



**ROMMELSBACHER**

RU    Руководство  
пользователя



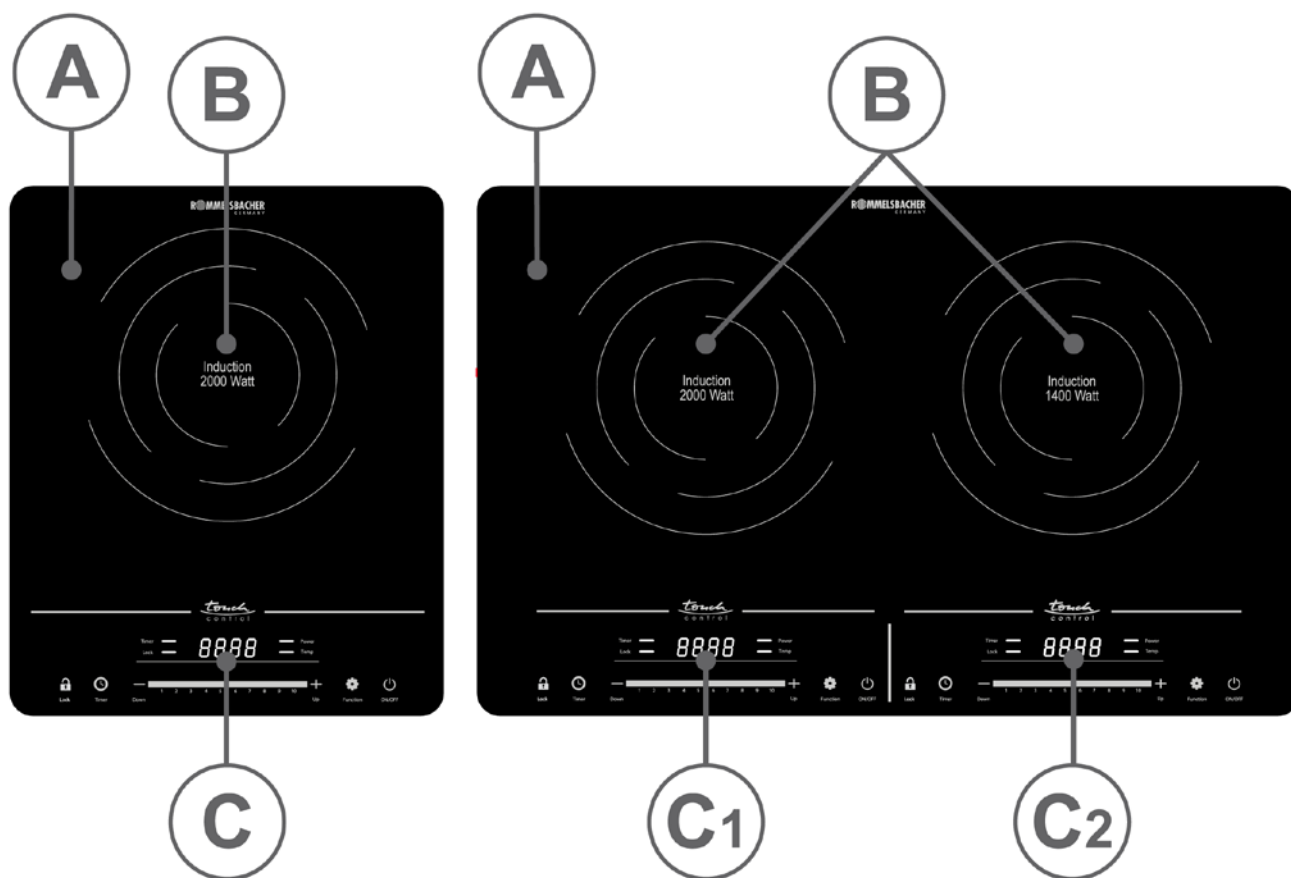
CT 2020/IN



CT 3420/IN

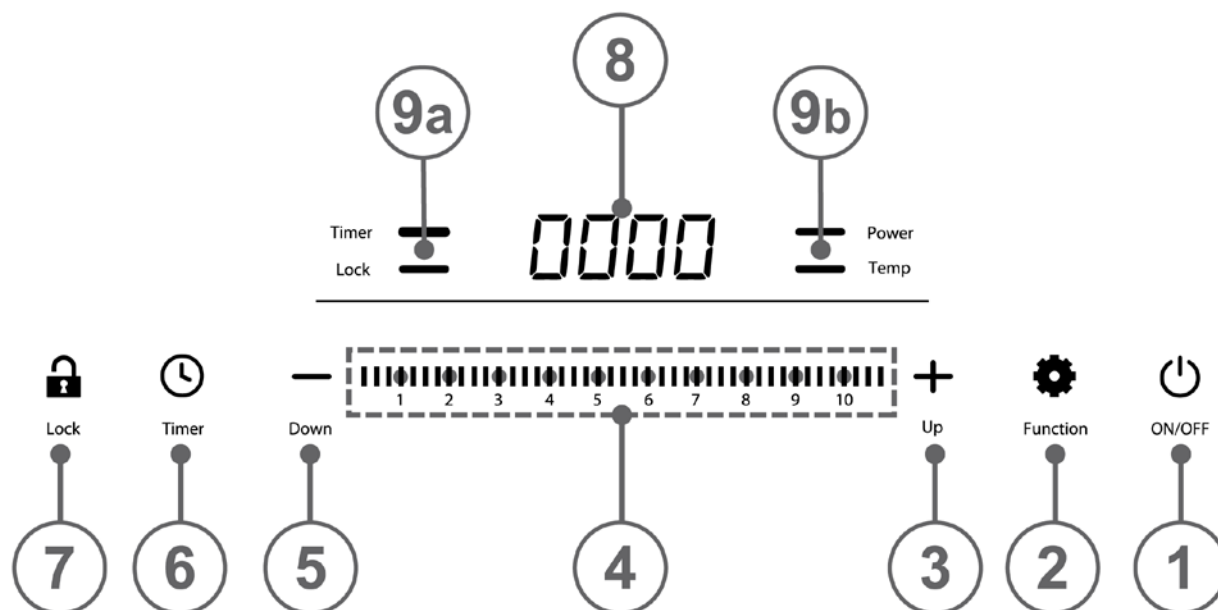
**Индукционная плита**

# Описание прибора



RU	
A	Стеклокерамическая поверхность
B	Конфорка 1
C	СТ 2020/IN Панель управления для конфорки
C1	СТ 3420/IN Панель управления для левой конфорки
C2	Панель управления для правой конфорки

## Панель управления



RU	
1	Сенсор "ON/OFF" ( <b>ВКЛ/ВЫКЛ</b> ) для основного переключателя
2	Сенсор "Function" ( <b>Функция</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ для установки уровня мощности (power level)</li> <li>○ для установки уровня температуры (temperature level)</li> <li>○ для переключения между уровнем мощности и уровнем температуры</li> </ul>
3	Сенсор "+" для настройки параметров (увеличение)
4	Слайдер "1 – 10" для выбора настроек
5	Сенсор "-" для настройки параметров (уменьшение)
6	Сенсор "Timer" ( <b>Таймер</b> ) для установки времени
7	Сенсор "Lock" ( <b>Блокировка</b> ) для установки блокировки
8	Индикация дисплея <ul style="list-style-type: none"> <li>○ уровень установки мощности</li> <li>○ уровень установки температуры</li> <li>○ оставшееся время</li> <li>○ уровень остаточного тепла конфорки</li> <li>○ коды ошибок</li> </ul>
9	LED-индикация функций <ul style="list-style-type: none"> <li>○ "Timer" (<b>Таймер</b>) для установки времени</li> <li>○ "Lock" (<b>Блокировка</b>) для установки блокировки</li> <li>○ "Power" (<b>Питание</b>) для управления в режиме установки мощности (power level)</li> <li>○ "Temp" (<b>Температура</b>) для управления в режиме установки температуры (temperature level)</li> </ul>

## RU – Содержание

Описание прибора .....	2
Панель управления .....	3
<b>Введение .....</b>	<b>5</b>
Использование по назначению .....	5
Технические характеристики .....	5
Объем поставки.....	5
Упаковочные материалы .....	5
Утилизация .....	5
<b>Общие замечания по приготовлению .....</b>	<b>6</b>
Преимущества индукционных плит .....	6
Выбор кастрюль и сковородок .....	6
Важные заметки .....	6
<b>Для вашей безопасности .....</b>	<b>7</b>
Общие советы по безопасности .....	7
Советы по безопасности при пользовании .....	8
<b>Перед первым использованием .....</b>	<b>10</b>
<b>Знакомство с прибором .....</b>	<b>11</b>
Сенсоры управления .....	11
Индикатор остаточного тепла .....	11
Распознавание посуды .....	12
Вентилятор .....	12
Ограничение времени работы .....	12
Приоритетная регулировка .....	13
<b>Управление прибором .....</b>	<b>13</b>
Режим ожидания .....	13
Включение прибора .....	13
Приготовление в режиме "power level" .....	14
Приготовление в режиме "temperature level" .....	15
Переключение между режимами "power/temperature level" .....	16
Установка времени приготовления (таймер) ...	16
Установка времени приготовления (таймер) – сброс функции.....	17
Активация/деактивация блокировки .....	17
Отключение прибора .....	18
Постоянное отключение прибора .....	18
<b>Чистка и уход .....</b>	<b>18</b>
<b>Коды ошибок .....</b>	<b>19</b>
<b>Расширенная информация о продукте в соответствии с Регламентом ЕС 66/2014 (Правила энергосбережения) .....</b>	<b>20</b>

## 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 прибора по назначению

Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных областях, например:

- обслуживающим персоналом в магазинах, офисах и других небольших торговых помещениях,
- в агрохолдингах,
- гостями в отелях, мотелях, хостелах и т.п.

Данный прибор не предназначен для иного использования, кроме описанного выше. Любое иное использование прибора может привести к несчастным случаям. За ущерб, возникший в результате любого неправильного использования прибора, производитель ответственности не несет. Прибор предназначен для разогрева, подогрева и приготовления пищи. 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:	<b>СТ 2020/IN</b>	<b>СТ 3420/IN</b>
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
Класс защиты:	II	II
Количество конфорок:	1	2
Размер конфорок:	ок. 120 – 260 мм Ø	ок. 120 – 260 мм Ø каждая
Упругость стеклянной панели:	макс. 10 кг	макс. 10 кг на 1 конфорку

## Объем поставки

Проверьте комплектность прибора сразу после распаковки.

## Упаковка

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.

## 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. При этом сама варочная панель 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 кастрюли и сковородки

- **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.

## 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.



- **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!
- 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.
- 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.
- Упаковочные материалы, в том числе полиэтиленовые пакеты следует хранить в недоступном для детей месте.
- Перед каждым использованием проверяйте работоспособность прибора и аксессуаров. В случае падения либо получения иного повреждения прибор должен быть немедленно отключен от источника питания и проверен сертифицированным специалистом.
- Не используйте прибор с внешним таймером или системами дистанционного управления.
- При прокладке кабеля питания во избежание падения прибора следите за тем, чтобы никто не мог споткнуться об него либо запутаться в нем.
- Держите кабель питания вдали от горячих поверхностей, острых краев и механического воздействия. Регулярно проверяйте его на наличие повреждений. Поврежденный кабель питания может вызвать электрический шок.

- Для отключения устройства от сети никогда не тяните за кабель питания. Чтобы отключить прибор, тяните за вилку, но не за кабель!
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду. Будьте уверены в том, что вода и/или пар не смогут проникнуть в нижнюю часть прибора.
- Не храните прибор на улице или во влажном помещении.
- 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.

#### Советы по безопасности при пользовании



- **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 пожара!** Этот прибор не подходит для встраивания.
  - **ВНИМАНИЕ! Опасность пожара!** не используйте данное устройство в качестве лотка и не закрывайте его во время работы!
  - **ВНИМАНИЕ! Опасность ожога!** Стеклопанель может быть какое-то время горячей из-за потери тепла посудой.
- 
- 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 работайте с прибором влажными руками.
  - При настройке прибора важно соблюдать следующие пункты:
    - Размещайте прибор в недоступном для детей месте.
    - Размещайте прибор на жароустойчивой, ровной и неметаллической поверхности (запрещается использование лакированных столов и рабочих поверхностей, скатертей и т. д.)!
    - Не используйте прибор вблизи с другими объектами, выделяющими тепло (печь, газовое пламя и т.д.), также запрещается использовать прибор рядом с взрывоопасными материалами, в помещениях, где

могут находиться легковоспламеняющиеся жидкости или газы!

- 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.
- Не используйте прибор под настенными шкафами, нависающими полками или рядом с чувствительными к влаге объектами.
- Держите прибор на расстоянии не менее 1 метра от приборов, чувствительных к электромагнитным полям (например, от экранов, часов, электроприборов и магнитных носителей).
- Не транспортируйте прибор, пока он не охладится.
- Для того, чтобы полностью отключить прибор, необходимо вынимать вилку из розетки после каждого использования.

### **Перед первым использованием**

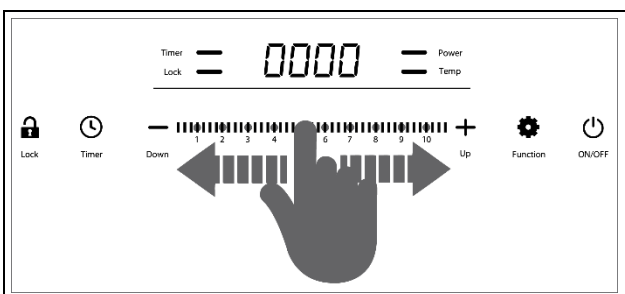

Перед первым использованием протрите прибор влажной тканью и тщательно просушите. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к разделу «Чистка и обслуживание» данного руководства.

## Знакомство с прибором

### Сенсоры управления

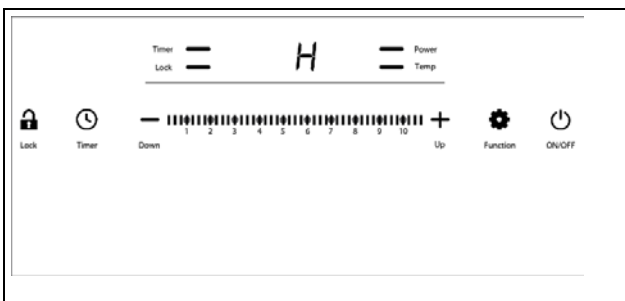
- Прибор оснащен сенсорами, которые обеспечивают простое и удобное управление.
- При нажатии «Lock» – «Timer» – «Function» – «ON/OFF» вы всегда будете слышать дублирование нажатия звуковым сигналом. При нажатии других сенсоров «+» – «-» и слайдера («Slider touch» area) дублирование звуковым сигналом не происходит.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда держите панель управления чистой и сухой. Не прикасайтесь к ней влажными пальцами и не используйте ее в качестве полки для хранения, так как это может привести к неисправностям прибора.

	<h3>Слайдер</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>• После того, как вы поставите палец в область слайдера, настройки можно изменять индивидуально, перемещая палец назад и вперед.</li><li>• Поместив палец прямо в определенное место в области слайдера, можно произвести желаемое изменение настроек.</li></ul> <p><b>ВАЖНО:</b> Поместив палец в область слайдера, можно выбрать только уровни мощности «1, 2, 4, 6, 8, 10» или уровни температуры «60, 80, 100, 140, 180, 220 °C».</p> <p>Настройку промежуточных уровней «3, 5, 7, 9» или «90, 120, 160, 200 °C» можно выбрать, поместив палец прямо в определенное место в области слайдера или с помощью датчиков «+» или «-».</p> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Область слайдера предназначена только для изменения уровня мощности и температуры.</p>
	<h3>Сенсоры</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>• Нажав непосредственно на сенсор за пределами области слайдера можно выбрать все остальные функции.</li><li>• Кратко нажав пальцами на сенсоры «+» или «-», можно шаг за шагом изменять уровни мощности и температуры, а также параметры времени.</li></ul>

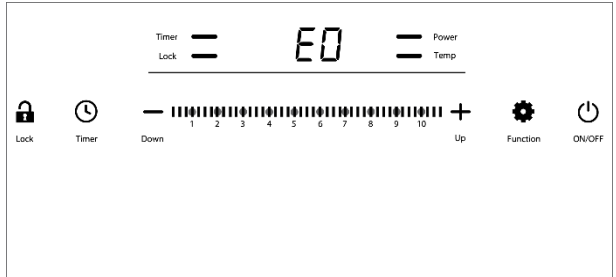
### Индикатор остаточного тепла

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

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Как только температура конфорки из-за отработанного тепла, испускаемого кастрюлей, достигает значения более 80°C, на дисплее после выключения прибора отображается значок «H».</li><li>• Когда температура опустится ниже 80°C или когда прибор отключится от электросети, значок «H» на дисплее исчезнет.</li></ul>
---	--

## Распознавание посуды

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

 <p>The image shows a control panel for a stove. At the top, there is a digital display showing 'E0'. Above the display are labels 'Timer' and 'Lock' on the left, and 'Power' and 'Temp' on the right. Below the display is a row of buttons: a lock icon labeled 'Lock', a clock icon labeled 'Timer', a minus sign labeled 'Down', a row of ten numbered buttons (1-10), a plus sign labeled 'Up', a gear icon labeled 'Function', and a power icon labeled 'ON/OFF'.</p>	<p><b>Когда прибор включен</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Если после включения прибора на конфорке не обнаружено посуды, на дисплее отображается значок "E0" и звучит звуковой предупреждающий сигнал.</li><li>• Если посуда не поставлена на конфорку в течение 60 секунд, прибор автоматически переходит в режим ожидания.</li></ul> <p><b>В процессе работы</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Если посуда снимается с конфорки во время приготовления, на дисплее отображается значок "E0" и звучит звуковой предупреждающий сигнал.</li><li>• 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.</li><li>• Если наличие посуды не распознается в течение 60 секунд, прибор автоматически переходит в режим ожидания.</li></ul>
---	---

## 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

Управление прибором может быть переключено в режим ожидания с помощью соответствующего переключателя ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) как во время работы, так и если другие сенсоры еще активны.

## Управление прибором



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

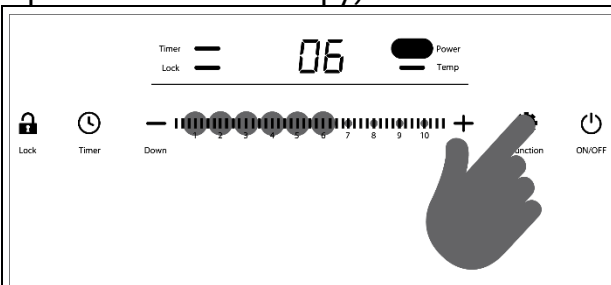
### Режим ожидания

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Подключите вилку к правильно установленной розетке с предохранителем.</li><li>• Произойдет короткая проверка прибора. На дисплее отобразятся все доступные индикаторы.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• По завершении проверки электроники вы услышите подтверждающий звуковой сигнал и на дисплее отобразится значок «OFF» (ВЫКЛ).</li><li>• Прибор находится в режиме ожидания.</li></ul>

### Включение прибора

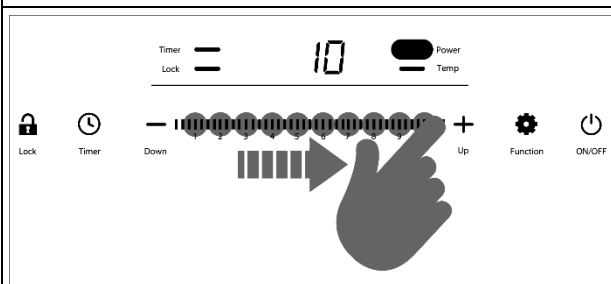
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поставьте подходящую посуду посередине конфорки.</li><li>• Для включения прибора нажмите кнопку "ON/OFF" (ВКЛ/ВЫКЛ).</li><li>• Нажатие на сенсор будет продублировано звуковым сигналом и на дисплее отобразится "00".</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Теперь выберите режим приготовления, с которым вы хотели бы работать (режим "power level" («уровень мощности») или "temperature level" («уровень температуры»)).</li></ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Если в течение 60 секунд после включения дальнейшая активация не происходит, прибор снова перейдет в режим ожидания.</p>

## Приготовление в режиме "power level" (идеально для кипячения воды и приготовления на пару)



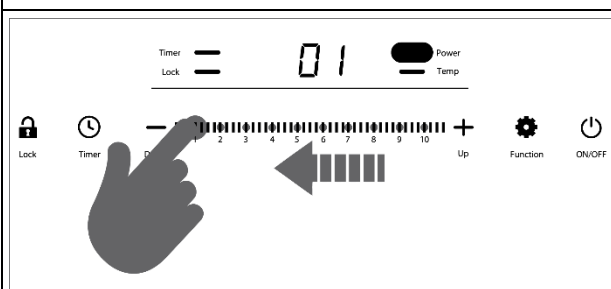
- Однократно нажмите сенсор "Function" (Функция).
- Прибор автоматически переключится на уровень мощности "06".
- Нажатие на сенсор будет продублировано звуковым сигналом, пока на дисплее будет гореть значок "06", световой индикатор "Power" (Питание) горит постоянно.

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



- Поместив палец в область слайдера и переместив палец вправо, можно увеличить мощность до уровня "10".

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для изучения других настроек, пожалуйста, обратитесь к пункту «Сенсоры» данного руководства.



- Поместив палец в область слайдера и переместив палец вправо, можно уменьшить мощность до уровня "01".

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для изучения других настроек, пожалуйста, обратитесь к пункту «Сенсоры» данного руководства.

- 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 «100» отображается вместо «01» и «800» 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".
- Указанные ниже значения являются ориентировочными и применяются к стандартным стальным кастрюлям диаметром 20 см.

	СТ 2020/IN	СТ 3420/IN – левая сторона	СТ 3420/IN – правая сторона
уровень 01	<b>100 Вт</b>	<b>100 Вт</b>	<b>100 Вт</b>
уровень 02	<b>200 Вт</b>	<b>200 Вт</b>	<b>200 Вт</b>
уровень 03	<b>350 Вт</b>	<b>350 Вт</b>	<b>300 Вт</b>
уровень 04	<b>500 Вт</b>	<b>500 Вт</b>	<b>400 Вт</b>
уровень 05	<b>650 Вт</b>	<b>650 Вт</b>	<b>500 Вт</b>
уровень 06	<b>800 Вт</b>	<b>800 Вт</b>	<b>600 Вт</b>
уровень 07	<b>1000 Вт</b>	<b>1000 Вт</b>	<b>700 Вт</b>
уровень 08	<b>1250 Вт</b>	<b>1250 Вт</b>	<b>900 Вт</b>
уровень 09	<b>1500 Вт</b>	<b>1500 Вт</b>	<b>1100 Вт</b>
уровень 10	<b>2000 Вт</b>	<b>2000 Вт</b>	<b>1400 Вт</b>

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Датчик в центре конфорки проверяет температуру на дне посуды. 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”** (идеально подходит 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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дважды нажмите на сенсор “Function” (функция).</li> <li>Прибор автоматически переключится на уровень температуры “120 °C”.</li> <li>Нажатие на сенсор будет продублировано звуковым сигналом, пока на дисплее отображается значение температуры “120” световой индикатор “Temp” горит постоянно.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместив палец в область слайдера и переместив палец вправо, можно увеличить температуру до значения макс. 220°C.</li> <li><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Для изучения других настроек, пожалуйста, обратитесь к пункту «Сенсоры» данного руководства.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместив палец в область слайдера и переместив палец влево, можно уменьшить температуру до значения 60°C.</li> <li><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Для изучения других настроек, пожалуйста, обратитесь к пункту «Сенсоры» данного руководства.</li> </ul>

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

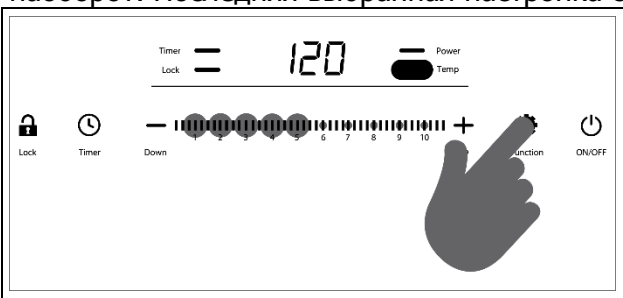
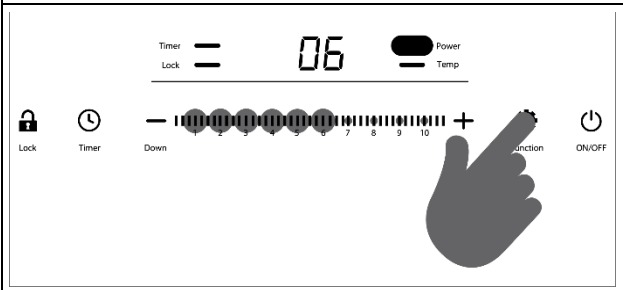
уровень 01	60 °C	уровень 04	100 °C	уровень 07	160 °C	уровень 10	220 °C
уровень 02	80 °C	уровень 05	120 °C	уровень 08	180 °C		
уровень 03	90 °C	уровень 06	140 °C	уровень 09	200 °C		

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Сенсор в конфорке проверяет температуру на дне посуды.

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.

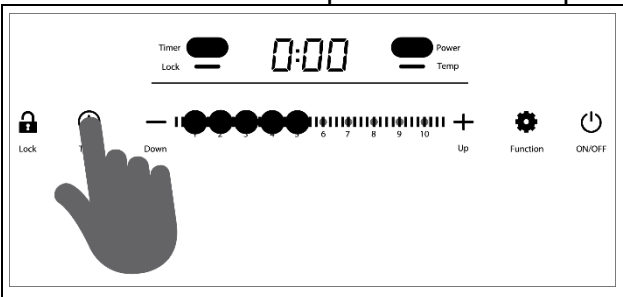
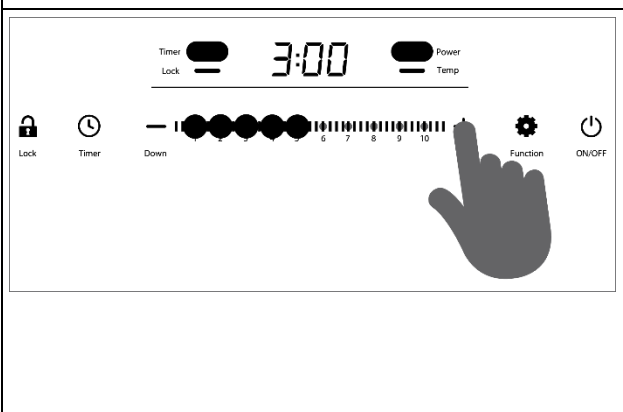
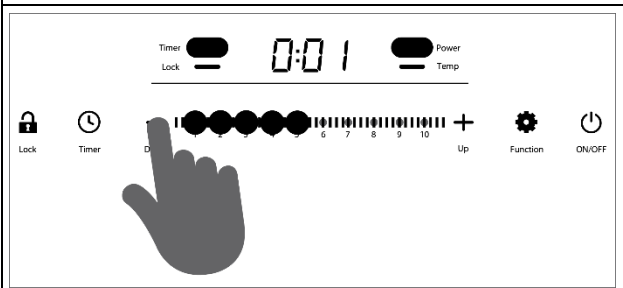
### Переключение между режимами "power level" and "temperature level"

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

	<ul style="list-style-type: none"><li>Во время работы в режиме "power level" нажмите на сенсор "Function" для того, чтобы перейти в режим "temperature level".</li><li>Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Во время работы в режиме "temperature level" нажмите на сенсор "Function" для того, чтобы перейти в режим "power level".</li><li>Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом.</li></ul>

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

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

	<ul style="list-style-type: none"><li>Для того, чтобы задать время приготовления, дотроньтесь до сенсора "Timer".</li><li>Прибор автоматически перейдет в режим таймера ("Timer").</li><li>Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом, на дисплее отобразится значение "0:00", световой индикатор "Timer" горит постоянно.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Нажимая на сенсор "+" вы можете увеличить время приготовления в интервале от 1 минуты до 3 часов (180 минут).</li><li>Постоянно нажимая на сенсор "+", вы можете увеличить время приготовления с 10-минутным интервалом.</li></ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Если в течение 5 секунд после активации режима установки времени ничего не происходит, прибор вернется в обычный режим приготовления без таймера.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Нажимая на сенсор "-" вы можете увеличить время приготовления с 1-минутным интервалом.</li><li>Постоянно нажимая на сенсор "-", вы можете увеличить время приготовления с 10-минутным интервалом.</li></ul>

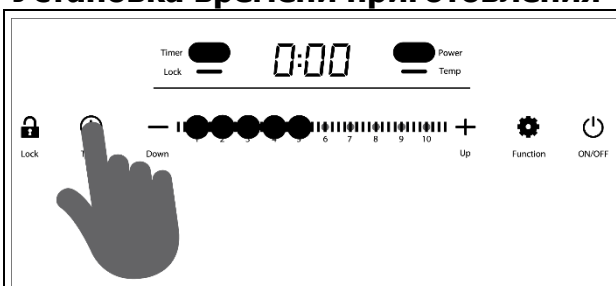


**ПРИМЕЧАНИЕ:** После нажатия на сенсор "-" на дисплее отобразится значение времени "3:00" (180 минут). Нажимая повторно на сенсор "-", вы можете уменьшить время приготовления.

- На дисплее 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. Световой индикатор "Timer" показывает, что время работы активно.
- По истечении установленного времени приготовления вы услышите короткий звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразится значок "H" или "OFF".

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

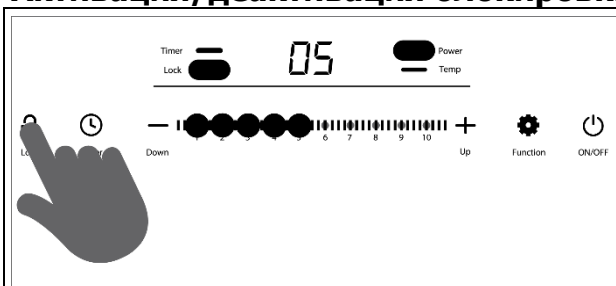
### Установка времени приготовления – сброс функции



- Чтобы деактивировать режим выбора приготовления, нажмите на сенсор "Timer" 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.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В этом случае автоматическое отключение не произойдет, и прибор продолжит работу.

### Активация/деактивация блокировки (Lock)

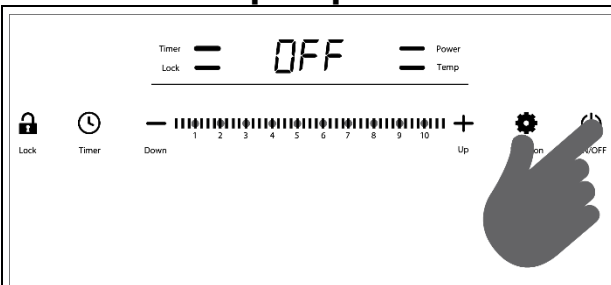


- Чтобы активировать блокировку прибора, нажмите и удерживайте сенсор "Lock" 3 секунды.
- Нажатие сенсора будет подтверждено звуковым сигналом, световой индикатор "Lock" будет гореть постоянно.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Теперь все сенсоры, кроме кнопки включения "ON/OFF" заблокированы.

- Чтобы отключить режим блокировки, нажмите и удерживайте сенсор "Lock" 3 секунды.
- Нажатие сенсора будет подтверждено звуковым сигналом, световой индикатор "Lock" погаснет.

## Отключение прибора



- Для отключения прибора используйте кнопку "ON/OFF".
- Нажатие на сенсор будет подтверждено звуковым сигналом.
- На дисплее будет отображено
  - "OFF" - в случае, если температура варочной панели от остаточного тепла посуды ниже 80°C.
  - "H" – в случае, если температура варочной от остаточного тепла посуды панели выше 80°C. Как только температура опустится ниже 80°C, на дисплее отобразится значок "OFF".
- Теперь прибор переведен в режим ожидания.

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

## Постоянное отключение прибора



- Для постоянного и безопасного отключения прибора отсоединяйте вилку от розетки после каждого использования.

## Чистка и уход



### **ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!**



- **Перед очисткой всегда отключайте прибор от сети!**
- **Никогда не помещайте прибор, кабель питания и вилку в воду или не мойте их под проточной водой!**
- **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  $200^\circ\text{C}$  (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  $200^\circ\text{C}$  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 2020/IN	СТ 3420/IN
Тип	отдельностоящая	отдельностоящая
Количество конфорок	1	2
Технология нагрева	индукционная	индукционная
Диаметр	12 - 26 см	12 – 26 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

#### Советы по энергосбережению:

- Используйте только подходящую для индукционных плит посуду.
- Для наилучшей теплопередачи конфорки и дно посуды должны быть чистыми и без остатков пищи.
- Перед включением прибора убедитесь, что посуда стоит на конфорке.
- Посуда всегда должна стоять четко посередине конфорки.
- Не используйте посуду диаметром менее 12 см.
- При нагреве/кипячении воды нагревайте/кипятите только то количество, которое вам действительно нужно.
- Во время приготовления рекомендуется по возможности накрывать посуду крышкой.
- Своевременно выключайте конфорки и используйте остаточное тепло для поддержания тепла, разморозки и т.д.

---

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

R2001