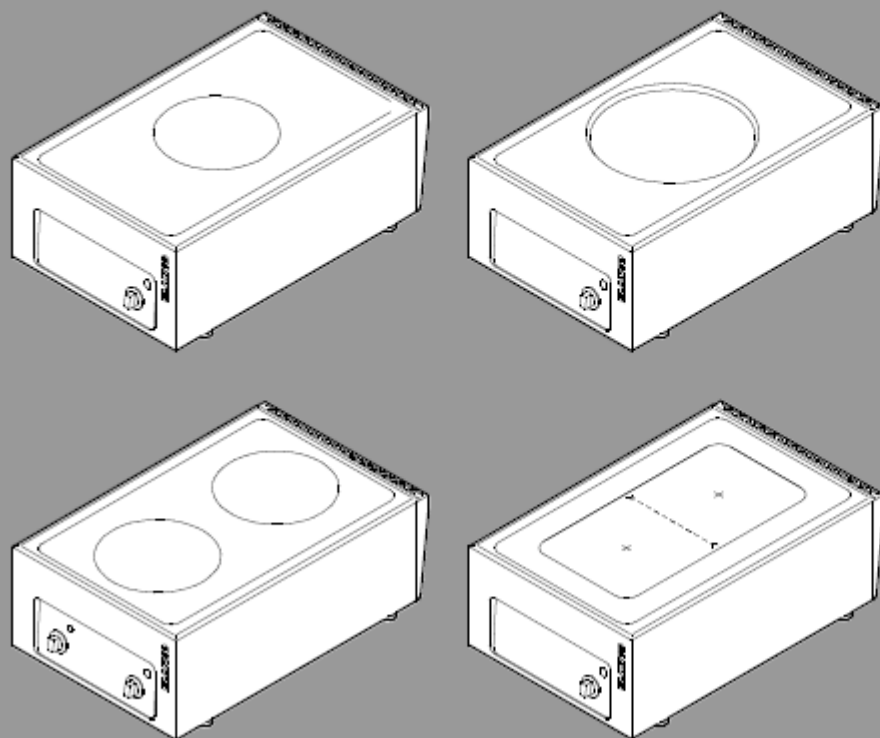


**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# BLANCO COOK ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ / МОДЕЛЬ WOK

**Руководство по эксплуатации**

## Оглавление

1. Информация для пользователя.....	3
1.1. Сведения о руководстве по эксплуатации.....	3
1.2. Обозначения перед текстом.....	3
1.3. Предупреждающие знаки.....	3
1.4. Сигнальные слова.....	3
1.5. Использование по назначению.....	4
1.6. Неправильное использование.....	4
1.7. Данные в паспортной табличке.....	4
2. Инструкции по технике безопасности.....	5
3. Описание устройства.....	7
3.1. Описание составных частей.....	7
4. Ввод в эксплуатацию.....	7
4.1. Подготовка к работе.....	8
4.2. Включение устройства.....	8
4.3. Указания по применению.....	8
5. Порядок выключения.....	9
6. Очистка и уход.....	9
6.1. Уход за поверхностями из нержавеющей стали (защита от коррозии).....	9
6.2. Очистка воздушного фильтра.....	10
6.3. Очистка стеклокерамической поверхности плиты.....	10
6.4. Очистка поверхностей нержавеющей стали.....	10
7. Неисправности и способы их устранения.....	11
7.1. Индикация неисправностей индукционного генератора.....	12
8. Технические характеристики.....	14
9. Установка и соединение.....	15
9.1. Транспортировка устройства.....	15
9.2. Местоположение устройства.....	15
9.3. Установка устройств в настольном исполнении.....	16
9.4. Подключение к источнику питания.....	16
10. Обслуживание.....	17
11. Утилизация.....	17
12. Ремонт.....	17
13. Заявление о соответствии требованиям ЕС.....	19

## 1. Информация для пользователя


Благодарим за приобретение продукции компании BLANCO. Мы хотим, чтобы вы сделали свой труд легче и с удовольствием пользовались приобретенным товаром от компании BLANCO.

### 1.1. Сведения о руководстве по эксплуатации

Прежде чем приступать к использованию устройства, просим внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.

Настоящее руководство по эксплуатации содержит информацию о порядке установки и эксплуатации оборудования. В руководстве также содержится информация о правилах техники безопасности.

### 1.2. Обозначения перед текстом

-  Требуемое для выполнения действие
- Перечисление по списку
- Примечания, последовательность операций



Справочная информация и подсказки

### 1.3. Предупреждающие знаки



Предупреждение об опасных зонах



Предупреждение об опасном электрическом напряжении



Предупреждение о горячей поверхности

### 1.4. Сигнальные слова

#### **ОПАСНО**

Это сигнальное слово указывает на опасность для здоровья человека.

#### **ВНИМАНИЕ**

Это сигнальное слово указывает на серьезную опасность для здоровья человека.

#### **ОСТОРОЖНО**

Опасность причинения вреда здоровью средней тяжести.

#### **ОСТОРОЖНО**

Опасность нанесения материального ущерба.

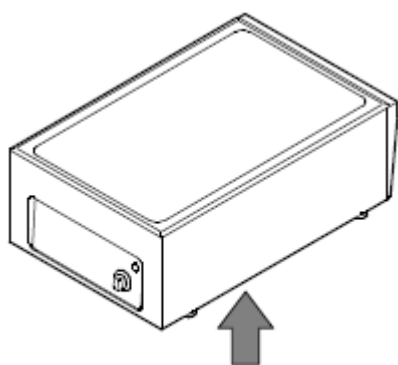
## 1.5. Использование по назначению

- Устройство предназначено только для приготовления пищи, например, в кастрюле или в сковороде!
- Устройство не предназначено для применения в коммерческих целях, и разрешается для использования в следующих случаях:
  - Персонал прошел необходимый инструктаж;
  - Устройство находится под контролем;
  - Устройство используется по назначению;
  - Стеклокерамическая рабочая поверхность находится в целом состоянии.
- Устройство не предназначено для применения в иных целях, кроме приготовления пищи.
- Пользователь несет исключительную ответственность за любые повреждения, полученные в результате использования не по назначению.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию устройства.

## 1.6. Неправильное использование

- Не использовать устройство для хранения или размещения предметов на рабочей поверхности.
- Устройство не подлежит использованию для нагревания, сушки или хранения предметов, а также для плавления материалов.
- Не подпускать к устройству следующих лиц:
  - Дети;
  - Люди с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями;
  - Необученные люди

## 1.7. Данные в паспортной табличке



Паспортная табличка

Перед установкой устройства необходимо списать соответствующие данные с паспортной таблички. Эти данные могут потребоваться в случае обслуживания и ремонта для своевременного ответа на поставленные вопросы.

Тип и номер модели .....  
Серийный номер .....  
Дата изготовления .....

## 2. Инструкции по технике безопасности



**ОПАСНО!** Оценка рисков производится в соответствии с требованиями немецкого законодательства о гигиене и безопасности труда на рабочем месте.

- Согласно требованиям немецкого законодательства о гигиене и безопасности труда на рабочем месте работодатель должен произвести оценку рисков, с которыми могут быть сопряжены работы, и меры предосторожности, принимаемые на рабочем месте. Ознакомиться с информацией в полноте страхования ответственности работодателя в отношении промышленных кухонь.
- Работодатель должен подготовить и предоставить средства индивидуальной защиты.

### **ВНИМАНИЕ!** Высокая травмоопасность



- Лица, которые используют вживленные приборы, например, кардиостимулятор или металлические имплантаты, должны обратиться за консультациями к врачу и выяснить, разрешено ли им находиться рядом с устройством.
- Во время приготовления пищи запрещается подходить слишком близко к плите, если на теле имеются какие-либо украшения (кольца, серьги, пирсинг), которые могут сильно нагреваться.



- Опасность короткого замыкания: убедиться, что посуда на плите не касается другой посуды. При таком контакте происходит короткое замыкание, из-за которого можно получить серьезные ожоги.
- Убедиться, что ручки кухонной посуды не заходят в пределы варочной зоны. Необходимо всегда надевать кухонные рукавицы.

- Опасность получения травмы! При нагреве поверхности плиты также происходит нагрев кухонной посуды. Принять меры предосторожности, чтобы не получить ожоги.
- Следует помнить, что после использования стеклокерамическая поверхность плиты сразу не остывает!
- В случае растрескивания или поломки стеклокерамической поверхности, либо в случае нарушения герметичности по периметру плиты, выполнить следующие действия:
  - Выключить устройство.
  - Отключить источник питания сети или выдернуть шнур питания из розетки.
  - Обратиться в специализированную ремонтную службу.



### **ОПАСНО!** Высокая пожароопасность

- При нагреве кулинарный жир или масло может воспламениться. Поэтому, во время приготовления пищи следует использовать только неглубокую посуду.
- На кухне должен храниться огнетушитель или иные средства пожаротушения.

## **ОСТОРОЖНО! Риск причинения материального ущерба.**

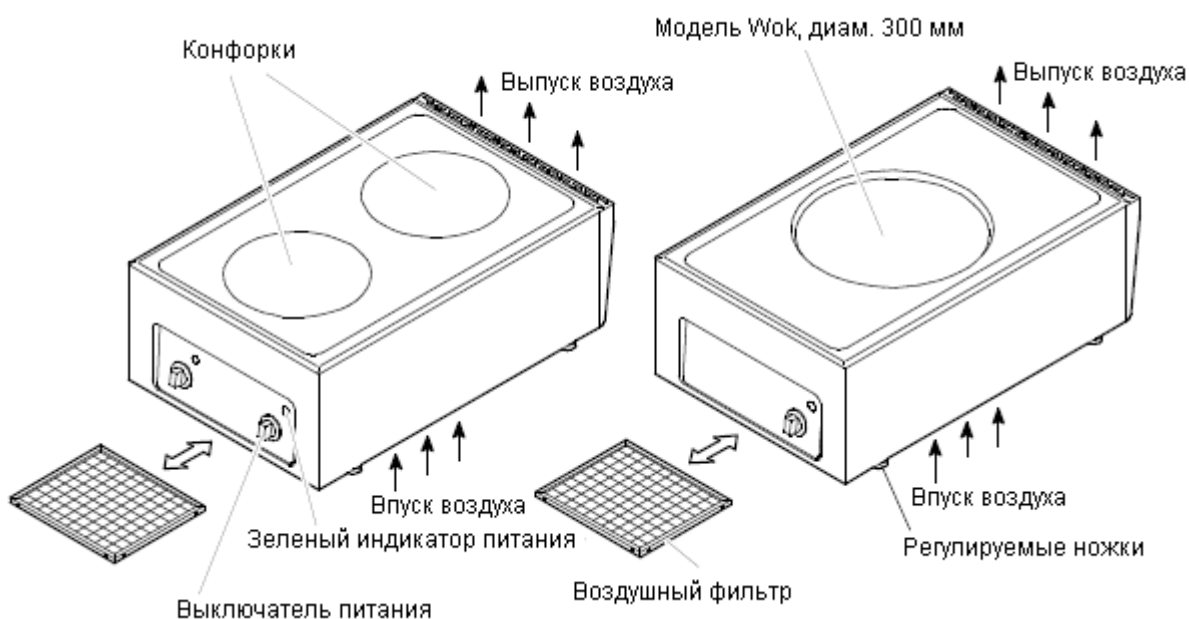
- Опасность перегрева индукционного генератора! Воздух, подаваемый для охлаждения устройства, должен иметь температуру не больше 40 °С.
- Не закрывать вентиляционные отверстия на корпусе устройства.
- Опасность поломки! Принять меры для защиты стеклокерамической поверхности от падения острых и твердых предметов.
- Применение таких материалов, как пластик, алюминиевая фольга, эмалированная посуда, на стеклокерамической поверхности устройства не допускается. В противном случае такие материалы могут оплавиться и нанести рабочим поверхностям повреждения.
- Принять меры для защиты стеклокерамической поверхности от царапин и других повреждений, например, исключить использование кухонного оборудования с деформированным днищем и не допускать попадания на плиту частиц песка.
- Запрещается двигать кухонное оборудование по стеклокерамической поверхности плиты.
- Неиспользуемые зоны нагрева должны обязательно отключаться. Это позволит не допустить перегрева пустых емкостей на нагреваемой плите.
- Не класть пустые кастрюли или сковороды на нагретую стеклокерамическую поверхность плиты. В противном случае можно повредить, как посуду, так и стеклокерамическую поверхность.
- При сильном перегреве посуда будет окончательно испорчена. Основание кастрюли или сковороды деформируется, в результате чего такая посуда будет непригодна для приготовления пищи. При повреждении индукционного генератора плита будет перегреваться и выключаться.
- Запрещается класть на плиту подкладки под посуду. При их перегреве можно серьезно повредить стеклокерамическую поверхность плиты и индукционный генератор. Также может выйти из строя устройство блокировки при обнаружении пустой посуды. Таким образом, индукционная технология больше не будет работать, в результате чего оборудование потеряет свою функциональность.
- Не класть нагретую посуду на поверхности кухонного оборудования из нержавеющей стали, в противном случае, эти поверхности могут получить сильные повреждения.
- Запрещается промывать устройство струей моющей жидкости, подаваемой под давлением.
- Запрещается разбрызгивать пенный очиститель на передние и рабочие поверхности устройства. При попадании внутрь пена может вывести из строя электрические и электронные элементы оборудования.
- Если устройство не использовалось в течение длительного времени, необходимо обратиться в ремонтную службу и проверить рабочее состояние устройства.
- Дополнительная информация приводится в главе 29 «Неисправности и способы их устранения».

### 3. Описание устройства

#### Принцип работы

- При нагреве основания кастрюли или сковороды теряется минимум электроэнергии, так как стеклокерамическая поверхность не нуждается в нагреве. Поэтому, на приготовление пищи затрачивается меньше времени. Стеклокерамическая поверхность нагревается только за счет тепла, подаваемого со стороны посуды. В результате этого пища, которая может попасть на поверхность, не прилипает.
- Высокая эффективность достигается за счет применения посуды, совместимой с принципом индукционного нагрева.
- Функция обнаружения кухонной посуды: при размещении индукционно совместимой посуды варочная панель начинает автоматически нагреваться, а при уборке посуды варочная панель выключается.
- Функция защиты от перегрева/ отключение на случай размещения пустой посуды: в случае перегрева посуды варочная панель выключается. Выключение плиты происходит, например, при размещении пустой или дефектной посуды (деформация дна кухонной посуды).

#### 3.1. Описание составных частей



### 4. Ввод в эксплуатацию


К соединению устройства допускается только опытный и обученный специалист. Проверить соответствие характеристик устройства параметрам питающей сети. Указания по установке и соединению устройства приводятся в главе 9.

- ☞ Перед тем, как приступить к использованию устройства, необходимо очистить поверхности чистящим средством.
- Дополнительная информация о порядке очистки приводится в главе 6.

## 4.1. Подготовка к работе

- ☞ Вставить в направляющие и установить воздушный фильтр.
- **ОСТОРОЖНО!** Устройство не предназначено для эксплуатации без воздушного фильтра, в противном случае в индукционных генераторах будет накапливаться пыль. При загрязнении могут возникать следующие нарушения;
  - Отказ функций;
  - Снижение мощности;
  - Выключение индукционных генераторов

## 4.2. Включение устройства

	<p><b>ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности и нагретые предметы</b></p> <p>Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>☞ Надеть защитные перчатки!</li><li>☞ Использовать держатели посуды!</li><li>☞ Принять дополнительные меры безопасности!</li></ul>
---	---

- ☞ Поставить на стеклокерамическую рабочую поверхность кастрюлю или сковороду.
- ☞ Включить устройство, установив выключатель питания в рабочее положение, и задать требуемый уровень мощности.
- Установочный диапазон 1-9: 1 = минимальная мощность, 9 = максимальная мощность.

### Состояние контрольной лампы в рабочем режиме:

Лампа горит	На рабочую поверхность поставлена посуда.
Лампа мигает	На рабочей поверхности нет посуды, либо недостаточный размер посуды.
Лампа мигает в прерывистом режиме	Возникновение неисправности (см. главу 7.1).

- ☞ Убрав кастрюлю или сковороду, установить выключатель питания в положение «0».

## 4.3. Указания по применению



- Принять меры для соблюдения требований безопасности (см. раздел 2).
- На чистую стеклокерамическую поверхность можно размещать только кухонную и жаропрочную посуду.
- Разрешается использовать посуду из нержавеющей стали для индукционной плиты с толстым и ровным основанием диаметром, минимум, 120 мм.
- Полезная мощность зависит от диаметра и свойств нижнего основания посуды.
- Для того чтобы пища сохранялась в нагретом состоянии, а жиры оставались в расплавленном состоянии, следует использовать только пониженную мощность.
- Не понижать температуру, сдвигая посуду.
- При нагреве большого объема жидкости рекомендуется использовать глубокую посуду.



## 5. Порядок выключения

- ☞ Установить выключатель питания в положение «0».
  - Индикатор питания погаснет.
- ☞ Очистить устройство (см. раздел 6 ниже).
- ☞ Отключить источник питания сети или выдернуть шнур питания из розетки.

## 6. Очистка и уход

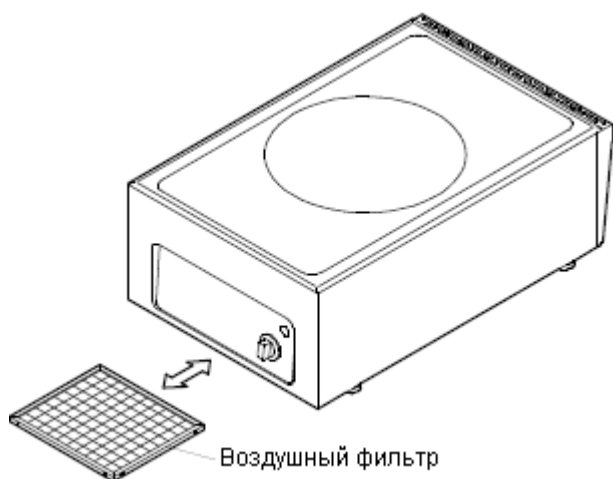
### Указания по уходу

- **Запрещается** отмывать панель управления или выключатели каустической содой.
- **Запрещается** промывать устройство струей моющей жидкости, подаваемой под давлением.
- Принять меры для соблюдения требований производителя чистящего средства.
- **Запрещается** использовать чистящие средства с абразивными свойствами, поскольку такие очистители могут поцарапать поверхность.
- **Запрещается** очищать стеклокерамическую поверхность средством, предназначенным для очистки гриля.
- Принять меры для защиты поверхностей из нержавеющей стали от длительного воздействия концентрированных кислот, уксусной эссенции, солевых растворов, горчицы и специй. Длительный контакт с такими веществами приводит к разрушению защитного покрытия. В случае загрязнения промыть поверхность чистой водой и насухо протереть.

### 6.1. Уход за поверхностями из нержавеющей стали (защита от коррозии)

- Следует знать, что при недостаточном уходе коррозия может образовываться даже на поверхностях из нержавеющей стали. Такие вещества, как соль, кислота, хлор, йод и остатки пищи, могут разъесть защитное покрытие и создавать условия для образования коррозии.
- При повреждении поверхность из нержавеющей стали формирует новый защитный слой, но только в случае если на это затрачивается достаточное время для взаимодействия воды, обогащенной кислородом или воздухом, с поверхностью.
- Если такие вещества, как известняк, белок или крахмал, удаляются не полностью, вода, обогащенная кислородом или воздухом, не сможет попасть на поверхность. Защитная пленка сформирована не будет, в результате чего образуется коррозия, например, точечная коррозия, даже на высококачественных марках стали. Поэтому, поверхность подлежит тщательной очистке от любых налипших на нее веществ.

## 6.2. Очистка воздушного фильтра



- **ОСТОРОЖНО!** Устройство не предназначено для эксплуатации без воздушного фильтра, в противном случае в индукционных генераторах будет накапливаться пыль.
- Воздушный фильтр подлежит очистке в каждый раз при его засорении, но, минимум, один раз в неделю.
- Производитель не принимает на себя ответственность за повреждение воздушного фильтра из-за несвоевременной его очистки.

### Порядок очистки воздушного фильтра

- ☞ Выключить устройство и заблокировать на случай непреднамеренного включения.
- ☞ Промыть воздушный фильтр в посудомоечной машине.
- ☞ Высушить фильтр и установить его обратно.

## 6.3. Очистка стеклокерамической поверхности плиты

- ☞ Выключить устройство и подождать, пока оно не остынет.
- ☞ С помощью скребка удалить крупную грязь и остатки пищи со стеклокерамической поверхности плиты.
  - Внимание: соблюдать осторожность, чтобы не поцарапать поверхность.
- ☞ Добавить на стеклокерамическую поверхность несколько капель чистящего средства и растереть равномерно по всей поверхности.
- ☞ Промыть водой и насухо протереть стеклокерамическую поверхность плиты.
- ☞ Нанести на поверхность защитный слой силикона, например, Cerafix.
  - Это средство защищает стеклокерамическую поверхность от образования точечной коррозии. Благодаря этому средству поверхность сохраняет целостность и не разрушается под действием нагретой пищи, которую следует своевременно убирать с поверхности.

## 6.4. Очистка поверхностей из нержавеющей стали

- После обработки сильным чистящим средством тщательно промыть поверхность водой.
- Очистить поверхности средством для удаления жира или специальным очистителем.
- Тщательно протереть поверхности сухой ветошью.

## 7. Неисправности и способы их устранения

Провести диагностику неисправностей в соответствии с указаниями в следующей таблице:

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При включении не горит зеленый индикатор питания	Не включен главный выключатель.	Включить главный выключатель.
	Отсутствует подача питания.	Обратиться к поставщику электроэнергии.
	Сработал автоматический выключатель.	Устранить неисправность, обратившись к официальному представителю ремонтной службы производителя. Включить автоматический выключатель.
	Отсутствует фаза в источнике питания	Устранить неисправность, обратившись к дипломированному электрику. Включить автоматический выключатель.
Посуда не нагревается	Посуда: - не соответствует индукционному диапазону; - не установлена по центру зоны нагрева; - имеет диаметр меньше 12 см.	Использовать посуду, совместимую с индукционной варочной панелью. Если неисправность не устраняется, обратиться к официальному представителю ремонтной службы.
Недостаточная производительность или устройство выключается.	Перегрев катушки возбуждения индукции.  Генератор понижает мощность по следующим причинам: - нагревается пустая посуда; - нет циркуляции воздуха; - слишком высокая температура окружающей среды, или - перегрев и повреждение посуды.	Низкое качество посуды! Использовать посуду с соответствующим индукционным диапазоном. Очистить воздушный фильтр. Проверить вентиляционные отверстия.  Не поступает охлаждающий воздух. Температура окружающей среды не должна быть выше 40 °C/ 110 °F.  В случае повреждения посуды из-за перегрева днище деформируется, в результате чего нарушается теплопередача, а продолжительность приготовления пищи увеличивается. Такая посуда считается испорченной и подлежит замене.
Устройство выключается	Слишком высокая температура в генераторе.	Очистить воздушный фильтр. Проверить впуск и выпуск воздуха. Обратиться к официальному представителю ремонтной службы.
Конфорка постоянно нагревается до максимальной мощности.	Дефект нагревательного элемента.	Обратиться к официальному представителю ремонтной службы.



Количество сигналов	Неисправность	Причина	Действие
5	Устройство выключается	Трещина в выключателе питания	Обратиться к официальному представителю ремонтной службы.
6	Устройство продолжает работать при пониженной мощности.	Повышенная температура внутри корпуса.	Слишком высокая температура окружающей среды. Очистить воздушный фильтр. Проверить циркуляцию воздуха на впуске и выпуске.
7	Устройство выключается	Не работает датчик.	Обратиться к официальному представителю ремонтной службы.
8	Устройство выключается	Нет питания на фазах силовой цепи	Проверить напряжение на фазах. Обратиться к официальному представителю ремонтной службы.
10	Устройство выключается	Нет соединения с генератором	Проверить напряжение на фазах. Обратиться к официальному представителю ремонтной службы.
11	Устройство выключается	Сбой инициализации оборудования.	Подождать – устройство обновляется автоматически каждые 30 секунд.
12	Устройство выключается	Ошибка измерения тока в силовой цепи.	Обратиться к квалифицированному электрику или к официальному представителю ремонтной службы для проверки соединений с сетью.
13	Устройство выключается	Ошибка из-за слишком высокого или низкого напряжения в силовой цепи.	Обратиться к квалифицированному электрику или к официальному представителю ремонтной службы для проверки соединений с сетью.
14	Устройство выключается	Ошибка из-за слишком высокого или низкого напряжения ЦП	Обратиться к квалифицированному электрику или к официальному представителю ремонтной службы для проверки соединений с сетью.
15	Срабатывает функция обнаружения пустой посуды.	Пустая посуда. Сбой питания силовой сети или ошибка датчика температуры.	Выключить устройство и подождать пока не остынет посуда. Выключить главный выключатель перед устройством и снова включить его через несколько минут. Если неисправность не устраняется, обратиться к официальному представителю ремонтной службы.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.

<http://www.sc.trapeza.ru>

## 8. Технические характеристики

Варочная панель Модель Wok	1 зона BC IH 3500 BC IH 5000	2 зона BC IH 2Z 5000 BC SIH 5000	Wok BC IW 3500 BC IW 5000
Номер изделия	3,5 кВт 00574197	2 x 2,5 кВт 00574199	3,5 кВт 00574201
	5 кВт 00574198	2 x 2,5 кВт 00574200	5 кВт 00574202
Общая подключенная нагрузка	3,5 кВт / 5 кВт	5 кВт	3,5 кВт / 5 кВт
Напряжение	3,5 кВт 230В 1N 50/60 Гц	5 кВт 400В 3N 50/60 Гц	3,5 кВт 230В 1N 50/60 Гц
	5 кВт 400В 3N 50/60 Гц		5 кВт 400В 3N 50/60 Гц
Плавкий предохранитель	3,5 кВт – 1 x 16 А 5 кВт – 3 x 16 А	3 x 16 А	3,5 кВт – 1 x 16 А 5 кВт – 3 x 16 А
Тепловая мощность, точная величина	0,25 кВт / 0,35 кВт	0,35 кВт	0,14 кВт / 0,20 кВт
Тепловая мощность, скрытая величина	0,09 кВт / 0,14 кВт	0,14 кВт	0,06 кВт / 0,08 кВт
Выходной объем пара	0,14 кг/ч / 0,21 кг/ч	0,21 кг/ч	0,08 кг/ч / 0,12 кг/ч
Габаритные размеры	400 x 620 x 240 мм	400 x 620 x 240 мм	400 x 620 x 240 мм
Вес	прибл. 19 кг	прибл. 27 кг	прибл. 18 кг
Окружающая среда	Относительная влажность без конденсата: 10-90 % Температура окружающей среды в условиях эксплуатации: от 5 до 40 °С		
Степень защиты корпуса	IP X4		
Уровень шумового излучения устройства	< 70 дБ (А)		

Эти данные могут отличаться в зависимости от конструктивного исполнения кастрюли или сковороды.

Мы оставляем за собой право вносить технические изменения в конструкцию изделия.

## 9. Установка и соединение

- При установке необходимо принимать во внимание внутренние правила по эксплуатации кухонного оборудования.
- Установка должна производиться в соответствии с указаниями производителя и согласно условиям действующих технических норм.
- К установке и сборке допускается только опытный монтажник.
- При выполнении работ необходимо соблюдать правила техники безопасности.

### 9.1. Транспортировка устройства

- Проверить грузоподъемность устройства.
- ☞ Устройство можно переносить с помощью грузоподъемного оборудования или подъемника.

### 9.2. Местоположение установки

- Убедиться, что над устройством сохраняется достаточное пространство. На уровне выше устройства исключается установка полок или оборудования с шарнирно-сочлененным механизмом.
- Убедиться, что рядом с устройством сохраняется пространство, достаточное для перемещения персонала. Также следует проверить безопасность выполнения работ рядом с оборудованием.
- Если устройство используется в зоне обслуживания покупателей, установить соответствующие средства защиты на случай контакта с устройством.
- Обеспечить соблюдение требований безопасности и гигиены труда, устанавливаемых согласно полюсу страхования ответственности работодателя применительно к глубокой посуде. При размещении подобной посуды в одном месте необходимо принять меры предосторожности и установить противопожарное оборудование.
- Не устанавливать глубокие сковородки и жаровни под спринклерами системы пожаротушения.
- Не устанавливать посуду для водяной ванны или макороноварки рядом с глубокой посудой. Оставить минимальное расстояние 900 мм или установить экран для защиты от брызг (металлический лист) с минимальной высотой 350 мм.
- Для индукционных устройств: всасываемый воздух должен быть очищен; температура воздуха должна быть не выше 40 °С.
- Не устанавливать индукционные устройства над нагревательным оборудованием, например, над печью или нагревательными шкафами.
- Устройство можно использовать под открытым небом при условии, что оно будет располагаться под навесом и будет защищено от порывов ветра. Обеспечить защиту устройства и соединительных кабелей от воздействия влаги.

### 9.3. Установка устройств в настольном исполнении

Установка


- Горизонтальный монтаж; отсутствие вибраций;
- Под вытяжным зонтом с пламегасителями;

Запрещается установка в следующих местах:

- На нагреваемых поверхностях
- На горючих поверхностях
- Напротив стен с горючими материалами
- Над уровнем нагревательного оборудования, например, печи или нагревательные шкафы

- ☞ Снять с устройства защитную пленку. Удалить остатки клея чистящим средством или бензолом.
- ☞ Установить устройство, отрегулировав ножки по горизонтали.
- ☞ Для автономной установки на узких столах или конструкция: принять меры для защиты подставки или опорного основания от наклона или смещения, например, привинтить устройство к стене или к полу.

### 9.4. Подключение к источнику питания

	<p><b>ОСТОРОЖНО! Опасное электрическое напряжение</b></p> <p>Опасность поражения электрическим током с риском для здоровья или жизни!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• К монтажу электрических соединений допускается только опытный и квалифицированный электрик.</li><li>☞ Выключить устройство и заблокировать его на случай непреднамеренного включения.</li></ul>
---	---

- Электрический монтаж должен выполняться в соответствии с действующими положениями стандарта VDE 0100 и требованиями поставщика электроэнергии.
- Провода должны иметь минимальную гибкость H07 RN-F.
- Устройства должны легко подключаться к питающим розеткам.
- В целях безопасности мы рекомендуем установить автоматический выключатель остаточных токов. Индукционные устройства: чувствительность к кратковременному отключению тока – автоматический выключатель  $\leq 30$  мА.
- Проверить соответствие данных в паспортной табличке с параметрами питающей сети.
- Установить выключатель питания устройства в выключенное положение, после чего можно выдернуть шнур из розетки.



## 10. Обслуживание



### **ОСТОРОЖНО! Опасное электрическое напряжение**

Опасность поражения электрическим током с риском для здоровья или жизни!

- К монтажу электрических соединений допускается только опытный и квалифицированный электрик.
- ☞ Выключить устройство и заблокировать его на случай непреднамеренного включения.

- Устройство подлежит периодической проверке и обслуживанию. Такое обслуживание предусматривает проверку, например, безопасности и эксплуатационной готовности.
- Защитное оборудование проверяется на пригодность в зависимости от нагрузки, но обязательная проверка проводится с периодичностью, минимум, один год. Результаты проверки регистрируются и заносятся в журнал.
- Работы по установке, обслуживанию и ремонту должны выполняться официальным представителем ремонтной службы или квалифицированным электриком.
- Для обслуживания следует использовать только оригинальные запасные части и принадлежности.
- Мы рекомендуем заключить с официальным представителем договор.

## 11. Утилизация



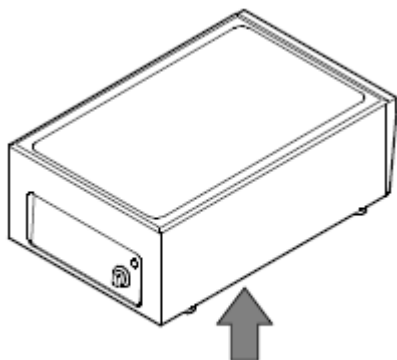
- Перед демонтажем отключить устройство от питающей сети и заблокировать на случай включения. Затем выдернуть силовой шнур из розетки.
- Отработанное оборудование содержит ценные материалы! Переработка таких материалов позволяет реализовать задачи экологической безопасности.
- Утилизация оборудования должна производиться в соответствии с действующим законодательством.
- Промышленные электрические устройства не относятся к бытовым отходам и утилизируются отдельно.

## 12. Ремонт

### Обслуживающий персонал с правом доступа

Ремонт разрешается выполнять только следующим персоналом:

- Персонал местных центров, уполномоченных компанией BLANCO;
- Персонал международных ремонтных служб, уполномоченных компанией BLANCO;
- Персонал ремонтной службы компании BLANCO



Паспортная табличка

### Описание дефекта

Вместе с описанием дефекта в компанию BLANCO следует предоставлять данные из паспортной таблички.

Тип и номер модели  
Серийный номер  
Дата изготовления.

### Замена составных частей

Дефектные составные части, включая силовой кабель, можно отправлять для замены в следующие места:

- Местные центры, авторизованные компанией BLANCO;
- Международные ремонтные службы, авторизованные компанией BLANCO;
- Ремонтная служба компании BLANCO

### Запасные части

Для заказа запасных частей требуется следующая информация:

- Назначение запасной части
- Номер по каталогу
- Дата изготовления модуля
- Количество

Смотреть информацию на веб-сайте: [www.blanco-professiona.com](http://www.blanco-professiona.com)

### Адрес

Компания BLANCO Professional GmbH + Co KG  
Flehinger Str. 59  
75038 Oberderdingen  
Germany  
Тел: +49 7045 44-81416  
Факс: +49 7045 44-81508  
E-mail: [service.pro@blanco.de](mailto:service.pro@blanco.de)  
Веб-сайт: [www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

## Заявление о соответствии требованиям ЕС

Мы настоящим заявляем, что конструкция оборудования, указываемого ниже, а также фактические модели, продаваемые нами на рынке, отвечают соответствующим требованиям безопасности, предусматриваемыми нормами и стандартами ЕС. В случае внесения изменений в конструкцию оборудования без нашего разрешения, настоящее заявление аннулируется.

### Тип оборудования

Индукционная варочная панель  
Индукционная панель типа Wok

Blanco Cook

00574197, 00574198, 00574199, 00574200, 00574201, 00574202

### Европейские стандарты

Директива о низком напряжении 2014/35/EU

Директива об электромагнитной совместимости 2014/30/EU

Директива об ограничении вредных веществ 2011/65/EU

Прилагаемые гармонизированные стандарты:

EN 60335-1:2012

EN 50335-2-36:2002 + A1:2004 + Cor 2007 + A 11:2013

EN 55014-1:2012-05

EN 55014-2:2009-06

EN 61000-3-2:2010-03

EN 61000-3-3:2014-03

EN 62233:2008-11

### Год маркировки CE – 2016 г

Обердердинген, 2016-06-01

*/Подпись/*

Др. Гилленмайер  
Директор по развитию

*/Подпись/*

И.В. Гаут  
Зам. директора по управлению качеством



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.

<http://www.sc.trapeza.ru>

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Тел: 07045 44-81416  
Факс: 07045 44-81508  
service.pro@blanco.de  
www.blanco-professional.com

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Тел: +49 7045 44-81416  
Факс: +49 7045 44-81508  
service.pro@blanco.de  
www.blanco-professional.com

**BLANCO**  
PROFESSIONAL