



105871 30/293

105872 35/293

105873 50/293

105874 70/293



105876 35/293-FL

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность	146
1.1 Значение символики	146
1.2 Меры предосторожности	147
1.3 Использование по назначению	152
1.4 Использование не по назначению	152
2. Общие сведения	153
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства	153
2.2 Защита авторских прав	153
2.3 Декларация о нормативном соответствии	153
3. Транспортировка, упаковка и хранение	154
3.1 Транспортная инспекция	154
3.2 Упаковка	154
3.3 Хранение	154
4. Технические данные	155
4.1 Описание частей прибора	155
4.2 Фильтр для задержания жира	155
4.3 Технические характеристики	156
5. Инсталляция	158
5.1 Установка	158
5.2 Подключение к электросети	158
6. Обслуживание	159
6.1 Способ работы индукционных нагревательных приборов	159
6.2 Соответствующая посуда для приготовления	160
6.3 Эксплуатация прибора	161
7. Очистка	163
8. Возможные неисправности	165
9. Утилизация	168

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

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

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 руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные телесные повреждения или смертельные исходы.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



ВНИМАНИЕ! Магнитное поле!

Этот символ информирует о том, что магнитные поля, возникающие во время работы прибора, могут стать причиной помех.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют с прибором и не включают его.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Прибор **не** предназначен для работы с внешним таймером или дистанционным управлением.

- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений касательно исправности и безопасности. В случае изъянов в действии прибора отсоединить его от источника питания и сообщить в сервисный центр.
- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволено предпринимать как изменений прибора, так и перестроение, если они чётко не дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.

- Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы.
- 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 следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Никогда не погружать прибор, провод питания и вилку в воду или другие жидкости.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Никогда не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
 - если прибор не используется.
 - если во время эксплуатации появятся помехи,
 - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Опасность получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы соблюдайте указанные ниже рекомендации.

- Во время работы варочная поверхность сильно нагревается. **Следует помнить**, что во время приготовления сама индукционная плита не вырабатывает тепла. Однако поверхность для приготовления может нагреваться от горячей посуды!

По окончании процесса приготовления поверхность остается горячей. Не прикасаться к поверхности!

- На варочной поверхности не следует оставлять какие-либо металлические кухонные принадлежности, крышки от кастрюль, ножи и другие предметы. После включения прибора такие предметы могут сильно нагреваться.
- Помните о том, что предметы как кольца, часы и т.д. могут нагреваться, находясь поблизости от варочной поверхности.
- Во избежание перегрева, на поверхности прибора не следует класть алюминиевую фольгу или металлические пластины.



ОСТОРОЖНО! Угроза возникновения пожара!

Во избежание последствий угрозы соблюдайте указанные ниже рекомендации.

- Избегайте длительного нагревания масел и жиров! Перегретое масло или жир может быстро воспламениться. Если на варочной поверхности произойдет воспламенение, выключите прибор и потушите пламя с помощью большой крышки, тарелки или влажной салфетки. **Никогда не гасите огонь водой!** После погашения пламени подождать, пока посуда на варочной поверхности остынет и обеспечить приток соответствующего количества свежего воздуха.



ОСТОРОЖНО! Опасность взрыва!

Во избежание последствий угрозы соблюдайте указанные ниже рекомендации.

- Вблизи прибора не могут находиться никакие горючие (легко воспламеняющиеся) пластмассовые емкости, кислые или щелочные субстанции, поскольку это может сократить живучесть прибора, а при включении может возникнуть угроза дефлаграции.

- На индукционной варочной поверхности не следует подогревать закрытые емкости, например, консервные банки. В результате действия вакуума емкости или банки могут взорваться (лопнуть). Консервную банку лучше подогревать в открытом виде в кастрюле с небольшим количеством воды, которая с целью подогрева устанавливается на варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ! Опасность со стороны электромагнитного поля!

Во избежание последствий угрозы соблюдайте указанные ниже рекомендации.

- Магнитные предметы, как кредитные карточки, носители данных или калькуляторы не могут находиться в непосредственной близости к включенному прибору. Их действие может помешать вырабатываемое прибором магнитное поле.
- Никогда **не открывать** нижнюю защитную панель прибора!
- Проследить за тем, чтобы посуда для приготовления блюд была всегда установлена посередине рабочей поверхности, а дно посуды максимально закрывало электромагнитное поле.
- Научные исследования подтверждают, что индукционные плиты не создают угрозы. Однако лица с кардиостимулятором должны сохранить как минимуму 60 см расстояние от включенного прибора.



ВНИМАНИЕ!

Во избежание возможных повреждений прибора соблюдайте приведённые ниже указания:

- С целью очистки поверхности не используйте острых предметов или жестких чистящих средств.
- Не используйте прибор в качестве полки, не устанавливайте на нем какие-либо пустые емкости.

- Варочное углубление выполнено из устойчивого к температуре стекла. В случае повреждения, даже если речь идет только о небольшой трещине, прибор немедленно отключить от источника электропитания и связаться с пунктом сервисного обслуживания.

1.3 Использование по назначению

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

Какие-либо претензии по отношению к производителю и/или его уполномоченным в связи с возникшими повреждениями в результате использования прибора не по назначению исключены.

Ответственность за повреждения, возникшие во время использования прибора не по назначению, несет исключительно пользователь.

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае применения, соответствующего назначению в соответствии с данными инструкции по обслуживанию.

Плита индукционная WOK предназначена только для приготовления и подогревания блюд с применением соответствующей посуды для приготовления.

1.4 Использование не по назначению

Любое отклонение от указанного в пункте **1.3 „Использование по назначению“** запрещено и является использованием, не соответствующим прямому назначению.

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате возникновения опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые были описаны в данной инструкции по обслуживанию. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений прибора.

Любое вмешательство в конструкцию прибора, а также его монтаж и техобслуживание могут проводиться исключительно квалифицированными специалистами.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний.

Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем.

Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, внимательно прочитайте инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

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 запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии



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

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом,
- хранить в сухом и свободном от пыли месте,
- не подвергать воздействию агрессивных веществ,
- предохранять от воздействия солнечных лучей,
- избегать механических сотрясений,
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки, в случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Описание частей прибора



- 1 Корпус
- 2 Варочное углубление
- 3 Цифровая индикация
- 4 Поворотный регулятор
- 5 Ножки (4x)
- 6 Фильтр для задержания жира (рис. внизу)

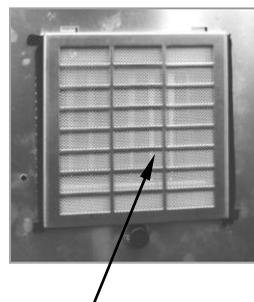
4.2 Фильтр для задержания жира

Плита индукционная WOK оснащена фильтром для задержания жира. Он находится на дне прибора.

Фильтр для задержания жира должен предохранять от попадания в корпус загрязнений и жира, всасываемого вентилятором вместе с воздухом.

Фильтр для задержания жира легко изымается и его можно мыть в посудомоечной машине.

Во время эксплуатации в приборе должен быть всегда установлен фильтр для задержания жира.



Фильтр для задержания жира

4.3 Технические характеристики

Наименование	Плита индукционная WOK		
Артикул:	105871	105872	105876
Модель:	30/293	35/293	35/293-FL
Материал корпуса:	нержавеющая сталь		
Материал варочного углубления:	стеклокерамика EuroKera		
Цвет:	серебристый / черный		
Исполнение:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Конфорка/конфорки: <ul style="list-style-type: none"> - Количество: 1 - Вид: индукция - Диаметр варочного углубления: 293 мм ▪ Регулируемый параметр: мощность ▪ Количество уровней мощности: 20 ▪ Распознавание кастрюль ▪ Цифровая индикация ▪ Защита от перегрева ▪ Контрольная лампа: в эксплуатации, перегрев ▪ Управление: электронное, рукоятка ▪ Подключение прибора: готов к подключению ▪ 2 вентилятора ▪ Фильтр для задержания жира 		
Мощность присоединения:	3 кВт / 230 В 50/60 Гц	3,5 кВт / 230 В 50/60 Гц	3,5 кВт / 230 В 50/60 Гц
Размеры (мм)	Ш 400 Г 455 В 200	Ш 400 Г 455 В 200	Ш 400 Г 655 В 160
Установочная поверхность за конфоркой (мм):	-	-	Ш 400 х Г 250
Вес:	9,0 кг	9,0 кг	10,0 кг

Оставляем за собой возможность введения технических изменений!

Наименование	Плита индукционная WOK	
Артикул:	105873	105874
Модель:	50/293	70/293
Материал корпуса:	нержавеющая сталь	
Материал варочного углубления:	стеклокерамика EuroKera	
Цвет:	серебристый / черный	
Исполнение:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Конфорка/конфорки: <ul style="list-style-type: none"> - Количество: 1 - Вид: индукция - Диаметр варочного углубления: 293 мм ▪ Регулируемый параметр: мощность ▪ Количество уровней мощности: 20 ▪ Распознавание кастрюль ▪ Цифровая индикация ▪ Защита от перегрева ▪ Контрольная лампа: в эксплуатации, перегрев ▪ Управление: электронное, рукоятка ▪ Подключение прибора: 3 NAC ▪ 2 вентилятора ▪ Фильтр для задержания жира 	
Мощность присоединения:	5 кВт / 400 В 50/60 Гц	7 кВт / 400 В 50/60 Гц
Размеры	Ш 400 x Г 455 x В 200 мм	
Вес:	12,6 кг	

Оставляем за собой возможность введения технических изменений!

5. Инсталляция

5.1 Установка

- Распаковать прибор и утилизировать все упаковочные материалы в соответствии с предписаниями кас. охраны окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие обозначения.

- Установить прибор на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Никогда** не устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- **Не устанавливать** прибор вблизи открытого огня, электрических и отопительных печек, а также других источников тепла.
- **Никогда** не устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Не блокировать и не прикрывать вентиляционные отверстия и щели, предназначенные для аэрации и деаэрации прибора. Это может привести к перегреву прибора.
- Сохранять расстояние как минимум 5 – 10 см от легковоспламеняющихся стен и других предметов.
- Не устанавливать индукционную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к воздействию магнетического поля (например: радио, телевизоры и т.п.).
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости можно было быстро отключить его от электросети.

5.2 Подключение к электросети



ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

Прибор может нанести ущерб, если его установка произведена непрофессионально!

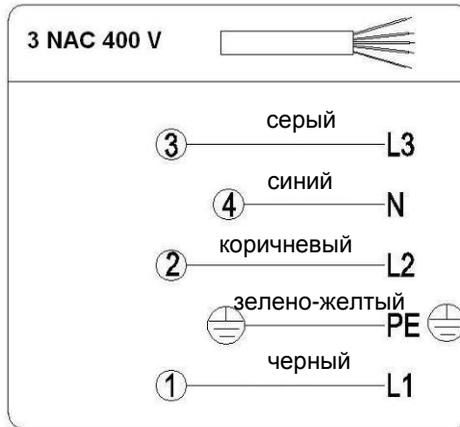
Перед установкой сравнить данные местной электросети с техническими сведениями прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия!



ВНИМАНИЕ!

Электрическое подключение может быть выполнено только квалифицированным и уполномоченным электриком в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями страны установки прибора.

- Плиты индукционные Wok **105871**, **105872**, **105876** поставляются в состоянии, готовом к подключению, и могут быть подключены непосредственно к заземленной одиночной розетке. Контур электрической розетки должен иметь защиту 16А.
- Плиты индукционные Wok **105873** и **105874** оснащены проводом питания. Провод питания должен быть соединен с вилкой или подсоединен к настенной розетке.
- Выполнить присоединение в соответствии с представленной ниже схемой:



6. Обслуживание

6.1 Способ работы индукционных нагревательных приборов

В индукционных плитах к виткам проволоки под стеклом дается электрическое напряжение. При этом появляются магнитные поля, которые благодаря физическому эффекту напрямую подогревают кастрюлю.

Это экономит время и энергию, потому что здесь не нагреваются, как это происходит в традиционных плитах, сначала нагревательный элемент и стеклянная варочная поверхность.

Следующим плюсом является очень короткое время, требуемое для закипания, что является результатом вышеописанных технических особенностей.

Приток тепла изменяется мгновенно после изменения настройки, и его можно очень точно регулировать. Варочная индукционная поверхность реагирует на изменения настройки так же быстро, как и газовая плита, так как энергия сразу же передается на кастрюлю, не нагревая перед этим сначала промежуточных материалов.

Индукционная техника соединяет в себе быстроту реакции и главное достоинство электричества – позволяющее точно дозировать приток тепла.

Дополнительные достоинства индукционной плиты:

- В связи с тем, что нагревательная плита нагревается не напрямую, а от дна посуды, то кипящее блюдо не может сильно пригореть. Нагрев стеклянной варочной поверхности является только эффектом контакта с горячей посудой.
- Если прибор будет включен без посуды на его плите или если посуда будет удалена с плиты, раздастся повторяющийся предупреждающий сигнал и прибор выключится по истечении ок. 30 секунд.
- Прибор сам определяет, находится ли на его нагревательных элементах соответствующая посуда. Если посуда не соответствует индукционным плитам, подача энергии не произойдет. Прибор выключится по истечении ок. 30 секунд.
- При работе прибора с пустой посудой температурный датчик обеспечивает автоматическое выключение.

6.2 Соответствующая посуда для приготовления

Для обслуживания индукционной настольной плиты вок можно использовать только **округлые** сковороды вок из стали, нержавеющей стали или другого материала, если он предназначен для **индукционного подогревания** (следует соблюдать указания для данной посуды для приготовления),



УКАЗАНИЕ!

С целью правильного функционирования сковороды типа вок должны иметь магнитное дно (магнит должен прикреплаться к сковороде).

В случае если настольная индукционная плита типа вок обнаруживает слишком большое отклонение от намагниченной емкости, это может привести к снижению мощности и эффективности защиты от перегрева. По этой причине не следует пользоваться посудой из алюминия, меди или неметаллической посудой.

К индукционной плите Wok подходят следующие сковороды типа вок фирмы Bartscher:

Артикул: **A105960**

Артикул: **A105971**

Артикул: **105981**

Артикул: **105831**

6.3 Эксплуатация прибора

- Перед началом эксплуатации прибор следует очистить согласно указаниям, содержащимся в пункте 7 „Очистка“.
- В варочном углублении поставить соответствующую сковороду вок с продуктами для приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Не устанавливать в варочном углублении посуду для приготовления без содержимого. При более длительном нагревании пустой посуды для приготовления она сильно нагреется, что может привести к перегреву прибора.

Ввод прибора в действие

- Для ввода прибора в действие следует повернуть рукоятку по часовой стрелке с отметки ВЫКЛ. „•“ на приборе на необходимый уровень мощности в диапазоне от 1 до 20.
- Выбранный уровень мощности отображается на цифровом индикаторе прибора.
- Описание мощности для отдельных уровней мощности представлено в таблице на следующей странице.

Отметка **ВЫКЛ.**



Выключение прибора

- Для того чтобы выключить прибор рукоятку следует повернуть до отметки ВЫКЛ. „•“. **Не следует полагаться на функцию обнаружения посуды!**
- Режим нагревания прерывается и на цифровом индикаторе отображается „Н“, пока прибор не остынет.
- После выключения прибора вентиляторы еще некоторое время работают, чтобы охладить электронику.

Настройка мощности

- После того как в варочное углубление будет вставлена соответствующая сковорода вок на цифровом индикаторе отображается постоянно установленный уровень мощности. Уровень мощности можно в любой момент изменить путем поворота рукоятки вправо / влево (повысить / снизить).
Возможные настройки уровней мощности и соответствующие данные кас. мощности (в Вт) для приборов представлены в таблице ниже.

WOK 3000 Вт		WOK 3500 Вт		WOK 5000 Вт		WOK 7000 Вт	
Уровень мощности	Вт						
1	50	1	50	1	50	1	50
2	100	2	100	2	100	2	100
3	150	3	150	3	200	3	200
4	200	4	200	4	300	4	300
5	300	5	300	5	500	5	500
6	400	6	400	6	800	6	800
7	500	7	600	7	1100	7	1100
8	600	8	800	8	1400	8	1500
9	700	9	1000	9	1700	9	1900
10	800	10	1200	10	2000	10	2300
11	1000	11	1400	11	2300	11	2750
12	1200	12	1600	12	2600	12	3200
13	1400	13	1800	13	2900	13	3650
14	1600	14	2000	14	3200	14	4100
15	1800	15	2200	15	3500	15	4600
16	2000	16	2400	16	3800	16	5100
17	2200	17	2600	17	4100	17	5600
18	2400	18	2900	18	4400	18	6000
19	2700	19	3200	19	4700	19	6500
20	3000	20	3500	20	5000	20	7000

- Как только сковорода вок будет снята с варочного углубления, отображаемый уровень мощности начнет мигать. Это значит, что на конфорке нет посуды для приготовления.
 - Если индикатор мощности мигает, когда в варочном углублении находится посуда для приготовления, это значит, что материал, из которого выполнена посуда для приготовления, не подходит для индукции.
 - Для подогрева блюд не следует использовать самый высокий уровень мощности, используя посуду с антипригарным покрытием без использования жира или только с небольшим его количеством. Самый высокий уровень мощности 20 следует использовать только для доведения до кипения и жарки в большом количестве жира (во фритюре).
 - После процесса приготовления или поддержания тепла прибор следует выключить, поворачивая рукоятку на отметку **ВЫКЛ.**, и отключая его от источника электропитания.
- ❖ Прибор оснащен защитой от перегрева. В случае перегрева прибора его мощность будет постепенно редуцироваться, чтобы обеспечить возможность дальнейшей работы при более низкой мощности. Если перегрев будет по-прежнему иметь место, активируется защита от перегрева и прибор выключится.

На цифровом индикаторе появится сообщение об ошибке „F7“ или „H2“/„H4“.

Снять с прибора посуду для приготовления.

Отсоединить прибор от источника электропитания и оставить его на несколько минут остывать. После этого прибор может работать без помех.

7. Очистка



ОСТОРОЖНО!

Перед очисткой отсоединить прибор от источника электропитания.

Подождать, пока прибор остынет.

Для очистки прибора не использовать струю воды под давлением!

Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует использовать для очистки острые или агрессивные чистящие средства, которые могли бы поцарапать поверхность прибора.

Никогда не следует использовать для очистки средства, содержащие бензин или растворители.

- Прибор следует регулярно очищать.
- **Индукционное варочное углубление, корпус и панель обслуживания** прибора следует очищать мягкой влажной салфеткой или губкой, а также не царапающим чистящим средством.
- Сильные загрязнения на конфорке следует намочить теплой водой и удалить остатки загрязнений с помощью скребка для стеклокерамики. Вытереть конфорку мягкой салфеткой или губкой.
- Если на конфорке появятся осадки или камни, на эти места следует нанести небольшое количество белого винного уксуса. Оставить для того, чтобы он начал действовать и в завершение протереть конфорку мягкой салфеткой.
- В завершение все помытые поверхности следует тщательно осушить.
- **Фильтр для задержания жира** необходимо регулярно (каждую неделю) очищать. Фильтр для задержания жира следует снять для очистки. Для этого необходимо открутить крепящий винт и вынуть фильтр для задержания жира из крепления. Помыть фильтр для задержания жира водой с мылом или в посудомоечной машине. По окончании очистки **полностью сухой** фильтр для задержания жира обратно установить в приборе и прикрепить его с помощью крепящего винта.



ВНИМАНИЕ!

Во избежание получения ран и повреждения прибора никогда не подключать прибор к току и не вводить его в действие без установленного фильтра для задержания жира.

- Вентиляционные отверстия в нижней части прибора не могут быть заблокированы загрязнениями или пылью (в случае необходимости очистить с помощью кисточки или воздуходувки).

Хранение прибора

- Если прибор не будет использоваться в течение более длительного периода, его следует тщательно очистить согласно описанию выше и хранить в сухом, чистом месте, защищенном от воздействия низких и высоких температур, а также солнечных лучей. Хранить вдали от детей. На приборе не следует устанавливать никаких тяжелых предметов.

8. Возможные неисправности

Если в работе прибора возникнут сбои, а на цифровом индикаторе появится код ошибки, следует проверить на основании таблицы ниже, есть ли возможность устранить проблему самостоятельно. В противном случае обратиться в пункт сервисного обслуживания или связаться с продавцом.

Информация о кодах ошибок (приборы 3000 Вт / 3500 Вт)

Код ошибок	Описание	Решение
F3	Короткое замыкание датчика температуры стеклокерамики	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F4	Поврежден провод датчика температуры стеклокерамики	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F5 / F6	Неисправность платины управления датчика температуры	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F7	Перегрев прибора	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F8	Проблема соединения в вентиляторах / прибор недостаточно охлажден	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F9	Сбои с частотой, напряжением	Проверить электрическое присоединение

Информация о кодах ошибок (приборы 5000 Вт / 7000 Вт)

Код ошибок	Описание	Решение
F1	Короткое замыкание датчика температуры стеклокерамики или поврежден провод	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F2	Короткое замыкание электронного датчика температуры или поврежден провод	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F3	Проблема с трехфазным сетевым напряжением	Проверить электропитание
F4	Проблема с электропитанием	Проверить электропитание
F5	Короткое замыкание датчика температуры окружающей среды (внутр.) или поврежден провод	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F6	Ошибка в системе управления электронных компонентов	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F7	Сбой в программном обеспечении	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
F8	Проблема соединения в вентиляторах	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
H1 / H3	Перегрев под стеклокерамикой	Оставить прибор остывать, если ошибка появится повторно – обратиться в пункт сервисного обслуживания
H2 / H4	Перегрев прибора	Оставить прибор остывать, проверить вентиляционные отверстия. Если ошибка появится повторно – обратиться в пункт сервисного обслуживания
H5	Поврежден датчик температуры под стеклокерамикой	Обратиться в пункт сервисного обслуживания
H6	Слишком высокая температура окружения	Оставить прибор остывать и ввести повторно в более холодном месте

Возможные неисправности

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время ввода в действие активируется предохранитель	Повреждено присоединение прибора	Проверить питание или проверить, правильно ли было выполнено электрическое присоединение
Вентилятор работает в течении нескольких минут после выключения прибора	Охлаждение электроники	Это нормальное явление
Прибор не работает, цифровой индикатор остается выключенным	Нет питания или повреждено электрическое присоединение	Проверить предохранители и выключатель вашего электрического контура
Отображается „F-“ на цифровом индикаторе прибора.	Проверить в таблице „Информация о кодах ошибок“ вид неисправности	Если не удастся устранить отображенную неисправность, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания
Прибор не работает, на цифровом индикаторе появляется информация об ошибке „Fх“, отсутствует нагревательная мощность	Неправильно действуют электронные контуры питания	Отключить прибор от источника электропитания и повторно подключить его. Если информация появляется повторно и неисправность не удастся устранить, связаться с пунктом сервисного обслуживания.
После включения прибора на цифровом дисплее постоянно мигает установленный уровень мощности	Используемая посуда для приготовления не подходит для индукции	См. раздел 6.2 „Соответствующая посуда для приготовления“
Во время приготовления используемая посуда издает звуки	Это вибрация, которая возникает в посуде для приготовления в результате потока тока	В случае некоторых видов посуды для приготовления вибрация является нормальным явлением. Это не создает опасности для прибора
При первых процессах приготовления из прибора выходит запах	Остатки фабричных запахов из нового прибора	Использовать прибор в течение получаса с посудой для приготовления, наполненной водой

Если не удается устранить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в пункт обслуживания клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серии (указан на номинальном щитке в задней части прибора);
 - дата покупки.

9. Утилизация

Старые приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно местным предписаниям утилизации, отдельно от домашних отходов.



УКАЗАНИЕ!

Электрические приборы должны правильно использоваться и сдаваться в утилизацию во избежание негативного воздействия на окружающую среду.

- Отсоединить прибор от источника питания и удалить провод питания от прибора.