caso DESIGN

Руководство по эксплуатации

Индукционная варочная панель TC 3500 Thermo Control (2371)



Браукманн ГмбХ (Braukmann GmbH)
Райффайзенштрассе 9
59757 Арнсберг, Германия
www.caso-germany.com

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

E-mail: kundenservice@caso-germany.de
Интернет: www.caso-germany.de

Документ №: 2371 23-05-2019

Возможны опечатки и ошибки в наборе. По техническим причинам изображения могут отличаться от оригинального товара.

© 2019 Braukmann GmbH

1 Руководство по эксплуатации .....
1.1 Общая информация .....
1.2 Информация о данном руководстве .....
1.3 Предупреждения .....
1.4 Ограничение ответственности .....
1.5 Защита авторского права .....
2 Безопасность .....
2.1 Использование по назначению .....
2.2 Общие правила техники безопасности .....
2.3 Источники опасности .....
2.3.1 Опасность, связанная с электромагнитным полем .....
2.3.2 Опасность ожога .....
2.3.3 Опасность взрыва .....
2.3.4 Опасность возгорания .....
2.3.5 Опасность, связанная с электрическим током .....
3 Ввод в эксплуатацию .....
3.1 Правила техники безопасности .....
3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки .....
3.3 Распаковка .....
3.4 Утилизация упаковки .....
3.5 Установка .....
3.5.1 Требования к месту установки .....
3.5.2 Предотвращение радиопомех .....
3.6 Подключение к электросети .....
4 Устройство и работа .....
4.1 Элементы управления и индикация .....
4.1.1 Панель управления и дисплей .....
4.1.2 Подсказки на приборе .....

4.1.3 Звуковые сигналы .....
4.1.4 Защита от перегрева .....
4.1.5 Заводская табличка .....
5 Обслуживание и эксплуатация .....
5.1 Принцип работы и преимущества индукционных варочных панелей .....
5.2 Указания по выбору кухонной посуды .....
5.3 Правила техники безопасности .....
5.4 Эксплуатация прибора .....
5.4.1 Включение .....
5.4.2 Режим регулировки мощности .....
5.4.3 Режим регулировки температуры .....
5.4.4 Таймер .....
5.4.5 Выключение .....
6 Очистка и уход .....
6.1 Правила техники безопасности .....
6.2 Очистка .....
7 Устранение неисправностей .....
7.1 Правила техники безопасности .....
7.2 Индикация неисправностей .....
7.3 Причины и способы устранения неисправностей .....
8 Утилизация отслужившего прибора .....
Гарантия .....
10 Технические характеристики .....

1 Руководство по эксплуатации

1.1 Общая информация

Прочтите содержащуюся здесь информацию, чтобы быстро ознакомиться со своим прибором и в полной мере использовать все его функции.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода. Желаем приятного пользования.

1.2 Информация о данном руководстве

Это руководство по эксплуатации является составной частью индукционной варочной панели (называемой далее Прибор) и дает важные указания по вводу в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним.

Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод в эксплуатацию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- очистку прибора.

Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

1.3 Предупреждающие указания

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждающих указаний:

⚠ ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.

► Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

► Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

⚠ ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

► Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания.

Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для каких-либо претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний в Руководстве,
- использования прибора не по назначению,
- неквалифицированного ремонта,
- технических изменений, модификаций прибора,
- использования неразрешенных запчастей.

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

1.5 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

Мы оставляем за собой право на внесение смысловых и технических изменений.

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

2.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для использования внутри помещений для разогрева, варки и жарки продуктов питания. Используемая при этом посуда для готовки должна подходить для индукционных варочных приборов.

Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается использованием прибора не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность из-за ненадлежащего использования!

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может являться источником опасностей.

► Используйте прибор только по назначению.

► Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Все риски несет исключительно пользователь.

2.2 Общие правила техники безопасности

ПРИМЕЧАНИЕ

В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям техники безопасности:

- ► Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ► При повреждении соединительного провода новый специальный провод должен установить авторизованный производителем специалист.
- ► Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими недостатками, если они обучены безопасной работе с прибором и понимают возможные опасности.
- ► Не разрешайте детям играть с прибором.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ► Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра взрослых.
- ► У детей младше 8 лет не должно быть доступа к прибору и его соединительному кабелю.
- ► Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ► Ремонт прибора может выполняться только сервисной службой, авторизованной производителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ► Неисправные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ► Не помещайте на нагревательную плиту такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут сильно нагреться.
- ► Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность, связанная с электромагнитным полем

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Магнитные поля, возникающие при эксплуатации прибора, могут оказывать негативное воздействие. Соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ► Люди с повышенной электрочувствительностью не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше необходимого.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ► Научные испытания доказали, что индукционные варочные поверхности не представляют опасности. Однако лица, пользующиеся кардиостимуляторами, должны сохранять дистанцию не менее 60 см от работающего прибора. Кроме того, лицам, пользующимся кардиостимуляторами, может потребоваться перед использованием обсудить со своим врачом необходимые правила техники безопасности.
- ► Не помещайте в непосредственной близости от прибора магнитные предметы, например, кредитные карты, запоминающие устройства или кассеты.
- ► Ставьте посуду для готовки в центр варочной панели. Так дно кастрюли будет максимально экранировать электромагнитное поле.
- ► Не снимайте с прибора защитные покрытия.

2.3.2 Опасность ожога

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Продукты, нагреваемые с помощью данного прибора, а также используемая кухонная посуда и поверхность прибора могут сильно нагреваться.

Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы не обжечь и не ошпарить себя и других:

- ► При любых работах с горячим прибором или кухонной посудой защищайте руки теплоизолирующими перчатками, прихватками и т. п.
- ► Не помещайте на варочную панель кухонные приборы, крышки от кастрюль и сковород, ножи или другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.
- ► Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло. Но температура кухонной посуды нагревает варочную панель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ► Горячая приготовляемая пища может очень сильно нагреть внешний термометр. Обращайтесь с внешним термометром осторожно. Опасность ожога!

2.3.3 Опасность взрыва

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При неправильном использовании прибора существует опасность взрыва из-за возникновения избыточного давления.

Во избежание опасности взрыва соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ► Никогда не разогревайте блюда или жидкости в таких закрытых контейнерах, как, например, консервные банки. Возникающее избыточное давление может разорвать контейнер. Чтобы разогреть консервную банку, лучше всего открыть ее и поставить в кастрюлю с небольшим количеством воды.

2.3.4 Опасность возгорания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

- ► Во время эксплуатации уберите все легковоспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, аэрозольные баллончики, прихватки, кухонные полотенца) из непосредственной близости прибора.
- ► Избегайте долговременного перегрева масел и жиров. Перегретое масло или жир могут быстро воспламениться.
- ► Не ставьте на варочную панель пустую посуду!

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в области варочной панели возникнет возгорание, действуйте следующим образом:

- ♦ **Выключите прибор (при необходимости выключите предохранительный выключатель).**

ПРИМЕЧАНИЕ

- ♦ **Перекройте доступ кислорода к огню с помощью большой крышки от кастрюли, тарелки или влажного кухонного полотенца. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ВОДОЙ!**
- ♦ **Когда очаг возгорания погаснет, дайте посуде и прибору остыть и обеспечьте необходимый приток свежего воздуха.**

2.3.5 Опасность, связанная с электрическим током

⚠ ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни из-за поражения электрическим током!

Контакт с проводами или деталями прибора, находящимися под напряжением, опасен для жизни!

Чтобы избежать угроз, связанных с электрическим током, соблюдайте следующие правила безопасности:

- ► Электропроводка должна прокладываться только квалифицированными специалистами (специализированным предприятием)!
- ► При повреждении соединительного провода новый специальный провод должен установить авторизованный производителем специалист.
- ► Если керамическая поверхность расколется или треснет, выключите прибор и выключите предохранительный выключатель, чтобы избежать удара током.
- ► Прибор нельзя использовать, если его кабель или штекер повреждены, если прибор работает со сбоями, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или штекера прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ► Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора. При контакте с соединительными элементами, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической и механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, это может привести к сбоям в работе прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ

- ► Никогда не трогайте прибор и штепсельную вилку мокрыми руками.
- ► Не погружайте прибор в воду и другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- ► Не помещайте никакие предметы в отверстия прибора. При прикосновении к находящимся под напряжением соединительным элементам существует опасность удара током.
- ► Не подключайте прибор вместе с другими приборами к одной и той же сетевой розетке.

3 Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные указания по первому использованию прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

3.1 Правила техники безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ► Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- индукционная варочная панель TC 3500
- внешний термометр Thermo Control
- крепление для фиксации внешнего термометра на кастрюле
- Руководство по эксплуатации

ПРИМЕЧАНИЕ

- ► Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.

► Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

3.3 Распаковка

Для распаковки прибора извлеките его из коробки и удалите упаковочный материал. Также снимите наклейку с варочной панели, прежде чем использовать прибор.

3.4 Утилизация упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации "Зеленая точка".

ПРИМЕЧАНИЕ

► По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока прибора, чтобы при наступлении гарантийного случая можно было вновь надлежащим образом его упаковать.

3.5 Установка

3.5.1 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор необходимо разместить на твердой, ровной, горизонтальной жаропрочной поверхности, достаточно прочной для данного прибора и самых тяжелых продуктов, которые на нем предполагается готовить.
- Индукционную варочную панель нельзя эксплуатировать на подставке, содержащей железо или сталь, так как она может сильно нагреться.
- Выбирайте место установки так, чтобы дети не имели доступа к горячей поверхности прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или вблизи горючего материала.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитным полям (например, радиоприемников, телевизоров, кассетных магнитофонов и пр.).
- Во время работы прибору нужна достаточная циркуляция воздуха. Оставьте по сторонам от прибора (слева и справа) по 10 см свободного места.
- Охлаждающий воздух всасывается с нижней стороны прибора. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости кабель электропитания можно было легко вытащить из розетки.
- Установка прибора в нестационарных местах (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места обеспечивают условия безопасного использования данного прибора.

3.5.2 Предотвращение радиопомех

Прибор может вызывать помехи в работе радиоприемников, телевизоров и тому подобных устройств. Следующие меры позволят устранить или снизить помехи:

- Устанавливайте радиоприемник, телевизор и пр. как можно дальше от прибора.

- Подключайте прибор к другой розетке, чтобы для прибора и страдающего от помех приемника использовались разные электрические цепи.
- Чтобы обеспечить качественный прием, используйте для приемника правильно установленную антенну.

3.6 Подключение к электросети

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

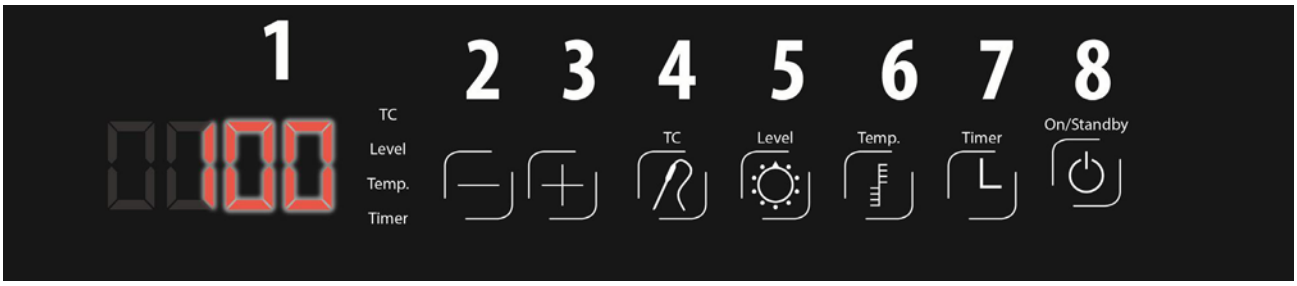
- Перед подключением прибора к сети сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждения прибора эти параметры должны совпадать.
  В случае наличия сомнений проконсультируйтесь с электриком.
- Прибор можно подключать к электросети через максимум трехметровый размотанный удлинитель с сечением не менее 1,5 мм². Запрещается использовать многоконтактные штекеры или сетевые разветвители из-за связанной с ними опасностью возгорания.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. В случае сомнений поручите электрику проверить внутреннюю электропроводку.
  Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие отсутствия или прерывания провода заземления.

4 Устройство и работа

В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

4.1 Элементы управления и индикация

4.1.1 Панель управления и дисплей



1 Индикация выбранной настройки (дисплей)
2 Кнопка выбора (-), позволяющая уменьшить уровень мощности, температуру или длительность
3 Кнопка выбора (+), позволяющая увеличить уровень мощности, температуру или длительность
4 Функциональная кнопка контроля температуры (TC)
5 Функциональная кнопка регулировки уровня (Level)
6 Функциональная кнопка регулировки температуры (Temp)
7 Функциональная кнопка регулировки времени (Timer)
8 Кнопка On/Standby (Вкл./Ожидание)

4.1.2 Подсказки на приборе



Эта подсказка и отображение буквы "H" на дисплее предупреждают о том, что керамическая панель может быть горячей. Хотя сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло, варочная панель нагревается от

температуры кухонной посуды!

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога о горячую поверхность!

Чтобы не обжечься о горячий прибор, соблюдайте следующие правила безопасности:

► Не прикасайтесь к поверхности керамической панели, пока она горячая (значок H на дисплее)

► Не кладите на горячую керамическую панель никакие предметы.

4.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае ошибок прибор издает звуковой сигнал.

4.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева.

Если температура прибора превышает критический уровень, то отображается соответствующий код ошибки **„E05“**. В целях безопасности прибор отключает подачу энергии. После фазы остывания прибор можно выключить и снова включить.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Более подробную информацию по индикации ошибок см. в главе **"Индикация неисправностей"**.

4.1.5 Заводская табличка

Заводская табличка с информацией о подключении и техническими характеристиками находится на нижней стороне прибора.

6. Обслуживание и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

► Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро предпринять необходимые меры.

5.1 Принцип работы и преимущества индукционных варочных панелей

В индукционной варочной панели тепло не передается к приготавливаемому блюду от нагревательного элемента через посуду для готовки; необходимое тепло с помощью индукционных токов создается непосредственно внутри посуды.

Индукционная катушка, расположенная под стеклокерамической панелью, создает электромагнитное переменное поле, которое проникает сквозь стеклокерамическую панель и наводит в днище посуды ток, создающий тепло.

Преимущества индукционной варочной панели

- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря прямой передаче энергии в кастрюлю.
- Повышенный уровень безопасности, так как энергия передается только при установленной на панель посуде.
- Передача энергии между индукционной варочной зоной и дном кастрюли с высоким КПД.
- Высокая скорость нагрева.
- Минимальная опасность ожога, так как варочная панель нагревается только от дна кастрюли.

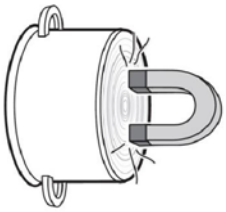
- "Убежавшие" при готовке продукты не пригорают.
- Быстрая регулировка подачи энергии с мелкой градацией.

5.2 Указания по выбору кухонной посуды

Кухонная посуда, используемая с индукционной варочной панелью, должна быть изготовлена из металла, иметь магнитные свойства и плоское дно достаточного размера.

Так можно определить, подходит ли данная посуда:

Убедитесь, что на посуде есть значок, подтверждающий ее пригодность для готовки с помощью индукционного тока, или проведите следующее магнитное испытание:



♦ **Поднесите магнит (например, магнитик от магнитной доски) к дну Вашей посуды. Если он сильно притягивается, то посуду можно использовать для готовки на индукционной варочной панели.**

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду для готовки:

Подходящая посуда для готовки	Неподходящая посуда для готовки
Посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном	Посуда из меди, алюминия, жаростойкого стекла и другие неметаллические сосуды
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из нержавеющей стали без магнитного железного сердечника
Чугунная посуда с эмалированным дном	Посуда, не прилегающая плотно к варочной панели
Посуда из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритной стали или алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром дна менее 14 см и более 28 см

ПРИМЕЧАНИЕ

► При использовании подходящих для готовки на индукционной плите кастрюль некоторых производителей возможны шумы, связанные с конструкцией этих кастрюль.

Соблюдайте также следующие указания по применению подходящей кухонной посуды:

⚠ ОСТОРОЖНО

► Используйте только кастрюли с дном, подходящим для готовки на индукционной плите.

► Максимальный допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 18 кг.

► Соблюдайте осторожность при использовании кастрюль для томления с полыми стенками. Из этих кастрюль жидкость может незаметно полностью выкипеть. Это ведет к повреждениям посуды и варочной панели.

5.3 Правила техники безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

► Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро предпринять необходимые меры.

► Прибор нельзя переставлять с места на место во время работы или с горячей посудой на конфорке.

► Следите за тем, чтобы посуда располагалась по центру варочной панели. Посуду нельзя ставить ни на панель управления, ни на рамку.

► Не помещайте на варочную панель кухонные приборы, крышки от кастрюль и сковород, ножи или другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.

► Во избежание перегрева не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины.

► Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло. Но температура кухонной посуды нагревает варочную панель.

► Следите за тем, чтобы варочная панель и дно кастрюли всегда были сухими и чистыми. Если между дном кастрюли и варочной панелью попадет жидкость, она может испариться, и создавшееся давление подбросит кастрюлю вверх. Существует угроза травм.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Выключите прибор после использования. Это позволит Вам избежать ненужного расхода энергии и гарантировать свою безопасность.

► Если в течение продолжительного времени Вы не будете пользоваться прибором, мы рекомендуем отсоединять его от сети.

5.4 Эксплуатация прибора

5.4.1 Включение

- Вставьте вилку в подходящую розетку.
- Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее появится буква „L“, если температура поверхности выше 50°C, то появится буква „H“. Прозвучит звуковой сигнал. Прибор находится в режиме ожидания.
- Поставьте подходящую посуду с продуктом, предназначенным для варки/жарки, в центр варочной панели (Ø 140 мм - 280 мм).
- Для включения индукционной варочной панели нажмите на кнопку "Вкл./Режим ожидания".

5.4.2 Режим регулировки мощности

- Затем нажмите кнопку 5 (Level). Выберется предустановленный уровень "8", и прибор включится. С помощью кнопок + / - можно задать уровень мощности от 1 до 12.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Во время готовки мы рекомендуем использовать уровни мощности 1-12 по аналогии с обычными плитами.

5.4.3 Режим регулировки температуры

Внутренний термометр:

- Для настройки температуры нажмите кнопку 6 (Temp). На дисплее отобразится предустановленная температура 120° C.
- С помощью кнопок + / - можно задать температуру от 60 до 240°C. (Уровни температуры: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C)
- Внутренний термометр: температура измеряется датчиком, расположенным под стеклокерамической панелью, поэтому отображаемая температура может отличаться от температуры в кастрюле. Разная посуда может приводить к разным результатам измерения.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Для готовки с нагревом с точностью до градуса рекомендуется использовать поставляемый в комплекте внешний термометр.

Внешний термометр - управление температурой внутри посуды:

► Зафиксируйте крепление на посуде и вставьте в него термометр.

Повесьте термометр внутрь посуды и нажмите кнопку 4 (TC). Когда термометр подключен, он непрерывно выполняет измерение и регулирует температуру в соответствии с заданной настройкой. После начала процесса нагрева на дисплее отображается фактическая температура. Если еще раз коротко нажать кнопку 3 (Temp), то отобразится настроенная заданная температура.

- С помощью кнопок + / - можно задать температуру от 40 до 160°C. (уровни температуры: 40 - 160°C с шагом 1°C)

ПРИМЕЧАНИЕ

► **Функция Sous Vide (приготовление под вакуумом):** Если нажать кнопку 4 (TC) всего один раз, а затем нажать кнопку 7 (Timer), таймер начнет работать только после достижения заданной температуры.

Внешний термометр - управление нужной температурой в толще приготовляемого продукта:

ПРИМЕЧАНИЕ

► Зафиксируйте крепление на посуде и вставьте в него термометр. Следите за тем, чтобы кабель термометра не соприкасался с посудой.

- Нажмите и в течение 3 секунд удерживайте кнопку 4 (TC). На дисплее отобразится предустановленная температура 65° C.
- С помощью кнопок + / - можно задать температуру в диапазоне от 40 до 160°C и, таким образом, управлять нужной температурой в толще продукта.

  (уровни температуры: 40 - 160°C с шагом 1°C)
- Только после этого вставьте термометр в приготавливаемый продукт

ПРИМЕЧАНИЕ

► Нажатием кнопки 5 (Level) можно перейти в режим регулировки мощности.

► Вы можете выбрать функцию регулировки уровня (Level), Temp для внутреннего термометра или функцию контроля температуры (TC). Активна та функция, которая была выбрана последней.

► При нажатии кнопки 4 (TC) отображается выбранная заданная температура, и ее можно изменить.

► При нажатии кнопки 5 (Level) отображается выбранный уровень, и его можно изменить.

- При достижении заданной температуры в толще продукта подача тепла останавливается и прибор выдает сообщение "END" (конец).
- Дополнительно временем готовки можно управлять с помощью таймера:

  a) Если нужная температура в толще продукта достигнута, но заданное время (таймер) еще не истекло, то подача тепла останавливается и прибор выдает сообщение "END" (конец).

  b) Если заданное время (таймер) истекло, но нужная температура в толще продукта еще не достигнута, то прибор автоматически выключается.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Так как при жарке с очень маленьким количеством жира температура в дне посуды растет очень быстро и быстро достигает критического уровня 260°C, при жарке переключитесь в функциональный режим "Температура". В нем максимальная температура составляет 240°C.

5.4.4 Таймер

- Функция таймера: Кнопка 7 (Timer).
- С помощью кнопок + / - можно задать время в диапазоне от 00:00 до 23:59 (23 часа 59 минут). По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и прибор автоматически переключится в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Во время работы таймера можно в любой момент изменить длительность с помощью кнопок выбора +/-. При этом настроенный уровень мощности/ температуры сохраняется благодаря функции памяти прибора.

5.4.5 Выключение

- При выключении прибора (с помощью кнопки "Вкл./Режим ожидания") дисплей показывает остаточное тепло поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее появится буква „L“, если температура поверхности выше 50°C, то появится буква „H“.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Не ставьте на керамическую панель посуду без продуктов. Нагрев пустой кастрюли или пустой сковородки активирует систему защиты от перегрева, и прибор отключится.

► Не используйте прибор, если он имеет какие-то повреждения или работает неправильно.

► Использование комплектующих и запчастей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора и травмам.

6 Очистка и уход

В данной главе приведены важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Соблюдайте указания, чтобы избежать повреждений прибора из-за неправильной очистки.

6.1 Правила техники безопасности

⚠ ОСТОРОЖНО

Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

► Прибор необходимо регулярно очищать и удалять с него остатки пищи. Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, это отрицательно влияет на срок его эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора.

► Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.

► После использования варочная панель может быть горячей. Существует опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.

► Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание излишне затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. Слишком сильные загрязнения при определенных обстоятельствах могут повредить прибор.

► Если в прибор попадет влага, электронные элементы могут быть повреждены. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через вентиляционные отверстия.

► Не погружайте прибор в воду и другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.

► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.

► Не пытайтесь удалить стойкие загрязнения с помощью твердых предметов.

6.2 Очистка

♦ **Керамическая панель и внешний термометр**

Протрите керамическую панель и внешний термометр влажной тряпкой или используйте мягкий, не абразивный мыльный раствор.

♦ **Корпус и панель управления**

Протрите корпус и панель управления мягкой влажной тряпкой.

⚠ ОСТОРОЖНО

► Не используйте чистящие средства, содержащие растворитель, например, бензин, чтобы не повредить синтетические материалы.

7 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

7.1 Правила техники безопасности

⚠ ОСТОРОЖНО

► Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.

► Ненадлежащий ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя и к повреждениям прибора.

7.2 Индикация неисправностей

В случае ошибки на дисплее появится код ошибки, описывающий ее причину.

Индикация	Описание
E05	Защита от перегрева Если на дисплее возникает код „E05“, это значит, что сработала защита от перегрева, чтобы защитить прибор и посуду. Защита от перегрева включается автоматически, если выбраны прямые функции и температура превышает 260°C. Сбросить сработавшую защиту от перегрева можно, вытащив вилку из розетки. После этого можно использовать прибор как обычно.

ПРИМЕЧАНИЕ

► Если после достаточно долгого перерыва и повторного запуска прибора сообщения об ошибке не пропадают, прибор следует отправить для проверки в сервисную службу.

7.3 Причины неисправностей и их устранение

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Нет индикации	Вилка не вставлена в розетку	Вставиьте вилку в розетку
	Не включен предохранительный выключатель	Включить предохранительный выключатель

ПРИМЕЧАНИЕ

► Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

8 Утилизация отслужившего прибора



Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых отходах или при

неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды.

Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в бытовые отходы.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ► Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- ► Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

9 Гарантия

Мы предоставляем на индукционную варочную панель TC 3500 Thermo Control гарантию в течение 12 месяцев при использовании в коммерческих целях, начиная с даты продажи.

При использовании исключительно в личных целях срок гарантии продлевается до 24 месяцев.

Гарантия распространяется на недостатки, связанные с дефектами производства или материала.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные ненадлежащим обращением или использованием, а также дефекты, которые незначительно влияют на работоспособность или стоимость прибора. Кроме того, гарантийные требования не распространяются на быстроизнашивающиеся детали, повреждения при транспортировке, возникшие не по нашей вине, а также повреждения, которые появились вследствие ремонтных работ, выполненных не нами. При обоснованных рекламациях мы по нашему выбору отремонтируем неисправный прибор или заменим его на исправный.

10 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Модель	TC 3500 Thermo Control (2371)
Параметры подключения	220 В - 240 В, 50 Гц/ 60 Гц
Мощность	3500 Вт
	Режим ожидания "Уровень мощности 2 согласно Директиве о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением"
Диапазон температуры	60°C – 240 °C (внутренний термометр) 40°C – 160 °C (внешний термометр)
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	35,5 × 11 × 46 см
Вес	5,5 кг