

CASO®
GERMANY

Индукционная плитка SlimLine 2000



CE



№ артикула 2200

caso Germany
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
www.caso-germany.com
Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

е-Mail: kundenservice@caso-germany.de
Интернет: www.caso-germany.de

№ документа: 2200 08-04-2014
© 2014 Braukmann GmbH

1 Руководство по эксплуатации	5
1.1 Общие указания	5
1.2 Информация о данном руководстве.....	5
1.3 Предупредительные указания	6
1.4 Ограничение ответственности.....	7
1.5 Защита авторского права.....	7
2 Безопасность	8
2.1 Использование по назначению	8
2.2 Общие указания по безопасности	9
2.3 Источники опасности.....	10
2.3.1 Опасность вследствие электромагнитного поля.....	24
2.3.2 Опасность ожога	24
2.3.3 Опасность взрыва.....	24
2.3.4 Опасность пожара	24
2.3.5 Опасность вследствие электрического тока.....	24
3 Ввод в эксплуатацию	13
3.1 Указания по безопасности	13
3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки	13
3.3 Распаковка.....	14
3.4 Утилизация упаковки	14
3.5 Установка	15
3.5.1 Требования к месту установки	24
3.5.2 Избежание радиопомех	24
3.6 Подключение к сети	16
4 Конструкция и функциональное назначение	17
4.1 Элементы управления и индикаторы.....	Ошибка! Закладка не определена.
4.1.1 Панель управления и дисплей	24
4.1.2 Указания на приборе	24
4.1.3 Звуковые сигналы.....	24
4.1.4 Защита от перегрева.....	24
4.1.5 Типовая табличка	24
5 Эксплуатация и функционирование	18
5.1 Принцип действия и преимущества индукционных варочных панелей.....	19
5.2 Указания в отношении кухонной посуды.....	20
5.3 Указания по безопасности	21
5.4 Эксплуатация прибора	24
5.4.1 Выключение	24

5.4.2 Включение.....	24
5.4.3 Режим настройки мощности	23
5.4.4 Режим настройки температуры	24
5.4.5 Таймер.....	24
5.4.6 Функция KeepWarm (подогрев).....	25
5.4.7 Функция Booster (усилитель)	25
6 Очистка и уход	25
6.1 Указания по безопасности	25
6.2 Очистка.....	26
7 Устранение неисправностей	26
7.1 Указания по безопасности	26
7.2 Индикаторы неисправностей	27
7.3 Поиск и устранение неисправностей.....	27
8 Утилизация отслужившего прибора	28
9 Гарантия	29
10 Технические характеристики.....	29

1 Руководство по эксплуатации

1.1 Общие указания

Прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования.

1.2 Информация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью индукционной варочной панели (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором.

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 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:

ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание 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 травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

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

- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

УКАЗАНИЕ

Указание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний 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 заявления каких-либо претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации;
- использования прибора не по назначению;
- неквалифицированного ремонта;
- технических изменений, модификаций прибора;
- использования не разрешенных запчастей.

Мы не рекомендуем осуществлять какие-либо модификации прибора, в случае модификаций гарантия становится недействительной.

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 оригинальным 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 содержательных и технических изменений.

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором.

Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмам людей и причинению материального ущерба.

2.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве в закрытых помещениях для подогревания, варки и жарки продуктов. Используемая при этом кухонная посуда должна быть пригодна для индукционных варочных приборов.

Другое использование или использование, выходящее за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению!

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по эксплуатации, от прибора могут исходить определенные опасности.

- ▶ Использовать прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдать принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования прибора не по назначению, исключены.

Все риски несет пользователь.

2.2 Общие указания по безопасности

УКАЗАНИЕ

В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим указаниям по безопасности:

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
- ▶ При повреждении сетевого провода необходимо обратиться к авторизованному специалисту для замены сетевого провода.
- ▶ Лицам, которые вследствие ограниченных физических, умственных или моторных возможностей не в состоянии использовать прибор безопасно, прибор разрешается использовать только под контролем или руководством ответственного лица.
- ▶ Детям прибор разрешается использовать только под контролем.
- ▶ Ремонт разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ Ремонт прибора в течение гарантийного срока разрешается осуществлять только сервисной службе, авторизованной производителем. В противном случае при возникновении дефектов после ремонта пользователь не имеет права заявлять гарантийные претензии.
- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ Не тяните прибор за сетевой провод и не переносите его, держа за сетевой провод.
- ▶ Не погружайте прибор в воду и другие жидкости, не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ Следите за детьми: не позволяйте им играть с прибором.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность вследствие электромагнитного поля

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Электромагнитное поле, возникающее во время эксплуатации прибора, может привести к причинению вреда.

Во избежание опасности следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Лицам с повышенной электрочувствительностью не следует находиться вблизи прибора дольше, чем это необходимо.
- ▶ Лицам с электрокардиостимулятором или имплантированным насосом для введения препаратов в случае сомнений по поводу безопасности использования прибора следует проконсультироваться с врачом.
- ▶ Не оставляйте на приборе или вблизи прибора намагничивающиеся предметы, такие как кредитные карты, носители данных или кассеты.
- ▶ Располагайте кухонную посуду в центре варочной панели. В таком случае дно посуды будет блокировать большую часть электромагнитного поля.
- ▶ Не снимайте защитные покрытия с прибора.

2.3.2 Опасность ожога

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Чтобы не обжечься и не обжечь других, следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ При выполнении любых работ с горячим прибором или кухонной посудой защитите свои руки с помощью теплоизолирующих перчаток, прихваток и т.п.
- ▶ Не кладите на варочную панель кухонную утварь, крышки от кастрюль и сковород, ножи и другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сами индукционные панели не выделяют тепло во время процесса приготовления. Однако температура кухонной посуды нагревает варочную панель.

2.3.3 Опасность взрыва

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При неправильном использовании прибора существует опасность взрыва вследствие возникновения избыточного давления.

Во избежание опасности взрыва следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Никогда не разогревайте еду и напитки в закрытых емкостях, например, консервных банках. В результате возникновения избыточного давления емкость может взорваться. Содержимое консервной банки лучше всего разогревать следующим образом: открыть банку и поставить ее в кастрюлю с небольшим количеством воды.

2.3.4 Опасность пожара

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При неправильном использовании прибора существует опасность пожара.

Во избежание опасности пожара следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Во время пользования прибором вблизи него нельзя держать легковоспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, аэрозольные баллончики, прихватки, кухонные полотенца и т.д.).
- ▶ Избегайте длительного нагревания масел и жиров. Нагретое масло или жир может быстро воспламениться.

УКАЗАНИЕ

В случае возникновения пожара на варочной панели действуйте следующим образом:

- ◆ **Выключите прибор (отсоедините прибор от сети или выключите предохранитель).**
- ◆ **Изолируйте пламя с помощью большой крышки от кастрюли, тарелки или мокрого кухонного полотенца.**
НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЕ ВОДОЙ!
- ◆ **После того, как очаг возгорания будет потушен, дайте посуде и прибору остыть и обеспечьте достаточный приток свежего воздуха.**

2.3.5 Опасность вследствие электрического тока

ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни вследствие электрического тока!

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

Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ При повреждении соединительного провода специальный соединительный провод должен быть установлен специалистом, авторизованным производителем.
- ▶ Не используйте прибор, если его сетевой кабель или штекерный разъем поврежден, если он работает не надлежащим образом, а также если он был поврежден или упал. При повреждении сетевого кабеля во избежание опасности его должен заменить производитель или сервисная служба производителя либо лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с разъемами и соединительными элементами, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической и механической конструкции существует опасность электрического удара. Кроме того, это может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Не прикасайтесь к прибору и сетевому штекеру мокрыми руками.
- ▶ Не вставляйте никакие предметы в отверстия прибора. При прикосновении к соединениям, находящимся под напряжением, существует опасность удара током.
- ▶ Если поверхность прибора потрескалась или сломалась, во избежание удара током выключите прибор.

3 Ввод в эксплуатацию

В данной главе Вы получите важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Во избежание опасностей и повреждений следуйте данным указаниям.

3.1 Указания по безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ввод прибора в эксплуатацию может привести к причинению телесных повреждений и материального ущерба!

Во избежание опасности следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами. Опасность удушья!

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартной комплектации в объем поставки индукционной варочной панели SlimLine 2000 входят следующие компоненты:

- индукционная варочная панель SlimLine 2000
- руководство по эксплуатации

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и видимых повреждений.
- ▶ В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

3.3 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, извлеките прибор из картонной коробки, снимите с него упаковочный материал.

3.4 Утилизация упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы они не загрязняли окружающую среду и легко утилизировались, поэтому они пригодны для переработки с целью повторного использования.

Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».

УКАЗАНИЕ

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать прибор соответствующим образом.

3.5 Установка

3.5.1 Требования к месту установки

Для безопасной и безотказной работы прибора место его установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердом, ровном, горизонтальном и термостойком основании с достаточной несущей способностью для прибора и максимально тяжелого содержимого кухонной посуды, используемой для приготовления или подогревания.
- Индукционную панель нельзя использовать на основании, содержащем железо или сталь, так как такое основание может сильно нагреться.
- Установите прибор в таком месте, чтобы дети не могли прикасаться к горячей поверхности прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не устанавливайте прибор в горячем, мокром либо очень влажном месте или вблизи легковоспламеняющегося материала.
- Не устанавливайте индукционную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитному полю (например, радиоприемников, телевизоров, магнитофонов и т.д.).
- Для правильного функционирования прибора необходимо обеспечить достаточный приток воздуха. При установке оставьте со всех сторон по 10 см свободного пространства.
- Холодный воздух всасывается с нижней стороны прибора. Не закрывайте и не блокируйте имеющиеся на приборе отверстия.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в случае необходимости легко было отсоединить прибор от сети.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.

3.5.2 Избежание радиопомех

Прибор может привести к возникновению помех радиоприемников, телевизоров и тому подобных приборов. Нижеперечисленные меры помогут устранить или минимизировать помехи:

- Устанавливайте радиоприемники, телевизоры и т.д. как можно дальше от прибора.
- Подключите прибор к другой розетке, чтобы для прибора и для приемника, на котором возникают помехи, использовались разные электрические контуры.
- Для обеспечения хорошего приема используйте правильно установленную антенну для приемника.

3.6 Подключение к сети

Для обеспечения безопасной работы прибора без сбоев при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

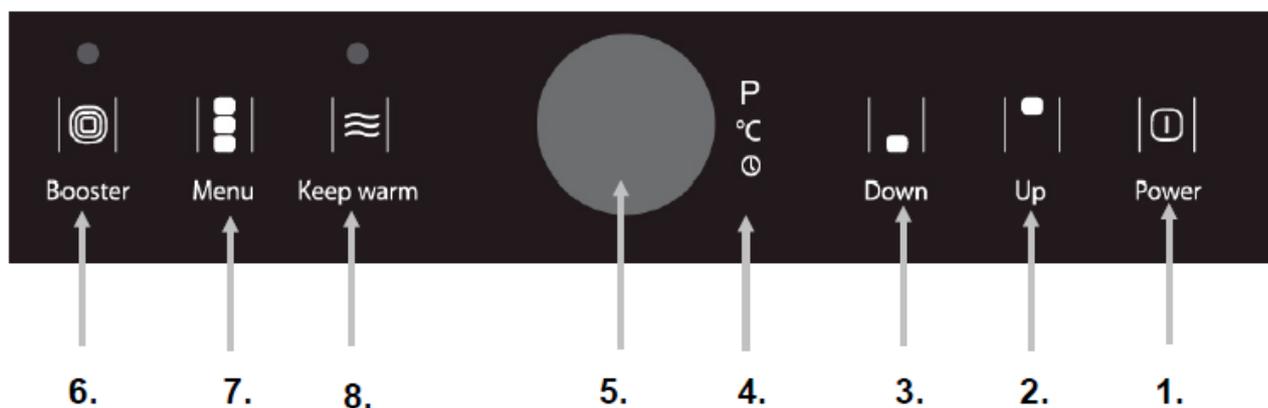
- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на фирменной табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать. В случае сомнений проконсультируйтесь с Вашим специалистом по электрике.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, размотанного удлинительного кабеля с поперечным сечением 1,5 мм². Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь, что соединительный провод не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности. Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит Вашу внутреннюю проводку. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

4 Конструкция и функциональное назначение

В этой главе Вы получите важные указания по конструкции и функциональному назначению прибора.

4.1 Элементы управления и индикаторы

4.1.1 Панель управления и дисплей



1. Кнопка Power (включение/выключение).
2. Кнопка выбора (+), увеличение мощности, температуры или времени.
3. Кнопка выбора (-), уменьшение мощности, температуры или времени.
4. Индикатор выбранной настройки (дисплей): мощность (P) / температура (°C)
5. Индикатор выбранной настройки (дисплей)
6. Функциональная кнопка **Booster** (усилитель).
7. Меню нажать 1 раз: **таймер**
Меню нажать 2 раза: **температура**
8. Функциональная кнопка **KeepWarm** (подогрев).

4.1.2 Указания на приборе

Это указание и индикация «Н» на дисплее служит для предупреждения о том, что керамическая панель может быть горячей. Сама индукционная панель во время процесса варки практически не нагревается; однако температура кухонной посуды нагревает индукционную панель!

Чтобы не получить ожог от горячего прибора, следуйте нижеприведенным указаниям:

▲ОСТОРОЖНО

Опасность ожога о горячую поверхность!

- ▶ Не прикасайтесь к поверхности керамической панели, пока она не остынет (на дисплее отображается «Н»).
- ▶ Не кладите предметы на горячую керамическую панель.

4.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае сбоя прибор издает звуковой сигнал.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Звуковой сигнал будет раздаваться до тех пор, пока не будет устранен сбой или пока прибор не будет выключен.

Более подробную информацию об индикации сбоев смотри в главе «**Индикаторы неисправностей**».

4.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева.

Когда температура прибора превысит критический предел, на дисплее отобразится код ошибки и раздастся акустический сигнал. Подача электропитания на прибор прекратится, исходя из соображений безопасности.

После фазы охлаждения прибор можно выключить и снова включить.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Звуковой сигнал будет раздаваться до тех пор, пока не будет устранен сбой или пока прибор не будет выключен.

Более подробную информацию об индикации сбоев смотри в главе «**Индикаторы неисправностей**».

4.1.5 Типовая табличка

Типовая табличка с параметрами подключения и мощности находится на нижней стороне прибора.

5 Эксплуатация и функционирование

В этой главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора. Во избежание опасностей и повреждений следуйте указаниям.

5.1 Принцип действия и преимущества индукционных варочных панелей

В случае индукционной варочной панели необходимое тепло не передается блюду, которое необходимо приготовить или разогреть, от нагревательного элемента через кухонную посуду, а производится с помощью индукционных токов непосредственно в кухонной посуде. Индукционная катушка, расположенная под варочной поверхностью из стеклокерамики, производит электромагнитное переменное поле, пронизывает панель из стеклокерамики и индуцирует ток, производящий тепло, в дне кухонной посуды.

Преимущества индукционной варочной панели

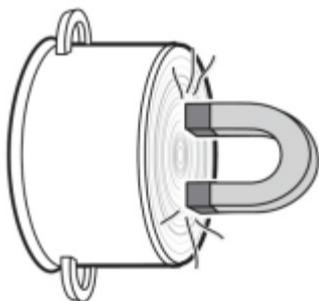
- Варка с экономией электроэнергии благодаря непосредственной передаче энергии на посуду.
Повышенная безопасность, так как энергия передается, только если на панель поставлена посуда.
- Передача энергии между индукционной варочной панелью и дном кухонной посуды с высоким коэффициентом полезного действия.
- Высокая скорость нагревания.
- Невысокая опасность ожога, так как варочная панель нагревается только от дна кухонной посуды.
- Если содержимое кухонной посуды выльется на варочную панель, оно не пригорит к ней.
- Быстрое, мелкоступенчатое регулирование подачи электроэнергии.

5.2 Указания в отношении кухонной посуды

Кухонная посуда, используемая для приготовления и подогревания пищи на индукционной варочной панели, должна быть металлической, иметь магнитные свойства и обладать достаточной, ровной площадью дна.

Пригодность кухонной посуды можно определить следующим образом:

Удостоверьтесь, что на кухонной посуде есть знак, подтверждающий ее пригодность для приготовления или подогревания пищи с помощью индукционного тока, или проведите нижеуказанное магнитное испытание:



◆ Поднесите магнит (например, блокировочный электромагнит магнитной доски) к дну Вашей кухонной посуды. Если он с силой притянется к дну, кухонную посуду можно использовать для приготовления или подогревания пищи на индукционной варочной поверхности.

Нижеприведенная таблица служит ориентиром для выбора правильной кухонной посуды:

Подходящая кухонная посуда	Неподходящая кухонная посуда (индикация на дисплее: E01)
Кухонная посуда с ферромагнитным (железосодержащим) дном	Кухонная посуда из меди, алюминия, жаропрочного стекла и другая неметаллическая кухонная посуда
Эмалированные стальные сосуды с прочным дном	Кухонная посуда из нержавеющей стали без магнитного стального сердечника
Чугунная кухонная посуда с эмалированным дном	Кухонная посуда, не прилегающая плотно к варочной панели
Кухонная посуда из нержавеющей многослойной стали, нержавеющей ферритной стали или алюминия со специальным дном	Кухонная посуда с диаметром дна менее 12 см и более 26 см

УКАЗАНИЕ

► При использовании кухонной посуды, пригодной для приготовления или подогревания пищи на индукционной варочной панели, некоторых производителей могут возникать шумы, обусловленные конструкцией этой посуды.

▲ОСТОРОЖНО

Учтите также следующие указания в отношении использования кухонной посуды, пригодной для приготовления или подогревания пищи:

- ▶ Используйте только кухонную посуду с дном, пригодным для использования на индукционной варочной панели.
- ▶ Максимально допустимый вес кухонной посуды с содержимым не должен превышать 6 кг.
- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании кухонной посуды для приготовления на водяной бане с полыми стенками. Из такой посуды может незаметно выкипеть вода. Это может привести к повреждениям кухонной посуды и варочной панели.

5.3 Указания по безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, чтобы можно было быстро отреагировать в случае опасности.
- ▶ Не перемещайте прибор во время работы, а также пока на варочной панели находится кухонная посуда.
- ▶ Следите за тем, чтобы кухонная посуда располагалась на варочной панели по центру. Она не должна стоять ни на панели управления, ни на рамке.
- ▶ Не кладите на варочную панель кухонную утварь, крышки от кастрюль и сковород, ножи и другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Во избежание перегревания не кладите на варочную панель алюминиевую фольгу или металлические пластины.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сами индукционные панели не выделяют тепло во время процесса приготовления. Однако температура кухонной посуды нагревает варочную панель.
- ▶ Позаботьтесь о том, чтобы варочная панель и дно кухонной посуды всегда были сухими и чистыми. Если между дном кухонной посуды и варочной панелью окажется жидкость, она может испариться, что может привести к подсакиванию посуды в результате возникшего давления. Опасность травмирования.

УКАЗАНИЕ

- ▶ После использования выключайте прибор. Это позволит избежать ненужного расхода электроэнергии и обеспечит Вашу безопасность.
- ▶ Если Вы в течение продолжительного времени не пользуетесь прибором, мы рекомендуем отсоединять его от сети.

5.4 Эксплуатация прибора

5.4.1 Выключение

При выключении прибора с помощью **кнопки Power (1)** на дисплее отобразится остаточное тепло поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности менее 50°C, на дисплее отобразится „-L-“, если температура поверхности выше 50°C, на дисплее отобразится „-H-“.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Учтите, что вентилятор прибора будет работать некоторое время после выключения прибора, чтобы вывести тепло, скопившееся в приборе.
- ▶ Если Вы не используете прибор в течение продолжительного времени, вытащите штекер из розетки, чтобы отсоединить прибор от сети.

5.4.2 Включение

Для обеспечения безопасной эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным указаниям:

Вставляйте штекер прибора только в подходящую для этого розетку.

В течение 3 секунд после подключения прибора к сети раздастся звуковой сигнал. На дисплее замигает «0».

Прибор находится в режиме ожидания.

Нажмите **кнопку Power (1)**. На дисплее замигает «P-0».

Раздастся звуковой сигнал.

- ◆ **Поставьте кухонную посуду с пищей, которую необходимо сварить или подогреть, на варочную панель (диаметр 120 мм - 260 мм) по центру.**

Как только индукционная варочная панель будет включена, прибор в течение 20 секунд определит, используется ли подходящая кухонная посуда. Если в течение 20 секунд прибор не обнаружит подходящую кухонную посуду, он вернется в режим ожидания.

Если подходящая кухонная посуда будет распознана, прибор нагреет ее в соответствии с заданной мощностью или температурой. С помощью **кнопки меню (7)** можно переходить от настройки мощности к настройке температуры, и наоборот. Кроме того, Вы можете задать время с помощью таймера.

При использовании неподходящей кухонной посуды раздастся звуковой сигнал и цифровой индикатор покажет код ошибки E1.

УКАЗАНИЕ

Во время процесса приготовления температуру и мощность можно регулировать по своему усмотрению. Настройки таймера также можно менять.

- ▶ При снятии кухонной посуды с варочной панели мощность сразу же понижается, на дисплее появляется код ошибки E1, несколько раз раздается звуковой сигнал.
- ▶ В конце процесса приготовления нажмите кнопку On/Standby (Вкл./ожидание). Раздастся звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим ожидания.
- ▶ Если Вы в течение 2 часов не зададите никаких настроек, прибор автоматически переключится в режим ожидания.

5.4.3 Режим настройки мощности

- После включения прибора с помощью кнопки On/Standby (Вкл./ожидание) он находится в режиме настройки мощности.
- Загорится сигнал индикатора мощности и на цифровом дисплее появится и мигает уровень мощности P-0. Кроме того, в правом углу дисплея перед «P» появится маленькая синяя точка.
- Вы можете выбрать степень мощности в диапазоне от 1 до 10, нажимая **кнопки «+» или «-» (2 или 3)**.
- Как только настройка будет произведена, индикатор на дисплее перестанет мигать. В течение 5 секунд будет отображаться степень мощности.
- Если режим настройки не показывается на дисплее, Вам нужно будет выбрать его через кнопку меню.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Мы рекомендуем использовать режим настройки мощности, например, чтобы вскипятить воду или потушить овощи. Это позволит исключить активацию защиты от перегрева.

5.4.4 Режим настройки температуры

- После включения прибора с помощью кнопки On/Standby (Вкл./ожидание) режим настройки температуры можно выбрать, дважды нажав кнопку меню. В правом углу дисплея перед °C появится маленькая синяя точка.
- Вы можете выбрать уровень температуры, нажимая **кнопки «+» или «-» (2 или 3)** (в диапазоне от 60°C до 220°C), индикатор температуры замигает на дисплее.
- Как только настройка будет произведена, индикатор на дисплее перестанет мигать. В течение 5 секунд будет отображаться температура. В случае необходимости настройку можно изменить.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Если Вы хотите подогреть сильно охлажденную пищу или хорошенько поджарить продукты, мы рекомендуем выбрать функцию «температура», так как эта функция позволяет доводить температуру до 220°C без срабатывания защиты от перегревания.

5.4.5 Таймер

- Чтобы выбрать функцию таймера, нажмите один раз кнопку меню. На дисплее перед маленькими часами появится маленькая синяя точка. Затем на дисплее замигает «_ _ _».
- Вы можете настроить время, нажимая **кнопки «+» или «-» (2 или 3)**. Максимальное время, которое можно задать, составляет 120 минут.
- После настройки времени оно будет отображаться на дисплее в течение 5 секунд, сигнал перестанет мигать и начнется обратный отсчет времени.
- По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и прибор перейдет в режим ожидания.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Во время работы таймера Вы можете с помощью **кнопок +/- (2/3)** по своему усмотрению менять время. Для этого нужно лишь один раз нажать **кнопку меню (7)**, чтобы индикатор снова замигал. Функция памяти позволяет сохранять настройки мощности и температуры неизменными.
- ▶ Во время процесса приготовления температуру и мощность можно регулировать по своему усмотрению. Настройки таймера также можно менять.

5.4.6 Функция KeepWarm (подогрев)

- Чтобы активировать или деактивировать данную функцию, нажмите кнопку **KeepWarm (8)**. Это позволит поддерживать температуру Ваших блюд на уровне 70°C.

5.4.7 Функция Booster (усилитель)

- Когда индукционная варочная панель находится в общем режиме подогрева, нажмите кнопку **Booster (6)**, чтобы активировать полную мощность 2000 Ватт на ближайшие 30 секунд, после этого мощность вернется в заданное значение.

6 Очистка и уход

В этой главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

6.1 Указания по безопасности

▲ОСТОРОЖНО

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

- ▶ Прибор необходимо регулярно очищать и убирать следы приготовления пищи. Если Вы не будете содержать прибор в чистоте, это отрицательно скажется на сроке его эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и отсоедините его от сети.
- ▶ Варочная панель после использования может быть горячей. Опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Выполняйте очистку прибора после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание приводит к ненужному усложнению процесса очистки, а в крайних случаях делает очистку невозможной. Слишком сильные загрязнения в определенных обстоятельствах могут привести к повреждению прибора.
- ▶ При попадании влаги внутрь прибора возможно повреждение электронных деталей. Следите за тем, чтобы через отверстие для вентилирования внутрь прибора не попала жидкость.

- ▶ Не погружайте прибор в воду и другие жидкости, не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не пытайтесь оттирать стойкие загрязнения твердыми предметами.

6.2 Очистка

◆ **Керамическая варочная панель**

- Очистку керамической варочной панели выполняйте с помощью влажной салфетки, при необходимости используйте мягкий, не абразивный мыльный раствор.

◆ **Корпус и панель управления**

- Очистку корпуса и панели управления выполняйте с помощью мягкой влажной салфетки.

▲ОСТОРОЖНО

- ▶ Во избежание повреждений пластиковых деталей не используйте чистящие средства, содержащие растворители, например, бензин.

7 Устранение неисправностей

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

7.1 Указания по безопасности

▲ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.

7.2 Индикаторы неисправностей

В случае ошибки на дисплее отобразится код ошибки, описывающий причину ошибки.

Индикатор	Описание
0	Standby, режим ожидания Прибор находится в режиме ожидания.
E0	Варочная панель не работает Прибор следует отправить в сервисную службу на ремонт.
E1	Неподходящая кухонная посуда Прибор не распознал подходящую кухонную посуду. Использовать подходящую кухонную посуду.
E2/E6	Прибор перегрелся Дать прибору остыть. Выключить и снова включить прибор, чтобы подтвердить ошибку.
E3/E4	Слишком низкое/ слишком высокое напряжение Питающее напряжение выходит за рамки допустимого напряжения. Использовать подходящую розетку.
E5	Разомкнутая цепь питания Прибор следует отправить в сервисную службу на ремонт.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Если после продолжительного ожидания и повторного включения прибора индикаторы ошибки продолжают появляться, прибор следует отправить в сервисную службу на проверку.

7.2 Причины и способы устранения неисправностей

Нижеприведенная таблица поможет определить причину возникновения мелких неисправностей и устранить их.

Ошибка	Возможная причина	Способ устранения
Нет индикации	Сетевой штекер не вставлен в розетку	▶ Вставить сетевой штекер не в розетку
	Предохранитель не включен	▶ Включить предохранитель

Во время работы прибора часто появляется ошибка E1	Слишком малый диаметр кухонной посуды	▶ Использовать кухонную посуду большего диаметра
	Кухонная посуда установлена не по центру варочной панели	▶ Установить кухонную посуду в правильное положение
Часто появляется ошибка E2/E6	Отверстие для вентиляции заблокировано	▶ Освободить отверстие для вентиляции
	Вентилятор не работает	▶ отправить прибор в сервисную службу

УКАЗАНИЕ

- ▶ Если после принятия вышеуказанных мер проблема не устранена, обратитесь в сервисную службу.

8 Утилизация отслужившего прибора



Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности. В остаточных 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 остаточные отходы.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

9 Гарантия

На данный продукт мы даем гарантию 12 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на недостатки, обусловленные дефектами изготовления или материала.

Гарантия не покрывает ущерб, причиненный вследствие неквалифицированного обращения и использования, а также дефекты, оказывающие лишь незначительное отрицательное воздействие на функциональную пригодность или стоимость прибора. Гарантия также не распространяется на быстроизнашивающиеся детали, повреждения при транспортировке, если они возникли не по нашей вине, а также повреждения, возникшие вследствие выполненного не нами ремонта.

Данный прибор создан для частного использования (в домашнем хозяйстве) и имеет соответствующую для этого использования производительность. Прибор не предназначен для промышленного использования.

10 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Название	SlimLine
Модель	CJ-513A
№ артикула	2200
Технические параметры подключения	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	2000 Вт (макс.)
	≤ 0,5 Вт (режим ожидания)
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	275 x 60 x 355 см
Вес нетто	2,3 кг