ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

CT 3430/IN

Induktions Kochplatte

Induction cooking plate

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

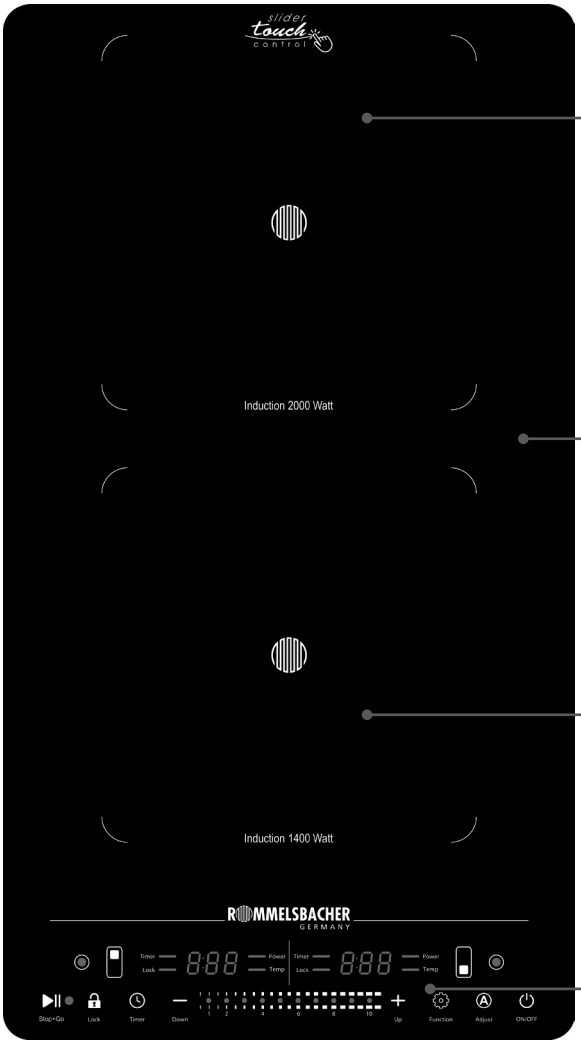
Produktbeschreibung 3
Bedienfeld 4
Einleitung 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Technische Daten 5
Lieferumfang 5
Für Ihre Sicherheit 6
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 7
Vor dem ersten Gebrauch 9
Lernen Sie Ihr Gerät kennen 9
Touch Control Sensoren 9
Slider Touch Bereich 9
Touch Sensoren 9
Restwärmeanzeige 9
Topferkennung 10
Gehäusekühlung 10
Betriebsdauerbegrenzung 10
Vorrangschaltung 10
Zwischenstufen (Adjust) 10
Inbetriebnahme des Gerätes 11
Modus *Standby* 11
Gerät einschalten 11
Kochzone anwählen 11
Kochen im Modus *Leistungsstufen* ... 12
Kochen im Modus *Temperaturstufen* 12
Wechsel zwischen Modus *Leistungsstufen* und *Temperaturstufen* 13
Stop + Go (Pause) 13
Laufzeit-Einstellung (Timer) – von 1 bis 180 Minuten 13
Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion 14
Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre (Lock) 14
Kochzone ausschalten 14
Gerät ausschalten 14
Gerät dauerhaft ausschalten 15
Reinigung und Pflege 15
Kochen mit Induktion 16
Erweiterte Produktinformationen 18
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung 19
Entsorgung/Recycling 20
Ersatzteile und Zubehör 36
Service und Garantie 36

GB – Contents

page

Product description 3
Control panel 4
Introduction 21
Intended use 21
Technical data 21
Scope of supply 21
For your safety 22
General safety advices 22
Safety advices for using the appliance. 23
Prior to initial use 25
Get to know your appliance 25
Touch control sensors 25
Slider Touch area 25
Touch sensors 25
Residual heat indicaton 25
Pot recognition 26
Cooling fan 26
Operating time limitation 26
Priority regulation 26
Adjustment 26
Start-up of the appliance 27
Standby Mode 27
Switching-on the appliance 27
Selecting a cooking zone 27
Cooking in *power level* mode 28
Cooking in *temperature level* mode.. 28
Switching between *power level* and *temperature level* mode 29
Stop + Go (pause) 29
Setting the operating time (Timer) – from 1 up to 180 minutes 29
Setting the operating time (Timer) – reset function 30
Activate/deactivate the key lock 30
Switching off a cooking zone 30
Switching off the appliance 30
Switching off the appliance permanently 31
Cleaning and maintenance 31
General notes for cooking with induction 32
Troubleshooting 33
Disposal/recycling 34
Extended product information 35

Produktbeschreibung *Product description*



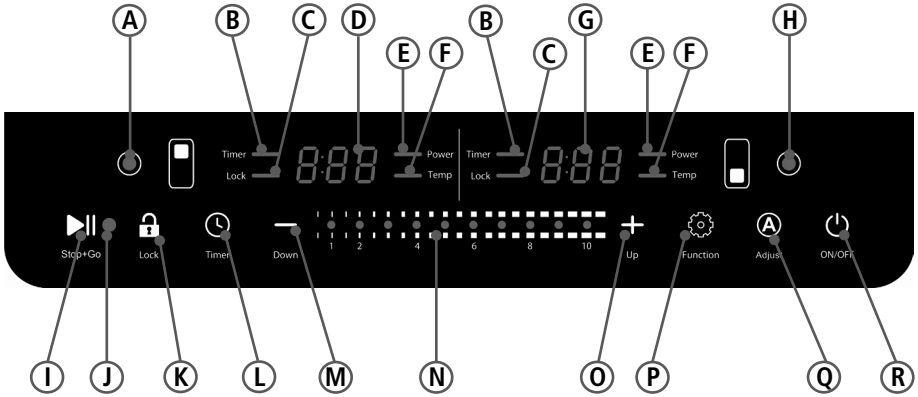
Obere Kochzone
Upper cooking zone

Glaskeramikplatte
Glass ceramic plate

Untere Kochzone
Lower cooking zone

Bedienfeld
Control panel

Bedienfeld *Control panel*



	D	GB
A	Anwahlsensor obere Kochzone	Dial-up sensor upper cooking zone
B	Kontrolllampe ***Timer***	Control lamp ***Timer***
C	Kontrolllampe ***Lock*** (Tastensperre)	Control lamp ***Lock***
D	Anzeigefeld obere Kochzone	Display upper cooking zone
E	Kontrolllampe ***Power*** (Leistungsstufen)	Control lamp ***Power*** (power levels)
F	Kontrolllampe ***Temp*** (Temperaturstufen)	Control lamp ***Temp*** (temperature levels)
G	Anzeigefeld untere Kochzone	Display lower cooking zone
H	Anwahlsensor untere Kochzone	Dial-up sensor lower cooking zone
I	Sensor ***Stop + Go***	Sensor ***Stop + Go***
J	Kontrolllampe ***Stop + Go***	Control lamp ***Stop + Go***
K	Sensor ***Lock*** (Tastensperre)	Sensor ***Lock***
L	Sensor ***Timer*** für Laufzeiteinstellung	Sensor ***Timer*** for timer setting
M	Sensor – für Parameteränderung	Sensor – for parameter setting
N	***Slider Touch*** Bereich	***Slider Touch*** area
O	Sensor + für Parameteränderung	Sensor + for parameter setting
P	Sensor ***Function***	Sensor ***Function***
Q	Sensor ***Adjust***	Sensor ***Adjust***
R	Sensor ***ON/OFF*** (Hauptschalter)	Sensor ***ON/OFF*** (main switch)

D

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.

Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	3400 W (oben: 2000 W, unten: 1400 W)
Leistungsaufnahme im Standby*:	< 0,8 W
Schutzklasse:	II
Maße Gerät (ca.):	58 x 32 x 4,3 cm
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 10 kg je Kochzone
Anzahl der Kochzonen:	2

(jeweils geeignet für Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von 120-260 mm Ø)

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

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

Für Ihre Sicherheit

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 Fernwirksystem 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! Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- **VORSICHT! Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb!**

- **VORSICHT! Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!**
- **VORSICHT! Brandgefahr! Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche und decken Sie es während des Betriebs nicht ab!**

- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

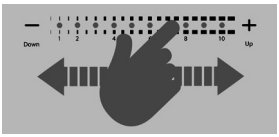
Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

- Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.
- Das Antippen der Sensoren ***Stop+Go – Lock – Timer – Function – Adjust – ON/OFF*** sowie der Anwahlsensoren für die Kochzone 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**

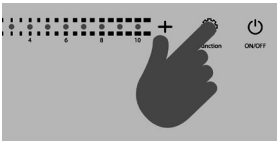


- Nach Auflegen eines Fingers auf den ***Slider Touch*** Bereich kann durch Hin- und Herbewegen die Einstellung individuell verändert werden.
- Durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des ***Slider Touch*** Bereiches kann die gewünschte Veränderung der Einstellung direkt 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. Weitere Feineinstellung ist mit dem Sensor ***Adjust*** möglich.

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 Kochzone mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochzone eventuell noch heiß ist.

- Hat die Temperatur auf der Kochzone 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 Kochzone mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.

Beim Einschalten
- Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone erkannt, erscheint im Anzeigefeld E0 und ein periodischer Signalton ertönt.
- Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät die betreffende Kochzone automatisch aus (Stufe 0.)

Während des Betriebes
- Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochzone 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 die betreffende Kochzone automatisch aus (Stufe 0.)

Gehäusekühlung
Nach dem Einschalten startet ein Lüfter, der die Bauteile im Inneren des Gerätes kühlt und so vor Überhitzung schützt. Abhängig von Leistung und erreichter Temperatur kann der Lüfter während des Betriebs verschiedene Drehzahlen erreichen und dadurch unterschiedliche Lautstärken erreichen. Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus ***Standby*** nach langer Betriebsdauer ist normal.

Betriebsdauerbegrenzung
- Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochzone 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.

Zwischenstufen (Adjust)

- Sollten die Abstände zwischen zwei Leistungs- bzw. Temperaturstufen für Ihre individuelle Einstellung zu groß sein, können Sie durch Berühren des Sensors ***Adjust*** eine Erhöhung um 10% bei Leistungs- und um 5° C bei Temperaturstufen erreichen.

  HINWEIS: Dies ist nur in den Leistungsstufen ***1-6*** und in den Temperaturstufen zwischen ***90*** und ***115 °C*** möglich.

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 H, bei niedrigeren Temperaturen L.
- Die Steuerung befindet sich im Modus ***Standby***.

Gerät einschalten

- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte einer Kochzone.
- Zum Einschalten tippen Sie auf den Hauptschalter ***ON/OFF***.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und in den Anzeigefeldern beider Kochzonen erscheint 0.

Kochzone anwählen

- Wählen Sie die Kochzone an, die Sie benutzen möchten, indem Sie den Sensor neben dem jeweiligen Kochfeldsymbol (bzw.) berühren.
- Die Anwahl wird durch einen kurzen Signalton bestätigt, der Lüfter wird aktiviert, der Anwahlsensor leuchtet rot und im Anzeigefeld der angewählten Kochzone blinkt 0.

HINWEIS: Sie erkennen am dauerhaft leuchtenden Anwahlsensor immer, welche Kochzone gerade für die Einstellung von Parametern angewählt ist.

- Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus (***Leistungsstufen*** oder ***Temperaturstufen***) Sie arbeiten wollen. Standardmäßig startet das Gerät im Modus ***Leistungsstufen***.
- Zum Wechsel in den Kochmodus ***Temperaturstufen*** berühren Sie den Sensor ***Function.*** Es ertönt ein Signalton und die Kontrollampe ***Temp*** leuchtet im Display der angewählten Kochzone dauerhaft auf.
- Sie können den Kochvorgang nun durch Anwählen der gewünschten Leistungs- bzw. Temperaturstufe starten.

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

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

Beim Einschalten ist der Modus ***Leistungsstufe*** eingestellt und die Kontrolllampe ***Power*** leuchtet dauerhaft auf.

- Wählen Sie mit dem ***Slider Touch*** Bereich oder den Sensoren + bzw. – die gewünschte Leistungsstufe aus. Feineinstellungen sind mit dem Sensor ***Adjust*** möglich.

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

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

Stufe	obere Kochzone	untere Kochzone
1	**100 W**	**90 W**
A1	**110 W**	**100 W**
2	**200 W**	**180 W**
A2	**220 W**	**200 W**
3	**300 W**	**270 W**
A3	**330 W**	**300 W**
4	**500 W**	**360 W**
A4	**550 W**	**400 W**
5	**600 W**	**450 W**
A5	**660 W**	**500 W**
6	**680 W**	**540 W**
A6	**750 W**	**600 W**
7	**1000 W**	**675 W**
8	**1250 W**	**900 W**
9	**1500 W**	**1100 W**
10	**2000 W**	**1400 W**

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

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 ***1*** – ***3***) 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 ***9*** – ***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.

- Wechseln Sie durch Berührung des Sensors ***Function*** in den Modus ***Temperaturstufe*** .Die Kontrolllampe ***Temp*** leuchtet dauerhaft auf.
- Wählen Sie mit dem ***Slider Touch*** Bereich oder den Sensoren **+** bzw. **–** die gewünschte Temperaturstufe aus. Feineinstellungen (z. B. zum Sieden oder Simmern) sind mit dem Sensor ***Adjust*** möglich.

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

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 auf den Sensor ***Function***, wechselt das Gerät in den jeweils anderen Modus.
- Der Moduswechsel wird mit einem Signalton bestätigt.

Stop + Go (Pause)

- Möchten Sie den Kochvorgang kurz pausieren, können Sie durch Berühren des Sensors ***Stop + Go*** beide Kochzonen vorübergehend deaktivieren. Berühren Sie den Sensor, bis im Anzeigefeld ⁞⁞ erscheint und die rote LED neben dem Symbol ***Stop + Go*** leuchtet. Bereits programmierte Timer werden angehalten. Berühren Sie den Sensor ***Stop + Go*** erneut bis zum Erlöschen der Anzeige ⁞⁞, nimmt das Gerät den Kochvorgang mit den selben Einstellungen wie vor der Unterbrechung wieder auf.

HINWEIS: Wird der Kochvorgang innerhalb von 10 Minuten nicht fortgesetzt, wechselt das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch in den Modus ***Standby***.

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*** wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und berühren den Sensor ***Timer***.
- Der Moduswechsel wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint 0:00 und die Kontrolllampe ***Timer*** leuchtet dauerhaft auf.
- Durch Tippen auf den Sensor + bzw. – können Sie die Laufzeit in Minuten-Schritten bis auf 3 Stunden (180 Minuten) erhöhen bzw. verringern.
- Durch dauerhaftes Berühren der Sensoren + / – erfolgt die Änderung der Laufzeit in 10-Minuten-Schritten.

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

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.

- 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. Änderung des Modus durch Berühren des Sensors ***Function*** deaktiviert dagegen einen laufenden Timer.

Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion

- Berühren Sie den Sensor ***Timer*** und halten ihn für 2 Sekunden gedrückt, um die Laufzeiteinstellung zu deaktivieren.
- Die Deaktivierung des Timers wird mit einem Signalton bestätigt und der Wert auf 0:00 zurückgesetzt.
- Die Laufzeit-Einstellung ist nicht mehr aktiv und die Kontrolllampe ***Timer*** erlischt.

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 halten Sie den Sensor ***Lock*** für 2 Sekunden gedrückt.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und die beiden Kontrolllampen ***Lock*** leuchten dauerhaft auf.

HINWEIS: Alle Sensoren – außer der Hauptsensor ***ON/OFF*** – sind nun gegen unabsichtliche Bedienung gesperrt.

- Zum Deaktivieren der Tastensperre halten Sie den Sensor ***Lock*** erneut für 2 Sekunden gedrückt.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und die Kontrolllampen ***Lock*** erlöschen.

Kochzone ausschalten

- Zum Ausschalten einer Kochzone halten Sie den Anwahlsensor der gewünschten Kochzone für 2 Sekunden gedrückt.
- Das Ausschalten wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld der Kochzone erscheint 0.

HINWEIS: Eine Kochzone lässt sich auch ausschalten, indem die Leistungs- oder Temperaturstufe 0 gewählt wird.

Gerät ausschalten

- Zum Ausschalten des Gerätes berühren Sie den Hauptsensor ***ON/OFF***.
- Das Ausschalten wird mit einem Signalton bestätigt und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus ***Standby***. Im Anzeigefeld wird je nach Restwärme entweder H oder L angezeigt.

Gerät dauerhaft ausschalten

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

Reinigung und Pflege

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.
- **Emaille-Geschirr** besitzt einen Stahl-Kern, auf welchen die Emaille-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 260 mm liegt. Aufgrund der unterschiedlichen Belastbarkeit bedingt durch die Magnetisierbarkeit kann es aber auch bei dünnen Edelstahl-Böden mit 130 oder 140 mm Durchmesser auf hoher Leistungsstufe zur Sicherheitsabschaltung kommen, während bspw. ein Emaille-Topf mit nur 110 mm Durchmesser problemlos funktioniert. Es ist letztlich immer die vorhandene Menge an magnetisierbaren 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 E0 „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 3430/IN
Art der Kochmulde	freistehend
Anzahl der Kochzonen	2
Heiztechnik	Induktions-Heizelement
Durchmesser	12 - 23 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	jeweils: 195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	195 Wh/kg

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

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen Tipps zum Energiesparen:
- Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit einem Bodendurchmesser unter 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 Anzeigefeld erscheint ein Fehlercode, zusätzlich ertönt in den ersten 60 Sekunden ein akustisches Signal.

Fehlercode-Tabelle:

E0 **Topferkennung**: Das Gerät ist pro Kochzone mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Wird nach dem Einschalten bzw. während des Betriebes kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone erkannt, erscheint im Anzeigefeld der Fehlercode E0.

Selbsthilfe: Innerhalb von 60 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochzone platzieren, ansonsten schaltet die Elektronik die betreffende Kochzone aus. (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 (< 125 V~) ein Fehler aufgetreten.

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

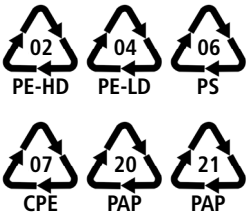
E6 **Innentemperatur**: Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z.B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hohe Umgebungstemperatur).

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

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

Bitte beachten Sie:
Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.
Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

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

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

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

GB

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.

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	3400 W (upper cooking zone: 2000 W lower cooking zone: 1400 W)
Standby power consumption:	< 0,8 W
Protection class:	II
Number of cooking zones:	2
each suitable for cookware with a base diameter of 120-260 mm Ø	
Resilience of glass plate:	max. 10 kg per cooking zone
Dimensions (approx.)	58 x 32 x 4,3 cm

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product immediately after unpacking.

For your safety

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 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.).
  - 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

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

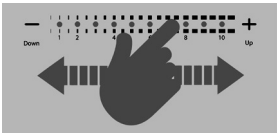
Get to know your appliance

Touch control sensors

- The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling.
- Tapping the sensors ***Stop+Go – Lock – Timer – Function – Adjust – ON/OFF*** and the selection sensors for the cooking zone is each confirmed with a signal tone. The other sensors + / – and the ***Slider Touch*** area are operated without any 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**

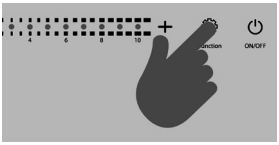


- After placing a finger in the ***Slider Touch*** area, the setting can be individually modified by moving the finger back and forth.
- By placing a finger directly on a specfic spot in the ***Slider Touch*** area, the desired change in the setting can be implemented directly on a specific point.

IMPORTANT: Only the power levels ***1, 2, 4, 6, 8, 10*** or the temperature levels ***60, 80, 100, 140, 180, 220 °C*** can be set in the ***Slider Touch*** area.
The intermediate levels ***3, 5, 7, 9*** or ***90, 120, 160, 200 °C*** can be set by placing a finger directly on a specific point within the ***Slider Touch*** area or via the + or - sensors. Further fine adjustment is possible by using the ***Adjust*** function.

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 indicaton

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 cooking vessel is detected within 60 seconds, the appliance automatically switches off the relevant cooking zone (level 0.)

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 cooking vessel is detected within 60 seconds, the appliance automatically switches off the relevant cooking zone (level 0).

Cooling fan
After switching on, a fan starts, which cools the components inside the appliance and thus protects them from overheating. Depending on the power and temperature reached, the fan can reach different speeds during operation and thus achieve different volumes. It is normal for the fan to run on in ***Standby*** mode after a long period of operation.

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.

Adjustment

- If the intervals between two power or temperature levels are too large for your individual setting, you can increase them by 10% for power levels and by 5 °C for temperature levels by touching the ***Adjust*** sensor.

  NOTE: This is only possible in power levels ***1-6*** and in the temperature levels between ***90*** and ***115 °C***.

Start-up of the appliance

WARNING: Read all safety advices and instructions! Nonobservance 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 a cooking zone.
- For switching-on, touch the main switch ***ON/OFF***.
- Tapping the sensor is confirmed with a signal tone and 0 appears in the display fields of both cooking zones.

Selecting a cooking zone

- Select the cooking zone you want to use by touching the sensor next to the relevant hob symbol or .
- The selection is confirmed by a short signal tone, the fan is activated, the selection sensor lights up red and the display panel of the selected cooking zone flashes 0.

  NOTE: You can always recognise which cooking zone is currently selected for setting parameters by the permanently lit selection sensor.

- Now decide which cooking mode (***power levels*** or ***temperature levels***) you want to work with. By default, the appliance starts in ***power level*** mode.
- To switch to temperature level cooking mode, touch the ***Function*** sensor. You will hear a signal tone and the ***Temp*** indicator light will light up permanently in the display of the selected cooking zone.
- You can now start the cooking process by selecting the desired power or temperature level.

  NOTE: If no further operation is performed within 60 seconds of switching on, the control unit switches back to ***Standby*** mode.

Cooking in *power level* mode (perfect for boiling water or for steaming)

When switching on, the ***power level*** mode is set and the ***Power*** pilot lamp lights up continuously.

- Use the ***Slider Touch*** area or the + / – sensors to select the desired power level. Fine adjustments are possible with the ***Adjust*** sensor.

  NOTE: Further options for changing the settings can be found under section *Touch control sensors*.

- The power level values given below are guide values and apply to steel pots with a diameter of 20 cm.

level	*upper cooking zone*	*lower cooking zone*
1	**100 W**	**90 W**
A1	**110 W**	**100 W**
2	**200 W**	**180 W**
A2	**220 W**	**200 W**
3	**300 W**	**270 W**
A3	**330 W**	**300 W**
4	**500 W**	**360 W**
A4	**550 W**	**400 W**
5	**600 W**	**450 W**
A5	**660 W**	**500 W**
6	**680 W**	**540 W**
A6	**750 W**	**600 W**
7	**1000 W**	**675 W**
8	**1250 W**	**900 W**
9	**1500 W**	**1100 W**
10	**2000 W**	**1400 W**

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

Cooking small food quantities

- The fast and direct heat transfer of induction technology can lead to short-term overheating when cooking small quantities of food. When heating food, we therefore recommend starting with the ***power level*** mode with a low power level (level ***1*** – ***3***) and switching to the desired temperature level after a few minutes.

Cooking large food quantities

- In ***temperature level*** mode, the power output of the appliance is reduced in the upper power range. To avoid longer heating times, it is often advisable to start with the ***power level*** mode with a high power level (level ***9*** – ***10***) for larger quantities of food (> 1500 ml) and then switch to the desired ***temperature*** level after a few minutes.
- By skilfully combining the two operating modes, the advantages of induction cooking can be conveniently utilised.

- Switch to ***temperature level*** mode by touching the ***Function*** sensor; the ***Temp*** pilot lamp lights up continuously.
- Use the ***Slider Touch*** area or the + / – sensors to select the desired temperature level. Fine adjustments (e.g. for boiling or simmering) are possible with the ***Adjust*** sensor.

NOTE: Further options for changing the settings can be found under section *Touch control sensors*.

Switching between *power level* and *temperature level* mode

- You can switch from ***power level*** mode to ***temperature level*** mode and vice versa at any time. The last set value of the respective function is saved when switching.
- If you tap the ***Function*** sensor during operation, the appliance switches to the other mode.
- The mode change is confirmed with an acoustic signal.

Stop + Go (pause)

- If you want to pause the cooking process briefly, you can temporarily deactivate both cooking zones by touching the ***Stop + Go*** sensor. Touch the sensor until appears on the display and the red LED next to the ***Stop + Go*** symbol lights up. Timers that have already been programmed are stopped. Touch the ***Stop + Go*** sensor again until the display expires. The appliance resumes the cooking process with the same settings as before the interruption.

NOTE: If the cooking process is not continued within 10 minutes, the appliance automatically switches to ***Standby*** mode for safety reasons.

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.

- To activate the ***runtime setting*** mode, select the desired cooking zone and touch the ***Timer*** sensor.
- The mode change is confirmed with a signal tone, 0:00 appears in the display panel and the ***Timer*** pilot lamp lights up permanently.
- By touching the + / – sensor, you can increase or decrease the runtime in minute intervals up to 3 hours (180 minutes).
- Touching the + / – sensors continuously changes the runtime in 10-minute intervals.

NOTE: If you start with the sensor –, the display starts with 3:00 (180 minutes).

NOTE: If no further operation is performed within 5 seconds of activating the ***runtime*** setting, the control unit switches back to normal cooking mode without timer.

- The display shows the set runtime, e.g. 1:15 (1 hour, 15 minutes) Approx. 5 seconds after setting the runtime, the display switches back to the original function. When the ***Timer*** sensor is pressed again, the current remaining running time is shown in the display panel for approx. 5 seconds and can then be changed again. The ***Timer*** pilot lamp signals that the runtime is active.
- Once the set time has elapsed, a signal tone sounds and the control unit automatically switches to ***Standby*** mode. Either H or L is shown in the display field.

NOTE: Changing the power or temperature level has no effect on the set runtime. Changing the mode by touching the ***Function*** sensor deactivates a running timer.

Setting the operating time (timer) – reset function

- Touch the sensor ***Timer*** and hold it down for 2 seconds to deactivate the runtime setting.
- Deactivation of the timer is confirmed with an acoustic signal and the value is reset to 0:00.
- The runtime setting is no longer active and the ***Timer*** pilot lamp expires.

NOTE: The control unit is not switched off in this case, the appliance is still in operation.

Activate/deactivate the key lock (Lock)

- To activate the key lock, press and hold the sensor ***Lock*** for 2 seconds.
- Tapping on the sensor is confirmed with a signal tone and the ***Lock*** pliot lamps light up permanently.

  NOTE: All sensors - except the main sensor ***ON/OFF*** - are now locked to prevent unintentional operation.

- To deactivate the key lock, press and hold the sensor ***Lock*** again for 2 seconds.
- Tapping the sensor is confirmed with a signal tone and the ***Lock*** pilot lamps expire.

Switching off a cooking zone

- To switch off a cooking zone, press and hold the selection sensor of the desired cooking zone for 2 seconds.
- Switching off is confirmed with a signal tone and the cooking zone display shows 0.

  NOTE: A cooking zone can also be switched off by selecting power or temperature level 0.

Switching off the appliance

- To switch off the appliance, touch the main sensor ***ON/OFF.***
- Switching off is confirmed with an acoustic signal and the control unit automatically switches to ***Standby*** mode. Depending on the residual heat, either H or L is shown in the display panel.

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!

- **Before cleaning, always disconnect the appliance from the power supply!**
- **Never immerse the appliance, power cord and power plug into water or clean under running water!**
- **Allow the appliance to 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 equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. There are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available on the market with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Wipe the housing with a damp cloth and then dry.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- Never use oven spray or stain remover for cleaning! Specialised cleaners for glass ceramic surfaces are available in stores.
- Avoid scratches caused by pointed or sharp objects on the glass ceramic hob. Protect the glass ceramic hob 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 hoover.

General notes for cooking with induction

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

Advantages of cooking with induction

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

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

Note on the diameter of the cookware: All cookware with a base diameter of less than 120 mm or more than 260 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 at the 4 amp power limittion, 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 a vessel on the cooking zone. If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the display will show E0.
Self help: Place a pot on the cooking zone within 60 seconds; otherwise the electronics will switch the unit into the *standby* mode. (Also refer to point "Getting acquainted with 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**: 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 V~).
Self help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

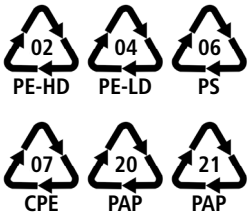
E4 **Electronic control of under-voltage**: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 125 V~).
Self help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

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 E0, 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 whichwere 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 3430/IN
Hob type	free standing
Number of cooking zones	2
Heating technology	induction heater
Diameter	12 - 23 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	195 Wh/kg

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

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

Ersatzteile und Zubehör

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

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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

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

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

   Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

   Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

   Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

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

R2502