IKTS 35

105.839

V2/0812

1. Общие сведения **162**
1.1 Сведения инструкции по эксплуатации 162
1.2 Обозначение символики 162
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства 163
1.4 Защита авторских прав 163
1.5 Декларация о нормативном соответствии 163

2. Безопасность **164**
2.1 Общие сведения 164
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором 164-165
2.3 Применение согласно предназначению 165

3. Перевозка, упаковка и хранение **166**
3.1 Надзор за перевозками 166
3.2 Упаковка 166
3.3 Хранение 166

4. Технические данные **167-168**

5. Установка и обслуживание **168**
5.1 Способ работы индукционных нагревательных приборов 168
5.2 Меры предосторожности 169-170
5.3 Соответствующая и несоответсвующая посуда 170-171
5.4 Установка и подключение 171-173
5.5 Обслуживание 174-177

6. Очистка и технический уход **177**
6.1 Техника безопасности 177
6.2 Очистка 177
6.3 Меры предосторожности во время ухода 178

7. Возможные неисправности **178**

8. Утилизация **179**

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, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременно необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременно придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.

ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая внешняя поверхность!

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

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. При наличии вопросов обращайтесь к изготовителю.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Эта инструкция по эксплуатации должна быть до начала всех работ у прибора и с прибором, особенно перед взятием в эксплуатацию, тщательно прочитана! За повреждения и перебои, произошедшие в результате несоблюдения инструкции по эксплуатации, изготовитель не несёт никакой ответственности.

Инструкция по эксплуатации должна храниться непосредственно около прибора и быть доступной для всех, кто непосредственно работает у прибора или с прибором. Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств 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.

ПРИМЕЧАНИЕ!

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 существующим нормам и директивам Европейского Сообщества. Это мы подтверждаем в Декларации о нормативном соответствии. При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам соответствующую Декларацию о нормативном соответствии.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками. Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

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.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволительно предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Данные по рабочей эксплуатации соответствуют действующим ко времени изготовления прибора предписаниям Европейского Сообщества.

Если прибором пользуются на производстве, то владелец обязан в течение всего времени пользования прибором определить соответствие названных мер по безопасности с актуальным положением правил и соблюдать новые предписания.

Вне пределов Европейского Сообщества необходимо придерживаться действующих на территории пользования прибором законов по безопасности работы и региональных предписаний. Наряду с указаниями по безопасности работы в этой инструкции по эксплуатации необходимо придерживаться всеобще действующих на территории пользования прибором предписаний по предотвращению несчастных случаев, а также действующих предписаний по защите окружающей среды.

! ***ВНИМАНИЕ!***

- 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.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Тщательно храните эту инструкцию по эксплуатации. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передаётся вместе с прибором.
- Все лица, пользующиеся прибором, должны придерживаться данных руководства по эксплуатации и соблюдать указания по безопасности.
- Прибором пользоваться исключительно в закрытых помещениях.

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.

Прибор **не предназначен** для работы с внешним таймером или дистанционным управлением.

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

Не использовать **индукционную плиту** для:

- обогрева помещений;
- разогрева и нагревания легковоспламеняющихся и вредных для здоровья, легко улетучивающихся или схожих жидкостей и материалов;
- разогрева закрытых банок. Банка может взорваться. Обязательно перед разогревом удалите крышку.

! ***ВНИМАНИЕ!***

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является пользованием не соответственно 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. Перевозка, 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 рекламировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выкидывайте 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.

ПРИМЕЧАНИЕ!

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

Индукционная сервировочная тележка IKTS 35

Изделие №: 105.839

Возможность использования в качестве дополнительной плиты в помещении. Мобильное решение для кейтеринга, шведского стола или приготовления блюд непосредственно у клиента.

- размеры: шир. 920 x гл. 600 x выс. 940 мм
- комплект для сборки, простая установка
- вес: 15 кг

в состав комплекта входят:

Тележка для сервировки / транспортная

- хромоникелевая сталь
- 2 полки: шир. 830 x гл. 510 мм
  грузоподъемность: 50 кг,
  эксплуатационная высота: 535 мм
- 4 поворотных ролика с 2 фиксаторами
- 4 колесных демпфера, пластмасса
- комплект для сборки, простая установка

… может использоваться отдельно, устанавливается на столе

Индукционная плита

- 2 конфорки – раздельное включение
- варочная поверхность: стекло,
  корпус из пластмассы
- цифровой дисплей
- цифровой таймер
  (диапазон установок: до 180 минут)
- 6 уровней мощности
  (500 – 2000 Вт / 500 – 1500 Вт)
- 10-ступенчатая регуляция температуры
  диапазон температур: 60 °C – 240 °C,
  с шагом в 20 °C
- присоединяемая мощность:
  3,5 кВт /230 В 50/60Гц
- электронная защита от перегрева
- размеры: Ш 600 x Г 337 x В 70 мм

Вставная панель

С целью использования верхней плиты для складирования кухонных предметов

- материал: нержавеющая сталь
- размеры: шир. 600 x гл. 338 мм
- грузоподъемнсть: 50 кг

Технические изменения возможны!

5. Установка и обслуживание

5.1 Способ работы индукционных нагревательных приборов

В индукционных плитах к виткам проволоки под стеклом дается электрическое напряжение. При этом появляется 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 греющая 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. Греющая индукционная поверхность реагирует на изменения настройки так же быстро, как и газовая плита, так как энергия сразу же передаётся 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 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 готовящей 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 начнется. Прибор выключится по истечении ок. 30 секунд.
- При работе прибора с пустой посудой температурный датчик обеспечивает автоматическое выключение.

5.2 Меры предосторожности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
Прибор можно подключать только в правильно установленные, одиночные розетки с защитным контактом.
Не тянуть вилку из розетки за кабель.
Не допускать соприкосновения кабеля с горячими частями.

- Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с источниками тепла или с острыми краями. Не допускать свисания кабеля со стола или с прилавка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая внешняя поверхность!
Во время работы некоторые детали прибора сильно нагреваются.
Во избежание ожогов не прикасайтесь к этим поверхностям.
Индукционная плита сама не создаёт тепло во время работы.
Горячая посуда отдаёт тепло и нагревает поверхность плиты.

- Не пользуйтесь прибором, если он не работает, повреждён или упал на пол.
- 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.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать. Кабель не держать вблизи прибора и не погружать в воду.
- Прибор во время работы не передвигать и не опрокидывать.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
Не вкладывать в вентиляционные отверстия никаких предметов, а также металлическую проволоку. Это может привести к поражению током.

- Не переставлять индукционную плиту во время ее работы или вместе с горячей посудой на греющей поверхности.
- Не следует применять прибор в качестве места для оставления разных предметов. Например, не следует ставить на нем пустые емкости.
- Не класть никакие металлические кухонные приборы, крышки или любые другие железные предметы на греющую поверхность. При включении прибора эти предметы могут нагреться.
- Следует помнить, что такие предметы как кольца, часы и т.д. могут сильно нагреваться, если находятся на близком расстоянии от нагревательной поверхности.
- Внешняя греющая поверхность изготовлена из невосприимчивого на температурные изменения стекла. В случае повреждения или даже если появятся небольшие царапины – немедленно выключить прибор, и обратиться в отдел сервисного обслуживания.

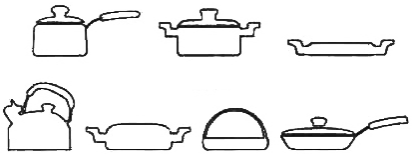
- Во время работы прибора не класть на поверхность никакие магнетизирующие вещи, например: кредитную карточку, кассеты и т.д.
- Во избежание перегрева не класть на внешнюю поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины.
- Не держать вблизи от прибора легковоспламеняющиеся, кислотные или щелочные материалы, так как это может укоротить срок службы прибора, а после включения прибора может произойти взрыв.
- Научные исследования доказали, что индукционные плиты безопасны для людей. Однако люди, которые носят стимулятор работы сердца, должны находиться как минимум в 60 см от работающего прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! 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! Придерживаться руководства по безопасности!

5.3 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 (магнит должен на нем держаться). 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

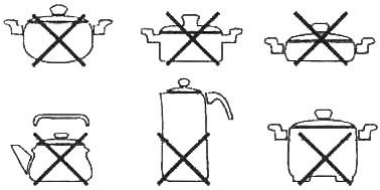
1 сковородка

2,8 литра ● Ø 24 см ● выс. 6,5 см

Bartscher Nr заказа A130.442

Несоответствующая посуда

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



! ***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.

5.4 Установка и подключение

- Распаковать отдельные приборы и удалить упаковочный материал.
- Распаковать отдельные части сервировочной тележки и проверить комплектность частей поставки.

Установка сервировочной тележки

Объем поставки / описание частей

2 x борта
(верхний с углублением для индукционной плиты или вставной панели)

2 x дуги

2 x поворотных ролика без стояночного тормоза

2 x поворотных ролика со стояночным тормозом

8 x M8 винты типа имбус

8 x шайбы

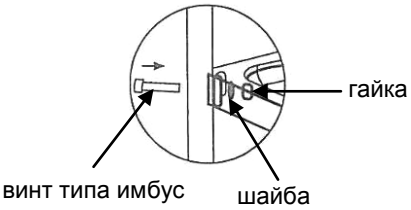
8 x гайки

4 x колесных демпфера

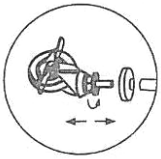
1 x торцевой ключ

1 x гаечный ключ

1. Установить сервировочною тележку.
   Начать монтаж от прикрепления борта к дуге. Сначала вручную прикрутить борт с помощью прилагаемых винтов типа имбус, шайб и гаек к дуге.



2. Положить сервировочную тележку на бок и вкрутить поворотные ролики к дуге.
3. Прикрепить колесные демпферы над поворотными роликами.
4. Установить сервировочную тележку ровно и обратить внимание на то, чтобы все поворотные ролики касались пола.



5. Крепко дотянуть винты типа имбус с помощью торцевого ключа. С помощью прилагаемого гаечного ключа придержать гайки.
6. Поворотные ролики с регулируемой высотой можно по мере необходимости переставлять с помощью гаек.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Сразу после установки с поверхности следует снять защитную пленку!

7. Установить индукционную панель в предусмотренном для этого углублении в верхнем борте. Обратить внимание на правильное вставление прибора.

8. Использовать нижний борт сервировочной тележки как место для складирования кухонной посуды.
9. Зафиксировать поворотные ролики с помощью стояночных тормозов.

10. Если Вы желаете пользоваться двумя полками тележки для сервировки, вкладную панель, которая входит в объем поставки, следует вставить в предусмотренное для этого отверстие в верхней полке. Следует обратить внимание на правильную установку вставной панели.
11. Поставить по желанию кухонную посуду на полках тележки для сервировки.
12. Зафиксировать поворотные колеса с помощью тормозов.

Настройка

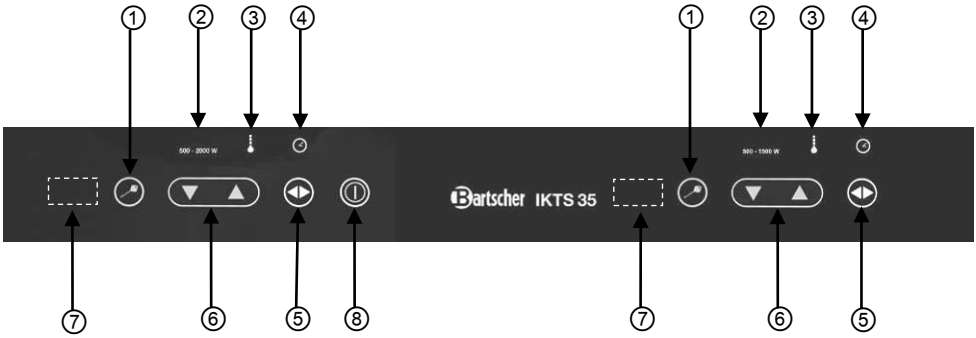
- Не устанавливать прибор вблизи открытого огня, электрических и отопительных печек, а также других источников тепла.
- Не блокировать и не прикрывать вентиляционные отверстия и щели, предназначенные для аэрации и деаэрации прибора. Это может привести к перегреву прибора.
- Сохранять расстояние как минимум 5 – 10 см от легковоспламеняющихся стен и других предметов.
- Не устанавливать индукционную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к воздействию магнетического 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 (например: стол, ковер и т.п.).

Подключение

- Гнездо электрического контура должно быть предохранено как минимум для 16А. Подключение только непосредственно к настенному гнезду; не следует использовать распределитель или гнездо для нескольких штепселей.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке, и в случае необходимости иметь возможность отключить прибор от сети.

5.5 Обслуживание (для обеих варочных поверхностей)

Панель обслуживания



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.** ⏻. Мигают контрольные лампочки мощности и температуры на данной варочной поверхности. Теперь прибор находится в режиме ожидания.
- Установить соответствующую посуду с продуктами центрально на выбранной варочной поверхности.

ВНИМАНИЕ!

<u>Никогда</u> 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)**

ПРИМЕЧАНИЕ!

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 – 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.

ПРИМЕЧАНИЕ!

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.

ПРИМЕЧАНИЕ!

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 вароч-ной 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.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Если во время работы есть необходимость выключения одной варочной поверхности, следует нажать кнопку ▼соответствующей варочной поверхности до моменты, 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. ⏻.

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

6. Очистка и технический уход

6.1 Техника безопасности

- Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ прибор необходимо выключить из сети (вытянуть сетевой кабель) и дать 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!

6.2 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 (например, 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.

6.3 Меры предосторожности при техническом уходе

- Периодически следует проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном кабеле. Если кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- При повреждениях и перебоях обратитесь в специализированные магазины или в нашу службу сервиса. Следует обратить внимание на указания касательно обнаружения неисправностей в пункте 7.
- 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.**

7. Возможные неисправности

Сообщение об ошибке	Причина	Устранение
E0	• На варочной поверхности отсутствует посуда или используемая посуда не соответствующая.	• На варочную поверхность поставить соответствующую посуду для приготовления.
E1	• Прибор слишком горячий (по причине, напр. засоренного вентиляционного отверстия)	• 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.
	• Поврежденные части (напр. транзистор)	• Связаться с продавцом.
E2	• Сработала электронная защита от перегрева, прибор выключается.	• Снять посуду с варочной поверхности. Оставить прибор остывать на несколько минут. После этого прибор снова готов к работе.
E3	• Кратковременное перенапряжение	• Прибор отключить от источника питания (вынуть вилку из гнезда!). Оставить прибор остывать на несколько минут, после этого прибор снова готов к работе.

8. 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.

ПРИМЕЧАНИЕ!

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