

IKIW 70



105800

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



Версия: 2.0

Дата составления: 2024-02-22

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	Функции прибора.....	11
4.3	Обзор компонентов прибора	12
5	Инсталляция и обслуживание	13
5.1	Инсталляция.....	13
5.2	Обслуживание	14
6	Очистка.....	22
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	22
6.2	Очистка	22
7	Возможные неисправности	23
8	Утилизация.....	24



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.

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.

Безопасность

- 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 разогревать, 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.

RU

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

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.
- Кастрюли и сковороды следует всегда поднимать с зоны индукционной конфорки, и не перемещать, в противном случае их дно может поцарапать стекло.

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 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

Наименование:	Индукционная плита и вок IKIW 70
Номер арт.:	105800
Материал:	нержавеющая сталь
Материал варочной поверхности:	стекло
Материал варочной поверхности:	стекло
Количество конфорок:	1 индукционная плита 1 индукционный вок
Размеры стеклянной панели (шир. x гл.) в мм:	285 x 285
Диаметр конфорки в мм:	240
Диаметр варочной поверхности в мм:	270
Количество уровней мощности:	17
Мощность индукционной плиты в кВт:	3,5
Мощность индукционного вока в кВт:	3,5
Температурный диапазон от – до в °С:	35 - 240
Количество уровней температуры:	205
Интервалы для установки температуры в °С:	1
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 180
Интервалы для установки времени в мин.:	1
Активная мощность:	3,5 кВт+3,5 кВт 220-240 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	680 x 435 x 145
Вес в кг:	11,9

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Модель / характеристики

- Цвет: черный/ серебряный
- Подключение прибора: 2 x 1 NAC
- Тип конфорок: индукционные
- Расположение конфорок: рядом
- Управление: электронное, сенсорное
- Регулирование: мощность, температура, время
- Распознавание посуды
- Защита от перегрева
- Цифровой дисплей
- Переключатель включения/выключения: 1 переключатель / прибор
- **Важное примечание:** требуется 2 отдельные розетки

4.2 Функции прибора

Индукционная плита в сочетании с воком предназначена для приготовления и разогрева пищи с использованием подходящей посуды.

Обе зоны приготовления могут использоваться и настраиваться независимо друг от друга - это касается мощности каждой зоны, которая составляет 3500 Вт, температуры и таймера.

4.3 Обзор компонентов прибора



Рис. 1

Вид сзади

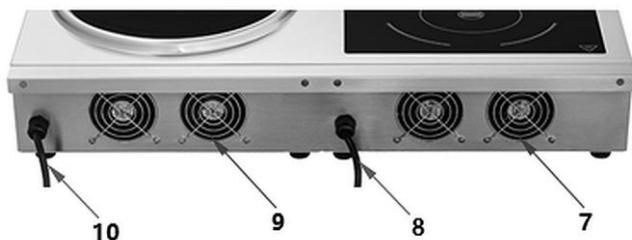


Рис. 2

- | | |
|--|--|
| 1. Варочная поверхность индукционной плиты | 2. Углубление для приготовления индукционного вока |
| 3. Корпус | 4. Ножки (4x) |
| 5. Панель управления индукционного вока | 6. Панель управления индукционной плиты |
| 7. Вентилятор индукционной плиты (2x) | 8. Кабель подключения к индукционной плите |
| 9. Вентилятор индукционного вока (2x) | 10. Кабель подключения индукционного вока |

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

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.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Не устанавливать прибор вблизи устройств и предметов, подверженных воздействию магнитного поля (например: радио, телевизор, т.п.).
- Следует соблюдать минимальное расстояние от стен и предметов вокруг прибора минимум 5 - 10 см.

Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Провод присоединения проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

ПОДСКАЗКА!

Для работы обеих варочных панелей (индукционной плиты и индукционного вока) требуются две отдельные индивидуальные электрические розетки.

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.

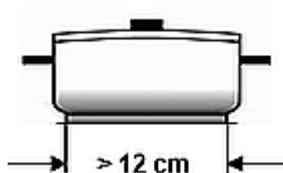
Соответствующая кухонная посуда

- 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 работы индукционной плиты подходит только кухонная посуда с намагничивающимся дном.

Для достижения лучших результатов следует использовать только сковороды/кастрюли диаметром от 12 см до 26 см.



RU

Например

Кухонные кастрюли для индукционных плит, набор из 9 кастрюль фирмы Bartscher

хромоникелевая сталь, противокапельный носик, не нагревающиеся ручки

4 кастрюли с крышками

2,0 литра, диаметр 16 см, высота 10,0 см

2,7 литра, диаметр 18 см, высота 11,0 см

5,1 литра, диаметр 24 см, высота 11,5 см

6,1 литра, диаметр 20 см, высота 20,0 см

1 сковорода

2,8 литра, диаметр 24 см, высота 6,5 см

Артикул: A130442

Несоответствующая кухонная посуда

- Емкости с выпуклым дном
- Алюминиевая, бронзовая или медная кухонная посуда, если она не имеет четкого обозначения как пригодная для индукции
- Кастриולי/сковородки диаметром менее 12 см
- Кухонная посуда с ножками
- Керамическая кухонная посуда
- Стеклопанная кухонная посуда



Подходящая посуда для индукционного вока

Для индукционного вока использовать только круглые сковороды вок, изготовленные из стали, нержавеющей стали или другого материала, если они имеют соответствующую маркировку как пригодные для использования на индукционных плитах (см. описание посуды).

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Для правильного функционирования сковорода вок должна иметь магнитное дно: используемый магнит должен прилипнуть к нему.

Если индукционный вок имеет слишком большое отклонение по отношению к намагничивающему приспособлению, это приводит к падению мощности, в следствие чего защита от перегрева также может выйти из строя. По этой причине не следует использовать алюминиевую, медную или немагнитную посуду.

Для индукционного вока мы рекомендуем следующие сковороды фирмы Bartscher:

- Вок сковорода A105960
- Вок сковорода A105971

Перед использованием

1. Перед началом использования прибора следует тщательно очистить согласно указаниям в пункте 6 «Очистка».
2. Тщательно осушить прибор.
3. Поместить подходящую посуду с содержимым по центру на выбранную варочную поверхность или углубление для приготовления.



Рис. 3

ПОДСКАЗКА!

Для приготовления блюд на пару или обычным способом (макс. температура 170 °С) необходимо выбрать один из уровней 1 - 17 в режиме мощности.

Для процесса печения или жарки (макс. температура 240 °С), следует выбрать режим температуры и установить температуру в диапазоне 35 °С до 240 °С.

Элементы управления / индикаторы

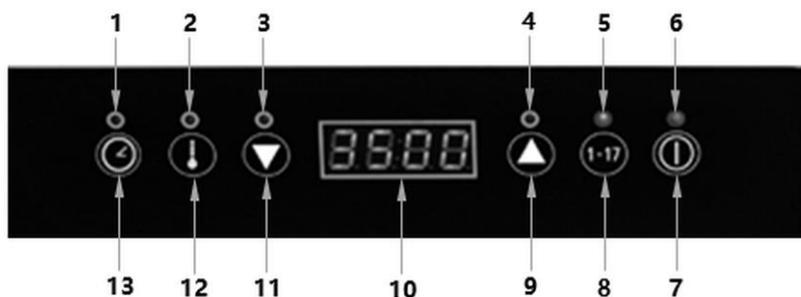


Рис. 4

- | | |
|---|---|
| 1. Светодиодная контрольная лампа времени | 2. Светодиодная контрольная лампа температуры |
| 3. Светодиодная контрольная лампа снижения | 4. Светодиодная контрольная лампа увеличения |
| 5. Светодиодная контрольная лампа мощности | 6. Светодиодная контрольная лампа Вкл./Выкл. |
| 7. Кнопка Вкл./Выкл. | 8. Кнопка настройки мощности |
| 9. Кнопка для увеличения значения настроек | 10. Цифровой дисплей |
| 11. Кнопка для уменьшения значения настроек | 12. Кнопка настройки температуры |
| 13. Кнопка настройки времени | |

Включение прибора

ПОДСКАЗКА!

Следующие настройки относятся к обоим варочным поверхностям!

1. Подключить прибор к соответствующей одиночной розетке.
После подключения загорается светодиодная контрольная лампа Вкл. / Выкл..
2. Нажать кнопку Вкл./выкл. , чтобы включить прибор.
Светодиодная контрольная лампа Вкл./Выкл. гаснет.
Светодиодная контрольная лампа настройки мощности мигает, а на цифровом дисплее появляется заводская установка мощности «2000 Вт».

Настройки

Мощность

1. По нажатию кнопки **1-17**, прибор нагревается с мощностью 2000 Вт.
2. Нажатием кнопок  или  необходимо выбрать желаемую мощность в диапазоне от 100 Вт до 3500 Вт.

Возможны следующие настройки:

**100 W, 200 W, 300 W, 400 W, 500 W, 800 W, 1000 W, 1300 W, 1500 W,
1800 W, 2000 W, 2300 W, 2500 W, 2700 W, 2900 W, 3100 W, 3500 W**

На цифровом дисплее отображается выбранная настройка мощности.

Светодиодная контрольная лампа настройки мощности горит.

Установку мощности можно изменить в любой момент во время работы с помощью кнопок  или .

Температура

1. Нажать кнопку , чтобы перейти в режим температуры.

На цифровом индикаторе появится установленная в заводских условиях температура «**100 °C**».

Загорается светодиодная контрольная лампа настройки температуры.

2. Нажатием кнопок  или  необходимо выбрать желаемую температуру в диапазоне от 35 °C до 240 °C с шагом в 1 °C.

На цифровом дисплее отображается выбранная настройка температуры.

Установку температуры можно изменить в любой момент во время работы с помощью кнопок  или .

Время

1. Нажать кнопку , чтобы установить время.

Загорается соответствующий светодиодный индикатор.

2. Нажатием кнопок  или  необходимо выбрать желаемую установку времени в диапазоне от 0 до 180 минут с шагом в одну минуту.

ПОДСКАЗКА!

Кратковременным нажатием кнопок  или  можно выполнить настройки с интервалом в 1 минуту.

Кратковременным нажатием кнопок ▼ или ▲ можно выполнить настройки с интервалом в 10 минут.

3. По истечении установленного времени появляется звуковой сигнал, и прибор выключается.
4. Для предварительного прерывания работы таймера достаточно нажать кнопку ①.
5. Повторно нажать кнопку Вкл./Выкл. ①, для запуска прибора и продолжить процесс термообработки в режиме мощности или температуры, без ввода времени.

Выключение прибора

1. После процесса приготовления или поддержания в теплом состоянии выключить прибор с помощью кнопки Вкл./Выкл. ①.

Все светодиодные контрольные лампы гаснут.

Вентиляторы для охлаждения электроники работают еще несколько минут.

На цифровом дисплее появляется сообщение «Hot» которое отображается до тех пор, пока варочная поверхность горячая.

ОСТОРОЖНО!

Доступные внешние поверхности, а также нагревательные поверхности прибора могут нагреваться во время работы!

Категорически запрещается касаться горячих поверхностей прибора.

Подождать, пока прибор остынет.

Защита от перегрева

Прибор имеет функцию защиты от перегрева. В случае превышения критической границы температуры прибор выключится с целью обеспечения безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При разогреве пустой кастрюли или пустой сковородки активируется защита от перегрева, раздастся звуковой сигнал и прибор выключается.

На цифровом дисплее появляется сообщение об ошибке «E1».

Никогда не ставить на варочную поверхность посуду без содержимого.

В случае активации защиты от перегрева следует снять посуду с конфорки и дать прибору остыть в течение нескольких минут.

После того как он остынет можно повторно начать эксплуатацию прибора.

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.

6.2 Очистка

1. Прибор следует регулярно чистить в конце рабочего дня, а в случае необходимости чаще.
2. Очистить варочную поверхность или углубление для приготовления пищи, панель управления и корпус прибора теплой водой, мягкой тряпочкой и мягким неабразивным чистящим средством.
3. Далее тщательно осушить очищенные поверхности с помощью мягкой тряпочки.
4. Вентиляционные отверстия в задней части прибора всегда должны быть свободны от загрязнений и пыли. Их следует чистить щеткой или пылесосом.

7 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.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Код ошибки	Причина	Устранение
E0	Неисправность электрической цепи	Проверить источник питания Обратиться в сервисный центр.
E1	На варочной поверхности отсутствует посуда или используется неподходящая посуда	Использовать только соответствующую посуду
E2	Слишком низкое / слишком высокое напряжение	Убедиться, что напряжение и частота соответствуют данным, указанным на заводской табличке прибора.
E3		
E4	При нагреве пустой посуды варочная поверхность сильно нагревается, и прибор отключается. Сработала защита от перегрева	Снять посуду с варочной поверхности. Оставить прибор остывать и повторно включить его
E9	Прибор становится слишком горячим (например, из-за заблокированных вентиляционных отверстий)	Очистить вентиляционные отверстия Оставить прибор остывать и повторно включить его

8 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.