



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual
- F Mode d'emploi



CT 2020/IN

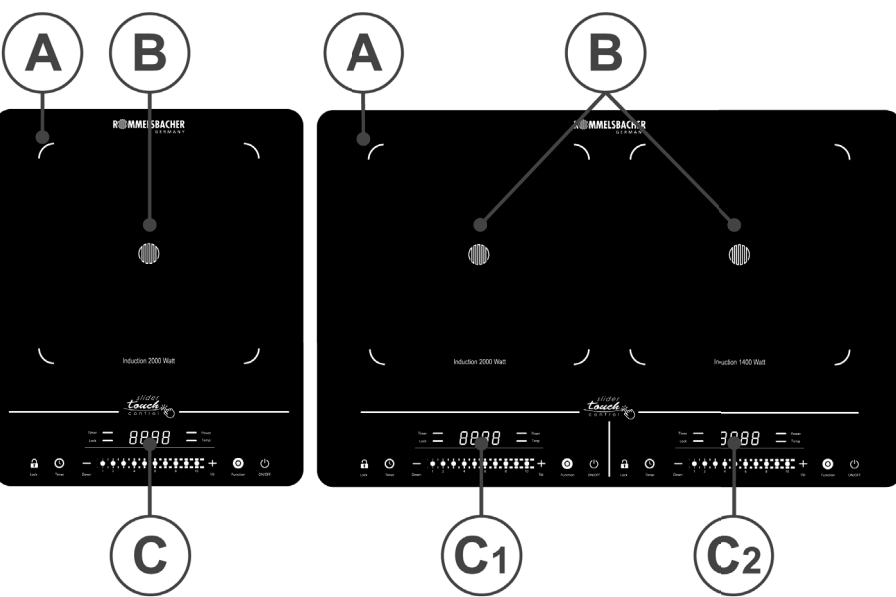


CT 3420/IN

Induktions Kochplatten
Induction cooking plates • Plaques de cuisson à induction

	Seite
Produktbeschreibung	4
Bedienfeld	5
Einleitung	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Technische Daten	7
Lieferumfang	7
Für Ihre Sicherheit	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	8
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	9
Vor dem ersten Gebrauch	11
Lernen Sie Ihr Gerät kennen	11
Touch Control Sensoren	11
Restwärmeanzeige	12
Topferkennung	12
Gehäusekühlung	12
Betriebsdauerbegrenzung	12
Vorrangschaltung	13
Inbetriebnahme des Gerätes	13
Modus "Standby"	13
Gerät einschalten	13
Kochen im Modus "Leistungsstufen"	14
Kochen im Modus "Temperaturstufen"	15
Wechsel zwischen "Leistungsstufen" und "Temperaturstufen"	17
Laufzeit-Einstellung (Timer) – von 1 bis 180 Minuten	17
Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion	18
Aktivieren / Deaktivieren der Tastensperre (Lock)	19
Gerät ausschalten	19
Gerät dauerhaft ausschalten	19
Reinigung und Pflege	20
Kochen mit Induktion	20
Erweiterte Produktinformationen	22
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	23
Entsorgung/Recycling	24
GB- Instruction manual	25
F- Mode d'emploi	41
Ersatzteile und Zubehör	60
Service und Garantie	60

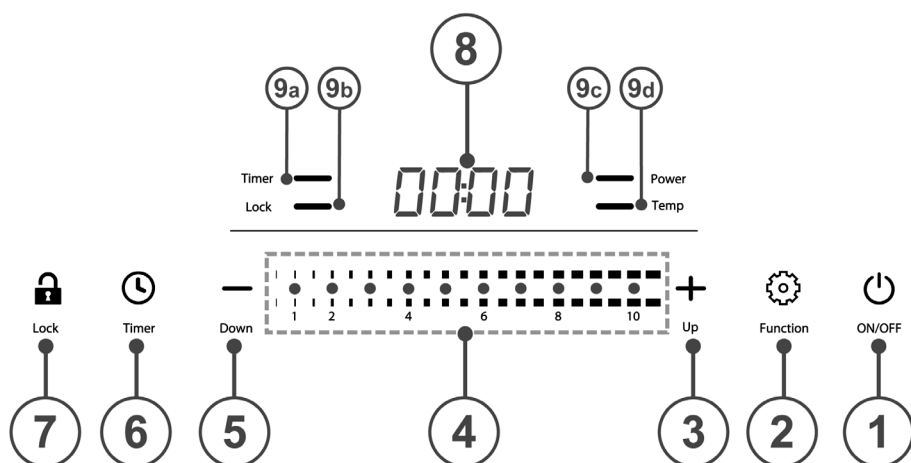
	page		page
Product description	4	Description du produit	4
Control panel	6	Panneau de commande	6
Introduction	25	Introduction	41
Intended use	25	Utilisation conforme	41
Technical data	25	Données techniques	41
Scope of supply	25	Volume de livraison	41
For your safety	26	Pour votre sécurité	42
General safety advices	26	Consignes de sécurité générales	42
Safety advices for using the appliance	27	Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil	43
Prior to initial use	28	Avant la première utilisation	45
Get to know your appliance	29	Découvrez votre appareil	45
Touch control sensors	29	Capteurs « Touch Control »	45
Residual heat indicaton	29	Affichage de la chaleur résiduelle	46
Pot recognition	30	Détection de récipient	46
Cooling fan	30	Refroidissement du boîtier de l'appareil	46
Operating time limitation	30	Limitation de la durée de fonctionnement	46
Priority regulation	30	Commutation prioritaire	47
Start-up of the appliance	30	Mise en service de l'appareil	47
"Standby" mode	30	Mode « veille »	47
Switching-on the appliance	31	Mettre l'appareil en marche	47
Cooking in "power level" mode	31	Cuisiner en mode « Niveaux de puissance »	48
Cooking in "temperature level" mode	32	Cuisiner en mode « niveaux de température »	49
Switching between "power level" and "temperature level" mode	34	Alternier du mode « Niveaux de puissance » au mode « Niveaux de température »	51
Setting the operating time (Timer) – from 1 up to 180 minutes	34	Réglage du temps de fonctionnement de 1 à 180 minutes	51
Setting the operating time (timer) – reset function	35	Réglage du temps de fonctionnement – fonction « Reset »	52
Activating/deactivating the key lock	35	Activer/désactiver le blocage des capteurs (Lock)	53
Switching off the appliance	36	Eteignez l'appareil	53
Switching off the appliance permanently	36	Arrêt permanent	53
Cleaning and maintenance	36	Nettoyage et entretien	54
General notes for cooking with induction	37	Cuisiner à l'induction	55
Troubleshooting	38	Codes d'erreur / Dépannage	57
Disposal/recycling	39	Information supplémentaire	58
Extended product information	40	Elimination/recyclage	59



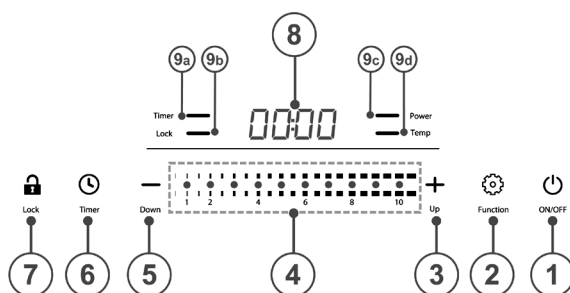
	D	GB
A	Glaskeramikplatte	Glass ceramic plate
B	Kochstelle	Cooking zone
C	CT 2020/IN Bedienfeld für Kochstelle	CT 2020/IN Control panel for cooking zone
C1	CT 3420/IN Bedienfeld für linke Kochstelle	CT 3420/IN Control panel for left cooking zone
C2	Bedienfeld für rechte Kochstelle	Control panel for right cooking zone

	F
A	Plaque en vitrocéramique
B	Zone de cuisson
C	CT 2020/IN Panneau de commande pour la zone de cuisson
C1	CT 3420/IN Panneau de commande pour la zone de cuisson gauche
C2	Panneau de commande pour la zone de cuisson droite

Bedienfeld



D	
1	Sensor „ON/OFF“ für Hauptschalter
2	Sensor „Function“ - o zur Wahl des Modus „Leistungsstufen“ - o zur Wahl des Modus „Temperaturstufen“ - o zum Wechsel zwischen dem Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“
3	Sensor „+“ für Parameteränderung (erhöhen)
4	„Slider Touch“ Bereich „1 – 10“ für Parameteränderung
5	Sensor „-“ für Parameteränderung (reduzieren)
6	Sensor „Timer“ für Laufzeiteinstellung
7	Sensor „Lock“ für Tastensperre
8	Display zur Anzeige - o der eingestellten Leistungsstufe - o der eingestellten Temperaturstufe - o der Restlaufzeit der eingestellten Kochzeit - o der vorhandenen Restwärme auf der Kochzone - o von Fehlercodes im Fehlerfall
9	LEDs zur Anzeige der Funktionen a) „Timer“ für Betrieb mit Laufzeiteinstellung b) „Lock“ für Tastensperre c) „Power“ für Betrieb im Modus „Leistungsmodus“ d) „Temp“ für Betrieb im Modus „Temperaturstufen“



	GB	F
1	Sensor "ON/OFF" for main switch	capteur « ON/OFF » pour interrupteur principal
2	Sensor "Function" - o for setting the "power level" mode - o for setting the "temperature level" mode - o for changeover between "power level" and "temperature level" mode	capteur « Function » - o pour choisir le mode « niveaux de puissance » - o pour choisir le mode « niveaux de température » - o pour alterner entre les modes « niveaux de puissance » et « niveaux de température »
3	Sensor "+" for parameter setting (increase)	capteur « + » pour modifier les paramètres (augmenter)
4	"Slider touch" area "1 – 10" for parameter setting	zone « Slider touch » « 1 – 10 » pour modifier les paramètres
5	Sensor "-" for parameter setting (reduce)	capteur « - » pour modifier les paramètres (réduire)
6	Sensor "Timer" for runtime setting	capteur « Timer » pour le réglage du temps de marche
7	Sensor "Lock" for key lock	capteur « Lock » pour le blocage des capteurs
8	Display indicating - o the set power level - o the set temperature level - o the remaining time of the set cooking time - o the existing residual heat of the cooking zone - o error codes in case of failure	Ecran pour l'affichage - o du niveau de puissance réglé - o du niveau de température réglé - o du temps résiduel du temps de cuisson réglé - o de la chaleur résiduelle de la zone de cuisson - o des codes d'erreur en cas de défaut
9	LEDs indicating the functions a) "Timer" for operating with runtime setting b) "Lock" for key lock c) "Power" for operating in "power level" mode d) "Temp" for operating in "temperature level" mode	LEDs pour indiquer les fonctions a) « Timer » pour le fonctionnement avec réglage du temps de marche b) « Lock » pour le blocage des capteurs c) « Power » pour le fonctionnement en mode « niveaux de puissance » d) « Temp » pour le fonctionnement en mode « niveaux de température »

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese 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.

Modell:	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	2000 W	3400 W
Leistungsaufnahme im Standby*:	< 0,8 W	(links: 2000 W, rechts: 1400 W) < 0,8 W
Schutzklasse:	II	II
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 10 kg	max. 10 kg je Kochstelle
Anzahl der Kochstellen:	1	2
(jeweils geeignet für Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von 120-230 mm Ø)		
Maße Gerät (ca.):	29,5 x 36,1 x 4,3 cm	56 x 36 x 4,3 cm

***Gerät schaltet** nach 60 Sekunden Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

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 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 Fernwirsksystem 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 Glaskeramikplatte 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 das Netzkabel 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 dem Netzkabel!
- 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 Glaskeramikplatte 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 Glaskeramikplatte 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!** Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche und decken Sie es während des Betriebs nicht ab!
- **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! Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**



- **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 **niemals auf einer ferromagnetischen Oberfläche** (z. B. Edelstahlarbeitsfläche) betreiben, da sich diese stark erwärmen kann!
 - 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

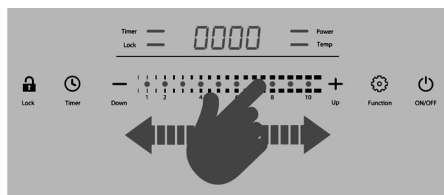
Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

- Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.
- Das Antippen der Sensoren „Lock“ – „Timer“ – „Function“ – „ON/OFF“ wird jeweils mit einem Signalton bestätigt. Das Bedienen der restlichen Sensoren „+“ – „-“ und der „Slider Touch“ Bereich 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.

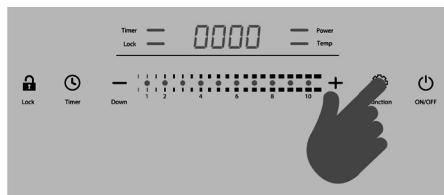


„Slider Touch“ Bereich

- Nach Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich kann durch Hin- und Herbewegen die Einstellung individuell verändert werden.
- Durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches kann die gewünschte Veränderung der Einstellung direkt erfolgen.

WICHTIG: Im „Slider Touch“ Bereich können nur die Leistungsstufen „1, 2, 4, 6, 8, 10“ bzw. die Temperaturstufen „60, 80, 100, 140, 180, 220 °C“ eingestellt werden. Die Einstellung der Zwischenstufen „3, 5, 7, 9“ bzw. „90, 120, 160, 200 °C“ kann durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches oder über die Sensoren „+“ bzw. „-“ erfolgen.

HINWEIS: Der „Slider Touch“ Bereich ist nur für die Veränderungen der Leistungs- bzw. Temperaturstufen vorgesehen.

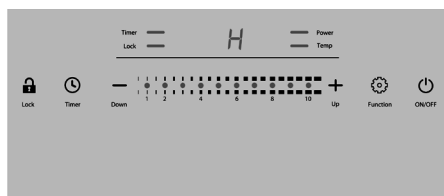


Touch Sensoren

- Durch kurzes Antippen mit einem Finger direkt auf einen Sensor außerhalb des „Slider Touch“ Bereiches können alle anderen Funktionen gewählt werden.
- Durch kurzes Antippen mit einem Finger auf die Sensoren „+“ bzw. „-“ können sowohl die Leistungs- bzw. Temperaturstufen als auch die Laufzeit-Einstellungen schrittweise verändert werden.

Restwärmeanzeige

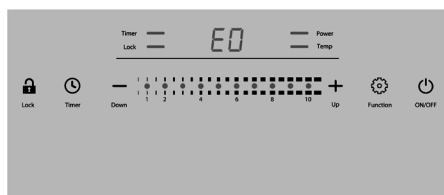
Das Gerät ist pro Kochstelle mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochstelle eventuell noch heiß ist.



- Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 60 °C erreicht, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes im Anzeigefeld ein „H“.
- Sinkt die Temperatur unter 60 °C, erscheint ein "L" im Anzeigefeld.

Topferkennung

Das Gerät ist pro Kochstelle mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet.



Beim Einschalten

- Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, erscheint im Anzeigefeld „E0“ und ein periodischer Signalton ertönt.
- 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, erscheint im Anzeigefeld „E0“ und ein periodischer Signalton ertönt.
- Sollte innerhalb von 60 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe 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. Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal.

Betriebsdauerbegrenzung

- Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle in den Modus „Standby“, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Stufe.
- 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 2 Stunden aktiviert, so hat diese Einstellung Vorrang. Das Gerät schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.

Vorrangschaltung

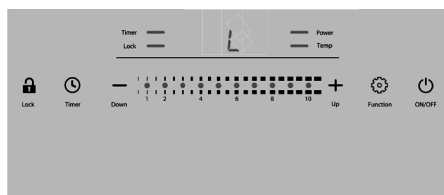
Die Steuerung des Gerätes kann während des Betriebes jederzeit durch den jeweiligen Hauptschalter „ON/OFF“ in den Modus „Standby“ gebracht werden, auch wenn noch andere Sensoren betätigt sind.

Inbetriebnahme des Gerätes



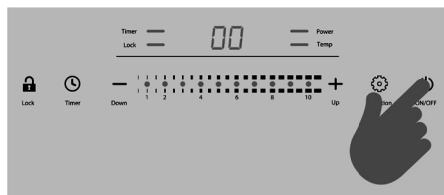
ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können einen elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Modus „Standby“



- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt.
Im Anzeigefeld erscheinen alle verfügbaren Anzeigen.
- Ist die Überprüfung der Elektronik abgeschlossen, wird dies mit einem Signalton bestätigt und eine vorhandene Restwärme wird im Anzeigefeld angezeigt. Bei einer Temperatur von über 60 °C erscheint im Display "H", bei niedrigeren Temperaturen "L".
- Die Steuerung befindet sich im Modus „Standby“.

Gerät einschalten

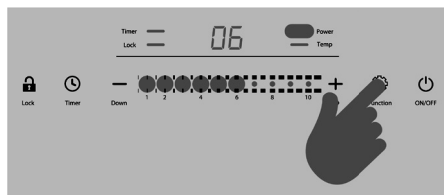


- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle.
- Zum Einschalten tippen Sie auf den Hauptschalter „ON/OFF“.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und im Anzeigefeld blinkt „00“.
- Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus („Leistungsstufen“ oder „Temperaturstufen“) Sie arbeiten wollen.

HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung in den Modus „Standby“ zurück.

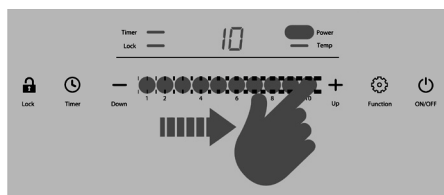
Kochen im Modus „Leistungsstufen“ (ideal zum Kochen von Wasser oder zum Dämpfen)

WICHTIG: Im „Slider Touch“ Bereich können nur die Leistungsstufen „1, 2, 4, 6, 8, 10“ eingestellt werden. Die Einstellung der Zwischenstufen „3, 5, 7, 9“ kann durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches oder über die Sensoren „+“ bzw. „-“ erfolgen.



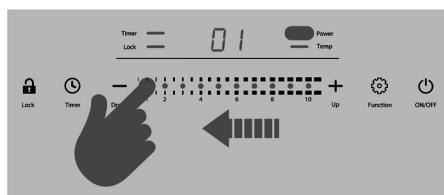
- Tippen Sie 1x auf den Sensor „Function“.
- Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe „06“
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „06“ und die Kontrolllampe „Power“ leuchtet dauerhaft auf.

HINWEIS: War das Gerät nach der vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Vorschlag die zuletzt eingestellte Leistungsstufe.



- Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach rechts kann die Leistung bis auf Stufe „10“ erhöht werden.

HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.



- Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach links kann die Leistung bis auf Stufe „01“ reduziert werden.

HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.

- Standardmäßig wird der Modus „Leistungsstufen“ mit den Ziffern „01“ bis „10“ im Display angezeigt. Durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren „+“ und „-“ wird nach 3 Sekunden von der Anzeige der Stufen in die Anzeige der Leistungswerte umgeschaltet, d. h. anstelle der Anzeige „01“ erscheint „100“, anstelle der Anzeige „06“ erscheint „800“ usw. Dieses Anzeigeformat bleibt solange bestehen, bis sie wieder vom Benutzer zurückgestellt wird. Die gewählte Anzeigeform bleibt auch nach dem Ausschalten gespeichert. Erst durch das Ziehen des Netzsteckers bzw. Trennen von der Spannungsversorgung erfolgt ein Zurücksetzen der Steuerung auf die Standardanzeige mit den Ziffern „01“ bis „10“.

- Die unten angegebenen Werte der Leistungsstufen sind Richtwerte und gelten für Stahlöpfe mit 20 cm Ø.

	CT 2020/IN	CT 3420/IN – links	CT 3420/IN – rechts
Stufe 01	100 W	100 W	100 W
Stufe 02	200 W	200 W	200 W
Stufe 03	350 W	350 W	300 W
Stufe 04	500 W	500 W	400 W
Stufe 05	650 W	650 W	500 W
Stufe 06	800 W	800 W	600 W
Stufe 07	1000 W	1000 W	700 W
Stufe 08	1250 W	1250 W	900 W
Stufe 09	1500 W	1500 W	1100 W
Stufe 10	2000 W	2000 W	1400 W

HINWEIS: 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 diesen Bereich 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 „Leistungsstufen“ beträgt 200 °C.

Kochen im Modus „Temperaturstufen“ (ideal zum Braten, Grillen oder Frittieren)

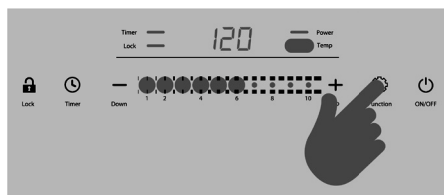
WICHTIG: Im „Slider Touch“ Bereich können nur die Temperaturstufen „60, 80, 100, 140, 180, 220 °C“ eingestellt werden. Die Einstellung der Zwischenstufen „90, 120, 160, 200 °C“ kann durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches oder über die Sensoren „+“ bzw. „-“ erfolgen.

Kochen kleiner Mengen

- Die schnelle und direkte Wärmeübertragung der Induktionstechnik kann bei geringen Kochgutmengen zu einer kurzfristigen Überhitzung führen. Wir empfehlen daher, beim Erwärmen von Speisen zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit kleiner Leistungsstufe (Stufe „01“ – „03“) zu starten und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.

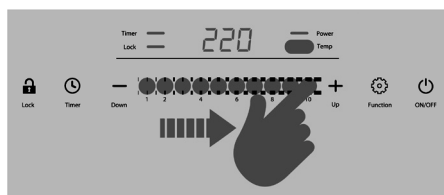
Kochen großer Mengen

- Im Modus „Temperaturstufen“ ist die Leistungsabgabe des Gerätes im oberen Leistungsbereich reduziert. Um längere Aufheizzeiten zu vermeiden, ist es oftmals sinnvoll, bei größeren Kochgutmengen (> 1500 ml) zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit großer Leistungsstufe (Stufe „09“ – „10“) zu beginnen und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.
- Durch die geschickte Kombination der beiden Betriebsarten, lassen sich die Vorteile des Induktionskochens komfortabel nutzen.



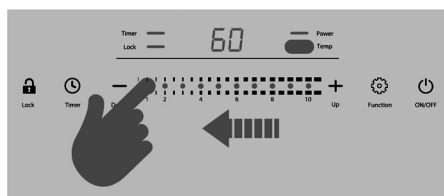
- Tippen Sie 2x auf den Sensor „Function“.
- Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe „120 °C“.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „120“ und die Kontrolllampe „Temp“ leuchtet dauerhaft auf.

HINWEIS: War das Gerät nach der vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Vorschlag die zuletzt eingestellte Temperaturstufe.



- Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach rechts kann die Temperatur auf max. 220 °C erhöht werden.

HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.



- Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen nach links kann die Temperatur auf 60 °C reduziert werden.

HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.

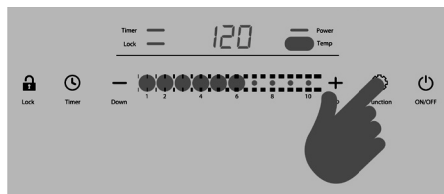
Die unten angegebenen Werte der Temperaturstufen sind Richtwerte und gelten für Stahlköpfe mit 20 cm Ø.

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

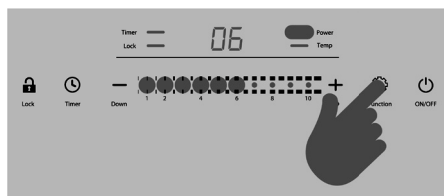
HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen, um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten. Die maximal zulässige Temperatur für den Modus „Temperaturstufen“ beträgt 220 °C.

Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“

- Sie können jederzeit vom Modus „Leistungsstufen“ zum Modus „Temperaturstufen“ und umgekehrt wechseln. Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.



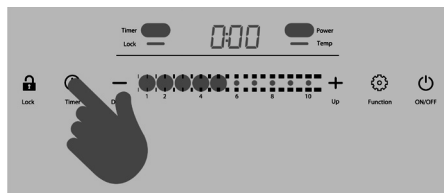
- Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Leistungsstufen“ auf den Sensor „Function“ um zum Modus „Temperaturstufen“ zu wechseln.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt.



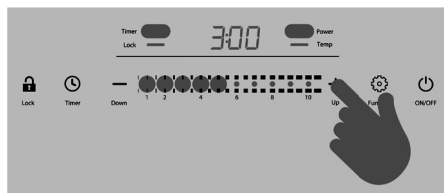
- Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Temperaturstufen“ auf den Sensor „Function“ um zum Modus „Leistungsstufen“ zu wechseln.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt.

Laufzeit-Einstellung (Timer) – von 1 bis 180 Minuten

- Die Laufzeit-Einstellung kann sowohl im Modus „Leistungsstufen“ als auch im Modus „Temperaturstufen“ aktiviert werden.

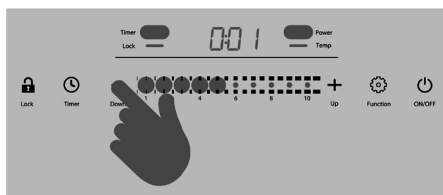


- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeit-Einstellung“ tippen Sie auf den Sensor „Timer“.
- Das Gerät schaltet in den Modus „Laufzeit-Einstellung“.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „0:00“ und die Kontrolllampe „Timer“ leuchtet dauerhaft auf.



- Durch Tippen auf den Sensor „+“ können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 3 Stunden (180 Minuten) erhöhen.
- Durch dauerhaftes Berühren des Sensors „+“ können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt erhöhen.

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.



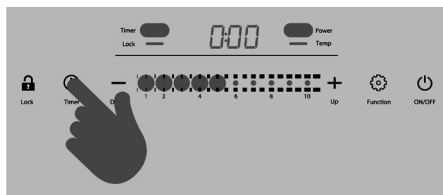
- Durch Tippen auf den Sensor „-“ können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des Sensors „-“ können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt reduzieren.

HINWEIS: Wenn Sie mit dem Sensor „-“ starten, beginnt die Anzeige im Anzeigefeld mit „3:00“ (180 Minuten).

- Im Anzeigefeld ist die eingestellte Laufzeit z. B. „1:15“ (1 Stunde, 15 Minuten) sichtbar. Ca. 5 Sekunden nach der Einstellung der Laufzeit wechselt die Anzeige wieder zur ursprünglichen Funktion. Bei erneuter Betätigung des Sensors „Timer“ wird für ca. 5 Sekunden die aktuelle Restlaufzeit im Anzeigefeld angezeigt, diese kann dann auch erneut verändert werden. Die Kontrolllampe „Timer“ signalisiert, dass die Laufzeit aktiv ist.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus „Standby“. Im Anzeigefeld wird entweder „H“ oder „L“ angezeigt.

HINWEIS: Eine Veränderung der Leistungs- oder Temperaturstufe hat keinen Einfluss auf die eingestellte Laufzeit.

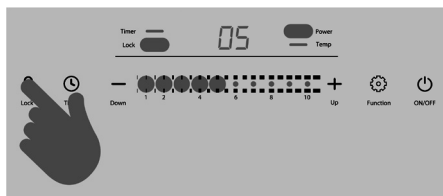
Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion



- Tippen Sie auf den Sensor „Timer“ und halten ihn für 3 Sekunden gedrückt, um die Laufzeiteinstellung zu deaktivieren.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und der Wert auf „0:00“ zurückgesetzt.
- 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)

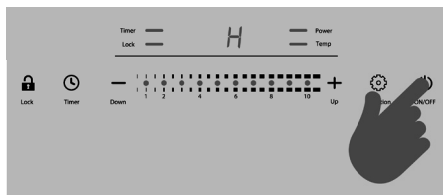


- Zum Aktivieren der Tastensperre tippen Sie auf den Sensor „Lock“ und halten ihn für 3 Sekunden gedrückt.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und die Kontrolllampe „Lock“ leuchtet dauerhaft auf.

HINWEIS: Alle Tasten – außer die Taste „ON/OFF“ – sind nun gegen unabsichtliche Bedienung gesperrt.

- Zum Deaktivieren der Tastensperre tippen Sie erneut auf den Sensor „Lock“ und halten ihn für 3 Sekunden gedrückt.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und die Kontrolllampe „Lock“ erlischt.

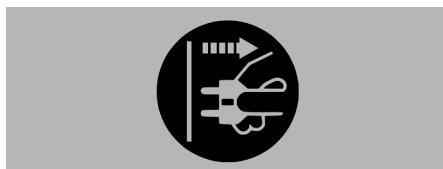
Gerät ausschalten



- Zum Ausschalten tippen Sie auf den Hauptschalter „ON/OFF“.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt.
- Im Anzeigefeld erscheint:
 - o Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von unter 60 °C, erscheint im Anzeigefeld „L“.
 - o Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 80 °C, erscheint im Anzeigefeld ein „H“. Sobald die Temperatur auf unter 60 °C sinkt, erscheint im Anzeigefeld „L“.
- Die Steuerung befindet sich nun 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.



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.
- Sind Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze sichtbar, können Sie diese von außen mit dem Staubsauger entfernen.

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 230 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 Emaillie-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 $\square$ „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.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Modellkennung	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Art der Kochmulde	freistehend	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1	2
Heiztechnik	Induktions-Heizelement	Induktions-Heizelement
Durchmesser	12 - 23 cm	12 - 23 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	195 Wh/kg	jeweils: 195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	195 Wh/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 12 cm.
- 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.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

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 pro Kochstelle 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 erscheint im Display der Fehlercode E0.

Selbsthilfe: 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“).

E1 Elektronikfehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.

Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E2 Temperatursensor: Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert einen unzulässigen Messwert.

Selbsthilfe: Lassen Sie das Gerät eine Weile stehen, damit es sich an die Umgebungstemperatur anpassen kann.

E3 Elektroniküberwachung Überspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (> 270 V~) ein Fehler aufgetreten.

Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E4 Elektroniküberwachung Unterspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 160 V~) ein Fehler aufgetreten.

Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E6 Innentemperatur: Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z.B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hohe Umgebungstemperatur).

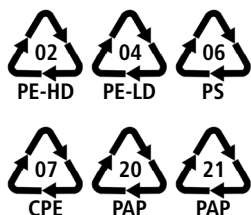
Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung.

HINWEIS: Bei allen Fehlercodeanzeigen mit Ausnahmen von E0 müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers bzw. durch Trennen von der Spannungsversorgung zurücksetzen.

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 eingepprägten 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 zurückgeben:

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 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:

- in staff kitchens, shops, offices and other small commercial areas,
- in 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 intended 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:	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	2000 W	3400 W (left: 2000 W, right: 1400 W)
Standby power consumption*:	< 0,8 W	< 0,8 W
Protection class:	II	II
Number of cooking zones:	1	2
each suitable for cookware with a base diameter of 120-230 mm Ø		
Resilience of glass plate:	max. 10 kg	max. 10 kg per cooking zone
Dimensions (approx.)	29.5 x 36.1 x 4,3 cm	56 x 36 x 4.3 cm

*Device automatically switches to standby mode after 60 seconds of non-use.

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition the soundness 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/burns!

General safety advices

- Always keep children under the age of 8 years 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 years 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 unless they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- 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 glass-ceramic plate 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 by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water for cleaning.

- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never at the cord!
- Do not store the appliance outside or in damp 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-ceramic 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 glass-ceramic plate as they can get hot.

Safety advices for operating the appliance



- **CAUTION!** This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless, persons with cardiac 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 suitable for built-in installation!
- **ATTENTION! Hazard of fire!** do not use this unit as a storage area and do not cover it during operation!
- **ATTENTION! Hazard of burns!** After being used, the glass ceramic plate might still be hot for a short time due to hot cooking pots!



Thus, act with caution:

- For protection, we recommend the use of 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, generally do not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use cookware suitable for induction and with a perfectly flat base and suitable diameter. If the pan bottom is uneven or too small, you are wasting energy. The hotplate and the pan bottom must always be clean and dry.
- Never splash cold water onto the hot cooking zone!
- Appliance and accessories must have completely cooled down before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - Place the appliance on a heat resistant, stable and even work surface (no painted surfaces, no tablecloths, etc.).
 - **Never operate the appliance on a ferromagnetic surface** (e.g. stainless steel work surface), as this can become very hot!
 - The appliance and the surface of the workplace must be dry before operating the appliance.
 - 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 in which there are 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)!

Prior to initial use

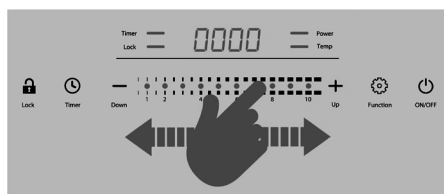
Prior to the initial use, wipe the appliance with a damp cloth and dry it thoroughly. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Get to know your appliance

Touch control sensors

- The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling.
- Touching the sensors "Lock" – "Timer" – "Function" – "ON/OFF" with your finger is always confirmed by a signal tone. Touching the other sensors "+" – "-" and the "Slider touch" area is not confirmed by a signal tone.

Note: Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with wet fingers and do not use it as storage surface as this might lead to malfunctions.



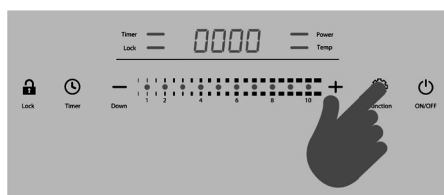
"Slider Touch" area

- After placing a finger in the "Slider touch" area, the setting can be individually modified by moving the finger back and forth.
- By placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area, the desired change in the setting can be implemented directly on a specific point.

IMPORTANT: By placing a finger in the "Slider touch" area, only the power levels "1, 2, 4, 6, 8, 10" or the temperature levels "60, 80, 100, 140, 180, 220 °C" can be selected directly.

The setting of the intermediate levels "3, 5, 7, 9" or "90, 120, 160, 200 °C" can be selected by placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area or via the sensors "+" or "-".

NOTE: The "Slider touch" area is only intended for changing the power and temperature levels.

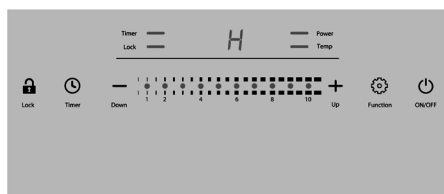


Touch sensors

- By tapping with a finger on a sensor outside of the "Slider touch" area all other functions can be selected.
- By briefly tapping the "+" or "-" sensors with a finger, both the power and temperature levels as well as the runtime settings can be modified step by step.

Residual heat indicator

Each cooking zone of the appliance is equipped with a residual heat indication, 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, an "L" appears in the display.

Pot recognition

Each cooking zone features a sensor, which recognizes whether there is a vessel on the cooking zone.



When switching on

- If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the display shows "E0" and an alternating warning signal sounds.
- 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, the display shows "E0" and an alternating warning signal sounds.
- 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 and the runtime continues, 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. It is normal for the fan to continue running in "Standby" mode after a long operation time.

Operating time limitation

- The operating time limitation will cause the cooktop to switch automatically in the "Standby" mode if the settings have not been changed for a period of 2 hours. This happens independently of the respectively set level.
- 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 2 hours, this setting takes priority. The appliance switches off automatically after the set time has elapsed.

Priority regulation

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

Start-up of the appliance

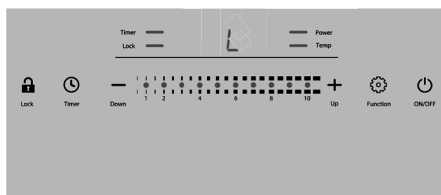


WARNING: Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

"Standby" mode

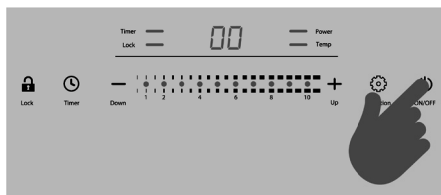


- Connect the power plug to a properly installed and sufficiently fused power socket.
- There is a short check of the electronics. The display shows all available indications.



- Once the electronics check has been completed, this is confirmed with an acoustic signal and any residual heat is shown on the display. At a temperature of over 60 °C, "H" appears in the display, at lower temperatures "L".
- The control is in "Standby" mode.

Switching-on the appliance



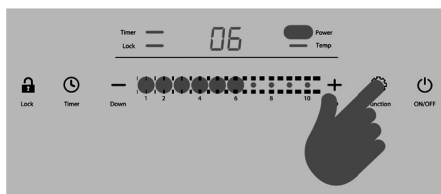
- Place a suitable cookware in the middle of the cooking zone.
- For switching-on, touch the main switch "ON/OFF".
- Tapping on the sensor is confirmed by a signal tone and the display shows "00".
- Now you can decide on the cooking mode you would like to work with (either "power level" or "temperature 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 (perfect for boiling water or for steaming)

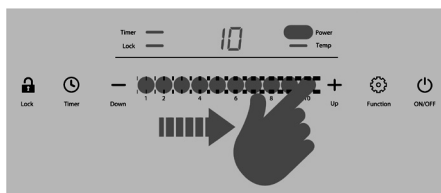
IMPORTANT: By placing a finger in the "Slider touch" area only the power levels "1, 2, 4, 6, 8, 10" can be selected directly.

The setting of the intermediate levels "3, 5, 7, 9" can be selected by placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area or via the sensors "+" or "-".



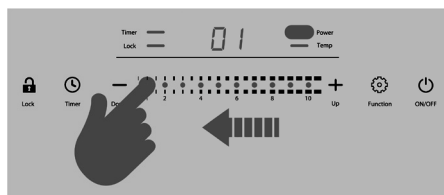
- Tap the "Function" sensor once.
- The appliance automatically switches to power level "06".
- Tapping the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "06" and the pilot lamp "Power" is lit continuously.

NOTE: In case the appliance had not been separated from the power supply after its previous use, the display shows the last set power level as a suggestion.



- By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the right, the power can be increased up to level "10".

NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".



- By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the left, the power can be reduced down to level "01".

NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".

- By default, the "power level" mode is displayed by the figures "01" to "10". By simultaneously touching the "+" and "-" sensors for 3 seconds, the display switches over to show the power values instead of the power levels; this means for example that "100" is displayed instead of "01" and "800" instead of "06", etc. This display format is valid until the user will set it back. The selected display format remains saved also after switch-off. Only after pulling the power plug or a cut-off from the power supply, there is a reset of the control to the default format with the numbers "01" to "10".
- The values indicated below are reference values and apply to steel pots with 20 cm Ø.

	CT 2020/IN	CT 3420/IN – left side	CT 3420/IN – right side
level 01	100 W	100 W	100 W
level 02	200 W	200 W	200 W
level 03	350 W	350 W	300 W
level 04	500 W	500 W	400 W
level 05	650 W	650 W	500 W
level 06	800 W	800 W	600 W
level 07	1000 W	1000 W	700 W
level 08	1250 W	1250 W	900 W
level 09	1500 W	1500 W	1100 W
level 10	2000 W	2000 W	1400 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 area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. The maximum tolerable temperature for the "power level" mode is 200 °C.

Cooking in "temperature level" mode (perfect for roasting, grilling or frying)

IMPORTANT: By placing a finger in the "Slider touch" area only the the temperature levels "60, 80, 100, 140, 180, 220 °C" can be selected directly.

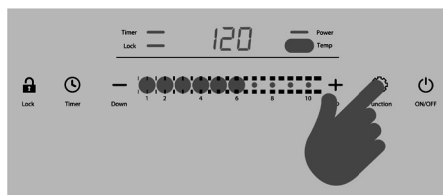
The setting of the intermediate levels "90, 120, 160, 200 °C" can be selected by placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area or via the sensors "+" or "-".

Cooking small food quantities

- Induction technology with its quick and direct heat transfer may cause a short-term overheating of small amounts of food to be cooked. Thus, we recommend for heating small quantities to start with "power level" mode at a low power level (01 – 03), and to switch over to the desired temperature level after a few minutes.

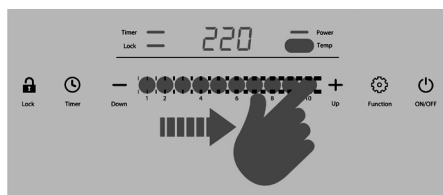
Cooking large food quantities

- In the upper performance range of the "temperature level" mode, the power output is reduced. For heating up larger quantities of food, we recommend to start with "power level" mode at a high level (09 - 10) and to switch to the desired temperature level after a few minutes in order to avoid long heating times.
- The smart combination of both cooking modes allows for a comfortable exploitation of all advantages induction cooking provides.



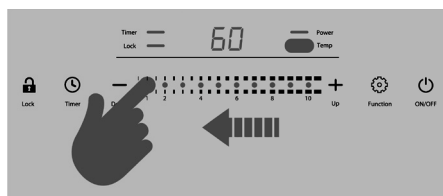
- Tap the "Function" sensor twice.
- The appliance automatically switches to temperature level "120 °C".
- Tapping on the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "120" and the pilot lamp "Temp" is lit continuously.

NOTE: If the appliance has not been separated from the power supply after the previous use, the display shows the last set temperature level as a suggestion.



- By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the right, the temperature can be increased up to max. 220 °C.

NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".



- By placing a finger on the „Slider touch" area and moving the finger to the left, the temperature can be reduced down to 60 °C.

NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".

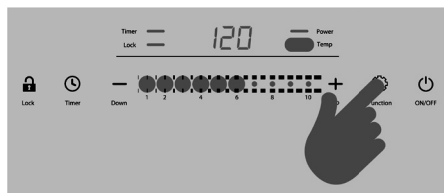
The values of the temperature levels indicated below are reference values and apply to steel pots of 20 cm Ø.

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

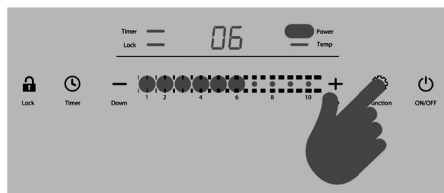
NOTE: A sensor in the centre of the cooking zone checks the temperature at the bottom of the cookware. The regulation will only function properly, if the cookware is covering this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. The maximum tolerable temperature for the "temperature level" mode is 220 °C.

Switching between "power level" and "temperature level" mode

- You may change at any time from the "power level" mode to the "temperature level" mode and vice versa. The last selected setting of the respective function is stored.



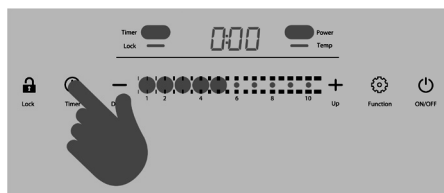
- During operation in "power level" mode, touch the sensor "Function" for switching to "temperature level" mode.
- Tapping the sensor is confirmed with a signal tone.



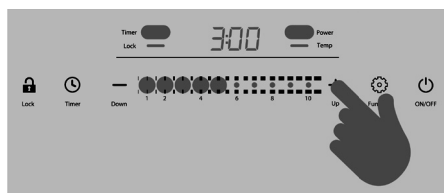
- During operation in "temperature level" mode, touch the sensor "Function" for switching to "power level" mode.
- Tapping the sensor is confirmed with a signal tone.

Setting the operating time (Timer) – from 1 up to 180 minutes

- The timer can be activated in the "power level" mode as well as in the "temperature level" mode.

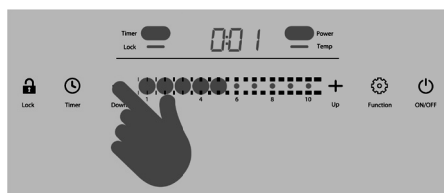


- For activating the setting of the operating time, touch the "Timer" sensor.
- The appliance automatically switches into the "Timer" mode.
- Tapping the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "0:00" and the pilot light "Timer" is lit continuously.



- By touching the "+" sensor, you can increase the operating time at 1-minute intervals up to 3 hours (180 minutes).
- By continuously touching the "+" sensor you can increase the operating time in 10-minute intervals.

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.



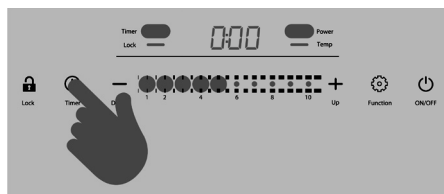
- By touching the "-" sensor, you can reduce the operating time in 1-minute intervals.
- By continuously touching the "-" sensor, you can reduce the operating time in 10-minute intervals.

NOTE: Starting with the "-" sensor, the display commences with "3:00" (180 minutes).

- On the display you see the adjusted operating time e.g. "1:15" (1 hour, 15 minutes). About 5 seconds after setting the timer, the display switches back to the initial function. When touching the sensor "timer" again, the display shows the active remaining operation time for approximately 5 seconds; now you can adjust the timer once again. The pilot lamp "Timer" indicates that the operating time is active.
- Once the set time has elapsed, there is a short signal tone and the control automatically switches over to "Standby" mode. The display shows either "H" or "L".

NOTE: A modification of the power or temperature level does not influence the set operating time.

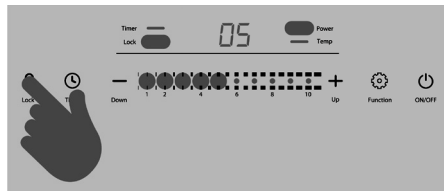
Setting the operating time (timer) – reset function



- Tap and hold the "timer" sensor for 3 seconds for deactivating the operating time mode.
- Tapping the sensor is confirmed by a signal tone and the timer display gets reset to the value "0:00".
- The setting of the operating time is no longer active.

NOTE: In this case, there will be no automatic switch-off and the appliance keeps on working.

Activating/deactivating the key lock (Lock)

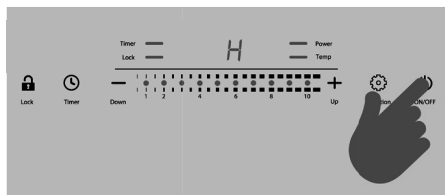


- To activate the key lock, tap and hold the "Lock" sensor for 3 seconds.
- Tapping the sensor is confirmed by a signal tone and the pilot lamp "Lock" is lit continuously.

NOTE: All sensors - except the "ON/OFF" sensor - are locked against unintentional operation now.

- To deactivate the key lock, tap the "Lock" sensor again and hold it for 3 seconds.
- Touching the sensor is confirmed by a signal tone and the pilot lamp "Lock" turns off.

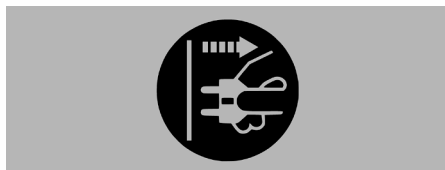
Switching off the appliance



- To switch off the appliance, touch the main switch "ON/OFF".
- Touching the sensor is confirmed by a signal tone.
- The display shows:
 - If the temperature on the hob is below 60 °C due to the waste heat from the pot, „L“ appears in the display panel.
 - If the temperature on the hob is above 80 °C due to the waste heat from the pan, an „H“ appears in the display panel. As soon as the temperature falls below 60 °C, „L“ appears in the display panel.
- 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.

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Hazard of injuries and/or burns!

- **Always pull the mains plug before cleaning!**
- **Never immerse the appliance, power cord and power plug into water or clean under running water!**
- **Always let the appliance cool down before cleaning!**
- 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 supply stores.
- 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.
- 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.
- Do not use abrasive cleaners, as these can dull the glass ceramic, making it more susceptible to soiling.
- Do not use any aggressive cleaners like oven spray or stain remover, as these may affect the printing of the glass ceramic plate. Tip: Special cleaning agents for the glass ceramic plate are commercially available.

- Avoid scratches caused by pointed or sharp objects on the glass ceramic top. Protect the glass ceramic top from breakage caused by falling objects.
- If dirt is visible in the area of the air slots, you can remove it from the outside with a vacuum cleaner.

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 cookware. 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 cookware 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 spillovers 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 cookware 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 composited 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). Disadvantages have to be accepted for 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 230 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 limit, but the hob issues the 'pan detection' error message E₀ 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.

Troubleshooting

The electronic control features several internal monitoring functions. If an error occurs, the power supply will be quit and an error code will appear on the display, in addition there is an acoustic signal during the first 60 seconds.

Error code table:

E₀ Pot recognition: Each cooking zone features a sensor which recognizes whether there is cookware on the cooking zone. If no suitable cookware is recognized on the cooking zone after switch-on, the display will show E₀.

Self help: Place a suitable pot on the cooking zone within 60 seconds; otherwise the electronics will switch the unit into the *standby* mode. (Also refer to point "Get to know your appliance")

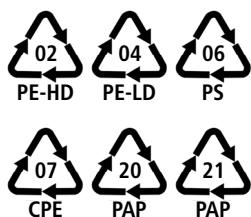
- E1 Electronic error:** A short-circuit has occurred in an electronic circuit of the appliance.
Self help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service at any rate.
- E2 Temperature sensor:** The temperature sensor below the glass ceramic plate provides an undue value.
Self help: Allow the appliance to stand for a while in order to adjust to the surrounding temperature.
- E3 Electronic control of over-voltage:** An Error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage ($> 270\text{ V}\sim$).
Self help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
- E4 Electronic control of under-voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage ($< 160\text{ V}\sim$).
Self help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
- E6 Inside temperature:** The inside of the appliance is too warm (e. g. due to hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).
Self help: Clean the ventilation holes or remove any impurities that might be there, improve the ventilation.

NOTE: For all displayed error codes, except of E6, it is necessary to manually reset the control by pulling the mains plug or separating the unit from the mains supply.

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.

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

Model identification	CT 2002/IN	CT 3402/IN
Hob type	free standing	free standing
Number of cooking zones	1	2
Heating technology	induction heater	induction heater
Diameter	12 - 23 cm	12 - 23 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg	195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	195 Wh/kg	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.

Introduction



Nous nous félicitons que vous ayez porté votre choix sur cette plaque de cuisson à induction de qualité supérieure et vous remercions de votre confiance. Le maniement simple et les applications diverses vous enchanteront très certainement. Afin que l'appareil puisse vous donner les meilleurs résultats possibles de longues années durant, nous vous prions de lire et de tenir compte soigneusement des indications suivantes, de bien les conserver et de les transmettre si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre. Merci.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu d'être utilisé dans la maison et dans les domaines similaires, telles que:

- dans les cuisines des employés des magasins, bureaux et autres petites commerces,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et environnements résidentiels similaires.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. L'appareil sert à chauffer, réchauffer et préparer des aliments. Cet appareil n'est **pas** conçu pour une utilisation commerciale.

Données techniques

Ne raccorder l'appareil qu'à une prise de courante de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Modèle:	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Tension nominale:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale:	2000 W	3400 W
Consommation en mode veille*:	< 0,8 W	(gauche: 2000 W, droite: 1400 W) < 0,8 W
Classe de protection:	II	II
Capacité pondérale:	max. 10 kg	max. 10 kg par zone de cuisson
Nombre de zones de cuisson:	1	2
(chacun adapté aux ustensiles de cuisson avec un diamètre de fond de 120-230 mm Ø)		

***L'appareil** se met automatiquement en mode veille après 60 secondes de non-utilisation.

Volume de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si l'appareil est en parfait état.



Lisez et observez toutes les consignes de sécurité et les instructions, ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou de blessures/brûlures graves !

Consignes de sécurité générales:

- Tenez toujours les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les dangers qui y sont liés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il faut toujours surveiller l'appareil en marche.
- Les matériaux d'emballage tels que les sachets en plastique ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- N'utilisez en aucun cas cet appareil via une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Avant chaque mise en service, contrôlez le bon état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit pas être mis en service s'il est tombé ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil du secteur et faites-le contrôler par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT : Si la plaque vitrocéramique est fissurée ou brisée, l'appareil doit être éteint afin d'éviter un éventuel choc électrique.

- Lors de la pose du cordon d'alimentation, veillez à ce que personne ne puisse s'y emmêler ou trébucher dessus afin d'éviter de tirer accidentellement l'appareil vers le bas.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes, des arêtes vives et des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ou usé. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le

fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des locaux humides !
- Cet appareil électrique est conforme aux normes de sécurité relatives. Si l'appareil, le cordon d'alimentation ou le joint d'étanchéité sont endommagés ou si la plaque vitrocéramique est cassée, débranchez immédiatement la fiche secteur.
- Seules des personnes autorisées et spécialisées ou notre service après-vente d'usine peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne la perte de la garantie.
- Les objets en métal, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la plaque vitrocéramique, car ils peuvent devenir brûlants.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil



- **ATTENTION !** Cet appareil est conforme aux directives relatives à la sécurité et à la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent se tenir à l'écart des plaques de cuisson à induction ! Il ne nous est pas possible d'assurer que chaque stimulateur cardiaque disponible sur le marché est conforme aux directives en vigueur en termes de sécurité ou de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y a pas d'interférences pouvant nuire au bon fonctionnement du stimulateur.
- Il est également possible qu'il y ait des interférences avec d'autres appareils, tels que les appareils auditifs !
- **ATTENTION !** Risque d'incendie ! Ne mettez pas l'appareil en service à proximité ou en dessous de rideaux, d'armoires suspendues ou d'autres matériaux inflammables !
- **ATTENTION !** Risque d'incendie ! Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré !

- **ATTENTION ! Risque d'incendie !** Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Les aliments contenant des graisses et des huiles ne doivent donc être préparés que sous surveillance.
- **ATTENTION ! Risque d'incendie !** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement et ne le couvrez pas pendant le fonctionnement.
- **ATTENTION ! Risque de brûlures !** A cause d'ustensiles de cuisine chauds, la plaque vitrocéramique peut encore présenter une chaleur résiduelle élevée pendant un court laps de temps après l'utilisation !



Travaillez donc avec prudence :

- Pour vous protéger contre le risque de brûlures, nous vous recommandons d'utiliser des maniques et des ustensiles de cuisine appropriés.
- N'utilisez pas la partie supérieure de l'appareil comme surface de rangement ou de travail, car elle devient chaude lors de l'utilisation de l'appareil ! Pour se protéger contre le risque d'incendie ne placez aucun objet en papier, plastique, tissu ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes !
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction à fond plat et de diamètre approprié. Si le fond de la casserole est inégal ou trop petit, vous gaspillez de l'énergie. La plaque de cuisson et le fond de la casserole doivent toujours être propres et secs.
- Ne projetez jamais d'eau froide sur la surface de cuisson chaude !
- L'appareil et les accessoires doivent d'abord être complètement refroidis avant d'être nettoyés ou transportés !
- **Pour le bon placement de l'appareil, il faut observer les points suivants :**
 - o Placer l'appareil sur une surface de travail résistante à la chaleur, stable et plane (pas de surfaces vernies, pas de nappes, etc.).
 - o **Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface ferromagnétique** (par exemple, un plan de travail en acier inoxydable), car celle-ci peut devenir très chaude !
 - o L'appareil et la surface de pose doivent être secs lors de la mise en service.
 - o Placez l'appareil hors de la portée des enfants.
 - o Laissez un espace d'aération suffisant de tous les côtés de l'appareil afin

d'éviter les dommages dus à la chaleur ou aux éclaboussures de graisse et de pouvoir travailler sans entrave. Veillez à ce que l'air puisse circuler librement.

- o N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (cuisinière, flamme de gaz, etc.) ni dans un environnement présentant un risque d'explosion, dans lequel se trouvent des liquides ou des gaz inflammables.
- o Maintenez une distance suffisante par rapport aux appareils sensibles aux champs électromagnétiques (p. ex. écrans, montres, appareil électroniques et supports de stockage magnétiques) !

Avant la première utilisation

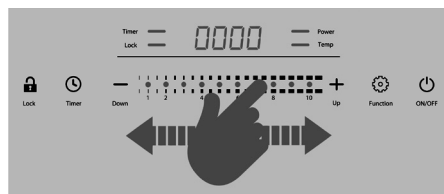
Avant la première utilisation, essayez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Découvrez votre appareil

Capteurs « Touch Control »

- L'appareil est équipé des capteurs « Touch Control » pour une utilisation facile et très pratique.
- Appuyer sur les capteurs « Lock » - « Timer » - « Function » - « ON/OFF » est confirmé chaque fois par un signal acoustique. La manipulation des autres capteurs « + » - « - » et de la zone « Slider touch » se fait sans des signales acoustiques.

REMARQUE: Garder le panneau de commande toujours propre et sec, et ne pas toucher avec les doigts mouillés pour ne pas causer de dysfonctionnement.



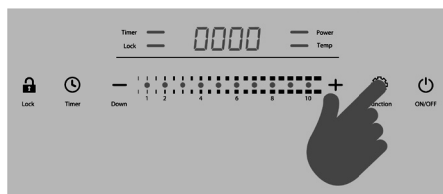
Zone « Slider Touch »

- Après avoir placé un doigt sur la zone « Slider Touch », le réglage peut être modifié individuellement par un mouvement va-et-vient.
- En plaçant un doigt directement sur un certain point dans la zone « Slider Touch », la modification du réglage souhaité peut être effectuée directement.

IMPORTANT: La zone « Slider Touch », permet de régler seulement les niveaux de puissance « 1. 2. 4. 6. 9. 10 », respectivement les niveaux de température « 50, 80, 100, 140, 180, 220 °C ». Le réglage des niveaux intermédiaires « 3, 5, 7, 9 » respectivement « 90, 120, 160, 200 °C » peut être effectué par placer un doigt directement sur un point certain dans la zone « Slider Touch » ou par les capteurs « + » resp. « - ».

REMARQUE: La zone « Slider Touch » est prévue seulement pour les modifications des niveaux de puissance ou des niveaux de température.

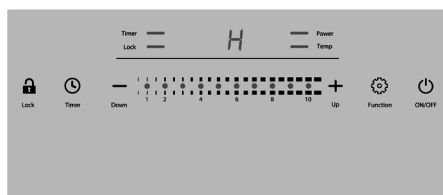
Capteurs « Touch »



- En touchant brièvement avec un doigt directement sur un capteur en dehors de la zone « Slider Touch », toutes les autres fonctions peuvent être sélectionnées
- En touchant brièvement avec un doigt sur les capteurs « + » ou « - », les niveaux de puissance et de température ainsi que les paramètres du temps de marche peuvent être modifiés pas à pas.

Affichage de la chaleur résiduelle

L'appareil est équipé d'un affichage de la chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Il indique si la zone chauffante est éventuellement encore chaude.



- Si la température de la zone de cuisson est supérieure à 60 °C dû au transfert thermique du fond de la poêle, le panneau d'affichage montre « H » après l'arrêt de l'appareil.
- Si la température de la zone de cuisson est inférieure de 60 °C, le panneau affiche « L ».

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson dispose d'un capteur, qui reconnaît la présence d'un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.



Lors de la mise en marche

- Si aucune ustensile de cuisson approprié n'est détecté après la mise en marche, le panneau d'affichage montre « E0 » et un signal acoustique périodique retentit.
- Si aucun pot est détecté dans les 60 secondes, l'appareil passe en « mode veille » automatiquement.

Pendant le fonctionnement

- Si un pot est retiré de la zone de cuisson pendant le fonctionnement, le panneau d'affichage montre « E0 » et un signal acoustique périodique retentit.
- Si un pot est remis en place dans les 60 secondes, le processus de cuisson se poursuit au dernier niveau réglé et avec le temps de marche préréglé.
- Si aucun pot est détecté dans les 60 secondes, l'appareil passe en « mode veille » automatiquement.

Refroidissement du boîtier de l'appareil

Après la mise en marche, un ventilateur est activé et permet de refroidir les composants à l'intérieur de l'appareil et donc protège contre la surchauffe. Le ventilateur continue à marcher pour un certain temps après un temps de marche long, même en « mode veille ».

Limitation du temps de marche

- La limitation de la durée de fonctionnement entraîne un arrêt automatique de la zone de cuisson en « mode veille », si pendant les 2 heures il n'y a pas eu une modification des paramètres. Cela se fait quel que soit le niveau défini.
- Après un arrêt automatique, l'appareil peut être redémarré et le temps de marche maximal est active à nouveau.
- Si le réglage du temps de fonctionnement (minuterie) est activé avec un temps supérieur à 2 heures, ce paramètre est prioritaire. L'appareil s'éteint après l'heure réglée.

Commutation prioritaire

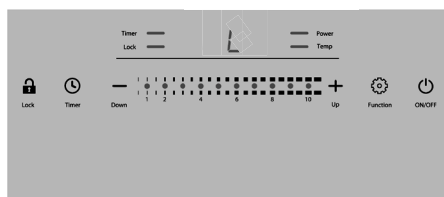
Par l'interrupteur principal respectif « ON/OFF », la commande de l'appareil peut être mise en « mode veille » à tout moment, même si d'autres capteurs sont encore activés.

Mise en service de l'appareil



ATTENTION: Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et les instructions. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou de graves blessures!

Mode « veille »



- Insérez la fiche secteur dans une prise de courant suffisamment fusée.
- Une courte vérification de l'électronique est effectuée. Le panneau d'affichage montre tous affichages disponibles.
- Lorsque la vérification de l'électronique est terminée, cela est confirmé par un signal acoustique et une chaleur résiduelle s'affiche sur l'écran. Si la température est supérieure à 60 °C, l'écran affiche « H », si la température est inférieure, « L ».
- La commande est en mode « veille ».

Mettre l'appareil en marche

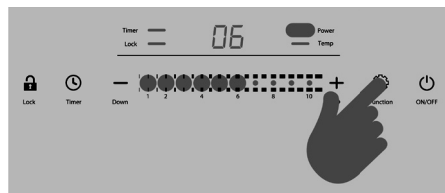


- Poser un ustensile de cuisson adéquat au milieu de la zone de cuisson.
- Pour démarrer, toucher l'interrupteur principal « ON/OFF ».
- Toucher l'interrupteur est confirmé par un signal acoustique et le panneau d'affichage clignote « 00 ».
- Choisissez avec quel mode de cuisson (« niveaux de puissance » ou « niveaux de température » vous voulez travailler.

REMARQUE: Si aucun touche n'a été activée dans les 60 secondes après le démarrage, la commande passe en « mode veille ».

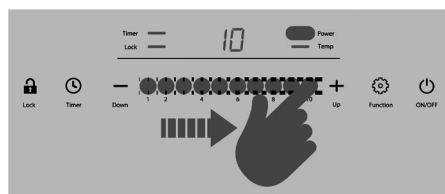
Cuisiner en mode « Niveaux de puissance » (parfait pour faire bouillir de l'eau ou pour cuire à la vapeur)

IMPORTANT: Seuls les niveaux de puissance « 1, 2, 4, 6, 8, 10 » peuvent être réglés dans la zone « Slider Touch ». Le réglage des niveaux intermédiaires « 3, 5, 7, 9 » peut être effectué en posant un doigt directement sur un endroit précis à l'intérieur de la zone « Slider Touch » ou via les capteurs « Touch Control ».



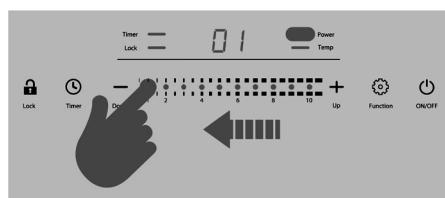
- Effleurer le capteur « Fonction » 1 x.
- L'appareil passe automatiquement au niveau « 06 ».
- Activer le capteur est confirmé par un signal acoustique, le panneau d'affichage montre « 06 » et le voyant de contrôle « Power » s'allume en permanence.

REMARQUE: Si l'appareil n'a pas été déconnecté de l'alimentation électrique après la dernière utilisation, le dernier niveau de puissance réglé apparaît comme proposition.



- En plaçant un doigt sur la zone « Slider Touch » et en déplaçant le doigt vers la droite, on peut augmenter la puissance au niveau « 10 ».

REMARQUE: Vous trouverez d'autres options pour modifier les paramètres au chapitre capteurs « Touch Control ».



- En plaçant un doigt sur la zone « Slider Touch » et en déplaçant le doigt vers la gauche, on peut diminuer la puissance au niveau « 01 ».

REMARQUE: Vous trouverez d'autres options pour modifier les paramètres au chapitre capteurs « Touch Control ».

- Par défaut, le mode "Niveaux de puissance" est affiché avec les chiffres « 01 » à l'écran « 10 ». En touchant en même temps les capteurs « + » et « - », l'appareil commute de l'affichage des niveaux des valeurs de puissance après 3 secondes, c'est-à-dire au lieu de l'affichage « 01 », l'écran montre « 100 », au lieu de l'affichage « 06 », l'écran montre « 800 », etc. Ce format d'affichage reste actif jusqu'à ce que l'utilisateur le ramène. Le format d'affichage reste actif même après l'arrêt de l'appareil. C'est seulement en débranchant la fiche ou en coupant l'alimentation électrique que la commande se remet à l'affichage standard avec les chiffres « 01 » à « 10 ».

- Les valeurs des niveaux de puissance ci-dessous sont indicatives et valables pour les casseroles/poêles en acier de 20 cm Ø.

	CT 2020/IN	CT 3420/IN – gauche	CT 3420/IN – droite
niveau 01	100 W	100 W	100 W
niveau 02	200 W	200 W	200 W
niveau 03	350 W	350 W	300 W
niveau 04	500 W	500 W	400 W
niveau 05	650 W	650 W	500 W
niveau 06	800 W	800 W	600 W
niveau 07	1000 W	1000 W	700 W
niveau 08	1250 W	1250 W	900 W
niveau 09	1500 W	1500 W	1100 W
niveau 10	2000 W	2000 W	1400 W

REMARQUE: La température au fond de l'ustensile de cuisson est mesurée par un capteur au milieu de la zone de cuisson. Le réglage ne fonctionne correctement que si l'ustensile de cuisson couvre cette zone. L'ustensile de cuisson doit avoir un fond plat et pas trop épais pour assurer un bon transfert de chaleur. La température maximale admise pour le mode « Niveaux de puissance » est 200 °C.

Cuisiner en mode « niveaux de température » (parfait pour rôti, griller ou frire)

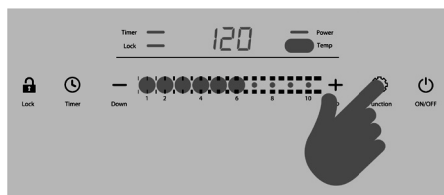
IMPORTANT: Dans la zone « Slider Touch », seuls les niveaux de température « 60, 80, 100, 140, 180, 220 °C » peuvent être réglés. Le réglage des niveaux intermédiaires « 90, 120, 160, 200 °C » peut être effectué en posant un doigt directement sur un endroit précis à l'intérieur de la zone « Slider Touch » ou via les capteurs « + » ou « - ».

Cuisiner des petites quantités

- Le transfert de chaleur rapide et direct de la technologie d'induction peut entraîner une surchauffe à court terme avec des petites quantités de matières de cuisson. Nous vous recommandons donc de commencer par le mode "Niveaux de puissance" avec un niveau de puissance petit (niveau « 01 » - « 03 ») et de passer au niveau de la température souhaité après quelques minutes.

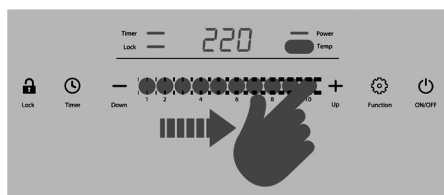
Cuisiner des grandes quantités

- En mode « Niveaux de température », la puissance de sortie est réduite dans la gamme de puissance supérieure. Afin d'éviter des temps de chauffe plus longs, pour les grandes quantités d'aliments à cuire (> 1500 ml), il est souvent conseillé de commencer par le mode « Niveaux de puissance » avec un niveau de puissance élevé (niveau « 09 » - « 10 ») et de passer au niveau de la température souhaité après quelques minutes.
- Par une combinaison judicieuse des deux modes de fonctionnement, les avantages de la cuisson à induction peuvent être utilisés facilement.



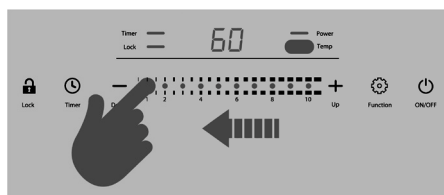
- Effleurez le capteur « Function » 2 x.
- L'appareil passe automatiquement au niveau « 120 C ».
- Appuyer sur le capteur est confirmé par un signal acoustique, le panneau d'affichage montre « 120 » et le voyant de contrôle « Temp » s'allume en permanence.

REMARQUE: Si l'appareil n'a pas été déconnecté de l'alimentation électrique après la dernière utilisation, le dernier niveau de température réglé apparaît comme une proposition.



- En posant un doigt sur la zone « Slider Touch » et par un mouvement à droite, la température peut être augmentée à max. 220 °C.

REMARQUE: Vous trouverez d'autres options pour modifier les paramètres au chapitre capteurs « Touch Control ».



- En posant un doigt sur la zone « Slider Touch » et par un mouvement à gauche, la température peut être réduit à 60 °C.

REMARQUE: Vous trouverez d'autres options pour modifier les paramètres au chapitre capteurs « Touch Control ».

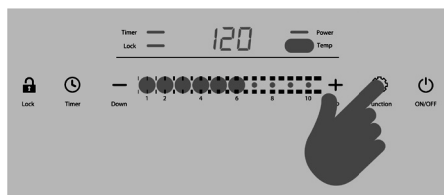
Les valeurs des niveaux de température ci-dessous sont indicatives et valables pour les casseroles/poêles en acier de 20 cm Ø.

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

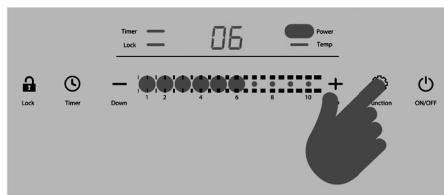
REMARQUE: La température au fond de l'ustensile de cuisson est mesurée par un capteur au milieu de la zone de cuisson. Le réglage ne fonctionne correctement que si l'ustensile de cuisson couvre cette zone. L'ustensile de cuisson doit avoir un fond plat et pas trop épaisse pour assurer un bon transfert de chaleur. La température maximale admise pour le mode « Niveaux de température » est 220 °C.

Alternar du mode « Niveaux de puissance » au mode « Niveaux de température »

- Vous pouvez à tout moment alterner du mode « Niveaux de puissance » au mode « Niveaux de température » et vice-versa. La valeur programmée en dernier sera transmise au mode suivant.



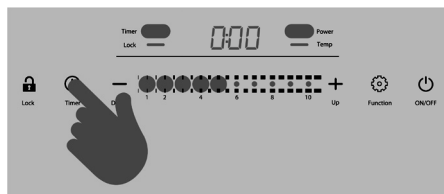
- En effleurant le capteur « Function » pendant le fonctionnement en mode « Niveaux de puissance » pour passer en mode « Niveaux de température ».
- Effleurer le capteur est confirmé avec un signal acoustique.



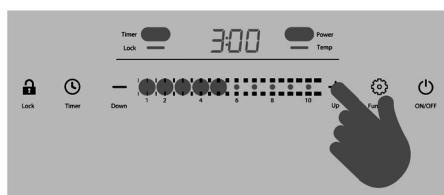
- En effleurant la « Function » pendant le fonctionnement en mode « Niveaux de température » pour passer en mode « Niveaux de puissance ».
- Effleurer le capteur est confirmé avec un signal acoustique.

Réglage du temps de fonctionnement (minuterie / timer) - de 1 à 180 minutes

- Il est possible de régler le temps de fonctionnement soit en mode « Niveaux de puissance » soit en mode « Niveaux de température ».

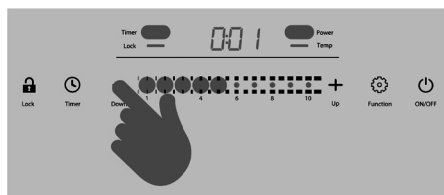


- Pour activer le mode „Réglage du temps de marche”, effleurez le capteur « Timer ».
- L'appareil passe en mode « Réglage du temps de fonctionnement ».
- Effleurer le capteur est confirmé avec un signal acoustique, le panneau d'affichage montre « 0:00 » et le voyant de contrôle « Timer » s'allume en permanence.



- En effleurant le capteur « + », vous pouvez augmenter le temps de marche à la minute jusqu'à 3 heures (180 minutes).
- En effleurant en permanence le capteur « + », vous pouvez augmenter le temps de fonctionnement par incréments de 10 minutes

REMARQUE: Si aucun capteur n'est touché dans les 5 secondes après l'activation du « Réglage du temps de fonctionnement », la commande passe en fonction de cuisson normal sans minuterie.



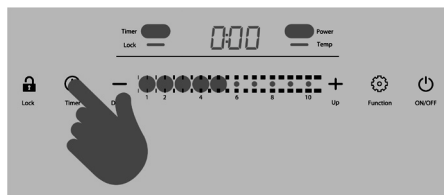
- En effleurant le capteur « - », vous pouvez réduire le temps de fonctionnement à la minute.
- En effleurant en permanence le capteur « - », vous pouvez réduire le temps de fonctionnement en increments de 10 minutes.

REMARQUE: Si vous commencez avec le capteur « - », l’affichage départ avec « 3 :00 » (180 minutes).

- Le panneau d’affichage indique le temps de fonctionnement réglé, p. ex. « 1:15 » (1 heure, 15 minutes). Environ 5 secondes après le réglage du temps de fonctionnement, l’affichage revient à la fonction d’origine. Lorsque le capteur « Timer » est activée à nouveau, le temps résiduel actuel est affiché pendant environ 5 secondes, ce qui peut ensuite être modifié à nouveau. Le voyant de contrôle « Timer » indique que le temps de fonctionnement est actif.
- Une fois le temps réglé s’est écoulé, un signal acoustique retentit et la commande passe automatiquement en mode « veille ». L’affichage montre « H » ou « L ».

REMARQUE: Une modification du niveau de puissance ou de température n’a aucune influence sur le temps de fonctionnement réglé.

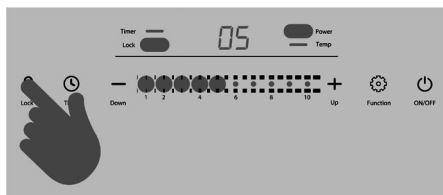
Réglage du temps de fonctionnement – fonction « Reset »



- Pour désactiver le temps de fonctionnement réglé, effleurez le capteur « Timer » et maintenez-le enfoncée pour 3 secondes.
- Effleurer le capteur est confirmé par un signal acoustique et la valeur est remise à « 0 :00 ».
- Le réglage du temps de fonctionnement n’est plus actif.

REMARQUE: Dans ce cas, la commande n’est pas désactivée, l’appareil est toujours en fonctionnement.

Activer/désactiver le blocage des capteurs (Lock)

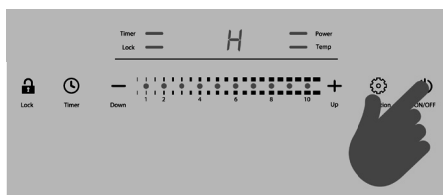


- Pour activer le blocage des capteurs, effleurez le capteur « Lock » et maintenez-le enfoncée pour 3 secondes.
- Effleurer le capteur est confirmé par un signal acoustique et le voyant de contrôle « Lock » s'allume en permanence.

REMARQUE: Tous les capteurs – à l'exception du capteur « ON/OFF » – sont maintenant verrouillés contre une activation involontaire.

- Pour désactiver le blocage des capteurs, effleurez à nouveau le capteur « Lock » et maintenez-le enfoncée pour 3 secondes.
- Effleurer le capteur est confirmé par un signal acoustique et le voyant de contrôle « Lock » s'éteint.

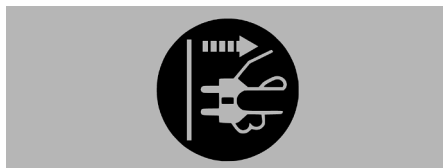
Eteignez l'appareil



- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur l'interrupteur principal « ON/OFF ».
- Appuyer sur le capteur est confirmé par un signal acoustique.
- Le panneau d'affichage montre:
 - o Si la température sur le plan de cuisson est inférieure à 60 °C en raison de la chaleur dégagée par la casserole, un « L » apparaît sur le panneau d'affichage.
 - o Si la température de la table de cuisson est supérieure à 80 °C en raison de la chaleur dégagée par la casserole, un « H » apparaît sur l'écran. Dès que la température descend en dessous de 60 °C, le champ d'affichage indique « L ».
- La commande est en mode « veille » maintenant.

REMARQUE: Il est normal que le ventilateur continue de tourner pour un court temps après une longue période de fonctionnement de l'appareil.

Arrêt permanent



- Pour un arrêt permanent et sûr, retirez la fiche secteur de la prise de courant après chaque utilisation.



Toujours débrancher la fiche secteur avant le nettoyage!
Attention! Risque de brûlures! Toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer!

- Enlevez les éventuelles grosses salissures de la plaque vitrocéramique à l'aide d'un grattoir spécial pour verre que vous pouvez acheter dans les magasins spécialisés et les magasins d'électroménager.
- Nettoyez ensuite la plaque froide avec un chiffon humide et un peu d'eau de vaisselle, puis séchez-la avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et séchez-le.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et n'utilisez pas d'appareil à jet de vapeur!
- Veillez à ce que l'eau ou la vapeur ne puissent pas non plus pénétrer par le bas.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas des produits agressifs tels que des sprays pour four ou des détachants, car ils peuvent endommager l'impression de la plaque vitrocéramique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage, car ils peuvent ternir la vitrocéramique, ce qui la rend plus sensible aux salissures.

Conseil: Vous trouverez des produits de nettoyage spéciaux pour la plaque vitrocéramique dans le commerce.

- Évitez les rayures dues à des objets pointus ou tranchants sur la plaque vitrocéramique. Protégez la plaque vitrocéramique contre les bris dus à la chute d'objets.
- Si des salissures sont visibles dans la zone des fentes d'aération, vous pouvez les éliminer de l'extérieur à l'aide d'un aspirateur.

Cuisiner à l'induction

La cuisson par induction repose sur un principe de chauffage totalement différent de celui de la cuisson sur les plaques de cuisson traditionnelles : La chaleur est produite par des courants de Foucault directement dans le fond de la vaisselle. Les pertes de chaleur habituelles sont ainsi réduites au minimum et l'énergie dépensée est utilisée de manière optimale. Même les fonds rugueux, rayés et légèrement inégaux peuvent être utilisés sur les plaques de cuisson à l'induction. Les designs spéciaux, comme les estampages des logos des fabricants, n'ont pas non plus d'influence négative sur le courant électrique induit.

Avantages de la cuisson à l'induction

- Grâce au chauffage direct du fond de la casserole, la cuisson à induction est très économe en énergie – jusqu'à 50 % d'économie par rapport aux autres méthodes de cuisson sont possible. La durée de chauffage est surtout massivement réduite, jusqu'à 60 % d'économie de temps sont possible.
- L'utilisation du niveau de puissance le plus élevé n'est que très rarement utile, en soi uniquement lorsqu'il s'agit de faire chauffer de grandes quantités d'eau. Pour toutes les autres applications, notamment pour la cuisson, il n'est guère nécessaire de dépasser le niveau de puissance moyen.
- La cuisson à induction offre une sécurité accrue : même si la casserole est retirée de la plaque de cuisson sans que celle-ci ne soit éteinte, le chauffage est automatiquement interrompu. Après la cuisson, seule la chaleur résiduelle dégagée par le fond de la casserole est perceptible sur la plaque vitrocéramique.
- La plaque vitrocéramique est très facile à entretenir. Comme elle n'est pas chauffée directement, les restes d'aliments ou les aliments qui ont débordé ne peuvent pas y brûler.

Choisir le bon ustensile de cuisine

Le champ électromagnétique alternatif émis par la plaque de cuisson ne peut être capté que par des matériaux ferromagnétiques (contenant du fer) et y former des courants de Foucault (« induire »). C'est pourquoi le fond de la vaisselle doit être magnétique. Toutefois, les fonds de capsule avec un noyau ferreux fonctionnent également. L'aperçu suivant donne des informations sur l'adéquation, mais aussi quelques indications.

- La **fonte de fer** convient très bien, elle offre une bonne conductivité thermique et une excellente accumulation de chaleur, mais elle chauffe relativement lentement et est lourde. Le fer en fonte est très résistant et peut donc être chauffé à des niveaux de puissance élevés.
- Le **fer forgé** convient également très bien, il offre également une bonne conduction et une très bonne accumulation de chaleur, il est en outre un peu plus léger que le fer fonte de fer, mais ne répartit pas aussi bien la chaleur que la fonte de fer et ne chauffe également que relativement lentement. Le fer forgé est très résistant et peut donc être chauffé à des niveaux de puissance élevés.
- La **vaisselle en émail** possède un noyau en acier sur lequel la couche d'émail a été appliquée et cuite pour la protéger de la corrosion. Elle est donc parfaitement adaptée et constitue un excellent choix, notamment pour les casseroles. Les ustensiles de cuisine émaillés sont très résistants et peuvent donc être utilisés à des niveaux de puissance élevés.
- L'**acier inoxydable** (si tant est que la proportion de fer dans l'alliage soit suffisamment élevée) convient à la plupart des applications et offre une très bonne conservation de la chaleur. Il est également relativement léger. La conduction et la répartition de la chaleur peuvent tout au plus être qualifiées de suffisantes. La capacité de charge de l'acier inoxydable n'est que modérément élevée, seules les très grandes casseroles à fond massif

peuvent fonctionner efficacement, mais elles supportent alors des niveaux de puissance élevés.

- Les **fonds capsulés** se rencontrent le plus souvent dans les poêles à frire, où l'aluminium et les pièces en acier inoxydable sont combinés. L'acier inoxydable est chauffé, transmet la chaleur à l'aluminium et celui-ci répartit la chaleur très rapidement et uniformément dans le fond de la casserole (bien mieux que le fer ou l'acier). Il y a des inconvénients au niveau de la conservation de la chaleur et de l'efficacité énergétique. Les fonds de capsule de devrait jamais être chargés à pleine puissance, car la quantité de matériau magnétisable est relativement faible et l'acier inoxydable a besoin de temps pour transmettre l'énergie thermique à l'aluminium.

Information sur le diamètre de l'ustensile de cuisson: Tous les récipients dont le diamètre du fond est inférieur à 120 mm ou supérieur à 230 mm ne sont pas adaptés. En raison de la différence de capacité de charge due à la magnétisation, il est possible que des fonds fins en acier inoxydable de 130 ou 140 mm de diamètre s'arrêtent à un niveau de puissance élevé, alors qu'une casserole en émail de 110 mm de diamètre fonctionne sans problème. En fin de compte, c'est toujours la quantité de matériau magnétisable disponible qui est déterminante. Il faut également tenir compte du fait que la magnétisation diminue avec l'augmentation de la température.

Information sur le diamètre de la bobine d'induction: En raison du renforcement constant des prescriptions légales (surtout dans le domaine de la comptabilité électromagnétique des appareils de cuisine), les tables de cuisson à induction modernes disposent de bobines d'induction relativement petites, d'un diamètre de 17 à 18 cm. La densité d'énergie avec laquelle les ustensiles de cuisine sont alors chargés est donc énorme. Les fonds fins en acier inoxydable ou les fonds de capsule légers peuvent donc rapidement atteindre leur limite énergétique. Il peut donc arriver que la casserole fonctionne sans problème avec la limite de puissance de 4 ampères, mais qu'au niveau de puissance le plus élevé, le plan de cuisson affiche le message d'erreur E $\square$ «détection de casserole».

Informations importantes

- Lors de l'utilisation de récipients de cuisson adaptés à l'induction, des bruits peuvent apparaître, qui sont dus au type de construction ou à la composition du matériau (alliage) de ces récipients de cuisson. L'appareil ne présente aucun défaut. Un bourdonnement, un craquement ou même un ronflement se produit souvent sur les fonds de capsule ou à la limite de puissance de l'ustensile de cuisson, lorsque les courants de Foucault provoquent des vibrations minimales dans le fond de l'ustensile ou lorsque les (différents) composants du matériau se dilatent à des vitesses différentes.
- Maintenez toujours la plaque vitrocéramique et le fond de la vaisselle propres et secs.
- Ne laissez pas sur la plaque vitrocéramique des aliments emballés dans du papier aluminium, des couverts, des couvercles de casseroles ou d'autres objets en métal, car ils absorbent la chaleur résiduelle de la plaque vitrocéramique et peuvent donc devenir brûlants.
- Si des fissures se forment dans la plaque vitrocéramique, le fonctionnement n'est généralement pas entravé, mais le fonctionnement sûr ne peut plus être garanti, car des liquides tels que de l'eau trop bouillante peuvent s'infiltrer à l'intérieur de l'appareil par les fissures. Si la surface est fissurée ou cassée, l'appareil doit être immédiatement débranché afin d'éviter un éventuel choc électrique ! Dans ce cas, veuillez-vous adresser immédiatement à notre service après-vente. Vous trouverez les coordonnées à la dernière page de ce manuel.

Codes d'erreur / Dépannage

La commande électronique est dotée de nombreuses fonctions de surveillance internes. En cas d'erreur, l'alimentation en puissance est coupée et un code d'erreur s'affiche à l'écran ; un signal sonore retentit en outre dans les 60 premières secondes.

Tableau des codes d'erreur:

- E0 Identification du pot:** Chaque zone de cuisson dispose d'un capteur, qui reconnaît la présence d'un pot sur la zone de cuisson. Si l'appareil, après avoir été mis en marche, n'identifie pas un pot approprié, l'écran présente le code d'erreur E0
- Auto-assistance:** Remplacer un pot approprié sur la zone de cuisson dans les 60 secondes, autrement l'appareil se met automatiquement en veille. (Voir le paragraphe « Découvrir votre appareil »).
- E1 Défaut électronique:** Un court-circuit est intervenu dans un circuit électronique.
- Auto-assistance:** Pas possible – faire contrôler l'appareil par le service après-vente.
- E2 Capteur température:** Erreur du capteur de température sous la vitrocéramique.
- Auto-assistance:** Laissez l'appareil reposer un moment pour qu'il s'adapte à la température ambiante.
- E3 Régulation électronique de surtension:** Erreur causée par une tension trop haute (> 270 V~) dans un circuit électrique de l'appareil.
- Auto-assistance:** Vérifier si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension de votre secteur.
- E4 Régulation électronique de sous-tension:** Erreur causée par une tension trop basse (< 160 V~) dans un circuit électrique de l'appareil.
- Auto-assistance:** Vérifier si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension de votre secteur.
- E6 Température intérieure:** L'intérieur de l'appareil est trop chaud (p. ex. si l'entrée d'air est bouchée, le ventilateur est bloqué ou en panne, la température de la pièce est trop haute).
- Auto-assistance:** Nettoyer les ouvertures d'entrée d'air ou enlever d'éventuels objets qui entravent, augmenter la ventilation de la pièce.

REMARQUE: Pour tous les affichages de codes d'erreur – à l'exception de E0 - il faut réinitialiser la commande manuellement par tirer la fiche secteur ou par déconnecter l'appareil de la tension d'alimentation.

Information supplémentaire sur le produit selon règlement Union Européenne No. 66/2014 (Décret sur les économies d'énergie)

Identification du modèle	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Type de plaque	autonome, plaque de cuisson portable	autonome, plaque de cuisson portable
Nombre de zones de cuisson	1	2
Technologie de chauffage	éléments de chauffage induction	éléments de chauffage induction
Diamètre	12 - 23 cm	chacune 12 - 23 cm
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	195 Wh/kg	chacune: 195 Wh/kg
Consommation d'énergie totale, calculée par kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg

Méthodes d'essai

Le produit est testé selon la norme d'essai **DIN EN 60350-2: Appareils de cuisson électrodomestiques – partie 2 : Plaques de cuisson – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.**

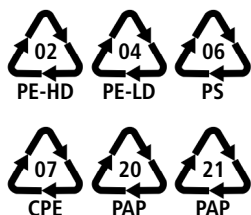
Informations pour l'utilisateur – Economiser de l'énergie et les ressources

- Toujours garder la zone de cuisson et le fond de la casserole propres et sans résidus pour assurer un transfert de chaleur optimal.
- Premièrement, placez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson, puis démarrez l'appareil.
- Placez votre ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- N'utiliser pas des ustensiles de cuisine avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm.
- Si on chauffe de l'eau, il est recommandé de chauffer seulement la quantité vraiment nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir le récipient avec un couvercle pendant la cuisson.
- Mettez la plaque hors circuit tôt et utilisez la chaleur résiduelle pour garder au chaud, faire fondre des aliments, etc.

Elimination/recyclage

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage. Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et des films dans des collecteurs prévus à cet effet.



Les exemples d'abréviation des matières plastiques indiquent les matériaux utilisés: PE signifie polyéthylène (code 02 pour PE haute densité, code 04 pour PE basse densité), PS signifie polystyrène et CPE pour polyéthylène chloré. PAP 20 signifie carton ondulé et PAP 21 autre carton. Tous les plastiques sont des thermoplastiques très faciles et efficaces à produire. Ils sont également très faciles à recycler et peuvent donc même avoir une empreinte écologique plus faible que les emballages en carton comparables.

Remarque: Il n'est pas toujours possible ou raisonnable de se passer de plastique dans l'emballage. Souvent, ceux-ci présentent de grands avantages par rapport au carton, car moins de matériau est utilisé et cela permet de gagner du poids, ce qui réduit la consommation de CO₂. L'effet protecteur (coups, bosses) est généralement meilleur.

Indications d'élimination



Conformément à la loi sur les équipements électriques et électroniques (Directive 2012/19 / UE), ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

Remarque: Transférez les appareils qui ne sont plus nécessaires mis toujours fonctionnels à un but d'utilité publique (p. ex. à titre de don). Cela améliore non seulement l'équilibre environnemental et assure plus de durabilité, mais témoigne également d'un engagement social bienvenu.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH est un membre de la fondation "Elektro-Altgeräte Register" (EAR), qui est responsable pour sécuriser la mise en œuvre la loi allemande sur les appareils électriques et électronique. La fondation est confié par l'Agence Fédérale de l'Environnement de veiller à ce que les anciens appareils soient correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement sont évités. Une meilleure durabilité environnementale grâce à l'élimination et le recyclage professionnels des ressources précieuses sont aussi spécialement visé - cela correspond également à notre propre revendication d'une durabilité étendue.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über **support.rommelsbacher.de** und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingesendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur 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 Versandetikett 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.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany
Telefon +49 (0)9851 5758 5732
Kontakt: support.rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Direkt zum Support:

