

CASO®  
DESIGN

# Руководство по эксплуатации Индукционная варочная панель Touch 2000 (Артикул 2008)



---

**Браукманн ГмбХ (Braukmann GmbH)**

Райффайзенштрассе 9

D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия сервисной службы:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Последнюю версию руководства по эксплуатации смотрите на нашей домашней странице в сети Интернет:

[www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Номер документа: 2008 19-11-2019

Возможны ошибки печати и набора. Отклонения изображения от оригинального товара технически возможны.

© 2019 Braukmann GmbH

<b>1</b>	<b>Руководство по эксплуатации .....</b>	<b>5</b>
1.1	Общие положения .....	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>6</b>
2.1	Использование по назначению .....	6
2.2	Общие требования техники безопасности .....	7
2.3	Источники опасности.....	8
2.3.1	Опасность от электромагнитного излучения.....	8
2.3.2	Опасность ожога.....	8
2.3.3	Опасность взрыва .....	8
2.3.4	Опасность пожара .....	9
2.3.5	Опасность от электрического тока.....	9
<b>3</b>	<b>Ввод в эксплуатацию .....</b>	<b>10</b>
3.1	Информация по безопасности.....	10
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки .....	10
3.3	Распаковка.....	10
3.3.1	Требования к месту установки: .....	10
3.3.2	Избегание радопомех: .....	11
3.4	Подключение к сети.....	11
<b>4</b>	<b>Конструкция и функциональное назначение.....</b>	<b>12</b>
4.1	Панель управления и дисплей .....	12
4.2	Подробности о приборе.....	12
<p>Когда на приборе отображается горящая буква Н, это обозначает, что керамическая варочная панель может быть горячей. И хотя сама индукционная плита не выделяет тепла в процессе приготовления, температура посуды нагревает плиту! .....</p>		
4.3	Звуковые сигналы .....	13
4.4	Защита от перегрева.....	13
4.5	Заводская табличка .....	13
<b>5</b>	<b>Эксплуатация и функционирование .....</b>	<b>13</b>
5.1	Функционирование и преимущества индукционных варочных панелей.....	13
<p>Преимущества индукционных плит.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Энергосберегающее приготовление пищи благодаря прямой передаче энергии в посуду. ....</li> </ul>		
		14

---

•	Повышенная безопасность, поскольку энергия передается только тогда, когда на плиту ставится кастрюля. ....	14
•	Передача энергии между индукционной варочной зоной и дном кастрюли с высокой степенью эффективности. ....	14
•	Быстрый нагрев. ....	14
•	Низкий риск получения ожога, поскольку варочная поверхность нагревается только дном кастрюли. ....	14
•	Выкипающее содержимое посуды не пригорает к варочной панели. ....	14
<b>5.2</b>	<b>Инструкции по использованию посуды</b> .....	<b>14</b>
<b>5.3</b>	<b>Инструкции по безопасности</b> .....	<b>15</b>
<b>5.4</b>	<b>Управление прибором</b> .....	<b>16</b>
5.4.1	Включение прибора .....	16
5.4.2	Режим Мощность (Power) .....	16
5.4.3	Режим Температура (Temperature).....	16
5.4.4	Таймер (Timer).....	17
5.4.5	Функция Мин/Макс (Min/Max).....	17
5.4.6	Защитная блокировка от детей.....	17
5.4.7.	Выключение прибора.....	18
<b>6</b>	<b>Чистка и обслуживание</b> .....	<b>18</b>
6.1	Информация по безопасности.....	18
6.2	Чистка.....	19
<b>7</b>	<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>19</b>
7.1	Указания по безопасности.....	19
7.2	Коды ошибок.....	19
7.3	Проблемы и способы их решения .....	19
<b>8</b>	<b>Технические характеристики</b> .....	<b>20</b>

---

# 1 Руководство по эксплуатации

## 1.1 Общие положения

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

## 1.2 Информация о данном руководстве

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.

## 1.3 Предупредительные указания

### **▲GEFAHR** 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.

### **▲WARNING** 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.

### **▲VORSICHT** 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.

- ▶ Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.
- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

## 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 данной главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором..

### 2.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах, а также аналогичных сферах, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих предприятиях;

- 
- в отелях типа Bed&Breakfast;
  - в фермерских хозяйствах;
  - для клиентов в отелях, мотелях и аналогичных организациях.

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

### **HINWEIS**

### Примечание

**Пожалуйста, соблюдайте следующие общие правила безопасности для безопасного обращения с прибором.**

Перед использованием прибора обязательно прочитайте настоящие инструкции.

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
- ▶ Детям в возрасте 8 лет и старше разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.
- ▶ Детям запрещается играть с прибором.
- ▶ Держите прибор и кабель питания вне зоны досягаемости детей до 8 лет.
- ▶ Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ Данный прибор не пригоден для использования с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- ▶ Не следует передвигать прибор, потянув за кабель питания.
- ▶ Ремонт прибора разрешено осуществлять только сервисным центрам, уполномоченным производителем. В ином случае гарантия на прибор в случае других повреждений будет аннулирована. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.

---

## 2.3 Источники опасности

### 2.3.1 Опасность от электромагнитного излучения

#### **▲WARNING** Предупреждение

Магнитные поля, возникающие во время работы прибора, могут привести к неблагоприятным последствиям.

Соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности:

- ▶ Люди с повышенной чувствительностью к электричеству не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше, чем это необходимо.
- ▶ Помещайте посуду посередине варочной панели таким образом, чтобы дно кастрюли закрывало как можно большую часть электромагнитного поля.
- ▶ Не снимайте с прибора никакие покрытия.
- ▶ Научные испытания доказали, что индукционные плиты не представляют опасности. Тем не менее, лица с кардиостимуляторами должны находиться на расстоянии не менее 60 см от работающего прибора. Кроме того, лица с кардиостимулятором должны согласовать со своим врачом необходимость выполнения некоторых специальных рекомендаций по работе с прибором. Не размещайте на приборе или в непосредственной близости от него кредитные карты, носители данных или кассеты.

### 2.3.2 Опасность ожога

#### **▲WARNING** Предупреждение

Блюда, приготовленные с использованием настоящего прибора, а также используемая посуда и поверхность прибора могут сильно нагреваться.

Соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности для того, чтобы избежать ожогов или ошпаривания себя или других:

- ▶ Во время работы с горячим прибором защищайте руки теплоизолирующими перчатками, тряпками для мытья посуды и т.п.
- ▶ Не помещайте на варочную панель прибора металлическую посуду, крышки от кастрюль или сковородок, ножи и другие металлические предметы. Когда прибор включен, эти предметы могут сильно нагреваться.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической плиты.
- ▶ Сама индукционная плита не выделяет тепло в процессе приготовления, но температура посуды нагревает конфорку.

### 2.3.3 Опасность взрыва

#### **▲WARNING** Предупреждение

Неправильное использование прибора может привести к взрыву из-за создаваемого избыточного давления.

Во избежание опасности взрыва соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- 
- ▶ Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых емкостях, например, в банках. Контейнер может лопнуть из-за создаваемого избыточного давления. Банку лучше всего нагревать, открыв ее и поместив в кастрюлю с небольшим количеством воды.

### 2.3.4 Опасность пожара

#### **▲WARNING** Предупреждение

**В случае неправильного использования прибора существует опасность пожара из-за возможного возгорания содержимого.**

Во избежание возгорания соблюдайте следующие указания по безопасности:

- ▶ Во время работы прибора уберите все легко воспламеняющиеся предметы (например, моющие средства, аэрозольные баллончики, духовку, тряпки и кухонные полотенца и т. д.) из непосредственной близости от прибора.
- ▶ Избегайте длительного перегрева масел и жиров. Перегретое масло и жир могут быстро воспламениться.
- ▶ Не ставьте на зону приготовления пустую посуду.

#### **HINWEIS** Примечание

Если на варочной панели возник пожар, действуйте следующим образом:

- ▶ Выключите прибор (при необходимости отключите предохранитель).
- ▶ Погасите пламя большой крышкой кастрюли, тарелкой или влажной тряпкой для мытья посуды.

**НИКОГДА НЕ ГАСИТЕ ПОЖАР НА ПРИБОРЕ ВОДОЙ!**

- ▶ После того, как огонь потушен, дайте кухонной утвари и прибору остыть, а также обеспечьте достаточный приток свежего воздуха в помещение.

### 2.3.5 Опасность от электрического тока

#### **▲WARNING** Предупреждение

**Опасность для жизни из-за поражения электрическим током!**

**В случае неправильного использования прибора существует опасность пожара из-за возможного возгорания содержимого.**

Во избежание возгорания соблюдайте следующие указания по безопасности:

- ▶ Установку прибора разрешается выполнять только квалифицированным электрикам!
- ▶ В случае, если на поверхности прибора появилась трещина, выключите прибор и отключите предохранитель во избежание поражения электрическим током.
- ▶ Ни при каких обстоятельствах не открывайте корпус прибора. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к токоведущим соединениям и изменении электрической или механической конструкции. Кроме того, могут возникать функциональные неисправности прибора.

- ▶ Не используйте настоящий прибор в том случае, если у него поврежден кабель питания или вилка, если он не работает должным образом, а также, если он был поврежден или упал. Если кабель питания прибора поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией.
- ▶ Не прикасайтесь к прибору или сетевой вилке мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ Не вставляйте предметы в отверстия прибора. Существует риск поражения электрическим током при контакте с соединениями, находящимися под напряжением.
- ▶ Не подключайте прибор к одной розетке с другими устройствами.

## 3 Ввод в эксплуатацию

### 3.1 Информация по безопасности

#### **▲WARNING** Предупреждение

- ▶ Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, поскольку существует опасность удушья.

### 3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

Как правило, Touch 2000 поставляется в следующей комплектации:

- Touch 2000
- Руководство по эксплуатации

#### **HINWEIS** Примечание

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

### 3.3 Распаковка

Достаньте прибор из картонной упаковки и удалите все упаковочные материалы.

#### 3.3.1 Требования к месту установки:

- Прибор должен быть установлен на твердой, плоской, горизонтальной и термостойкой поверхности с достаточной несущей способностью для самого прибора и максимального веса продуктов, которые могут быть в нем приготовлены за 1 раз.
- Индукционная варочная панель не должна эксплуатироваться на поверхности, содержащей железо или сталь, так как это такая поверхность значительно нагреется.
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли добраться до каких-либо горячих поверхностей на приборе.

- 
- Данный прибор подходит только встраивания.
  - Не устанавливайте прибор в горячем, мокром или очень влажном месте либо вблизи легковоспламеняющихся материалов.
  - Не устанавливайте индукционную варочную панель рядом с приборами и объектами, чувствительными к магнитным полям (например, рядом с радиоприемниками, телевизорами, кассетными магнитофонами и т. д.).
  - Для правильной работы прибору требуется достаточный приток воздуха. При установке прибора оставьте зазор в 10 см со всех сторон.
  - Холодный воздух втягивается снизу прибора. Не закрывайте и не блокируйте никакие отверстия прибора.
  - Электрическая розетка, в которую включен прибор, должна быть легко доступна, чтобы можно было легко отключить кабель питания в случае возникновения чрезвычайной ситуации.
  - 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.

### **3.3.2 Избегание радиопомех:**

Данный прибор может создавать помехи для радиоприемников, телевизоров и подобных устройств. Помехи могут быть устранены или уменьшены с помощью следующих мер:

- Размещайте радиоприемники, телевизоры и т. д. как можно дальше от прибора.
- Подсоедините прибор к другой розетке, чтобы для прибора и приемника использовались разные электрические цепи, в которых возникают помехи.
- Используйте правильно установленную антенну для приемника, чтобы обеспечить хороший прием сигнала.

### **3.4 Подключение к сети**

- 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 квалифицированным электриком.
- 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 кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.

- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А, отдельный от других потребителей тока.
- 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 внутреннюю проводку в месте, где вы устанавливаете прибор. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

## 4 Конструкция и функциональное назначение

### 4.1 Панель управления и дисплей



Минимальный уровень нагрева



Максимальный уровень нагрева



Снижение мощности, температуры или продолжительности



Отображение выбранной настройки



Увеличение мощности, температуры или продолжительности



Световой индикатор отображает выбранные функции



Кнопка Выбор (Select) для выбора уровня мощности (power), температуры (temp) и продолжительности (timer).



ВКЛ/Режим ожидания (ON/STANDBY)



### 4.2 Подробности о приборе

Когда на приборе отображается горящая буква H, это обозначает, что керамическая варочная панель может быть горячей. И хотя сама индукционная плита не выделяет

---

тепла в процессе приготовления, температура посуды нагревает плиту!

**▲VORSICHT** ОСТОРОЖНО

**Опасность ожога о горячую поверхность!**

- ▶ Не прикасайтесь к поверхности керамической плиты, пока она горячая (отображается буква H).
- ▶ Не кладите никакие предметы на горячую керамическую плиту.

### 4.3 Звуковые сигналы

Прибор издает звуковой сигнал после включения и в случае неисправности.

**HINWEIS** Примечание

- ▶ Звуковой сигнал продолжает звучать до тех пор, пока неисправность не будет устранена или прибор не будет выключен. Более подробную информацию о сообщениях об ошибках Вы найдете в главе Индикация ошибок.

### 4.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева. Если температура прибора превышает критический предел, отображается соответствующее сообщение об ошибке E01/E02. Из соображений безопасности прибор отключает дальнейшее электропитание. После фазы охлаждения прибор можно выключить и снова включить.

**HINWEIS** Примечание

- ▶ Более подробную информацию о сообщениях об ошибках Вы найдете в главе Индикация ошибок.

### 4.5 Заводская табличка

Заводская табличка с данными о подключении и производительности находится на задней панели прибора.

## 5 Эксплуатация и функционирование

**▲WARNING** Предупреждение

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы, чтобы вы могли быстро вмешаться в случае опасности.

### 5.1 Функционирование и преимущества индукционных варочных панелей

В индукционной варочной панели тепло не передается нагревательным элементом через кухонную посуду к приготовляемой пище, а тепло вырабатывается непосредственно в кастрюле с помощью индукционных токов.

---

Индукционная катушка под варочной панелью из стеклокерамики создает переменное электромагнитное поле, которое проникает в варочную панель из стеклокерамики и индуцирует теплогенерирующий ток в основании посуды.

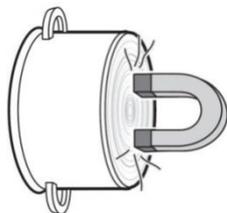
### Преимущества индукционных плит

- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря прямой передаче энергии в посуду.
- Повышенная безопасность, поскольку энергия передается только тогда, когда на плиту ставится кастрюля.
- Передача энергии между индукционной варочной зоной и дном кастрюли с высокой степенью эффективности.
- Быстрый нагрев.
- Низкий риск получения ожога, поскольку варочная поверхность нагревается только дном кастрюли.
- Выкипающее содержимое посуды не пригорает к варочной панели.
- Быстрое и точное управление входной мощностью.

### 5.2 Инструкции по использованию посуды

Посуда, используемая для индукционной варочной поверхности, должна быть изготовлена из металла, иметь магнитные характеристики и достаточно плоскую поверхность дна.

#### Как определить, подходит ли Ваша посуда для индукционной плиты:



Убедитесь, что на посуде имеется надпись о том, что она подходит для приготовления пищи с помощью индукционного тока, или выполните следующий магнитный тест:

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать правильную посуду:

◆ Поместите магнит (например, магнит от магнитной доски) рядом с дном кастрюли. Если он сильно притягивается, кастрюля подходит для индукционной плиты

Посуда, подходящая для индукционной плиты	Посуда, НЕ подходящая для индукционной плиты
Посуда с магнитным дном (железная).	Кастрюли из меди, алюминия, жаропрочного стекла и другие неметаллические кастрюли
Стальные эмалированные кастрюли с толстым дном.	Кастрюли из нержавеющей стали без магнитного железного сердечника
Чугунные кастрюли с эмалированным дном	Кастрюли, которые не стоят ровно на плите
Кастрюли из нержавеющей стали, многослойной стали, нержавеющей стали, ферритной стали или алюминия со специальным дном	Кастрюли с диаметром основания менее 12 см или более 26 см.

#### **HINWEIS**

### Примечание

- ▶ Использование посуды для индукционных некоторых производителей может привести к появлению шумов, обусловленных конструкцией этой посуды.

Также соблюдайте следующие инструкции по использованию подходящей посуды:

#### **HINWEIS**

### Примечание

- ▶ Используйте только ту посуду, которая подходит для индукционных плит.
- ▶ Максимальный вес посуды с содержимым не должен превышать 6 кг.
- ▶ Будьте аккуратны при использовании кастрюли с глухими стенками. Вода в кастрюлях такого типа может незаметно выкипеть, что может повредить кастрюлю и плиту.

## 5.3 Инструкции по безопасности

#### **⚠WARNING**

### Предупреждение

- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро вмешаться.
- ▶ Не перемещайте прибор во время работы или с горячей посудой на конфорке.
- ▶ Убедитесь, что посуда правильно расположена по центру варочной панели. Она не должен располагаться на панели управления или на раме.
- ▶ Во избежание перегрева не кладите металлическую фольгу или металлические панели на поверхность прибора.

#### **HINWEIS**

### Примечание

- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической плиты. Хотя сама индукционная варочная панель не выделяет тепла в процессе приготовления, температура посуды нагревает варочную панель.
- ▶ Варочная поверхность и нижняя часть кастрюли всегда должны быть чистыми и сухими. Если жидкость попадет между основанием кастрюли и варочной

панелью, эта жидкость может испариться, а образовавшееся давление может привести к тому, что кастрюля подпрыгнет в воздух, что может привести к травме.

- ▶ Выключайте прибор после использования. Это позволяет избежать ненужного использования энергии и обеспечит Вашу безопасность.
- ▶ Если прибор не используется в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от сети.

## 5.4 Управление прибором

### 5.4.1 Включение прибора

- Вставьте вилку кабеля питания в подходящую розетку.
- На короткое время загорится подсветка дисплея, после чего прибор перейдет в режим ожидания.
- Если температура поверхности индукционной плиты ниже 50°C, на дисплее отображается значок L. Как только температура поверхности варочной панели превышает 50 °C, на ней отображается значок H.
- Поместите подходящую кастрюлю с содержимым в центр варочной панели (Ø 120 мм - 260 мм).
- Теперь нажмите кнопку  ВКЛ/Режим ожидания (On/Standby), чтобы включить прибор. Загорится световой индикатор.

### 5.4.2 Режим Мощность (Power)

- Нажмите кнопку  Выбор (Select). Загорятся световые индикаторы ВКЛ/Режим ожидания (On/Standby) и Мощность (Power). Прибор включится. По умолчанию выбран уровень мощности 1200. С помощью кнопок  и  Вы можете изменить в диапазоне от 200 до 2000 Вт.

#### **HINWEIS**

#### **Примечание**

- ▶ Мы рекомендуем для приготовления пищи, аналогичной обычной плите, выбрать функцию «мощности (Power) с мощностью 200-2000 Вт.

### 5.4.3 Режим Температура (Temperature)

- Нажимайте кнопку  Выбор (Select) до тех пор, пока не загорится световой индикатор температуры (Temp), чтобы выбрать температурный режим. На дисплее отображается предустановленная температура 180°C.
- С помощью кнопок  и  можно в любой момент изменить настройки в диапазоне от 60 до 240°C. (ступени: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C).

- Обратите внимание, что в качестве альтернативы можно выбрать две функции уровня (мощности) и температуры. Вы можете работать либо с уровнями мощности, либо с температурными ступенями. Последняя выбранная функция активна.
- Температура измеряется датчиком под стеклокерамической пластиной, поэтому отображаемая температура может отличаться от температуры в кастрюле.

#### HINWEIS

#### Примечание

- ▶ При жарке на очень малом количестве жира температура на дне емкости повышается очень быстро, для жарки включите температурный режим. В этом режиме максимальная температура 240°C

#### 5.4.4 Таймер (Timer)

- **Функция таймера.** Нажимайте кнопку  Выбор (Select) до тех пор, пока не загорится световой индикатор Таймер (Timer). На дисплее отобразится значок 0.

С помощью кнопок  и  Вы теперь можете выбирать время работы с интервалом в 1 минуту (максимум до 180 минут). По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

- На дисплее попеременно отображается выбранный уровень функции (мощность)/температура/температура или таймер. Загорается соответствующий световой индикатор.

#### HINWEIS

#### Примечание

- ▶ Во время работы таймера Вы можете изменить продолжительность в любое время с помощью клавиш +/- . Благодаря функции памяти прибора настройки мощности или температуры здесь остаются неизменными.

#### 5.4.5 Функция Мин/Макс (Min/Max)

- Нажмите кнопки  и  для переключения уровня мощности на максимальный или минимальный.

#### 5.4.6 Защитная блокировка от детей

Функция защитной блокировки от детей не позволяет детям пользоваться прибором без присмотра. Нажмите кнопки  и  вместе, и на дисплее появится значок LOC.

В заблокированном состоянии все кнопки (кроме Вкл/Режим ожидания (ON/Standby)

и кнопок  и  ) отключены.

---

Нажмите кнопки  и  еще раз, и световой индикатор LOC погаснет. После разблокировки прибора все кнопки снова активируются.

#### 4.4.7. Выключение прибора

- Выключите прибор, используя кнопку  Вкл/Режим ожидания (ON/Standby)
- Если температура поверхности индукционной плиты ниже 50°C, на дисплее отобразится значок L. Когда температура поверхности варочной панели превышает 50 °C, на ней отображается значок H.

#### HINWEIS

#### Примечание

- ▶ Не помещайте на керамическое поле пустую посуду. При нагревании пустой кастрюли или сковороды срабатывает защита от перегрева, и прибор выключается.
- ▶ Использование аксессуаров и запасных частей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора и получению травм.
- ▶ Прибор автоматически выключается через 2 часа, если время не установлено.

## 6 Чистка и обслуживание

### 6.1 Информация по безопасности

#### ▲VORSICHT

#### Осторожно

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

- ▶ Прибор следует регулярно чистить и удалять с него остатки пищи. Недостаточная чистота прибора может привести к порче его поверхности, что, в свою очередь, может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасному состоянию прибора, а также к грибковому и бактериальному заражению.
- ▶ Всегда отключайте прибор от сети перед его чисткой.
- ▶ После использования варочная панель может быть горячей. Существует опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте варочную панель после использования, как только она остынет. Длительное ожидание излишне усложняет очистку и в крайних случаях может сделать ее невозможной. Чрезмерное скопление грязи может даже повредить устройство при определенных обстоятельствах.
- ▶ Попадание влаги внутрь прибора может привести к повреждению его электронных компонентов. Убедитесь, что жидкость не может попасть внутрь прибора через вентиляционные отверстия.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- ▶ Не используйте для очистки прибора агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.
- ▶ Не соскребайте стойкие загрязнения твердыми предметами.

---

## 6.2 Чистка

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

- Протирайте варочную панель, корпус прибора и панель управления мягкой, слегка влажной тканью.

#### **▲VORSICHT** Осторожно

- ▶ Для того, чтобы не повредить пластмассовые детали, не используйте моющие средства на основе растворителей, например, бензин.

## 7 Устранение неисправностей

### 7.1 Указания по безопасности

#### **▲VORSICHT** Осторожно

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

### 7.2 Коды ошибок

В случае возникновения неисправности на дисплее появится код ошибки, он описывает причину неисправности.

Код ошибки	Описание
E0	Посуда не обнаружена. Поместите посуду, подходящую для индукционной плиты, на прибор.
E01, E02	Защита от перегрева или короткого замыкания. Отключите прибор и дайте ему остыть.
E03	Повышенное или пониженное напряжение. Свяжитесь со службой поддержки клиентов.

#### **HINWEIS** Примечание

- ▶ Если сообщения об ошибках продолжают появляться после длительного периода ожидания и перезапуска прибора, следует отправить прибор в сервисную службу для проверки.

### 7.3 Проблемы и способы их решения

Представленная ниже таблица помогает локализовать и устранить мелкие неисправности.

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее ничего не отображается	Вилка прибора не вставлена в розетку	Вставьте вилку прибора в розетку
	Выключатель предохранителя не включен	Включите предохранитель

### **HINWEIS**

### **Примечание**

- ▶ Если после вышеуказанных мероприятий проблема не будет устранена, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Обязательно очистите прибор перед отправкой прибора в сервисную службу.

## **8 Технические характеристики**

Наименование прибора	Индукционная варочная панель
Модель	Touch 2000
Технические параметры подключения	220-240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	3000 Вт Режим ожидания в соответствии с уровнем ErP 2
Температурный диапазон	60°C – 240 °C
Внешние габариты (Ш x В x Г)	29 x 6 x 36 см
Вес нетто	2,35 кг