
руководство по эксплуатации

Индукционная варочная панель ProChef 3500 (2364)



1 Руководство по использованию

1.1 Общие сведения

Прочитайте содержащиеся здесь сведения для быстрого ознакомления с прибором и возможности его использования в полном объеме.

Ваш прибор прослужит Вам долгие годы при условии надлежащего обращения и ухода. Желаем приятного пользования.

1.2 О данном руководстве

Это руководство по использованию является составной частью индукционной варочной панели (называемой далее прибор) и дает важные указания по подготовке к использованию, безопасности, надлежащему использованию прибора и уходу за ним.

Руководство по использованию должно всегда находиться под рукой вблизи прибора. Его следует прочесть и применять всем лицам, которым поручено:

- подготовка к первому использованию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- Очистка

прибора.

Сохраните данное Руководство по использованию и передайте его следующему владельцу вместе с прибором.

1.3 Предупреждения

В данном руководстве по использованию используются следующие типы предупреждений:

GEFAHR

Предупреждение об опасности этой степени обозначает угрозу опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.

- Во избежание смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать указаниям в данном предупреждении.

WARNUNG

Предупреждение об опасности этой степени обозначает возможную опасную ситуацию.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

► Во избежание травм людей необходимо следовать указаниям в данном предупреждении.

VORSICHT

Предупреждение об опасности этой степени обозначает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к легким или средним травмам.

► Во избежание травм людей необходимо следовать указаниям в данном предупреждении.

HINWEIS

Указание обозначает дополнительные сведения, облегчающие обращение с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по использованию технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш прежний опыт и знания.

Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по использованию, не могут являться основанием для каких-либо претензий.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний в Руководстве
- использования прибора не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования неразрешенных запчастей

Модификация прибора не рекомендована и не покрывается гарантией.

Переводы выполнены добросовестно, исходя из имеющихся знаний. Мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным 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, размножение и распространение посредством особых способов (например, обработки данных, носителей данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

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

2 Безопасность

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

Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

2.1 Применение по назначению

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

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

⚠ WARNING

Опасность из-за ненадлежащего использования!

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может представлять опасность.

- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по использованию.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Риск несет исключительно пользователь.

2.2 Общие требования техники безопасности

HINWEIS

Для безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям безопасности:

- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Не используйте поврежденное устройство.
- ▶ При повреждении сетевого электрического кабеля специальный кабель должен устанавливать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.

-
- ▶ Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими недостатками только в том случае, если они обучены безопасной работе с прибором и понимают возможные опасности.
 - ▶ Не разрешайте детям играть с прибором.

HINWEIS

- ▶ Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра взрослых.
- ▶ У детей младше 8 лет не должно быть доступа к прибору и его сетевому кабелю.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Ремонт прибора может выполняться только сервисной службой, авторизованной производителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ Неисправные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только для таких запчастей гарантируется соблюдение требований безопасности.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность, связанная с электромагнитным полем

⚠️ WARNUNG

Магнитные поля, возникающие при использовании прибора, могут оказывать негативное воздействие. Соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ▶ Люди с повышенной электрочувствительностью не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше необходимого.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Научные испытания доказали, что индукционные варочные поверхности не представляют опасности. Однако лица, пользующиеся кардиостимуляторами, должны быть на удалении не менее 60 см от работающего прибора. Кроме того, лицам, пользующимся кардиостимуляторами, может потребоваться перед использованием обсудить со своим врачом правила безопасности.
- ▶ Не помещайте в непосредственной близости от прибора магнитные предметы, например, кредитные карты, запоминающие устройства или кассеты.
- ▶ Ставьте посуду для готовки в центр варочной панели. Так дно кастрюли будет максимально закрывать электромагнитное поле.
- ▶ Не снимайте с прибора установленные на нем крышки.

2.3.2 Опасность получения ожога

▲WARNING

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

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

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

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

2.3.3 Опасность взрыва

▲WARNING

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

Во избежание опасности взрыва следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

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

2.3.4 Опасность пожара

▲ WARNUNG

При ненадлежащем применении прибора существует опасность пожара. Соблюдайте следующие указания по безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

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

HINWEIS

Если в области варочной панели возникнет возгорание, действуйте следующим образом:

- ◆ **Выключите прибор (при необходимости выключите предохранитель).**
 - ◆ **Перекройте доступ кислорода к огню с помощью большой крышки от кастрюли, тарелки или влажного кухонного полотенца.**
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ВОДОЙ!**

HINWEIS

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

2.3.5 Опасность от электрического тока



Опасно для жизни из-за поражения электрическим током!

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

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током.

- ▶ Электропроводка должна прокладываться только квалифицированными специалистами (специализированным предприятием)!
- ▶ Если керамическая поверхность расколется или треснет, выключите прибор и выключите предохранитель, чтобы избежать удара током.
- ▶ Прибор нельзя использовать, если его кабель или штекер повреждены, если прибор работает со сбоями, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или штекера прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ▶ Запрещается открывать корпус устройства. При касании контактов, находящихся под напряжением, а также при изменении электрической и механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, это может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Никогда не трогайте прибор и штекер мокрыми руками.
- ▶ Нельзя опускать устройство в воду и другие жидкости и помещать в посудомоечную машину.

⚠ GEFAHR

- ▶ Не помещайте никакие предметы в отверстия прибора. При касании находящихся под напряжением соединений существует опасность удара электрическим током.
- ▶ Не подключайте прибор вместе с другими приборами к одной и той же сетевой розетке.

3 Первое использование

В этой главе содержатся важные указания по первому использованию прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

3.1 Правила безопасности

⚠ WARNUNG

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Опасность удушья.

3.2 Объем поставки и проверка после перевозки

В стандартный объем поставки устройства входят следующие компоненты:

- Индукционная варочная панель ProChef 3500
- Руководство по использованию

HINWEIS

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

3.3 Распаковка

Для распаковки прибора выньте его из коробки и удалите упаковочный материал. Также снимите наклейку с варочной панели, прежде чем использовать прибор.



3.4 Устранение упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники устранения и поэтому могут быть утилизированы. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации "Зеленая точка".

HINWEIS

-
- По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока прибора, чтобы при наступлении гарантийного случая можно было вновь надлежащим образом его упаковать.

3.5 Установка

3.5.1 Требования к месту установки

Для безопасного и бесперебойного использования прибора место его установки должно соответствовать следующим условиям:

- Устройство необходимо разместить на твердой, ровной, горизонтальной жаростойкой поверхности, достаточно прочной для данного устройства и самых тяжелых продуктов, которые на нем предполагается готовить.
- Индукционную варочную панель нельзя эксплуатировать на подставке, содержащей железо или сталь, так как она может сильно нагреться.
- Выбирайте место установки так, чтобы дети не имели доступа к горячей поверхности устройства.
- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не размещайте устройство в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горючих материалов.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитным полям (например, радиоприемников, телевизоров, кассетных магнитофонов и пр.).
- Во время работы прибору нужна достаточная циркуляция воздуха. Оставьте по сторонам от прибора (слева и справа) по 10 см свободного места.
- Охлаждающий воздух всасывается с нижней стороны прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.

- Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости можно было легко вытащить сетевой шнур.
- Установка устройства в подвижных местах (например, на кораблях) может проводиться только специальными организациями/специалистами, если они обеспечивают соблюдение условий безопасного использования данного устройства.

3.5.2 Избежание радиопомех

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

- Устанавливайте радиоприемник, телевизор и пр. как можно дальше от прибора.

- Подключайте прибор к другой розетке, чтобы прибор и испытывающий помехи приемник использовали разные электрические цепи.
- Чтобы обеспечить качественный прием, используйте для приемника правильно установленную антенну.

3.6 Подключение к электросети

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

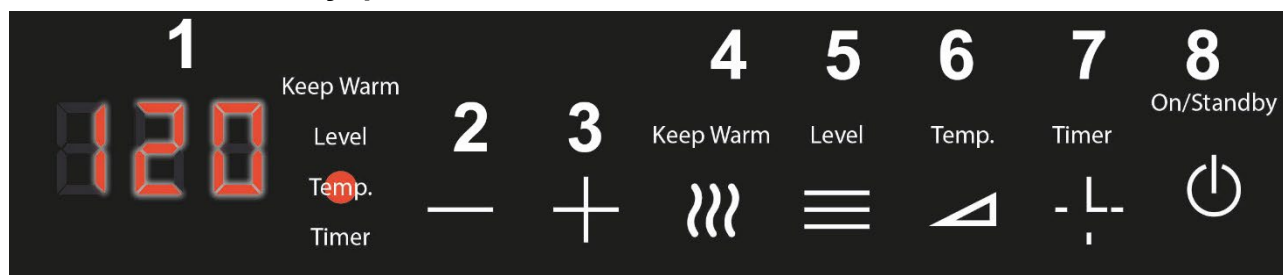
- Перед подключением прибора к сети сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждения прибора эти параметры должны совпадать.
В случае наличия сомнений проконсультируйтесь с электриком.
- Прибор можно подключать к электросети через размотанный удлинитель длиной не более 3 метров и сечением не менее 1,5 мм². Запрещается использовать многоконтактные штекеры или сетевые разветвители из-за связанной с ними опасности возгорания.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом на 16А.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, установленной по всем правилам. В случае сомнений поручите электрику проверить внутреннюю электропроводку.
Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие отсутствия или прерывания провода заземления.

4 Устройство и работа

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

4.1 Элементы управления и индикация

4.1.1 Панель управления и дисплей



-
- 1 Индикация выбранной настройки (дисплей)
 - 2 Кнопка выбора (-), понижение мощности, температуры или длительности
 - 3 Кнопка выбора (+), повышение мощности, температуры или длительности
 - 4 Функциональная кнопка "Поддержание тепла" (Keep Warm)
 - 5 Функциональная кнопка "Уровень" (Level)
 - 6 Функциональная кнопка "Температура" (Temp)
 - 7 Функциональная кнопка "Время" (Timer)
 - 8 Кнопка Вкл./Режим ожидания

4.1.2 Указания на приборе



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

▲VORSICHT Опасность ожога о горячую поверхность!

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

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

4.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае ошибок прибор подает звуковой сигнал.

4.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева.

Если температура прибора превышает критический уровень, то отображается соответствующий код ошибки „E05“. В целях безопасности прибор отключает подачу энергии. После фазы остывания прибор можно выключить и снова включить.

HINWEIS

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

4.1.5 Заводская табличка

Заводская табличка с информацией о подключении к электросети и техническими характеристиками находится на нижней стороне прибора.

5 Обслуживание и использование

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

⚠ WARNING

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

5.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок

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

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

Преимущества индукционной варочной панели

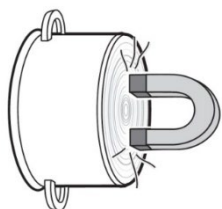
- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря прямой передаче энергии в кастрюлю.
- Повышенный уровень безопасности, так как энергия передается только при установленной на панель посуде.
- Передача энергии между индукционной варочной зоной и дном кастрюли с высоким КПД.
- Высокая скорость нагрева.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

5.2 Указания по выбору кухонной посуды

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

Так можно определить, подходит ли данная посуда:

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



- ◆ **Поднесите магнит (например, магнитик от магнитной доски) ко дну Вашей посуды. Если он сильно притягивается,**

то посуду можно использовать для готовки на индукционной варочной панели.

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду для готовки:

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

HINWEIS

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

Соблюдайте также следующие указания по применению подходящей кухонной посуды:

▲VORSICHT

- Используйте только кастрюли с дном, подходящим для готовки на индукционной плите.

▲VORSICHT

- Максимальный допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 18 кг.
- Соблюдайте осторожность при использовании кастрюль для томления с полыми стенками. Из этих кастрюль жидкость может незаметно полностью выкипеть. Это ведет к повреждениям посуды и варочной панели.

5.3 Правила безопасности

▲WARNUNG

- Не оставляйте работающее устройство без присмотра, чтобы в случае опасности можно было быстро предпринять необходимые меры.
- Прибор нельзя переставлять с места на место во время работы или с горячей посудой на конфорке.
- Следите за тем, чтобы посуда располагалась по центру варочной панели. Посуду нельзя ставить ни на панель управления, ни на рамку.

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

HINWEIS

- ▶ Выключите прибор после использования. Так вы избежите ненужного расхода энергии и обеспечите свою безопасность.
- ▶ Если в течение продолжительного времени вы не будете пользоваться прибором, мы рекомендуем вынимать вилку из розетки.

5.4 Использование прибора

5.4.1 Включение

- Вставьте штекер в подходящую розетку.
- Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее появится буква „L“, если температура поверхности выше 50°C, то появится буква „H“. Прозвучит сигнал. Прибор находится в режиме ожидания.
- Поставьте подходящую посуду с едой для варки/жарки, в центр конфорки (Ø 140 мм - 240 мм).
- Для включения индукционной варочной панели нажмите на кнопку "Вкл./Режим ожидания".

5.4.2 Режим мощности

- Затем нажмите кнопку 5 (Level). Выберется предустановленный уровень мощности "8", и прибор включится. С помощью кнопок + / - можно задать уровень мощности от 1 до 12.

HINWEIS

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

5.4.3 Температурный режим

- Для настройки температуры нажмите кнопку 6 (Temp). На дисплее отобразится предустановленная температура 120° C.

-
- С помощью кнопок **+** / **-** - можно задать температуру от 60 до 240°C. (Уровни температуры шагом в 10°).
 - Внутренний термометр: температура измеряется датчиком, расположенным под стеклокерамической панелью, поэтому отображаемая температура может отличаться от температуры в кастрюле. Разная посуда может приводить к разным результатам измерения.

HINWEIS

- ▶ Нажатием кнопки 5 (Level) можно перейти в режим регулировки мощности.
- ▶ Либо можно выбрать функции "Уровень" (Level), "Поддержание тепла" (Keep Warm) или "Температура" (Temp). Активна та функция, которая была выбрана последней.
- ▶ Так как при жарке с очень маленьким количеством жира температура в дне посуды растёт очень быстро и быстро достигает критического уровня 260°C, при жарке переключитесь в функциональный режим "Температура". В нём максимальная температура составляет 240°C.

5.4.4 Функция поддержания тепла

- Кнопка 4 (Keep Warm) позволяет разогреть еду или поддерживать её теплой сразу после готовки. Прибор может разогреть еду до 70°C.

5.4.5 Таймер

- Функция таймера: Кнопка 7 (Timer).
- Кнопками **+** / **-** - можно задать время до 23 часов 59 минут (шагом в 1 минуту). Когда время истечет, раздаётся сигнал и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

HINWEIS

- ▶ Во время работы таймера можно в любой момент изменить длительность с помощью кнопок выбора +/- . При этом прибор запоминает установленные уровни температуры/мощности, не меняя их.

5.4.6 Выключение

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

HINWEIS

- ▶ Не ставьте на керамическую панель посуду без продуктов. Нагрев пустой кастрюли или пустой сковородки активирует систему защиты от перегрева, и прибор отключится.

-
- ▶ Использование комплектующих и запчастей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора и травмам.

6 Чистка и уход

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

6.1 Правила безопасности

▲VORSICHT

Прежде чем начать чистку прибора, учтите следующие указания:

- ▶ Прибор необходимо регулярно чистить и удалять с него остатки пищи. Если не содержать прибор в чистоте, это может отрицательно сказаться на его сроке службы и привести его в опасное состояние.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.
- ▶ После использования варочная панель может быть горячей. Есть опасность ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание излишне затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. В определенных ситуациях слишком сильные загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- ▶ Если в прибор попадет влага, то могут быть повреждены электронные элементы. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через вентиляционные отверстия.
- ▶ Нельзя опускать устройство в воду и другие жидкости и помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не пытайтесь соскоблить стойкие загрязнения твердыми предметами.

6.2 Очистка

◆ Керамическая панель

Протрите керамическую панель влажной тряпкой или используйте мягкий, неабразивный мыльный раствор.

◆ Корпус и панель управления

Протрите корпус и панель управления мягкой влажной тряпкой.

▲VORSICHT

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

7 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте данным указаниям во избежание опасностей и повреждений.

7.1 Правила безопасности

▲VORSICHT

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и прибор может повредиться.

7.2 Индикация неисправностей

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

Индикация	Описание
E05	Защита от перегрева Если на дисплее возникает код „E05“, это значит, что сработала защита от перегрева, чтобы защитить прибор и посуду. Защита от перегрева включается автоматически, если выбраны прямые функции и температура превышает 260°C. Сбросить сработавшую защиту от перегрева можно, вытащив вилку из розетки. После этого можно использовать прибор как обычно.

HINWEIS

- ▶ Если после достаточно долгого перерыва и повторного запуска прибора сообщения об ошибке не пропадают, прибор следует отправить для проверки в сервисную службу.

7.3 Причины неисправностей и их устранение

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Нет индикации	Штекер не вставлен в розетку	Вставьте штекер в розетку

Не включен предохранитель

Включить предохранитель

HINWEIS

- Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь в техническую службу.

8 Устранение старого прибора



Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых 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 бытовые отходы.

HINWEIS

- Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

9 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Модель	ProChef 3500 (2364)
Параметры подключения	220 В - 240 В, 50 Гц/60 Гц
Мощность	3500 Вт
	Режим ожидания "Уровень мощности 2 согласно Директиве о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением"
Диапазон температуры	60°C – 240 °C
Размеры (ШхВхГ)	32 см x 9 см x 40 см
Вес	4,2 кг