



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual

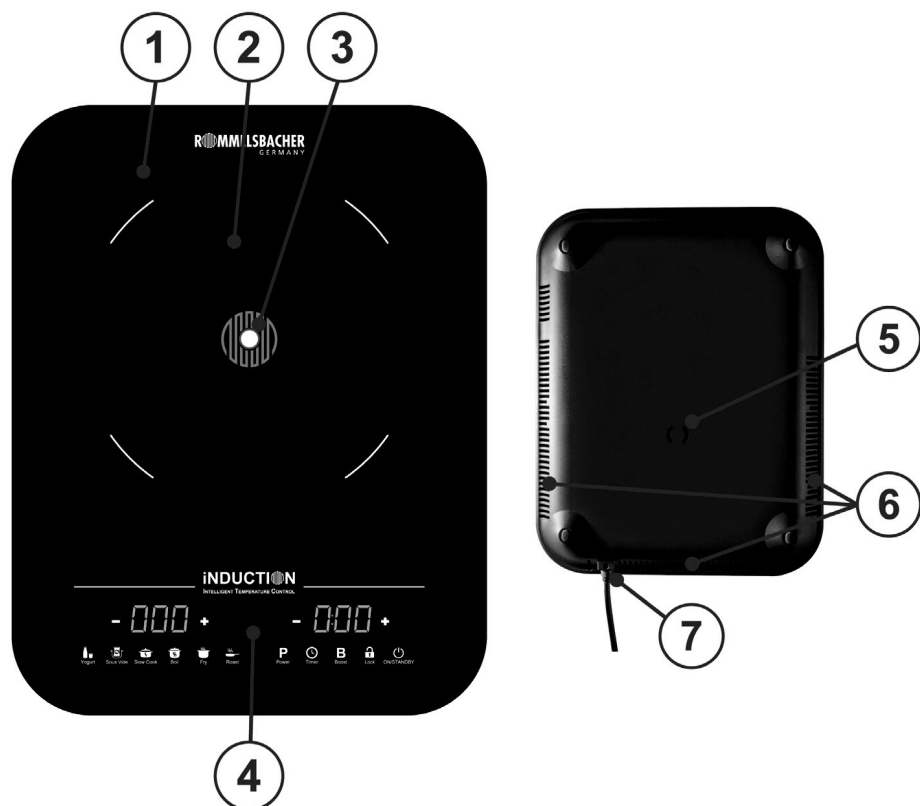


CTS 2000/IN

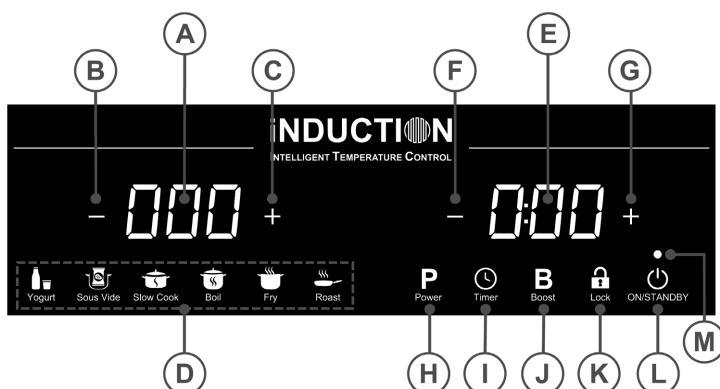
Mobile Induktionskochplatte
mit Temperatursensor

Mobile induction hob
with temperature control sensor

	Seite		Page
Produktbeschreibung	3	Product description	3
Bedienfeld	4	Control panel	4
Einleitung	5	Introduction	25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	25
Technische Daten	5	Technical data	25
Lieferumfang	5	Scope of supply	25
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	26
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	General safety advices	26
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	7	Safety advices for using the appliance	27
Vor dem ersten Gebrauch	9	Prior to initial use	29
Lernen Sie Ihr Gerät kennen	9	Getting acquainted with your appliance	29
Intelligente Temperaturkontrolle	9	Intelligent temperature control	29
Touch Control Sensoren – Signaltöne ..	9	Touch Control sensors – signal tones ..	29
Direktwahl-Programme / Temperaturstufen	9	Direct selection programmes / temperature levels	29
Leistungsstufen	10	Power levels	30
„PowerBoost“ Funktion	10	„PowerBoost“ function	30
Zeitschaltuhr (Timer)	10	Timer	30
Tastensperre	10	Key lock	30
Restwärmearzeige	11	Residual heat indicator	31
Topferkennung	11	Pot recognition	31
Gehäusekühlung	11	Cooling fan	31
Vorrangschaltung	11	Priority regulation	31
Betriebsdauerbegrenzung	11	Operating time limitation	31
Inbetriebnahme des Gerätes	12	Operating the appliance	32
Modus Standby	12	Standby mode	32
Gerät einschalten	13	Switching-on the appliance	33
Kochen im Modus Leistungsstufen ...	13	Cooking in power level mode	33
Kochen im Modus Temperaturstufen	14	Cooking in temperature level mode ..	34
Wechsel zwischen Leistungsstufen und Temperaturstufen	15	Switch between power level and temperature level	35
Kochen mit dem Modus PowerBoost	16	PowerBoost mode	36
Aktivieren / Deaktivieren der Laufzeit-Einstellung (Timer)	17	Runtime setting (Timer)	37
Aktivieren / Deaktivieren der Tastensperre (Lock-Funktion)	19	Key lock (Lock-function)	39
Gerät ausschalten	19	Switching-off the appliance	39
Gerät dauerhaft ausschalten	19	Switching-off the appliance permanently	39
Kochen mit Induktion	20	General notes for cooking with induction	40
Reinigung und Pflege	22	Cleaning and maintenance	41
Erweiterte Produktinformationen	22	Error codes	42
Fehlercodes	23	Extended product information	43
Entsorgung/Recycling	24	Disposal/recycling	43
Ersatzteile und Zubehör	44		
Service und Garantie	44		



	D	GB
1	Glaskeramikplatte	Glass ceramic plate
2	Kochzone	Cooking zone
3	Temperatursensor	Temperature control sensor
4	Bedienfeld für Kochzone	Control panel for cooking zone
	Unterseite	Underside
5	Überlauföffnung	Overflow outlet
6	Lüftungsschlitze	Ventilation slots
7	Kabelausslass	Cord exit



D	GB
A Anzeige für Temperatureinstellung	Display for temperature setting
B Anzei Sensortaste „-“ zum Reduzieren der Temperatureinstellung	Touch key „-“ to reduce temperature setting
C Sensortaste „+“ zum Erhöhen der Temperatureinstellung	Touch key „+“ to raise temperature setting
D Sensortasten zur Auswahl der Direktwahl-Programme/Temperaturstufen Sensortaste „Yogurt“ – 42 °C Sensortaste „Sous Vide“ – 60 °C Sensortaste „Slow Cook“ – 80 °C Sensortaste „Boil“ – 100 °C Sensortaste „Fry“ – 180 °C Sensortaste „Roast“ – 220 °C	Touch key for adjustable direct selection of programme/temperature levels Touch key „Yogurt“ – 42 °C Touch key „Sous Vide“ – 60 °C Touch key „Slow Cook“ – 80 °C Touch key „Boil“ – 100 °C Touch key „Fry“ – 180 °C Touch key „Roast“ – 220 °C
E Anzeige für Leistungsstufen bzw. Laufzeiteinstellung	Display for power levels and timer setting
F Sensortaste „-“ zum Reduzieren der Leistungsstufen/Laufzeiteinstellung	Touch key „-“ to reduce power level/timer setting
G Sensortaste „+“ zur Erhöhung der Leistungsstufen/Laufzeiteinstellung	Touch key „+“ to raise power level/timer setting
H Sensortaste „Power“ für den Modus „Leistungsstufen“	Touch key „Power“ for „power level“ mode
I Sensortaste „Timer“ für den Modus „Laufzeiteinstellung“	Touch key „Timer“ for „timer setting“ mode
J Sensortaste „Boost“ für den Modus „PowerBoost“	Touch key „Boost“ for „PowerBoost“ mode
K Sensortaste „Lock“ für die Tastensperre	Touch key „Lock“ for key lock
L Sensortaste „ON/STANDBY“ für den Hauptschalter	Touch key „ON/STANDBY“ for main switch
M Kontrolllampe	Pilot lamp

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese ganz besondere mobile Induktionskochplatte entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten.

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Typenbezeichnung	CTS 2000/IN
Kochzone:	1 (geeignet für Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von 145-220 mm Ø)
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	2000 W
Standby-Leistungsaufnahme:	< 0,8 W
Maximale Belastung / Glasplatte:	15 kg
Schutzklasse:	II
Maße Gerät, ca.:	29,6 x 38 x 4,2 cm

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den einwandfreien Zustand des Produktes.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel (Anschlusskabel) fern.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.



WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen oder gebrochen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig

auf Beschädigungen und Verschleiß. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, das Netzkabel oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



- **ACHTUNG!** Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von Induktionskochplatten fernhalten! Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.
- Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann!
- **VORSICHT!** Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- **VORSICHT!** Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb!

- **VORSICHT! Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!**
- **VORSICHT! Brandgefahr! Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche und decken Sie es während des Betriebs nicht ab!**
- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen!**



Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Die Kochplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Kochfläche spritzen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Gerät und Stellfläche müssen bei der Inbetriebnahme trocken sein.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Belüftungsabstand, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
 - Halten Sie ausreichend Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien)!

Vor dem ersten Gebrauch

Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Intelligente Temperaturkontrolle



Das Gerät ist mit einem federnd gelagerten Temperatursensor ausgestattet. Diese innovative Technik ermöglicht ein temperaturgenaues Kochen, Braten und Garen.

Der Sensor misst und überwacht permanent die Temperatur direkt am Boden des Kochgeschirrs und sorgt so für eine konstante Temperatur im Kochgefäß.

Der Temperatursensor ist nur im Modus **Temperaturstufen** aktiv und regelt die Temperatur von 40 °C bis maximal 220 °C.

Im Modus **Leistungsstufen** dient er zur Überwachung der maximal zulässigen Temperatur von 180 °C.

HINWEIS: Den Temperatursensor immer sauber und trocken halten, um eine korrekte Funktion zu gewährleisten.

Touch Control Sensoren – Signaltöne



Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.

- Durch das Antippen der Sensortasten wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen akustischen Signalton bestätigt.
- Das Antippen der Sensortasten + bzw. – erfolgt ohne Signaltöne.

HINWEIS: Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten, nicht mit feuchten Fingern betätigen und nicht als Ablagefläche benutzen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Direktwahl-Programme / Temperaturstufen

Das Gerät ist mit 6 Direktwahl-Programmen ausgestattet. Bei der Wahl eines der Programme wird der Temperatursensor aktiviert und sorgt für temperaturgenaues Kochen, Braten und Garen.

	Das Programm Yogurt eignet sich besonders zum Zubereiten von Speisen im niedrigen Temperaturbereich wie z. B. Yoghurt. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display 42 °C. Die Temperatur kann mit den Sensortasten + bzw. – erhöht bzw. reduziert werden.
	Das Programm Sous Vide eignet sich zum Zubereiten von in Folie vakuumierten Speisen im Wasserbad bei einer konstanten Temperatur. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display 60 °C. Die Temperatur kann mit den Sensortasten + bzw. – erhöht bzw. reduziert werden.

 Slow Cook	Das Programm Slow Cook eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die im niedrigen Temperaturbereich über einen längeren Zeitraum gegart werden sollen. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display 80 °C. Die Temperatur kann mit den Sensortasten + bzw. – erhöht bzw. reduziert werden.
 Boil	Das Programm Boil eignet sich zum Fortkochen und Simmern von Speisen im mittleren Temperaturbereich. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display 100 °C. Die Temperatur kann mit den Sensortasten + bzw. – erhöht bzw. reduziert werden.
 Fry	Das Programm Fry eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die im höheren Temperaturbereich frittiert/gegart werden sollen. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display 180 °C. Die Temperatur kann mit den Sensortasten + bzw. – erhöht bzw. reduziert werden.
 Roast	Das Programm Roast eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die im hohen Temperaturbereich angebraten werden sollen. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display 220 °C. Die Temperatur kann mit den Sensortasten + bzw. – erhöht bzw. reduziert werden.

Leistungsstufen

 Power	Das Gerät ist mit 10 Leistungsstufen ausgestattet. Die Elektronik steuert die fein abgestuften Stufen. In den Stufen 1 und 2 erfolgt die Leistungsabgabe in Intervallen, bei allen anderen Stufen jeweils kontinuierlich.
---	--

„PowerBoost“ Funktion

 Boost	Das Gerät ist mit einer „PowerBoost“ Funktion ausgestattet. Ist die Funktion aktiv, so erfolgt für eine bestimmte Betriebsdauer eine erhöhte Leistungsabgabe bis zu 2000 Watt. Danach schaltet das Gerät auf die zuvor ausgewählte Leistungs- bzw. Temperaturstufe zurück.
--	---

Zeitschaltuhr (Timer)

 Timer	Das Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr (Timer) ausgestattet. Sobald der Timer aktiviert und die eingestellte Laufzeit aufgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch ab.
---	---

Tastensperre

 Lock	Das Gerät ist mit einer Tastensperre ausgestattet. Ist die Tastensperre aktiv, wird das Gerät vor unabsichtlichem Verstellen der Einstellungen geschützt.
--	--

Restwärmanzeige

 oder 	Das Gerät ist mit einer Restwärmanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochstelle eventuell noch heiß ist. • Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme des Topfes einen Wert von über 60 °C erreicht, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes im Anzeigefeld die Anzeige -H-. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, erscheint im Anzeigefeld die Anzeige -L-. HINWEIS: Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige -H- bzw. Anzeige -L- im Anzeigefeld.
--	---

Topferkennung

	Das Gerät ist mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet. Beim Einschalten • Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, ertönt zunächst ein periodischer Signalton, kurz darauf erscheint im Anzeigefeld die Anzeige EO. • Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus Standby. Während des Betriebes • Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochstelle entfernt, ertönt zunächst ein periodischer Signalton, kurz darauf erscheint im Anzeigefeld die Anzeige EO. • Sollte innerhalb von 60 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt gewählten Einstellung fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter. • Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus Standby.
---	--

Gehäusekühlung

Nach dem Einschalten startet ein Lüfter, der die Bauteile im Inneren des Gerätes kühlt und so vor Überhitzung schützt. Je nach Dauer der Betriebszeit läuft der Lüfter im Modus **Standby** nach, um die Bauteile im Inneren des Gerätes abzukühlen – dies ist normal.

Vorrangschaltung

Die Steuerung des Gerätes kann während des Betriebes jederzeit durch die Sensortaste **ON/STANDBY** in den Modus **Standby** gebracht werden, auch wenn noch andere Sensoren betätigt sind.

Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle in den Modus **Standby**, wenn über einen unten beschriebenen Zeitpunkt keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Siehe umstehende Tabelle.

Modus	Einstellung	max. Betriebsdauer
Leistungsstufen	alle Stufen	2 Stunden
Temperaturstufen	42 °C bis 60 °C	20 Stunden
	61 °C bis 80 °C	10 Stunden
	81 °C bis 100 °C	6 Stunden
	101 °C bis 160 °C	3 Stunden
	161 °C bis 200 °C	2 Stunden
	201 °C bis 220 °C	1 Stunde

- Die Zeit der Betriebsdauerbegrenzung startet jeweils neu, sobald Sie während des Betriebes eine beliebige Sensortaste drücken.
- Nach einer automatischen Abschaltung kann das Gerät erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.
- Ist die Laufzeit-Einstellung (Timer) mit einer Zeit größer als die angegebene maximale Betriebsdauer aktiviert, so hat diese Einstellung Vorrang. Das Gerät schaltet erst nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.

Inbetriebnahme des Gerätes



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können einen elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Modus *Standby*



- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
→ Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz wird mit einem Signalton bestätigt.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt.
→ Im Anzeigefeld erscheinen kurzzeitig alle verfügbaren Anzeigen.
- Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Modus **Standby**.
→ Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle unter 60 °C, erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige **-L-**.
→ Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle über 60 °C (z. B. durch die Abwärme eines auf der Kochstelle stehendem Kochgefäßes), erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige **-H-**.

Die Steuerung befindet sich im Modus **Standby**.

Gerät einschalten

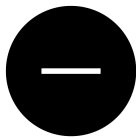
	• Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle. Beachten Sie dabei, dass das Kochgeschirr den Temperatursensor korrekt überdeckt. • Zum Einschalten tippen Sie auf die Sensortaste ON/STANDBY. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und in den beiden Anzeigefeldern blinkt die Anzeige ---. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste blinkt. • Entscheiden Sie nun, mit welchem Betriebs-Modus Sie arbeiten wollen. (Leistungsstufen oder Temperaturstufen). HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, schaltet die Steuerung in den Modus Standby zurück.
--	---

Kochen im Modus **Leistungsstufen**

a.) Auswahl des Modus **Leistungsstufen**

	• Tippen Sie auf die Sensortaste Power. • Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe 6. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige 6. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste ON/STANDBY leuchtet dauerhaft.
--	--

b.) Erhöhen bzw. Reduzieren der gewählten Leistungsstufe

 	• Durch Tippen auf die Sensortaste + im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Leistung bis auf Stufe 10 erhöht werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste – im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Leistung bis auf Stufe 1 reduziert werden. HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in schneller Abfolge vorgenommen werden.
---	---

Die Werte der Leistungsstufen sind Richtwerte und gelten für Stahlköpfe mit 20 cm Ø.

Stufe 1: 75 W	Stufe 6: 700 W
Stufe 2: 150 W	Stufe 7: 900 W
Stufe 3: 300 W	Stufe 8: 1200 W
Stufe 4: 400 W	Stufe 9: 1500 W
Stufe 5: 500 W	Stufe 10: 1800 W

HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch den Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr den Sensor korrekt überdeckt. Die maximal zulässige Temperatur im Modus **Leistungsstufen** beträgt 180 °C. Wird vom Sensor ein höherer Wert gemessen, so erfolgt solange keine Leistungsabgabe bis die Temperatur wieder auf einen zulässigen Wert abgesunken ist!

Für Temperaturen über 180 °C verwenden Sie bitte den Modus **Temperaturstufen**.

Kochen im Modus *Temperaturstufen* (Direktwahl-Programme)

Hinweise zur Nutzung der Direktwahl-Programme

- Die Regelung der Direktwahl-Programme ist so ausgelegt, dass eine möglichst hohe Genauigkeit der Temperatur gegeben ist und so eine Überhitzung vermieden wird. Daher kann die Erwärmung etwas länger dauern.
- Aufgrund der direkten Temperaturmessung arbeitet die Temperaturregelung mit einer hohen Genauigkeit. Das verwendete Kochgeschirr, Art und Menge des Gargutes sowie die Umgebungsbedingungen können jedoch einen Einfluss auf die tatsächliche Temperatur im Inneren des Kochgeschirrs haben. Dank der Möglichkeit, die Temperatur gradgenau einzustellen, lässt sich dies sehr leicht ausgleichen.
- Im Modus **Temperaturstufen** wird die Leistungsabgabe des Gerätes durch die gemessene Temperatur beeinflusst. Um längere Aufheizzeiten zu vermeiden, ist es oftmals sinnvoll, bei größeren Kochgutmengen zunächst mit dem Modus **Leistungsstufen** mit großer Leistungsstufe (Stufe „9“ – „10“) zu beginnen und nach einigen Zeit auf das gewünschte Direktwahl-Programm bzw. die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.
- Um eine schnellere Erhitzung zu erzielen, kann der Modus **PowerBoost** zugeschaltet werden. Bitte beachten Sie, dass bei aktivem Booster die Temperaturregelung „außer Funktion“ ist, daher kann es zu einer Überhitzung des Kochgutes kommen!
- Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr den Sensor korrekt überdeckt.
- Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen, um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Die maximal zulässige Temperatur für den Modus **Temperaturstufen** beträgt 220 °C.

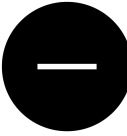
TIPP: Durch die geschickte Kombination der beiden Betriebsarten lassen sich die Vorteile des Induktionskochens komfortabel nutzen.

a.) Auswahl eines Direktwahl-Programmes

 Yogurt	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes Yogurt tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird 42 °C ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige 42. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste ON/STANDBY leuchtet dauerhaft.
 Sous Vide	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes Sous Vide tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird 60 °C ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige 60. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste ON/STANDBY leuchtet dauerhaft.
 Slow Cook	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes Slow Cook tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird 80 °C ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige 80. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste ON/STANDBY leuchtet dauerhaft.

 Boil	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes Boil tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird 100 °C ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige 100. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste ON/STANDBY leuchtet dauerhaft.
 Fry	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes Fry tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird 180 °C ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige 180. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste ON/STANDBY leuchtet dauerhaft.
 Roast	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes Roast tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird 220 °C ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige 220. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste ON/STANDBY leuchtet dauerhaft.

b.) Erhöhen bzw. Reduzieren der gewählten Leistungsstufe

 	• Durch Tippen auf die Sensortaste + im linken Bereich des Bedienfeldes kann die Temperatur bis auf 220 °C erhöht werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste – im linken Bereich des Bedienfeldes kann die Temperatur bis auf 40 °C reduziert werden. HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in 5 °C-Schritten vorgenommen werden.
--	---

Wechsel zwischen Leistungsstufen und Temperaturstufen

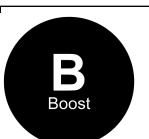
 Yogurt  Power	Sie können jederzeit vom Modus Temperaturstufen in den Modus Leistungsstufen und umgekehrt wechseln. • Tippen Sie während des Betriebes im Modus Leistungsstufen auf eine Sensortaste der Direktwahl-Programme (z. B. Yogurt), um in den Modus Temperaturstufen zu wechseln. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Die Anzeige im Anzeigefeld auf der rechten Seite erlischt und es erscheint im Anzeigefeld auf der linken Seite der Temperaturvorschlag des gewählten Direktwahl-Programmes (z. B. 42). • Tippen Sie während des Betriebes im Modus Temperaturstufen auf die Sensortaste Power, um in den Modus Leistungsstufen zu wechseln. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Die Anzeige im Anzeigefeld auf der linken Seite erlischt und es erscheint im Anzeigefeld auf der rechten Seite die Anzeige 6.
--	--

HINWEIS: Beim Zurückwechseln in den zuvor gewählten Betriebs-Modus wird die Standard-Einstellung des jeweiligen Betriebs-Modus übernommen.

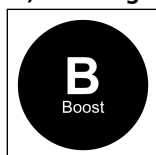
HINWEIS: Wird während des Betriebes des Timers vom Modus **Temperaturstufen** in den Modus **Temperaturstufen** oder umgekehrt gewechselt, so wird die eingestellte Zeiteinstellung des Timers gelöscht und die Timer-Funktion außer Betrieb gesetzt.

Kochen mit dem Modus **PowerBoost**

a.) Aktivieren des Modus **PowerBoost**

	• Tippen Sie auf die Sensortaste Boost. • Das Gerät schaltet in den Modus PowerBoost. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige -b-. • Die Leistung des Gerätes wird kurzzeitig und für eine festgelegte Zeit auf die maximale Leistung erhöht. Im Modus Leistungsstufen ist die Booster-Zeit wie folgt aktiv: <table><tr><td>Stufe 1 + 2:</td><td>20 Sekunden</td><td>Stufe 7 + 8:</td><td>180 Sekunden</td></tr><tr><td>Stufe 3 + 4:</td><td>40 Sekunden</td><td>Stufe 9 + 10:</td><td>300 Sekunden</td></tr><tr><td>Stufe 5 + 6:</td><td>60 Sekunden</td><td></td><td></td></tr></table> Im Modus Temperaturstufen ist die Booster-Zeit wie folgt aktiv: alle Temperaturen: 60 Sekunden • Nach Ablauf der Zeit wird das Gerät wieder auf den zuvor gewählten Betriebs-Modus zurückgestellt. → Im rechten Anzeigefeld erlischt die Anzeige -b-. HINWEIS: Während der Modus PowerBoost aktiv ist, pausiert die eventuell eingestellte Laufzeiteinstellung (Timer). BITTE BEACHTEN: Im Modus PowerBoost beträgt die maximal zulässige Temperatur 200°C. Wird vom Temperatursensor ein höherer Wert gemessen, so erfolgt solange keine Leistungsabgabe bis die Temperatur wieder auf einen zulässigen Wert abgesunken ist! <i>Beispiel 1:</i> Ist die Temperatureinstellung 220 °C und die gemessene Temperatur niedriger als 200 °C, dann heizt das Gerät weiter mit dem Modus PowerBoost, bis 200 °C gemessen wird. <i>Beispiel 2:</i> Ist die Temperatureinstellung 220 °C und die gemessene Temperatur höher als 200 °C, dann heizt das Gerät solange nicht mit dem Modus PowerBoost, bis die gemessene Temperatur unter 200 °C gefallen ist. Bei hohen Temperaturen den Modus PowerBoost bitte nur mit Vorsicht verwenden!	Stufe 1 + 2:	20 Sekunden	Stufe 7 + 8:	180 Sekunden	Stufe 3 + 4:	40 Sekunden	Stufe 9 + 10:	300 Sekunden	Stufe 5 + 6:	60 Sekunden		
Stufe 1 + 2:	20 Sekunden	Stufe 7 + 8:	180 Sekunden										
Stufe 3 + 4:	40 Sekunden	Stufe 9 + 10:	300 Sekunden										
Stufe 5 + 6:	60 Sekunden												

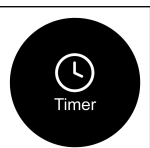
b.) Vorzeitiges Beenden des Modus **PowerBoost**

	• Tippen Sie erneut auf die Sensortaste Boost. • Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erlischt die Anzeige -b-. • Der Modus PowerBoost ist nicht mehr aktiv und das Gerät wird wieder auf den zuvor gewählten Betriebs-Modus zurückgestellt.
--	--

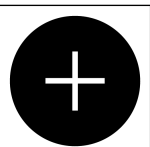
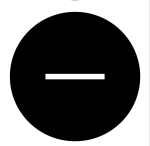
Aktivieren / Deaktivieren der Laufzeit-Einstellung (Timer)

- Im Modus **Leistungsstufen** kann die Zeit von 0:01 Minuten bis 3:00 Stunden eingestellt werden.
- Im Modus **Temperaturstufen** kann die Zeit von 0:01 Minuten bis 9:59 Stunden eingestellt werden.

a.) Auswahl des Modus **Laufzeit-Einstellung (Timer)**

	• Tippen Sie auf die Sensortaste Timer. • Das Gerät schaltet in den Modus Laufzeit-Einstellung. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige 0:00, die Anzeige blinkt für ca. 3 Sekunden. • Während dieser Zeit können Sie die Laufzeit einstellen. HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden nach dem Aktivieren der Laufzeit-Einstellung keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung zurück in den normalen Kochbetrieb ohne Timer.
--	--

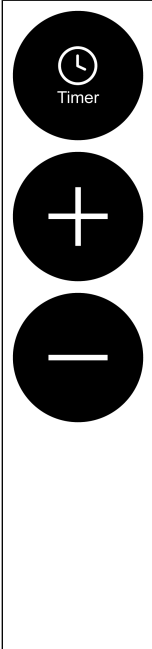
b.) Laufzeit-Einstellung wählen

 	Einstellung der Laufzeit • Die Einstellung der Laufzeit kann sowohl mit der Sensortaste + bzw. – erfolgen. • Durch Tippen auf die Sensortaste + im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit aufsteigend von der minimalen Einstellung beginnend im Minuten-Takt eingestellt werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste –im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit absteigend von der maximalen Einstellung beginnend im Minuten-Takt eingestellt werden. → Im rechten Anzeigefeld erscheint z. B. die Anzeige 1:30. HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in schneller Abfolge (10-Minuten-Takt) vorgenommen werden. Anzeige der Laufzeit-Einstellung • Im Modus Leistungsstufen wechselt die Anzeige im rechten Anzeigefeld in regelmäßigen Abständen zwischen der Anzeige der eingestellten Laufzeit und der Anzeige der eingestellten Leistungsstufe. • Im Modus Temperaturstufen wird die Anzeige der eingestellten Laufzeit dauerhaft im rechten Anzeigefeld angezeigt.
--	--

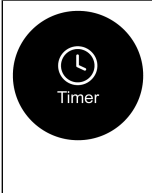
c.) Starten und Beenden des Modus **Laufzeit-Einstellung (Timer)**

	• Ist die Zeiteinstellung vorgenommen, wird die Einstellung nach 3 Sekunden übernommen und der Timer startet automatisch den Betrieb. → Die Anzeige wechselt wieder zur ursprünglichen Funktion. • Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus „Standby“. → Im linken Anzeigefeld wird entweder die Anzeige -H- oder -L- angezeigt.
--	--

d.) Ändern der Zeiteinstellung während des Betriebs

	• Tippen Sie auf die Sensortaste Timer. → Im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige der Restlaufzeit und blinkt für ca. 3 Sekunden. • Während dieser Zeit können Sie die Laufzeit einstellen. • Durch Tippen auf die Sensortaste + im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit erhöht werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste – im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit reduziert werden. → Im rechten Anzeigefeld erscheint z. B. die Anzeige 1:30. HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in schneller Abfolge (10-Minuten-Takt) vorgenommen werden. • Ist die gewünschte Veränderung der Zeiteinstellung vorgenommen, wird die Einstellung nach 3 Sekunden übernommen und der Timer startet den Betrieb erneut. → Die Anzeige wechselt wieder zur ursprünglichen Funktion. HINWEIS: Eine Veränderung der Leistungs- oder Temperaturstufe hat keinen Einfluss auf die eingestellte Laufzeit. HINWEIS: Wird während des Betriebes des Timers vom Modus Leistungsstufen in den Modus Temperaturstufen oder umgekehrt gewechselt, so wird die eingestellte Zeiteinstellung des Timers gelöscht und die Timer-Funktion außer Betrieb gesetzt.
--	---

e.) Vorzeitiges Beenden des Modus **Laufzeit-Einstellung** (Timer) – Reset-Funktion

	• Tippen Sie auf die Sensortaste Timer und halten diese für 3 Sekunden gedrückt, um den Modus Laufzeit-Einstellung zu deaktivieren. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. • Die Laufzeit-Einstellung ist nicht mehr aktiv. HINWEIS: Eine Abschaltung der Steuerung erfolgt in diesem Falle nicht, das Gerät ist weiterhin in Betrieb.
---	--

Aktivieren / Deaktivieren der Tastensperre (Lock-Funktion)

a.) Aktivieren der Tastensperre

	• Tippen Sie auf die Sensortaste Lock und halten diese für 3 Sekunden gedrückt, um den Modus Tastensperre zu aktivieren. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige Loc. • Die Sensortasten sind nun vor unabsichtlichem Verstellen der Einstellungen geschützt. HINWEIS: Die Sensortaste ON/STANDBY kann jederzeit bedient werden, um das Gerät in den Modus Standby zu schalten. Die Tastensperre kann auch im Modus Standby aktiv sein. Anzeige der Tastensperre • Im Modus Leistungstufen wechselt die Anzeige im rechten Anzeigefeld in regelmäßigen Abständen zwischen der Anzeige der eingestellten Laufzeit und der Anzeige Loc. • Im Modus Temperaturstufen wird die Anzeige Loc dauerhaft im rechten Anzeigefeld angezeigt.
--	---

b.) Deaktivieren der Tastensperre

	• Tippen Sie erneut auf die Sensortaste Lock und halten diese für 3 Sekunden gedrückt, um den Modus Tastensperre zu verlassen. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erlischt die Anzeige Loc. • Alle Sensortasten sind nun wieder für die Benutzung freigegeben.
--	---

Gerät ausschalten

	• Tippen Sie auf die Sensortaste ON/STANDBY, um das Gerät auszuschalten. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle unter 60 °C, erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige -L-. → Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle über 60 °C, erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige -H-. • Die Steuerung befindet sich im Modus Standby. HINWEIS: Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus Standby nach langer Betriebsdauer ist normal.
---	--

Gerät dauerhaft ausschalten

	• Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose!
--	--

Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Geschirrboden. Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste minimiert und so die aufgewendete Energie optimal genutzt. Selbst raue, verkratzte und leicht unebene Böden können auf Induktionskochfeldern verwendet werden. Spezielle Designs wie die Prägungen von Hersteller-Logos haben ebenfalls keinen negativen Einfluss auf den induzierten elektrischen Strom.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Geschirrbodens ist Kochen mit Induktion sehr energiesparend – bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden sind möglich. Vor allem die Aufheizdauer wird massiv verkürzt, bis zu 60 % Zeitersparnis sind möglich.
- Die Nutzung der höchsten Leistungsstufe ist nur ganz selten sinnvoll, an sich nur, wenn es um die Erhitzung großer Wassermengen geht. Für alle anderen Anwendungen, vor allem beim Braten, ist kaum mehr als eine mittlere Leistungsstufe notwendig.
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an Sicherheit: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Geschirrboden Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr pflegeleicht. Da sie nicht direkt erhitzt wird, können Speisereste oder übergelaufenes Kochgut darauf nicht einbrennen.

Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Das vom Kochfeld ausgesendete elektromagnetische Wechselfeld kann ausschließlich von ferromagnetischen (eisenhaltigen) Materialien aufgenommen werden, und dort Wirbelströme ausbilden („induzieren“). Daher muss der Geschirrboden magnetisch sein. Allerdings funktionieren auch Kapselböden mit einem eisenhaltigen Kern. Die nachfolgende Übersicht gibt Auskunft über die Eignung, zudem aber auch noch ein paar Hinweise.

- **Guss-Eisen** eignet sich sehr gut, bietet eine gute Wärmeleitung und eine exzellente Wärmespeicherung, erhitzt sich aber relativ langsam und ist schwergewichtig. Guss-Eisen ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen erhitzt werden.
- **Schmiede-Eisen** eignet sich ebenfalls sehr gut, bietet eine ebenfalls gute Wärmeleitung und sehr gute Wärmespeicherung, ist zudem etwas leichter als Guss-Eisen, verteilt die Wärme aber nicht ganz so gut wie Guss-Eisen und erhitzt sich ebenfalls nur relativ langsam. Schmiede-Eisen ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen erhitzt werden.
- **Emaillie-Geschirr** besitzt einen Stahl-Kern, auf welchen die Emaillie-Schicht als Korrosionsschutz aufgetragen und eingebrannt wurde. Es eignet sich entsprechend rundum gut und ist vor allem für Kochtöpfe eine exzellente Wahl. Emailliertes Kochgeschirr ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen betrieben werden.
- **Edelstahl** ist (wenn der Eisenanteil der Legierung überhaupt hoch genug ist) für die meisten Anwendungen geeignet und bietet eine sehr gute Wärmespeicherung. Es ist zudem vergleichsweise leicht. Sowohl Wärmeleitung als auch Wärmeverteilung sind allenfalls als ausreichend zu bezeichnen. Die Belastbarkeit von Edelstahl ist nur mäßig hoch, nur sehr große Töpfe mit massivem Boden können effektiv arbeiten, halten dann aber auch hohe Leistungsstufen aus.

- **Kapselböden** sind am häufigsten bei Bratpfannen anzutreffen, hier sind Aluminium und Edelstahl-Teile miteinander kombiniert. Der Edelstahl wird erhitzt, gibt die Wärme ans Aluminium weiter und dieses verteilt die Wärme sehr schnell und gleichmäßig im Geschirrboden (viel besser als es Eisen oder Stahl können). Nachteile sind bei der Wärmespeicherung hinzunehmen, zudem bei der Energie-Effizienz. Kapselböden sollten nie mit voller Leistung belastet werden, weil die Menge an magnetisierbarem Material vergleichsweise gering ist und der Edelstahl Zeit benötigt, die Wärme-Energie ans Aluminium abzugeben.

Hinweis zum Durchmesser des Kochgeschirrs: Nicht geeignet sind alle Kochgefäße, deren Bodendurchmesser unter 120 mm bzw. über 200 mm liegt. Aufgrund der unterschiedlichen Belastbarkeit bedingt durch die Magnetisierbarkeit kann es aber auch bei dünnen Edelstahl-Böden mit 130 oder 140 mm Durchmesser auf hoher Leistungsstufe zur Sicherheitsabschaltung kommen, während bspw. ein Emaille-Topf mit nur 110 mm Durchmesser problemlos funktioniert. Es ist letztlich immer die vorhandene Menge an magnetisierbarem Material entscheidend. Außerdem ist zu beachten, dass die Magnetisierbarkeit mit zunehmender Temperatur abnimmt.

Hinweis zum Durchmesser der Induktionsspule: Aufgrund sich stets verschärfender gesetzlicher Vorgaben (v.a. im Bereich der elektromagnetischen Verträglichkeit von Küchengeräten) verfügen moderne Induktionskochfelder über relativ kleine Induktionsspulen mit einem Durchmesser von 17 bis 18 cm. Die Energiedichte, mit welcher dann das Kochgeschirr belastet wird, ist daher enorm. Vor allem dünne Edelstahl-Böden oder auch leichte Kapselböden können daher schnell ans Energie-Limit kommen. So kann es passieren, dass bspw. bei der 4-Ampere-Leistungsbegrenzung das Kochgeschirr problemlos funktioniert, auf höchster Leistungsstufe aber das Kochfeld die Fehlermeldung „Topferkennung“ ausgibt.

Wichtige Hinweise

- Bei der Benutzung von induktionsgeeigneten Kochgefäßen können Geräusche auftreten, die auf die Bauart bzw. die Materialzusammensetzung (Legierung) dieser Kochgefäße zurückzuführen sind. Es liegen keine Mängel am Gerät vor. Ein Surren, Knacken oder auch Brummen tritt oftmals bei Kapselböden oder an der Leistungsgrenze des Kochgeschirrs auf, wenn die Wirbelströme für minimale Schwingungen im Geschirrboden sorgen oder sich die (unterschiedlichen) Materialkomponenten unterschiedlich schnell ausdehnen.
- Halten Sie die Glaskeramikplatte und den Geschirrboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf der Glaskeramikplatte keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese die Restwärme der Glaskeramikplatte aufnehmen und daher heiß werden können.
- Wenn sich Risse in der Glaskeramikplatte bilden, wird zwar meist die Funktion nicht beeinträchtigt, der sichere Betrieb kann aber nicht mehr gewährleistet werden, weil durch die Risse Flüssigkeit wie überkochendes Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Ist die Oberfläche gerissen oder gebrochen, ist das Gerät umgehend vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden! Wenden Sie sich in diesem Falle bitte umgehend an unseren Service. Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung.



Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen der Glaskeramikplatte mit einem speziellen Glasschaber, den Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
 - Anschließend die kalte Platte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.
 - Das Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen und nachtrocknen.
 - Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie kein Dampfstrahlgerät!
 - Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
 - Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner, da diese die Bedruckung der Glaskeramikplatte angreifen können.
 - Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, da diese die Glaskeramik stumpf machen können, wodurch sie anfälliger für Verschmutzungen wird.
- Tipp:** Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Glaskeramikplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Modellkennung	CTS 2000/IN
Art der Kochmulde	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1
Heiztechnik	Induktions-Heizelemente
Durchmesser	145 – 220 mm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	195 Wh/kg

Prüfverfahren

- Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm **DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.**

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

Tipps zum Energiesparen:

- Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit einem Bodendurchmesser unter 145 mm.
- Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

Fehlercodes

- Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet.
- Im Fehlerfall wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und im Display erscheint ein Fehlercode, zusätzlich ertönt in den ersten 60 Sekunden ein akustisches Signal.

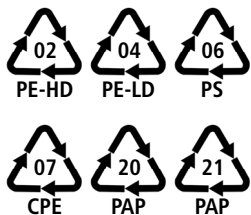
Fehlercode-Tabelle:

E0	Topferkennung: Das Gerät ist mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet. Wird nach dem Einschalten bzw. während des Betriebes kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, so ertönt zunächst ein periodischer Signalton, kurz darauf erscheint im Display der Fehlercode.	Selbsthilfe: <i>Innerhalb von 60 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochstelle platzieren, ansonsten schaltet die Elektronik in den Modus Standby. (Siehe auch unter „Lernen Sie Ihr Gerät kennen“).</i>
E1	Temperatursensor: Der Temperatursensor liefert einen unzulässigen Messwert.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E2	Temperatursensor: Der Temperatursensor liefert einen unzulässigen Messwert.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E3	Temperatursensor: Der Temperatursensor liefert einen erhöhten Messwert.	Selbsthilfe: <i>Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach ausreichender Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.</i>
E4	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist eine Fehlfunktion aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E5	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist eine Fehlfunktion aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E6	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes wurde eine Temperaturabweichung festgestellt.	Selbsthilfe: <i>Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach ausreichender Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.</i>
E7	Elektroniküberwachung Unterspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 180 V~) ein Fehler aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.</i>
E8	Elektroniküberwachung Überspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (> 270 V~) ein Fehler aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.</i>
EB	Temperatursensor: Der Temperatursensor ist defekt.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
UI	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist eine Fehlfunktion aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

 Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this special mobile induction hob and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels, bed & breakfast and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for warming, heating and preparing food. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Model:	CTS 2000/IN
Cooking zone:	1 (Suitable for cookware with a base diameter of 145-220 mm Ø)
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power (approx.):	2000 W
Standby power consumption:	< 0,8 W
Resilience of glass plate:	15 kg
Protection class:	II
Dimensions (approx.):	29,6 x 38 x 4,2 cm

Scope of supply

Check the perfect condition of the product immediately after unpacking.



WARNING! Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Children from the age of 8 and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature, must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for perfect condition, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.



WARNING: If the surface is cracked or broken, switch off the appliance to avoid possible electric shock.

- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced with a special connection cable, which can be obtained from the manufacturer or a service technician. (See the last page of these instructions for contact details.)
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never at the cord!

- Never immerse the appliance, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance, the power cord, the sealing or the glass plate, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void all warranty claims.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob as they can become hot.

Safety advices for using the appliance



- **CAUTION!** This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless, persons with heart pacemakers should keep away from induction cooking plates! We cannot verify that every heart pacemaker available on the market complies with the current standards for safety and electromagnetic compatibility respectively and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker.
- There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.
- **ATTENTION! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
- **ATTENTION! Hazard of fire!** Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.
- **ATTENTION! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.
- **ATTENTION! Hazard of fire!** do not use this unit as a tray and do not cover it during operation!
- **ATTENTION! Hazard of burns!** The glass plate might be still hot because of lost heat from the cooking pots.



Thus, act with caution:

- For protection, we recommend the use of heat-resistant pot cloths and appropriate cooking utensils!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use cooking pots or pans with a perfectly flat base and suitable diameter. If the base of the pan is uneven or too small, you are wasting energy. The hotplate and the base of the pan must always be clean and dry.
- Never splash cold water onto the hot hob!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - Place the appliance on a heat resistant, stable, even and non-slip surface (no painted surfaces, no tablecloths, etc.).
 - The appliance and installation surface must be dry before operating.
 - Place the appliance beyond children's reach!
 - Leave sufficient space for ventilation on all sides of the appliance to avoid damage caused by heat or splashes of fat and to be able to work unhindered. Ensure unhindered air circulation.
 - Do not operate the appliance near heat sources (stove, gas flame, etc.) or in a potentially explosive environment containing flammable liquids or gases!
 - Keep sufficient distance from appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. screens, clocks, electronic devices and magnetic storage media)!



Caution: Danger of fire! This appliance is not suitable for built-in installation!

Prior to initial use

Wipe the appliance prior to the initial use with a damp cloth and dry it thoroughly. For more information, please refer to "Cleaning and maintenance".

Getting acquainted with your appliance

Intelligent temperature control



The appliance is equipped with a springy-mounted temperature control sensor. This innovative technology enables temperature-precise boiling, roasting and cooking.

The sensor continuously measures and controls the temperature directly on the bottom of the cookware and thus ensures a constant temperature inside of the cookware.

The temperature sensor is only active in the **temperature level** mode and regulates the temperature from 40 °C to a maximum of 220 °C.

In the **power level** mode, it is used to control the maximum permitted temperature of 180 °C.

NOTE: Always keep the temperature control sensor clean and dry to guarantee correct operation.

Touch Control sensors – signal tones



The appliance is equipped with touch control sensors, which are easy and comfortable in use.

- The particular function is activated by tapping the touch key and is always confirmed by an acoustic signal tone.
- There is no signal tone when tapping the touch keys + or - .

NOTE: Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with wet fingers and do not use it as a shelf of deposit as this might lead to malfunctions.

Direct selection programmes/temperature levels

The appliance features 6 direct selection programmes. By choosing one of these programmes, the temperature control sensor is activated and thus enables a temperature-precise boiling, roasting and cooking.

A circular icon with a black background. Inside, a white bottle and a glass are shown. Below them, the word "Yogurt" is written in a small font.	The Yogurt programme is particularly suitable for preparing dishes in a low temperature range such as e.g. yogurt. 42 °C appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys + or - .
A circular icon with a black background. Inside, a white vacuum-sealed bag is shown. Below it, the words "Sous Vide" are written in a small font.	The Sous Vide programme is particularly suitable for preparing food vacuum-sealed in a foil at constant temperature in a water bath. 60 °C appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys + or - .

 Slow Cook	The Slow Cook programme is suitable for preparing dishes that are to be cooked in the low temperature range over a longer period of time. 80 °C appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys + or. – .
 Boil	The Boil programme is suitable to keep your food boiling and for simmering food in the medium temperature range. 100 °C appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys + or. – .
 Fry	The Fry programme is suitable for preparing dishes that are to be fried/cooked in the higher temperature range. 180 °C appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys + or. – .
 Roast	The Roast programme is suitable for preparing dishes that are to be roasted gently in the high temperature range. 220 °C appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys + or. – .

Power levels

 Power	The appliance is equipped with 10 power levels. The electronic controls the finely graduated levels. In level 1 and 2 the power output occurs in intervals, at all other levels there is a continuous power output.
---	--

„PowerBoost“ function

 Boost	The appliance features a “PowerBoost” function. When this function is activated, there is an increased power output of up to 2000 watts for a certain operating time. Afterwards the appliance switches back to the power or temperature level selected previously.
--	--

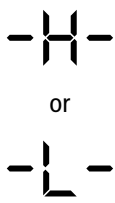
Timer

 Timer	Das Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr (Timer) ausgestattet. Sobald der Timer aktiviert und die eingestellte Laufzeit aufgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch ab.
---	---

Key lock

 Lock	The appliance is equipped with a timer. Once the timer is activated and the set runtime has run off, the appliance switches off automatically.
--	---

Residual heat indicator

	The appliance is equipped with a residual heat indicator, which shows whether the cooking zone is still hot. • Once the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 60 °C due to the waste heat emitted by the pot, the display shows -H- after switching off the appliance. • As soon as the temperature has dropped below 60 °C the display shows -L-. NOTE: If the appliance is disconnected from the mains, the -H- or -L- in the display expires.
--	--

Pot recognition

	The appliance is equipped with a sensor, which recognizes whether there is a suitable cookware on the cooking zone. When switching on • If no suitable cookware is recognized on the cooking zone after switch-on, first an alternate warning signal sounds, then the display shows E0. • If no pot is recognized within 60 seconds, the appliance switches automatically into the Standby mode. During operation • If a pot is removed from the cooking zone during operation, first an alternate warning signal sounds, then the display shows E0. • If a pot is replaced within 60 seconds, the cooking process is continued at the last set level and a runtime continues, if it has been pre-set before. • If no pot is recognized within 60 seconds, the appliance switches automatically to the Standby mode.
---	---

Cooling fan

After switch-on an inside fan starts working, which cools the interior components of the appliance in order to prevent the appliance from overheating. Depending on the duration of the operating time, the fan continues running in **Standby** mode to cool the components inside of the appliance - this is normal.

Priority regulation

The control of the appliance can be switched to **Standby** mode with the relevant main switch **ON/STANDBY** at any time during operation, also if other touch keys are still activated.

Operating time limitation

The operating time limitation will switch the cooktop to **Standby** mode in case there is no change in the settings for a certain period. See timetable below.

Mode	Setting	max. operating time
Power level	every level	2 hours
Temperature level	42 °C to 60 °C	20 hours
	61 °C to 80 °C	10 hours
	81 °C to 100 °C	6 hours
	101 °C to 160 °C	3 hours
	161 °C to 200 °C	2 hours
	201 °C to 220 °C	1 hours

- The period of operating time limitation restarts as soon as you press any touch key during operation.
- After an automatic switch-off, the cooking plate can be switched on once again and the maximum operating time will be active again.
- In case the operating time (timer) is set for a period of more than the specified maximum operating time, this setting takes priority. The appliance switches off automatically only after the set time has run off.

Operating the appliance



CAUTION: Read all safety advices and instructions!
Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

Standby mode



- Connect the power plug with a sufficiently fused power socket.
→ The connection of the appliance with the power supply is confirmed by a signal tone.
- There is a short check of the electronics.
→ The display shows all available indications flashing up.
- Once the check of the electronics is finished, the appliance is in **Standby** mode.
→ As soon as the temperature of the cooking zone has dropped below 60 °C the left display shows **-L-**.
→ When the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 60 °C e.g. due to the waste heat emitted by the pot, the left display shows **-H-**.

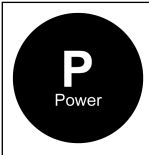
The control is in **Standby** mode.

Switching-on the appliance

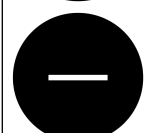
	• Place a suitable cookware in the middle of the cooking zone. Make sure that the cookware is covering the temperature sensor properly. • For switching-on touch the touch key ON/STANDBY. → Tapping the touch key is confirmed by a signal tone and both displays show ---. → The pilot lamp above of the touch key flashes. • Now decide on the cooking mode you would like to work with (either power level or temperature level mode). NOTE: If there is no further activation within 60 seconds after switch-on, the control will switch back to the Standby mode.
--	--

Cooking in **power level** mode

a.) Selecting the **power level** mode

	• Tap the touch key Power. • The appliance automatically switches to power level 6. → Tapping the touch key is confirmed by a signal tone, while the right display shows 6. → The pilot lamp above of the touch key ON/STANDBY is lit continuously.
--	--

b.) How to increase or reduce the selected power level

 	• By tapping the touch key + in the right area of the display, the power can be increased up to level 10. • By tapping the touch key - in the right area of the display, the power can be reduced down to level 1. NOTE: The setting can be made in quick succession by continuously touching the touch key.
---	--

The values of power levels indicated below are reference values and apply to steel pots with 20 cm Ø.

Level 1: 75 W	Level 6: 700 W
Level 2: 150 W	Level 7: 900 W
Level 3: 300 W	Level 8: 1200 W
Level 4: 400 W	Level 9: 1500 W
Level 5: 500 W	Level 10: 1800 W

NOTE: A sensor in the centre of the cooking zone checks the temperature at the bottom of the cookware. The regulation will only function properly if the cookware covers this sensor correctly. The maximum permitted temperature in **power level** mode is 180 °C.

If the sensor measures a higher value, there is no power output until the temperature has dropped down again to a tolerable value!

For temperatures above 180 °C, please use the **temperature level** mode..

Cooking in *temperature level* mode (direct selection programmes)

Notes on using the direct selection programmes

- The control of the direct selection programmes is designed in such a way that the temperature is as accurate as possible and thus overheating can be avoided. Therefore, warming can take a little bit time.
- Due to the direct measuring of temperature the control of temperature is working with a high accuracy. The cookware in use, the type and amount of the food to be cooked and the ambient conditions can, however, have an impact on the actual temperature inside the cookware. Thanks to the possibility of setting the temperature precisely, this can be compensated very easily.
- In the **temperature level** mode, the power output of the appliance is influenced by the measured temperature. In order to avoid longer heating-up times, it often makes sense to start with the **power level** mode with a high power level (level 9 – 10) for larger quantities of food and then after a while switch to the desired direct selection programme or to change to the desired temperature level.
- To achieve faster heating, the **PowerBoost** mode can be activated. Please note that when the booster is active, the temperature control is "out of function", so the food can overheat!
- A sensor in the middle of the cooking zone measures the temperature at the bottom of the cookware. The regulation only works properly if the cookware covers the sensor correctly.
- The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure good heat transfer.
- The maximum permitted temperature for the **temperature level** mode is 220 °C.

TIP: The clever combination of the two operating modes makes it easy to use the advantages of induction cooking..

a.) How to choose one of the direct selection programmes

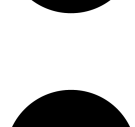
 Yogurt	• To select the Yogurt direct selection programme, tap the corresponding touch key once. 42 °C is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and 42 appears in the left display field. → The pilot lamp above the ON/STANDBY touch key is lit continuously.
 Sous Vide	• To select the Sous Vide direct selection programme, tap the corresponding touch key once. 60 °C is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and 60 appears in the left display field. → The pilot lamp above the ON/STANDBY touch key is lit continuously.
 Slow Cook	• To select the Slow Cook direct selection programme, tap the corresponding touch key once. 80 °C is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and 80 appears in the left display field. → The pilot lamp above the ON/STANDBY touch key is lit continuously.
 Boil	• To select the Boil direct selection programme, tap the corresponding touch key once. 100 °C is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and 100 appears in the left display field. → The pilot lamp above the ON/STANDBY touch key is lit continuously.

	To select the Fry direct selection programme, tap the corresponding touch key once. 180 °C is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "180" appears in the left display field. → The pilot lamp above the ON/STANDBY touch key is lit continuously.
	To select the Roast direct selection programme, tap the corresponding touch key once. 220 °C is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and 220 appears in the left display field. → The pilot lamp above the ON/STANDBY touch key is lit continuously.

b.) How to increase or reduce temperature setting

 	- By tapping the + touch key in the left area of the control panel the temperature can be increased up to 220 °C. - By tapping the – touch key in the left area of the control panel the temperature can be reduced to 40 °C. NOTE: The setting can be made in 5 °C steps by continuously touching the touch key.
--	--

Switch between *power level* and *temperature level*

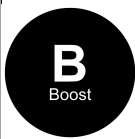
 	- You can switch from the power level mode to the temperature level mode and vice versa at any time. - Tap one of the touch keys of the direct selection programmes (e.g. Yogurt) during operation in power level mode to switch to temperature level mode. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone. → The signalling on the right side of the display goes out and the suggested temperature corresponding to the set direct selection programme (e.g. 42) appears on the left of the display. - Tap on the touch key Power during operation in the temperature level mode to switch to the power level mode. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone. → The signalling on the left side of the display goes out and 6 appears on the right of the display.
---	--

NOTE: When switching back to the previously selected operating mode, the standard setting of the respective operating mode is adopted.

NOTE: If you switch from the **power level** mode to the **temperature level** mode or vice versa while the timer is operating, the set runtime setting of the timer is deleted and the timer function is deactivated.

PowerBoost mode

a.) Aktivite the *PowerBoost* mode



- Tap the **Boost** touch key.
- The appliance switches to **PowerBoost** mode.
→ Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and the right display field shows **-b-**.
- The performance of the appliance is increased briefly and for a specified time to the maximum power.

In **power level** mode the booster time is active as follows:

Level 1 + 2:	20 seconds	Level 7 + 8:	180 seconds
Level 3 + 4:	40 seconds	Level 9 + 10:	300 seconds
Level 5 + 6:	60 seconds		

In **temperature level** mode the booster time is active as follows:
all temperatures: 60 seconds

- After the time has run off, the appliance switches back to the previously selected operating mode.
→ The **-b-** on the right of the display goes out.

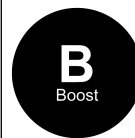
NOTE: While the **PowerBoost** mode is active, the possibly set runtime setting (timer) pauses.

PLEASE NOTE: In the **PowerBoost** mode, the maximum permitted temperature is 200 °C. If the temperature sensor measures a higher value, there is no power output until the temperature has dropped down to a tolerable value again!

Example 1: Is the temperature setting **220 °C** and the measured temperature lower than 200 °C, then the appliance continues to heat with the **PowerBoost** mode until 200 °C is measured.

Example 2: Is the temperature setting **220 °C** and the measured temperature higher than 200 °C, then the appliance does not heat with the **PowerBoost** mode until the measured temperature has dropped below 200 °C. In high temperatures, please use the **PowerBoost** mode with caution!

b.) Premature termination of the *PowerBoost* mode



- Tap the **Boost** touch key again.
- Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and **-b-** in the right display field disappears.
- The **PowerBoost** mode is no longer active and the appliance switches back to the previously selected operating mode.

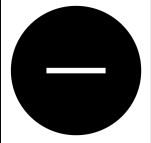
Runtime setting (Timer)

- In **power level** mode, the time can be set from 0:01 minutes to 3:00 hours.
- In **temperature level** mode, the time can be set from 0:01 minutes to 9:59 hours.

a.) Selection of *Timer* mode

	• Tap the Timer touch key. • The appliance switches into the Timer mode. → Tapping the touch key is confirmed by a signal tone, while the right display field shows 0:00, the display flashes for about 3 seconds. • During this time, you can set the runtime. NOTE: If there is no further activation within 5 seconds after activating the operating time, the control will switch back to the normal cooking mode without timer.
--	--

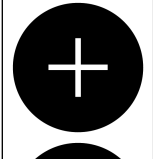
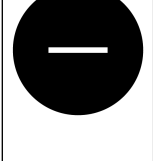
b.) How to select a runtime setting

 	Runtime setting • The runtime can be set by using the + or – touch key. • By tapping on the + touch key in the right area of the control panel you can set the runtime in one minute intervals in ascending order beginning from the minimum setting. • By tapping on the – touch key in the right area of the control panel you can set the runtime in one minute intervals in descending order beginning from the maximum setting. → The right display field e.g. shows 1:30 . NOTE: The setting can be made in quick succession (10-minute intervals) by continuously touching the touch key. Signal of runtime setting • In the power level mode, the display in the right area changes at regular intervals between the view of the set runtime and the view of the set power level. • In the temperature level mode, the display of the set runtime is permanently shown in the right area.
--	--

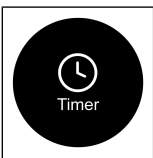
c.) Activating/Deactivating the *runtime setting* mode (Timer)

	• Once the time has been adjusted, the setting is adopted after 3 seconds and the timer starts operating automatically. → The display changes back to initial function. • Once the set time has run off, there is a short signal tone and the control automatically switches over to Standby mode. → The left display field shows either -H- or -L-.
--	---

d.) How to change runtime setting during operation

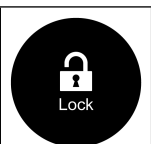
  	• Tap the Timer touch key. → The remaining time is shown in the right display field flashing for about 3 seconds. • During this period you can set the runtime. • By tapping on the + touch key in the right area of the control panel, runtime can be increased. • By tapping on the – touch key in the right area of the control panel, runtime can be reduced. → The right display field e.g. shows "1:30". NOTE: The setting can be made in quick succession (10-minute intervals) by continuously touching the touch key. • Once the desired runtime has been selected, the setting is adopted after 3 seconds and the timer starts operation again. → The display changes back to initial function. NOTE: A change of power or temperature level has no influence on the set runtime. NOTE: If you switch from the power level mode to the temperature level mode or vice versa while the timer is operating, the set runtime setting of the timer is deleted and the timer function is deactivated.
--	---

e.) Premature termination of the *runtime setting* mode (Timer) – reset-function

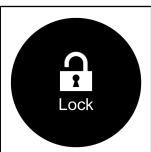
	• Tap and hold the Timer touch key for 3 seconds to deactivate the runtime setting mode. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone. • The runtime setting is no longer activated. NOTE: In this case the control is not switched off, the appliance is still in operation.
--	--

Key lock (Lock-function)

a.) Activating the key lock

	• Tap and hold the Lock touch key for 3 seconds to activate the key lock. → Tapping the touch key is confirmed by a signal tone and the right display field shows Loc. • The touch keys are protected against unintentional operation now. NOTE: The touch key ON/STANDBY can be operated at any time to switch the appliance to Standby mode. The key lock can also be active in Standby mode. Display of key lock • In the power level mode, the display in the right area changes at regular intervals between the view of the set runtime and the Loc display. • In the temperature level mode, the Loc display is permanently shown in the right area.
--	--

b.) Deactivating the key lock

	• To deactivate the key lock, tap the Lock touch key again and hold it for 3 seconds. → Touching the touch key is confirmed by a signal tone and the Loc, shown in the right display field expires. • All touch keys are now unlocked and released for use again.
--	---

Switching-off the appliance

	• For switching-off touch the main switch ON/STANDBY. → Touching the touch key is confirmed by a signal tone. → In case the temperature on the hob is below 60 °C, the left display field shows -L-. → In case the temperature on the hob is above 60 °C, the left display field shows -H-. • Now, the control is in Standby mode. NOTE: The fan is still running in mode Standby, which is normal after a long operation time.
--	--

Switching-off the appliance permanently

	• To switch off the appliance permanently and safely, unplug the power plug from the power socket after each use.
--	---

General notes for cooking with induction

Cooking with induction is based on a completely different heating principle to cooking on conventional hobs: Heat is generated by eddy currents directly in the base of the crockery. This minimises the usual heat losses and makes optimum use of the energy used. Even rough, scratched and slightly uneven bases can be used on induction hobs. Special designs such as embossed manufacturer logos also have no negative impact on the induced electric current.

Advantages of cooking with induction

- The direct heating of the crockery base makes cooking with induction very energy-efficient - savings of up to 50% are possible compared to other cooking methods. Above all, the heating time is massively reduced, with time savings of up to 60 % possible.
- Using the highest power level only makes sense very rarely, in fact only when it comes to heating large quantities of water. For all other applications, especially frying, little more than a medium power level is required.
- Cooking with induction offers added safety: even if the cookware is removed from the hob without the hob being switched off, the heating is automatically interrupted. After cooking, only the residual heat emitted from the base of the pan can be felt on the glass ceramic hob.
- The glass ceramic hob is very easy to clean. As it is not heated directly, food residues or spills cannot burn onto it.

Choosing the right cookware

The alternating electromagnetic field emitted by the hob can only be absorbed by ferromagnetic (ferrous) materials, where it can form ('induce') eddy currents. The base of the crockery must therefore be magnetic. However, capsule bases with a ferrous core also work. The following overview provides information on suitability, as well as a few additional tips.

- **Cast iron** is very suitable, offers good heat conduction and excellent heat storage, but heats up relatively slowly and is heavy. Cast iron is very resilient and can therefore also be heated at high power levels.
- **Wrought iron** is also very suitable, also offers good heat conduction and very good heat storage, is also somewhat lighter than cast iron, but does not distribute the heat quite as well as cast iron and also heats up relatively slowly. Wrought iron is very resilient and can therefore also be heated at high power levels.
- **Enamelled cookware** has a steel core to which the enamel layer has been applied and baked as corrosion protection. It is therefore suitable for all-round use and is an excellent choice for cookware in particular. Enamelled cookware is very resilient and can therefore also be used at high power levels.
- **Stainless steel** (*if the iron content of the alloy is high enough*) is suitable for most applications and offers very good heat retention. It is also comparatively light. Both heat conduction and heat distribution can be described as adequate at best. The load capacity of stainless steel is only moderately high, only very large pots with a solid base can work effectively, but then they can also withstand high power levels.
- **Capsule bases** (*aka composit or multi-layer*) are most commonly found in frying pans, where aluminium and stainless steel parts are combined. The stainless steel is heated, transfers the heat to the aluminium and this distributes the heat very quickly and evenly in the base of the pan (much better than iron or steel can). The disadvantages are heat storage and energy efficiency. Capsule bases should never be loaded at full power because the amount of magnetisable material is comparatively small and the stainless steel needs time to transfer the heat energy to the aluminium.

Note on the diameter of the cookware: All cookware with a base diameter of less than 120 mm or more than 200 mm is not suitable. However, due to the different load capacity caused by the magnetisability, even thin stainless steel bases with a diameter of 130 or 140 mm can cause a safety shutdown at a high power level, while an enamel pan with a diameter of only 110 mm, for example, will work without any problems. Ultimately, the amount of magnetisable material available is always decisive. It should also be noted that magnetisability decreases with increasing temperature.

Note on the diameter of the induction coil: Due to ever stricter legal requirements (especially in the area of electromagnetic compatibility of kitchen appliances), modern induction hobs have relatively small induction coils with a diameter of 17 to 18 cm. The energy density with which the cookware is then loaded is therefore enormous. Thin stainless steel bases or light capsule bases in particular can therefore quickly reach their energy limit. It can happen, for example, that the cookware works without any problems at the 4 amp power limitation, but the hob issues the 'pan detection' error message $\cup$ at the highest power level.

Important notes

- Noise may occur when using induction-compatible cooking vessels due to the design or material composition (alloy) of these cooking vessels. There are no defects in the appliance. Whirring, cracking or even humming often occurs with capsule bases or at the power limit of the cookware if the eddy currents cause minimal vibrations in the base of the cookware or if the (different) material components expand at different rates.
- Always keep the glass ceramic plate and the base of the cookware clean and dry.
- Do not leave any food wrapped in aluminium foil, cutlery, pot lids or other metal objects on the glass ceramic hob, as these can absorb the residual heat from the glass ceramic hob and therefore become hot.
- If cracks form in the glass ceramic plate, the function is usually not impaired, but safe operation can no longer be guaranteed because liquid such as boiling water can enter the inside of the appliance through the cracks. If the surface is cracked or broken, the appliance must be disconnected from the mains immediately in order to avoid a possible electric shock! In this case, please contact our service department immediately. Contact details can be found on the last page of this manual.

Cleaning and maintenance



Before cleaning, always disconnect the appliance from the power supply!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. There are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available on the market with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Wipe the housing with a damp cloth and then dry.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- Never use oven spray or stain remover for cleaning! Specialised cleaners for glass ceramic surfaces are available in stores.

Error codes

- The electronic control is equipped with numerous internal monitoring functions.
- In case of an error, the power supply is switched off and an error code appears on the display – an additional audible signal sounds in the first 60 seconds

Error code table:

E0	Pot recognition: The appliance is equipped with a sensor recognising whether cookware is placed on the cooking zone. If no suitable cookware can be recognized on the cooking zone after switching on or during operation, there is an alternate warning signal first, then the error code appears on the display.	<i>Self-help:</i> <i>Place a suitable pot on the cooking zone within 60 seconds, otherwise the electronics will switch to Standby mode. (Also see under point "Getting acquainted with your appliance").</i>
E1	Temperature sensor: The temperature sensor supplies an inadmissible measured value.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>
E2	Temperature sensor: The temperature sensor supplies an inadmissible measured value.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>
E3	Temperature sensor: The temperature sensor supplies an increased measured value..	<i>Self-help: Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down. After sufficient cooling down the appliance can be used again</i>
E4	Electronic error: A malfunction has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>
E5	Electronic error: A malfunction has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>
E6	Electronic error: A temperature deviation has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help: Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down. After sufficient cooling down the appliance can be used again.</i>
E7	Electronic monitoring under-voltage: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to under-voltage (< 180 V~).	<i>Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.</i>
E8	Electronic monitoring over-voltage: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to over-voltage (> 270 V~).	<i>Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.</i>
E8	Temperature sensor: The temperature sensor is defective.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>
U1	Electronic error: A malfunction has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>

Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations)

Model identification	CTS 2000/IN
Hob type	free standing
Number of cooking zones	1
Heating technology	induction heater
Diameter	145 - 220 mm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	195 Wh/kg

Test procedure

The product was tested according to the test standard **DIN EN 60350-2: Household electric cooking appliances – Part 2: Hobs – Methods for measuring performance**

User information – Saving energy and resources

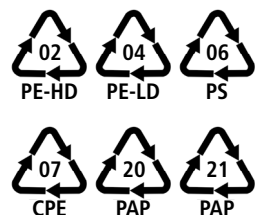
Tips for energy saving:

- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee best the possible heat transfer.
- Always place the cookware on the cooking zone before switching the appliance on.
- Position the cookware in the middle of the cooking zone.
- Do not use cookware with a diameter below 12 cm.
- When heating water, only heat the amount you actually require.
- During cooking, it is recommended to cover the cookware with a lid, if possible.
- Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von **zwei Jahren** ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de