CASO DESIGN

Инструкция по эксплуатации

Индукционная варочная панель

W2100 (2220)
S-Line 2100 (2225)
Pro Menu 2100 (2224)
Maitre 2400 (2230)

Braukmann GmbH (Браукманн ГмбХ)
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

Электронная почта: kundenservice@caso-germany.de
Интернет: www.caso-germany.de

Номер документа: 2220-2224-2225-2230 22-12-2016
Возможны опечатки
© 2016 Braukmann GmbH

Оглавление

1 Инструкция по эксплуатации 5
1.1 Общие положения 5
1.2 Информация в отношении данной инструкции 5
1.3 Предупредительные указания 5
1.4 Ограничение ответственности 6
1.5 Охрана авторских прав 6
2 Безопасность 7
2.1 Применение в соответствии с назначением 7
2.2 Общие указания по технике безопасности 7
2.3 Источники опасности 8
2.3.1 Опасность из-за электромагнитного поля 8
2.3.2 Опасность ожога! 9
2.3.3 Взрывоопасность 9
2.3.4 Пожароопасность 9
2.3.5 Опасность, связанная с электрическим током 10
3 Ввод в эксплуатацию 11
3.1 Указания по безопасности 11
3.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки 11
3.3 Распаковка 11
3.4 Утилизация упаковки 11
3.5 Установка 12
3.5.1 Требования к месту установки 12
3.5.2 Предотвращение радиопомех 12
3.6 Подключение электропитания 13
4 Устройство и работа 14
4.1 Элементы управления и индикация 14
4.1.1 Панель управления и дисплей 14
4.1.2 Указания на приборе 14
4.1.3 Звуковые сигналы 15
4.1.4 Защита от перегрева 15
4.1.5 Паспортная табличка 15
5 Управление и эксплуатация 15
5.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок 15
5.2 Указания по кухонной посуде 16
5.3 Указания по безопасности 17
5.4 Эксплуатации прибора 18

5.4.1 Включение 18
5.4.2 Режим мощности 18
5.4.3 Режим температуры 18
5.4.4 Таймер 19
5.4.5 Выключение 19
6 Очистка и уход 19
6.1 Указания по безопасности 20
6.2 Очистка 20
7 Устранение неисправностей 21
7.1 Указания по безопасности 21
7.2 Индикация неисправностей 21
7.3 Причины неисправностей и их устранение 21
8 Утилизация старого прибора 22
9 Гарантия 22
10 Технические характеристики 23

1 Инструкция по эксплуатации

1.1 Общие положения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме.

Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом. Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

1.2 Информация в отношении данной инструкции

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

Инструкция по эксплуатации должна быть всегда поблизости от прибора. Ее должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

ввод в эксплуатацию,

обслуживание,

устранение неисправностей и/или

очистку

прибора.

Сохраняйте эту инструкцию по эксплуатации и передавайте ее вместе с прибором его следующим владельцам.

1.3 Предупредительные указания

В данной инструкции используются следующие предупредительные указания:

⚠ ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание данной степени опасности означает угрожающую опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к смерти или тяжелым травмам.

▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к тяжелым травмам.

▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения тяжелых травм людям.

⚠ ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к легким травмам или травмам умеренной тяжести.

▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.

ИНФОРМАЦИЯ

Указание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией.

На указанных сведениях, рисунках и описаниях в данной инструкции не могут основываться никакие претензии.

Изготовитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- Несоблюдения инструкции
- Применения не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования не разрешенных к применению запасных частей.

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется.

Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

1.5 Охрана авторских прав

Авторские права на эту документацию защищены.

Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети данных), даже частично, принадлежат компании Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

2 Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором.
Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

2.1 Применение в соответствии с назначением

Данный прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях для разогрева, варки и жарки продуктов питания. Используемая при этом посуда должна подходить для индукционных плит.

Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность из-за ненадлежащего применения!

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода от прибора может исходить опасность.

- ▶ Прибор следует использоваться только в соответствии с назначением.
- ▶ Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данной инструкции по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены. Риск несет только пользователь.

2.2 Общие указания по технике безопасности

ИНФОРМАЦИЯ

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности:

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими недостатками только в том случае, если они обучены безопасной работе с прибором и понимают возможные опасности.
- ▶ Не разрешайте детям играть с прибором.
- ▶ Детям не разрешается без присмотра выполнять работы по очистке прибора и его техническому обслуживанию.
- ▶ Прибор и относящийся к нему кабель для подключения следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

ИНФОРМАЦИЯ

- Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у изготовителя. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.
- Ремонт прибора в течение срока гарантии может выполняться только сервисной службой, авторизованной изготовителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются.
- Дефектные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только при использовании таких запчастей гарантируется соблюдение требований техники безопасности.
- Не кладите на нагревательную панель такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность из-за электромагнитного поля

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Магнитные поля, возникающие при работе прибора, могут привести к нанесению вреда.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- Лица с повышенной электрочувствительностью не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше, чем это необходимо.
- Научные тесты подтвердили, что индукционные плиты не представляют собой опасности. Но люди с кардиостимулятором должны находиться от прибора на расстоянии не менее 60 см, когда он работает. Кроме того, лица с кардиостимулятором должны перед использованием обсудить со своим врачом указания по защите, которые необходимо соблюдать.
- Не размещайте на приборе или в непосредственной близости от него магнитовосприимчивые предметы, такие, как, например, кредитные карты, носители данных или кассеты.
- Ставьте посуду для варки по центру варочной панели. Таким образом дно кастрюли наиболее всего экранирует электромагнитное поле.
- Не удаляйте с прибора защитные кожухи.

2.3.2 Опасность ожога!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Продукт, нагреваемый с помощью прибора, а также используемая посуда и поверхность прибора могут очень сильно нагреться.

Соблюдайте следующие указания по безопасности, чтобы защитить себя и других от ожога и обваривания:

- ▶ При всех работах с горячим прибором или кухонной посудой защищайте руки теплоизолирующими перчатками, кухонными прихватками или тому подобным.
- ▶ Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. Если прибор включен, эти предметы могут сильно нагреться.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Не следует касаться горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но конфорка может нагреться от температуры посуды.

2.3.3 Взрывоопасность

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность взрыва из-за возникающего избыточного давления.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности взрыва.

- ▶ Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых сосудах, как, например, консервные банки. Емкость может разорваться из-за возникающего избыточного давления. Консервную банку лучше всего разогревать, открыв ее и поставив в кастрюлю с небольшим количеством воды.

2.3.4 Пожароопасность

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

- ▶ Во время работы убирайте все легко воспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, спреи, прихватки, полотенца и т.п.), находящиеся в непосредственной близости от прибора.
- ▶ Избегайте продолжительного перегрева растительных масел и жиров. Перегретое растительное масло или жир могут быстро воспламениться.
- ▶ Не ставьте на варочную панель пустые кастрюли.

ИНФОРМАЦИЯ

Если на конфорке произошло возгорание, действуйте следующим образом:

♦ **Выключите прибор (при необходимости отключите предохранитель).**

♦ **Накройте пламя большой крышкой от кастрюли, тарелкой или влажным полотенцем.**

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВОДОЙ!

♦ **После того как очаг пожара будет потушен, следует дать остыть посуде и прибору и обеспечить достаточное поступление свежего воздуха.**

2.3.5 Опасность, связанная с электрическим током

⚠ ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни от электрического тока!

При контакте с находящимися под напряжением проводами или деталями существует опасность для жизни!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током.

- ▶ Установка должна производиться только квалифицированными профессионалами (предприятие, выполняющее электроработы)!
- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Если стеклокерамическая поверхность разобьется или потрескается, выключите прибор и отключите предохранитель, чтобы предотвратить электрический шок.
- ▶ Прибор не должен эксплуатироваться, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его уронили или повредили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его подрядчиком, оказывающим сервисные услуги, чтобы предотвратить опасность.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- ▶ Никогда не трогайте прибор и штепсельную вилку мокрыми руками.
- ▶ Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не помещайте никакие предметы в отверстия прибора. При касании находящихся под напряжением соединений существует опасность удара электрическим током.
- ▶ Не подключайте прибор вместе с другими приборами к одной и той же розетке.

3 Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

3.1 Указания по безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При вводе прибора в эксплуатацию может быть нанесен ущерб людям и предметам!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасностей.

▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность задохнуться.

3.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки

Стандартно прибор поставляется со следующими компонентами:

- Индукционная варочная панель W2100 / S-LINE 2100 / PRO MENU 2100 / Maitre 2400
- Инструкция по эксплуатации

ИНФОРМАЦИЯ

▶ 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 выньте его из коробки и удалите упаковочный материал.

3.4 Утилизация упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому могут подвергаться вторичному использованию. Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не используются, в сборных пунктах для системы утилизации "Зеленая точка".

ИНФОРМАЦИЯ

▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

3.5 Установка

3.5.1 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия:

- Устанавливайте прибор на прочное, ровное, горизонтальное и жаропрочное основание с достаточной несущей способностью для прибора и для самого тяжелого предполагаемого продукта для приготовления.
- Индукционная плита не должна вводиться в эксплуатацию на основании, в состав которого входит железо или сталь, так как оно может очень сильно нагреваться.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячей поверхности прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горючего материала.
- Не устанавливайте индукционную плиту вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитному полю (например: радиоприемник, телевизор, магнитофон и др.).
- Для правильной работы прибору нужен достаточный поток воздуха. При установке со всех сторон оставляйте свободное пространство 10 см.
- Воздух для охлаждения всасывается с нижней стороны прибора. Не перекрывайте никакие отверстия на приборе и не блокируйте их.
- Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко вытащить из розетки.
- Установка прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

3.5.2 Предотвращение радиопомех

Из-за прибора могут появляться нарушения в работе радиоприемников, телевизоров или подобных приборов. Эти нарушения можно устранить или уменьшить с помощью следующих мер:

- Устанавливайте радиоприемники, телевизоры и т.п. как можно дальше от прибора.
- Подключайте прибор к другой розетке, чтобы можно было использовать для прибора и других приемников, у которых появляются помехи, различные электрические контуры.
- Используйте для приемника установленную надлежащим образом антенну, чтобы обеспечить хороший прием.

3.6 Подключение электропитания

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора.

  В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.

- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16A.

- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм². Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.

- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.

- Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. Эксплуатация от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику. Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

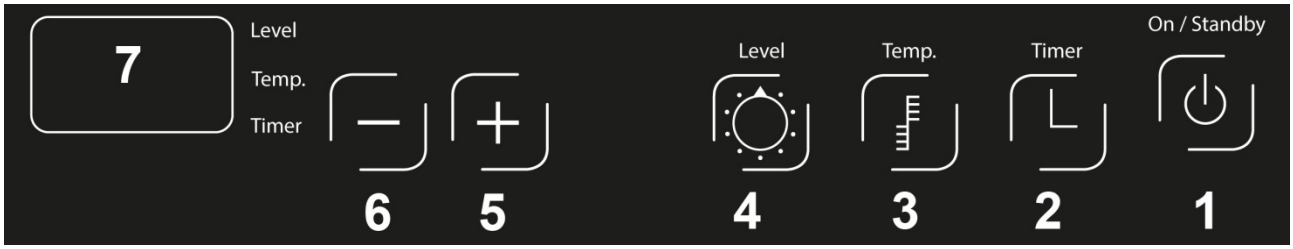
4 Устройство и работа

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

4.1 Элементы управления и индикация

4.1.1 Панель управления и дисплей

W2100 / Maitre 2400



S-Line 2100



Pro Menu 2100



1. Кнопка **Включение/Режим ожидания**

2. Функциональная клавиша **Время**.

3. Функциональная клавиша **Температура**

4. Функциональная клавиша **Ступень мощности**

5. Кнопка выбора (+), увеличение ступени мощности, температуры или длительности

6. Кнопка выбора (-), уменьшение ступени мощности (Ватт), температуры или длительности

7. Индикация выбранной установки (дисплей)

4.1.2 Указания на приборе



Это указание и индикация „H" на дисплее служат для предостережения, что керамическая панель может быть горячей. Хотя сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло, температура кухонной посуды нагревает конфорку!

Соблюдайте следующие указания по безопасности, чтобы не обжечься о горячий прибор:

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность обжечься о горячую поверхность!

- ▶ Не касайтесь керамической панели, пока она горячая (на дисплее появляется H).
- ▶ Не кладите никаких предметов на горячую керамическую панель.

4.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае ошибки прибор подает звуковой сигнал.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Звуковой сигнал остается до тех пор, пока ошибка не будет устранена, или пока не будет выключен прибор.
  Более подробную информацию об индикации ошибок смотри в главе **«Индикация неисправностей»**.

4.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева.

Если температура прибора превышает критический уровень, на индикации появляется соответствующий код ошибки **„E05“**. По причинам безопасности прибор отключает дальнейшую подачу электропитания.

После фазы охлаждения прибор можно выключить и снова включить.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Более подробную информацию об индикации ошибок смотри в главе **«Индикация неисправностей»**.

4.1.5 Паспортная табличка

Паспортная табличка с указанием параметров подключения и мощности находится с нижней стороны прибора

5 Управление и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

5.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок

У индукционной варочной панели тепло не передается от нагревательного элемента через посуду к приготавливаемому блюду, а необходимое тепло с помощью индукционных потоков производится непосредственно в посуде для варки.

Индукционная катушка под варочной поверхностью из стеклокерамики производит электромагнитное переменное поле, которое проходит через стеклокерамическую панель и возбуждает в дне посуды ток, который производит тепло.

Преимущества индукционной варочной панели

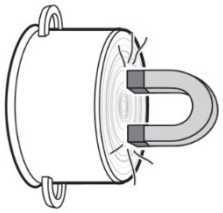
- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря непосредственной передаче энергии на кастрюлю.
- Повышенная безопасность, так как энергия передается только при установленной на конфорку кастрюле.
- Передача энергии между индукционной конфоркой и дном кастрюли с высоким коэффициентом полезного действия.
- Высокая скорость нагрева.
- Опасность ожога незначительная, так как варочная панель нагревается только от дна кастрюли.
- Если содержимое кастрюли вытекает, оно не пригорает.
- Быстрое, плавное регулирование подачи энергии.

5.2 Указания по кухонной посуде

Посуда, используемая для варки на индукционной плите, должна быть из металла, иметь магнитные свойства и достаточное по размеру, ровное дно.

Так можно определить, является ли подходящим сосуд:

▶ Убедитесь, что на посуде есть указание на пригодность ее для использования для варки с помощью индукционного тока, или проведите следующий тест с магнитом:



◆ Поднесите магнит (например, магнитик для крепления на магнитной доске) ко дну Вашей кухонной посуды. Если он с силой притягивается, то посуду можно использовать на индукционной варочной панели.

Следующая таблица служит в качестве отправной точки при выборе правильной посуды для приготовления пищи:

Подходящая кухонная посуда	Неподходящая кухонная посуда
Кухонная посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном	Посуда из меди, алюминия, жаропрочного стекла и другая неметаллическая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из нержавеющей стали без магнитного стального сердечника
Чугунная посуда с эмалированным дном	Посуда, у которой нет плоского дна для установки на плиту
Посуда из нержавеющей многослойной стали, нержавеющей ферритовой стали и алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром дна менее 14 см и более 24 см

ИНФОРМАЦИЯ

- При использовании пригодных для индукции кастрюль некоторых производителей может появляться шум, который обусловлен конструкцией кастрюль.

Соблюдайте следующие указания для использования подходящей кухонной посуды:

ИНФОРМАЦИЯ

- Используйте только кастрюли с подходящим для индукции дном.
- Максимально допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 6 кг.
- Соблюдайте осторожность при использовании кастрюлей с двойными стенками со свойствами водяной бани. Из этих кастрюлей незаметно может испариться вода. Это приводит к повреждению кастрюли и варочной панели.

5.3 Указания по безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.
- Не двигайте прибор во время работы или с горячей кастрюлей на конфорке.
- Следите за тем, чтобы посуда стояла по центру конфорки. Ее нельзя ставить ни на панель управления, ни на раму.
- Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. Если прибор включен, эти предметы могут сильно нагреться.
- Не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины, чтобы избежать перегрева.
- Не следует касаться горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но конфорка может нагреться от температуры посуды.
- Конфорка и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми. Если между дном кастрюли и конфоркой попадет жидкость, она может испаряться и из-за возникающего давления кастрюля может подпрыгнуть вверх. Существует опасность получения травмы.

ИНФОРМАЦИЯ

- Выключите прибор после использования. Так вы избежите ненужного расхода энергии и обеспечите свою безопасность.
- Если в течение продолжительного времени вы не будете пользоваться прибором, мы рекомендуем вынимать вилку из розетки.

5.4 Эксплуатации прибора

5.4.1 Включение

- Вставить штепсельную вилку в подходящую розетку.
- Дисплей показывает температуру поверхности индукционной варочной панели.
- Если температура поверхности ниже 50°C, на индикации показывается „L", если температура поверхности выше 50°C, дисплей показывает „H". Раздается звуковой сигнал. Прибор находится в режиме ожидания.
- Установите по центру конфорки подходящую кухонную посуду с содержимым для варки/жарки (Ø 140 мм - 240 мм).
- Для включения индукционной плиты нажмите кнопку „Включение/Режим ожидания“. Начинают мигать контрольные лампочки „Level“ (уровень) и „Temp“ (температура) и раздается звуковой сигнал.

5.4.2 Режим мощности

- Потом нажмите кнопку 4. Функция ступеней мощности („Level“). Выбирается установленная по умолчанию ступень мощности "8", и при бор включается.
- С помощью кнопок выбора 5. и 6. + / - вы можете изменить установку в диапазоне 1 – 12.

ИНФОРМАЦИЯ

▶ При варке мы рекомендуем, как у традиционной плиты, пользоваться ступенями мощности 1-12.

5.4.3 Режим температуры

- Потом для предварительной установки температуры нажмите кнопку **3. Функция температуры („Temp“).**

  На дисплее показывается температура по умолчанию 120° C.
- С помощью кнопок выбора 5. и 6. + / - вы можете изменить установку в диапазоне 60 – 240°C.

  (Ступени температуры: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C)
- Обратите внимание на то, что обе функции - мощности и температуры - выбираются альтернативно. Вы можете работать выбирая либо ступень мощности, либо температуру. Активная функция, которая была выбрана последней.
- Температура измеряется датчиком под стеклокерамической панелью, поэтому показанная на дисплее температура может отличаться от температуры в кастрюле.

ИНФОРМАЦИЯ

▶ Так как особенно при жарке с очень маленьким количеством жира температура дна кастрюли очень быстро повышается и очень быстро достигается предельное значение 270°C, переключайте при жарке на режим работы "Температура". Здесь максимальная температура составляет 240°C.

5.4.4 Таймер

- Функция таймера: **Кнопка 2 Время.** С помощью **кнопок выбора 5. и 6.** + / - вы можете изменить установку в диапазоне 1 – 180 минут. **Выбор с интервалом 1 минута** (максимально до 180 минут).
- По истечении запрограммированного времени раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

ИНФОРМАЦИЯ

- Во время работы таймера вы в любое время можете изменить длительность с помощью кнопок выбора +/-. При этом благодаря функции памяти прибора установленная ступень температуры не меняется.

5.4.5 Выключение

- Если прибор выключается (кнопкой „Включение/Режим ожидания“), дисплей показывает остаточное тепло поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50°C, на индикации показывается „L", если температура поверхности выше 50°C, дисплей показывает „H".

ИНФОРМАЦИЯ

▶ Никогда не ставьте пустую посуду на керамическую панель. Перегрев пустой кастрюли или пустой сковороды активирует систему защиты от перегрева, и прибор отключается.

▶ Не пользуйтесь прибором, если он имеет какие-либо повреждения или неправильно работает.

▶ Использование не рекомендованных изготовителем принадлежностей и запасных частей может привести к повреждениям прибора и к получению травм.

6 Очистка и уход

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

6.1 Указания по безопасности

⚠ ОСТОРОЖНО

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Прибор следует регулярно чистить и постоянно удалять остатки продуктов. Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, то это отрицательно влияет на срок его эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.
- ▶ Варочная панель после использования может быть горячей. Существует опасность получения 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. При определенных обстоятельствах слишком сильные загрязнения могут повредить прибор.
- ▶ Если в прибор попадет влага, то могут быть повреждены электронные элементы. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через прорезь для вентиляции.
- ▶ Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не пытайтесь удалить стойкие загрязнения с помощью жестких предметов.

6.2 Очистка

♦ Керамическая варочная панель

Протрите керамическую варочную панель влажной тканевой салфеткой или с использованием мягкого, не абразивного мыльного раствора.

♦ Корпус и панель управления

Очищайте корпус и панель управления прибора мягкой влажной тканевой салфеткой.

⚠ ОСТОРОЖНО

- ▶ Не используйте чистящие средства, содержащие растворители, например, бензин, чтобы не повредить пластмассовые детали.

7 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

7.1 Указания по безопасности

⚠ ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у изготовителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

7.2 Индикация неисправностей

В случае ошибки дисплей выдает код ошибки, который описывает причину ошибки.

Показание	Описание
E05	Защита от перегрева Если на дисплее появляется индикация "E05", то это означает, что сработала система защиты от перегрева, чтобы защитить прибор и посуду. Она включается автоматически, если вы выбрали функцию "Ступень мощности", а температура превышает 270°C. Сработавшую систему защиты от перегрева можно вернуть в исходное состояние, вытащив вилку из розетки, после этого прибор может работать в обычном режиме.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Если после продолжительного времени ожидания и повторного включения прибора индикация ошибки не исчезает, то прибор следует отправить на проверку в сервисную службу.

7.3 Причины неисправностей и их устранение

Следующая таблица помогает при локализации и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Нет индикации.	Не вставлена вилка в розетку	Вставить вилку в розетку
	Не включен предохранитель	Включить предохранитель

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Если Вы с помощью описанных выше шагов не можете решить проблему, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

8 Утилизация старого прибора



Электрические и электронные старые приборы содержат еще много ценных материалов, которые можно повторно использовать. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности.

В остаточных отходах или при неправильной обработке они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте Ваш старый прибор в мусор.

ИНФОРМАЦИЯ

- ▶ Используйте организованные в Вашем населенном пункте сборные пункты для сдачи и утилизации электрических и электронных старых приборов. При необходимости получите информацию в Вашей ратуше, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о том, чтобы Ваш старый прибор до вывоза хранился в недоступном для детей месте.

9 Гарантия

Для этого продукта мы берем на себя гарантию за недостатки, обусловленные ошибками при изготовлении или дефектами материалов, в течение 24 месяцев с даты продажи.

Гарантия не распространяется на повреждения, которые появились из-за ненадлежащего обращения или применения прибора, а также недостатки, которые только в незначительной степени влияют на работу или стоимость прибора. Кроме того, из гарантийных требований исключены быстроизнашивающиеся детали, повреждения при транспортировке, если мы не несем за них ответственность, а также повреждения, которые появились вследствие ремонтных работ, выполненных не авторизованным сервисным центром.

10 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Модель	W2100 (2220) / S-LINE 2100 (2225) / Pro Menu 2100 (2224) / Maitre 2400 (2230)
Параметры подключения	220-240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность:	2100 Вт (2220, 2225, 2224), 2400 WВт (2230)
	Режим ожидания "согласно Директивам о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением уровень 2”
Диапазон температур	60°C – 240 °C
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	275 x 60x 390 мм (2220), 277 x 58 x 357 (2225, 2224) 300 x 60 x 370 (2230)
Вес	2,5 кг (2220), 2,55 кг (2225,2224), 3,07 кг (2230)