



ROMMELSBACHER

RU Руководство пользователя



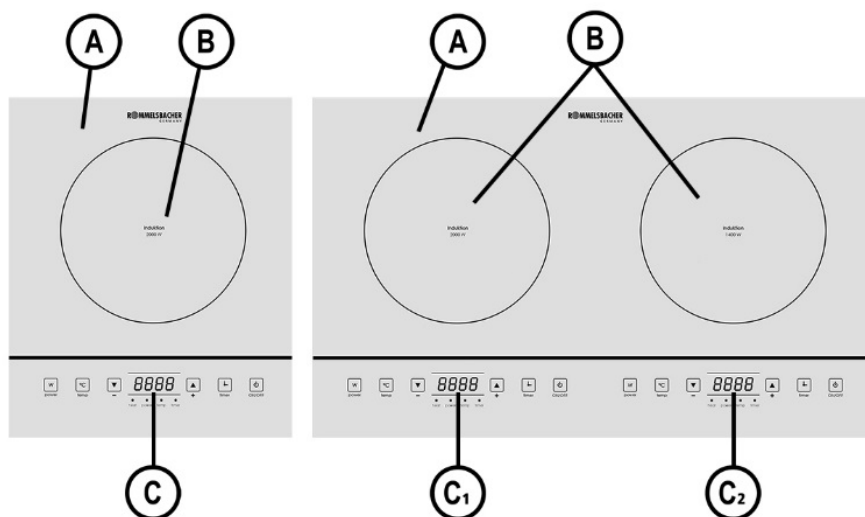
CT 2005/IN



CT 3405/IN

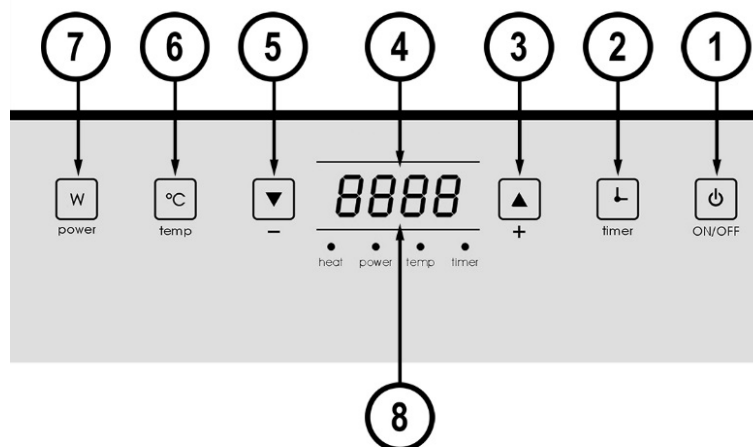
Индукционная плита

Описание прибора



A	Стеклокерамическая поверхность
B	Конфорка
C	СТ 2005/IN: панель управления для конфорки
	СТ 3405/IN
C 1	панель управления для левой конфорки
C 2	панель управления для правой конфорки

Панель управления



GB	
1	Сенсор "ON/OFF" (ВКЛ/ВЫКЛ)
2	Сенсор "timer" (таймер)
3	Сенсор для установки параметров "+"
4	Дисплей
5	Сенсор для установки параметров "-"
6	Сенсор для установки уровня температуры "temp"
7	Сенсор для установки уровня мощности "power"
8	Световые индикаторы для функций: а) "heat" (нагрев) для индикации остаточного тепла б) "power" (питание) для управления уровнем мощности в) "temp" (температура) для управления уровнем температуры г) "timer" (таймер) для управления настройками таймера

	Страница
Описание прибора	2
Панель управления	2
Введение	4
Использование по назначению	4
Технические характеристики	4
Объем поставки	4
Упаковка	4
Утилизация	4
Для вашей безопасности	5
Перед первым использованием	7
Знакомство с прибором	8
Важные заметки	8
Общие замечания по приготовлению	8
Преимущества индукционных плит	8
Выбор кастрюль и сковородок	8
Сенсоры управления	9
Индикатор остаточного тепла	9
Распознавание посуды	9
Вентилятор	9
Ограничение времени работы	9
Приоритетная регулировка	10
Управление прибором	10
Режим ожидания	10
Включение прибора	10
Приготовление в режиме "power level"	10
Приготовление в режиме "temperature level"	11
Переключение между режимами "power/temperature level"	12
Установка времени приготовления (таймер)	12
Установка времени приготовления (таймер) – сброс функции	13
Отключение прибора	13
Чистка и уход	14
Коды ошибок	14
Расширенная информация о продукте в соответствии с Регламентом ЕС 66/2014 (Правила энергосбережения)	15

Введение



Мы рады, что вы выбрали именно эту превосходную индукционную плиту, и благодарим вас за доверие. Ее простота в эксплуатации и широкий спектр использования, несомненно, наполнят вас энтузиазмом. Чтобы вы могли пользоваться этим прибором в течение длительного времени, внимательно прочитайте следующие инструкции и соблюдайте их. Храните это руководство по эксплуатации в безопасности. При передаче прибора третьему лицу обязательно передайте и данное руководство. Большое спасибо!

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления пищи и предназначен только для домашнего использования. Любое иное использование прибора является использованием не по назначению и несет значительные риски. За ущерб, возникший в результате нецелевого использования, производитель ответственности не несет. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на этикетке. Подключайте прибор только к сети переменного тока.

Модель:	СТ 2005/IN	СТ 3405/IN
Номинальное напряжение:	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Номинальная мощность:	2000 Вт	3400 Вт (левая: 2000 Вт, правая: 1400 Вт)
Энергопотребление в режиме ожидания:	< 1 Вт	< 1 Вт
Количество конфорок:	1	2
Размер конфорок:	ок. 120 – 230 мм Ø	ок. 120 – 230 мм Ø каждая
Упругость стеклянной панели:	макс. 10 кг	макс. 10 кг на 1 конфорку

Объем поставки

Проверьте комплектность прибора сразу после распаковки.

Упаковочные материалы

Не выбрасывайте упаковочный материал, а утилизируйте его правильно. Доставьте бумажную, картонную и гофрокартонную упаковку в специальные пункты сбора. Также доставьте пластиковый упаковочный материал и фольгу в предназначенные сборные пункты.



Пример обозначений:

PE - обозначает полиэтилен, кодовая цифра 02 для PE-HD, 04 - для PE-LD, PP для полипропилена, PS для полистирола.

Утилизация



В соответствии с Директивой об утилизации электрического и электронного оборудования данный прибор нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами в конце срока его службы. Поэтому, пожалуйста, доставьте его бесплатно в соответствующие лицензированные местные пункты сбора (например, на перерабатывающий завод), занимающиеся утилизацией электрического и электронного оборудования. Как утилизировать данный прибор вы сможете узнать в районной администрации.



ВНИМАНИЕ: Прочитайте внимательно все советы и инструкции по безопасности. Несоблюдение данной инструкции по технике безопасности может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам!

- **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор соответствует стандартам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, люди с кардиостимуляторами должны держаться подальше от индукционных плит! Мы не можем гарантировать, что каждый доступный на рынке кардиостимулятор соответствует действующим стандартам безопасности и электромагнитной совместимости, и, соответственно, что нет никаких помех, которые могут повлиять на правильную работу кардиостимулятора.
- Также возможны неисправности других приборов, например, таких, как слуховые аппараты.



- **Внимание!** Опасность пожара! Перегревшееся жир и масло могут воспламениться. Поэтому пищу, содержащую жиры и масла, следует готовить только под наблюдением.
 - **Внимание!** Опасность пожара! Не пользуйтесь прибором вблизи или под занавесками, настенными шкафами или другими горючими материалами.
 - **Внимание!** Опасность ожога! Сильно нагретая посуда могут выделять остаточное тепло на стеклокерамической поверхности в течение некоторого времени после использования.
- Упаковочные материалы, в том числе полиэтиленовые пакеты следует хранить в недоступном для детей месте.
 - Храните прибор и кабель питания в местах, недоступных для детей до 8 лет.

- Дети старше 8 лет должны производить чистку или обслуживание прибора только под надзором со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет, а также лицам, не обладающие опытом использования электроприборов либо же имеющие физические, сенсорные или умственные особенности не разрешается пользоваться прибором без присмотра или инструктажа лиц, ответственных за их безопасность. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра!
- Детям запрещается играть с прибором.
- Запрещается использовать прибор рядом с взрывоопасными материалами, в помещениях, где могут находиться легковоспламеняющиеся жидкости или газы!
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Вынимайте вилку из розетки после каждого использования. Не допускайте, чтобы кабель свисал с края рабочей поверхности, это может привести к падению прибора.
- Размещайте прибор на жароустойчивой, ровной и неметаллической поверхности (запрещается использование лакированных столов и рабочих поверхностей, скатертей и т. д.) и не используйте прибор вблизи с другими объектами, выделяющими тепло (печь, газовое пламя и т.д.). Со всех сторон прибора должно оставаться свободное пространство не менее 10 см. Также должна быть обеспечена беспрепятственная подача воздуха. В противном случае есть риск повреждения прибора и/или предметов интерьера.
- Держите прибор на расстоянии 1 м от приборов, чувствительных к электромагнитным полям (например, экранов, часов, электронных приборов и магнитных носителей записи).

 **Внимание! Опасность пожара!** Данный прибор не предназначен для встраивания.

- Не используйте прибор с внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае, если кабель питания или вилка повреждены.

 **Внимание!** Поврежденный кабель питания представляет опас-

ность для жизни в результате поражения электрическим током. Всегда используйте только исправный прибор. В случае обнаружения повреждения прибора, немедленно доставьте его в авторизованный сервисный центр.

- Не используйте кабель питания для отключения устройства от сети. Держите кабель питания вдали от горячих поверхностей, острых краев и механических воздействий. Поврежденные или запутанные шнуры увеличивают риск поражения электрическим током.
- Встроенная защита от перегрева гарантирует, что конфорка не может перегреться даже при непрерывной работе. В случае повреждения на рабочей панели трещин или поломок, следует немедленно отключить прибор от сети.
- Не используйте прибор в качестве подставки для хранения и/или в качестве рабочей. Не транспортируйте прибор пока он не охладится.
- Никогда не погружайте прибор в воду. Будьте уверены в том, что вода и/или пар не смогут проникнуть в нижнюю часть прибора.
- Не храните прибор на улице или в помещении с высокой влажностью.
- Данный прибор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае обнаружения признаков повреждения прибора, кабеля питания, уплотнителя или стеклянной рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети. Ремонт может производиться только авторизованными специализированными центрами. Неправильный ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя.
- Неправильное использование и несоблюдение инструкции по эксплуатации аннулирует все претензии по гарантии.

Перед первым использованием

Перед первым использованием протрите прибор влажной тканью и тщательно просушите. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к разделу «Чистка и обслуживание» данного руководства.

Знакомство с прибором

Важные заметки

- Используйте только кастрюли или сковородки, пригодные для индукционной плиты, то есть посуду, изготовленную из ферромагнитного материала. Всегда держите стеклокерамическую поверхность и дно кастрюли чистыми и сухими.
- Не оставляйте продукты в алюминиевой фольге на стеклокерамической поверхности, а также столовые приборы, крышки кастрюль или другие металлические предметы, во избежание их нагрева.
- Никогда не используйте для чистки плиты аэрозоли или пятновыводители! Используйте специальные чистящие средства.
- Избегайте появления на поверхности плиты царапин плиты. Также защищайте поверхность прибора от падения на нее тяжелых предметов.

Общие замечания по приготовлению

- Приготовление продуктов на индукционной плите основано на таком принципе нагрева, который кардинально отличается от всех других типов плит - тепло генерируется прямо в нижней части посуды вихревыми токами.
- Сама варочная панель при этом не нагревается, а нагревается только дно посуды. Следовательно, исключена потеря тепла и оптимизируется количество расходуемой энергии.

Преимущества индукционных плит

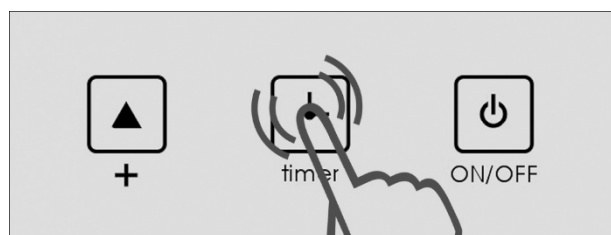
- В связи с тем, что дно посуды нагревается мгновенно, индукционная плита является энергосберегающим прибором (**экономия до 50%** по сравнению с другими типами плит).
- Индукционная варочная панель вырабатывает или прекращает подачу тепла сразу после активации управления. Такое эффективное использование энергии позволяет точно **контролировать подачу тепла** и, кроме того, **экономит время в процессе приготовления**.
- Кроме того, дополнительное количество времени экономится, благодаря предельной скорости, с которой энергия доступна после включения. **Больше нет долгих ожиданий!** Например, нагреть 2 л воды получится на **60% быстрее**, чем на обычных варочных панелях.
- Приготовление пищи на индукционной плите обеспечивает **дополнительную безопасность**: если вы снимаете посуду с конфорки, но не выключаете плиту, процесс нагрева автоматически прерывается. Если на варочную панель случайно положить ткань или другой горючий материал, то он не может сгореть, даже если варочная панель была включена. По окончании процесса приготовления на поверхности плитки остается только остаточное тепло, выделяемое посудой.
- Варочная поверхность плиты **очищается очень легко**. В связи с тем, что она не нагревается напрямую, остатки пищи не могут пригореть к ней. Кроме того, перед очисткой плиты, вам не нужно ожидать, пока она остынет.

Выбор кастрюль и сковородок

- **Подходят**: любая кухонная посуда с плоским дном (диаметр от 12 до 26 см) из железа, например эмалированные кастрюли, кастрюли из чугуна или магнитной нержавеющей стали. Очень короткое время отклика на изменения настроек (короткое время предварительного нагрева, быстрое дозирование обжига) возможно только при ограниченном объеме толстого дна кастрюли.
- **Не подходят**: посуда из алюминия, меди, стекла или керамики, а также любые кастрюли диаметром менее 12 см.
Совет: Вы можете проверить с помощью магнита, подходит ли дно кастрюли для приготовления пищи на индукционной плите. Если магнит притягивается ко дну кастрюли, то она пригодна для индукционных плит.

Сенсоры управления

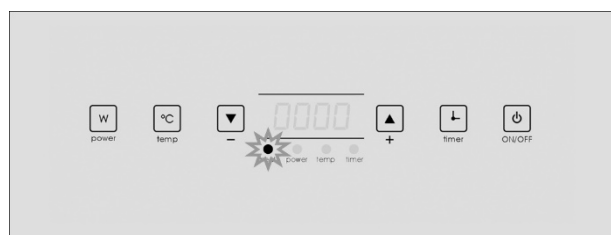
Прибор оснащен сенсорами, которые обеспечивают простое и удобное управление.



- Нажатие на сенсор активирует соответствующую функцию и подтверждается звуковым сигналом. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда держите панель управления в сухости и чистоте. Не прикасайтесь к ней влажными пальцами и не используйте ее как полку для хранения. Это может привести к неисправностям прибора.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка оснащена индикатором остаточного тепла, который показывает, остается ли конфорка горячей.



- Как только температура конфорки из-за отработанного тепла, испускаемого кастрюлей, достигает значения более 80°C, на дисплее после выключения прибора отображается значок "heat" (8a).
- Когда температура опустится ниже 80°C или когда прибор отключится от электросети, "heat" (8a) на дисплее исчезнет.

Распознавание посуды

Каждая конфорка имеет собственный датчик, который распознает, стоит ли на конфорке посуда.



- Если после включения прибора на конфорке не обнаружено посуды, на дисплее (4) отображается значок "E0" и звучит звуковой предупреждающий сигнал. Если посуда не поставлена на конфорку в течение 60 секунд, прибор автоматически переходит в режим ожидания.
- Если посуда снимается с конфорки во время приготовления, на дисплее (4) отображается значок "E0" и звучит звуковой предупреждающий сигнал. Если посуда помещается обратно в течение 60 секунд, процесс приготовления продолжается на последнем установленном уровне, а время работы продолжается, если оно было предварительно установлено ранее. Если наличие посуды не распознается в течение 60 секунд, прибор автоматически переходит в режим ожидания.

Вентилятор

После включения прибора начинает работать внутренний встроенный вентилятор, который охлаждает внутренние компоненты прибора, чтобы предотвратить его перегрев. Обычно вентилятор продолжает работать в режиме ожидания после длительного времени работы.

Ограничение времени работы

Ограничение времени работы приведет к автоматическому переключению варочной панели в режим ожидания, если настройки не изменялись в течение 2 часов. Это происходит независимо от установленного уровня.

После автоматического отключения варочная панель может быть снова включена и максимальное время работы снова будет активным.

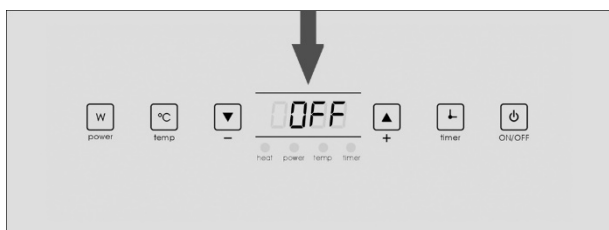
Если время работы (таймер) установлено на период более 2 часов, эта настройка имеет приоритет. По истечении установленного времени прибор выключится автоматически.

Приоритетная регулировка

Прибор может быть переведен в режим ожидания нажатием на соответствующую кнопку, несмотря на то, что какая-то программа может выполняться.

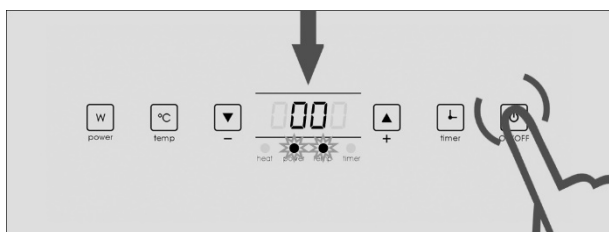
Управление прибором

Режим ожидания



- Подключите прибор к электрической сети.
- На дисплее (4) загорится значок "OFF" и вы услышите звуковой сигнал.
- Прибор находится в режиме ожидания.

Включение прибора

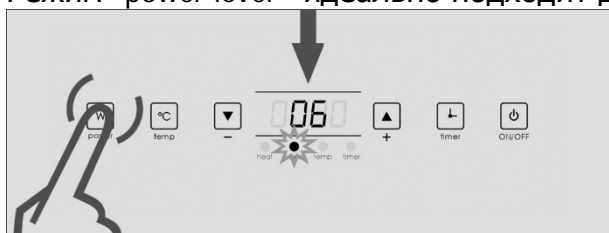


- Поставьте подходящую посуду на середину конфорки.
- Для включения прибора дотроньтесь до главной кнопки (1). На дисплее загорится значок "00" и световые индикаторы "power" (7) и "temp" (6).
- Теперь выберите режим приготовления, с которым вы хотели бы работать (режим "power level" («уровень мощности») или "temperature level" («уровень температуры»)).

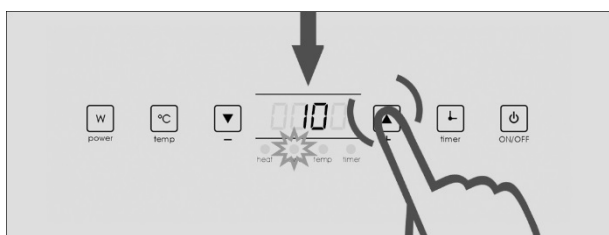
ПРИМЕЧАНИЕ: Если в течение 60 секунд после включения дальнейшая активация не происходит, прибор снова перейдет в режим ожидания.

Приготовление в режиме "power level"

Режим "power level" идеально подходит для кипячения воды и приготовления на пару.

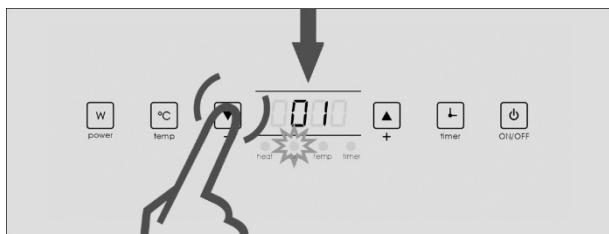


- Для приготовления в режиме "power level" нажмите на сенсор "power" (питание) (7)
- Прибор автоматически установит режим мощности "power level "06". На дисплее (4) отобразится значок "06" и значок "power" (8b) будет гореть постоянно.



Примечание: Если после предыдущего использования прибор не был отсоединен от сети, на дисплее в качестве рекомендации будет отображен последний установленный уровень мощности.

- Дотронувшись до сенсора "+" (3), вы можете увеличивать значения мощности до 10.



- Дотронувшись до сенсора “-” (5), вы можете уменьшать значения мощности до 01.

По умолчанию режим “power level” отображается цифрами от “01” до “10”. При одновременном прикосновении к датчикам “+” и “-” в течение 3 секунд дисплей переключается, отображая значения мощности вместо уровней мощности; это означает, например, что «200» отображается вместо «01» и «1000» вместо «06» и т. д. Этот формат действует до тех пор, пока пользователь не установит его обратно. Выбранный формат отображения сохраняется и после выключения. Только после отключения прибора от сети происходит сброс управления в формат по умолчанию с цифрами “01” до “10”.

Подробная информация об уровнях мощности / значениях мощности:

Указанные ниже значения являются ориентировочными и применяются к стандартным стальным кастрюлям диаметром 20 см.

СТ 2005/IN и СТ 3405/IN левая сторона				СТ 3405/IN правая сторона			
Уровень 01	100 Вт	Уровень 06	800 Вт	Уровень 01	100 Вт	Уровень 06	600 Вт
Уровень 02	200 Вт	Уровень 07	1000 Вт	Уровень 02	200 Вт	Уровень 07	750 Вт
Уровень 03	350 Вт	Уровень 08	1250 Вт	Уровень 03	300 Вт	Уровень 08	900 Вт
Уровень 04	500 Вт	Уровень 09	1500 Вт	Уровень 04	400 Вт	Уровень 09	1100 Вт
Уровень 05	650 Вт	Уровень 10	2000 Вт	Уровень 05	500 Вт	Уровень 10	1400 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ: Регулировка будет функционировать должным образом только в том случае, если дно посуды полностью закрывает данную область. Для обеспечения хорошего теплообмена дно посуды должно быть максимально плоским и не слишком толстым. Максимально допустимая температура для режима “power level” составляет 200 °C.

Приготовление в режиме “temperature level”

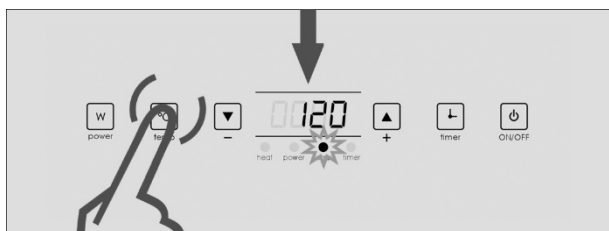
Режим “temperature level” идеально подойдет для жарки или гриля.

Приготовление небольших порций

Индукционная технология с ее быстрой и прямой теплопередачей может привести к кратковременному перегреву небольших порций готовых блюд. Для нагрева небольших порций рекомендуем начать с режима “power level” при низком уровне мощности (01–03) и только через несколько минут переключиться на нужный уровень температуры.

Приготовление больших порций

В верхнем рабочем диапазоне режима “temperature level” выходная мощность уменьшается. Поэтому, чтобы избежать длительных последовательностей нагрева, мы рекомендуем для нагрева больших порций (> 1500 мл) начинать с режима “power level” на высоком уровне (09 - 10) и переключаться на нужный уровень температуры после несколько минут. Разумное комбинирование обоих режимов приготовления позволяет использовать все преимущества приготовления пищи на индукционной плите.

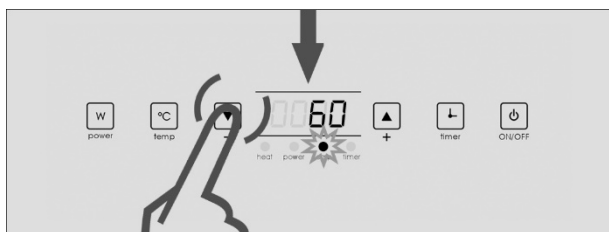


- Для работы в режиме “temperature level” нажмите на сенсор “temp” (6).
- Прибор автоматически установит температуру - “120 °C”. На дисплее (4) отобразится значок “120”, световой индикатор “temp” (8с) будет гореть постоянно.



• **Примечание:** В случае, если после предыдущего использования прибор не был отключен от сети, на дисплее будет отображено последнее установленное значение температуры.

• Дотрагиваясь до сенсора "+" (3) вы можете увеличить значение температуры до 240°C.



• Дотрагиваясь до сенсора "-" (5) вы можете уменьшить значение температуры до 60°C.

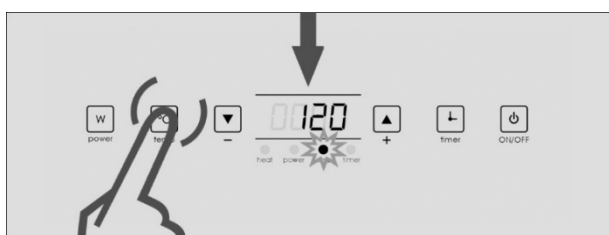
Подробная информация об уровнях мощности / значениях температуры:
Указанные ниже значения являются ориентировочными и применяются к стандартным стальным кастрюлям диаметром 20 см.

СТ 2005/IN и СТ 3405/IN			
Уровень 01	60 °C	Уровень 06	160 °C
Уровень 02	80 °C	Уровень 07	180 °C
Уровень 03	100 °C	Уровень 08	200 °C
Уровень 04	120 °C	Уровень 09	220 °C
Уровень 05	140 °C	Уровень 10	240 °C

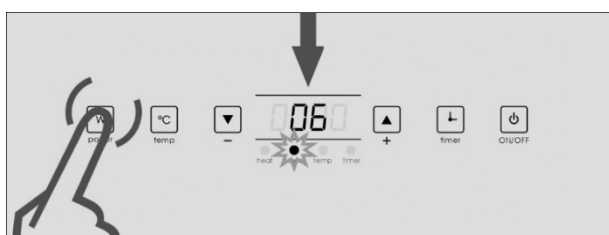
ПРИМЕЧАНИЕ: Регулировка будет функционировать должным образом только в том случае, если дно посуды полностью закрывает данную область. Для обеспечения хорошего теплообмена дно посуды должно быть максимально плоским и не слишком толстым. Максимально допустимая температура для режима "temperature level" составляет 240 °C.

Переключение между режимами "power level" and "temperature level"

Вы можете в любой момент перейти из режима "power level" в режим "temperature level" и наоборот. Последняя выбранная настройка соответствующей функции сохраняется.



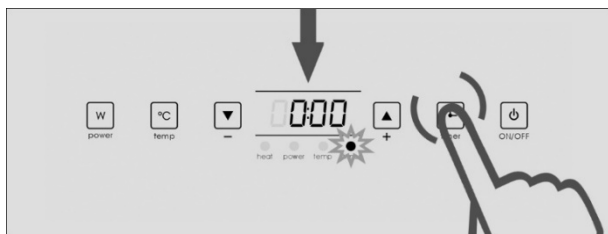
• Во время работы в режиме "power level" дотроньтесь до сенсора "temp" (6) для переключения в режим "temperature level".



• Во время работы в режиме "temperature level" дотроньтесь до сенсора "power" (7) для переключения в режим "power level".

Установка времени приготовления (Timer) – от 1 до 180 минут

Воспользоваться таймером можно как в режиме "power level", так и в режиме "temperature level".

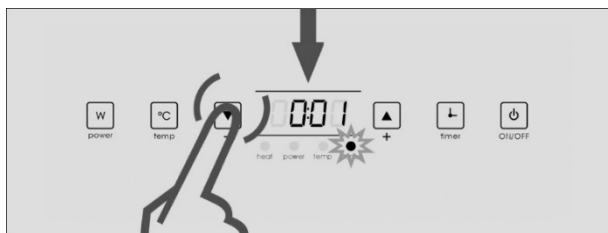


- Для активации таймера дотроньтесь до сенсора "timer" (2).
- Прибор автоматически перейдет в режим работы. На дисплее (4) отобразится значок "0:00", и световой индикатор "timer" (8d) будет гореть постоянно.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если в течение 5 секунд после активации режима установки времени ничего не происходит, прибор вернется в обычный режим приготовления без таймера.

- Дотрагиваясь до сенсора "+" (3) вы можете увеличить значение времени до 3 часов (180 минут).
- Дотрагиваясь до сенсора "-" (5), вы можете уменьшить значение времени с шагом в 1 минуту.
- Постоянное нажатие сенсора "+" (3) или "-" (5), вы можете увеличить или уменьшить значение времени с шагом в 10 минут.
- Начиная с сенсора "-" (5) на дисплее отображается время, начиная со значения "3:00" (180 минут). Нажимая повторно на сенсор, вы можете уменьшить это значение.



На дисплее (4) вы можете видеть настроенное время приготовления, например, "1:15" (1 час 15 минут). Примерно через 5 секунд после установки таймера дисплей возвращается к исходной функции. При повторном касании сенсора "Timer" на дисплее отобразится оставшееся время приготовления примерно на 5 секунд. Теперь вы можете установить таймер еще раз.

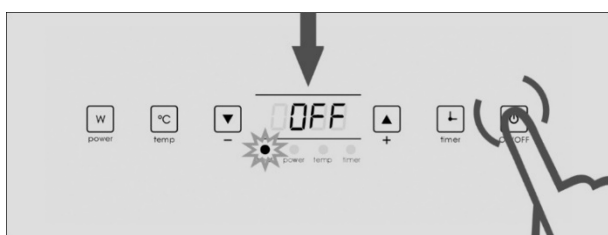
По истечении установленного времени приготовления вы услышите короткий звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим ожидания

ПРИМЕЧАНИЕ: Изменение уровня мощности или температуры не влияет на установленное время работы.

Установка времени приготовления – сброс функции

Чтобы деактивировать режим выбора приготовления, нажмите на сенсор "timer" (2) на 3 секунды. Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом и значение таймера будет сброшено до "0:00". Режим установки времени приготовления больше не активен.

Отключение прибора



- Для отключения прибора нажмите на основную кнопку (1). На дисплее (4) отобразится значок "OFF".
- Теперь прибор находится в режиме ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если остаточное тепло от посуды создает температуру конфорки более 80°C, то на дисплее (4) загорится значок "heat" (8a). Как только температура опустится ниже 80°C, прибор отключится от сети, и значок "heat" (8a) перестанет гореть.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вентилятор продолжит работать в режиме ожидания, после длительного времени работы прибора это нормально.

НАШ СОВЕТ: Работающие в режиме ожидания электроприборы потребляют некоторое количество энергии и в нерабочем состоянии. Экономьте энергию, отключая прибор от сети, потянув за вилку, после остановки вентилятора или в периоды бездействия.

Чистка и уход



- **Перед очисткой всегда отключайте прибор от сети!**
- **Перед очисткой дайте прибору остыть!**

- Удалите все грубые остатки пищи со стеклокерамической панели с помощью специального скребка для стекла, который вы сможете приобрести в специализированных магазинах и магазинах бытовой техники.
- После этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья посуды и вытрите поверхность насухо чистой тканью или кухонной салфеткой. Рекомендуем приобрести специальные чистящие средства для стеклокерамических варочных панелей – обрабатывайте ими всю поверхность стеклокерамической панели при помощи салфетки до тех пор, пока не исчезнут загрязнения.
- Не погружайте прибор в воду и не используйте пароочистители.
- Убедитесь, что вода или пар не могут проникнуть в прибор снизу.
- Никогда не используйте абразивные материалы, стальные губки или острые царапающие предметы.
- Если в области вентиляционных отверстий есть загрязнения, удалите их снаружи с помощью пылесоса.

Коды ошибок

Электронное управление имеет несколько функций внутреннего контроля.

В случае, если произойдет ошибка, источник питания будет отключен, и на дисплее появится код ошибки. Кроме того, в течение первых 60 секунд будет подаваться звуковой сигнал.

Таблица кодов ошибок:

E0 Распознавание посуды: Каждая конфорка оснащена сенсором, который распознает, установлена ли на конфорку посуда. В случае, если после включения прибора на конфорке не будет обнаружена подходящая посуда, на дисплее отобразится значок "E0".

Самостоятельное решение проблемы: Поставьте посуду на конфорку в течение 60 секунд, в противном случае прибор перейдет в режим ожидания. (для получения дополнительной информации обратитесь к разделу «Знакомство с прибором» данного руководства).

E1 Ошибка электроники: Произошло короткое замыкание.
Самостоятельное решение проблемы: Невозможно – обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.

E2 Датчик температуры: Датчик температуры под стеклокерамической поверхностью показывает неверные значения.
Самостоятельное решение проблемы: Дайте прибору постоять некоторое время, чтобы приспособиться к температуре окружающей среды.

- E3 Электронный контроль перенапряжения:** В электронной цепи прибора произошла ошибка из-за слишком высокого напряжения ($> 270 \text{ В} \sim$).
Самостоятельное решение проблемы: Убедитесь, что прибор подключен к напряжению, соответствующему указанному на заводской этикетке.
- E4 Электронный контроль пониженного напряжения:** В электронной цепи прибора произошла ошибка из-за слишком низкого напряжения ($< 160 \text{ В} \sim$).
Самостоятельное решение проблемы: Убедитесь, что прибор подключен к напряжению, соответствующему указанному на заводской этикетке.
- E5 Защита от перегрева (режим "power level"):** В режиме "power level" температура варочной панели превысила максимально допустимое значение 200°C (например, из-за горячего масла или жира, пустой кастрюли или любого другого металлического предмета, когда прибор включен).
Самостоятельное решение проблемы: Устранить причину перегрева. После того, как варочная панель остынет, прибор можно снова запустить в работу. В дальнейшем для работы при постоянных температурах выше 200°C используйте режим "temperature level".
- E6 Внутренняя температура:** Внутри прибора повысилась температура (например, из-за затрудненной подачи воздуха, заблокированного или неисправного вентилятора или чрезмерной температуры окружающей среды).
Самостоятельное решение проблемы: Очистите вентиляционные отверстия или удалите все загрязнения, улучшите вентиляцию в помещении.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для всех отображаемых кодов ошибок, кроме «E0», необходимо вручную сбросить все настройки, потянув за вилку или отсоединив устройство от сети.

Расширенная информация о приборе в соответствии с регламентом ЕС 66/2014 (Правила энергосбережения)

Таблица

Номер модели	СТ 2005/IN	СТ 3405/IN
Тип	отдельностоящая	отдельностоящая
Количество конфорок	1	2
Технология нагрева	индукционная	индукционная
Диаметр	12 - 23 см	12 – 23 см каждая
Энергопотребление конфорки, кг каждая	195 Вт/кг	195 Вт/кг каждая
Энергопотребление прибора, кг каждый	195 Вт/кг	195 Вт/кг

Тестирование

Прибор прошел испытания в соответствии со стандартом испытаний **DIN EN 60350-2: Бытовые электроприборы. Часть 2. Плиты. Методы измерения производительности**

Информация о пользователе - Экономия энергии и ресурсов

- Используйте только подходящую для индукционных плит посуду.
- Для наилучшей теплопередачи конфорки и дно посуды должны быть чистыми и без остатков пищи.
- Всегда помещайте посуду на конфорку до включения прибора.
- Посуда всегда должна стоять четко посередине конфорки.
- Не используйте посуду диаметром менее 120 мм.
- При нагреве/кипячении воды нагревайте/кипятите только то количество, которое вам действительно нужно.
- Во время приготовления рекомендуется по возможности накрывать посуду крышкой.