



**ROMMELSBACHER**

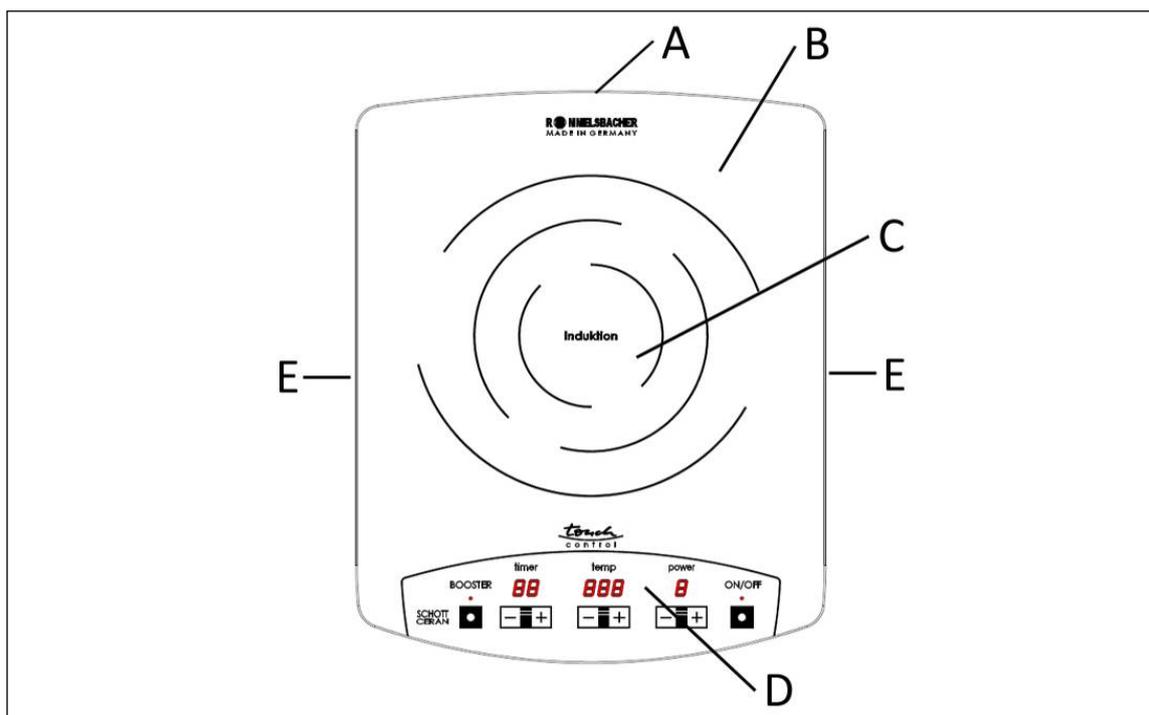
RU Руководство пользователя



CT 2215/IN

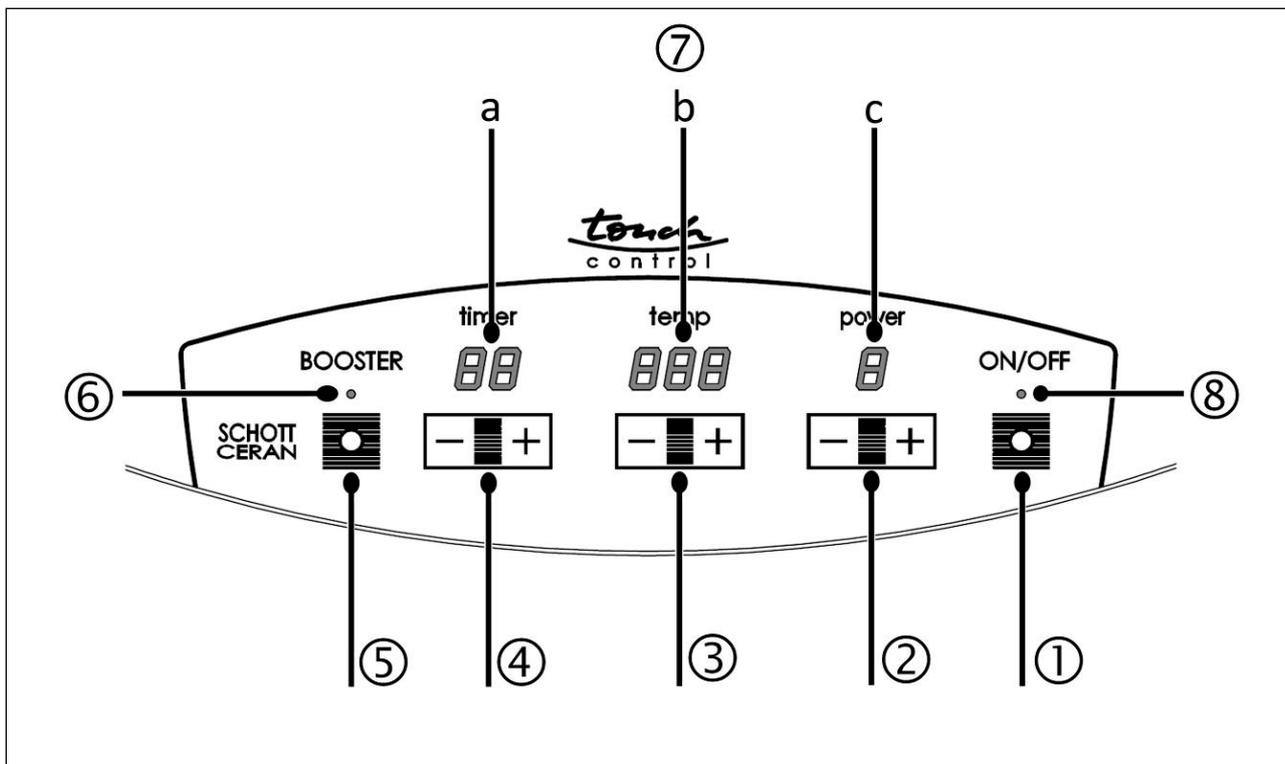
Индукционная плита

## Описание прибора



	<b>RU</b>
A	Рамка из нержавеющей стали
B	Стеклокерамическая поверхность
C	Конфорка
D	Панель управления для конфорки
E	Утопленные ручки для транспортировки

## Панель управления



RU	
1	Главная кнопка "ON/OFF"
2	Сенсор для выбора уровня мощности ("power level") "- " and "+ "
3	Сенсор для выбора уровня температуры ("temperature level") "- " and "+ "
4	Сенсор для установки времени "timer" (таймер) "- " and "+ "
5	Сенсор для выбора режима повышенной мощности ("booster")
6	Световой индикатор для режима повышенной мощности ("booster")
7a	Дисплей для режима установки таймера ("timer" )
7b	Дисплей для режима выбора уровня температуры "temperature level"
7c	Дисплей для режима выбора уровня температуры "power level"
8	Световой индикатор для главной кнопки "ON/OFF"

## Содержание

	Страница
<b>Описание прибора</b> .....	2
<b>Панель управления</b> .....	3
<b>Введение</b> .....	5
Общие замечания по приготовлению на индукционной плите .....	5
Преимущества индукционных плит .....	5
Выбор кастрюль и сковородок .....	5
Использование по назначению .....	6
Технические характеристики .....	6
Объем поставки .....	6
Упаковка .....	6
Утилизация .....	6
<b>Для вашей безопасности</b> .....	7
<b>Важные заметки</b> .....	10
<b>Перед первым использованием</b> .....	10
<b>Знакомство с прибором</b> .....	10
Сенсоры управления .....	10
Индикатор остаточного тепла .....	11
Распознавание посуды .....	11
Вентилятор .....	12
Ограничение времени работы .....	12
Приоритетная регулировка .....	12
Утопленные ручки для безопасной транспортировки .....	12
<b>Управление прибором</b> .....	12
Режим ожидания .....	12
Включение прибора .....	13
Приготовление в режиме "power level" .....	13
Приготовление в режиме "temperature level" .....	14
Переключение между режимами "power level/temperature level" .....	15
Приготовление в режиме "booster" .....	16
Установка времени приготовления (таймер) – от 1 до 99 минут .....	16
Отключение прибора .....	17
<b>Чистка и уход</b> .....	18
<b>Коды ошибок</b> .....	18
<b>Расширенная информация о продукте в соответствии с Регламентом ЕС 66/2014 (Правила энергосбережения)</b> .....	20

## 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!

### Общие замечания по приготовлению на индукционной плите

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 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.

## 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.

Номинальное напряжение:	230 В~ 50 Гц
Номинальная мощность:	1900 Вт (booster 2100 Вт)
Энергопотребление в режиме ожидания:	< 1 Вт
Количество конфорок:	1
Размер конфорок:	ок. 12 – 26 см диаметр дна
Упругость стеклянной панели:	макс. 10 кг

**НАШ СОВЕТ:** Электроприборы потребляют некоторое количество энергии, будучи в режиме ожидания. Экономьте энергию, отключая прибор, когда он не используется, от источника питания (потяните за вилку).

## 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.



- **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! Стеклоянная рабочая поверхность может быть какое-то время горячей из-за потери тепла посудой.**

- 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 работающий прибор без присмотра.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования. Никогда не позволяйте кабелю питания свисать с края рабочей поверхности, во избежание случайного падения прибора.
- 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.). 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 не менее 1 м от приборов, чувствительных к электромагнитным полям (например, от экранов, часов, электронных приборов и магнитных носителей записи).

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

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

 **Внимание!** Поврежденный кабель питания представляет опасность для жизни в результате поражения электрическим током. В случае повреждения прибора и/или сбоев в его работе следует немедленно доставить его в авторизованный сервисный центр для проведения диагностики и/или ремонта.

- Не используйте кабель питания для отключения устройства от сети. Держите кабель питания вдали от горячих поверхностей, острых краев и не подвергайте его механическому воздействию. 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 поверхность прибора в качестве подставки для хранения чего-либо и не используйте его в качестве рабочей поверхности. Не транспортируйте прибор, пока он не остыл.

- Никогда не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду для очистки. 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.

## 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. Также защищайте поверхность прибора от падения на нее тяжелых предметов.
- Любой ущерб, вызванный несоблюдением указанных правил, не покрывается гарантией.

## Перед первым использованием

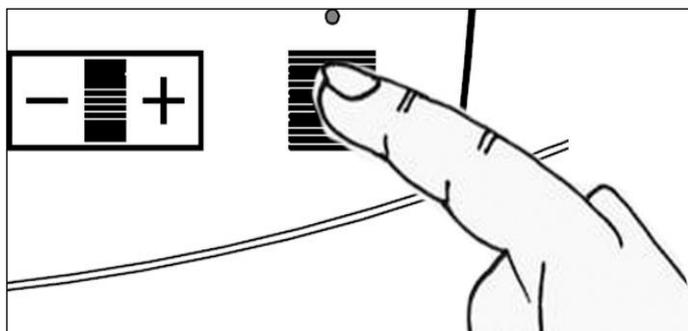
Перед первым использованием протрите прибор влажной тканью и тщательно просушите. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к разделу «Чистка и обслуживание» данного руководства.

Поместите прибор на термостойкую, устойчивую и ровную поверхность и не эксплуатируйте его вблизи других источников тепла (духовка, газовое пламя и т. д.). Пространство над прибором должно быть свободным, расстояние до всех стен должно быть не менее 10 см. Держите прибор на расстоянии 1 м от приборов, чувствительных к электромагнитным полям. Кроме того, должна быть обеспечена постоянная вентиляция воздуха.

## Знакомство с прибором

### Сенсоры управления

Прибор оснащен сенсорами, которые обеспечивают простое и удобное управление.

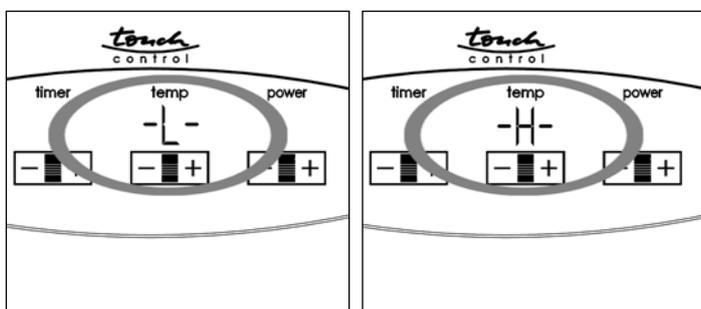


- Прикосновение к сенсору пальцем активирует соответствующую функцию, что подтверждается звуковым сигналом.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда держите панель управления в чистоте и сухости, не прикасайтесь к ней влажными пальцами. Не используйте панель управления прибора в качестве подставки для хранения чего-либо, поскольку это может привести к неисправностям.

### Индикатор остаточного тепла

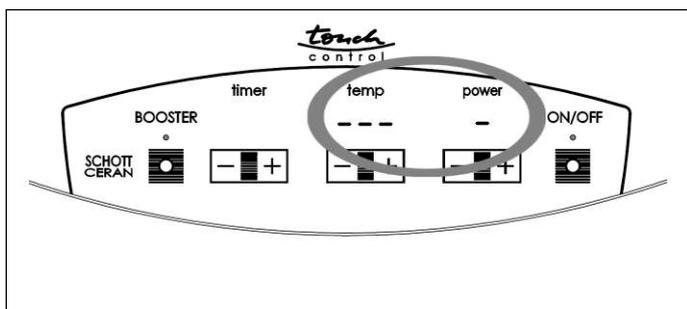
Каждая конфорка оснащена индикатором остаточного тепла, который показывает, остается ли конфорка горячей.



- Как только температура конфорки из-за обработанного тепла, испускаемого кастрюлей, достигает значения более 50°C, на дисплее (7b) отображается значок "-H-" (высокая температура).
- Когда температура опустится ниже 50°C, на дисплее (7b) появится значок "-L-" (низкая температура).
- Когда прибор будет отключен от сети, значок "temp" на дисплее (7b) исчезнет.

### Распознавание посуды

Прибор оснащен датчиком, который распознает, стоит ли на конфорке посуда.



- Если после включения прибора на конфорке не обнаружено посуды, на дисплее температуры (temp) (7b) отобразится значок "---", а на дисплее мощности (power) (7) – значок "-". Также вы услышите звуковой предупреждающий сигнал. Если посуда не поставлена на конфорку в течение 15 секунд, прибор автоматически переходит в режим ожидания.
- Если посуда снимается с конфорки во время приготовления, на дисплее температуры (temp) (7b) появится мигающий значок "---" и прозвучит звуковой предупреждающий сигнал,

- а на дисплее мощности (power) (7) появится значок “-” и также прозвучит звуковой предупреждающий сигнал.
- Если посуда помещается обратно в течение 15 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 15 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

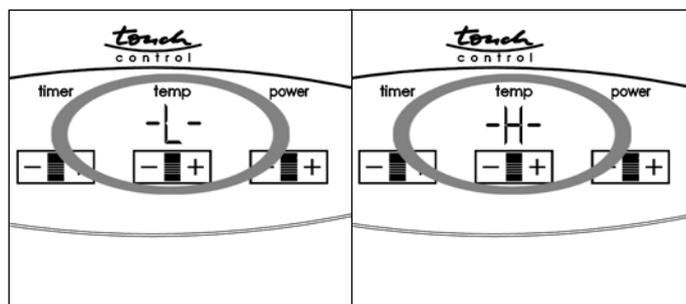
Прибор может быть переведен в режим ожидания нажатием на соответствующую кнопку, несмотря на то, что какая-то программа может выполняться.

## Утопленные ручки для безопасной транспортировки

С левой и правой стороны прибора под корпусом расположены практичные утопленные ручки, которые обеспечивают простую и удобную транспортировку прибора.

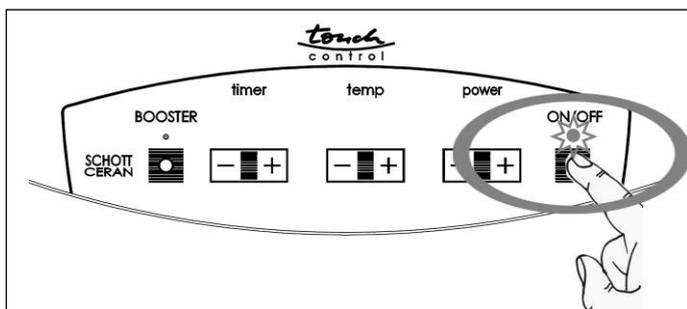
## Управление прибором

### Режим ожидания



- Подключите прибор к подходящей розетке.
- На дисплее температуры (temp) (7b) отобразится значок “-L-” или “-H-” в зависимости от того, горячая поверхность или холодная. Прибор находится в режиме ожидания.

## Включение прибора

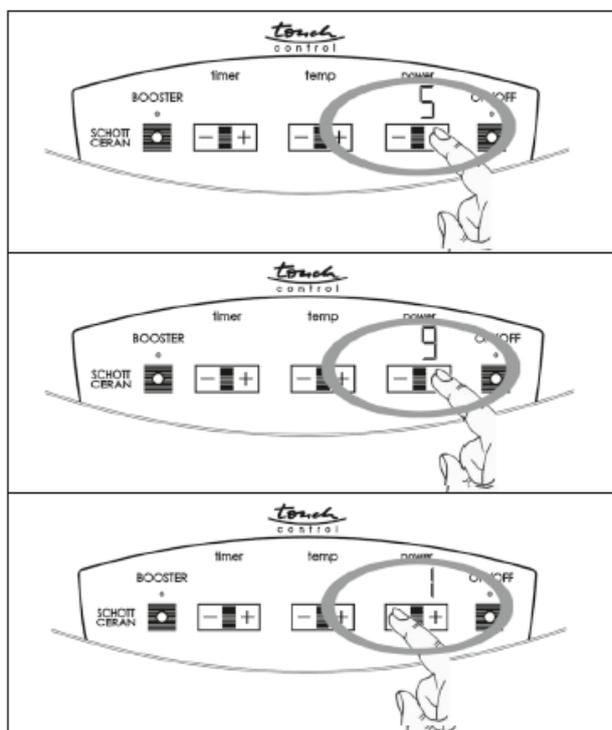


- Поставьте на конфорку подходящую посуду.
- Для включения прибора дотроньтесь до главной кнопки "ON/OFF" (8). Загорится соответствующий световой индикатор.
- Теперь выберите режим приготовления, с которым вы хотели бы работать

**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 "+" (2). Прибор автоматически перейдет на уровень мощности "5". На дисплее (7с) отобразится значок "5".

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вы первым нажмете на сенсор "-" (2), то прибор автоматически переключится на режим мощности "9".

- Нажимая на сенсор "+" (2), вы можете увеличивать значение мощности до "9".
- Нажимая на сенсор "-" (2), вы можете увеличивать значение мощности до "1".

Уточнения по уровням мощности:

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

уровень 1	75 Вт	уровень 6	525 Вт
уровень 2	130 Вт	уровень 7	840 Вт
уровень 3	180 Вт	уровень 8	1050 Вт
уровень 4	260 Вт	уровень 9	1900 Вт
уровень 5	350 Вт		

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Температура дна посуды измеряется сенсором в центре конфорки. 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. Если температура будет выше 200°C, подача энергии будет прервана. Она возобновится на заданном уровне, когда температура поверхности станет менее, чем 200°C.  
Для постоянного приготовления при температуре выше 200°C вам следует использовать режим "temperature-level".

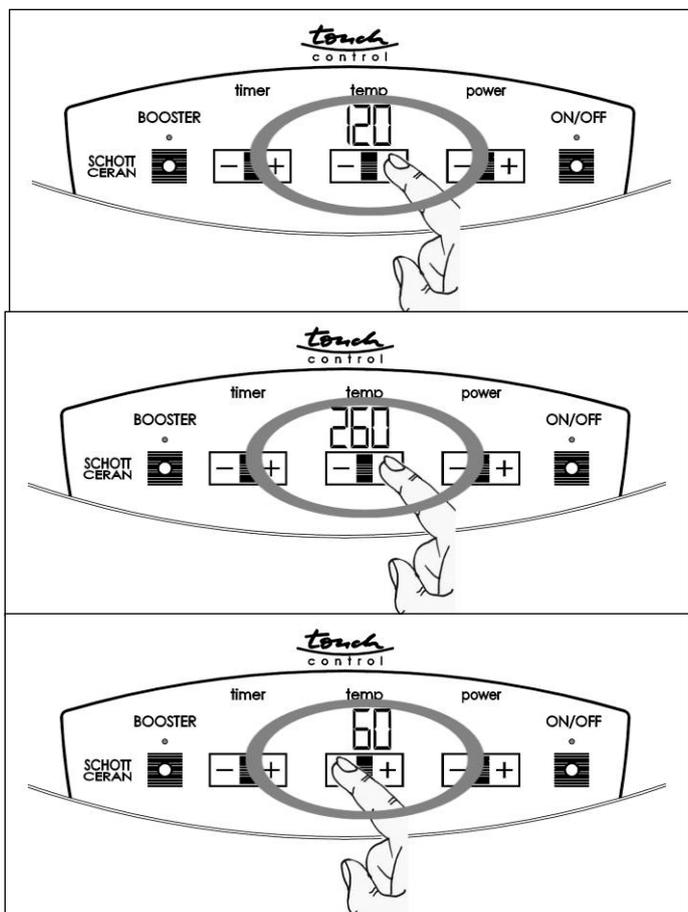
### Приготовление в режиме "temperature level"

Режим "temperature level" подразделяется на три различных типа:

- 60 °C – для поддержания тепла
- 70 °C – 100 °C – для медленного постоянного нагрева жидкостей или приготовления при низких температурах
- 110 °C – 260 °C – для жарки и гриля

### 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 - booster) и переключаться на нужный уровень температуры после несколько минут.



- Для работы в режиме "temperature level" нажмите на сенсор "+" (3). Прибор автоматически переключится в температурный режим "120°C".

**NOTE:** Если сперва нажать на сенсор "-" (3), автоматически переключится в температурный режим "260°C".

- Нажимая на сенсор "+" (3) вы можете увеличить значение температуры до 260°C с шагом в 10 градусов.
- Нажимая на сенсор "-" (3) вы можете уменьшить значение температуры до 60°C с шагом в 10 градусов.

Уточнения по уровням мощности:

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

уровень 1	60 °С	уровень 12	170 °С
уровень 2	70 °С	уровень 13	180 °С
уровень 3	80 °С	уровень 14	190 °С
уровень 4	90 °С	уровень 15	200 °С
уровень 5	100 °С	уровень 16	210 °С
уровень 6	110 °С	уровень 17	220 °С
уровень 7	120 °С	уровень 18	230 °С
уровень 8	130 °С	уровень 19	240 °С
уровень 9	140 °С	уровень 20	250 °С
уровень 10	150 °С	уровень 21	260 °С
уровень 11	160 °С		

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Температура дна посуды измеряется сенсором в центре конфорки. 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. Если температура будет выше 260°С, подача энергии будет прервана. Она возобновится на заданном уровне, когда температура поверхности станет меньше.

### 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.

- *Переключение из режима "power level" в режим "temperature level".*  
В процессе работы прибора в режиме "power level" нажмите на сенсор "temp" или "+" / "-" (3). Дисплей (7) погаснет, программа запомнит использованный уровень мощности (power level) и активируется дисплей температуры (7b). Теперь вы работаете в режиме "temperature level" и можете выставить настройки по вашему желанию.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Когда вы переключаетесь из режима „power level“ в режим „temperature level“, показания температуры увеличиваются на 1 уровень при нажатии сенсора "+" (3) уменьшаются на 1 уровень при нажатии сенсора "-" (3)

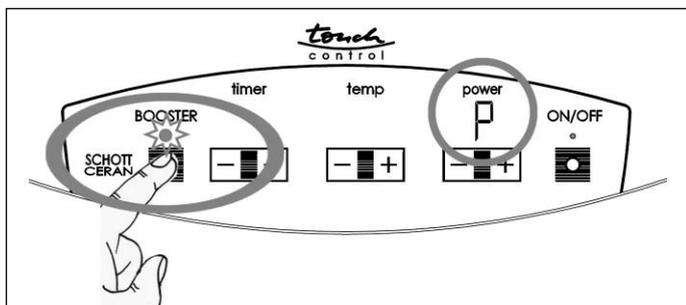
- *Переключение из режима "temperature level" в режим "power level".*  
В процессе работы прибора в режиме "temperature level" нажмите на сенсор "power" или "+" / "-" (3). Дисплей (7) погаснет, программа запомнит использованный уровень температуры (temperature level) и активируется дисплей мощности (7c). Теперь вы работаете в режиме "power level" и можете выставить настройки по вашему желанию.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Когда вы переключаетесь из режима „temperature level“ в режим „power level“, показания мощности увеличиваются на 1 уровень при нажатии сенсора "+" (2) уменьшаются на 1 уровень при нажатии сенсора "-" (2)

## Приготовление в режиме "booster"

Режим "booster" подходит для приготовления больших порций, быстрого приготовления или кипячения воды. Режим "booster" можно активировать как в режиме "power level", так и в режиме temperature level. Активированный режим "booster" генерирует повышенную выходную мощность до 2100 Вт в течение определенного периода времени.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Режим "booster" может быть выбран, только в случае, если ранее предварительно выбран режим "power level" или "temperature level".



- Для приготовления в режиме "booster" нажмите на сенсор "booster" (5). Прибор автоматически начнет работать на полной мощности. Загорится световой индикатор "booster" и на дисплее мощности (7c) загорится значок "P".
- Чтобы выйти из режима „booster“, нажмите на сенсор „booster“ (5) еще раз или на сенсоры „+“ / „-“ в режиме "power level" (2) или "temperature level" (3). Световой индикатор (6) потухнет и управление переведет прибор в использовавшийся ранее режим.
- По истечении установленного времени или после прерывания программы управление вернет прибор к уровню, установленному ранее.

Время работы в режиме "booster" зависит от режима, установленного во время активации ("power level" or "temperature level"). Максимальное время работы 3 минуты.

*Время работы в режиме „power level“:*

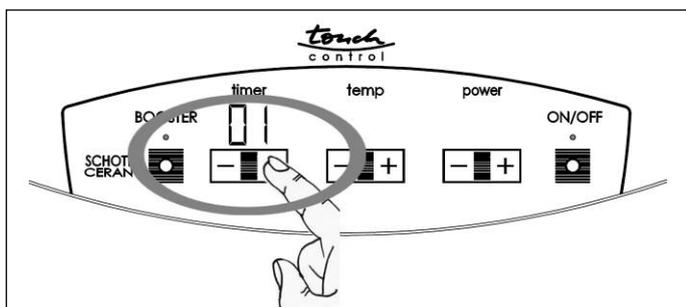
уровень 1	15 с	уровень 6	60 с
уровень 2	20 с	уровень 7	90 с
уровень 3	25 с	уровень 8	120 с
уровень 4	30 с	уровень 9	180 с
уровень 5	45 с		

*Время работы в режиме "temperature level“:*

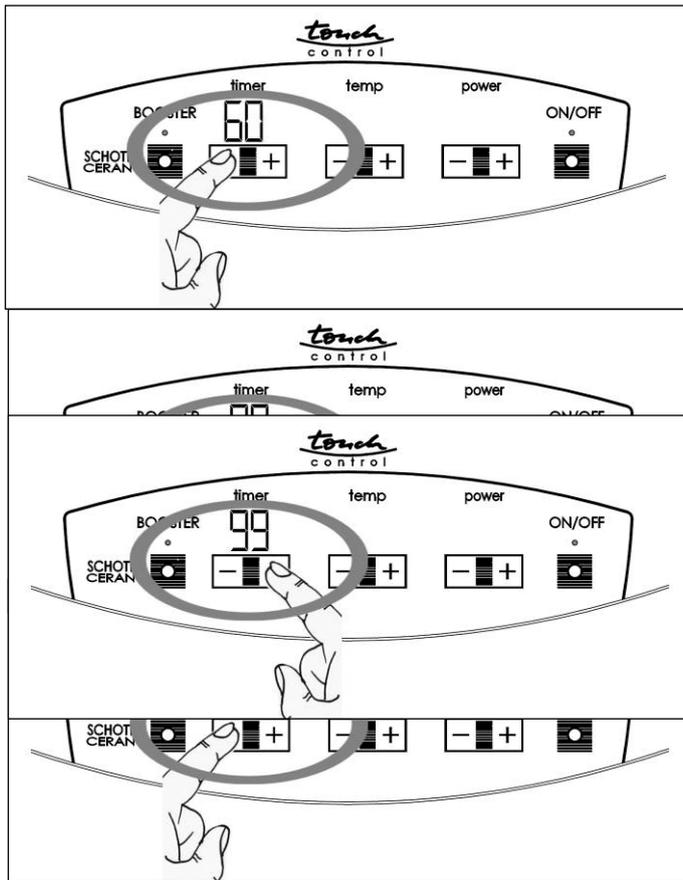
установленная температура  $\leq 100$  °C около 15 с  
установленная температура  $> 100$  °C около 30 с

## Установка времени приготовления (Timer) – от 1 до 99 минут

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



- Для активации таймера дотроньтесь до сенсора "+" (4). На дисплее (7a) отобразится значок "01", что будет означать время работы 1 минуту.

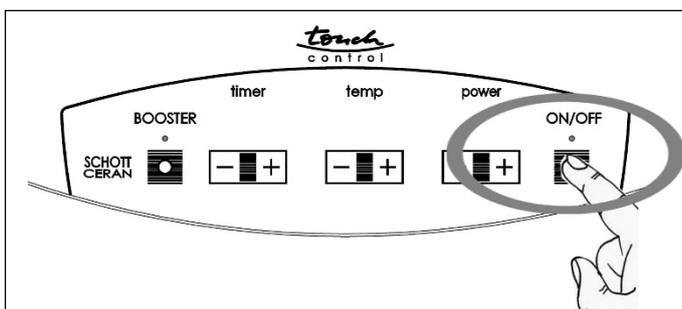


ИЛИ

- Для активации таймера дотроньтесь до сенсора "-" (4). Прибор автоматически перейдет в режим таймера (timer). На дисплее (7a) отобразится значок "60", что будет означать время работы 60 минут.
- Нажимая на сенсор "+" (4), вы можете увеличивать время работы до 99 минут с шагом в 1 минуту.
- Нажимая на сенсор "+" (5), вы можете увеличивать время работы с шагом в 1 минуту.
- Постоянно нажимая на сенсоры "+" (3) или "-" (5) вы можете увеличивать или уменьшать время работы с шагом в 5 минут.
- Начало работы таймера: таймер включится автоматически после начала отсчета времени.
- Остановка таймера: когда установленный вами временной промежуток закончится, вы услышите звуковой сигнал и прибор перейдет в режим ожидания. На дисплее (7a) отобразится значок "00". Вы сможете очистить дисплей, нажав на любой сенсор.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Изменения уровня мощности или температуры не повлияет на установленное время работы.

## Отключение прибора



- Для отключения прибора нажмите на главную кнопку (1).
- На дисплее температуры (7b) отобразится значок "-L-" или "-H-" в зависимости от температуры рабочей поверхности (конфорки). Теперь прибор переведен в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если остаточное тепло от посуды создает температуру конфорки более 50°C, то на дисплее температуры (7b) загорится значок "-H-" - это будет означать, что рабочая поверхность слишком горячая. Как только температура опустится ниже 50°C, на дисплее температуры (7b) отобразится значок "-L-" - это будет означать, что поверхность остыла. После того, как вы отключите прибор от электрической сети, дисплей температуры (7b) погаснет.

**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.

## Таблица кодов ошибок

- E1 Электронный контроль пониженного напряжения:** В электронной цепи прибора произошла ошибка из-за слишком низкого напряжения (<160 В ~).  
*Самостоятельное решение проблемы: Убедитесь, что прибор подключен к напряжению, соответствующему указанному на заводской этикетке.*
- E2 Электронный контроль перенапряжения:** В электронной цепи прибора произошла ошибка из-за слишком высокого напряжения (> 270 В ~).  
*Самостоятельное решение проблемы: Убедитесь, что прибор подключен к напряжению, соответствующему указанному на заводской этикетке.*
- E3 Блок управления:** Произошла ошибка в блоке управления IGBT устройства.  
*Самостоятельное решение проблемы: Невозможно – обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.*
- E4 Короткое замыкание:** В электронной цепи прибора произошло короткое замыкание.  
*Самостоятельное решение проблемы: Невозможно – обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.*
- E6 Temperature sensor:** Датчик температуры под стеклокерамической поверхностью неисправен.  
*Самостоятельное решение проблемы: Невозможно – обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.*
- E8** Датчик температуры под стеклокерамической поверхностью показывает неверные значения.  
*Самостоятельное решение проблемы: Дайте прибору постоять некоторое время, чтобы приспособиться к температуре окружающей среды. Если это не поможет, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.*
- E11 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. Если это не поможет, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.*
- E12 Аварийное отключение:** Аварийное отключение активируется, если один или несколько датчиков постоянно работают в течение 20 с или более.  
*Самостоятельное решение проблемы: устраните причину. Прибор автоматически переключится в режим ожидания и может быть снова запущен.*

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если причина ошибки устранена во время отображения кодов ошибок E1 или E2, то прибор автоматически возобновит работу в соответствии с предыдущей настройкой.  
*Коды ошибок E3-E11 - вам придется сбросить управление вручную, отключив прибор от электрической сети.  
Если появляется код ошибки E12, просто перезапустите устройство, используя главную кнопку ON/OFF.*

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

### Таблица

Номер модели	СТ 2215/IN
Тип	отдельностоящая
Количество конфорок	1
Технология нагрева	индукционная
Диаметр	10 - 20 см
Энергопотребление конфорки, кг каждая	195 Вт/кг
Энергопотребление прибора, кг каждый	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 конфорка 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 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