
Руководство по эксплуатации

Индукционная варочная панель

TC 2400 Thermo Control (2235)



1 Руководство по эксплуатации

1.1 Общая информация

Прочтите содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы в полном объеме использовать его функции.

Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом. Мы желаем Вам пользоваться им с удовольствием.

1.2 Информация о данном руководстве

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

Руководство по эксплуатации должно быть всегда поблизости от прибора. Его должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

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

прибора.

Сохраняйте это руководство по эксплуатации и передавайте его вместе с прибором его следующим владельцам.

1.3 Предупредительные указания

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:

⚠GEFAHR

Опасность

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает опасную ситуацию, сопряженную с сильной угрозой. 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

Предостережение

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

► Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

▲VORSICHT**Внимание**

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

HINWEIS**Примечание**

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню наших знаний по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией.

Сведения, рисунки и описания в данном руководстве не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий.

Производитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- несоблюдения указаний в руководстве
- использования прибора не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования не разрешенных к применению запчастей

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется.

Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

1.5 Охрана авторских прав

Данная документация защищена авторским правом.

Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети передачи данных), даже частично, принадлежат компании Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

2 Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

2.1 Применение в соответствии с назначением

Данный прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях для разогрева, варки и жарки продуктов питания. Этот прибор предназначен для использования в быту и в схожих с бытовыми условиях, как, например:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других промышленных областях;
- в сельскохозяйственных усадьбах;
- клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях;
- в пансионатах с завтраком.

Используемая при этом посуда должна подходить для индукционных плит.

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

⚠️ WARNUNG Предостережение

Опасность из-за ненадлежащего применения!

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода прибор может быть источником опасности.

- ▶ Прибор следует использовать только в соответствии с назначением.
- ▶ Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данном руководстве по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены. Риск несет только пользователь.

2.2 Общие правила техники безопасности

HINWEIS Примечание

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие правила техники безопасности:

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать 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.
- ▶ Детям не разрешается играть с прибором.
- ▶ Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без наблюдения.
- ▶ Прибор и относящийся к нему кабель для подключения к электросети должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Ремонт прибора может выполняться только сервисной службой, авторизованной изготовителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.
- ▶ Дефектные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только при использовании таких запчастей гарантируется соблюдение требований техники безопасности.
- ▶ Не кладите на нагревательную панель такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность из-за электромагнитного поля

⚠WARNING Предостережение

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

- ▶ Лица с повышенной электрочувствительностью не должны находиться в непосредственной близости от прибора дольше, чем это необходимо.
- ▶ Научные тесты подтвердили, что индукционные плиты не представляют собой опасности. Но люди с кардиостимулятором должны находиться от прибора на расстоянии не менее 60 см, когда он работает. Кроме того, лица с кардиостимулятором должны перед использованием обсудить со своим врачом указания по защите, которые необходимо соблюдать.
- ▶ Не размещайте на приборе или в непосредственной близости от него предметы, восприимчивые к магнитному полю, такие, как, например, кредитные карты, носители данных или кассеты.
- ▶ Ставьте посуду для варки по центру варочной панели. Таким образом дно кастрюли будет максимально экранировать электромагнитное поле.
- ▶ Не удаляйте с прибора защитные кожухи.

2.3.2 Опасность ожога

⚠WARNING Предостережение

Продукт, нагреваемый с помощью прибора, а также используемая посуда и поверхность прибора могут очень сильно нагреваться.

Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы защитить себя и других от ожога и обваривания:

⚠️WARNING Предостережение

- ▶ При любых работах с горячим прибором или кухонной посудой защищайте руки теплоизолирующими перчатками, кухонными прихватками или тому подобным.
- ▶ Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. Если прибор включен, эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но конфорка может нагреться от температуры посуды.
- ▶ Горячий приготавливаемый продукт может сильно нагреть внешний термометр. Обращайтесь с внешним термометром осторожно. Опасность ожога!

2.3.3 Опасность взрыва

⚠️WARNING Предостережение

При ненадлежащем применении прибора существует опасность взрыва из-за возникающего избыточного давления.

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасности взрыва.

- ▶ Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых сосудах, как, например, консервные банки. Емкость может разорваться из-за возникающего избыточного давления. Консервную банку лучше всего разогревать, открыв ее и поставив в кастрюлю с небольшим количеством воды.

2.3.4 Опасность возгорания

⚠️WARNING Предостережение

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания. Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

⚠️ WARNUNG**Предостережение**

- ▶ Во время работы убирайте все легко воспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, аэрозольные баллончики, прихватки, полотенца и т.п.), находящиеся в непосредственной близости от прибора.
- ▶ Избегайте продолжительного перегрева растительных масел и жиров. Перегретое растительное масло или жир могут быстро воспламениться.
- ▶ Не ставьте на варочную панель пустые кастрюли.

HINWEIS**Примечание**

Если на конфорке произошло возгорание, действуйте следующим образом:

- ◆ **Выключите прибор (при необходимости отключите предохранитель).**
 - ◆ **Накройте пламя большой крышкой от кастрюли, тарелкой или влажным полотенцем.**
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВОДОЙ!**
- ◆ **После того как очаг пожара будет потушен, следует дать остыть посуде и прибору и обеспечить достаточное поступление свежего воздуха.**

2.4 Опасность поражения электрическим током

⚠️ GEFAHR**Опасность для жизни из-за поражения**

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

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать угроз, связанных с электрическим током:

- ▶ Установка должна производиться только квалифицированными профессионалами (предприятие, выполняющее электроработы)!
- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.

- ▶ Если стеклокерамическая поверхность разобьется или потрескается, выключите прибор и отключите предохранитель, чтобы предотвратить электрический шок.
- ▶ Прибор не должен эксплуатироваться, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его уронили или повредили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его подрядчиком, оказывающим сервисные услуги, чтобы предотвратить опасность.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара электрическим током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.

▲GEFAHR

Опасность

- ▶ Никогда не трогайте прибор и штепсельную вилку мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.
- ▶ Не помещайте никаких предметов 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 розетке.

3 Ввод в эксплуатацию

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

3.1 Правила техники безопасности

▲WARNING

Предостережение

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

3.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки

Стандартно прибор поставляется со следующими компонентами:

- Индукционная варочная панель TC 2400 Thermo Control • внешний термометр
- Фиксатор для крепления внешнего термометра на кастрюле.
- Инструкция по эксплуатации

HINWEIS

Примечание

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

3.3 Распаковка

Для распаковки прибора выньте его из коробки и удалите упаковочный материал.

3.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому могут подвергаться вторичному использованию.

Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не используются, в сборных пунктах для системы утилизации "Зеленая точка".



HINWEIS

Примечание

- ▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

3.5 Установка

3.5.1 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия:

- Устанавливайте прибор на прочное, ровное, горизонтальное и жаропрочное основание с достаточной несущей способностью для прибора и для самого тяжелого предполагаемого продукта для приготовления.
- Индукционную варочную панель нельзя эксплуатировать на основании, в состав которого входит железо или сталь, так как оно может очень сильно нагреваться.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячей поверхности прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горячего материала.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи приборов и предметов, чувствительных к магнитному полю (например: радиоприемник, телевизор, магнитофон и др.).

-
- Для правильной работы прибору нужен достаточный поток воздуха. При установке со всех сторон оставляйте свободное пространство 10 см.
 - Воздух для охлаждения всасывается с нижней стороны прибора. Не перекрывайте отверстия на приборе и не блокируйте их.
 - Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко вытащить из розетки.
 - Установка прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

3.5.2 Предотвращение радиопомех

Из-за прибора могут появляться нарушения в работе радиоприемников, телевизоров или подобных приборов. Эти нарушения можно устранить или уменьшить с помощью следующих мер:

- Устанавливайте радиоприемники, телевизоры и т.п. как можно дальше от прибора.
- Подключайте прибор к другой розетке, чтобы можно было использовать для прибора и других приемников, у которых появляются помехи, различные электрические контуры.
- Используйте для приемника установленную надлежащим образом антенну, чтобы обеспечить хороший прием.

3.6 Подключение электропитания

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

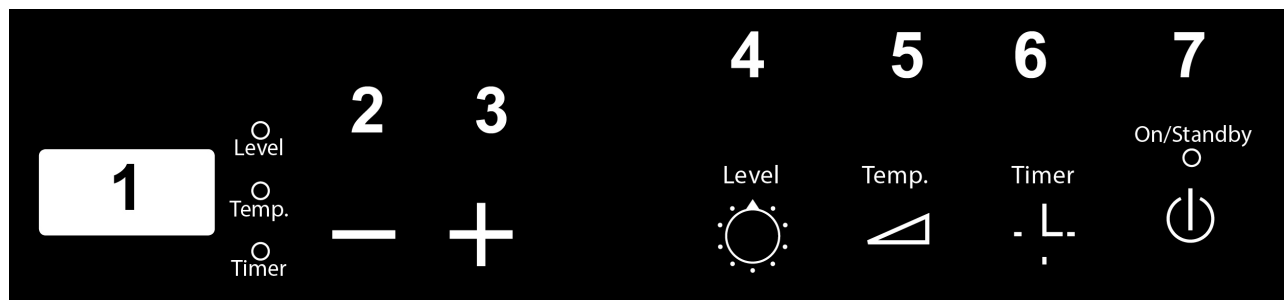
- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора. В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм². Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.
- 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 16А.
- Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику. Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

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 установки (дисплей)
- 2 Кнопка выбора (-), уменьшение уровня мощности, температуры или длительности
- 3 Кнопка выбора (+), увеличение уровня мощности, температуры или длительности
- 4 Функциональная кнопка **Уровень** (Level)
- 5 Функциональная кнопка **Температура** (Temp)
- 6 Функциональная кнопка **Время** (Timer)
- 7 Кнопка **Включение/Режим ожидания** (On/Standby)

4.1.2 Указания на приборе

Это указание и индикация „H“ на дисплее предупреждают, что керамическая панель может быть горячей. Хотя сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло, температура кухонной посуды нагревает конфорку!



Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы не обжечься о горячий прибор:

⚠VORSICHT

Внимание

⚠VORSICHT

Опасность обжечься о горячую поверхность!

- ▶ Не касайтесь керамической панели, пока она горячая (на дисплее появляется H).
- ▶ Не кладите никаких предметов на горячую керамическую панель.

4.1.3 Звуковые сигналы

После включения и в случае ошибки прибор подает звуковой сигнал.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Звуковой сигнал раздается до тех пор, пока ошибка не будет устранена, или пока не будет выключен прибор. Более подробную информацию об индикации ошибок смотри в главе «Индикация неисправностей».

4.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева. Если температура прибора превышает критический уровень, на индикации появляется соответствующий код ошибки „E05“. По причинам безопасности прибор отключает дальнейшую подачу электропитания.

После фазы охлаждения прибор можно выключить и снова включить.

- Более подробную информацию об индикации ошибок смотри в главе «Индикация неисправностей».

4.1.5 Паспортная табличка

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

5 Управление и эксплуатация

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

- Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.

5.1 Принцип работы и преимущества индукционных конфорок

У индукционной варочной панели тепло не передается от нагревательного элемента через посуду к приготавливаемому блюду, а необходимое тепло с помощью индукционных потоков создается непосредственно в посуде для варки.

Индукционная катушка под варочной поверхностью из стеклокерамики производит электромагнитное переменное поле, которое проходит через стеклокерамическую панель и возбуждает в дне посуды ток, создающий тепло.

Преимущества индукционной варочной панели

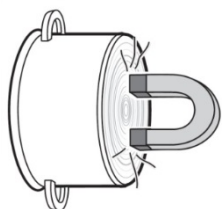
- Энергосберегающее приготовление пищи благодаря непосредственной передаче энергии в кастрюлю.
- Повышенная безопасность, так как энергия передается только при установленной на конфорку кастрюле.
- Передача энергии между индукционной конфоркой и дном кастрюли с высоким коэффициентом полезного действия.
- Высокая скорость нагрева.
- Опасность ожога незначительная, так как варочная панель нагревается только от дна кастрюли.
- Если содержимое кастрюли вытекает, оно не пригорает.
- Быстрое, плавное регулирование подачи энергии.

5.2 Указания по кухонной посуде

Посуда, используемая для варки на индукционной плите, должна быть из металла, иметь магнитные свойства и достаточное по размеру, ровное дно.

Так можно определить, является ли подходящей посуда:

Убедитесь, что на посуде есть указание на пригодность ее для использования для варки с помощью индукционного тока, или проведите следующий тест с магнитом:



◆ Поднесите магнит (например, магнитик для крепления на магнитной доске) ко дну Вашей кухонной посуды. Если он с силой притягивается, то посуду можно использовать на индукционной варочной панели.

Следующая таблица служит в качестве отправной точки при выборе правильной посуды для приготовления пищи:

Подходящая кухонная посуда	Неподходящая кухонная посуда
Кухонная посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном	Посуда из меди, алюминия, жаропрочного стекла и другая неметаллическая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из нержавеющей стали без магнитного стального сердечника
Чугунная посуда с эмалированным дном	Посуда, у которой нет плоского дна для установки на плиту
Посуда из нержавеющей многослойной стали, нержавеющей ферритовой стали и алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром дна менее 14 см и более 24 см

HINWEIS

Примечание

- ▶ При использовании пригодных для индукции кастрюль некоторых производителей может появляться шум, который обусловлен конструкцией кастрюль.

Соблюдайте следующие указания для использования подходящей кухонной посуды:

⚠VORSICHT

Внимание

- ▶ Используйте только посуду с подходящим для индукции дном.
- ▶ Максимально допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 6 кг.
- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании кастрюлей с двойными стенками со свойствами водяной бани. Из этих кастрюлей незаметно может испариться вода. Это приводит к повреждению кастрюли и варочной панели.

5.3 Указания по технике безопасности

⚠WARNUNG

Предостережение

- ▶ Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.
- ▶ Не двигайте прибор во время работы или с горячей кастрюлей на конфорке.
- ▶ Следите за тем, чтобы посуда стояла по центру конфорки. Ее нельзя ставить ни на панель управления, ни на раму.
- ▶ Не кладите на конфорки кухонную утварь, крышки от кастрюль или сковородок или другие предметы из металла. Если прибор включен, эти предметы могут сильно нагреться.
- ▶ Не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические панели, чтобы избежать перегрева.

- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической панели. Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но конфорка может нагреться от температуры посуды.
- ▶ Конфорка и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми. Если между дном кастрюли и конфоркой попадет жидкость, она может испаряться и из-за возникающего давления кастрюля может подпрыгнуть вверх. Существует опасность получения травмы.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Выключайте 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 Эксплуатации прибора

5.4.1 Включение

- Вставить штепсельную вилку в подходящую розетку.
- Дисплей показывает температуру поверхности индукционной варочной панели.
- Если температура поверхности ниже 50°C, на индикации показывается „L“, если температура поверхности выше 50°C, дисплей показывает „H“. Раздается звуковой сигнал. Все светодиоды загораются на 1 секунду. Прибор находится в режиме ожидания.
- Установите по центру конфорки подходящую кухонную посуду с содержимым для варки/жарки (Ø 140 мм - 240 мм).
- Для включения индукционной плиты нажмите клавишу „**Включение/Режим ожидания**“ (On/Standby).

5.4.2 Режим мощности

- Потом нажмите кнопку **Уровень (Level)**.. Выбирается установленная по умолчанию ступень мощности "8", и прибор включается. С помощью кнопок выбора + / - можно установить уровень от 1 до 12.

HINWEIS

Примечание

- ▶ При варке мы рекомендуем, как у традиционной плиты, пользоваться уровнями мощности 1-12.

5.4.3 Режим температуры

HINWEIS

Примечание

- ▶ Если подключен внешний термометр, то используются функции для него.

- **Внутренний термометр:**
- Для установки температуры нажмите кнопку **Температура (Temp)**. На дисплее показывается температура по умолчанию 120° C.

- Если внешний термометр не подключен, температуру можно устанавливать в диапазоне от 60 до 240°C с помощью кнопок выбора + / -. (Ступени температуры: 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C)
- Температура измеряется датчиком под стеклокерамической панелью, поэтому показанная на дисплее температура может отличаться от температуры в кастрюле.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Для готовки с нагревом с точностью до градуса рекомендуется использовать поставляемый в комплекте внешний термометр.
- ▶ Очистите внешний термометр перед первым использованием.

Внешний термометр - управление температурой внутри посуды:

HINWEIS

Примечание

- ▶ Закрепите фиксатор на кастрюле и вставьте в него термометр.
- ▶ Если вы используете таймер, то включайте его только после достижения установленной температуры.
- Подключите термометр к разъему внизу слева на приборе и подвесьте его в кастрюлю.
- С помощью кнопок выбора + / - с шагом 1°C можно установить температуру от 40 до 160°C.
- Когда термометр подключен, он непрерывно выполняет измерение и регулирует температуру в соответствии с выбранной настройкой. После начала процесса нагрева на дисплее отображается фактическая температура. Если еще раз коротко нажать на кнопку **Температура (Temp)**, то отобразится установленная заданная температура.
- При выбранной функции управления температурой внутри посуды для варки светодиод Temp медленно мигает.

Внешний термометр - управление температурой в толще приготавливаемого продукта:

- Подключите термометр к разъему внизу слева на приборе.
- В течение 3 секунд нажмите на кнопку **Температура (Temp)**. На дисплее показывается температура по умолчанию 65° C.
- При выбранной функции управления температурой внутри продукта светодиод Temp быстро мигает.
- С помощью кнопок выбора + / - с шагом 1°C можно установить температуру от 40 до 160°C и таким образом управлять нужной температурой в толще продукта.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Закрепите фиксатор на кастрюле и вставьте в него термометр. Следите за тем, чтобы кабель термометра не касался посуды для варки.
- Только потом вставьте термометр в приготавливаемый продукт.
- При нажатии на кнопку **Температура (Temp)** на дисплее показывается выбранная заданная температура, которая может быть изменена.

- При достижении заданной температуры в толще продукта подача тепла приостанавливается, и прибор выдает сообщение "END" (конец).
- Дополнительно временем готовки можно управлять с помощью таймера:
 - а) Если нужная температура в толще продукта достигнута, но установленное время (таймер) еще не истекло, то подача тепла останавливается и прибор выдает сообщение "END" (конец).
 - б) Если установленное время (таймер) истекло, но нужная температура в толще продукта не достигнута, прибор автоматически отключается.
- С помощью кнопки **Уровень (Level)** можно перейти в режим мощности.
- Вы можете выбрать либо функцию **Уровень (Level)**, либо функцию **Температура (Temp)**. Активной является функция, которая была выбрана последней.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Так как при жарке с очень маленьким количеством жира температура в дне посуды растет очень быстро, при жарке переходите в функциональный режим **Температура (Temp)**. Здесь максимальная температура составляет 240°C.

5.4.4 Таймер

- Нажмите кнопку **Время (Timer)**, чтобы потом с помощью кнопок выбора + / - установить продолжительность в диапазоне от 1 до 180 минут с интервалом в 1 минуту.
- По истечении времени раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Во время работы таймера вы в любое время можете изменить длительность с помощью кнопок выбора +/- . При этом благодаря функции памяти прибора установленный уровень мощности / температуры не меняется.

5.4.5 Выключение

- Прибор можно выключить с помощью кнопки **Включение/Режим ожидания (On/Standby)**, тогда дисплей показывает остаточное тепло поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее показывается „L“, если температура поверхности выше 50°C, дисплей показывает „H“.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Никогда не ставьте пустую посуду на керамическую панель. Перегрев пустой кастрюли или пустой сковороды активирует систему защиты от перегрева, и прибор отключается.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если он имеет какие-либо повреждения или неправильно работает.
- ▶ Использование не рекомендованных изготовителем принадлежностей и запчастей может привести к повреждениям прибора и к получению травм.

6 Очистка и уход

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

6.1 Правила техники безопасности

▲VORSICHT

Внимание

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Прибор следует регулярно чистить и постоянно удалять остатки продуктов. Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, то это отрицательно влияет на срок его эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.
- ▶ Варочная панель после использования может быть горячей. Существует опасность получения ожога! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание излишне затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. При определенных обстоятельствах слишком сильные загрязнения могут повредить прибор.
- ▶ Если в прибор попадет влага, то могут быть повреждены электронные элементы. Следите за тем, чтобы жидкость не попадала внутрь прибора через прорезь для вентиляции.
- ▶ Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.

▲VORSICHT

Внимание

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не соскребайте твердые загрязнения жесткими предметами.

6.2 Очистка

◆ Керамическая варочная панель и внешний термометр

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

◆ Корпус и панель управления

Очищайте корпус и панель управления прибора мягкой влажной тряпкой.

▲VORSICHT

Внимание

- ▶ Не используйте чистящие средства, содержащие растворители, например, бензин, чтобы не повредить пластмассовые детали.

7 Устранение неисправностей

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

7.1 Правила техники безопасности

⚠ VORSICHT

Внимание

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у изготовителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

7.2 Индикация неисправностей

В случае ошибки дисплей выдает код ошибки, который описывает причину ошибки.

Индикация	Описание
E05	Защита от перегрева Если на дисплее появляется индикация "E05", то это означает, что сработала система защиты от перегрева, чтобы защитить прибор и посуду. Она включается автоматически, если вы выбрали прямые функции, а температура превышает 270°C. Сработавшую систему защиты от перегрева можно вернуть в исходное состояние, вытащив вилку из розетки, после этого прибор может работать в обычном режиме.
E09	Внешний термометр был удален во время работы. Прибор отключается.
E0A	Прибор не измеряет повышение температуры, хотя прибор постоянно нагревается. Через несколько минут прибор выключается. Снова включите прибор и вставьте внешний термометр в посуду для варки или в толщу приготавливаемого продукта.

HINWEIS

Примечание

- ▶ Если после продолжительного времени ожидания и повторного включения прибора индикация ошибки не исчезает, то прибор следует отправить на проверку в сервисную службу.

7.3 Причины неисправностей и их устранение

Следующая таблица помогает при локализации и устранении мелких неисправностей.

Ошибка	Возможные причины	Устранение
Нет индикации.	Не вставлена вилка в розетку	Вставить вилку в розетку
	Не включен предохранитель	Включить предохранитель

HINWEIS

Примечание

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

8 Утилизация старого прибора



Электрические и электронные старые приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В остаточных отходах или при неправильной обработке они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде.

Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте Ваш старый прибор в мусор.

HINWEIS

Примечание

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

9 Гарантия

Для этого продукта мы берем на себя гарантию за недостатки, обусловленные ошибками при изготовлении или дефектами материалов, в течение 24 месяцев с даты продажи.

При этом остаются неприкосновенными Ваши права на гарантии, установленные законом, в соответствии с §439 и далее отдельной нормы ГК ФРГ. Гарантия не распространяется на повреждения, которые появились из-за ненадлежащего обращения или применения прибора, а также недостатки, которые только в незначительной степени влияют на работу или стоимость прибора. Кроме того, из гарантийных требований исключены быстроизнашивающиеся детали, повреждения при транспортировке, если мы не несем за них ответственность, а также повреждения, которые появились вследствие ремонтных работ, выполненных не нами. Этот прибор сконструирован для использования в частной сфере (в быту) и разработан в соответствии с мощностью. Возможное использование в промышленной сфере предусматривает гарантию только в том случае, если объем нагрузки сопоставим с объемом нагрузки при использовании в быту. Этот прибор не предназначен для другого промышленного применения. При обоснованных рекламациях мы по нашему выборуотремонтируем дефектный прибор или заменим его на новый исправный прибор. Об имеющихся видимых недостатках следует заявить в течение 14 дней после поставки. Другие претензии исключены.

Для предъявления требований по гарантии перед отправкой прибора (только с чеком!) свяжитесь, пожалуйста, с нашей сервисной службой.

10 Технические характеристики

Прибор	Индукционная варочная панель
Модель	TC 2400 Thermo Control (2235)
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц/60 Гц
Потребляемая мощность	2400 Вт
	Режим ожидания "Уровень мощности 2 согласно Директиве о требованиях к экологическому проектированию продукции, связанной с электропотреблением"

Диапазон температуры	60°C – 240 °C (внутренний термометр) 40°C – 160 °C (внешний термометр)
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	30 x 6 x 37 см
Вес	2,22 кг