из одной зоны в другую, причем мощность остается такой же, как и в зоне, в которую изначально поместили посуду. Любая поверхность, на которой не стоит посуда, автоматически отключается.

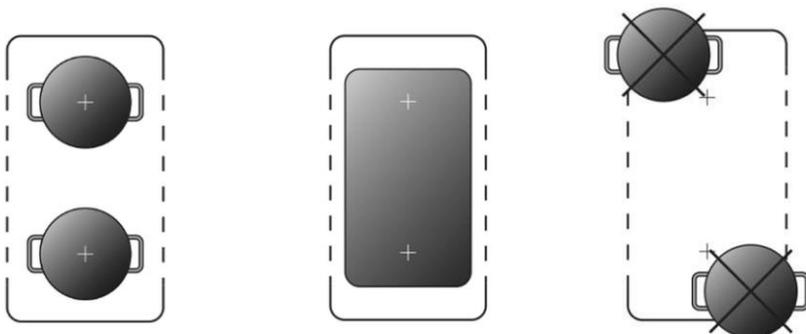
#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Всегда устанавливайте посуду в центре отдельной конфорки / варочной зоны.**

**Для овальных, прямоугольных или продолговатых сковород убедитесь, что она установлена в центре варочной зоны таким образом, что оба крестика закрыты и посуда покрывает более 3/4 варочной зоны.**

**Не рекомендуется устанавливать круглую кастрюлю в центральной области.**

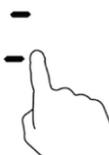
Примеры правильного и неправильного размещения посуды на варочных зонах.



### Использование в качестве одной большой варочной зоны

1. Чтобы активировать зону индукционного нагрева как одну большую варочную зону, просто прикоснитесь к соответствующим символам в поле выбора зон приготовления.

Настройки функционируют так же, как и в любой другой нормальной области.



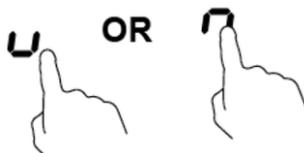
RU

Если кастрюля устанавливается с передней части к задней (или наоборот), зона индукционного нагрева автоматически распознает новое положение, сохраняя при этом такую же мощность.

2. Чтобы добавить еще одну кастрюлю, снова нажмите на соответствующие символы, чтобы распознать посуду.

### Использование в качестве двух независимых варочных зон

1. Чтобы активировать зону индукционного нагрева как две независимые варочные зоны, просто прикоснитесь к соответствующим символам в поле выбора зон приготовления.



### Блокировка / разблокировка элементов управления

Элементы управления могут быть заблокированы для предотвращения непреднамеренного использования (например, случайного включения конфорок детьми).

#### Как заблокировать элементы управления?

1. Прикоснитесь к кнопке блокады .

Индикатор таймера отобразит символ „L”.

#### Как разблокировать элементы управления?

1. В течение нескольких секунд удерживайте кнопку блокады  нажатой.

#### РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Когда устройство находится в режиме блокировки, все элементы управления, кроме кнопки Вкл./Выкл.  не активны.

В экстренной ситуации вы можете выключить устройство в любое время с помощью кнопки Вкл./Выкл. , однако для следующего процесса приготовления необходимо будет сначала разблокировать управление.

### Управление таймером

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- в качестве таймера обратного отсчета: в этом случае по истечении установленного времени таймер не выключает ни одну конфорку.
- его можно настроить таким образом, чтобы одна или несколько конфорок отключались по истечении заданного времени.

Максимальное время составляет 99 минут.

### Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

#### РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Дисплей таймера также можно использовать, когда не выбрана ни одна конфорка / варочная зона.



2. Коснитесь интервала регулировки.

На дисплее отображаются „10” и мигающий „0”.

3. Установите желаемое время (напр, 6), перемещая палец по интервалу регулировки.



4. Коснитесь интервала регулировки.

На дисплее отобразится мигающая „1”.



5. Установите желаемое время (напр, 9), перемещая палец по интервалу регулировки.



Установленное время составляет 96 минут.

По истечении установленного времени в течение 30 секунд раздается звуковой сигнал, и на цифровом дисплее отображается „00”.



RU

### Установка таймера для выключения одной или нескольких конфорок

#### Настройка одной конфорки

1. Прикоснувшись к полю выбора зоны приготовления, выберите конфорку, для которой нужно установить таймер.



2. Коснитесь интервал регулировки.

На дисплее отображаются „10” и мигающий „0”.



3. Установите желаемое время (напр, 6), перемещая палец по интервалу регулировки.



4. Коснитесь интервала регулировки.

На дисплее отобразится мигающая „1”.



5. Установите желаемое время (напр, 9), перемещая палец по интервалу регулировки.



Установленное время составляет 96 минут.

Как только время установлено, таймер сразу же начинает обратный отсчет. Дисплей показывает оставшееся время, а сам дисплей мигает в течение 5 секунд.



По истечении времени соответствующая конфорка автоматически отключается.



Остальные конфорки, если они были включены ранее, продолжают работать.

Рядом с индикатором уровня мощности появляется красная точка, которая указывает на выбранную конфорку, например:



### Настройка нескольких конфорок

Чтобы установить время работы нескольких конфорок, выполните те же действия, что и для настройки одной конфорки.

Если устанавливается время сразу для нескольких конфорок, включается десятичный разделитель для соответствующих конфорок. На дисплее отображается минутный таймер. Мигает индикатор, обозначающий соответствующую конфорку.

Это отображается так, как показано ниже:

(таймер установлен на 15 минут)

(таймер установлен на 45 минут)

Как только время, установленные на минутном таймере истечет, соответствующая конфорка выключится. Затем отображается новый минутный таймер, и мигает индикатор соответствующей конфорки. Выглядит он так, как показано на рис. справа:

(таймер установлен на 30 минут)

После прикосновения к символу в поле выбора зон приготовления на цифровом дисплее появится соответствующее время.

RU

### Использование функции Start/Pause

1. Когда конфорки работают, нажмите кнопку Start/Pause

На всех индикаторах конфорок отображается „||“, и нагрев прекращается.

В этом случае можно управлять только кнопками , .

2. Чтобы продолжить процесс приготовления повторно нажмите кнопку Start/Pause .

На дисплеях отображаются исходные настройки и конфорки нагреваются повторно.



### Автоматическое выключение / стандартные часы работы

Автоматическое выключение - это функция обеспечения безопасного использования индукционной плиты. Прибор выключится автоматически, если пользователь вдруг забудет выключить его.

В таблице ниже приведены стандартные часы работы для различных уровней мощности приготовления:

Уровень мощности для приготовления	Поддержание тепла	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартные часы работы	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таб. 3

Если снять посуду, индукционная плита может немедленно прекратить нагрев и выключится автоматически через 2 минуты.

### Рекомендации по приготовлению

- Начните процесс приготовления с высокого уровня мощности, а затем уменьшите его, когда еда станет горячей или закипит.
- Использование крышки сокращает время приготовления и экономит энергию за счет сохранения тепла.
- При готовке с закрытой крышкой следует уменьшить уровень мощности для приготовления сразу же, как только появится пар под крышкой.
- Чтобы сократить время приготовления, минимизируйте количество жидкости или жира.
- При подогреве пюре, крем-супов и густых соусов необходимо время от времени их помешивать.
- После завершения процесса приготовления продукты следует хранить в закрытых емкостях в тепле до подачи на стол.
- Не готовьте еду слишком долго, чтобы сохранить ее пищевую ценность.
- Для получения более здоровых блюд не нагревайте масло или жир до образования дыма.
- Чтобы продукт подрумянился, обжаривайте его небольшими порциями, одну за другой.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреваться. Следует пользоваться салфетками для посуды или защитными рукавицами.

**Настройка уровней мощности для приготовления**

Следующие настройки следует рассматривать только как рекомендации. Точная настройка зависит от многих факторов, в том числе от используемой посуды и количества готовящейся пищи. „Поэкспериментируйте” с индукционной плитой, чтобы подобрать настройки, которые лучше всего подходят для выбранной вами посуды.

<b>Установка</b>	<b>Соответствует</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогревание небольшого количества пищи</li><li>• плавление шоколада, масла и продуктов питания, которые быстро пригорают</li><li>• слабое кипение</li><li>• медленный подогрев</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогревание</li><li>• быстрое закипание</li><li>• приготовление риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блины</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• жарка</li><li>• приготовление макаронных изделий</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• жарка</li><li>• обжаривание</li><li>• приготовление супов</li><li>• кипячение воды</li></ul>

*Таб. 4*

## 6 Очистка

### 6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Губки, некоторые нейлоновые щетки и едкие / абразивные моющие средства могут поцарапать стекло. Используйте только подходящие чистящие средства или специальные губки, которые подходят для стеклокерамики индукционных плит. Соблюдать рекомендации производителя такого чистящего средства, а также вспомогательных средств.

RU

### 6.2 Очистка

1. Прибор следует регулярно чистить в конце рабочего дня, а в случае необходимости чаще. Благодаря этому можно избежать пригорания остатков еды.
2. Очистку варочной поверхности разрешается производить только при погасшем индикаторе остаточного тепла.
3. Ежедневные загрязнения на варочной поверхности (отпечатки пальцев, пятна от еды или грязь, которая не содержит сахар, на стекле) следует очищать мягкой влажной салфеткой для мытья посуды.
4. Протереть салфеткой с чистой водой.
5. Тщательно вытрите варочную поверхность мягкой салфеткой / бумажным полотенцем.

#### **РЕКОМЕНДАЦИЯ!**

**Не используйте чистящие средства, пока варочная поверхность еще горячая, так как они могут оставить пятна. Убедитесь, что все остатки используемого чистящего средства удалены.**

6. Остатки пищи, которые при закипании попадают на варочную поверхность или растаяли на ней, а также сахаросодержащие остатки следует удалять немедленно или так быстро, насколько это возможно. Их может быть трудно удалить с остывшей варочной поверхности, а стеклянная поверхность может даже быть необратимо повреждена.

**ОСТОРОЖНО! Опасность получения ожогов!**

**По окончании процесса приготовления варочная поверхность становится очень горячей.**

Не следует прикасаться к горячей варочной поверхности!

7. Используйте скребок для стекла, подходящий для стеклянных варочных поверхностей. Соблюдать указания производителя.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения порезов!**

**Лезвие скребка для стекла очень острое, когда снята защитная крышка.**

Следует соблюдать осторожность при использовании скребка для стекла.

Скребок для стекла следует хранить в недоступном для детей месте.

8. Держите скребок для стекла под углом 30 ° к варочной поверхности и перемещайте грязь или пролитую пищу в холодную область варочной поверхности.
9. Удалите загрязнения губкой или салфеткой и очистите варочную поверхность, как описано выше.
10. Когда еда попадает в зону сенсорного управления, раздается звуковой сигнал, и прибор может не работать до тех пор, пока на нем находится жидкость.
11. Необходимо выключить прибор и с помощью губки или салфетки удалить жидкость или остатки продуктов.
12. Протрите сенсорную панель управления влажной салфеткой, а затем тщательно вытрите ее салфеткой / бумажным полотенцем.

## 7 Рекомендации и советы

Проблема	Возможная причина	Что делать?
Нельзя включить прибор.	Прибор не подключен к источнику электропитания Прибор не включен.	Подсоединить прибор к источнику электропитания и включить  Проверить электропитание Если проблему не удастся решить, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания
Сенсорное управление не отвечает	Сенсорное управление заблокировано	Разблокировать управление в соответствии с указаниями в разделе «Блокировка / разблокировка управления».
Сенсорное управление сложное в обслуживании	На сенсорном управлении находится тонкий слой воды или грязи Возможно сенсорное управление производилось кончиком пальца	Необходимо позаботиться о том, чтоб сенсорное управление всегда было чистым и сухим  Используйте подушечку пальца для управления сенсором
Стеклянная панель поцарапана	Посуда с грубыми краями Использованы несоответствующие абразивные или другие чистящие средства	Использовать соответствующую посуду для приготовления („Соответствующая и несоответствующая посуда для приготовления”)  Использовать соответствующие чистящие средства („Очистка”)

<b>Проблема</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Что делать?</b>
Некоторые сковородки / кастрюли трещат или щелкают	Это связано с конструкцией посуды: слои разных металлов по-разному вибрируют	Это нормально для посуды, предназначенной для индукционных плит, и не является неисправностью или ошибкой
Низкий гул при работе на высокой мощности	Это связано с индукционной технологией приготовления пищи	Это является нормой, при понижении мощности звук будет тише или пропадет вовсе
Шум при работе вентилятора	Встроенные вентиляторы предотвращают перегрев электроники во время работы и сразу после выключения прибора.	Это является нормой, нет необходимости вмешательства
Посуда не греется	Прибор не может распознать посуду: <ul style="list-style-type: none"> <li>– посуда не предназначена для индукционных плит</li> <li>– посуда слишком маленькая для данной варочной зоны</li> <li>– посуда не стоит по центру</li> </ul>	Использовать только посуду предназначенную для индукционных плит Убедиться, что диаметр/размер дна кастрюли/сковороды соответствуют варочной зоне Посуду для приготовления пищи всегда ставить по центру варочной зоны

*Таб. 5*

## 8 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

Код ошибки	Причина	Устранение
Светодиодные индикаторы выключены	Отсутствие тока	Проверить электропитание
	Поврежденные соединения между платой блока питания и дисплеем	Обратиться в сервисный центр и поручить проверку соединения
	Повреждена плата блока питания	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Поврежден экран дисплея.	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Несколько кнопок не работают или светодиодные индикаторы работают неправильно	Поврежден экран дисплея	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Поврежден элемент (например, транзистор).	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Индикатор режима приготовления горит, но нагрев не начинается	Слишком высокая температура варочной поверхности	Проверить температуру окружающей среды Обеспечить свободный вход и выход воздуха
	Вентилятор /(-ы) заблокирован /(-ы) или поврежден /(-ы)	Проверить вентиляторы, при необходимости поручить его сервисную замену
	Плата блока питания повреждена	Обратиться в пункт сервисного обслуживания

## Возможные неисправности

Код ошибки	Причина	Устранение
Во время работы выключается подогрев, а на дисплее мигает буква „U”	Несоответствующая кухонная посуда	Использовать только соответствующую посуду
	Слишком маленький диаметр посуды	
	Поврежден датчик распознавания кастрюль	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Перегрев варочной поверхности	Отключить прибор с помощью кнопки  и подождать, пока он остынет. После этого включить прибор повторно.
Индикаторы конфорки на одной стороне (1-я и 2-я конфорки) показывают «U».	Ошибка подключения платы блока питания и дисплея	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Поврежден экран дисплея	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
	Повреждена плата блока питания	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Громкие звуки в вентиляторе	Поврежден вентилятор / (-ы).	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
Прибор или варочная зона не отключились автоматически Раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки	Техническая ошибка	Записать код ошибки и обратиться в пункт сервисного обслуживания

## Сообщения о кодах ошибки

Код ошибки	Причина	Устранение
F1-F6	Поврежден датчик температуры	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F9-FA	Ошибка датчика температуры IGBT	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
FC	Соединение между дисплея и материнской платой не удалось	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Проверить электропитание и повторно подключить прибор
E3/E4	Датчик температуры стеклянной панели слишком горячий	Оставить прибор остывать и повторно включить прибор
E5	Датчик температуры IGBT слишком горячий	Оставить прибор остывать и повторно включить прибор

RU

## 9 Утилизация

### Электрические приборы

	Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.
--	---

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.