Руководство по эксплуатации

Двойная индукционная варочная панель ProSlim 3500



Artikel-Nr.: 2237

Оглавление Эксплуатация

1 Общие сведения 142
1.1 мация о данном руководстве 143
1.2 Ограничение ответственности 143
1.3 Защита авторского права 143
1.4 Объем поставки 143
1.5 Распаковка 143
2 Устройство и работа 144
2.1 Общее описание 144
2.2 Элементы управления 144
2.3 Указания на приборе 145
2.3.1 Защита от перегрева 145
2.4 Заводская табличка 145
3 Эксплуатация и функционирование 146
3.1 Указания по кухонной посуде 146
3.2 Указания по технике безопасности 147
3.3 Эксплуатация прибора 147
3.3.1 Включение 147
3.3.2 Режим работы на мощности 147
3.3.3 Режим выбора температуры 148
3.3.4 Таймер 148
3.3.5 Блокировка кнопок 148
3.3.6 Выключение 149
4 Чистка и обслуживание 149
4.1 Информация по безопасности 149
4.2 Очистка 150
5 Проблемы и способы их решения 150
5.1 Правила техники безопасности 150
5.2 Причины неисправностей и их устранение 150
6 Утилизация отслужившего прибора 151
6.1 Утилизация упаковки 151
7 Гарантия 151

1 Общие сведения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме. Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом. Мы желаем Вас много радости при использовании прибора.

1.1 мация о данном руководстве

Данное руководство по эксплуатации является частью Двойная индукционная варочная панель CASO ProSlim 3500 (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,
- использование,
- устранение неисправностей и/или
- очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

1.2 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации,
- использования прибора не по назначению,
- неправильного ремонта,
- технических изменений, модификаций прибора,
- использования неразрешенных запчастей.

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.
Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

1.3 Защита авторского права

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

1.4 Объем поставки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Двойная индукционная варочная панель CASO ProSlim 3500
- Руководство по эксплуатации

1.5 Распаковка

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

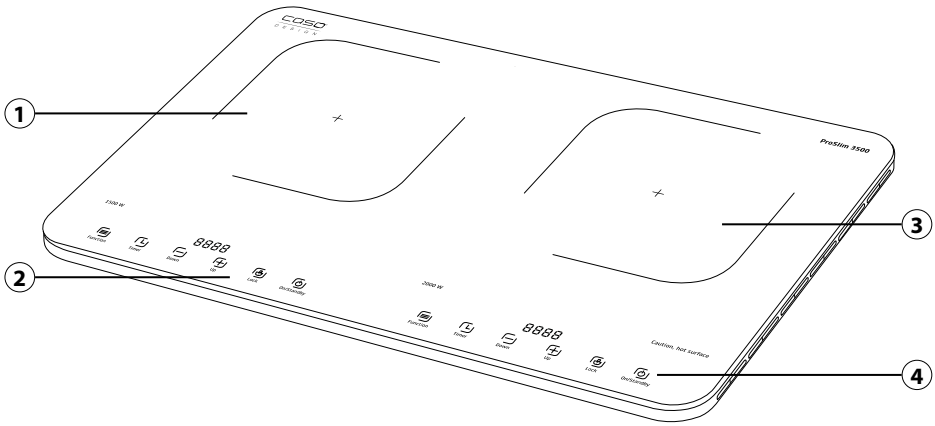
ПРИМЕЧАНИЕ

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

2 Устройство и работа

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

2.1 Общее описание

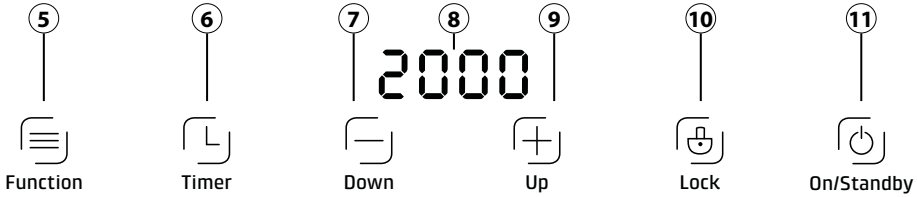


(1) Левая варочная панель	(3) Правая варочная панель
(2) Левая сенсорная панель управления	(4) Правая сенсорная панель управления

ПРИМЕЧАНИЕ

- Длина кабеля прибора составляет примерно 1,5 м.
- Не закрывайте и не блокируйте отверстия на приборе.

2.2 Элементы управления



(5) Кнопка «Функция»: выбор температурного режима или режима питания

(6) Кнопка таймера: включение функции таймера

(7) Кнопка «Вниз»: уменьшение времени (функция таймера), температуры (режим температуры) и мощности в ваттах (режим мощности)

(8) Дисплей: отображение текущей настройки (продолжительность таймера, температура, мощность в ваттах)

(9) Кнопка «Вверх»: увеличение времени (функция таймера), температуры (режим температуры) и мощности в ваттах (режим мощности)

(10) Кнопка «Замок»: активация/деактивация блокирования кнопок

(11) Вкл/Режим ожидания: включение прибора/перевод прибора в режим ожидания

2.3 Указания на приборе



Это сообщение и символ «H», отображаемый на дисплее, служат предупреждением о том, что стеклянная поверхность может быть горячей. Хотя сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло, температура кухонной посуды нагревает конфорку!

⚠ ВНИМАНИЕ

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы не обжечься о горячий прибор: Опасность обжечься о горячую поверхность!

- ▶ Не прикасайтесь к стеклянной поверхности, пока она горячая (на дисплее отображается символ «H»).
- ▶ Не кладите предметы на горячую стеклянную поверхность.

2.3.1 Защита от перегрева

Прибор оснащен защитой от перегрева. Если температура прибора превышает критический уровень, на индикации появляется соответствующий код ошибки „E3“ и раздается звуковой сигнал. По причинам безопасности прибор отключает дальнейшую подачу электропитания. После охлаждения прибор можно включить снова.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

2.4 Заводская табличка

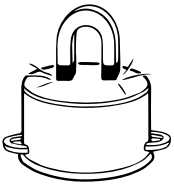
Заводская табличка с информацией о подключении и техническими характеристиками находится на нижней стороне прибора.

3 Эксплуатация и функционирование

В данной главе приведены важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие их, чтобы избежать опасностей и повреждений:

3.1 Указания по кухонной посуде

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



Так Вы можете определить пригодность посуды:

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 кухонной посуды. Если он с силой притягивается, то посуду можно использовать на индукционной варочной панели.

Следующая таблица служит отправной точкой для выбора правильной посуды:

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 12 см и более 24 см.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Соблюдайте следующие указания для использования подходящей кухонной посуды:

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только кастрюли с подходящим для индукции дном.
- Максимально допустимый вес кастрюли с содержимым не должен превышать 6 кг.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Соблюдайте осторожность при использовании кастрюлей с двойными стенками со свойствами водяной бани. Из этих кастрюлей незаметно может испариться вода. При продолжении варки это может привести к повреждению кастрюли и варочной панели.

3.2 Указания по технике безопасности

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.
- Не двигать 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 поверхность прибора алюминиевую фольгу или металлические пластины, чтобы избежать перегрева.
- Не прикасайтесь к горячей стеклянной поверхности.
- Сама индукционная плита во время процесса варки не выделяет тепло. Но варочная панель 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.
- После использования выключите прибор. Так Вы избежите ненужной траты энергии и обеспечите свою безопасность.

3.3 Эксплуатация прибора

Работа обеих зон идентична.

3.3.1 Включение

1. Вставьте штепсель в розетку.
2. Раздастся звуковой сигнал, и прибор переключится в режим ожидания.
3. Поставьте в центр конфорки подходящую посуду (Ø 120 мм – 240 мм) с продуктами, которые надо сварить / обжарить.
4. Нажмите на кнопку «On/Standby», чтобы включить прибор. Раздастся звуковой сигнал, и начнут мигать световые индикаторы «Level» и «Temp».

3.3.2 Режим работы на мощности

1. Нажмите кнопку «Функция».
2. Выбирается предварительно установленная мощность в ваттах «1200», и прибор начинает работать.
3. Левая варочная панель: С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 200 до 1500. (Уровни мощности в ваттах: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500)
4. Правая варочная панель: С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 200 до 2000. (Уровни мощности в ваттах: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000)

3.3.3 Режим выбора температуры

1. Нажмите кнопку «Функция» еще раз.
2. На дисплее отобразится предварительно установленная температура 180 °C, и прибор начнет работать.
3. С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 60 до 240 °C. (Температурные уровни: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240 °C)

ПРИМЕЧАНИЕ

- Вы можете работать либо в режиме температуры, либо в режиме мощности.
- Температура измеряется датчиком под стеклокерамической панелью, поэтому показанная на дисплее температура может отличаться от температуры в кастрюле.
- Поскольку температура на дне сковороды поднимается очень быстро, особенно при жарке с небольшим количеством жира, и быстро достигается предел в 270 °C, переключитесь на режим «Температура» при жарке. Максимальная температура здесь составляет 240 °C.

3.3.4 Таймер

Вы можете активировать автоматическое выключение прибора по истечении нужного времени. Таймер настраивается в диапазоне от 1 до 240 минут.

1. Во время работы прибора нажмите на кнопку «Timer».
2. На дисплее отображается символ «0».
3. С помощью кнопок «Вниз (-)» и «Вверх (+)» можно изменить настройку в диапазоне от 1 до 240 минут. При удерживании кнопки нажатой время таймера изменяется с 10-секундным шагом.
4. Когда вы установите нужное время, число на дисплее мигнет.
5. Прибор автоматически подтвердит это время, и на дисплее поочередно отобразится оставшееся время таймера и заданная температура или заданная мощность в ваттах.
6. Повторным нажатием кнопки «Таймер» или изменением режима работы (кнопка «Функция») можно снова деактивировать функцию таймера и таким образом отменить установленный таймер.
7. Если время истекло, раздается звуковой сигнал и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы не установили таймер, прибор выключится автоматически через 2 часа.

3.3.5 Блокировка кнопок

Вы можете активировать блокировку кнопок во время работы, нажав и удерживая кнопку «Замок» в течение примерно 3 секунд. На дисплее появится сообщение «Замок». Все кнопки (кроме кнопок «Вкл/Режим ожидания» и «Замок») заблокированы. Блокировку кнопок можно отключить, повторно нажав и удерживая кнопку «Замок».

3.3.6 Выключение

1. После использования выключите прибор нажатием кнопки «On/Standby».
2. Если температура поверхности ниже 50 °C, на индикации показывается „L“, если температура поверхности выше 50 °C, дисплей показывает „H“.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте прибор, если он имеет какие-либо повреждения или работает неправильно.
- Не ставьте пустую кухонную посуду на керамическую панель. Нагрев пустой кастрюли или пустой сковороды активирует функцию защиты от перегрева, и прибор автоматически отключается.
- Использование не рекомендованных производителем принадлежностей и запчастей может привести к повреждению прибора и получению травмы.
- Вентиляторы прибора продолжают работать в течение некоторого времени даже после его выключения.

4 Чистка и обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

4.1 Информация по безопасности

⚠ ВНИМАНИЕ

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

- Прибор следует регулярно очищать и удалять остатки приготавливаемой пищи. Прибор, который не поддерживается в чистом состоянии, отрицательно влияет на срок 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. 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.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- Не соскребайте твердые загрязнения жесткими предметами.

4.2 Очистка

◆ **Керамическая варочная панель**

Протрите стеклокерамическую варочную панель влажной тканью или мягким неабразивным мыльным раствором.

◆ **корпус и панель управления**

Очистите корпус и панель управления мягкой влажной тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ

▶ Не используйте чистящие средства с содержанием растворителей, как, например, бензин, чтобы не повредить детали из пластмассы.

5 Проблемы и способы их решения

В данной главе содержатся важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

5.1 Правила техники безопасности

⚠ ВНИМАНИЕ

▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.

▶ Ненадлежащий ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя и к повреждениям прибора.

5.2 Причины неисправностей и их устранение

В случае появления ошибки на дисплее выводится код ошибки, который описывает причину ошибки.

Индкация	Описание
На дисплее ничего не отображается	Не вставлен в розетку штепсель или не включен предохранитель. Вставьте в розетку штепсель или включите предохранитель.
E0	На варочной панели нет кастрюли, или размер / материал кастрюли не подходят для этой варочной панели.
E2 / E1	Сработала защита от повышенного или пониженного напряжения. Подключите прибор к подходящему источнику питания.
E3	Сработала защита от перегрева для защиты прибора и кухонной посуды. Отключите прибор от сети и дайте прибору и кухонной посуде остыть. Затем возобновите процесс приготовления.

E4 / E5 / E6	Короткое замыкание датчика или другая неполадка в работе прибора. Обратитесь в службу поддержки клиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.
- **Очистите машину перед отправкой в сервисную службу.**

6 Утилизация отслужившего 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.

ПРИМЕЧАНИЕ

- 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.

6.1 Утилизация упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации „Зеленая точка“.

7 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами.

Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того,

гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями.

Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования.

В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены.

При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.