

CASO®  
DESIGN

## Руководство по эксплуатации

# Индукционная варочная панель Gastro 3500 Eco (2367)



---

**Braukmann GmbH**

Райффайзенштрассе 9  
D-59757 Арнсберг

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

Электронная почта: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de)

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

Документ номер: 2367 13-10-2021

Мы не несем ответственности за опечатки и ошибки в наборе. Возможны отклонения изображения от оригинального товара по техническим причинам.

© 2021 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Руководство по эксплуатации</b> .....	<b>5</b>
1.1	Общие сведения.....	5
1.2	Информация о данном руководстве .....	5
1.3	Предупреждения .....	5
1.4	Ограничение ответственности.....	6
1.5	Защита авторских прав .....	6
<b>2</b>	<b>Безопасность</b> .....	<b>6</b>
2.1	Применение по назначению .....	6
2.2	Общие указания по безопасности .....	7
2.3	Источники опасности .....	8
2.3.1	Опасность, связанная с электромагнитным полем.....	8
2.3.2	Опасность получения 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	Указания по технике безопасности .....	10
3.2	Объем поставки и проверка после перевозки.....	10
3.3	Распаковка.....	10
3.4	Утилизация упаковки .....	10
3.5	Установка.....	10
3.5.1	Требования к месту установки .....	10
3.5.2	Избегание радиопомех .....	11
3.6	Электрическое подключение .....	11
<b>4</b>	<b>Устройство и работа</b> .....	<b>12</b>
4.1	Элементы управления и дисплей .....	12
4.1.1	Панель управления и дисплей .....	12
4.1.2	Указания на приборе.....	12
4.1.3	Звуковые сигналы .....	12
4.1.4	Защита от перегрева.....	12
4.1.5	Заводская табличка .....	13
<b>5</b>	<b>Обслуживание и использование</b> .....	<b>13</b>
5.1	Принцип работы и преимущества индукционных варочных панелей.....	13
5.2	Указания по посуде.....	13
5.3	Правила безопасности .....	15
5.4	Использование прибора .....	15
5.4.1	Включение .....	15

---

---

5.4.2	Режим питания .....	15
5.4.3	Температурный режим.....	16
5.4.4	Таймер .....	16
5.4.5	Блокировка от детей .....	16
<b>6</b>	<b>Очистка и уход .....</b>	<b>16</b>
6.1	Правила безопасности .....	17
6.2	Очистка .....	17
<b>7</b>	<b>Устранение неисправностей .....</b>	<b>17</b>
7.1	Правила безопасности .....	17
7.2	Индикация неисправностей .....	17
7.3	Причины неисправностей и их устранение.....	18
<b>8</b>	<b>Утилизация старого прибора .....</b>	<b>19</b>
<b>9</b>	<b>Гарантия .....</b>	<b>19</b>
<b>10</b>	<b>Технические характеристики .....</b>	<b>20</b>

# 1 Руководство по эксплуатации

## 1.1 Общие сведения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию, чтобы вы могли быстро ознакомиться с вашим прибором и уметь использовать его функции в полной мере. Ваш прибор прослужит вам долгие годы, если вы будете правильно обращаться с ним и ухаживать за ним. Желаем приятного пользования.

## 1.2 Информация о данном руководстве

Настоящее руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью индукционной варочной панели (далее - прибор) и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, надлежащему использованию и уходу за прибором.

Руководство по эксплуатации всегда должно находиться на приборе. Оно должно быть прочитано и использовано любым лицом, вовлеченным в процесс:

- ввода в эксплуатацию,
- эксплуатацию,
- поиск и устранение неисправностей и/или
- очистку прибора.

Сохраните данное руководство по эксплуатации и передайте его вместе с прибором последующим владельцам.

## 1.3 Предупреждения

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждения:

### **▲GEFAHR** ОПАСНОСТЬ

**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.

### **▲WARNING** ВНИМАНИЕ

**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** ОСТОРОЖНО

**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** ПРИМЕЧАНИЕ

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 авторских прав**

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** ВНИМАНИЕ

### **Опасность из-за ненадлежащего использования!**

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

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

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

## 2.2 Общие указания по безопасности

### **VORSICHT** ОСТОРОЖНО

- ▶ Перед использованием прочтите руководство по эксплуатации.

### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

**Для безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям безопасности:**

- ▶ Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор.
- ▶ Если соединительный кабель поврежден, специальный соединительный кабель должен быть установлен специалистом, уполномоченным производителем.
- ▶ Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- ▶ Дети не должны играть с прибором.
- ▶ Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без присмотра.
- ▶ Прибор и соответствующий соединительный кабель должны находиться в недоступном для детей младше 8 лет месте.

### **HINWEIS**

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- ▶ Ремонт может выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у производителя. Неправильный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя.
- ▶ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может осуществляться только авторизованной производителем сервисной службой, иначе в случае последующего повреждения гарантийные обязательства отпадают.
- ▶ Дефектные компоненты разрешается заменять только оригинальными запасными частями. Только эти детали гарантированно отвечают требованиям безопасности.
- ▶ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на нагревательную пластину, так как они могут нагреться.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- ▶ Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячую поверхность. Поверхность прибора не предназначена для хранения.
- ▶ Будьте осторожны при работе с прибором, так как кольца, часы и подобные предметы могут сильно нагреваться вблизи горячей поверхности.
- ▶ Используйте только контейнеры рекомендованного типа и размера.
- ▶ После использования: Выключите прибор с помощью панели управления.
- ▶ Не очищайте прибор струей воды.

## 2.3 Источники опасности

### 2.3.1 Опасность, связанная с электромагнитным полем

#### **▲WARNING** ВНИМАНИЕ

**Магнитные поля, возникающие во время работы прибора, могут вызвать неблагоприятные последствия.**

Соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ▶ Людям с повышенной электрочувствительностью не следует находиться в непосредственной близости от прибора дольше, чем это необходимо.
- ▶ Научные испытания доказали, что индукционные плиты не представляют опасности. Однако люди, носящие кардиостимулятор, должны находиться на расстоянии не менее 60 см от работающего прибора. Кроме того, людям, носящим кардиостимулятор, перед использованием прибора следует обсудить с врачом все защитные инструкции, которые им, возможно, придется соблюдать.
- ▶ Не кладите на прибор или в непосредственной близости от него намагничивающиеся предметы, такие как кредитные карты, носители информации или кассеты.
- ▶ Установите посуду по центру варочной панели. Таким образом, дно кастрюли максимально экранирует электромагнитное поле.
- ▶ Не снимайте никаких крышек с прибора.

### 2.3.2 Опасность получения ожога

#### **▲WARNING** ВНИМАНИЕ

**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 работе с горячим прибором или посудой защищайте руки теплоизолирующими перчатками, рукавицами для духовки или аналогичными предметами.
- ▶ Не кладите на варочную зону кухонную утварь, крышки кастрюль или сковородок, ножи и другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреваться.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической варочной панели.

Сама индукционная плита не выделяет тепла во время приготовления пищи. Однако температура посуды нагревает зону приготовления.

### 2.3.3 Опасность взрыва

#### **▲WARNING** ВНИМАНИЕ

**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

#### **▲WARNING** ВНИМАНИЕ

**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** ПРИМЕЧАНИЕ

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!**

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

### 2.3.5 Опасность от электрического тока

#### **▲GEFAHR**

**Опасность для жизни из-за электрического тока!**

При контакте с находящимися под напряжением кабелями или компонентами существует опасность для жизни!

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасности от электрического тока:

- ▶ Монтаж должен выполняться только квалифицированным персоналом (электриками)!
- ▶ Если соединительный кабель поврежден, специальный соединительный кабель должен быть установлен специалистом, уполномоченным производителем.
- ▶ Если стеклокерамическая поверхность разбилась или треснула, выключите прибор и отключите предохранитель во избежание поражения электрическим током.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если шнур питания или вилка повреждены, если он не работает должным образом или если его уронили или повредили. Если кабель питания или вилка были повреждены, во избежание опасности их необходимо заменить у производителя или его сервисного агента.
- ▶ Никогда не открывайте корпус прибора. При прикосновении к соединениям под напряжением и изменении электрической и механической конструкции существует опасность поражения электрическим током. Кроме того, возможны сбои в работе прибора.
- ▶ Не прикасайтесь к прибору и сетевой вилке мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не кладите его в посудомоечную машину.
- ▶ Не вставляйте никакие предметы в отверстия прибора. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к соединениям под напряжением.
- ▶ Не подключайте прибор к одной розетке вместе с другими приборами.

---

## 3 Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержится важная информация о вводе прибора в эксплуатацию. Следуйте инструкциям, чтобы избежать опасности и повреждений.

### 3.1 Указания по технике безопасности

#### **▲WARNING** ВНИМАНИЕ

**При вводе прибора в эксплуатацию возможны травмы и материальный ущерб!**

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать опасности:

- ▶ Запрещается использовать упаковочные материалы для игры. Существует опасность удушья.

### 3.2 Объем поставки и проверка после перевозки

В стандартную комплектацию прибора входят следующие компоненты:

- Индукционная варочная панель Gastro 3500 Eco
- Руководство по эксплуатации

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте комплектность поставки и наличие видимых повреждений.
- ▶ О неполной поставке или повреждении из-за ненадлежащей упаковки или транспортировки немедленно сообщите перевозчику, страховой компании и поставщику.

### 3.3 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, извлеките его из коробки и удалите упаковочный материал.

### 3.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы подбираются с учетом экологической совместимости и аспектов утилизации и поэтому подлежат вторичной переработке.



Возвращение упаковки в материальный цикл экономит сырье и уменьшает количество отходов. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в пунктах сбора отходов системы "Зеленая точка".

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока прибора, чтобы в случае возникновения гарантийных претензий иметь возможность надлежащим образом переупаковать прибор.

### 3.5 Установка

#### 3.5.1 Требования к месту установки

Для безопасной и безотказной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на твердую, ровную, горизонтальную и жаропрочную поверхность с достаточной несущей способностью для прибора и предполагаемого самого тяжелого приготавливаемого блюда.
- Индукционную плиту нельзя эксплуатировать на основании из железа или стали, так как оно может сильно нагреться.

- 
- Выберите место установки так, чтобы дети не могли добраться до горячей поверхности прибора.
  - Прибор не предназначен для встраивания.
  - Не размещайте прибор в горячей, влажной или очень влажной среде, а также вблизи горючих материалов.
  - Не ставьте индукционную плиту рядом с приборами и предметами, чувствительными к магнитным полям (например: радиоприемниками, телевизорами, кассетными магнитофонами и т.д.).
  - Для правильной работы прибора необходим достаточный поток воздуха. При установке прибора оставьте 10 см свободного пространства со всех сторон.
  - Охлаждающий воздух всасывается с нижней стороны прибора. Не закрывайте и не блокируйте никакие отверстия на приборе.
  - Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости можно было легко отсоединить кабель питания.
  - Монтаж прибора в местах нестационарной установки (например, на судах) может осуществляться только специализированными компаниями/профессионалами, если они обеспечивают условия для безопасного использования данного прибора.

### **3.5.2 Избегание радиопомех**

Прибор может создавать помехи для радиоприемников, телевизоров и аналогичного оборудования.

Следующие меры могут устранить или уменьшить помехи:

- Переместите радиоприемник, телевизор и т.д. как можно дальше от прибора.
- Подключите оборудование к розетке в цепи, отличной от той, к которой подключен приемник.
- Для обеспечения хорошего приема используйте правильно установленную антенну для приемника.

## **3.6 Электрическое подключение**

Для безопасной и безупречной работы прибора при выполнении электрического подключения необходимо соблюдать следующие указания:

- Перед подключением прибора сравните данные подключения (напряжение и частота) на фирменной табличке с данными вашей электрической сети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждения прибора. Если вы сомневаетесь, обратитесь к своему электрику.
- Розетка должна быть защищена автоматическим выключателем на 16 А.
- Прибор не должен подключаться к электрической сети с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной 3 метра и сечением не менее 1,5 мм<sup>2</sup>. Использование нескольких вилок или розеток запрещено из-за связанной с этим пожарной опасности.
- Убедитесь, что кабель питания не поврежден и не проложен над или под прибором, а также над горячими и/или с острыми краями поверхностями.
- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он подключен к правильно установленной системе защитного заземления. Эксплуатация на розетке без защитного заземляющего проводника запрещена. Если есть сомнения, поручите проверку монтажа дома квалифицированному электрику.

Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или обрывом проводника защитного заземления.

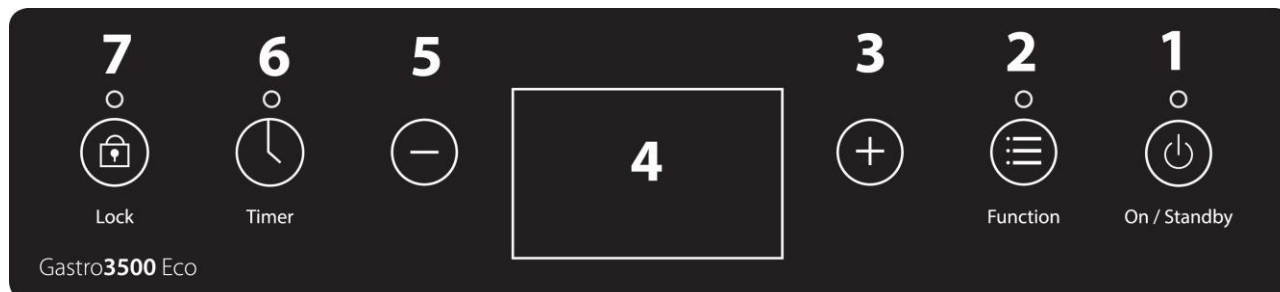


## 4 Устройство и работа

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

### 4.1 Элементы управления и дисплей

#### 4.1.1 Панель управления и дисплей



1	Вкл./Режим ожидания
2	Выбор функции (Температура или Мощность)
3,5	Кнопки для настройки Функций/Таймера
4	Дисплей
6	Кнопка таймера (Timer)
7	Кнопка блокировки от детей (Lock)

#### 4.1.2 Указания на приборе



Это примечание и индикация «Н» на дисплее служат предупреждением о том, что керамическая варочная панель может быть горячей. Сама индукционная плита не выделяет тепла в процессе приготовления, однако температура посуды нагревает зону приготовления!

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

#### **VORSICHT** ОСТОРОЖНО

##### **Опасность ожогов о горячую поверхность!**

- ▶ Не прикасайтесь к поверхности керамического поля, пока оно горячее (на дисплее появляется Н).
- ▶ Не ставьте никакие предметы на горячее керамическое поле.

#### 4.1.3 Звуковые сигналы

Прибор издает звуковой сигнал после включения и в случае ошибки.

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- Звуковой сигнал остается включенным до тех пор, пока ошибка не будет устранена или прибор не будет выключен.
- Для получения дополнительной информации об индикации ошибок обратитесь к главе «Индикация неисправностей».

#### 4.1.4 Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева. Если температура прибора превышает критический предел, на дисплее отображается соответствующий код ошибки и

раздается звуковой сигнал. В целях безопасности прибор отключает дальнейшее энергоснабжение. После фазы охлаждения прибор можно выключить и снова включить.

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- Звуковой сигнал остается включенным до тех пор, пока ошибка не будет устранена или прибор не будет выключен.
- Для получения дополнительной информации об индикации ошибок обратитесь к 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 содержится важная информация по эксплуатации прибора. Следуйте инструкциям, чтобы избежать опасности и повреждений.

### **5.1 Принцип работы и преимущества индукционных варочных панелей**

В индукционной варочной панели тепло не передается от нагревательного элемента через варочную емкость к готовящемуся продукту, а необходимое тепло генерируется непосредственно в варочной емкости с помощью индукционных токов.

Индукционная катушка под стеклокерамической варочной поверхностью генерирует электромагнитное переменное поле, которое пронизывает стеклокерамическую пластину и индуцирует теплогенерирующий ток в основании блюда.

#### **Преимущества индукционной варочной панели**

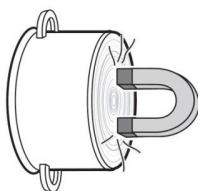
- Энергосберегающее приготовление благодаря прямой передаче энергии в кастрюлю.
- Повышенная безопасность, так как энергия передается только при включенном чайнике.
- Высокоэффективная передача энергии между индукционной варочной зоной и дном кастрюли.
- Высокая скорость нагрева.
- Риск ожогов невелик, так как варочная поверхность нагревается только от дна кастрюли.
- «Убежавшие» при готовке продукты не подгорают.
- Быстрый, тонко градуированный контроль подачи энергии.

### **5.2 Указания по посуде**

Посуда, используемая для индукционной варочной поверхности, должна быть изготовлена из металла, обладать магнитными свойствами и иметь достаточную, плоскую поверхность дна.

Это поможет вам определить пригодность посуды:

Убедитесь, что на емкости есть отметка о пригодности для индукционной готовки, или проведите следующее магнитное испытание:



- ◆ Поднесите магнит (например, удерживающий магнит от магнитной доски) ко дну вашей посуды для приготовления пищи. Если она сильно тянется, можно использовать емкость для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности.

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду для готовки:

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Посуда с ферромагнитным (содержащим железо) дном	Посуда из меди, алюминия, стекла и другие неметаллические сосуды
Эмалированная стальная посуда с прочным толстым основанием	Посуда из нержавеющей стали без магнитного железного сердечника
Чугунная посуда с эмалированным дном	Посуда, не имеющая плоской поверхности на варочной поверхности
Посуда из многослойной нержавеющей стали, ферритовой нержавеющей стали или алюминия со специальным дном	Посуда с диаметром основания менее 12 см и более 26 см

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ При использовании посуды некоторых производителей, пригодных для индукции, могут возникать шумы, обусловленные конструкцией этих кастрюль.
- Также соблюдайте следующие указания по использованию подходящей посуды:
- ▶ Используйте только кастрюли с основанием, совместимым с индукцией.
  - ▶ Максимально допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 10 кг.
  - ▶ Соблюдайте осторожность при использовании кастрюль с полыми стенками. Жидкость может полностью выкипеть. Это приведет к повреждению кастрюли и варочной панели.

### 5.3 Правила безопасности

#### **⚠WARNING** ВНИМАНИЕ

- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, чтобы вы могли быстро вмешаться в случае опасности.
- ▶ Не перемещайте прибор во время работы или при наличии горячей посуды на варочной поверхности.
- ▶ Убедитесь, что посуда отцентрирована на варочной панели. Ее нельзя размещать на панели управления или на раме.
- ▶ Не кладите на варочную панель кухонную утварь, крышки от кастрюль и сковородок, ножи и другие металлические предметы. При включении прибора эти предметы могут сильно нагреваться.
- ▶ Во избежание перегрева не кладите на поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической варочной панели.
- ▶ Сама индукционная плита не выделяет тепла в процессе приготовления пищи. Однако температура посуды нагревает варочную поверхность.
- ▶ Всегда держите варочную зону и дно кастрюли сухими и чистыми. Если жидкость попадает между дном кастрюли и варочной поверхностью, она может испариться, а возникающее при этом давление может заставить кастрюлю подпрыгнуть вверх. Существует риск получения травмы.

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Выключайте прибор после использования. Это позволит избежать ненужного потребления энергии и обеспечит вашу безопасность.
- ▶ Если вы не собираетесь пользоваться прибором в течение длительного времени, рекомендуем отключить его от сети.

## 5.4 Использование прибора

### 5.4.1 Включение

Вставьте сетевую вилку в подходящую розетку.

На дисплее отображается температура поверхности индукционной варочной панели: Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее отображается "L", если температура поверхности выше 50°C, на дисплее отображается "H". Звучит акустический сигнал. Теперь прибор находится в режиме ожидания.

Установите подходящую посуду с продуктами для варки/жарки по центру варочной поверхности (Ø 120 мм - 260 мм).

Чтобы включить индукционную плиту, нажмите кнопку Вкл./Режим ожидания («On/Standby»), (1). Звучит акустический сигнал.

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если в течение 60 секунд после включения прибора не будет произведено ни одного ввода, индикатор On/Standby погаснет, и прибор автоматически перейдет в режим ожидания. Чтобы вернуть прибор в рабочее состояние, снова нажмите кнопку On/Standby.

### 5.4.2 Режим питания

Выберите режим мощности с помощью функциональной кнопки (2), после чего на дисплее появится "1700".

С помощью кнопок +/- можно выбрать один из 10 уровней (500 Вт, 800 Вт, 1200 Вт, 1400 Вт, 1700 Вт, 2000 Вт, 2300 Вт, 2700 Вт, 3000 Вт, 3500 Вт). Выбранная мощность отображается на дисплее.

### 5.4.3 Температурный режим

Выберите температурный режим с помощью функциональной кнопки (2), после чего на дисплее появится "160°C".

С помощью кнопок +/- можно выбрать температуру в диапазоне от 60°C до 240°C. (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C). Выбранная температура отображается на дисплее.

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Поскольку температура на дне сковороды поднимается очень быстро, особенно при жарке с небольшим количеством жира, и быстро достигается предел 150-170°C, при жарке переключитесь на температурный режим. Здесь максимальная температура составляет 240°C.

### 5.4.4 Таймер

- Выберите нужный уровень мощности или температуру. Нажмите кнопку таймера (6). «120 мин» появляется на дисплее.
  - С помощью кнопок +/- выберите нужное время с интервалом в 10 или 1 минуту (максимум 180 минут). Подтвердите настройку клавишей таймера.
  - Таймер отображается попеременно с выбранной температурой или мощностью.
  - По истечении этого времени раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически переключается в режим ожидания.
  - Примечание: Вы можете изменить время в любое время с помощью кнопок +/-.
- Установленные ранее температура и мощность остаются неизменными. Если уровень мощности или температуры сбрасывается, выбранное время остается неизменным.

### 5.4.5 Блокировка от детей

- Нажимайте кнопку блокировки (7), пока индикатор не загорится красным цветом. В заблокированном состоянии все клавиши (кроме On/Standby) деактивированы.



- Отключите блокировку от детей, снова нажав на кнопку Lock и удерживая ее около 3 секунд, пока индикатор не погаснет.

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Как только процесс приготовления закончится, выньте сетевую вилку из розетки.
- ▶ В режиме питания задается максимальная температура 150-170°C. При более высоких температурах срабатывает защита от перегрева. Для приготовления пищи и нагрева воды следует использовать режим мощности.
- ▶ В температурном режиме устанавливается максимальная температура 240°C. Этот режим следует использовать для жарки блюд, требующих большого количества жира для нагрева.
- ▶ Когда прибор выключен (через "On/Standby"), на дисплее отображается остаточный нагрев поверхности индукционной варочной панели. Если температура поверхности ниже 50°C, на дисплее отображается "L", если температура поверхности выше 50°C, на дисплее отображается "H".

## 6 Очистка и уход

В этой главе содержится важная информация о чистке и уходе за прибором. Следуйте инструкциям, чтобы избежать повреждений из-за неправильной очистки прибора.

### 6.1 Правила безопасности

#### **VORSICHT** ОСТОРОЖНО

Перед началом чистки прибора соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- ▶ Прибор необходимо регулярно чистить и удалять остатки пищи. Прибор, который не содержится в чистом состоянии, отрицательно влияет на срок его службы и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ Перед чисткой выключите прибор и выньте вилку из розетки.
- ▶ После использования варочная панель может быть горячей. Существует опасность ожогов! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Слишком долгое ожидание делает уборку излишне сложной, а в крайних случаях - невозможной. При определенных обстоятельствах чрезмерное загрязнение может привести к повреждению прибора.
- ▶ При попадании влаги внутрь прибора возможно повреждение электронных компонентов. Убедитесь, что жидкость не попадает внутрь прибора через вентиляционные отверстия.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.

#### **VORSICHT** ОСТОРОЖНО

- ▶ Не соскабливайте стойкую грязь 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** ОСТОРОЖНО

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

## 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** ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистом, 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.

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
E0, E5, E6	Короткое замыкание	Пожалуйста, отправьте прибор в службу поддержки клиентов.
E1	Неподходящая посуда	Пожалуйста, проверьте посуду.
E2, E7	Защита от перегрева	Снимите посуду, дайте прибору остыть. Затем выключите и снова включите его.
E3	Слишком высокое напряжение сети (>270 В)	Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора.
E4	Слишком низкое напряжение в сети (<160 В)	Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора.

**HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

- Если индикаторы ошибок продолжают появляться после более длительного ожидания и перезапуска прибора, необходимо отправить прибор в сервисную службу для проверки.

### 7.3 Причины неисправностей и их устранение

Следующая таблица поможет найти и устранить мелкие неисправности.

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Отсутствие реакции прибора после включения	Сетевая вилка не вставлена в розетку	Вставьте сетевую вилку в розетку
	Предохранитель не включен	Включите предохранитель
Процесс нагрева прерывается, и раздается звуковой сигнал	Использовалась неподходящая посуда	Используйте подходящую посуду
	Посуда не была отцентрирована на плите	Поместите посуду по центру на тарелку
	Перемещалась посуда в процессе приготовления	
Во время использования процесс нагрева внезапно прекращается	Не превышена ли температура? Не пуста ли посуда?	Пожалуйста, проверьте содержимое посуды
	Вентиляционные отверстия (с нижней стороны) заблокированы или загрязнены	Пожалуйста, удалите грязь
	Прибор более 2 часов без дополнительного ввода	Перезагрузите прибор или используйте функцию таймера, если вы хотите использовать прибор более 2 часов

## HINWEIS

- ▶ Если вы не можете решить проблему с помощью вышеуказанных действий, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки клиентов.



## 8 Утилизация старого прибора

Отходы электрического и электронного оборудования часто все еще содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные вещества, которые были необходимы для их функционирования и безопасности. В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте старый прибор в отходы.

## HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Воспользуйтесь пунктом сбора, установленным по месту вашего проживания для возврата и утилизации отработанного электрического и электронного оборудования. При необходимости получите информацию в мэрии, службе сбора отходов или у дилера.
- ▶ Убедитесь, что старый прибор хранится в защищенном от детей месте, пока его не заберут.

## 9 Гарантия

Мы предоставляем вам 12-месячную ГАРАНТИЮ на индукционную плиту Caso Gastro 3500 Eco для коммерческого использования, начиная с даты продажи. Для исключительно частного использования гарантийный срок продлевается до 24 месяцев. Гарантия распространяется на дефекты, возникшие в результате производственного или материального брака.

## 10 Технические характеристики

Наименование	Индукционная плита Gastro 3500 Eco (2367)
Диапазон температур	60° - 240° C
Мощность	3500 Вт/20-26 кГц
В режиме ожидания	Режим ожидания в соответствии с уровнем ErP 2
Шумовое излучение прибора	60 дБ (A)
Соединение	220-240 В / 50 Гц
Размеры В/Г/Д	325 x 100 x 420 мм
Вес нетто	4, 85 кг