



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



CT 2203/TC
CT 2203/TC-TM
(Zeitschaltuhr/timer)



CT 3403/TC
CT 3403/TC-TM
(Zeitschaltuhr/timer)

SCHOTT Ceran® Kochplatten
SCHOTT Ceran® Cooking plates

touch
control

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese ganz besondere SCHOTT Ceran® Kochplatte entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt aus deutscher Fertigung, 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 2203/TC CT 2203/TC-TM
Kochzonen:	1
Nennspannung:	220-240 V
Nennaufnahme, ca.:	2010-2395 W (Zweikreis)
Standby-Verbrauch:	unter 0,5 W
Maximale Belastung / Kochplatte:	10 kg

Modell:	CT 3403/TC CT 3403/TC-TM
Kochzonen:	2
Nennspannung:	220-240 V
Nennaufnahme, ca.:	3110-3700 W (gesamt) 145 mm Ø: 1100-1300 W, 140/210 mm Ø: 910-1095 W / 2010-2395 W)
Standby-Verbrauch:	unter 0,5 W
Maximale Belastung / Kochplatte:	10 kg je Heizzone

Nach Erlöschen aller Anzeigen schaltet die Steuerung automatisch in den Stromsparmodus (Standby).



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel (Anschlusskabel) fern.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und 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.
- 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 Oberfläche gerissen oder gebrochen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

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

Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden

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

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Gehäuse-Oberflächen und die Kochfläche werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

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 Elektro-Kochtöpfe oder -Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Die Kochplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie.

- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg.
- 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.
 - 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.



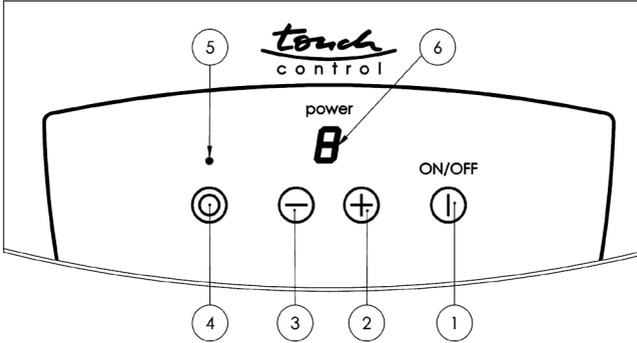
Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die SCHOTT Ceran® Fläche erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen der Glasfläche und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

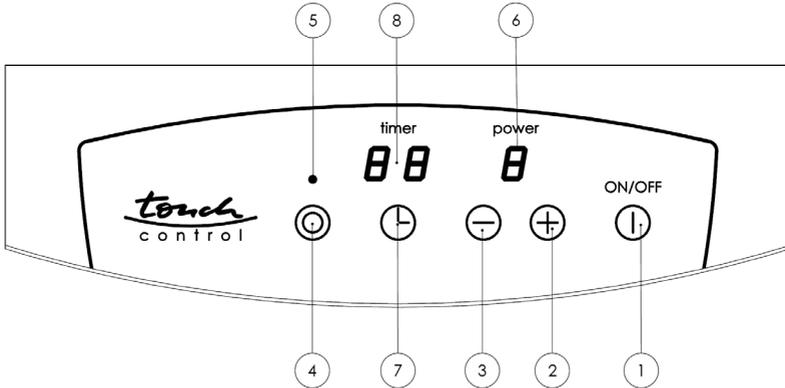
Das Bedienfeld

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen Signalton bestätigt. Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten und nicht mit feuchten Fingern betätigen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

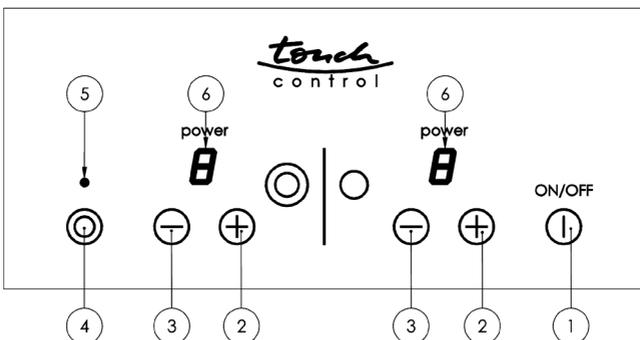
CT 2203/TC



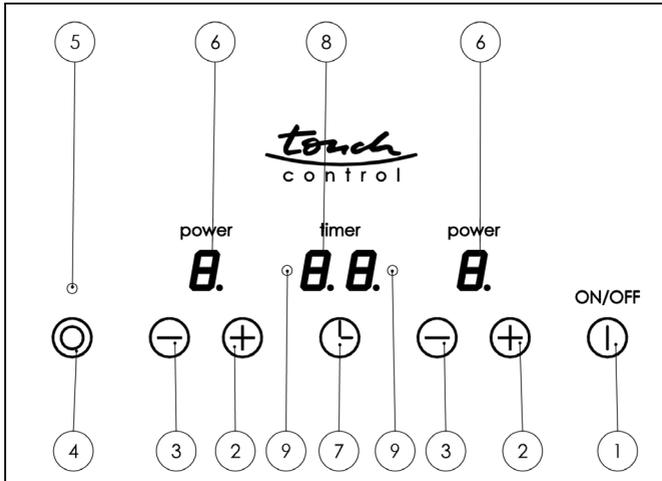
CT 2203/TC-TM (Zeitschaltuhr/Timer)



CT 3403/TC



CT 3403/TC-TM (Zeitschaltuhr/Timer)



	Name	Funktion
1	ON/OFF-Sensor (Hauptschalter)	Ein- und Ausschalten der Steuerung bzw. der gesamten Kochplatte
2	PLUS-Sensor	Einstellen der Kochstufe (0 - 9) für die jeweilige Kochzone
3	MINUS-Sensor	Einstellen der Kochstufe (0 - 9) und der Ankochautomatik für die jeweilige Kochzone
4	ZWEIKREIS-Sensor	Zu- und Abschalten der großen Heizzone 21 cm Ø bei Kochzone 1
5	LED Anzeige für aktivierte ZWEIKREIS-Funktion	Zeigt an, dass die große Heizzone 21 cm Ø der Kochzone 1 aktiviert ist
6	7-Segment Anzeige	Anzeige von: Kochstufe 0 – 9, Restwärme „H“, Kindersicherung „L“, Fehlercode „F“ und Entriegelung „U“
7	TIMER-Sensor	Ein- und Ausschalten der Zeitschaltuhr (TIMER)
8	TIMER-Anzeige	Zeigt die vorgewählte/noch verbleibende Restzeit an
9	Nur Doppelkochplatte: TIMER Positions-LED für linke/rechte Kochzone	Zeigt an, für welche Kochzone eine Zeitschaltuhr aktiviert ist.

Bedien-Modi

Aus-Modus

Die Steuerung ist nicht aktiv und alle Anzeigen sind aus. Eventuell vorhandene Restwärme wird angezeigt, Netzspannung ist also noch vorhanden.

Betriebs-Modus

Mindestens eine Kochzone ist aktiviert und zeigt eine Kochstufe (0 bis 9) in der Anzeige.

Verriegelungs-Modus

Die Steuerung ist verriegelt, es kann nur der ON/OFF-Sensor betätigt werden um das Gerät auszuschalten. In der Anzeige leuchtet ein „L“ (lock) wenn ein Sensor betätigt wird. Nach Entriegelung leuchtet kurz „U“ (unlock).

Manuelle Verriegelung:

Durch gleichzeitiges Betätigen der Sensoren „ZWEIKREIS“ und „MINUS“ (bei der Doppelkochplatte das MINUS der linken Kochzone) kann eine Kindersicherung aktiviert werden (siehe auch unter Punkt „Kindersicherung“).

Automatische Verriegelung:

Sobald die Steuerung einen Fehler erkennt, werden alle Kochzonen abgeschaltet und die Steuerung verriegelt. In der Anzeige erscheint ein „F“ (Fehler). Sobald der Fehler beseitigt ist, wird die Verriegelung wieder aufgehoben.

Kochen mit Ihrer Kochplatte

ON/OFF-Sensor (Hauptschalter)

ON/OFF Der ON/OFF-Sensor dient zum Ein- und Ausschalten der Steuerung bzw. der gesamten Kochplatte.



Einschalten der Steuerung

- Betätigen Sie den ON/OFF-Sensor für die Dauer von 1 Sekunde bis ein kurzer Bestätigungston ertönt. Die Touch Control Elektronik schaltet sich ein und wechselt vom Aus- in den Betriebs-Modus. Das Aufleuchten der „0“ in der 7-Segment-Anzeige zeigt Ihnen, dass das Gerät eingeschaltet ist. (Diese Anzeige kann ggf. durch die Anzeige von Restwärme- oder Fehlercode in den Hintergrund treten).
- Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Eingabe, schaltet die Steuerung automatisch wieder zurück in den Aus-Modus.

Ausschalten der Steuerung

Im Betriebs-Modus kann die Steuerung durch Betätigen des ON/OFF-Sensors jederzeit ausgeschaltet werden. Diese Ausschalt-Funktion hat im Betrieb immer Vorrang, auch wenn andere Sensoren gleichzeitig betätigt werden oder die Kindersicherung aktiv ist.

MINUS-/PLUS-Sensoren



Die Sensoren MINUS und PLUS dienen zum Einstellen der gewünschten Kochstufe, sowie zur Aktivierung der Ankochautomatik.

Einschalten einer Kochzone (Kochen)

Durch zügiges Betätigen des MINUS- oder PLUS-Sensors nach dem Einschalten wird die zugehörige Kochzone aktiviert.

Einstellen einer Kochstufe

Beim ersten Berühren des PLUS-Sensors startet das Gerät mit der Einstellung 1. Durch weiteres Berühren des PLUS-Sensors kann bis auf 9 erhöht werden.

Beim ersten Berühren des MINUS-Sensors startet das Gerät mit Einstellung 9. Durch weiteres Berühren des MINUS-Sensors kann bis auf 1 reduziert werden.

Bei Dauerbetätigung eines der beiden Sensoren erfolgt der Anzeigenwechsel im Rhythmus von 0,5 Sekunden.

Bei einer Dauerbetätigung des PLUS-Sensors bleibt die Kochstufe auf höchster Einstellung stehen und bei Dauerbetätigung des MINUS-Sensors auf der Kochstufe „0“ (Endanschlag). Erst durch kurzes Loslassen des jeweiligen Sensors und der erneuten Betätigung wird dieser Endanschlag überwunden. Dies ist z. B. nötig,

wenn die Ankochautomatik angewählt werden soll.

Ankochautomatik

Jede Kochzone ist mit einer Ankochautomatik ausgestattet: Nach Aktivierung der Kochzone wird diese für die Dauer einer vorprogrammierten Ankochzeit auf maximaler Leistungsstufe (100 %) aufgeheizt. Dies erlaubt ein besonders schnelles Erhitzen des Kochguts und hilft damit, Zeit und Energie zu sparen. Die Dauer der Ankochautomatik ist von der jeweils gewählten Kochstufe abhängig (siehe Tabelle unter Punkt „Kochstufenparameter“).

Ankochautomatik aktivieren

power Die Ankochautomatik einer Kochzone wird aktiviert, indem die Kochstufe über den MINUS-Sensor nach unten angewählt wird und man dabei über die „0“ hinaus auf die „9“ oder weiter nach unten schaltet (z. B. bis Stufe „5“).



In der Kochstufenanzeige leuchtet nun zusätzlich rechts neben der Zahl **ein Punkt**. Dieser zeigt an, dass für diese Kochstufe die Ankochautomatik aktiv ist. Der Punkt erlischt, sobald die Zeit der Ankochautomatik abgelaufen ist. Die Kochzone heizt dann auf der eingestellten Stufe (z. B. „5“) weiter.

Ankochautomatik beenden

Die Ankochautomatik kann jederzeit beendet werden, indem man die Kochzone auf Stufe „0“ einstellt.

Danach kann über den PLUS-Sensor die gewünschte Kochstufe ohne Ankochautomatik gewählt werden.

Temperaturautomatik

Die Kochzonen verfügen über eine Temperaturautomatik, d. h. sie halten die eingestellten Temperaturen durch eine entsprechend getaktete Energiezufuhr konstant. Dies können Sie am Auf- und Abglühen der Heizzonen beobachten. Die zugehörigen Werte je Kochstufe sehen Sie in der Tabelle unter Punkt „Kochstufenparameter“.

Verwenden Sie folgende Einstellungen

- 1 ... 3 zum Aufwärmen
- 4 ... 6 zum Dämpfen, Dünsten, Kochen
- 7 ... 9 zum Ankochen, Backen, Braten

TIMER-Sensor [7] (Zeitschaltuhr)

Funktionsbeschreibung des TIMERS



Die elektronische Steuerung stellt für jede Kochzone einen TIMER zur Verfügung, der zur automatischen Abschaltung der Kochzonen eingesetzt werden kann. Die TIMER-Anzeige [8] dient zur Anzeige der restlichen, noch verbleibenden Zeit in Minuten, bis ein TIMER-Alarm ausgelöst wird.

Der TIMER ist als „Countdown-TIMER“ ausgeführt, dabei können Zeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Die eingestellte Zeit wird in Minutenschritten rückwärts bis auf 0 gezählt, danach erfolgt eine optische und akustische Alarmmeldung.

TIMER (Zeitschaltuhr) anwählen

Die Funktion TIMER (Zeitschaltuhr) wird durch eine Betätigung des TIMER-Sensors [7] ausgewählt. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Sensorbetätigung, wird das TIMER Einstellmenü automatisch verlassen. Auch durch erneutes Betätigen des TIMER-Sensors [7] kann das TIMER Einstellmenü verlassen werden.

Einzelkochplatte:

- Wählen Sie eine Kochstufe (1-9) für die Kochzone. Dann drücken Sie den TIMER-Sensor [7]. Die TIMER-Anzeige [8] beginnt zu blinken. Solange diese blinkt, kann für die Kochzone über die PLUS-/MINUS-Sensoren [2]/[3] die gewünschte Laufzeit (von 1 bis 99 Minuten) eingestellt werden. Danach läuft die eingestellte Zeit ab und kann in der Anzeige [8] überwacht werden.
- Die Deaktivierung des TIMERS erfolgt, indem die Kochstufe oder die Laufzeit der Kochzone auf „0“ reduziert wird. Auch durch gleichzeitiges Betätigen des PLUS- und MINUS-Sensoren [2]+[3] kann der TIMER jederzeit deaktiviert werden.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet der TIMER die Kochzone automatisch ab.

Doppelkochplatte:

- Aktivieren Sie die gewünschte Kochzone durch Betätigen des zugehörigen PLUS-/MINUS-Sensoren [2]/[3] und wählen Sie eine Kochstufe (1-9). Dann drücken Sie den TIMER-Sensor [7]. Die entsprechende Positions-LED [9] in der TIMER-Anzeige [8] beginnt zu blinken. Solange diese blinkt, kann für die Kochzone über die PLUS-/MINUS-Sensoren [2]/[3] die gewünschte Laufzeit (von 1 bis 99 Minuten) eingestellt werden. Danach beginnt die entsprechende Positions-LED in der TIMER-Anzeige [8] zu blinken und die eingestellte Zeit läuft ab.
- Soll der TIMER für die zweite Kochzone aktiviert werden, gehen Sie analog wie oben beschrieben vor.

- Ob für eine Kochzone ein TIMER aktiv ist, zeigt sich an der zugehörigen leuchtenden bzw. blinkenden LED [9] links oder rechts in der TIMER-Anzeige [8].
- Die Deaktivierung des TIMERS erfolgt, indem die Kochstufe oder die Laufzeit der Kochzone auf „0“ reduziert wird. Auch durch gleichzeitiges Betätigen des PLUS- und MINUS-Sensors [2]+[3] der betreffenden Kochzone kann der TIMER deaktiviert werden.
- Um die verbleibende TIMER Restlaufzeit einer aktiven Kochzone zu sehen, betätigen Sie den TIMER-Sensor [7] bis die entsprechende Positions-LED [9] in der TIMER-Anzeige [8] dauerhaft leuchtet. Die TIMER-Anzeige [8] zeigt dann blinkend die verbleibende Laufzeit dieser Kochzone. Ansonsten wird der TIMER mit der geringsten verbleibenden Laufzeit angezeigt und die zugehörige Positions-LED [9] blinkt.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet der TIMER die jeweilige Kochzone automatisch ab.

TIMER-Ablauf

- Ist die Zeit des TIMERS abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet. In der TIMER-Anzeige [8] blinkt „00“ und in der Kochzonen-Anzeige [6] „H“/“h“, sofern Restwärme vorhanden ist.
- Signalton und Anzeige erlöschen automatisch nach einiger Zeit.

TIMER ausschalten/Laufzeit verändern

Der Einstellwert des TIMERS kann jederzeit verändert werden:

- Bei einer Einzelkochplatte betätigen Sie den TIMER-Sensor [7], die TIMER-Anzeige [8] blinkt und zeigt die verbleibende Laufzeit an. Solange die Anzeige blinkt, kann die Laufzeit mittels PLUS- oder MINUS-Sensor [2]/[3] nach Bedarf verändert werden.
- Bei einer Doppelkochplatte betätigen Sie den TIMER-Sensor [7] bis die entsprechende Positions-LED [9] in der TIMER-Anzeige [8] dauerhaft leuchtet. Die TIMER-Anzeige [8] zeigt dann blinkend die verbleibende Laufzeit dieser Kochzone. Solange diese Anzeige blinkt, kann die Laufzeit über den zur Kochzone gehörigen PLUS- oder MINUS-Sensor [2]/[3] verändert werden.

Ein TIMER kann ausgeschaltet werden, indem der Einstellwert von Laufzeit oder Kochstufe mittels MINUS-Sensor [3] auf „00“ gesetzt wird. Wird die Laufzeit auf „00“ gesetzt, arbeitet das Gerät mit der eingestellten Kochstufe weiter. Auch durch gleichzeitiges Betätigen des PLUS- und MINUS-Sensors [2]+[3] kann der TIMER deaktiviert werden.

Ausschalten einer Kochzone

Eine aktive Kochzone wird abgeschaltet, indem:

- a) der PLUS- und der MINUS-Sensor gleichzeitig betätigt werden oder
- b) die Kochstufe „0“ eingestellt wird.

Achtung: Durch Betätigen des ON/OFF-Sensors wird die gesamte Steuerung (d. h. bei der Doppelkochplatte beide Kochzonen) ausgeschaltet!

Restwärmeanzeige

Wird eine Kochzone abgeschaltet und strahlt noch Restwärme ab, erscheint in der Anzeige ein „H“ für HEISS und „h“ für geringe Restwärme. Die Anzeige bleibt auch im Aus-Modus aktiv und erlischt nur, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, oder keine Restwärme mehr vorhanden ist. Berühren Sie die heiße Kochzone nicht! Die Restwärme kann zum Warmhalten genutzt werden.

Zweikreis-Zuschaltung



Ihre Kochplatte verfügt über eine Zweikreis-Heizzone, welche die Kochfläche (bzw. bei der Doppelkochplatte eine der Kochflächen) durch Zuschalten eines äußeren Heizkreises von 140 mm Ø auf 210 mm Ø vergrößert.

Die eingestellte Kochstufe wird durch die Zweikreis-Zuschaltung nicht verändert

Achtung: Das Glühbild des äußeren Heizkreises zeigt keinen vollständig geschlossenen Ring. Dies ist normal und stellt für Heizfunktion und Wärmeverteilung keinen Nachteil dar.

Aktivieren der Zweikreis-Zuschaltung

Die Zweikreis-Zuschaltung kann nur aktiviert werden, wenn die zugehörige Kochzone in Betrieb ist (Kochstufe 1 - 9). Um die große Heizzone zu aktivieren, berühren Sie den entsprechenden Zweikreis-Sensor. Die leuchtende LED über dem Sensor zeigt Ihnen, dass zusätzlich der äußere Heizkreis 210 mm ø aktiv ist.

Abschalten der Zweikreis-Zuschaltung

Wenn Sie wieder auf den kleinen Heizkreis zurückschalten möchten, berühren Sie nochmals den Zweikreis-Sensor. Das Erlöschen der LED über dem Sensor zeigt Ihnen dann, dass der äußere Heizkreis wieder abgeschaltet ist.

Sicherheitsfunktionen

Ihre Kochplatte ist mit vielen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

Automatische Abschaltung

Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Eingabe, schaltet die Steuerung automatisch wieder zurück in den Aus-Modus.

Sicherheitsabschaltung bei Dauerbetätigung

Werden ein oder mehrere Sensoren länger als 12 Sekunden betätigt (z. B. durch Gegenstände oder übergelaufene Speisen auf dem Bedienfeld), erfolgt eine akustische Fehlermeldung (Warnton) und die Kochzonen werden automatisch verriegelt (Modus „Automatische Verriegelung“).

Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Dauerbetätigung. Das Gerät kann danach wieder in Betrieb genommen werden.

Restwärmeanzeige

power Die Restwärmeanzeige warnt Sie vor einer nach dem Ausschalten noch heißen Kochzone, weist Sie aber auch auf die noch verbliebene Restwärme hin, die genutzt werden kann. In der Anzeige erscheint das Symbol „H“. Berühren Sie die heiße Kochzone nicht! Die Restwärmeanzeige bleibt auch im Aus-Modus aktiviert. Sinkt die Restwärme, wird die Anzeige „H“ abgelöst von „h“. Die Anzeige erlischt bald.



Kindersicherung

Die Kindersicherung ermöglicht eine Verriegelung der Sensoren, um eine ungewollte Änderung der Einstellungen zu verhindern. Die Steuerung arbeitet dabei im zuvor eingestellten Modus (auch Aus-Modus) weiter, doch lassen sich - mit Ausnahme des ON/OFF Sensors zum Ausschalten des Gerätes - keine anderen Sensoren mehr bedienen. **Eine aktive Kindersicherung bleibt auch im Aus-Modus erhalten.**

Kindersicherung einschalten

power Die Verriegelung ist nur bei eingeschalteter Steuerung möglich. Durch gleichzeitiges Betätigen und ca. 3 Sekunden halten von MINUS-Sensor (bei Doppelkochplatte linke Kochzone) und ZWEIKREIS-Sensor wird die gesamte Steuerung verriegelt. Ein Signalton und das dreimalige Blinken des „L“ in der Anzeige signalisieren die aktive Verriegelung.



Kindersicherung ausschalten

Um die Sperre aufzuheben und alle Sensoren wieder freizugeben, müssen wieder MINUS-Sensor und ZWEIKREIS-Sensor gleichzeitig betätigt und ca. 3 Sekunden gehalten werden. Ein Signalton ertönt und die Anzeige „U“ blinkt 3x kurz auf. Anschließend erscheint die ursprüngliche Einstellung bzw. „H“/„h“ für Restwärme und alle Sensoren können wieder bedient werden.

Ausschalten mit dem ON/OFF-Sensor bei aktiver Kindersicherung

Wird die Steuerung bei aktiver Kindersperre mittels des ON/OFF-Sensors komplett ausgeschaltet, erlöschen alle Anzeigen bzw. die Restwärmeanzeige „H“/„h“ leuchtet. Ein erneutes Einschalten ist erst nach Ausschalten (siehe oben) der Kindersicherung möglich! Nach Ziehen des Netzsteckers ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv!

Tipp:

Den ZWEIKREIS-Sensor zwei Mal betätigen und halten, dann den MINUS-Sensor dazu wählen, damit die gewünschte Einstellung erhalten bleibt.

Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung einer Kochzone, wenn über einen gewissen Zeitraum keine Veränderung an ihren Einstellungen vorgenommen wurde. Die Zeiten der Betriebsdauerbegrenzung sind abhängig von der jeweils eingestellten Kochstufe. Sie können die jeweiligen Werte der nachfolgenden Tabelle „Kochstufenparameter“ entnehmen. Nach einer automatischen Abschaltung kann die Kochzone erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Kochstufenparameter

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über die Kochstufen und deren Zuordnungen:

Kochstufe	Leistung in Prozent, ca.	Betriebsdauer- begrenzung in Stunden	Ankochautomatik in Sekunden
0	0 %	0	-
1	4 %	10	82
2	8 %	5	164
3	14 %	5	246
4	19 %	4	328
5	25 %	3	410
6	31 %	2	82
7	46 %	2	164
8	62 %	2	164
9	100 %	1	-

Fehlermeldung

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Nach Verbindung mit dem Stromnetz (Anschluss des Netzsteckers) erfolgt ein automatischer Selbstabgleich der Sensoren.

Die Glasfläche über den Sensoren darf nie abgedeckt sein.

power Achtung: Bei einer Dauerbetätigung eines Sensors oder Abdeckung des eingeschalteten Gerätes ist ein Abgleich nicht möglich. In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „F“ und ein Signalton ertönt. Die Leistungszufuhr bzw. die Steuerung wird abgeschaltet. Solange ein Fehler vorliegt, kann nicht wieder eingeschaltet werden.



Selbsthilfe: Gegenstand bzw. Verschmutzung von der Glasfläche entfernen. Gegebenenfalls Gerät kurz vom Netz trennen (über Stecker oder Sicherung) und wieder anschließen. Danach kann die Kochplatte wieder in Betrieb genommen werden.



Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!

Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen der SCHOTT Ceran® Platte 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. Es gibt im Handel geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik Platten, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Das Edelstahl-Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen und nachtrocknen. Auch für Edelstahloberflächen gibt es im Handel spezielle Reinigungs- und Pflegemittel.
- 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 niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Modellkennung	CT 2203/TC CT 2203/TC-TM	CT 3403/TC CT 3403/TC-TM
Art der Kochmulde	freistehend	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1 (Zweikreis)	2 (Einkreis und Zweikreis)
Heiztechnik	Strahlungs-Heizkörper	Strahlungs-Heizkörper
Durchmesser	14 cm / 21 cm	14,5 cm und 14 cm / 21 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	195 Wh/kg	14,5 cm Ø: 195 Wh/kg 14 cm / 21 cm Ø: 195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochplatte, 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.**

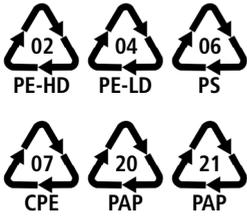
Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen Tipps zum Energiesparen:

- Kochplatte und 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.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sollten gleich groß sein.
- Mit der Verwendung von zu kleinem Kochgeschirr verschwenden Sie Energie.
- 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.

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 zurückzugeben:

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

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



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

Introduction



We are pleased you decided in favour of this very special SCHOTT Ceran® cooking plate and would like to thank you for your confidence. Your new appliance is a top product made in Germany, of first-class quality and state-of-the-art. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. 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 designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs 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 heating, warming and preparing food. It is not designed for commercial use.

Technical data

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

Model:	CT 2203/TC CT 2203/TC-TM
Cooking zones:	1
Nominal voltage:	220-240 V
Nominal power ca.:	2010-2395 W (two-circuit)
Standby consumption:	below 0,5 W
Load limit, max.:	10 kg

Modell:	CT 3403/TC CT 3403/TC-TM
Cooking zones:	2
Nominal voltage:	220-240 V
Nominal power ca.:	3110-3700 W (total) 145 mm Ø: 1100-1300 W, 140/210 mm Ø: 910-1095 W / 2010-2395 W)
Standby consumption:	below 0,5 W
Load limit, max.:	10 kg each cooking zone

After all displays have gone out, the control will switch automatically to the power saving mode (standby).

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!

General safety advices

- Keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are at least 8 years and supervised.
- This appliance may be used by children of at least 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and knowledge, if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.



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

- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations.
- If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance, the power cord or the sealing or if the glass ceramic plate is broken, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Casing and cooking area are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, work with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use suitable pots or pans with sound, even bottom and appropriate diameter (also fire-proof glass or chinaware). If the pot bottom is uneven or too small, you will waste energy. The cooking plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- Do not use cooking vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil.
- **Attention! Hazard of fire!** Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fat and oil must be prepared under supervision only.
- In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar accidentally happen to melt on the cooking surface, immediately shove them away from the hot cooking zone with a cleaning scraper.
- Never splash cold water on the hot cooking surface!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!

- **Observe the following when setting up the appliance:**

- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
- Place it beyond children's reach.
- Leave a sufficient ventilation distance to all sides of the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.



Attention! Hazard of fire!

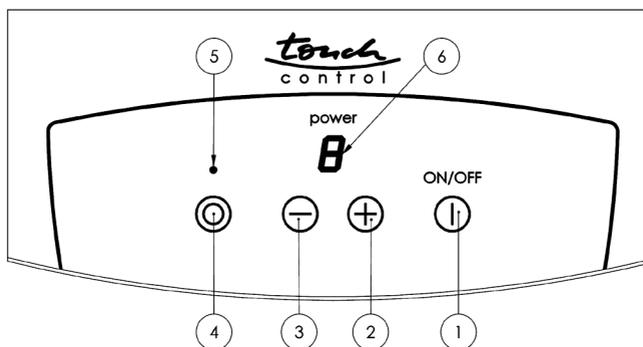
This appliance is not qualified for installation.

- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the SCHOTT Ceran® surface are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- If cracks, fissures or breakage occur, or when it can be assumed that safe use is no longer guaranteed, switch off the appliance immediately.
- For a safe switch-off pull the mains plug.
- Do not use the appliance as a space heater.

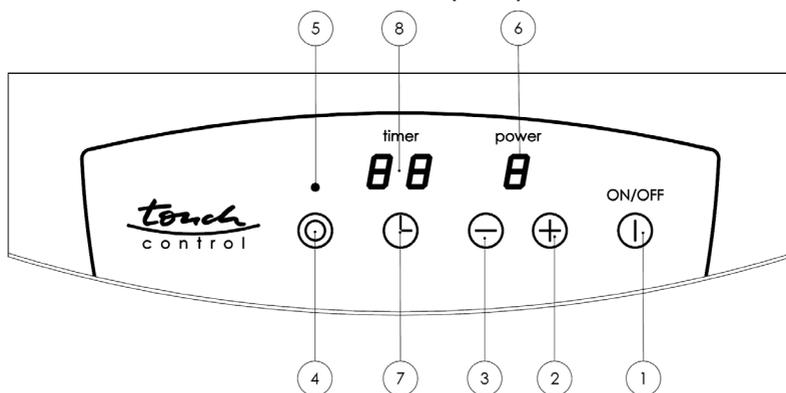
The operating panel

The appliance is equipped with touch control sensors which are simple and easy to operate. By applying the finger on the sensor, the respective function is activated and acknowledged by a signal tone. Always keep the operating panel clean and dry and do not operate it with wet fingers as this might lead to malfunctions.

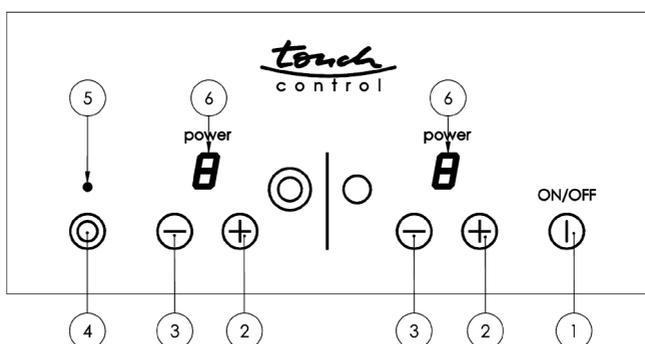
CT 2203/TC



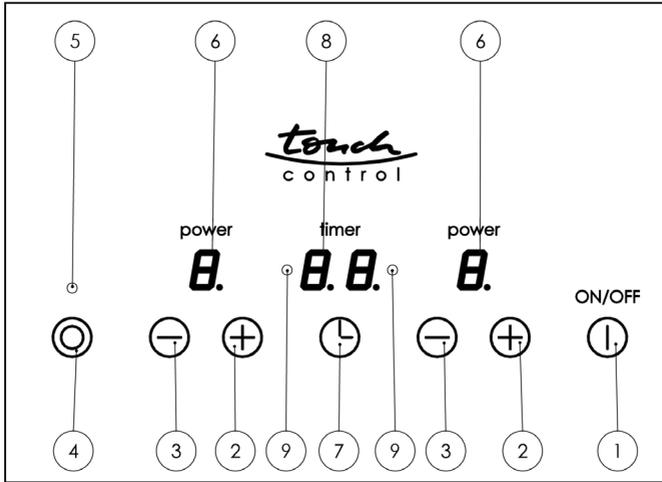
CT 2203/TC-TM (timer)



CT 3403/TC



CT 3403/TC-TM (timer)



	Name	Function
1	ON/OFF sensor (main switch)	Switching the control and the whole cooking plate on and off
2	PLUS sensor	Setting the cooking level (0 - 9) for the respective cooking zone
3	MINUS sensor	Setting the cooking level (0 - 9) and the automatic cooking system for the respective cooking zone
4	DUAL CIRCUIT sensor	Switching the large heating zone 21 cm Ø of cooking zone 1 on and off
5	LED display for activated DUAL CIRCUIT function	Shows that the large heating zone 21 cm Ø of cooking zone 1 is activated
6	7-segment display	Indication of: cooking level 0 – 9, residual heat "H", child-proof lock "L" or error code "F"
7	TIMER sensor	Switching the TIMER on and off
8	TIMER display with position LED	Shows the set/remaining runtime
9	Double cooker only: TIMER position LED for left/right cooking zone	Shows for which cooking zone the TIMER is active

Operating modes

Off mode

The control is not active and all displays are off. A possibly existing residual heat will be indicated, thus, there is still mains voltage.

Operating mode

As least one cooking zone is activated and shows a cooking level (0 to 9) in the display.

Locking mode

The control is locked, only the ON/OFF sensor can be applied to switch the appliance off. The display will show an "L" (lock) if a sensor is applied. Upon unlocking "U" (unlock) is displayed shortly.

Manual locking:

By simultaneously applying the sensors "DUAL CIRCUIT" and "MINUS" (at the double cooking plate the MINUS of the left cooking zone), a child-proof lock can be activated (see also point "Child-proof lock").

Automatic locking:

As soon as the control recognises a fault, all cooking zones will be switched off and the control will be locked. The display will show an "F" (fault). As soon as the fault is removed, the locking will be removed.

Cooking with your cooking plate

ON/OFF sensor (main switch)

ON/OFF The ON/OFF sensor is for switching the control or the complete appliance on and off.



Switching the control on

- Apply the ON/OFF sensor for the period of 1 second until a short acknowledgement tone sounds. The touch control electronic switches on and changes from the off mode to the operating mode. The glowing "0" in the 7-segment display shows you that the appliance is switched on. (*This indication might be pushed into the background by the indication of residual heat or an error code.*)
- If there is no further input within 10 seconds after switch-on, the control will automatically switch back to the off mode.

Switching the control off

During operating mode, the control can be switched off any time by applying the ON/OFF sensor. This switch-off function has always priority during operation even if other sensors are applied simultaneously or the child-proof lock is active.

MINUS/PLUS sensors



The sensors MINUS and PLUS are for setting the desired cooking level as well as for activating the automatic cooking system.

Switching a cooking zone on (cooking)

By quickly applying the MINUS or PLUS sensor after switch-on, the respective cooking zone will be activated.

Setting a cooking level

When applying the PLUS sensor for the first time, the appliance starts with setting 1. By further applying the PLUS sensor, the level can be increased to 9.

When applying the MINUS sensor for the first time, the appliance starts with setting 9. By further applying the MINUS sensor, the level can be reduced to 1.

When continuously applying one of the two sensors, the indication changes in the rhythm of 0.5 seconds.

When continuously applying the PLUS sensor, the cooking level remains at the highest setting and when continuously applying the MINUS sensor, it remains at cooking level "0" (end stop). Only by shortly releasing the respective sensor and applying it anew, this end stop is passed. For example, this is necessary for activating the automatic cooking system.

Automatic cooking system

Every cooking zone features an automatic cooking system: After activation of the cooking zone, it will be heated for the period of a pre-programmed cooking time at max. power level (100 %). This allows for an especially quick heating of your food and thus, helps to save time and energy. The period of the automatic cooking system depends on the chosen cooking level (see chart under point "Cooking level parameters").

Activating the automatic cooking system

power The automatic cooking system of a cooking zone is activated by selecting the cooking level via the MINUS sensor downwards and by switching via "0" to "9" or further down (e. g. to level "5"). Now, a **point** glows in the cooking level display additionally on the right beside the figure. This point indicates that the automatic cooking system is active for this cooking level. The point goes out as soon as the time of the automatic cooking system has elapsed. Then, the cooking zone keeps heating at the set level (e. g. "5").



Quitting the automatic cooking system

The automatic cooking system can be quit any time by setting the cooking zone to level "0". Afterwards, the desired cooking level without automatic cooking system can be selected via the PLUS sensor.

Automatic temperature control

The cooking zones feature an automatic temperature control, i. e. the set temperatures are kept constantly through a correspondingly cycled energy supply. This can be observed by the heating zones turning on and off. You will find the corresponding values for each cooking level in the chart under point "Cooking level parameters".

Please use the following settings

- 1 ... 3 for heating-up
- 4 ... 6 for steaming, stewing, boiling
- 7 ... 9 for parboiling, baking, roasting

TIMER sensor [7]

How the TIMER works



The electronic control provides a timer for each cooking zone. It can be used for switching the cooking zone off automatically. The TIMER display [8] shows the remaining time in minutes until the timer alert is triggered.

The TIMER is designed as "countdown TIMER". The possible setting range is 1 to 99 minutes. Having set the timer, it counts down the time to 0 in minute steps. Thereafter, both a visual and an audible signal are released.

Activating the TIMER

The TIMER is activated by applying the TIMER sensor [7].

Single cooking plate:

- Activate the cooking zone by applying the PLUS/MINUS sensor [2]/[3]. Then, press the TIMER sensor [7]. The TIMER display [8] starts blinking. As long as it is blinking the desired runtime (from 1 to 99 minutes) for the cooking zone can be set via the PLUS/MINUS sensors [2]/[3]. Then, the set time elapses and can be supervised via the display [8].
- The TIMER is deactivated by reducing the cooking level or the runtime of the cooking zone to "0". The TIMER can also be deactivated any time by applying the PLUS and MINUS sensor [2]+[3] simultaneously.
- Once the set time has elapsed, the TIMER switches the cooking zone off automatically.

Double cooking plate:

- Activate the desired cooking zone by applying the respective PLUS/MINUS sensor [2]/[3]. Then, press the TIMER sensor [7]. The respective position LED [9] glows in the TIMER display [8] and the TIMER display [8] starts blinking. As long as it is blinking the desired runtime (from 1 to 99 minutes) for the respective cooking zone can be set via the corresponding PLUS/MINUS sensors [2]/[3]. Then, the respective LED in the TIMER display [8] starts blinking and set time elapses.
- If you want to activate the TIMER for the second cooking zone, proceed analogously as described above. If a TIMER is activated for a cooking zone, is indicated by the respective glowing or blinking position LED [9] on the left or right in the TIMER display [8]. The TIMER is deactivated by reducing the cooking level or the runtime of the cooking zone to "0". The TIMER can also be deactivated any time by applying the PLUS and MINUS sensor [2]+[3] of the respective cooking zone simultaneously.
- To see the remaining TIMER runtime of an active cooking zone, apply the TIMER sensor [7] until the respective position LED [9] in the TIMER display [8] glows permanently. In the TIMER display [8], the remaining runtime of this cooking zone blinks. Otherwise, the TIMER with the lowest remaining runtime is indicated and the respective position LED [9] blinks.
- When the set time has elapsed, the TIMER switches the cooking zone off automatically.

TIMER countdown

- When the countdown of the time is completed, there is an audible signal and the respective cooking zone is deactivated. Thereafter, the indication "00" appears in the TIMER display [8] and the indication "H" appears in the cooking level display [6] in case residual heat is prevailing. At the double cooking plate the respective position LED blinks additionally.
- Signal tone and display extinguish automatically after some time.

Interrupting the TIMER/altering the runtime

The setting value of a timer can be altered at any time:

- At the single cooking plate, apply the TIMER sensor [7], the TIMER display [8] blinks and shows the remaining runtime. As long as the display is blinking, the runtime can be altered via the PLUS or MINUS sensor [2]/[3].
- At the double cooking plate, apply the TIMER sensor [7] until the respective position LED [9] in the TIMER display [8] glows permanently. In the TIMER display [8], the remaining runtime of this cooking zone blinks. As long as this display is blinking, the runtime can be altered via the PLUS or MINUS sensor [2]/[3] belonging to this cooking zone.

A timer can be deactivated by adjusting the setting of runtime or cooking level to "00" using the MINUS sensor. If the runtime is set to "00", the appliance will continue operation with the set cooking level. The TIMER of a cooking zone can also be deactivated by applying the PLUS and MINUS sensor [2]+[3] simultaneously.

Switching a cooking zone off

An active cooking zone is switched off by:

- a) applying the PLUS and MINUS sensors simultaneously or
- b) setting cooking level "0".

Attention: By applying the ON/OFF sensor, the whole control (i. e. both cooking zones at the double cooking plate) are switched off!

Residual heat indication

If a cooking zone is switched off and still emits residual heat, the display will show an "H" for HOT and "h" for reduced residual heat. The display remains also active in off mode and will only distinguish if the appliance is disconnected from the mains or if there is no residual heat. Do not touch the hot cooking zone! The residual heat can be used for keeping-warm.

Dual-circuit



Your cooking plate features a dual-circuit heating zone which enlarges the cooking surface (or one cooking surface at the double cooking plate) from 140 mm Ø to 210 mm Ø by setting an outer heating circuit in addition.

The set cooking level will not be changed by setting the dual-circuit in addition.

Attention: The glowing scheme of the outer heating circle does not show a complete ring. This is normal and no disadvantage for heating functionality or heat distribution.

Activating the dual-circuit

The dual-circuit can only be activated if the respective cooking zone is active (cooking level 1 – 9). For activating the large heating zone, apply the corresponding dual-circuit sensor. The glowing LED above the sensor shows you that the outer heating circuit 210 mm ø is additionally active.

Deactivating the dual-circuit

If you want to set back to the small heating circuit, apply the dual-circuit sensor again. The LED above the sensor goes out and shows you that the outer heating circuit is deactivated.

Safety functions

Your cooking plate features many safety functions protecting you as user and also the appliance from accidental or dangerous operation situations.

Automatic switch-off

If there is no further input within 10 seconds after switch-on, the control switches automatically back to the off mode.

Safety switch-off at continuous application

If one or several sensors are applied for more than 12 seconds (e. g. by objects or spilt food on the operating panel), there will be an audible error indication (warning signal) and the cooking zones will be automatically locked (*mode "Automatic locking"*).

Self-help: Remove the reason for the continuous application. The appliance can be put into operation again afterwards.

Residual heat indication

power The residual heat indication warns you after switch-off from the hot cooking zone, but also advises you of the residual heat which can be used.



The display shows the symbol "H". Do not touch the hot cooking zone!

The residual heat indication remains active also in off mode.

As soon as the residual heat gets less, the symbol "H" is replaced by "h" in the display, which will go out soon then.

Child-proof lock

The child-proof lock allows for locking the sensors in order to avoid any accidental change of the settings. The control continuous working in the previously set mode (also in off mode), however, no other sensors – except for the ON/OFF sensor for switching the appliance off – can be operated any more. **The child-proof lock remains also active in off mode.**

Activating the child-proof lock

power It is only possible to activate the lock if the control is ON.



By simultaneously applying the MINUS sensor (of the left cooking zone at the double cooking plate) and the DUAL-CIRCUIT sensor and holding them for ca. 3 seconds, the whole control will be locked. A 3x blinking "L" in the display and a signal tone indicate the active locking as soon as a sensor is applied.

Deactivating the child-proof lock

For deactivating the lock and for realising all sensors, the MINUS sensor and the DUAL-CIRCUIT sensor must be again simultaneously applied and held for ca. 3 seconds. A signal tone is audible, the indication "U" blinks 3x for a short while.

Afterwards, the previous setting or "H"/"h" for residual heat appears and all sensors can be operated again.

Switching-off by means of the ON/OFF sensor while the child-proof lock is active

If the control is completely switched off by means of the ON/OFF sensor while the child-proof lock is active, all displays distinguish but the residual heat indication "H"/"h" might glow.

Switching the appliance on again is only possible after deactivating the child-proof lock (see above)!

After pulling the mains plug, the child-proof lock will not be active any more!

Tip: Apply the DUAL-CIRCUIT sensor twice, then apply the MINUS sensor additionally so that the desired setting remains.

Operating time limitation

The operating time limitation causes an automatic switch-off of a cooking zone if the setting has not been changed for a certain period of time. The periods of the operating time limitation depend on the set cooking level. You can see the respective values in the following chart "Cooking level parameters".

After an automatic switch-off, the cooking zone can be switched on anew and the max. operating time is active again.

Cooking level parameters

Below you will find an overview about the cooking levels and the classification:

Cooking level	Power in percent, ca.	Operating time limitation in hours	Automatic cooking system in seconds
0	0 %	0	-
1	4 %	10	82
2	8 %	5	164
3	14 %	5	246
4	19 %	4	328
5	25 %	3	410
6	31 %	2	82
7	46 %	2	164
8	62 %	2	164
9	100 %	1	-

Error code

The electronic control features many internal monitoring functions. Upon connection to the power supply (connecting the power plug) there is an automatic self-adjustment of the sensors.

The glass surface above the sensors must never be covered.

power **Attention:** In case of a permanent activation of a sensor or in case the switched-on appliance is covered, an adjustment is not possible. The display shows the error code "E" and a signal tone is audible. The power supply is cut or the control is switched off. As long as there is an error, the unit can not be switched on again.



Self-help: Remove objects or dirt from the glass surface. If necessary, disconnect the appliance shortly from the mains (via plug or fuse) and connect it again. Afterwards, the cooking plate can be operated again.

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

Model identification	CT 2203/TC CT 2203/TC-TM	CT 3403/TC CT 3403/TC-TM
Hob type	free standing	free standing
Number of cooking zones	1 (dual-circuit)	2 (dual-circuit and one-circuit)
Heating technology	radiant heater	radiant heaters
Diameter	14 cm / 21 cm	14.5 cm and 14 cm / 21 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg	14.5 cm Ø: 195 Wh/kg 14 cm / 21 cm Ø: 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.
- The bottom of the cookware and the cooking zone should be about the same size.
- Using cookware with a too small diameter you will waste energy.

- 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.

Cleaning and maintenance



Always unplug the appliance before cleaning!

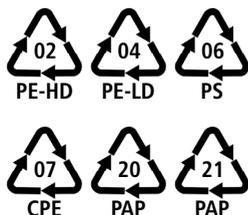
Attention! Hazard of burns! Always let the appliance cool down before cleaning!

- 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 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. On the market there are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Wipe the stainless steel casing with a damp cloth and wipe it dry. Special cleaning agents and care products for stainless steel surfaces are also available on the market.
- 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 either.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Disposal/recycling

Packaging material

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



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

Disposal information



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

Ersatzteile und Zubehör

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

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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

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

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen.
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transport-geschädigte 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 unsachgemäß 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