



инструкция по эксплуатации

Индукционная варочная панель

ProGourmet 2100 (2232)

ProGourmet 3500 (2233)



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

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Номер документа: 2232-2233 10.07.2017

Возможны опечатки.

© 2017 Braukmann GmbH

1	Инструкция по эксплуатации	4
1.1	Общие положения	4
1.2	Информация в отношении данной инструкции	4
1.3	Предупредительные указания	4
1.4	Ограничение ответственности	5
1.5	Охрана авторских прав	5
2	Безопасность	6
2.1	Применение в соответствии с назначением	6
2.2	Общие указания по технике безопасности	6
2.3	Источники опасности	7
2.3.1	Опасность из-за электромагнитного поля	7
2.3.2	Опасность ожога	7
2.3.3	Взрывоопасность	8
2.3.4	Пожароопасность	8
2.3.5	Опасность, связанная с электрическим током	9
3	Ввод в эксплуатацию	9
3.1	Указания по технике безопасности	9
3.2	Объем поставки и осмотр после транспортировки	10
3.3	Распаковка	10

3.4	Утилизация упаковки	10
3.5	Установка	10
3.5.1	Требования к месту установки	10
3.5.2	Предотвращение радиопомех	11
3.6	Подключение электропитания	11
4	Устройство и работа	12
4.1	Элементы управления и индикация	12
4.1.1	Панель управления и дисплей	12
4.1.2	Указания на приборе	12
4.1.3	Звуковые сигналы	13
4.1.4	Защита от перегрева	13
4.1.5	Паспортная табличка	13
5	Управление и эксплуатация	13
5.1	Принцип работы и преимущества индукционных конфорок	13
5.2	Указания по кухонной посуде	14
5.3	Указания по технике безопасности	15
5.4	Эксплуатация прибора	15
5.4.1	Включение	15
5.4.2	Режим работы на мощности	16
5.4.3	Режим выбора температуры	16
5.4.4	Таймер	16
5.4.5	Прямые функции	17
5.4.6	Выключение	17
6	Очистка и уход	17
6.1	Указания по технике безопасности	18
6.2	Очистка	18
7	Устранение неисправностей	18
7.1	Указания по технике безопасности	19
7.2	Индикация неисправностей	19
7.3	Причины неисправностей и их устранение	19
8	Утилизация старого прибора	19
9	Гарантия	20
10	Технические характеристики	20

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 Вас 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 следующему 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 может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения 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 средней тяжести.

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

УКАЗАНИЕ

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
- ненадлежащего применения
- непрофессионального ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- применения недопустимых 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 копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети данных) даже частично, принадлежат 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 людям и материальному ущербу.

2.1 Применение в соответствии с назначением

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

Другое применение или применение, выходящее за рамки указанного, читается ненадлежащим применением.

▲ 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

УКАЗАНИЕ

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.
- ▶ Детям не разрешается играть с прибором.
- ▶ Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без наблюдения.
- ▶ Прибор и относящийся к нему кабель для подключения к электросети должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- ▶ 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 гарантийного срока 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.
- ▶ Металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки не должны размещаться на нагревательной панели, 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 негативным воздействиям.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- ▶ Лица с повышенной электрочувствительностью не должны находиться вблизи 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, если 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 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 панели.

2.3.2 Опасность ожога

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Продукт, нагреваемый с помощью прибора, а также используемая посуда и поверхность прибора могут быть очень горячими.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы не обжечь или не обварить себя и других:

- ▶ При работе с горячим прибором или посудой защищайте свои руки теплоизолирующими перчатками, прихватками или подобными предметами.
- ▶ Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. При включении прибора эти предметы могут очень сильно нагреться.
- ▶

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но варочная панель 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.

УКАЗАНИЕ

Если на конфорке произошло возгорание, действуйте следующим образом:

- ◆ **Выключите прибор (при необходимости отключите предохранитель).**
- ◆ **Накройте пламя подходящей по размеру 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 выключите 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 конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- ▶ Не касайтесь прибора и штепсельной вилки мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.
- ▶ Не помещайте никаких предметов в отверстия прибора. При прикосновении к находящимся под напряжением соединениям 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 технике 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 ProGourmet 2100 / ProGourmet 3500
- Инструкция по эксплуатации

УКАЗАНИЕ

- ▶ 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

При распаковке 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".

УКАЗАНИЕ

- ▶ 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 жаростойкое основание с достаточной несущей способностью для прибора и для самой тяжелой предполагаемой к использованию посуды.
- 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 горячего 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 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 специальными предприятиями/специалистами, если они 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 16А.
- 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.

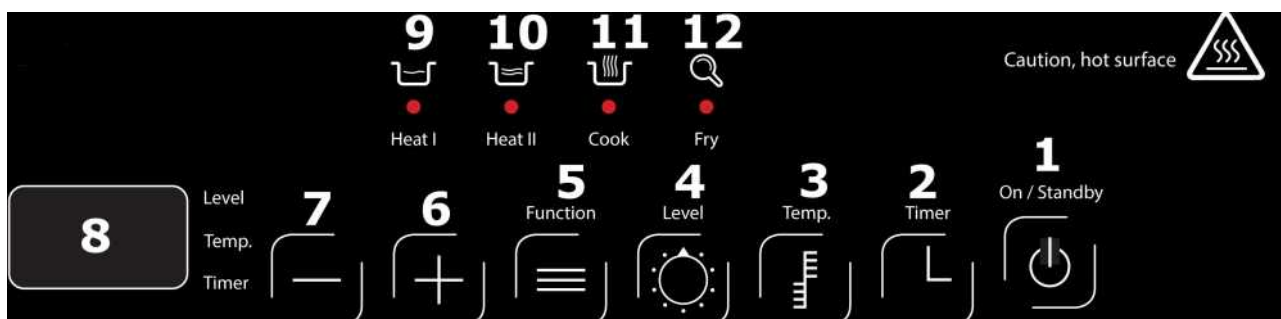
Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

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



1. Кнопка **Включение/Режим ожидания**
2. Функциональная кнопка **Время / Timer**
3. Функциональная кнопка **Температура / Temp**
4. Функциональная кнопка **Уровень / Level**
5. Кнопка **Function** – Выбор прямых функций
6. Кнопка переключения (+) можно увеличить уровень мощности, температуру или длительность
7. Кнопка переключения (-) уменьшение уровня мощности, температуры или длительности
8. Индикация выбранной настройки (дисплей)
9. Прямая функция **Heat I** (нагревание I) – степень 1
10. Прямая функция **Heat II** (нагревание I) – степень 2
11. Прямая функция **Boil** (варка) – степень 8
12. Прямая функция **Fry** (поджаривание) – степень 10

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 технике 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.

УКАЗАНИЕ

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 защитой 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.

УКАЗАНИЕ

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

4.1.5 Типовая табличка

Типовая табличка с указанием параметров подключения и мощности находится с нижней стороны прибора.

5 Управление и эксплуатация

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

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во время работы не оставляйте прибор без присмотра, чтобы суметь быстро вмешаться в случае опасности.

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.

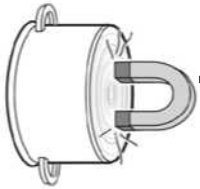
- Передача энергии между индукционной конфоркой и дном кастрюли с высоким коэффициентом полезного действия.
- Высокая скорость нагрева.
- Опасность ожога незначительная, так как варочная панель нагревается только от дна кастрюли.
- Если содержимое кастрюли вытекает, оно не пригорает.
- Быстрое, плавное 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 Вы можете определить пригодность посуды:

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, магнетик для крепления на магнитной доске) ко дну кухонной посуды. Если он с силой притягивается, то посуду можно использовать на индукционной варочной панели.**

Следующая таблица служит отправной точкой для выбора правильной посуды:

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

УКАЗАНИЕ

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

Соблюдайте следующие указания для использования подходящей кухонной посуды:

▲ОСТОРОЖНО

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. При продолжении варки это может привести к повреждению кастрюли и варочной панели.

5.3 Указания по технике безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.
- ▶ Прибор нельзя двигать 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, ножи или другие предметы из металла. При включении прибора эти предметы могут очень сильно нагреться.
- ▶ Не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины, чтобы избежать перегрева.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но варочная панель 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.

УКАЗАНИЕ

После использования выключите прибор. Так Вы избежите ненужной траты энергии и обеспечите свою безопасность.

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, мы рекомендуем вытаскивать вилку из розетки.

5.4 Эксплуатация прибора

5.4.1 Включение

- Вставьте 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“.

5.4.2 Режим работы на мощности

- Потом нажмите кнопку 4. Функция уровень («Level»). Выбирается предварительно установленный уровень "8", и прибор включается. С помощью кнопок переключения + / - Вы можете изменить настройку в диапазоне 1 - 12.

УКАЗАНИЕ

При варке мы рекомендуем Вам, как Вы привыкли на обычной плите, использовать ступени мощности 1-12.

5.4.3 Распределение мощности (ProGourmet 3500)

- Если используются обе индукционные конфорки, то между конфорками происходит распределение мощности следующим образом:

Слева	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Справа	10	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12

5.4.4 Режим выбора температуры

- Для предварительного выбора температуры нажмите потом **клавишу 2 Функция Температура (Temp)**. На дисплее появляется предварительно установленная температура 120° C.
- **С помощью кнопок переключения + / -** Вы можете изменить настройку в диапазоне 60 - 240°С.
(Уровни температуры: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°С)
- Обратите внимание на то, что обе функции "Уровень" и "Температура" следует выбирать альтернативно. Вы можете работать либо с уровнями мощности, либо с выбором температуры. В каждом случае активной является функция, которая была выбрана последней.
- Температура измеряется датчиком под стеклокерамической панелью, поэтому показанная на дисплее температура может отличаться от температуры в кастрюле.

УКАЗАНИЕ

Так как, в частности, при жарке с очень маленьким количеством жира температура в дне кастрюли увеличивается очень быстро, и быстро достигается предельное значение 270°С, переключайте при жарке на функциональный режим "Температура". Здесь максимальная температура составляет 240°С.

Если одна конфорка работает на 180-240°С, то температура на другой не может быть выше 160°С.

Если одна конфорка работает на 180-240°С, то другая не может работать на уровне мощности больше 10.

5.4.4 Таймер

- Функция таймера: **кнопка 2 Время**.
- С помощью **кнопок переключения + / -** Вы можете выбрать настройку в диапазоне 1 - 180 минут с **интервалом 1 минута** (до максимального значения 180 минут). Если время истекло, раздается звуковой сигнал и прибор автоматически переключается в режим ожидания

УКАЗАНИЕ

► Во время работы в режиме таймера с помощью **кнопок переключения +/-** Вы в любое время можете изменить длительность. Благодаря функции памяти прибора настройка уровня температуры остается при этом неизменной.

5.4.5 Прямые функции

- Включите индукционную варочную панель кнопкой Вкл./Режим ожидания (On/Standby) и с помощью функциональной кнопки 5 (Function) выберите нужную прямую функцию. Загорается соответствующая лампочка.

Предварительная настройка прямых функций

Прямая функция	Настройка
Heat I (подогрев)	Степень 1
Heat II (подогрев)	Степень 2
Boil (варка)	Степень 8
Fry (поджаривание)	Степень 10

- С помощью кнопки **Время 2 Время** вы можете скорректировать время кнопками переключения +/-.

5.4.6 Выключение

- Когда прибор выключается (кнопкой On/Standby), дисплей показывает остаточную температуру поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50°C, на индикации показывается „L“, если температура поверхности выше 50°C, дисплей показывает „H“.

УКАЗАНИЕ

Не ставьте пустую посуду на керамическую панель. Нагрев пустой кастрюли или пустой сковороды активирует функцию защиты от перегрева, и прибор автоматически отключается.

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

Использование не рекомендованных производителем принадлежностей и запчастей может привести к повреждению прибора и получению травмы.

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 технике безопасности

▲ОСТОРОЖНО

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

- ▶ Прибор следует регулярно очищать и удалять остатки приготавливаемой пищи. Прибор, который не поддерживается в чистом состоянии, отрицательно влияет на срок 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. 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 щель для вентиляции.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не соскребайте твердые загрязнения жесткими предметами.

6.2 Очистка

◆ **Керамическая варочная панель**

Керамическую варочную панель следует протереть влажной тканью или с использованием мягкого, не абразивного мыльного раствора.

◆ **Корпус и панель управления**

Очищайте корпус и панель управления мягким влажным полотенцем.

▲ОСТОРОЖНО

Не используйте чистящие средства с содержанием растворителей, как, например, бензин, чтобы не повредить детали из пластмассы.

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 технике 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 появления ошибки на дисплее выводится код ошибки, который описывает причину ошибки.

Индикация Описание

E05 Защита от перегрева

Если на дисплее появляется индикация „E05“, то это означает, что сработала защита от перегрева, чтобы защитить прибор и кухонную посуду. Она включается автоматически, если вы выбрали прямые функции и температура превысила 270°C. После срабатывания защиту от перегрева можно вернуть в исходное состояние, вытащив вилку из розетки, после этого прибор можно использовать в обычном режиме.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Если после продолжительного времени ожидания и повторного старта прибора все еще появляется индикация ошибки, прибор следует отправить на проверку в сервисную службу.

7.3 Причины неисправностей и их устранение

Следующая таблица помогает при локализации неисправностей и их устранении.

Ошибка	Возможные причины	Устранение
нет индикации	Не вставлена штепсельная вилка.	▶ Вставить вилку
	Не включен предохранитель	▶ Включить предохранитель

УКАЗАНИЕ

- ▶ 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 ценные материалы. 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.

УКАЗАНИЕ

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 12 месяцев с даты продажи.

9 Технические характеристики

Прибор	Индукционная плита
Модель	ProGourmet 2100 (2232)
Параметры подключения:	230 В, ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	2100 Вт Режим ожидания "согласно Директивам о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением уровень 2"
Диапазон температур:	60° - 240° С
Габаритные размеры (Ш/В/ Г):	275 x 60 x 360 мм
Вес	2,56 кг

Прибор	Индукционная плита
Модель	ProGourmet 3500 (2233)
Параметры подключения:	230 В, ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	2 x 2100 Вт (макс. 3500 Вт) Режим ожидания "согласно Директивам о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением уровень 2"
Диапазон температур:	60° - 240° С
Габаритные размеры (Ш/В/ Г):	540 x 60 x 360 мм
Вес	4,3 кг