

CASO®  
DESIGN

Руководство по эксплуатации

# Индукционная варочная панель Comfort C2000



№ артикула 2006

---

**caso Germany**  
**Браукманн ГмбХ (Braukmann GmbH)**  
Райффайзенштрассе 9  
D-59757 Арнсберг

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99  
Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

E-mail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)  
Интернет: [www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Номер документа: 2006 03-07-2015  
Все права защищены, исключая ошибки и пропуски.  
© 2015 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Руководство по эксплуатации.....</b>	<b>5</b>
1.1	Общие указания .....	5
1.2	Информация о данном руководстве.....	5
1.3	Предупредительные указания .....	5
1.4	Ограничение ответственности.....	6
1.5	Защита авторского права.....	6
<b>2</b>	<b>Безопасность.....</b>	<b>7</b>
2.1	Использование по назначению .....	7
2.2	Общие требования техники безопасности .....	7
2.3	Источники опасности.....	8
2.3.1	Опасность вследствие электромагнитного поля.....	8
2.3.2	Опасность ожога.....	8
2.3.3	Опасность взрыва .....	9
2.3.4	Опасность пожара .....	9
2.3.5	Опасность вследствие электрического тока.....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>3</b>	<b>Ввод в эксплуатацию.....</b>	<b>10</b>
3.1	Указания по безопасности .....	10
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки .....	11
3.3	Распаковка.....	11
3.4	Утилизация упаковки .....	11
3.5	Установка .....	11
3.5.1	Требования к месту установки .....	Ошибка! Закладка не определена.
3.5.2	Избежание радиопомех .....	Ошибка! Закладка не определена.
3.6	Подключение к сети .....	12
<b>4</b>	<b>Конструкция и функциональное назначение.....</b>	<b>12</b>
4.1	Описание.....	Ошибка! Закладка не определена.
4.1.1	Указания на приборе .....	Ошибка! Закладка не определена.
4.2	Элементы управления и дисплеи .....	Ошибка! Закладка не определена.
4.2.1	Звуковые сигналы.....	Ошибка! Закладка не определена.
4.2.2	Защита от перегрева.....	Ошибка! Закладка не определена.
4.2.3	Автоматическое выключение .....	Ошибка! Закладка не определена.
4.2.4	Заводская табличка.....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>5</b>	<b>Эксплуатация и функционирование .....</b>	<b>14</b>
5.1	Принцип действия и преимущества индукционных варочных панелей.....	15
5.2	Указания в отношении кухонной посуды.....	15
5.3	Указания по безопасности .....	16
5.4	Эксплуатация прибора .....	17

---

5.4.1 Управление с помощью сенсоров .....	17
5.4.2 Включение.....	17
5.4.3 Режим настройки мощности .....	17
5.4.4 Режим настройки температуры .....	17
5.4.5 Функция KeepWarm (подогрев).....	18
5.4.6 Функция Booster (усилитель) .....	18
5.4.7 Таймер.....	18
5.4.8 Блокировка от использования детьми .....	18
5.4.9 Выключение .....	19
<b>6 Очистка и уход .....</b>	<b>19</b>
<b>6.1 Указания по безопасности .....</b>	<b>19</b>
<b>6.2 Очистка.....</b>	<b>20</b>
<b>7 Устранение неисправностей.....</b>	<b>20</b>
<b>7.1 Указания по безопасности .....</b>	<b>20</b>
<b>7.2 Индикаторы неисправностей .....</b>	<b>20</b>
<b>8 Утилизация отслужившего прибора.....</b>	<b>21</b>
<b>9 Гарантия .....</b>	<b>21</b>
<b>10 Технические характеристики.....</b>	<b>21</b>

---

# 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.

Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

Мы оставляем за собой право на внесение содержательных и технических изменений.

## 2 Безопасность

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

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

### 2.1 Использование по назначению

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

Другое использование или использование, 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**

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

## 4.1 Описание



### 4.1.1 Указания на приборе

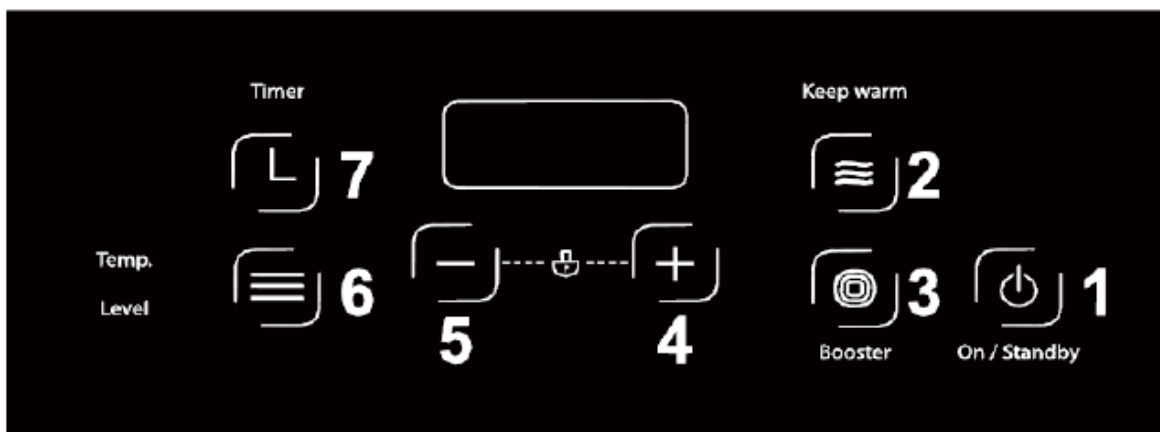
Это указание служит для предупреждения о том, что керамическая панель может быть горячей. Сама индукционная панель во время процесса варки практически не нагревается; однако температура кухонной посуды нагревает индукционную панель! Чтобы не получить ожог от горячего прибора, следуйте нижеприведенным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



- 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 перегревания

Прибор оснащен защитой от перегревания.

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 перегревания.

#### 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

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

## 5.1 Принцип действия и преимущества индукционных варочных панелей

В случае индукционной варочной панели необходимое тепло не передается блюду, которое необходимо приготовить или разогреть, от нагревательного элемента через кухонную посуду, а производится с помощью индукционных токов непосредственно в кухонной посуде.

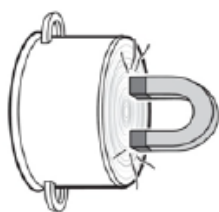
Индукционная катушка, расположенная под варочной поверхностью из стеклокерамики, производит электромагнитное переменное поле, пронизывает панель из стеклокерамики и индуцирует ток, производящий тепло, в дне кухонной посуды.

### Преимущества индукционной варочной панели

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

## 5.2 Указания в отношении кухонной посуды

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



**Пригодность кухонной посуды можно определить следующим образом:**

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

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

Нижеприведенная таблица служит ориентиром для выбора правильной кухонной посуды:

Подходящая кухонная посуда	Неподходящая кухонная посуда
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 перегревания не кладите на варочную панель алюминиевую фольгу или металлические пластины.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сами индукционные панели не выделяют тепло во время процесса приготовления. Однако температура кухонной посуды нагревает варочную панель.
- ▶ Позаботьтесь о том, чтобы варочная панель и дно кухонной посуды всегда были сухими и чистыми. Если между дном кухонной посуды и варочной панелью окажется жидкость, она может испариться, что может привести к подсакиванию посуды в результате возникшего давления. Опасность травмирования.

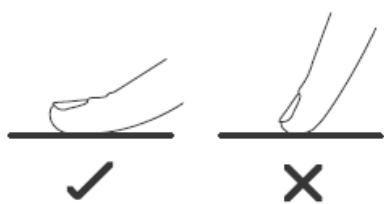
#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ 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.

### **6.2 Очистка**

## ◆ **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 Eb	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