

IKTS 35



105841

РУССКИЙ
Перевод
оригинальной инструкции по эксплуатации



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

1. Общие сведения	2
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации.....	2
1.2 Значение символики.....	2
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства	3
1.4 Защита авторских прав	3
1.5 Декларация о нормативном соответствии.....	4
2. Безопасность	4
2.1 Меры предосторожности.....	4
2.2 Источники угроз	5
2.3 Использование по назначению.....	8
3. Транспортировка, упаковка и хранение	9
3.1 Транспортная инспекция.....	9
3.2 Упаковка	9
3.3 Хранение	9
4. Технические данные	10
5. Установка	11
5.1 Монтаж сервисной тележки	11
5.2 Установка	13
5.3 Подключение к электросети	14
6. Обслуживание	15
6.1 Способ работы индукционных нагревательных приборов	15
6.2 Соответствующая и несоответствующая посуда	15
6.3 Рекомендации по обслуживанию	17
7. Очистка и технический уход	20
7.1 Указания по технике безопасности	20
7.2 Очистка.....	20
8. Возможные неисправности	21
9. Утилизация	22

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
 Факс: +49 (0) 5258 971-120

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

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.

1.2 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.

- Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.



ОСТОРОЖНО!

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

- Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.



ВНИМАНИЕ!

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

- Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.



УКАЗАНИЕ!

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



ОСТОРОЖНО! Магнитное поле!

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

- Во избежание такого воздействия следует соблюдать указанные ниже рекомендации.

1.3 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.



УКАЗАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную 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.

1.4 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.

1.5 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.

2. 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.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Перед началом эксплуатации прибора следует внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию, и сохранить ее для использования в будущем. В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

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

2.1 Меры предосторожности

- Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает, повреждён или упал на пол.
- Прибором могут пользоваться **дети старше 8 лет**, лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными отклонениями, а также лица с небольшим опытом и/или знаниями, только при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж на тему безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней потенциальные угрозы.
- **Дети** не должны играть с прибором.
- **Дети не могут** выполнять очистку и **техобслуживание прибора**, кроме случаев, если им исполнилось 8 лет, и они находятся под присмотром взрослых.
- **Дети моложе 8 лет** не могут находиться поблизости от прибора и провода присоединения.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **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 гарантийных притязаний.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они четко не дозволены изготовителем.
- Периодически проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- Прибор **не** предназначен для работы с внешним таймером или дистанционным управлением.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Прибор не следует использовать в качестве полки, не ставить на нем пустую посуду.
- Варочная поверхность выполнена из стекла, стойкого к воздействию высокой температуры. В случае повреждения, в том числе в случае возникновения небольшой трещины, следует немедленно отключить прибор от источника электропитания и обратиться в пункт сервисного обслуживания.

2.2 Источники угроз



ОПАСНО!

Опасность поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.

- Не пользоваться прибором с поврежденным проводом питания или поврежденной вилкой.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификации электрической или механической конструкции появится угроза поражения электрическим током.
- Не помещать каких-либо предметов, как например, проволока или инструменты в вентиляционных щелях (входное и выходное отверстие для воздуха).
- Никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости.
- Никогда **не** обслуживать прибор влажными руками или устанавливать его на мокром основании.
- Вынуть вилку из розетки,
 - если прибор не используется.
 - если во время эксплуатации появятся помехи в работе прибора,
 - перед очисткой прибора.



ОПАСНО!

Опасность удушения!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.

- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы.



ОСТОРОЖНО!

Опасность со стороны электромагнитного поля!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.

- Магнитные предметы, как кредитные карточки, носители данных или калькуляторы не могут находиться в непосредственной близости к включенному прибору. Их действию может помешать вырабатываемое прибором магнитное поле.
- Не открывать нижнюю защитную панель!
- 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.



ОСТОРОЖНО!

Опасность получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.

- Во время работы некоторые части прибора могут сильно нагреваться. **Следует помнить**, что во время приготовления сама индукционная плита не вырабатывает тепла. Однако поверхность для приготовления может нагреваться от горячей посуды!
- 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.
- Следует помнить о том, что такие предметы как кольца, часы и т.д. могут нагреваться, находясь поблизости от варочной поверхности.

- Не переставлять индукционную плиту во время процесса приготовления и с горячей посудой для приготовления.
- Во избежание перегрева, на поверхности прибора не следует класть алюминиевую фольгу или металлические пластины.



ОСТОРОЖНО!

Угроза возникновения пожара!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации.

- Обязательно избегать длительного перегрева масел и жиров! Перегретое масло или жир может быстро воспламениться. Если на варочной поверхности произойдет воспламенение, следует выключить прибор и потушить пламя с помощью большой крышки, тарелки или влажной салфетки.

Никогда не гасить 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 следует соблюдать 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!

- С целью очистки поверхности не следует использовать острых предметов или жестких чистящих средств.
- Никогда не переносить, не перемещать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.

2.3 Использование по назначению

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению.

Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Индукционная плита предназначена **только** для **приготовления и подогрева** пищевых продуктов при использовании соответствующей посуды.

Не использовать **индукционную плиту** для:

- отапливания помещений;
- разогрева и нагревания легковоспламеняющихся и вредных для здоровья, легко улетучивающихся или схожих жидкостей и материалов.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

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.



УКАЗАНИЕ!

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 упаковок. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

Индукционная сервировочная тележка IKTS 35, Арт.: 105841

Гибкие возможности использования в качестве дополнительной плиты в помещении. Мобильное решение для кейтеринга, шведского стола или приготовления блюд непосредственно перед посетителем.

- размеры: шир. 920 x гл. 600 x выс. 940 мм
- легкое изъятие индукционной плиты с целью облегчения очистки
- раскладной комплект (плоская транспортная упаковка), легкий монтаж
- вес: 15 кг

Состав комплекта:



Транспортная / сервировочная тележка

- хромоникелевая сталь
- 3 уровня: шир. 830 x гл. 510 мм
2 уровня для использования в качестве полок
- грузоподъемность: по 50 кг
- эксплуатационная высота 275 мм
- 4 поворотных колеса с 2 фиксаторами
- 4 ограничителя, пластмасса
- раскладной комплект, легкий монтаж

Индукционная плита

- 2 варочные поверхности, отдельно включаемые
- варочная поверхность: стекло, пластмассовый корпус
- цифровой дисплей
- Цифровой таймер (настройка времени: до 180 минут)
- 6 уровней мощности (500 – 2000 Вт / 500 – 1500 Вт)
- 10-шаговая регуляция температуры
Диапазон температуры: 60°C до 240°C , с шагом 20°C
- параметры присоединения: 3,5 кВт / 230 В 50/60 Гц
- электронная защита от перегрева
- размеры: шир. 600 x гл. 337 x выс. 70 мм



... можно пользоваться также отдельно в качестве столовых приборов



Дополнительная плита
для использования верхнего уровня в
качестве полки

- материал: нержавеющая сталь
- размеры: шир. 600 x гл. 338 мм
- грузоподъемность: 50 г

**Оставляем за собой возможность
введения технических изменений!**

5. Установка

- Перед началом эксплуатации следует распаковать прибор и полностью удалить упаковочный материал с сервисной тележки и индукционной плиты.



ВНИМАНИЕ!

- **Никогда** не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие обозначения

5.1 Монтаж сервисной тележки

Объем поставки / название части



3 уровня (верхний с
выемкой для
индукционной плиты)



2 скобы



2 поворотных колеса
без фиксатора



2 поворотных колеса
с фиксатором



1 дополнительная плита



12 шестигранных винтов М8



12 шайб



12 гаек



4 ограничителя



1 шестигранный ключ

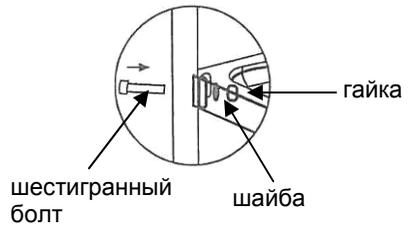


1 гаечный ключ

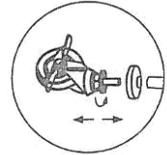


1 индукционная плита

1. Собрать сервировочную тележку. Монтаж следует начать с прикрепления полок к скобам. При этом следует помнить, что полка с выемкой должна быть прикреплена на верхнем уровне. Полки прикрутить с помощью прилагаемых шестигранных болтов, шайб и гаек, сначала только вручную.



2. Положить сервировочную тележку на бок.
3. Прикрепить **ограничители к скобам** над поворотными колесами.
4. Поставить сервировочную тележку в вертикальном положении и проверить, все ли колеса соприкасаются с основанием.
5. Дотянуть шестигранные болты с помощью шестигранного ключа. Для фиксации гаек во время закрепления болтов следует воспользоваться гаечным ключом.
6. В случае необходимости, с помощью контргаек можно легко изменить высоту поворотных колес.



УКАЗАНИЕ!

Во избежание появления царапин на поверхности защитную пленку следует удалить по окончании монтажа.

Установка индукционной плиты



1. Провести провод питания через выемку в верхней полке и установить в ней индукционную плиту. Следует обратить внимание на стабильность установленного прибора.
2. Нижние полки сервисной тележки можно использовать в качестве места для кухонных принадлежностей.
3. Установить тележку в требуемом месте и зафиксировать поворотные колеса с помощью фиксаторов.

Установка дополнительной плиты



4. В случае необходимости использования всех уровней сервисной тележки в качестве полок, в предусмотренной выемке верхнего уровня следует установить прилагаемую дополнительную плиту. Следует обратить внимание на стабильность установленной плиты.
5. На полках сервисной тележки поместить кухонные принадлежности.
6. Установить тележку в требуемом месте и зафиксировать поворотные колеса с помощью фиксаторов.

5.2 Установка

- Установить прибор на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Не устанавливать** прибор вблизи открытого огня, электрических и отопительных печек, а также других источников тепла.
- 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 магнитического поля (например: радио, телевизоры и т.п.).
- В случае использования индукционной панели отдельно в качестве столового прибора, ее следует установить на плоском безопасном основании, которое выдержит вес прибора, и не будет реагировать на высокие температуры.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке, и в случае необходимости иметь возможность отключить прибор от сети.

5.3 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!

Прибор можно подключать только в правильно установленные, одиночные розетки с защитным контактом.

С целью отключения прибора от сети запрещается тянуть провод питания, для этого всегда следует пользоваться вилкой.

- 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 прокладывайте кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Контур электрического гнезда должен иметь защиту как минимум 16А. Подключение следует выполнить только непосредственно к настенному гнезду, запрещается применение разветвителей или розеток с несколькими входами.

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.

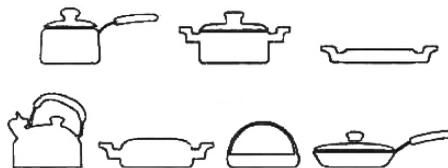
Дополнительные достоинства индукционной плиты:

- В связи с тем, что нагревательная плита нагревается не напрямую, а от дна посуды, то кипящее блюдо не может сильно пригореть и появляется только небольшая опасность ожога для пользователя. 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 и несоответствующая посуда

Соответствующая посуда

- Сталь и эмалированный чугун;
- железо, сталь или неэмалированный чугун;
- высококачественная сталь 18/0 и алюминий, если обозначено, что они явно пригодны для индукции. (Обратите внимание на описание посуды)



Для хорошего функционирования все кастрюли и сковородки должны иметь плоское магнетическое дно.

Для получения лучших результатов использовать только сковородки и кастрюли диаметром между 12 и 24 см.

Например

Индукционные кастрюли, набор из 9 частей

Хромоникелевая сталь • сливные края • не нагревающиеся ручки

4 кастрюли с крышками

2,0 литра • Ø 16 см • выс. 10,0 см

2,7 литра • Ø 18 см • выс. 11,0 см

5,1 литра • Ø 24 см • выс. 11,5 см

6,1 литра • Ø 20 см • выс. 20,0 см

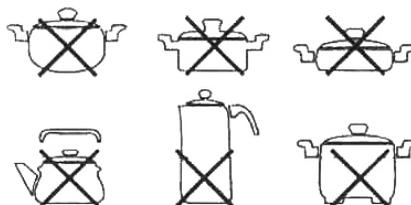
1 сковорода

2,8 литра • Ø 24 см • выс. 6,5 см

Bartscher артикул: A130442

Несоответствующая посуда

- Посуда с выпуклым дном;
- керамика, стекло;
- высококачественная сталь, алюминий, бронза или медь, исключением является посуда, обозначенная как пригодная для индукционных плит;
- кастрюли/сковородки диаметром меньше чем 12 см;
- посуда на ножках.



ВНИМАНИЕ!

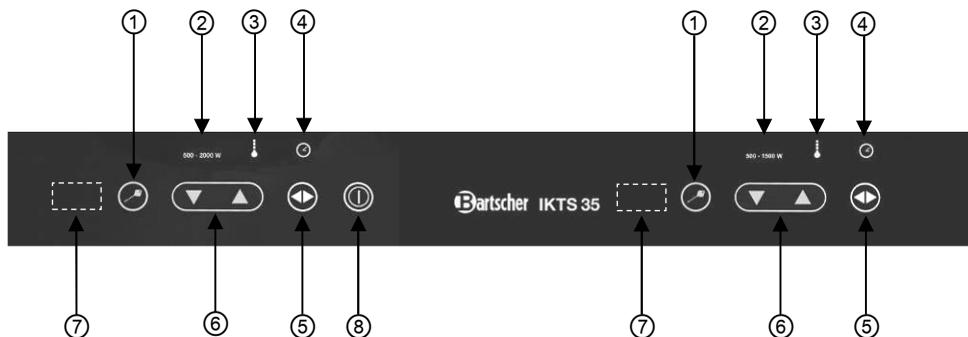
Используйте только емкости явно обозначенные, как приспособленные для индукционных плит.

Если индукционная плита определит слишком большое отклонение от намагничивающей емкости, происходит снижение уровня мощности. Вследствие этого может перестать действовать предохранитель от перегрева. Поэтому не следует применять алюминиевые, бронзовые или неметаллические емкости.

6.3 Рекомендации по обслуживанию

- Перед началом эксплуатации прибора его следует тщательно очистить согласно указаниям п. 7.2 „Очистка“.

Панель обслуживания (для обеих варочных поверхностей)



- ① Блокирующие кнопки 
- ② Контрольные лампочки установки мощности 500 - 2000 W / 500 - 1500 W
- ③ Контрольные лампочки установки температуры 
- ④ Контрольные лампочки установки времени 
- ⑤ Кнопки выбора : для установки мощности, температуры или времени
- ⑥ Кнопки выбора  : уменьшения или увеличения мощности, температуры или времени
- ⑦ Цифровые указатели
- ⑧ кнопка **ВКЛ / ВЫКЛ** 

Включение прибора

- Сетевую вилку вставить в одиночное заземленное гнездо. Раздастся звуковой сигнал.
- Нажать кнопку **ВКЛ. / ВЫКЛ.** ①. Мигают контрольные лампочки мощности и температуры на данной варочной поверхности. Теперь прибор находится в режиме ожидания.
- Установить соответствующую посуду с продуктами centrally на выбранной варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не устанавливать пустую посуду на варочной поверхности. При нагревании пустой кастрюли или пустой сковороды активируется защита от перегрева, включается звуковой сигнал и прибор выключается. На цифровом индикаторе появится сообщение об ошибке „E2“. В таком случае снять посуду с варочной поверхности, оставить прибор на несколько минут остывать. После этого прибор будет работать без проблем.

Установка мощности

- Нажать кнопку ◀▶.

Ранее установленная мощность **1500 Вт** (левая варочная поверхность) или **1000 Вт** (правая варочная поверхность) появится на цифровом дисплее, слева возле блокирующей кнопки для соответствующей варочной поверхности и прибор выключится.

С помощью кнопок выбора ▼ или ▲ можно в любой момент изменить параметры в диапазоне **500 – 2000 Вт** или **500 – 1500 Вт**. Выбранная мощность появится на цифровом дисплее или соответствующей варочной поверхности.

Параметры мощности

левая варочная поверхность
(500 - 2000 Вт)

(правая варочная поверхность
500 - 1500 Вт)

500 Вт тактированное

(500 Вт тактированное)

800 Вт тактированное

(800 Вт тактированное)

1200 Вт

(1000 Вт)

1500 Вт

(1200 Вт)

1800 Вт

(1300 Вт)

2000 Вт

(1500 Вт)



УКАЗАНИЕ!

Указанные выше данные могут отличаться в зависимости от вида кухонной посуды.

Настройка температуры

Если Вы не можете работать в данном диапазоне мощности, ее можно изменить с помощью кнопки ◀▶ в диапазоне температур.

Появится предварительно установленная температура „240 °C“ (для обеих варочных поверхностей) и прибор включится.

(Уровни температуры: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °C)

С помощью кнопок выбора ▼ или ▲ можно в любой момент изменить параметры в диапазоне **60 °C – 240 °C** с шагом 20 °C. На цифровом дисплее появится выбранная температура.

Прибор нагревает блюдо и поддерживает его в таком состоянии в соответствии с установленной температурой. Регуляция мощности происходит автоматически.



УКАЗАНИЕ!

Если прибор будет включен без посуды, или посуда будет удалена с включенного прибора, звуковой сигнал раздастся повторно, на цифровом дисплее появится сообщение об ошибке „E0“ и прибор выключится по истечении ок. 30 секунд.

Настройка времени

Для установки времени приготовления следует нажать кнопку ◀▶ и придержать до момента, когда загорится контрольная лампочка установки времени ⌚.

На цифровом дисплее появится цифра „0“ и загорится контрольная лампочка времени ⌚.

С помощью кнопок выбора ▼ или ▲ теперь можно выбрать время работы от 1-5 минут, а далее **с 5-минутным шагом** (до максимум 180 минут).

Время отсчитывается в минутах, причем цифровой указатель по истечении нескольких секунд переходит к прежним показаниям.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и прибор автоматически переходит в состояние готовности.



УКАЗАНИЕ!

Во время работы в любой момент можно изменить время с помощью кнопок выбора ▼ или ▲. Благодаря функции памяти настройка уровня мощности или установки температуры в приборе остается неизменной.

Блокирующие кнопки

Прибор оснащен двумя блокирующими кнопками  (для соответствующей варочной поверхности). После выбора режима работы можно нажать эти кнопки (мощность и температуры) с целью блокировки функции. Контрольные лампочки над этими кнопками загорятся и покажут, что в это время нельзя нажимать другие кнопки.

Для активации блокады следует повторно нажать кнопку блокады на 2 секунды до момента, когда контрольная лампочка повторно погаснет. Теперь можно опять пользоваться остальными кнопками.

- Теперь Вы можете в любой момент вводить **произвольные изменения**. С этого момента прибор работает в соответствии с последними введенными данными или установками.
- Следует обратить внимание на то, чтобы дно посуды для приготовления не царапало варочную поверхность, хотя царапины не влияют на эксплуатационные характеристики прибора.



УКАЗАНИЕ!

Если во время работы есть необходимость выключения одной варочной поверхности, следует нажать кнопку ▼ соответствующей варочной поверхности до момента, пока все параметры изменятся на „0“ и контрольные лампочки диапазонов мощности и температуры будут мигать. Соответствующая варочная поверхность находится в состоянии готовности.

Для полного выключения прибора следует нажать кнопку ВКЛ./ ВЫКЛ. ①.

- По окончании приготовления или подогревания, вынуть вилку из сетевого гнезда (**не оставлять посуду на варочной поверхности!**)

7. Очистка и технический уход

7.1 Указания по технике безопасности

- Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ отключить подачу тока в прибор и дать прибору остыть.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Чтобы предотвратить травмы вследствие поражения электрическим током, **никогда** не опускать кабель, прибор и вилку в воду или другие жидкости.



ВНИМАНИЕ!

**Прибор не предназначен для прямого опрыскивания водяной струёй!
Никогда не применяйте никакую напорную водяную струю для чистки прибора!**

7.2 Очистка

- Прибор следует систематически очищать.
- Для облегчения очистки индукционной панели ее следует изъять из углубления в сервировочной тележке.
- Варочную поверхность и корпус индукционной панели следует очищать мягкой влажной салфеткой и мягким моющим средством.
- Вентиляционные отверстия на задней стенке прибора следует освобождать от загрязнений и пыли, в случае необходимости очищать (напр. с помощью кисточки или продува).

- **Никогда** не применять для очистки средства, содержащие бензин, растворитель, чтобы повредить поверхность прибора.
- Сервировочную тележку и вставную панель следует очищать влажной салфеткой и неагрессивным моющим средством.
- Пользоваться исключительно мягкими салфетками, **никогда** не использовать грубозернистых чистящих средств, которые могли бы поцарапать поверхность прибора.
- После очистки прибора следует воспользоваться мягкой, сухой салфеткой с целью осушения и полирования поверхности.

8. Возможные неисправности

Сообщение об ошибке	Причина	Устранение
E0	<ul style="list-style-type: none"> • На варочной поверхности отсутствует посуда или используемая посуда не соответствующая. 	<ul style="list-style-type: none"> • На варочную поверхность поставить соответствующую посуду для приготовления.
E1	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор слишком горячий (по причине, напр. засоренного вентиляционного отверстия) • Поврежденные части (напр. транзистор) 	<ul style="list-style-type: none"> • Очистить вентиляционные отверстия. Оставить прибор на несколько минут остывать, после этого прибор снова готов к работе. Если после того как прибор остынет сообщение об ошибке будет далее показано на дисплее, следует связаться с продавцом. • Связаться с продавцом.
E2	<ul style="list-style-type: none"> • Сработала электронная защита от перегрева, прибор выключается. 	<ul style="list-style-type: none"> • Снять посуду с варочной поверхности. Оставить прибор остывать на несколько минут. После этого прибор снова готов к работе.
E3	<ul style="list-style-type: none"> • Кратковременное перенапряжение 	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор отключить от источника питания (вынуть вилку из гнезда!). Оставить прибор остывать на несколько минут, после этого прибор снова готов к работе.

9. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ОСТОРОЖНО!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



УКАЗАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120