



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

## Инструкция по эксплуатации



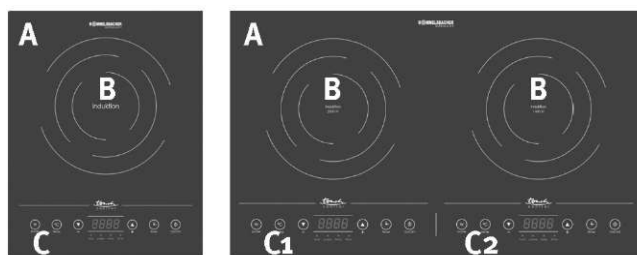
**СТ 2010/IN**



**СТ 3410/IN**

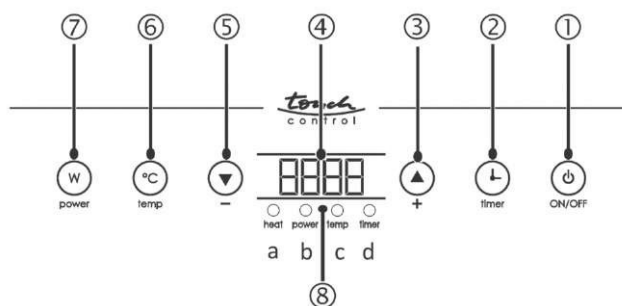
## Индукционные варочные плиты

## Описание продукта



A	Стеклокерамическая панель
B	Конфорка
C	СТ 2010/IN Панель управления для конфорки
C1	СТ 3410/IN Панель управления для левой конфорки
C2	Панель управления для правой конфорки

## Панель управления



1	Сенсор для главного выключателя „ON/OFF”
2	Сенсор для настройки времени „timer”
3	Сенсор для изменения параметров „+”
4	Дисплей
5	Сенсор для изменения параметров „-”
6	Сенсор для выбора ступеней температуры „temp”
7	Сенсор для выбора ступеней мощности „power”
8	Светодиоды для индикации функций <b>а) „heat”</b> индикация остаточного тепла <b>б) „power”</b> для работы в режиме «Степени мощности» <b>в) „temp”</b> для работы в режиме «Степени нагрева (температуры)» <b>г) „timer”</b> настройка времени

## Содержание

	Страница
<b>Описание продукта</b> .....	2
<b>Панель управления</b> .....	2
<b>Содержание</b> .....	3
<b>Введение</b> .....	4
Общая информация по варке с помощью индукции .....	4
Преимущества варки с помощью индукции .....	4
Выбор посуды для варки .....	4
Использование в соответствии с назначением .....	4
Технические данные .....	5
Объем поставки .....	5
Упаковочный материал .....	5
<b>Для Вашей безопасности</b> .....	5
<b>Важные указания</b> .....	7
<b>Перед первым включением</b> .....	8
<b>Познакомьтесь со своим прибором</b> .....	8
Сенсорное управление .....	8
Индикатор остаточного тепла .....	8
Система распознавания кастрюли .....	8
Вентилятор .....	9
Ограничение времени работы .....	9
Преимущественное включение .....	9
<b>Приведение прибора в действие</b> .....	9
Режим ожидания „Standby“ .....	9
Включение .....	9
Варка в режиме „Степени мощности“ .....	9
Варка в режиме „Степени нагрева (температуры)“ .....	10
Переключение между режимами „Степени мощности“ и „Степени нагрева (температуры)“ .....	12
Установка времени работы (Таймер) - от 1 до 180 минут .....	12
Установка времени работы (Таймер) – Функция сброса (Reset) .....	13
Выключение .....	13
<b>Очистка и уход</b> .....	13
<b>Коды ошибок</b> .....	14
<b>Сервисное обслуживание и гарантия</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.

## Введение

Мы рады, что Вы приняли решение о покупке нашей высококачественной индукционной варочной панели и благодарим Вас за Ваше доверие. Простое обслуживание и разнообразные возможности применения Вас определенно восхитят. Чтобы Вы долго радовались этому прибору, мы просим Вас внимательно прочитать и принять во внимание следующую информацию. Сохраните эту инструкцию. Передавайте также все остальные документы вместе с прибором, если Вы будете отдавать его третьим лицам. Большое спасибо.

## Общая информация по варке с помощью индукции

Варка с помощью индукции базируется на совершенно другом принципе нагрева, чем варка на традиционных варочных панелях: тепло образуется с помощью вихревых токов непосредственно в дне кастрюли. Сама конфорка не нагревается, нагревается только дно сосуда. Это позволяет избежать обычных потерь тепла и оптимально использовать эффективность затраченной энергии.

## Преимущества варки с помощью индукции

- Благодаря непосредственному нагреву дна кастрюли варка с помощью индукции очень **экономит энергию** (экономия до 50% по сравнению с другими методами варки).
- Индукционная варочная панель начинает вырабатывать тепло или прерывает его подачу сразу после приведения в действие системы управления. Благодаря такому эффективному использованию энергии можно **точно управлять подачей тепла** и благодаря этому **экономить время** при варке.
- Другая причина экономии времени кроется в **высокой скорости**, с которой появляется энергия при включении. Никакого времени ожидания! Нагрев, например, 2 литров воды происходит примерно на 60% быстрее по сравнению с традиционной варочной панелью!
- Варка с помощью индукции дает больше **безопасности**: Даже если снять посуду с конфорки, не выключая при этом конфорку, нагрев автоматически прерывается. Если на конфорку случайно попадет полотенце или другой горючий материал, то возгорания не произойдет даже при включенном приборе.  
После варки на стеклокерамической панели можно почувствовать только тепло, которое будет исходить от кастрюли.
- За стеклокерамической панелью очень **легко ухаживать**. Так как сама она не нагревается, то и остатки пищи на ней не могут пригореть. Вам не придется ждать, пока она остынет, чтобы помыть ее.

## Выбор посуды для варки

- **Подходит** любая посуда с плоским дном (диаметр 10 - 23 см), которая состоит из железа, кА, например, эмалированные кастрюли, кастрюли из чугуна или магнитной высококачественной стали. Очень короткое время реагирования на изменение настроек (короткое время предварительного нагрева, быстрое обжаривание, которое можно дозировать) для посуды с толстым дном возможно условно.
  - **Не подходит** вся посуда, которая состоит из алюминия или меди, стекла или керамики, а также все кастрюли, диаметр которых менее 10 см.
- **Совет:** Проверьте, подходит ли посуда, с помощью магнита. Если он прилипает снаружи ко дну посуды, то посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.

## Использование в соответствии с назначением

Прибор предназначен для приготовления продуктов питания в бытовых условиях. Другие виды использования или изменения прибора считаются не соответствующими назначению и скрывают в себе повышенный риск несчастных случаев. За повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, изготовитель не несет никакой ответственности. Прибор не предназначен для промышленного использования.

## Технические данные

Прибор следует подключать только к розетке с защитным контактом, установленной с соблюдением всех норм. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на типовой табличке. Подключать только к сети переменного тока.

Модель:	<b>СТ 2010/IN</b>	<b>СТ3410/IN</b>
Номинальное напряжение:	230 В~ 50 Гц	230 В~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	2000 Ватт	слева: 2000 Ватт справа: 1400 Ватт
Потребление мощности в режиме ожидания:	< 1 Ватт	< 1 Ватт
Количество конфорок:	1	2
Размер конфорок:	около 100-200 мм Ø	около 100-200 мм Ø
Максимальная нагрузка на варочную плиту:	макс. 10 кг	макс. 10 кг на каждую конфорку

## Объем поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность поставки, а также безупречное состояние продукта.

## Упаковочный материал

Упаковочный материал следует не просто выбросить, а отправить на вторичную переработку. Упаковку из бумаги, картона, гофрированного картона следует сдать в пункт сбора макулатуры. Детали упаковки из пластика и пленку следует отправить в предназначенные для них баки для сбора мусора.



Примеры маркировки искусственных материалов: PE - полиэтилен, цифры 02 для полиэтилена высокого давления, 04 полиэтилена низкого давления, PP для полипропилена, PS для полистирола.

## Для Вашей безопасности



- **Внимание: Прочитайте все указания по безопасности и инструкции. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару электрическим током, пожару и/или стать причиной тяжелых травм.**
- **Внимание: Этот прибор соответствует Директивам по безопасности и электромагнитной переносимости. Но тем не менее лица с кардиостимуляторами не должны приближаться к индукционным варочным панелям! Мы не можем гарантировать, что каждый имеющийся на рынке кардиостимулятор соответствует действующим Директивам по безопасности и электромагнитной переносимости и что не возникнут помехи, которые негативно повлияют на работу кардиостимулятора.**
- **Существует также возможность, что могут появиться неисправности у других приборов, таких, как, например, слуховые аппараты.**
- **Опасность! Опасность пожара! Перегретые жиры и масла могут воспламениться. Блюда с наличием жиров и масел следует готовить только под присмотром.**



- **Опасность! Опасность пожара! Не используйте прибор вблизи или под занавесками, навесными шкафами или другими горючими материалами.**
- **Опасность! Опасность ожога! Из-за горячей посуды для варки стеклокерамическая плита после использования еще непродолжительное время может иметь повышенное остаточное тепло.**

- Упаковочные материалы, как, например, пакеты из пленки, не давать в руки детям.
- Держите детей младше 8 лет вдали от прибора и сетевого кабеля.
- Дети младше 8 лет могут выполнять работы по очистке и уходу за прибором только под присмотром.
- Дети от 8 лет и лица, у которых недостает знаний и опыта в обращении с прибором, или которые ограничены в своих физических, сенсорных или умственных способностях, не должны пользоваться прибором без присмотра или руководства со стороны лица, отвечающего за их безопасность. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- За детьми следует наблюдать, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.
- Не используйте прибор во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- После каждого использования вынимайте вилку из розетки. не оставляйте сетевой кабель висящим через край рабочей поверхности, чтобы прибор нельзя было нечаянно потянуть вниз.
- Устанавливайте прибор на теплостойкую, устойчивую и ровную поверхность (не из металла, не на лакированный стол или рабочую плиту, не на скатерть и т.п.) и не используйте его вблизи других источников тепла (плита, газовое пламя и т.п.). Пространство над прибором должно быть свободным, расстояние до стены со всех сторон должно составлять не менее 10 см. Следует обеспечить беспрепятственную циркуляцию воздуха. В противном случае могут появиться повреждения прибора и/или предметов мебели.
- Соблюдайте расстояние не менее 1 м до приборов, чувствительных к электромагнитным полям (например, мониторы, часы, электронные приборы или магнитные запоминающие устройства).



**Осторожно: Опасность пожара!** Этот прибор не пригоден для встраивания.



- Ни в коем случае не используйте прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте сетевой кабель на наличие повреждений и старения. Не используйте прибор с поврежденным кабелем или поврежденной вилкой.
- **Опасность!** Поврежденные сетевые кабели опасны для жизни по причине возможного удара электрическим током. Отдавать приборы, которые неправильно работают или были повреждены, на проверку и для ремонта только в сервисные центры.
- Не используйте сетевой кабель не по назначению, чтобы вытащить прибор из розетки. Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых краев и оберегайте от механических повреждений. Поврежденные или скрученные сетевые кабели повышают риск удара электрическим током.
- Встроенная система защиты от перегрева заботится о том, чтобы варочная плита не перегревалась даже при длительной нагрузке. При появлении трещин, сколов и поломок и в том случае, если можно предположить, что безопасное использование прибора не возможно, следует немедленно выключить прибор и вытащить вилку из розетки.
- Не используйте прибор как полку или как рабочую поверхность и не транспортируйте его в горячем состоянии.
- Никогда не погружайте прибор и штепсельную вилку для очистки в воду. Следите за тем, чтобы снизу не проникали пар или вода.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Этот электроприбор отвечает соответствующим нормам безопасности. Если прибор, сетевой кабель или прокладка повреждены или если повреждена стеклянная плита, то следует немедленно вытащить вилку из розетки. Ремонт можно выполнять только в авторизованных специальных центрах или представителями нашей сервисной службы. Из-за непрофессионального ремонта повышается риск для пользователя.
- Ненадлежащее использование и несоблюдение инструкции по эксплуатации приводят к потере права на гарантию.

### **Важные указания**

- Применяйте только кастрюли и сковородки, пригодные для индукции, т.е. посуду, которая изготовлена из ферромагнитного материала. Стеклокерамическая панель и дно кастрюли всегда должны быть чистыми и сухими.

- Не оставляйте на стеклокерамической панели продукты в алюминиевой фольге, столовые приборы, крышки от кастрюль или другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
- Ни в коем случае не используйте для очистки спрей для духовок или средства для удаления пятен! Вы можете купить в магазине специальные чистящие средства для стеклокерамических панелей.
- Избегайте царапин на стеклокерамической панели из-за острых предметов. Защищайте стеклокерамическую панель от трещин вследствие падений предметов.

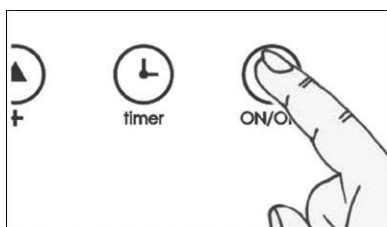
## Перед первым включением

Перед первым использованием протрите прибор влажной тряпкой и тщательно высушите. Более подробную информацию смотрите в разделе «Очистка и уход».

## Познакомьтесь со своим прибором

### Сенсорное управление

Прибор оснащен сенсорным управлением, которое очень простое и удобное в обслуживании.

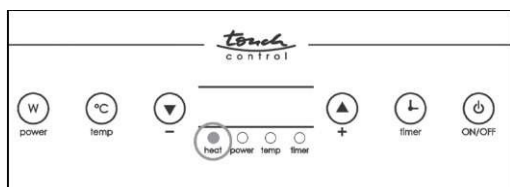


- Соответствующая функция активируется путем приложения пальца к сенсору и подтверждается акустическим сигналом.

**УКАЗАНИЕ:** Панель управления должна быть всегда чистой и сухой, не дотрагивайтесь до нее влажными пальцами и не используйте в качестве полки, так как это может привести к ее неправильной работе.

### Индикатор остаточного тепла

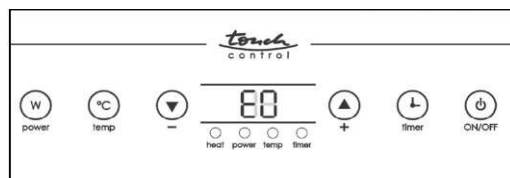
Каждая конфорка прибора оснащена индикатором остаточного тепла. Он показывает, не остается ли конфорка еще горячей.



- Если температура на конфорке из-за поступления тепла от кастрюли достигает значения более 80 °C, то загорается светодиод „heat“ (8a).
- Если температура опускается ниже 80 °C или если прибор отключен от сети, светодиод „heat“ (8a) гаснет.

### Система распознавания кастрюли

Каждая конфорка прибора оснащена датчиком, который распознает, находится ли на конфорке посуда.



- Если после включения прибора датчик не определяет наличия на конфорке подходящей посуды, то на дисплее (4) появляется индикация „E0“ и периодически раздается предупреждающий сигнал. Если в течение 45 секунд датчик не определит наличия кастрюли, то прибор автоматически переходит в режим ожидания (Standby).
- Если во время работы кастрюля снимается с конфорки, то на дисплее (4) появляется индикация „E0“ и периодически раздается предупреждающий сигнал. Если в течение 45 секунд кастрюля снова будет поставлена на конфорку, то процесс варки продолжается с параметрами, которые были установлены последними и отсчет времени, которое может быть установлено, продолжается. Если в течение 45 секунд датчик не определит наличия кастрюли, то прибор автоматически переходит в режим ожидания



## Вентилятор

После включения начинает работать вентилятор, который охлаждает элементы внутри прибора и тем самым предотвращает перегрев. Продолжение работы вентилятора в режиме ожидания „Standby“ после продолжительной работы является нормальным.

## Ограничение времени работы

Система ограничения времени работы автоматически отключает варочную панель в режиме ожидания, если в течение 2 часов не производилось никаких изменений в настройках. Это происходит независимо от установленной ступени. После автоматического отключения прибор снова можно включить, при этом максимальное время работы снова становится активным.

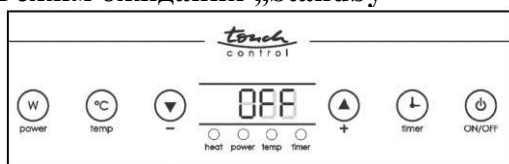
Если на таймере установлено время более 2 часов, то эта настройка имеет преимущество. Прибор отключается только по истечении установленного на таймере времени.

## Преимущественное включение

Система управления прибором во время работы прибора в любое время может быть переведена в режим ожидания „Standby“, даже если приводятся в действие другие сенсоры.

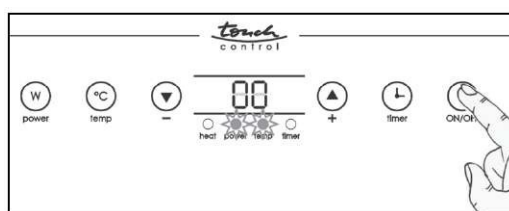
## Приведение прибора в действие

### Режим ожидания „Standby“



- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- На дисплее (4) появляется „OFF“ и раздается звуковой сигнал. Система управления находится в режиме ожидания.

### Включение

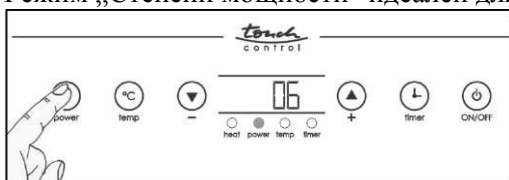


- Поставьте подходящую посуду на середину конфорки.
- Для включения коснитесь главного выключателя (1).  
На дисплее появляется „00“ и мигают светодиоды „power“ (7) и „temp“ (6).
- Решите, в каком режиме варки („Степени мощности“ или „Степени нагрева“) Вы хотите работать.

**УКАЗАНИЕ:** Если в течение 60 секунд после включения не происходит никакого дальнейшего действия, то система управления опять переключается в режим ожидания.

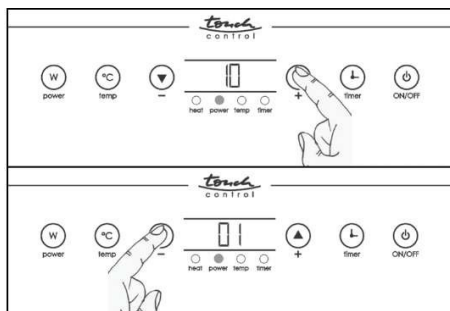
## Варка в режиме „Степени мощности“

Режим „Степени мощности“ идеален для варки в воде или на пару.



- Для работы в режиме „Степени мощности“ коснитесь сенсора „power“ (7). Прибор автоматически переключается на степень мощности „06“. На дисплее (4) появляется индикация „06“, постоянно горит светодиод „power“ (8b).

**УКАЗАНИЕ:** Если после предыдущего использования прибор не отключался от сети, то в качестве предложения появляется та степень мощности, которая была установлена последней.



- Прикосновением к сенсору „+“ Sensors (3) можно увеличить мощность до степени 10.
- Прикосновением к сенсору „-“ (5) можно снизить мощность до степени 01.

Стандартно режим «Степени мощности» показывается на дисплее цифрами от «01» до «10». При одновременном прикосновении к сенсорам „+“ и „-“ через 3 секунды происходит переключение индикации степени мощности на индикацию значения мощности, т.е. вместо индикации „01“ появляется „200“, вместо индикации „06“ появляется „1000“ и т.д. Этот формат индикации остается до тех пор, пока пользователь не выполнит обратное переключение. Выбранная форма индикации остается в памяти также после выключения прибора. Если вытащить штепсельную вилку из розетки и отключить прибор от электропитания, происходит возврат системы управления к стандартной индикации цифрами от „01“ до „10“.

Информация о степенях мощности / значениях мощности:

Указанные значения являются ориентировочными и касаются обычных стальных кастрюль с 20 см Ø.

СТ 2010/IN и СТ 3410/IN слева		СТ 3410/IN справа	
Степень 01	100 Вт	Степень 01	100 Вт
Степень 02	200 Вт	Степень 02	200 Вт
Степень 03	350 Вт	Степень 03	300 Вт
Степень 04	500 Вт	Степень 04	400 Вт
Степень 05	650 Вт	Степень 05	500 Вт
Степень 06	800 Вт	Степень 06	600 Вт
Степень 07	1000 Вт	Степень 07	750 Вт
Степень 08	1250 Вт	Степень 08	900 Вт
Степень 09	1500 Вт	Степень 09	1100 Вт
Степень 10	2000 Вт	Степень 10	1400 Вт

**УКАЗАНИЕ:** Температура на дне посуды измеряется датчиком в центре конфорки. Регулирование происходит правильно только тогда, когда посуда перекрывает эту область. Для обеспечения хорошей передачи тепла дно посуды должно быть плоским и не очень толстым. Максимально допустимая температура в режиме „Степени мощности“ составляет 200 °С.

### Варка в режиме „Степени нагрева (температуры)“

Режим „Степени нагрева (температуры)“ идеален для жарки, гриля или жарки во фритюре.

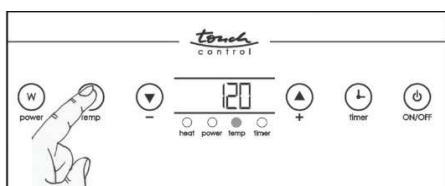
### Приготовление небольших объемов

Быстрая и прямая передача тепла в индукционной технике при приготовлении небольшого объема в течение короткого времени может привести к перегреву. Поэтому мы рекомендуем при разогреве блюд начинать работу в режиме „Степени мощности“ при маленькой степени мощности (Степень 01 - 03), а через несколько минут перейти на нужную степень температуры.

### Приготовление больших объемов

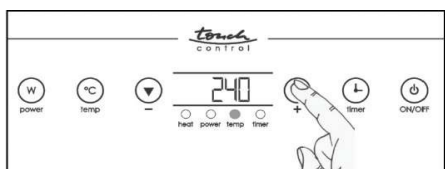
В режиме „Степени нагрева (температуры)“ отдаваемая мощность прибора в верхнем диапазоне мощности уменьшается. Чтобы избежать продолжительного времени нагрева, часто является целесообразным при больших количествах приготавливаемой пищи (>1500 мл) начинать работу в режиме „Степени мощности“ при высокой степени мощности (степень 09 - 10), а через несколько минут перейти на нужную степень температуры.

Путем умелой комбинации обоих режимов варки можно максимально использовать преимущества варки с использованием индукции.

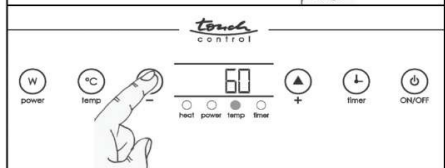


- Для варки в режиме „Степени нагрева (температуры)“ коснитесь сенсора „temp“ (6). Прибор автоматически переключается на степень нагрева „120 °С“. На дисплее (4) появляется индикация „120“, постоянно горит светодиод „temp“ (8с).

**УКАЗАНИЕ:** Если после предыдущего использования прибор не отключался от сети, то в качестве предложения появляется та степень нагрева, которая была установлена последней.



- Прикосновением к сенсору „+“ (3) можно увеличить температуру до 240 °С.



- Прикосновением к сенсору „-“ (5) можно снизить температуру до 60 °С.

Информация по степеням нагрева (температуры):

Указанные значения являются ориентировочными и касаются обычных стальных кастрюль с 20 см Ø.

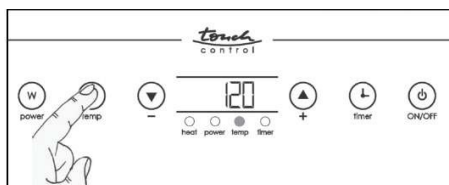
#### СТ 2010/IN и СТ 3410/IN

Степень 01	60 °С
Степень 02	80 °С
Степень 03	100 °С
Степень 04	120 °С
Степень 05	140 °С
Степень 06	160 °С
Степень 07	180 °С
Степень 08	200 °С
Степень 09	220 °С
Степень 10	240 °С

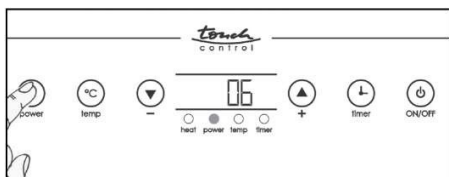
**УКАЗАНИЕ:** Температура на дне посуды измеряется датчиком в центре конфорки. Регулирование происходит правильно только тогда, когда посуда перекрывает эту область. Для обеспечения хорошей передачи тепла дно посуды должно быть плоским и не очень толстым. Максимально допустимая температура в режиме „Степени нагрева (температуры)“ составляет 240 °С.

## Переключение между режимами „Степени мощности" и „Степени нагрева (температуры)"

В любое время вы можете переключить режим „Степени мощности" на режим „Степени нагрева (температуры)" и наоборот. При переключении в памяти сохраняется последнее установленное значение соответствующей функции.



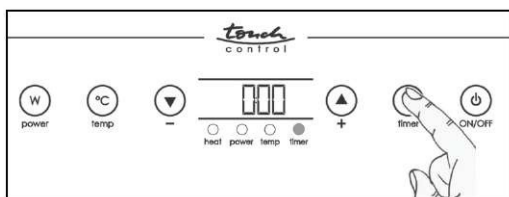
- Во время работы в режиме «Степени мощности» коснитесь сенсора „temp" (6), чтобы переключиться на режим «Степени нагрева (температуры)».



- Во время работы в режиме «Степени нагрева (температуры)» коснитесь сенсора „power" (7), чтобы переключиться на режим «Степени мощности».

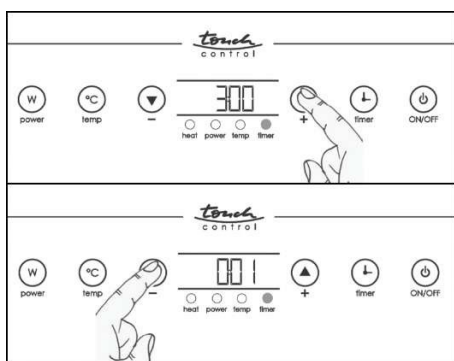
## Установка времени работы (Таймер) - от 1 до 180 минут

Активировать установку время работы можно как в режиме „Степени мощности", так и в режиме „Степени нагрева (температуры)".



- Для активации режима „Установка времени работы" коснитесь сенсора „timer" (2).  
Прибор автоматически переключается в режим „Установка времени работы". На дисплее (4) появляется индикация „0:00", постоянно горит светодиод „timer" (8d).

**УКАЗАНИЕ:** Если в течение 5 секунд после активации режима «Установка времени работы» не происходит никаких действий, система управления переключается в обычный режим варки без таймера.



- Прикосновением к сенсору „+" (3) Вы можете увеличить поминутно время работы до 3 часов (180 минут).
- Прикосновением к сенсору „-" (5) Вы можете поминутно уменьшить время работы.
- Путем постоянного прикосновения к сенсору „+" (3) или сенсору „-" (5) Вы можете увеличить или уменьшить время работы с интервалом 10 минут.
- Если Вы начинаете установку с сенсора „-" (5), то индикация на дисплее начинается с „3:00" (180 минут). Путем дальнейшего нажатия сенсора Вы можете уменьшить время.

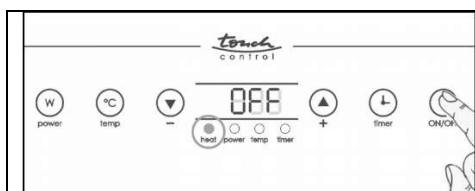
На дисплее (4) показывается установлено время, например, „1:15" (1 час, 15 минут). Примерно через 5 после установки времени работы индикация возвращается снова к первоначальной функции. При повторном нажатии сенсора „timer" (2) в течение примерно 5 секунд на дисплее (4) будет показываться актуальное оставшееся время, его, в свою очередь, снова можно изменить. Если установленное время истекло, раздается сигнал, и система управления автоматически переходит в режим ожидания „Standby".

**УКАЗАНИЕ:** Изменение степени мощности или температуры не оказывает влияния на установленное время работы.

### Установка времени работы (Таймер) – Функция сброса (Reset)

Если при активной функции установки времени (таймер) в течение 3 секунд касаться сенсора „timer" (2), то индикация времени работы возвращается к значению „0:00", а функция таймера больше не является активной. В этом случае отключение системы управления не происходит, прибор продолжает работать.

### Выключение



- Для выключения прибора коснитесь главного выключателя (1). На дисплее (4) появляется „OFF". Система управления находится в режиме ожидания.

**УКАЗАНИЕ:** Если температура на конфорке из-за поступления тепла от кастрюли достигает значения более 80 °С, то загорается светодиод „heat" (8a). Если температура опускается ниже 80 °С или если прибор отключен от сети, светодиод „heat" (8a) гаснет.

**УКАЗАНИЕ:** Продолжение работы вентилятора в режиме ожидания „Standby" после продолжительной работы является нормальным.

**НАШ СОВЕТ:** Электрические приборы с режимом ожидания „Standby" потребляют энергию также в том случае, если они не работают. Экономьте энергию, отключая прибор от сети (вытаскивая штепсельную вилку из розетки) после окончания работы вентилятора или если Вы не пользуетесь прибором.

### Очистка и уход



**Перед очисткой всегда вынимать вилку из розетки!  
Перед очисткой сначала дать прибору остыть!**

- Возможные грубые загрязнения удаляйте со стеклокерамической панели специальным скребком для стекла, который можно купить в специализированном магазине или в хозяйственном магазине.
- Потом очистите стеклокерамическую панель влажной тряпкой и небольшим количеством воды, а потом вытрите насухо чистой тканью или кухонным бумажным полотенцем. В магазинах есть специальные чистящие средства для стеклокерамических панелей, которые с помощью кухонного бумажного полотенца следует растереть на стеклянной поверхности, пока не исчезнут все загрязнения.
- Никогда не погружайте прибор в воду и не используйте струйные пароочистители.
- Позаботьтесь о том, чтобы снизу не проникали вода или пар.
- Никогда не используйте абразивные средства, стальную пуганку или острые, царапающие предметы.
- Если видны загрязнения в области щели для выхода воздуха, то их можно удалить оттуда с помощью пылесоса.

## Коды ошибок

Электронная система управления оснащена многочисленными внутренними контрольными функциями. В случае появления ошибки подача мощности отключается, а на дисплее появляется код ошибки, дополнительно в течение первых 60 секунд раздается звуковой сигнал.

### Таблица кодов ошибок:

- E0 Распознавание кастрюли:** Каждая конфорка прибора оснащена датчиком, который определяет, находится ли посуда на конфорке. Если после включения или в процессе работы наличие на конфорке подходящей посуды не определяется, то на дисплее появляется код ошибки.  
*Устранение своими силами:* В течение 45 секунд поставьте на конфорку подходящую посуду, иначе электронная система перейдет в режим ожидания „Standby“. (Смотри также пункт „Познакомьтесь со своим прибором“).
- E1 Ошибка электроники:** В цепи управления электронной системы прибора произошло короткое замыкание.  
*Устранение своими силами:* Не возможно – Прибор в любом случае следует направить в сервисную службу.
- E2 Датчик температуры:** Датчик температуры под стеклокерамической панелью передает недопустимое значение измерения.  
*Устранение своими силами:* Дайте прибору некоторое время постоять, чтобы он мог приспособиться к температуре окружающей среды.
- E3 Система контроля электроники Избыточное напряжение:** В электронной цепи управления прибора из-за слишком высокого напряжения ( $> 270 \text{ V} \sim$ ) произошла ошибка..  
*Устранение своими силами:* Убедитесь, что прибор подключен к сети с напряжением, которое соответствует напряжению, указанному на типовой табличке.
- E4 Система контроля электроники Недостаточное напряжение:** В электронной цепи управления прибора из-за слишком низкого напряжения ( $< 160 \text{ V} \sim$ ) ein Fehler aufgetreten.  
*Устранение своими силами:* Убедитесь, что прибор подключен к сети с напряжением, которое соответствует напряжению, указанному на типовой табличке.
- E5 Защита от перегрева в режиме „Степени мощности“:** В режиме «Степени мощности» температура на конфорке превышает максимально допустимое значение  $200 \text{ }^\circ\text{C}$  (например, из-за горячего масла или жира, или из-за пустой кастрюли или другого металлического предмета, находящегося на конфорке при включенном приборе).  
*Устранение своими силами:* Удалите причину перегрева. После охлаждения конфорки прибор снова можно использовать. Потом для постоянной, более высокой температуры выше  $200 \text{ }^\circ\text{C}$  используйте режим „Степени нагрева (температуры)“.
- E6 Внутренняя температура:** Во внутреннем пространстве прибора слишком высокая температура (например, при наличии препятствия для поступления воздуха, при заблокированном или неисправном вентиляторе или из-за слишком высокой температуры окружающей среды).  
*Устранение своими силами:* Очистите вентиляционные отверстия и удалите из них возможные посторонние предметы, улучшите вентиляцию.

**УКАЗАНИЕ:** При индикации кода ошибки за исключением „E0“ систему управления следует перевести в исходное состояние путем вынимания вилки из розетки и отключения подачи электропитания.