



# Индукционная варочная плитка CASO Comfort C2000

руководство пользователя





## 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.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Примечание 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.

Vraukmann 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, выходящие 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 требования техники безопасности

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
- ▶ При повреждении сетевого провода необходимо обратиться к авторизованному специалисту для замены сетевого провода.
- ▶ Детям в возрасте старше 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями прибор разрешается использовать лишь в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Детям запрещается выполнять работы по очистке и техническому обслуживанию прибора без контроля со стороны взрослых.
- ▶ Прибор и сетевой провод необходимо расположить в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.
- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- ▶ Ремонт разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**



- ▶ 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 кладите на варочную панель металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельным прибором дистанционного управления.

## 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.
- ▶ Результаты научных исследований показали, что индукционные варочные панели не представляют опасности сами по себе. Однако 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.



#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- ▶ 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.
- ▶ Не ставьте на варочные панели пустую посуду!

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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:

- ▶ Установку прибора разрешается осуществлять только квалифицированному персоналу (специализированному предприятию по электрике)!
- ▶ При повреждении соединительного провода специальный соединительный провод должен быть установлен специалистом, авторизованным производителем.
- ▶ Если стеклокерамическая поверхность сломалась или треснула, во избежание удара током выключите прибор и предохранитель.
- ▶ 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 погружайте прибор в воду и другие жидкости, не мойте его в посудомоечной машине!
- ▶ Не вставляйте никакие предметы в отверстия прибора. При прикосновении к соединениям, находящимся под напряжением, существует опасность удара током.
- ▶ Не подключайте прибор к одной розетке с другими приборами.

## 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 Caso Comfort C2000 входят следующие компоненты:

- индукционная варочная панель Caso Comfort C2000
- руководство по эксплуатации

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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».

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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.

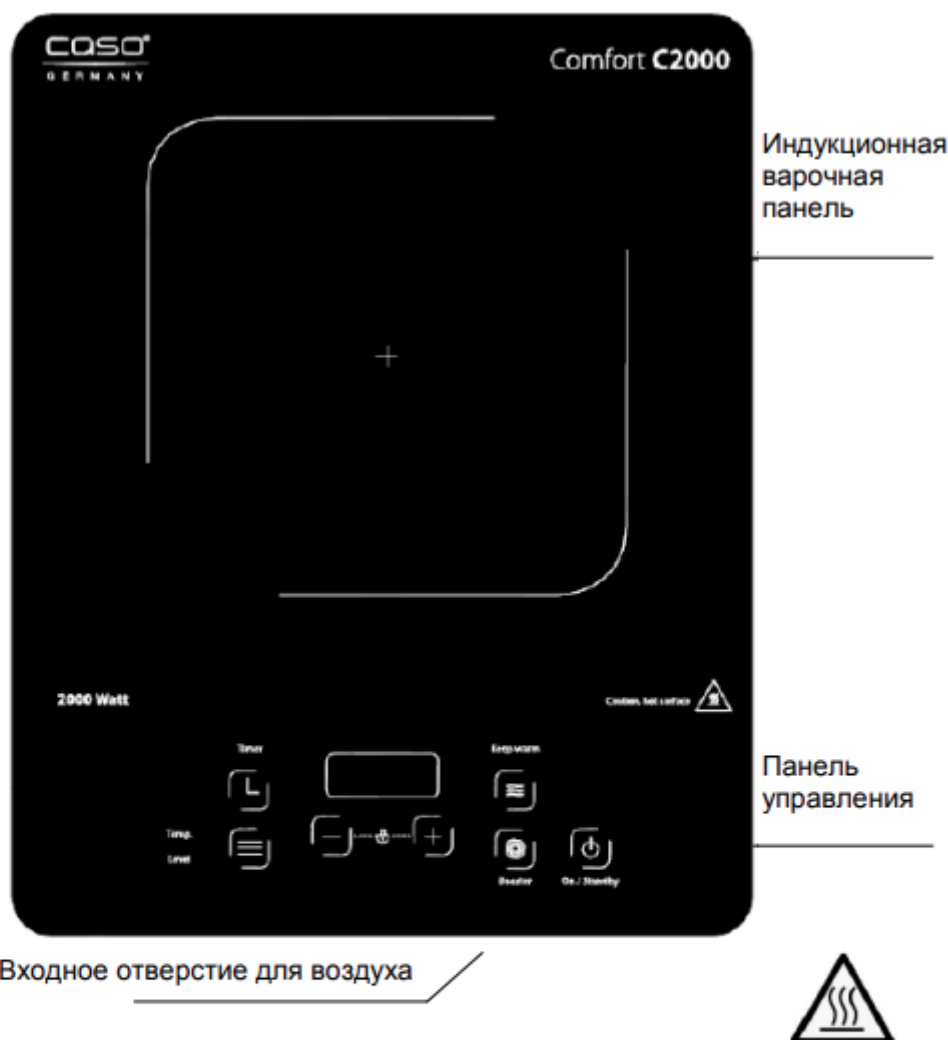
### 3.6 Подключение к сети

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 заводской 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 мм<sup>2</sup>. 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

## 4.1 Описание



### 4.1.1 Указания на приборе

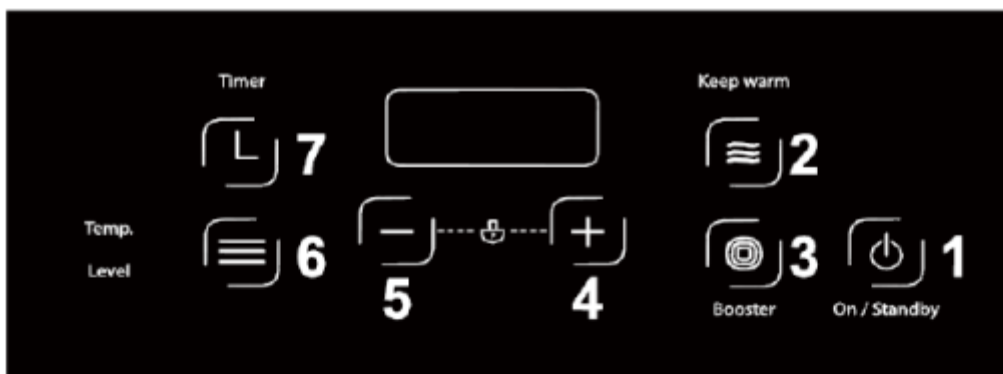
Это указание служит для предупреждения о том, что керамическая панель может быть горячей. Сама индукционная панель во время процесса варки практически не нагревается; однако температура кухонной посуды нагревает индукционную панель! Чтобы не получить ожог от горячего прибора, следуйте нижеприведенным указаниям:

#### **▲ОСТОРОЖНО**

##### **Опасность ожога о горячую поверхность!**

- ▶ Не прикасайтесь к поверхности керамической панели, пока она не остынет.
- ▶ Не кладите предметы на горячую керамическую панель.

## 4.2 Элементы управления и дисплея



- 1 Главный выключатель On/Standby (Вкл./Ожидание)
- 2 Функциональная кнопка Keep warm (подогрев)
- 3 Функциональная кнопка Booster (усилитель)
- 4,5 Кнопки +/- для настройки мощности, температуры или таймера
- 6 Кнопка для выбора функций: мощность или температура
- 7 Timer (Таймер)

#### 4.2.1 Звуковые сигналы

После включения и в случае сбоя прибор издает звуковой сигнал.

#### 4.2.2 Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева.

Когда температура прибора превысит критический предел, подача электропитания на прибор прекратится, исходя из соображений безопасности.

После фазы охлаждения прибор можно выключить и снова включить.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Не ставьте пустую кухонную посуду на варочную панель. Нагревание пустой кастрюли или пустой сковороды приведет к срабатыванию защиты от перегрева.

#### 4.2.3 Автоматическое выключение

Прибор оснащен автоматическим выключением.

Если Вы забыли выключить прибор, подача электропитания на прибор прекратится, исходя из соображений безопасности.

Мощность автоматическое выключение через  
1-10 2 часа

Если Вы снимите кастрюлю с варочной панели, подача электропитания на прибор прекратится немедленно после звукового сигнала.

#### 4.1.5 Заводская табличка

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

## 5 Эксплуатация и функционирование

### 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.

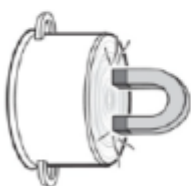
Индукционная катушка, расположенная под варочной поверхностью из стеклокерамики, производит электромагнитное переменное поле, пронизывает панель из стеклокерамики и индуцирует ток, производящий тепло, в дне кухонной посуды.

#### 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
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 15 см и более 22 см

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

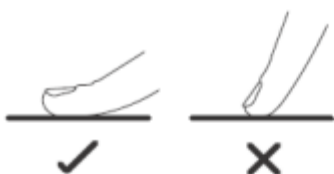
- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, чтобы можно было быстро отреагировать в случае опасности.
- ▶ Не перемещайте прибор во время работы, а также пока на варочной панели находится кухонная посуда.
- ▶ Следите за тем, чтобы кухонная посуда располагалась на варочной панели по центру. 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 перегрева 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 подсаживанию посуды в результате возникшего давления. Опасность травмирования.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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 Управление с помощью сенсоров



Панель управления реагирует на прикосновение, без надавливания. Пользуйтесь подушечками пальцев, а не ногтями. Как только контакт будет зарегистрирован, Вы услышите звуковой сигнал. Удостоверьтесь, что панель управления чистая и сухая.

Даже тонкая пленка воды затрудняет точное управление.

### 5.4.2 Включение

- Вставьте штекер прибора только в подходящую для этого розетку.
- На дисплее отобразится температура поверхности индукционной варочной панели: Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее появится индикация «L», если температура поверхности выше 50°C, на дисплее появится индикация «H». Раздастся звуковой сигнал. Прибор находится в режиме ожидания.
- Поставьте на варочную панель по центру кухонную посуду с пищей, которую необходимо сварить или подогреть (диаметр 150 мм - 220 мм).
- Для включения индукционной варочной панели нажмите кнопку „On/Standby“ (1). Раздастся звуковой сигнал.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если Вы в течение 10 секунд не зададите никаких настроек, прибор автоматически выключится.

### 5.4.3 Режим настройки мощности

- С помощью функциональной кнопки (6) выберите режим настройки мощности, на дисплее отобразится «1600».
- С помощью кнопок +/- Вы можете выбрать одну из 10 ступеней мощности (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Вт). Выбранная мощность отобразится на дисплее.

### 5.4.4 Режим настройки температуры

- С помощью функциональной кнопки (6) выберите режим настройки мощности, на дисплее отобразится «140».
- С помощью кнопок +/- Вы можете выбрать температуру в диапазоне от 60°C до 200°C (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200). Выбранная температура отобразится на дисплее.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Так как при жарке на небольшом количестве масла температура дна очень быстро увеличивается и быстро достигает предельного значения 150-170°C, во время жарки переходите в режим настройки температуры. В этом режиме максимальная температура составляет 200°C.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Как только Вы снимите кастрюлю с варочной панели, прибор прекратит нагреваться. Звуковой сигнал будет раздаваться в течение 30 секунд, затем прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

#### 5.4.5 Функция Keep-Warm (подогрев)

Нажмите кнопку Keep Warm (2). Это позволит поддерживать температуру Ваших блюд на уровне 60°C. На дисплее будет отображаться «----».

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ При выборе этой функции изменить мощность или температуру невозможно.

#### 5.4.6 Функция Booster (усилитель)

Нажмите кнопку Booster (3). Booster выберет непосредственно максимальную мощность. На дисплее отобразится «----». Через 60 секунд Booster автоматически вернется к выбранной мощности.

#### 5.4.7 Таймер

Выберите желаемую мощность или температуру.

Нажимайте кнопку Timer (7), пока на дисплее не отобразится «0:00».

С помощью кнопок + и - можно задать время (макс. 3 часа) с интервалом 1 минута.

Заданное время ненадолго появится на дисплее, таймер начнет отсчет. На дисплее попеременно будут отображаться выбранная функция и время.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и прибор выключится.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Во время работы таймера Вы можете с помощью кнопок +/- по своему усмотрению менять время. Функция памяти позволяет сохранять настройки мощности и температуры неизменными.
- ▶ При переходе из режима настройки мощности в режим настройки температуры таймер нужно настраивать заново.
- ▶ Во время процесса приготовления температуру и мощность можно регулировать по своему усмотрению. Настройки таймера также можно менять.

#### 5.4.8 Блокировка от использования детьми

Блокировка от использования детьми позволяет предотвратить бесконтрольное использование прибора детьми, а также бесконтрольное переключение кнопок.

##### Активация блокировки от использования детьми:

Одновременно нажимайте кнопки + и - до тех пор, пока не загорится контрольная лампочка над символом замка.





В заблокированном состоянии все кнопки, кроме главного выключателя On/Standby (1), деактивированы. Варочная панель продолжает нагреваться в соответствии с предварительно заданными настройками,

#### Деактивация блокировки от использования детьми:

Нажимайте кнопки + и - до тех пор, пока не погаснет контрольная лампочка над



символом замка.

#### 5.4.9 Выключение

Прибор выключается с помощью главного выключателя On/Standby (1).

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Учтите, что вентилятор прибора будет работать некоторое время после выключения прибора, чтобы вывести тепло, скопившееся в приборе.

## 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.



#### ◆ **Керамическая варочная панель, корпус и панель управления**

Очистку керамической варочной панели (а также корпуса и панели управления) выполняйте с помощью влажной салфетки, при необходимости используйте мягкий, не абразивный мыльный раствор. При сильных загрязнениях (керамической варочной панели) можно использовать небольшое количество винного уксуса.

#### **▲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.

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

Ошибка	Способ устранения
E1 E2 E4 E5 E6	Прибор необходимо отправить в сервисную службу для ремонта.
E3 E6	Необходимо дать прибору остыть. Выключить и вновь включить прибор, чтобы сбросить ошибку.
E7 E8	Колебания напряжения. Выключить и вновь включить прибор, чтобы сбросить ошибку.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Если после вышеуказанных мероприятий проблема не будет устранена, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Если после продолжительного ожидания и повторного включения прибора индикаторы ошибки продолжают появляться, прибор следует отправить в сервисную службу на проверку.

## 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.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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

Мы предоставляем гарантию на этот продукт 24 месяцев с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данный прибор предназначен для бытового применения.

## 10 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Название	Comfort C2000
Модель	CJ-513A
№ артикула	2006
Технические параметры подключения	220-240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность	2000 Вт, режим ожидания «согласно ЕгР ступень 2»
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	280 x 65 x 360 см
Вес	2,52 кг