

## IK 35-EB



105829

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

Тел. +49 5258 971-0  
Факс: +49 5258 971-120  
**Технічна допомога:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версія: 3.0

Дата підготовки: 2022-05-12

## Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека .....	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів .....	2
1.2	Вказівки щодо безпеки .....	3
1.3	Використання за призначенням .....	7
1.4	Використання не за призначенням .....	7
2	Загальна інформація .....	8
2.1	Відповідальність та гарантія .....	8
2.2	Захист авторських прав .....	8
2.3	Декларація про відповідність .....	8
3	Перевезення, упаковка та зберігання .....	9
3.1	Контроль доступу .....	9
3.2	Упаковка .....	9
3.3	Зберігання .....	9
4	Технічні параметри .....	10
4.1	Технічні дані .....	10
4.2	Функції приладу .....	11
4.3	Перелік складових частин приладу .....	11
5	Встановлення і експлуатація приладу .....	12
5.1	Встановлення приладу .....	12
5.2	Експлуатація приладу .....	14
6	Очищення .....	19
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення .....	19
6.2	Очищення .....	19
7	Можливі несправності .....	19
8	Утилізація .....	20



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

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

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

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

UK

## 1 Безпека

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

### 1.1 Пояснення попереджувальних слів

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



**НЕБЕЗПЕКА!**

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

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

**УВАГА!**

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

**ПОВІДОМЛЕННЯ!**

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

UK

## 1.2 Вказівки щодо безпеки

### Електричний струм

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

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

## Горючі матеріали

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

## Безпека під час обслуговування індукційної плити

- Під час роботи конфорка дуже нагрівається.

**Інформація: Індукційна плита сама по собі в процесі готування не виробляє тепло. Однак температура посуду нагріває конфорку, і поверхня після використання залишається гарячою. Не торкатися гарячих поверхонь пристрою.**

- Пристрій можна транспортувати та чистити лише після повного охолодження.

## Безпека

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

## Електромагнітне поле

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

## Експлуатація лише під наглядом

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

## Обслуговуючий персонал

- Цей пристрій не можуть обслуговувати особи (у тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з обмеженим досвідом та/або обмеженими знаннями.
- Не залишати дітей без нагляду під час роботи приладу, щоб вони не гралися з ним і не вмикали його.

## Неправильна експлуатація

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



### 1.3 Використання за призначенням

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

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- Приготування і підігрівання страв при використанні відповідного посуду.

Цей прилад можна використовувати в домашніх господарствах і подібних місцях, таких як:

- на кухнях для працівників, у магазинах, офісах чи подібних робочих зонах;
- в аграрних господарствах;
- клієнтами в готелях, мотелях та подібних житлових приміщеннях;
- у пансіонатах.

### 1.4 Використання не за призначенням

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

Наступні види використання не є використанням за призначенням:

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

## 2 Загальна інформація

### 2.1 Відповідальність та гарантія

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

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

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

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

UK

### 2.2 Захист авторських прав

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

### 2.3 Декларація про відповідність

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

## 3 Перевезення, упаковка та зберігання

### 3.1 Контроль доступу

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

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

### 3.2 Упаковка

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

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

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

### 3.3 Зберігання

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

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

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

## 4 Технічні параметри

### 4.1 Технічні дані

Назва:	Вбудовувана індукційна плита ІК 35-ЕВ
Номер артикула:	105829
Матеріал:	CNS 18/10
Матеріал варильної поверхні:	скло
Кількість конфорок:	1
Розміри скляної панелі (шир. x гл.) в мм:	310 x 330
Діаметр конфорки в мм:	240
Потужність конфорки:	3,5 кВт
Кількість рівнів потужності:	10
Кількість рівнів температури:	10
Споживана потужність:	3,5 кВт   220-240 В   50/60 Гц
Розміри (шир. x гл. x вис.) в мм:	370 x 390 x 118
Вага в кг:	6,5

Ми залишаємо за собою право на внесення технічних змін!

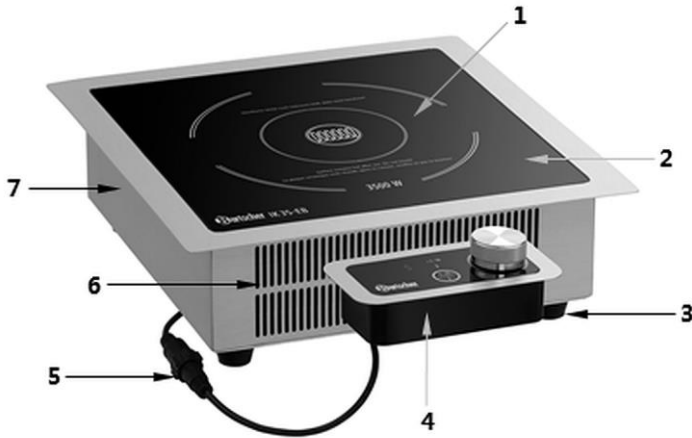
#### Версія / характеристики

- Підключення приладу: готовий до підключення
- Тип конфорок: індукція
- Управління: електронне, ручка, Touch
- Регулювання: потужність, температура
- Розпізнавання каструль: так
- Цифрова індикація: так
- Захист від перегрівання: так
- Вмикач/вимикач
- Контрольна лампа: увімк./вимк., потужність, температура
- Властивості: окрема панель управління, довжина кабелю: 0,8 м

### 4.2 Функції приладу

Вбудовувана індукційна плита призначена тільки для приготування і підігрівання харчових продуктів при використанні відповідного посуду.

### 4.3 Перелік складових частин приладу



UK

Мал. 1

- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Конфорка                        | 2. Скляне поле         |
| 3. Ніжки (4x)                      | 4. Панель управління   |
| 5. Багатополюсний гвинтовий роз'єм | 6. Вентиляційні отвори |
| 7. Корпус                          |                        |

## 5 Встановлення і експлуатація приладу

### 5.1 Встановлення приладу

#### Розпакування / встановлення

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



#### **ОБЕРЕЖНО!**

##### **Небезпека задушення!**

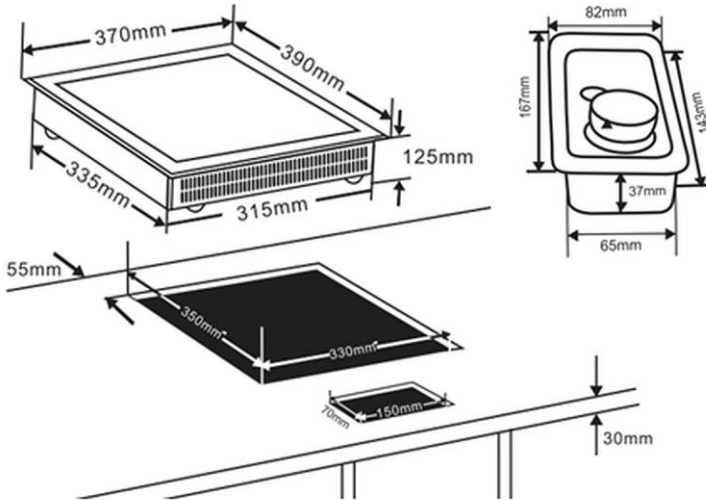
Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
  - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
  - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
  - легкодоступна
  - яка має хорошу вентиляцію.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
- Не можна встановлювати прилад поблизу пристроїв або предметів, чутливих до магнітних полів (наприклад, радіо, телевізорів тощо).
- Зберігати мінімальну відстань від займистих стін або інших предметів 5 - 10 см.

### Монтаж вбудованої варильної поверхні

Прилад і панель управління здатні до забудови в стільниці робочого столу. Під час монтажу слід дотримуватися наступних вказівок:

1. Для монтажу слід вибрати стільницю робочого столу, виконану з матеріалу, стійкого до високих температур, щоб уникнути його деформації в результаті впливу високих температур.
2. Переконайтеся, що товщина стільниці робочого столу відповідає вимогам щодо навантаження (як мінімум 30 мм).
3. Вирізати в стільниці робочого столу отвір відповідно до малюнка нижче.



Мал. 2

4. Забезпечити достатню вентиляцію навколо приладу. Звернути увагу, щоб вентиляційні отвори не були заблоковані.

#### **ВКАЗІВКА!**

**Безпечна відстань між конфоркою і шафою над приладом має становити як мінімум 760 мм, в разі, якщо не передбачено витяжний кухонний пристрій.**

### Підключення до струму

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключити пристрій до одиної, правильно забезпеченої розетки із захисним контактом. Не підключати прилад до багатократної розетки.
- Приєднувальний провід прокласти так, щоб ніхто не міг ходити по ньому і не спотикатися, зачіплюючись за нього.
- Не використовувати прилад із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

## 5.2 Експлуатація приладу

### Спосіб роботи індукційних конфорок

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

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

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

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

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



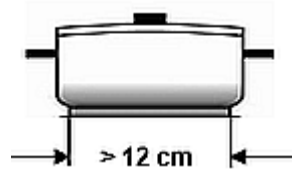
### Відповідний посуд

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



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

Для досягнення найкращих результатів слід використовувати тільки сковороди / кастрюлі діаметром від 12 см до 26 см.



Наприклад

Кастрюлі для індукційних плит, комплект із 9-ти елементів Bartscher хром-нікелева сталь, кромка, що запобігаю капанню, ручки, що не нагріваються

#### 4 кастрюлі з кришками

2,0 літра , Ø 16 см, вис. 10,0 см

2,7 літра, Ø 18 см, вис. 11,0 см

5,1 літра , Ø 24 см, вис. 11,5 см

6,1 літра, Ø 20 см, вис. 20,0 см

#### 1 сковорода

2,8 літра , Ø 24 см, вис. 6,5 см

№ арт.: A130442

### Невідповідний посуд

- Ємкості з опуклим дном
- Алюмінієвий, бронзовий або мідний кухонний посуд, якщо чітко не зазначено що він є відповідний для індукції
- Каструлі/сковороди діаметром менше 12 см
- Посуд з ніжками
- Керамічний посуд
- Скляний посуд



### Перед використанням

1. Перед початком експлуатації приладу, його слід очистити згідно з інструкціями, наведеними в розділі **6 „Очищення“**.
2. Ретельно висушити прилад.
3. Поставити відповідну ємкість з продуктами на середині конфорки.

UK



Мал. 3

### ВКАЗІВКА!

Для процесу приготування на пару або відварювання (макс. температура 170 °С), слід в режимі потужності вибрати один з рівнів 1 - 10.

Для процесу випікання або смаження (макс. температура 240 °С), слід вибрати режим температури і встановити температуру в діапазоні 60 °С до 240° С.

### Елементи керування / відображувані повідомлення



Мал. 4

- |   |   |
|---|---|
| 1. Цифровий дисплей                                 | 2. Світлодіодні контрольні лампочки потужності та температури |
| 3. Поворотний регулятор                             | 4. „ВИМК.“ - положення поворотного регулятора                 |
| 5. Кнопка вибору функції:<br>потужність/температура |   |

UK

## Настройки

### Режим потужності

1. Для того щоб включити прилад, слід повернути поворотний регулятор вправо до моменту, коли пролунає "клік".

Прилад переключиться в режим потужності, і на цифровому індикаторі з'явиться **встановлений в фабричних умовах режим потужності "1"**.

Загориться контрольна лампочка режиму потужності (2).

2. За допомогою поворотного регулятора встановити необхідний рівень потужності в діапазоні 1 - 10.

На цифровому індикаторі з'являється обраний рівень потужності.

### Температура

1. Натиснути кнопку вибору функції (5), щоб переключитися з режиму харчування в режим температури.

Прилад перемикається на **встановлену в фабричних умовах температуру**, яка з'явиться на цифровому індикаторі.

Загориться контрольна лампочка режиму температури (2).

2. За допомогою поворотного регулятора встановити необхідну температуру.

Можливі наступні налаштування температури:

**60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 та 240 °C.**

#### **ВКАЗІВКА!**

**Під час експлуатації можна в будь-який момент перейти з режиму потужності в режим температури, натискаючи кнопку вибору функції і вибираючи за допомогою поворотного регулятора відповідний рівень потужності або температури.**

3. Після приготування або підтримання страв у теплому стані повернути поворотний перемикач в положення „**ВИМК.**“.

#### **ВКАЗІВКА!**

**Індукційна плита вимикається автоматично, якщо протягом 2 годин не будуть введені жодні налаштування. Вентилятор для охолодження електроніки працює близько 2 хвилини.**

### Захист від перегрівання

Прилад оснащений механізмом **захисту від перегрівання**. У разі перевищення критичної межі температури прилад вимкнеться з метою забезпечення безпеки.

#### **УВАГА!**

**Нагрівання порожньої каструлі або сковороди активує захист від перегрівання, пролунає звуковий сигнал і прилад вимкнеться.**

**На цифровому дисплеї з'являється повідомлення про помилку „E2“.**

**Ніколи** не слід встановлювати порожній посуд для приготування на конфорці.

У разі активування захисту від перегрівання слід зняти посуд з конфорки і дати приладу охолонути протягом декількох хвилин.

Далі можна повторно почати експлуатацію приладу.

## 6 Очищення

### 6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

### 6.2 Очищення

1. Прилад слід регулярно чистити в кінці робочого дня, а в разі необхідності частіше.
2. Конфорку, панель обслуговування і корпус слід чистити за допомогою м'якої вологої серветки і м'якого, неабразивного чистячого засобу.
3. Далі ретельно осушити очищені поверхні за допомогою м'якої серветки.
4. Вентиляційні отвори в задній та нижній частині приладу завжди повинні бути вільні від забруднень та пилу. Їх слід чистити щіткою або пилососом.

UK

## 7 Можливі несправності

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


При цьому слід обов'язково вказати номер артикула, назву моделі та серійний номер. Ці дані можна знайти на номінальній табличці пристрою.

Код помилки	Причина	Видалення
E0	Не має посуду для приготування на конфорці або посуд невідповідний	Використовувати тільки відповідний посуд
E1	Прилад стає занадто гарячим (наприклад, через заблоковані вентиляційні отвори)	Очистити вентиляційні отвори. Дати приладу охолонути і ввести його в дію повторно. Якщо повідомлення з'явиться знову, слід звернутися в центр сервісного обслуговування.
	Пошкоджений елемент (наприклад, транзистор).	Звернутися в сервісний центр
E2	Спрацював механізм захисту від перегрівання, прилад вимикається	Відключити прилад від джерела електричного живлення. Зняти посуд з конфорки. Залишити прилад остигати і повторно включити прилад.
E3	Короткочасна відсутність напруги	Відключити прилад від джерела електричного живлення. Через декілька хвилин можна повторно включити прилад. Доручити електрику перевірку електричних з'єднань.

UK

## 8 Утилізація

### Електричні пристрої

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

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.