

## **IK 25-1TCK - IK 35-1TCK**



**105917 - 105919**

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: 1.0

Дата составления: 2024-02-19

---

## 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 .....	13
4.3	Функции прибора.....	13
5	Инсталляция и обслуживание .....	14
5.1	Инсталляция.....	14
5.2	Обслуживание .....	16
6	Очистка.....	22
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	22
6.2	Очистка .....	22
7	Возможные неисправности .....	24
8	Утилизация.....	26



**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.

- 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 подогреть 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.

### 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.



### **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.

Эти приборы предназначены для коммерческого использования, например, в ресторанах, столовых, больницах и торговых заведениях, таких как пекарни, мясные лавки и т.д., но не для непрерывного производства большого количества пищевых продуктов.

### **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 повреждение 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

#### Модель / Характеристики 105917 / 105919

- Подключение прибора: готов к подключению
- Цвет: высококачественная сталь | черный
- Тип конфорок: индукционные
- Система управления: сенсорное | ручка
- Распознавание посуды
- Защита от перегрева
- Цифровой дисплей
- Регулирование: мощность | температура
- Характеристики:
  - мин. диаметр кастрюли: 160 мм
  - макс. диаметр кастрюли: 280 мм
  - макс. вес кастрюли: 20 кг

<b>Наименование:</b>	<b>Индукционная плита IK 25-1TCK</b>
Номер арт.:	<b>105917</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Материал варочной поверхности:	стеклокерамика
Размеры стеклянной панели (шир. x гл.) в мм:	280 x 280
Количество конфорок:	1
Диаметр конфорки в мм:	195
Мощность конфорки макс.:	2,5 кВт
Количество уровней мощности:	30
Температурный диапазон от – до в °С:	30 - 250
Количество уровней температуры:	45
Интервалы настройки температуры, в °С:	5
Мощность подключения:	2,5 кВт   220-240 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	310 x 385 x 130
Вес в кг:	5,0

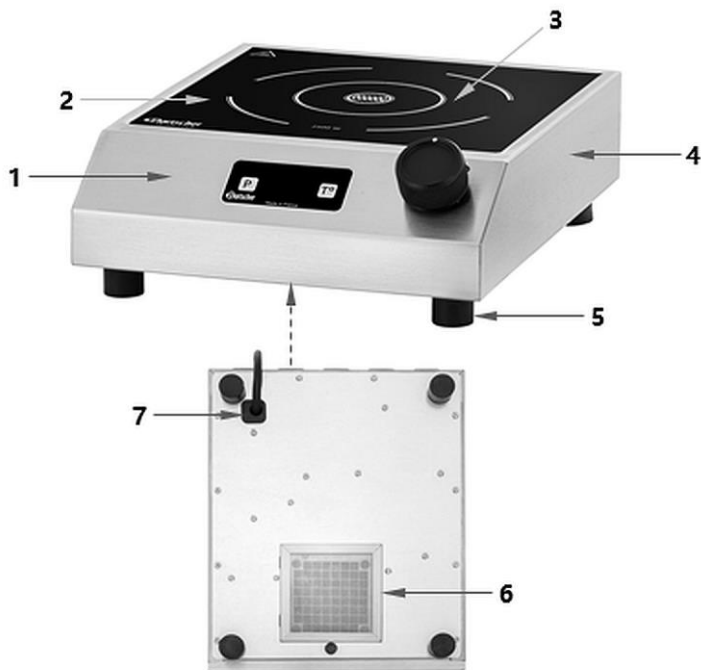
Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

<b>Наименование:</b>	<b>Индукционная плита IK 35-1TCK</b>
Номер арт.:	<b>105919</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Материал варочной поверхности:	стеклокерамика
Размеры стеклянной панели (шир. x гл.) в мм:	280 x 280
Количество конфорок:	1
Диаметр конфорки в мм:	195
Мощность конфорки макс.:	3,5 кВт
Количество уровней мощности:	35
Температурный диапазон от – до в °C:	30 - 250
Количество уровней температуры:	45
Интервалы настройки температуры, в °C:	5
Мощность подключения:	3,5 кВт   220-240 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	310 x 385 x 130
Вес в кг:	5,0

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

## 4.2 Обзор компонентов прибора

105917 / 105919



RU

Рис. 1

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Панель управления варочной панелью | 2. Конфорка                          |
| 3. Конфорка                           | 4. Корпус                            |
| 5. Ножки (4x)                         | 6. Фильтр для задержания пыли и жира |
| 7. Кабель питания                     |                                      |

## 4.3 Функции прибора

С помощью правильных настроек и подходящей кухонной посуды можно приготовить и разогреть пищу.

Для регулировки мощности или температуры используется сенсорный блок управления и поворотный регулятор.

## 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.

RU

#### **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:



## Инсталляция и обслуживание

---

- 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.

### 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.

RU

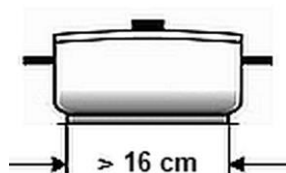
#### Соответствующая кухонная посуда

- 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 16 см до 28 см.



## Инсталляция и обслуживание

Например

Кухонные кастрюли для индукционных плит, набор из 9 кастрюль фирмы Bartscher  
хромоникелевая сталь, противokaпельный 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
- Кастрюли/сковородки диаметром менее 16 см
- Кухонная посуда с ножками
- Керамическая кухонная посуда
- Стекланная кухонная посуда



### Перед использованием

1. Перед началом использования прибора следует тщательно очистить согласно указаниям в пункте 6 «Очистка».
2. Тщательно осушить прибор.
3. Поставить соответствующую посуду с содержимым в центре конфорки.
4. Подключить прибор к соответствующей одиночной розетке.

### ВНИМАНИЕ!

**Прибор оснащен функцией распознавания посуды.**

**Если прибор будет включен, а на варочной панели будет стоять неподходящая посуда или не будет стоять посуда, на цифровом дисплее начнет мигать выбранный уровень мощности.**

**Как только на варочной панели появится подходящая посуда, на цифровом дисплее начнет постоянно гореть установленный уровень мощности, и прибор начнет работать.**

Использовать только посуду предназначенную для индукционных плит.

Не запускать прибор без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

RU

### Элементы управления / отображаемые сообщения

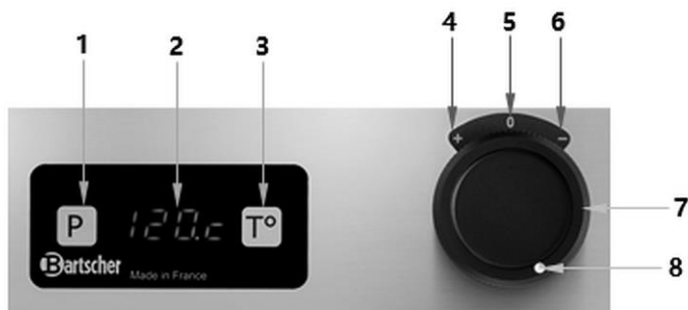


Рис. 2

- |  |  |
|--|--|
| 1. Настройка мощности с помощью сенсорного пульта    | 2. Цифровой дисплей  |
| 3. Настройка температуры с помощью сенсорного пульта | 4. Кнопка увеличения параметров (мощности или температуры) |
| 5. Положение ВЫКЛ. поворотного регулятора            | 6. Кнопка снижения параметров (мощности или температуры)   |
| 7. Поворотный регулятор                              | 8. Указатель настройки поворотного регулятора              |

## Настройки

Прибор оснащен поворотным регулятором для настройки заданных значений мощности и температуры. Рядом с цифровым дисплеем находятся два сенсорных поля («Р» - мощность и «Т» - температура). На стандартном дисплее прибора отображается настройка мощности.

Если необходимо отобразить настройку температуры, нажмите сенсорное поле «Т» Теперь на цифровом дисплее появится установленная температура.

## Мощность

С помощью поворотного регулятора можно в любой момент изменить предварительно установленную настройку мощности.

9. Нажать на сенсорное поле «Р».

На цифровом дисплее отображается заданный уровень мощности.

10. Поворачивать поворотный регулятор против часовой стрелки для увеличения установленных значений или по часовой стрелке для их уменьшения, пока на цифровом дисплее не появится необходимый уровень мощности.

11. Возможны следующие настройки уровней мощности:

	<b>105917</b>	<b>105919</b>
Уровень мощности	Мощность в ваттах	Мощность в ваттах
1	50	100
2	100	200
3	150	300
4	200	400
5	250	500
6	300	600
7	350	700
8	400	800
9	450	900
10	500	1000
11	600	1100
12	700	1200
13	800	1300
14	900	1400

15	1000	1500
16	1100	1600
17	1200	1700
18	1300	1800
19	1400	1900
20	1500	2000
21	1600	2100
22	1700	2200
23	1800	2300
24	1900	2400
25	2000	2500
26	2100	2600
27	2200	2700
28	2300	2800
29	2400	2900
30	2500	3000
31		3100
32		3200
33		3300
34		3400
35		3500

Табл. 1

### **ПОДСКАЗКА!**

Не разогревать блюда на максимальной мощности при использовании посуды с антипригарным (тефлоновым) покрытием без жидкости или с небольшим количеством жира.

Максимальный уровень мощности используется для варки и жарки.

### Температура

Температуру можно устанавливать в любое время в диапазоне от 30 °C до 250 °C.

**Интервалы настройки температуры** различаются для двух приборов следующим образом:

**105917:** с шагом в 1 °C от 30 до 140 °C / с шагом в 5 °C от 140 до 250 °C

**105919:** с шагом 5 °C от 30 до 250 °C

1. Нажать на сенсорное поле «Т».

На цифровом индикаторе появится установленная температура в °C.

2. Поворачивать поворотный регулятор против часовой стрелки для увеличения установленных значений или по часовой стрелке для их уменьшения, пока на цифровом дисплее не появится необходимая настройка температуры.

### Приготовление блюд

1. Необходимые блюда должны быть приготовлены при соответствующих настройках мощности или температуры.
2. Во время приготовления следите за блюдом, при необходимости изменяя мощность или температуру в зависимости от стадии приготовления.

RU

### Выключение прибора

1. После приготовления или поддержания в теплом состоянии повернуть поворотный переключатель в положение «0» ВЫКЛ.

Прибор немедленно выключается.

По окончании работы вентилятор в течение нескольких минут охлаждает электронику прибора, а затем выключается.

2. Снять посуду для приготовления с конфорки.
3. Отсоединить прибор от источника электропитания. Не стоит полагаться на распознавание посуды.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

**Горячая поверхность! Риск получения ожогов!**

**Температура кухонной посуды нагревает конфорку, а поверхность после использования остается горячей.**

Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям 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. Стеклопанель нагревательную панель, панель управления и корпус очищать с помощью мягкой влажной тряпочки и мягкого, неабразивного чистящего средства.
3. Вытереть чистой тряпочкой.
4. Если на стеклянной варочной панели появились следы от ожогов, необходимо промокнуть их влажной тряпочкой или губкой. Затем удалить пятна специальным скребком для стекла.  
Вытереть оставшиеся остатки пищи мягкой тряпочкой.
5. Для удаления пятен от накипи следует нанести на участок немного горячего спиртового уксуса и оставить на несколько минут. Затем протереть стеклянную варочную панель мягкой тряпочкой. Использовать бытовые средства.
6. Далее тщательно осушить очищенные поверхности с помощью мягкой тряпочки.
7. Вентиляционные отверстия в задней части прибора всегда должны быть свободны от загрязнений и пыли. Их следует чистить щеткой или пылесосом.
8. Вытереть присоединительный кабель только слегка влажной тряпочкой.



## Очистка

9. Снять с прибора пылевой и жировой фильтры для очистки.

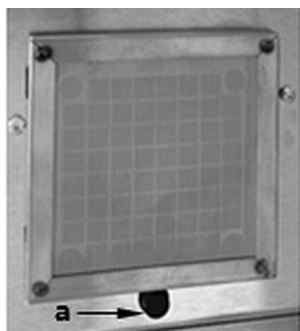


Рис. 3

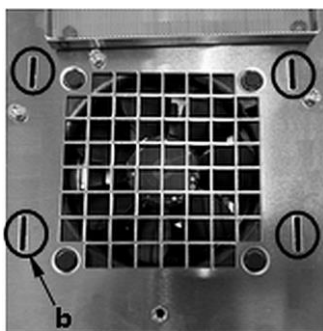


Рис. 4

10. Для этого выкрутить винт (а).
11. Извлечь из пазов (b) пылевые и жировые фильтры.
12. Следует регулярно (раз в неделю) чистить фильтр против пыли и жира с помощью мягкого чистящего средства или в посудомоечной машине.
13. После завершения очистки полностью осушенный фильтр для задержания пыли жира следует вставить снова в пазы (b)
14. Затем следует сдвинуть фильтры для пыли и жира вверх в пазы.
15. Закрепить его винтом (а).

### 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.

#### Сообщения о кодах ошибки

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
F3	Короткое замыкание в датчике температуры стеклокерамики	Обратиться в сервисный центр
F4	Датчик температуры стеклокерамики отсоединен или отсутствует	Обратиться в сервисный центр
F5	Короткое замыкание в датчике температуры стеклокерамики (компоненты электропитания)	Обратиться в сервисный центр
F6	Датчик температуры стеклокерамики отсоединен или отсутствует (компоненты электропитания)	Обратиться в сервисный центр
F7	Перегрев электронных компонентов источника питания	Дайте прибору остыть и убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
F22	Слишком высокая температура стеклокерамики	
F24	Электронная плата генератора перегрелась из-за температуры окружающей среды	

## Возможные неисправности

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
<b>F9</b>	Низкое напряжение в сети	Проблема в электрической сети
<b>F10</b>	Высокое напряжение в сети	Проблема в электрической сети
<b>F11</b>	Отсутствует или отключен датчик температуры на электронной плате	Обратитесь в сервисный центр
<b>F12</b>	Короткое замыкание датчика температуры на электронной плате	Обратитесь в сервисный центр
<b>F8-13</b>	Отсутствие или неисправность вентиляторов	Обратитесь в сервисный центр
<b>F8-14</b>	Короткое замыкание в вентиляторах	Обратитесь в сервисный центр
<b>F8-15 / 16</b>	Проблема с измерением тока катушки ( значения I <sub>pp</sub> или синхронизации)	Обратитесь в сервисный центр
<b>F8-18</b>	Сбой напряжения (13,8 В на плате генератора)	Обратитесь в сервисный центр
<b>F19 / F20</b>	Сбой частоты сети (>max <sub>i</sub> или <min <sub>i</sub> )	Проблема с электропроводкой
<b>F8-27</b>	Электронная неисправность на материнской плате	Обратитесь в сервисный центр
<b>F8-28</b>	Ошибочное назначение электронной платы в приборе Проблема с конфигурацией	Обратитесь в сервисный центр
<b>F8-29</b>	Защита электронного оборудования	Нажмите кнопку ON / OFF, чтобы подтвердить ошибку, или отключите прибор от розетки и снова подключите его.  Если код ошибки по-прежнему отображается, обратитесь в сервисную службу
<b>F8-31</b>	Ошибка связи между платой управления и главной платой	Обратитесь в сервисный центр

## 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.