



ROMMELSBACHER

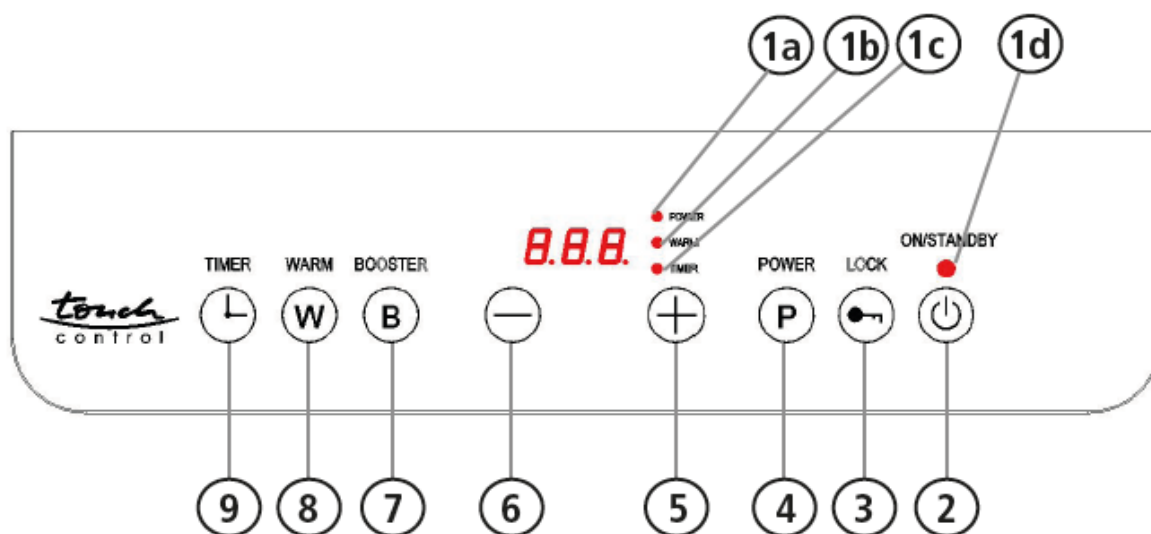
RU Руководство
пользователя



СТ 2100/IN

Индукционная плита

Описание прибора



	RU
1	Световые индикаторы для...
1a	...уровней мощности "POWER" (питание)
1b	...уровней поддержания тепла "WARM" (тепло)
1c	...установок времени "TIMER" (таймер)
1d	...главная кнопка "ON/STANDBY"
2	сенсор "ON/STANDBY" для главной кнопки
3	сенсор "LOCK" для блокировки от детей
4	сенсор "POWER" для работы в режиме 'power levels'
5	сенсор "+" для установки параметров значений
6	сенсор "-" для установки параметров значений
7	сенсор "BOOSTER" для работы в режиме PowerBoost
8	сенсор "WARM" для режима подогрева
9	сенсор "TIMER" для установки значений времени

RU - Содержание

Описание прибора	2
Введение	4
Использование по назначению	4
Технические характеристики	4
Упаковочные материалы	4
Утилизация	4
Для вашей безопасности	5
Общие советы по безопасности	5
Советы по безопасности при пользовании	6
Общие замечания по приготовлению на индукционной плите	7
Преимущества индукционных плит	7
Выбор кастрюль и сковородок	7
Особенности прибора	9
Сенсоры управления	9
Электронный мониторинг температуры	9
Защитная блокировка от детей	9
Функция PowerBoost	9
Уровни поддержания тепла	10
Индикация остаточного тепла	10
Распознавание посуды	10
Охлаждение	10
Ограничение времени работы	10
Перед первым использованием	11
Управление прибором	11
Режим ожидания	11
Включение прибора	11
Приготовление в режиме "power level"	11
Включение функции PowerBoost	12
Режим поддержания тепла	12
Установка времени приготовления (таймер) ...	13
Функция "LOCK"	14
Отключение прибора	14
Чистка и уход	14
Коды ошибок	15
Расширенная информация о продукте в соответствии с Регламентом ЕС 66/2014 (Правила энергосбережения)	16

RU Руководство пользователя

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.

Номинальное напряжение:	220 – 240 В~ 50/60 Гц
Номинальная мощность:	2100 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания:	< 1 Вт
Класс защиты:	II
Количество конфорок:	1
Размер конфорок:	ок. 120 – 230 мм Ø, для кастрюль диаметром от 260 мм
Упругость стеклянной панели:	макс. 10 кг

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!

Общие советы по безопасности

- 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.
- Упаковочные материалы, в том числе полиэтиленовые пакеты следует хранить в недоступном для детей месте.
- Не используйте прибор со сторонними пультами управления и системами дистанционного управления.
- 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.
- 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 для очистки.
- 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 ожога! Стеклопанель рабочая поверхность может быть какое-то время горячей из-за потери тепла посудой.**
- **Внимание! Опасность пожара! Этот прибор не подходит для встраивания.**

- 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 нельзя 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.
 - Держите прибор на расстоянии не менее 1 метра от приборов, чувствительных к электромагнитным полям (например, от экранов, часов, электроприборов и магнитных носителей).
- Если в процессе эксплуатации на поверхности прибора возникли трещины, трещины или произошла иная поломка прибора, безопасная эксплуатация более невозможна, немедленно выключите прибор и отключите его от сети питания.

- Не используйте поверхность прибора в качестве подставки для хранения чего-либо и не используйте его в качестве рабочей поверхности. Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности прибора продукты в алюминиевой фольге, столовые приборы, крышки кастрюль или другие металлические предметы, поскольку они могут нагреться.
- Избегайте царапин на поверхности стеклокерамики, вызванных острыми предметами.
- Защищайте стеклокерамическую поверхность прибора от поломки вследствие падения на нее каких-либо предметов.
- Всегда держите стеклокерамическую поверхность прибора и дно посуды, в которой вы готовите пищу, чистыми и сухими.
- Не транспортируйте прибор, пока он не остыл.
- Никогда не работайте с прибором влажными руками.
- Будьте уверены, что пар или вода не смогут проникнуть в нижнюю часть прибора.
- Для большей безопасности отключайте прибор от розетки после каждого использования.

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 кастрюли и сковородки

- **Подходят:** любая кухонная посуда с плоским дном (диаметр от 12 до 260 мм) 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 120 мм.



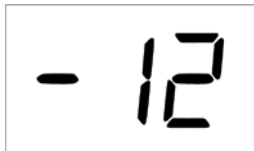
Вы можете проверить с помощью магнита, подходит ли дно кастрюли для приготовления пищи на индукционной плите. Если магнит притягивается ко дну кастрюли, то она пригодна для индукционных плит.

Особенности прибора

Сенсоры управления

Прибор оснащен сенсорами, которые обеспечивают простое и удобное управление. Прикосновение к сенсору пальцем активирует соответствующую функцию, что подтверждается звуковым сигналом. 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.

Электронный мониторинг температуры

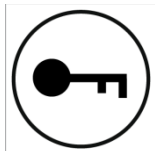


Данный прибор оснащен электронным согласованием импедансов. Он контролирует температуру конфорок и, автоматически регулируя выходную мощность, предотвращает перегрев посуды и блюд.

Каждый уровень мощности соотносится с максимальной температурой поверхности. В случае превышения этого значения электронное управление автоматически снижает потребляемую мощность.

Это автоматическое согласование импедансов отображается на дисплее как "-" перед установленным уровнем мощности (например, "-12").

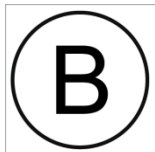
Защитная блокировка от детей



С помощью сенсора "LOCK" (блокировка) можно защитить прибор от случайной перенастройки. При активации данной функции все сенсоры блокируются автоматически.

Тем не менее, главная кнопка ("ON/OFF") может быть нажата в любое время (даже при включенной защитной блокировке), чтобы перевести прибор в режим ожидания.

Функция PowerBoost (ускорение)



Эта функция позволяет увеличить мощность до 2100 Вт в течение определенного периода работы. После этого прибор переключается обратно на ранее установленный уровень мощности.

Эта функция недоступна в режиме поддержания температуры.

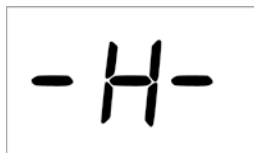
Уровни поддержания тепла



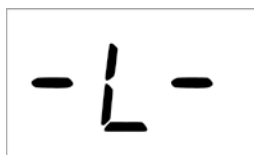
Прибор оснащен 2 отдельными уровнями поддержания тепла. Уровни поддержания тепла позволяют, например, расплавить шоколад при температуре 60°C либо же сохранить тепло блюд при температуре 80°C.

Индикация остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла прибора показывает, остается ли конфорка горячей и есть ли на ней остаточное тепло, которое можно использовать для хранения теплой пищи.



Если температура конфорки из-за отработанного тепла, испускаемого кастрюлей, достигает значения более 60°C, на дисплее после выключения прибора отображается значок "-H-".



Когда температура конфорки опустится ниже 60°C, на дисплее появится значок "-L-".

Распознавание посуды

Каждая конфорка имеет собственный датчик, который распознает, стоит ли на конфорке посуда. Корректная работа датчика возможна только в том случае, если дно посуды покрывает место расположения датчика в середине конфорки.



- Если после включения прибора на конфорке не обнаружено посуды, на дисплее отображается значок "---" и звучит 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.

Охлаждение

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

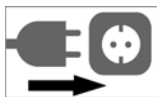
Вы можете перевести прибор в режим ожидания в любой момент, нажав на главную кнопку ("ON/OFF").

Перед первым использованием

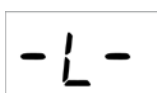
Перед первым использованием протрите прибор влажной тканью и тщательно просушите. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к разделу «Чистка и обслуживание» данного руководства.

Управление прибором

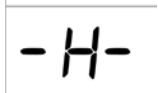
1. Режим ожидания



- Подключите вилку к правильно установленной розетке с предохранителем.

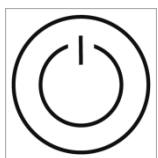


- На дисплее отобразится:
 - „-L-“ → если температура конфорки < 60 °С.
 - „-H-“ → если температура конфорки > 60 °С.



- Световая индикация кнопки “ON/STANDBY” и звуковой сигнал. Вентилятор начнет работать, но остановится через 2 секунды.
- Теперь прибор в режиме ожидания.

2. Включение прибора



- Поставьте подходящую посуду посередине конфорки.
- Для включения прибора нажмите главную кнопку “ON/OFF” (ВКЛ/ВЫКЛ).
- Загорится дисплей и световые индикаторы POWER и WARM.

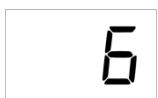


Если в течение 30 секунд после включения дальнейшая активация не происходит, прибор снова перейдет в режим ожидания.

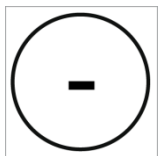
3. Приготовление в режиме “power level”



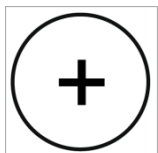
- Select the power level mode by activating the touch key “P”. Выберите режим “power level”, нажав на сенсор “P”.



- Прибор автоматически переключится на уровень мощности “06”, что будет отображено на дисплее.



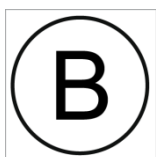
- Нажимая на сенсор “-”, вы можете уменьшать мощность.



- Нажимая на сенсор “+”, вы можете увеличивать мощность.

Индикация уровней мощности / значений мощности: (Указанные ниже значения являются ориентировочными и применяются к стандартным стальным кастрюлям диаметром 20 см).					
уровень	мощность	применение	уровень	мощность	применение
1	105 Вт	подогрев и поддержание тепла блюд	8	500 Вт	жарка, тушение
2	125 Вт		9	660 Вт	
3	170 Вт	варка, кипячение, приготовление блюд	10	1000 Вт	
4	220 Вт		11	1500 Вт	нагрев жира/масла в посуде
5	280 Вт		12	2000 Вт	кипячение и подогрев воды
6	330 Вт		P	2100 Вт	быстрый нагрев/кипячение
7	400 W Вт				

4. Включение функции PowerBoost



- После того, как вы установили уровень мощности, вы можете активировать функцию PowerBoost, нажав на сенсор "B".



- На дисплее загорится значок "P".
- Прибор получит дополнительную мощность на некоторое время.
- По окончании этого периода прибор перейдет в тот режим, в который был до активации функции PowerBoost.



Вы можете отключить данную функцию в любой момент, нажав на сенсор "+", "-" или "W".

Если температура конфорки слишком высокая, вы не сможете активировать функцию PowerBoost. В этом случае на дисплее на короткое время отобразится значок "-P".

Индикация времени работы функции PowerBoost	
уровень	время
1+2	15 секунд
3+4	25 секунд
5+6	35 секунд
7+8	45 секунд
9+10	60 секунд
11	120 секунд
12	180 секунд

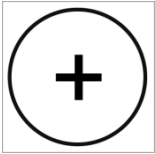
5. Режим поддержания тепла



- Чтобы активировать данный режим нажмите на сенсор "W".
- Прибор автоматически переключится на уровень температуры "60°C", что будет отображено на дисплее.
- Световой индикатор "WARM" горит постоянно.



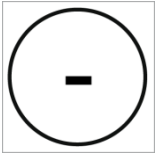
- На дисплее отобразится значение "60°C".



- Чтобы выбрать режим поддержания тепла 80°C, нажмите на сенсор "+".



- На дисплее отобразится значение "80°C".

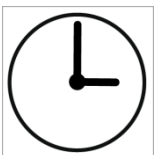


- Чтобы выбрать режим поддержания тепла 80°C, нажмите на сенсор "-".

Подогрев небольших порций еды в режиме поддержания тепла („keep-warm“ mode)

Индукционная технология - это технология прямой и быстрой передачи тепла. Но это может привести к перегреву прибора в том случае, когда готовится небольшое количество пищи. Поэтому, если вы хотите использовать температуру 60° С и 80° С для разогрева пищи, мы рекомендуем начать с небольшого уровня мощности (01 - 03) и через короткое время переключиться на нужный уровень температуры.

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



Вы можете использовать таймер как в режиме "power level", так и в режиме "keep-warm level".

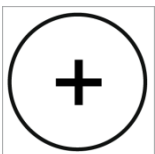
- Чтобы подключить таймер, нажмите на сенсор "TIMER".
- Прибор переключится в режим таймера.



- На дисплее отобразится значок "0", световой индикатор "TIMER" горит постоянно.



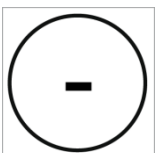
Если в течение 5 секунд после этого не будет произведено никаких действий, прибор автоматически перейдет в стандартный режим приготовления без использования таймера.



- Нажимая на сенсор "+", вы можете увеличивать значение времени до 180 минут с шагом 5 минут.



Постоянно нажимая на сенсор "+", вы можете быстрее увеличивать значение времени.




- Нажимая на сенсор "-", вы можете уменьшать значение времени с шагом в 1 минуту.



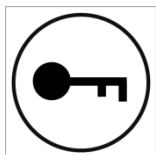
Постоянно нажимая на сенсор "-", вы можете быстрее уменьшать значение времени.



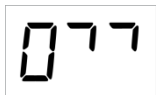
- На дисплее отобразится установленное значение времени, например "180" (= 180 минут).
- Через 5 секунд после установки таймера дисплей переключится к предыдущей функции.
- Если коснуться сенсора TIMER снова, на дисплее будет отображаться оставшееся время работы в течение примерно 5 секунд, теперь таймер также можно отрегулировать еще раз.
- По истечении установленного времени вы услышите короткий звуковой сигнал, и прибор автоматически переключается в режим ожидания.

-  Чтобы немедленно остановить таймер, переключите настройку таймера обратно на "0" нажав сенсор "-". Примерно через 5 секунд режим "установка таймера" деактивируется, соответствующий световой индикатор гаснет, и прибор возобновляют работу без использования таймера.

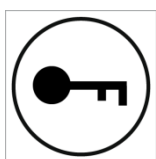
7. Функция "LOCK" (блокировка) – защитная блокировка от детей



- Чтобы активировать функцию блокировки "LOCK", нажимайте на сенсор "LOCK" примерно 2 секунды.
- Электронное управление заблокирует все сенсоры (кроме ON / STANDBY), чтобы предотвратить любую непреднамеренную перенастройку настроек.



- На дисплее отобразится "000".
- Дисплей будет переключаться между "000" и установленным уровнем мощности / поддержания тепла.

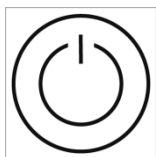


- Чтобы отключить функцию блокировки "LOCK", нажимайте на сенсор "LOCK" примерно 2 секунды.

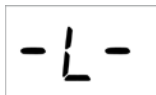


Сенсор "ON/STANDBY" будет активен даже в режиме блокировки.

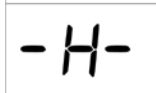
8. Отключение прибора



- Чтобы перевести прибор в режим ожидания, нажмите на главную кнопку "ON/STANDBY".



- На дисплее отобразится:
"-L-" → если температура конфорки < 60 °С.
"-H-" → если температура конфорки > 60 °С.



- Световой индикатор "ON/STANDBY" горит постоянно.
- Теперь прибор перешел в режим ожидания.



- Для полного выключения прибора, отключайте его от электрической сети после каждого использования.




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!**
- **Никогда не помещайте прибор, кабель питания и вилку в воду или не мойте их под проточной водой!**

- Удалите все грубые остатки пищи со стеклокерамической панели с помощью специального скребка для стекла.
- После этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья посуды и вытрите поверхность насухо чистой тканью или кухонной салфеткой.
- Используйте специальные чистящие средства для стеклокерамических варочных панелей. Эти средства наносятся на варочную панель с помощью кухонной салфетки и втираются до тех пор, пока не исчезнут загрязнения.
- Убедитесь, что вода или пар не могут проникнуть в прибор снизу.
- Если в области вентиляционных отверстий есть загрязнения, удалите их снаружи с помощью пылесоса.
- **Никогда не используйте спрей для духовок или пятновыводители!**
- **Никогда не используйте абразивные материалы, стальные губки или острые царапающие предметы.**
- **Никогда не используйте пароочиститель для очистки прибора и его частей.**

 Специальные чистящие средства и скребки для стеклянной поверхности можно приобрести в специализированных магазинах.

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.

---	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 "---". <i>Самостоятельное решение проблемы: Поставьте посуду на конфорку в течение 15 секунд, в противном случае прибор перейдет в режим ожидания.</i>
E01	Электронный контроль пониженного напряжения: В электронной цепи прибора произошла ошибка из-за слишком низкого напряжения (<160 В ~). <i>Самостоятельное решение проблемы: Убедитесь, что прибор подключен к напряжению, соответствующему указанному на заводской этикетке.</i>
E02	Электронный контроль перенапряжения: В электронной цепи прибора произошла ошибка из-за слишком высокого напряжения (> 270 В ~). <i>Самостоятельное решение проблемы: Убедитесь, что прибор подключен к напряжению, соответствующему указанному на заводской этикетке.</i>
E03	Ошибка электроники: Произошло короткое замыкание. <i>Самостоятельное решение проблемы: Невозможно – обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.</i>
E05 E07	Датчик температуры: Датчик температуры под стеклокерамической поверхностью показывает неверные значения. <i>Самостоятельное решение проблемы: Дайте прибору постоять некоторое время, чтобы приспособиться к температуре окружающей среды.</i>
E06	Ошибка электроники: Произошло короткое замыкание. <i>Самостоятельное решение проблемы: Невозможно – обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.</i>
E08	Ошибка электроники: Произошло короткое замыкание. <i>Самостоятельное решение проблемы: Невозможно – обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики/ремонта прибора.</i>

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

Таблица

Номер модели	СТ 2100/IN
Тип	отдельностоящая
Количество конфорок	1
Технология нагрева	индукционная
Диаметр	12 - 23 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 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