



Руководство по эксплуатации

Индукционная варочная панель TC 2100 Thermo Control (2223)



1 Руководство по эксплуатации

1.1 Общая информация

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

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода. Желаем Вам пользоваться им с удовольствием.

1.2 Информация о данном руководстве

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

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

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

прибора.

Сохраните данное руководство по эксплуатации и передайте его следующему владельцу вместе с прибором.

1.3 Предупреждения

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

 ОПАСНОСТЬ
Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации. Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к смерти или тяжелым травмам. ► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, означает возможную опасную ситуацию. Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к тяжелым травмам. ► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать нанесения травм людям.
 ОСТОРОЖНО
Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, означает возможную опасную ситуацию. Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести. ► Необходимо следовать инструкциям под этим предупреждением, чтобы избежать нанесения травм людям.
ПРИМЕЧАНИЕ
Примечание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу 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 в Руководстве по эксплуатации
- Использования прибора не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования неразрешенных запчастей

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

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

1.5 Охрана авторских прав

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 изменение содержания и технические изменения.

VORSICHT

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к материальному ущербу и травмам.

2.1 Надлежащее использование

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность из-за ненадлежащего использования!

В случае ненадлежащего использования и/или иного применения прибор может быть источником опасности.

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

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие ненадлежащего применения. Все риски несет пользователь.

2.2 Общие правила техники безопасности

ПРИМЕЧАНИЕ

Для безопасной работы с прибором следуйте следующим общим правилам техники безопасности:

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ При повреждении соединительного провода специальный провод должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию производителя.
- ▶ 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.
- ▶ Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра взрослых.
- ▶ У детей младше 8 лет не должно быть доступа к прибору и его соединительному кабелю.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами, прошедшими обучение у производителя. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Ремонт прибора в течение срока гарантии может выполняться только сервисной службой, авторизованной производителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются.
- ▶ Неисправные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только для таких запчастей гарантируется соблюдение требований безопасности.
- ▶ Не помещайте на конфорку такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут сильно нагреться.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность, связанная с электромагнитным полем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Магнитные поля, возникающие при эксплуатации прибора, могут оказывать негативное воздействие.

Соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ▶ Люди с повышенной электрочувствительностью не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше необходимого.
- ▶ Научные испытания доказали, что индукционные варочные поверхности не представляют опасности. Однако лица, пользующиеся кардиостимуляторами, должны сохранять дистанцию не менее 60 см от работающего прибора. Кроме того, лицам, пользующимся кардиостимуляторами, может потребоваться перед использованием обсудить со своим врачом необходимые правила техники безопасности.
- ▶ Не помещайте в непосредственной близости от прибора магнетизирующиеся предметы,

например, кредитные карты, запоминающие устройства или кассеты.

- ▶ Ставьте посуду для готовки в центр варочной панели. Так дно кастрюли будет максимально экранировать электромагнитное поле.
- ▶ Не снимайте с прибора установленные на нем крышки.

2.3.2 Опасность ожога



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

- ▶ При любых работах с горячим прибором или кухонной посудой защищайте руки теплоизолирующими перчатками, прихватками и т. п.
- ▶ Не помещайте на конфорку кухонные приборы, крышки от кастрюль и сковород, ножи или другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели.

Сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло. Но температура кухонной посуды нагревает конфорку.

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

2.3.3 Опасность взрыва



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Во избежание опасности взрыва соблюдайте следующие правила техники безопасности:

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

2.3.4 Опасность возгорания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания.

Чтобы избежать опасности возгорания, соблюдайте следующие правила безопасности:

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в области конфорки возникнет возгорание, действуйте следующим образом:

- ◆ **Выключите прибор (при необходимости выключите предохранительный выключатель).**
- ◆ **Перекройте доступ кислорода к огню с помощью большой крышки от кастрюли, тарелки или влажного кухонного полотенца.**

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ВОДОЙ!

- ◆ **Когда очаг возгорания погас, дайте посуде и прибору остыть и обеспечьте необходимый приток свежего воздуха.**

2.3.5 Опасность, связанная с электрическим током



ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни от электрического тока!

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

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

- ▶ Электропроводка должна прокладываться только квалифицированными специалистами (специализированным предприятием)!
- ▶ При повреждении соединительного провода специальный провод должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию производителя.
- ▶ Если керамическая поверхность расколется или треснет, выключите прибор и выключите предохранительный выключатель, чтобы избежать электрического шока.
- ▶ Прибор нельзя использовать, если его кабель или штекер повреждены, если прибор работает со сбоями, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или штекера прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию
- ▶ Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора. При контакте с соединительными элементами, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической и механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, 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 засовывайте никакие предметы в отверстия прибора. При прикосновении к находящимся под напряжением соединительным элементам существует опасность удара током.
- ▶ Не подключайте прибор вместе с другими приборами к одной и той же сетевой розетке.

3 Ввод в эксплуатацию

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

3.1 Правила техники безопасности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При вводе прибора в эксплуатацию возможно нанесение травм и материального ущерба!

Во избежание опасности соблюдайте следующие правила техники безопасности:

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

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- индукционная варочная панель TC 2100 Thermo Control
- футляр для внешнего термометра
- внешний термометр
- Руководство по эксплуатации

ПРИМЕЧАНИЕ

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

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 пригодны для переработки. Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации "Зеленая точка".



ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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 безопасной и бесперебойной эксплуатации прибора место его установки должно соответствовать следующим условиям:

- Прибор необходимо разместить на твердой, ровной, горизонтальной жаропрочной поверхности, достаточно прочной для данного прибора и самых тяжелых продуктов, которые на нем предполагается готовить.
- Индукционную варочную панель нельзя эксплуатировать на подставке, содержащей железо или сталь, так как она может сильно нагреться.

- Выбирайте место установки так, чтобы дети не имели доступа к горячей поверхности прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горячего материала.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель поблизости от приборов и предметов, чувствительных к магнитным полям (например, радиоприемников, телевизоров, кассетных магнитофонов и пр.).
- Для корректной работы прибору нужна достаточная циркуляция воздуха. При установке оставляйте со всех сторон от прибора по 10 см свободного пространства.
- Охлаждающий воздух всасывается с нижней стороны прибора. Не перекрывайте никакие отверстия на приборе и не блокируйте их.
- Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости можно было легко вытащить сетевой шнур.
- Установка прибора в нестационарных местах (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места обеспечивают условия безопасного использования данного прибора.

3.5.2 Предотвращение радиопомех

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

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

3.6 Подключение электропитания

Для безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие правила:

- 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 предохранительным выключателем на 16А.
- Прибор можно подключать к электросети через максимум трехметровый смотанный удлинитель с сечением не менее 1,5 мм². Запрещается использовать многоконтактные штекеры или сетевые разветвители из-за связанной с ними опасности возгорания.
- 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 гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. Запрещено эксплуатировать прибор с розеткой без защитного заземляющего провода. В случае сомнений поручите электрику проверить внутреннюю электропроводку.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие отсутствия или прерывания провода заземления.

4 Устройство и работа

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

4.1 Элементы управления и индикация

4.1.1 Панель управления и дисплей



1 Кнопка Вкл./Режим ожидания

2 Функциональная кнопка Время /Таймер

3 Функциональная кнопка Температура / Temp

4 Функциональная кнопка Уровень / Level

5 Кнопка Function – Выбор прямых функций

6 Кнопка выбора (+), позволяющая повысить уровень мощности, температуру или длительность

7 Кнопка выбора (-), позволяющая понизить уровень мощности, температуру или длительность

8 Индикация выбранной настройки (дисплей)

9 Прямая функция Heat (нагрев) I –
Уровень 1

10 Прямая функция Heat (нагрев) II –
Уровень 2

11 Прямая функция Boil (варка) – Уровень
8

11 Прямая функция Fry (жарка) – Уровень
10

4.1.2 Подсказки на приборе



Эта подсказка и отображение буквы "H" на дисплее предупреждают, что керамическая панель может быть горячей. Хотя сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло, но конфорка нагревается от температуры кухонной посуды!

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



осторожно Опасность ожога о горячую поверхность!

- ▶ Не прикасайтесь к поверхности керамической панели, пока она горячая (значок H на дисплее)
- ▶ Не кладите на горячую керамическую панель никакие предметы.

4.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае ошибок прибор подает звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Звуковой сигнал подается, пока ошибка не устранена или прибор не выключен.
- Более подробную информацию по индикации ошибок см. в главе "**Индикация неисправностей**".

4.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева.

Если температура прибора превышает критический уровень, то отображается соответствующий код ошибки „E05“. В целях безопасности прибор отключает подачу энергии.

После фазы остывания прибор можно выключить и снова включить.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

4.1.5 Паспортная табличка

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

5 Обслуживание и эксплуатация

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

5.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок

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

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

Преимущества индукционной варочной панели

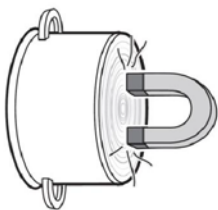
- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря прямой передаче энергии в кастрюлю.
- Повышенный уровень безопасности, так как энергия передается только при установленной на панель посуде.
- Передача энергии между индукционной варочной зоной и дном кастрюли с высоким КПД.
- Высокая скорость нагрева.
- Минимальная опасность ожога, так как конфорка нагревается только от дна кастрюли.
- "Убежавшие" при готовке продукты не пригорают.
- Быстрая и тонкая регулировка подачи энергии.

5.2 Подсказки по выбору посуды для готовки

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

Так можно определить, подходит ли данная посуда:

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



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

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду для готовки:

Подходящая посуда для готовки	Неподходящая посуда для готовки
Посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном	Посуда из меди, алюминия, жаростойкого стекла и другие неметаллические сосуды
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из нержавеющей стали без магнитного железного сердечника
Чугунная посуда с эмалированным дном	Посуда, не прилегающая ровно к конфорке
Посуда из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритной стали или алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром дна менее 14 см и более 24 см

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Соблюдайте также следующие указания по применению подходящей посуды для готовки:



ОСТОРОЖНО

- Используйте только кастрюли с дном, подходящим для готовки на индукционной плите.
- Максимальный допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 6 кг.
- Соблюдайте осторожность при использовании кастрюль для томления с полыми стенками. Из этих кастрюль жидкость может незаметно полностью выкипеть. Это ведет к повреждениям посуды и варочной панели.

5.3 Правила техники безопасности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро предпринять необходимые меры.
- Прибор нельзя переставлять с места на место во время работы или с горячей посудой на конфорке.

- ▶ Следите за тем, чтобы посуда стояла по центру конфорки. Посуду нельзя ставить ни на панель управления, ни на рамку.
- ▶ Не помещайте на конфорку кухонные приборы, крышки от кастрюль и сковород, ножи или другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Во избежание перегрева не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели.
Сама индукционная варочная панель в процессе готовки не вырабатывает тепло. Но температура кухонной посуды нагревает конфорку.
- ▶ Следите за тем, чтобы конфорка и дно кастрюли всегда были сухими и чистыми. Если между дном кастрюли и конфоркой попадет жидкость, она может испариться, и создавшееся давление подбросит кастрюлю вверх. Существует угроза травм.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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 Эксплуатация прибора

5.4.1 Включение

- Вставьте вилку в подходящую розетку.
- Дисплей покажет температуру поверхности индукционной варочной панели:
- Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее появится буква „L“, если температура поверхности выше 50°C, то появится буква „H“. Прозвучит звуковой сигнал. Все светодиоды загорятся на одну секунду. Прибор находится в режиме ожидания.
- Поставьте подходящую посуду с продуктом, предназначенным для варки/жарки, в центр конфорки (Ø 140 мм - 240 мм).
- Для включения индукционной варочной панели нажмите на кнопку "Вкл./Режим ожидания".

5.4.2 Режим мощности

- Затем нажмите функциональную кнопку 4. Уровень („Level“). Выберется предустановленный уровень "8", и прибор включится. С помощью кнопок выбора + / - можно изменять настройку в диапазоне от 1 до 12.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

5.4.3 Температурный режим

- Затем для выбора температуры нажмите функциональную кнопку **3. Температура („Temp“)**. На дисплее отобразится предустановленная температура 120° C.
- **Внутренний термометр:** если внешний термометр не подключен, настройку можно менять в диапазоне от 60 до 240°C с помощью кнопок выбора + / -. (Уровни температуры: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C)

- Внутренний термометр: температура измеряется датчиком, расположенным под стеклокерамической панелью, поэтому отображаемая температура может отличаться от температуры в кастрюле.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Внешний термометр - управление температурой внутри посуды:

Подключите термометр к разъему внизу справа на приборе и опустите его в посуду для готовки. Когда термометр подключен, он непрерывно выполняет измерение и регулирует температуру в соответствии с выбранной настройкой. После начала процесса нагрева на дисплее отображается фактическая температура. Если еще раз коротко нажать на кнопку 3 (Temp), то отобразится настроенная заданная температура.

При выбранной функции управления температурой внутри посуды светодиод Temp горит непрерывно.

- С помощью кнопок выбора + / - можно менять настройку в диапазоне от 40 до 160°C. (уровни температуры: 40 - 160°C шагами по 1°C)

Внешний термометр - управление нужной температурой в толще приготавливаемого продукта:

- Подключите термометр к разъему внизу справа на приборе и воткните его в приготавливаемый продукт. Нажмите и в течение 3 секунд удерживайте кнопку 3 „Temp“. На дисплее отобразится предустановленная температура 65° C.
- При выбранной функции управления температурой внутри продукта светодиод Temp горит непрерывно.
- С помощью кнопок выбора + / - можно менять настройку в диапазоне от 40 до 160°C и таким образом управлять нужной температурой в толще продукта. (уровни температуры: 40 - 160°C шагами по 1°C)
- Можно, нажав кнопку 4, перейти в режим мощности, или с помощью кнопки 5 выбрать прямую функцию, чтобы начать процесс готовки.
- Пожалуйста, обратите внимание, что функции Уровень и Температура нельзя выбрать одновременно. Можно работать либо с уровнями мощности, либо с выбором температуры. Активна та функция, которая была выбрана последней.
- При нажатии кнопки 3 отображается выбранная заданная температура, и ее можно изменить.
- При достижении заданной температуры в толще продукта подача тепла останавливается и прибор выдает сообщение "END" (конец)
- Дополнительно временем готовки можно управлять с помощью таймера:
 - а) Если нужная температура в толще продукта достигнута, но настроенное время (таймер) еще не истекло, то подача тепла останавливается и прибор выдает сообщение "END" (конец)
 - б) Если настроенное время (таймер) истекло, но нужная температура в толще продукта еще не достигнута, то прибор автоматически выключается.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Так как при жарке с очень маленьким количеством жира температура в дне посуды растет очень быстро и быстро достигает критического уровня 270°C, при жарке переключитесь в функциональный режим "Температура". В нем максимальная температура составляет 240°C.

5.4.4 Таймер

- Функция таймера: **Кнопка 2 Время**.
- С помощью **кнопок выбора** + / - можно изменять настройки в диапазоне от 1 до 180 минут **шагами по 1 минуте** (до максимального времени 180 минут). Когда время истекло, раздается звуковой сигнал и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

5.4.5 Прямые функции

- Включите индукционную варочную панель с помощью кнопки Вкл./Режим ожидания и с помощью функциональной кнопки 5 (функция) выберите нужную прямую функцию. Загорится соответствующая лампочка.

Предустановка прямых функций

Прямая функция	Настройка
Heat (нагрев) I	Уровень 1
Heat (нагрев) II	Уровень 2
Boil (варка)	Уровень 8
Fry (жарка)	Уровень 10

- С помощью кнопки **2 Время** и кнопок выбора +/- можно отрегулировать время готовки.

5.4.6 Выключение

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

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не ставьте на керамическую панель посуду без продуктов. Нагрев пустой кастрюли или пустой сковородки активирует систему защиты от перегрева, и прибор отключится.
- Не используйте прибор, если он имеет какие-то повреждения или работает неправильно.
- Использование комплектующих и запчастей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора и травмам.

6 Очистка и уход

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

6.1 Правила техники безопасности



ОСТОРОЖНО

Прежде чем начать чистку прибора, учтите следующие правила техники безопасности:

- Прибор необходимо регулярно чистить и удалять с него остатки пищи. Если не содержать прибор в чистоте, это может отрицательно сказаться на его сроке службы и привести его в

опасное состояние.

- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.

ОСТОРОЖНО

- ▶ После использования варочная панель может быть горячей. Существует опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание излишне затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. При определенных обстоятельствах слишком сильные загрязнения могут повредить прибор.
- ▶ При проникновении влаги внутрь прибора возможно повреждение электронных компонентов. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через вентиляционное отверстие.
- ▶ Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не соскребайте стойкие загрязнения острыми предметами.

6.2 Очистка

♦ Керамическая панель и внешний термометр

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

♦ Корпус и панель управления

Протрите корпус и панель управления мягкой влажной тряпкой.

ОСТОРОЖНО

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

7 Устранение неисправностей

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

7.1 Правила техники безопасности

ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у производителя.
- ▶ Неправильный ремонт может вызвать значительные угрозы для пользователя и повреждения прибора.

7.2 Индикация неисправностей

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

Индикация	Описание
E05	Защита от перегрева Если на дисплее возникает код „E05“, это значит, что сработала защита от перегрева, чтобы защитить прибор и посуду. Защита от перегрева включается автоматически, если выбраны прямые функции и температура превышает 270°C. Сбросить сработавшую защиту от перегрева можно, вытащив вилку из розетки. После этого можно использовать прибор как обычно.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если после достаточно долгого перерыва и повторного запуска прибора сообщения об ошибке не пропадают, то прибор следует отправить для проверки 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	Вилка не вставлена в розетку	Вставить вилку в розетку
	Не включен предохранительный выключатель	Включить предохранительный выключатель

ПРИМЕЧАНИЕ

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

8 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные 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.

При их утилизации с остальными отходами или при неправильном обращении они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде.

Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте Ваш отслуживший прибор вместе с остальными отходами.



ПРИМЕЧАНИЕ

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

9 Гарантия

Мы предоставляем на данный продукт гарантию в течение 24 месяцев с даты продажи.

10 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Модель	2100 Thermo Control (2223)
Параметры подключения	230 В; 50 Гц
Потребляемая мощность	2100 Вт
	Режим ожидания "Уровень мощности 2 согласно Директиве о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением"
Диапазон температуры	60°C – 240 °C (внутренний термометр)
	40°C – 160 °C (внешний термометр)
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	280 x 60 x 360 мм
Вес	2590 г