



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



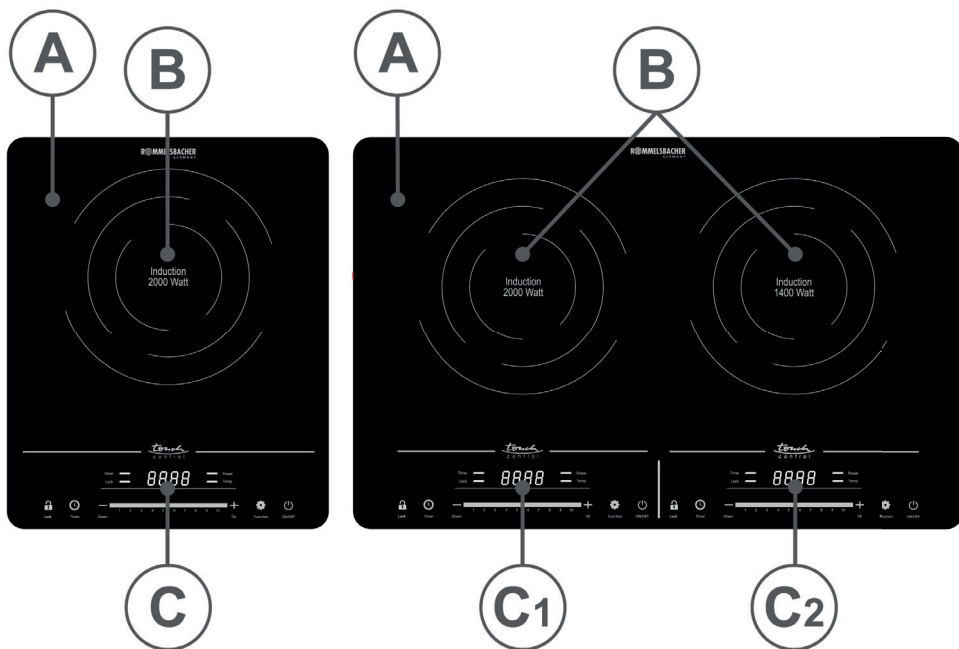
CT 2020/IN



CT 3420/IN

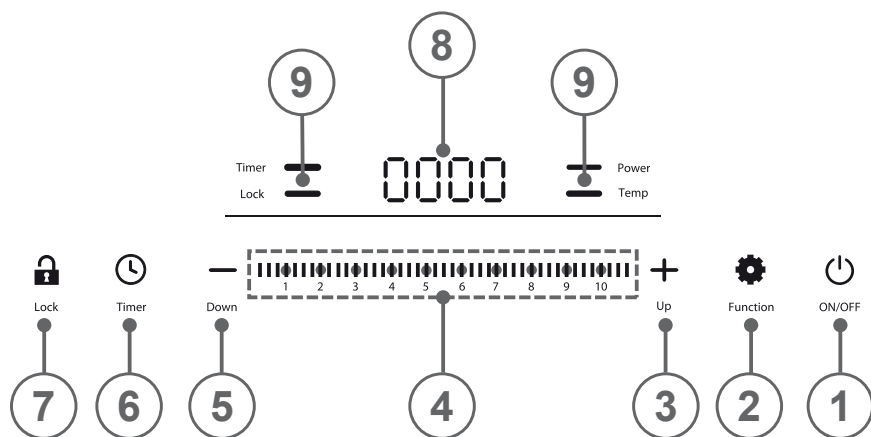
**Induktions Kochplatten
Induction cooking plates**

Produktbeschreibung – Product description



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

Bedienfeld – Control panel



	D	GB
1	Sensor „ON/OFF“ für Hauptschalter	Sensor “ON/OFF” for main switch
2	Sensor „Function“ <ul style="list-style-type: none"> o zur Wahl des Modus „Leistungsstufen“ o zur Wahl des Modus „Temperaturstufen“ o zum Wechsel zwischen dem Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“ 	Sensor “Function” <ul style="list-style-type: none"> o for setting the “power level” mode o for setting the “temperature level” mode o for changeover between “power level” and “temperature level” mode
3	Sensor „+“ für Parameteränderung (erhöhen)	Sensor “+” for parameter setting (increase)
4	„Slider Touch“ Bereich „1 – 10“ für Parameteränderung	“Slider touch” area “1 – 10” for parameter setting
5	Sensor „-“ für Parameteränderung (reduzieren)	Sensor “-” for parameter setting (reduce)
6	Sensor „Timer“ für Laufzeiteinstellung	Sensor “Timer” for runtime setting
7	Sensor „Lock“ für Tastensperre	Sensor “Lock” for key lock
8	Display zur Anzeige <ul style="list-style-type: none"> o der eingestellten Leistungsstufe o der eingestellten Temperaturstufe o der Restlaufzeit der eingestellten Kochzeit o der vorhandenen Restwärme auf der Kochzone o von Fehlercodes im Fehlerfall 	Display indicating <ul style="list-style-type: none"> o the set power level o the set temperature level o the remaining time of the set cooking time o the existing residual heat of the cooking zone o error codes in case of failure
9	LEDs zur Anzeige der Funktionen <ul style="list-style-type: none"> o „Timer“ für Betrieb mit Laufzeiteinstellung o „Lock“ für Tastensperre o „Power“ für Betrieb im Modus „Leistungsmodus“ o „Temp“ für Betrieb im Modus „Temperaturstufen“ 	LEDs indicating the functions <ul style="list-style-type: none"> o “Timer” for operating with runtime setting o “Lock” for key lock o “Power” for operating in “power level” mode o “Temp” for operating in “temperature level” mode

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienfeld	3	Control panel	3
Einleitung	5	Introduction	23
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	23
Technische Daten	5	Technical data	23
Lieferumfang	5	Scope of supply	23
Verpackungsmaterial	5	Packing material	23
Entsorgungshinweis	6	Disposal/recycling	24
Kochen mit Induktion	6	General notes for cooking with induction	24
Vorteile des Kochens mit Induktion	6	Advantages of induction cooking	24
Wahl der Kochgefäße	6	Selecting pots and pans	24
Wichtige Hinweise	6	Important notes	24
Für Ihre Sicherheit	7	For your safety	25
Allgemeine Sicherheitshinweise	7	General safety advices	25
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes ..	8	Safety advices for using the appliance	26
Vor dem ersten Gebrauch	10	Prior to initial use	27
Lernen Sie Ihr Gerät kennen	10	Getting acquainted with your appliance	28
Touch Control Sensoren	10	Touch control sensors	28
Restwärmeanzeige	11	Residual heat indicator	28
Topferkennung	11	Pot recognition	29
Gehäusekühlung	11	Cooling fan	29
Betriebsdauerbegrenzung	11	Operating time limitation	29
Vorrangschaltung	12	Priority regulation	29
Inbetriebnahme des Gerätes	12	Operating the appliance	30
Modus „Standby“	12	"Standby" mode	30
Gerät einschalten	12	Switching-on the appliance	30
Kochen im Modus „Leistungsstufen“	13	Cooking in "power level" mode	31
Kochen im Modus „Temperaturstufen“	14	Cooking in "temperature level" mode	32
Wechsel zwischen		Changeover between	
„Leistungs-/Temperaturstufen“	16	"power/temperature level" mode	33
Laufzeit-Einstellung (Timer)	16	Setting the operating time (timer)	33
Laufzeit-Einstellung (Timer)		Setting the operating time (timer)	
– Reset-Funktion	17	– reset function	34
Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre	18	Activation/Deactivating of key lock	35
Gerät ausschalten	18	Switching-off the appliance	35
Gerät dauerhaft ausschalten	18	Switching-off the appliance permanently	35
Reinigung und Pflege	19	Cleaning and maintenance	36
Fehlercodes	20	Error codes	37
Erweiterte Produktinformation gemäß		Extended product information in accordance	
EU Verordnung 66/2014 (EnEV)	21	with the EU regulation 66/2014 (EnEV)	38
Service und Garantie	40		
GB instruction manual	23		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Induktions Kochplatte entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen und Anweisungen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Technische Daten

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

Modell:	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	2000 W	3400 W (links: 2000 W, rechts: 1400 W)
Leistungsaufnahme im Standby:	< 1 W	< 1 W
Schutzklasse:	II	II
Anzahl der Kochstellen:	1	2
Größe der Kochstellen:	ca. 120 – 260 mm Ø	ca. 120 – 260 mm Ø
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 10 kg	max. 10 kg je Kochstelle

Lieferumfang

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

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.



Entsorgungshinweis

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Topfboden. Die Kochstelle selbst wird nicht erhitzt, sondern nur der Boden des Gefäßes. Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste vermieden und die Effizienz der aufgewendeten Energie optimal genutzt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Topfbodens ist Kochen mit Induktion sehr **energiesparend** (bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden).
- Das Induktionskochfeld erzeugt bzw. unterbricht die Wärmezufuhr unmittelbar nach Bedienen der Steuerung. Durch diese effiziente Nutzung der Energie ist eine **exakte Steuerung der Wärmezufuhr** möglich und sorgt überdies für **Zeitersparnis** beim Kochen.
- Eine weitere Zeitersparnis ergibt sich aus der extremen **Schnelligkeit** in welcher die Energie nach dem Einschalten verfügbar ist. Keine Wartezeiten! Beim Erhitzen von beispielsweise 2 l Wasser sind Sie im Vergleich nun um 60 % schneller als auf herkömmlichen Kochfeldern!
- 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. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Gerät nicht verbrennen.
Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr **pflegeleicht**. Da sie nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis sie abgekühlt ist.

Wahl der Kochgefäße

- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 12 – 26 cm), die aus Eisen bestehen, wie z. B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen oder magnetischem Edelstahl. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstellungsänderungen (kurze Vorwärmzeit, schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nur bedingt möglich.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik bestehen, sowie alle Töpfe deren Bodendurchmesser unter 12 cm liegt.

Tipp: Testen Sie die Eignung des Topfbodens mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topfboden haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d. h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Halten Sie die Glaskeramikplatte und den Topfboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf der Glaskeramikplatte keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.

- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! 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.

Für Ihre Sicherheit



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!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- 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 Stromnetz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- 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. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Netzkabel.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser in das Gerät eindringen kann.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Netzleitung 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!** 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!**
- Der integrierte Übertemperaturschutz sorgt dafür, dass sich die Kochstelle auch bei Dauerbelastung nicht überhitzen kann. Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Das Gerät nie mit feuchten Händen bedienen!
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!
 - o Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche (nicht aus Metall, keine lackierten Tische und Arbeitsplatten, keine Tischdecken etc.)!
 - o 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!
 - o Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und/oder der Möbelstücke!
 - o Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken, überstehenden Regalen oder in der Nähe von feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen.
 - o Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien)!
- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand!
- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose!

Vor dem ersten Gebrauch

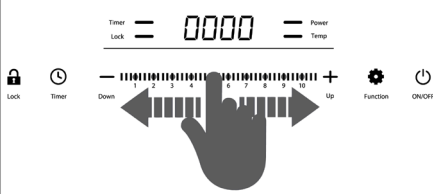
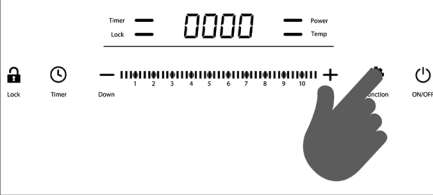
Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

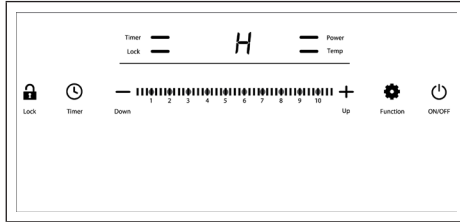
- Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.
- Das Antippen der Sensoren „Lock“ – „Timer“ – „Function“ – „ON/OFF“ wird jeweils mit einem Signalton bestätigt. Das Bedienen der restlichen Sensoren „+“ – „-“ und der „Slider Touch“ Bereich erfolgt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

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

 <p>Das Diagramm zeigt das Bedienfeld des Geräts mit einem Finger, der auf den Slider Touch Bereich zeigt. Die Bedienelemente sind: Lock (Schloss-Symbol), Timer (Uhr-Symbol), ein Slider Touch Bereich mit den Zahlen 1 bis 10, Up (Pfeil nach oben), Down (Pfeil nach unten), Function (Zahnrad-Symbol) und ON/OFF (Kreissymbol mit einem vertikalen Balken).</p>	<p>„Slider Touch“ Bereich</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>HINWEIS: Der „Slider Touch“ Bereich ist nur für die Veränderungen der Leistungs- bzw. Temperaturstufen vorgesehen.</p>
 <p>Das Diagramm zeigt das Bedienfeld des Geräts mit einem Finger, der auf den Function Sensor zeigt. Die Bedienelemente sind: Lock (Schloss-Symbol), Timer (Uhr-Symbol), ein Slider Touch Bereich mit den Zahlen 1 bis 10, Up (Pfeil nach oben), Down (Pfeil nach unten), Function (Zahnrad-Symbol) und ON/OFF (Kreissymbol mit einem vertikalen Balken).</p>	<p>Touch Sensoren</p> <ul style="list-style-type: none">• Durch kurzes Antippen mit einem Finger direkt auf einen Sensor außerhalb des „Slider Touch“ Bereiches können alle anderen Funktionen gewählt werden.• Durch kurzes Antippen mit einem Finger auf die Sensoren „+“ bzw. „-“ können sowohl die Leistungs- bzw. Temperaturstufen als auch die Laufzeit-Einstellungen schrittweise verändert werden.

Restwärmeanzeige

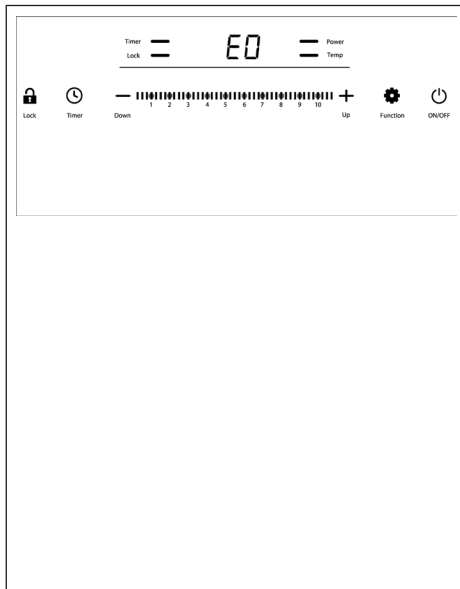
Das Gerät ist pro Kochstelle mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochstelle eventuell noch heiß ist.



- Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 80 °C erreicht, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes im Anzeigefeld ein „H“.
- Sinkt die Temperatur unter 80 °C bzw. wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt das „H“ im Anzeigefeld.

Topferkennung

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



Beim Einschalten

- Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, erscheint im Anzeigefeld „E0“ und ein periodischer Signalton ertönt.
- Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.

Während des Betriebes

- Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochstelle entfernt, erscheint im Anzeigefeld „E0“ und ein periodischer Signalton ertönt.
- Sollte innerhalb von 60 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter.
- Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.

Gehäusekühlung

Nach dem Einschalten startet ein Lüfter, der die Bauteile im Inneren des Gerätes kühlt und so vor Überhitzung schützt. Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal.

Betriebsdauerbegrenzung

- Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle in den Modus „Standby“, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Stufe.
- Nach einer automatischen Abschaltung kann das Gerät erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.
- Ist die Laufzeit-Einstellung (Timer) mit einer Zeit größer 2 Stunden aktiviert, so hat diese Einstellung Vorrang. Das Gerät schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.

Vorrangschaltung

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

Inbetriebnahme des Gerätes



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

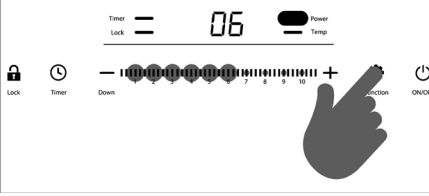
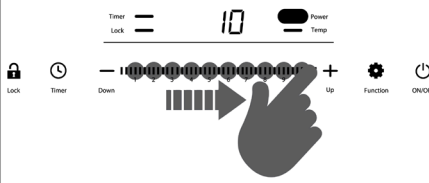
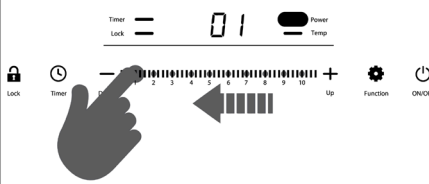
Modus „Standby“

	<ul style="list-style-type: none">• Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.• Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt. Im Anzeigefeld erscheinen alle verfügbaren Anzeigen.
	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Überprüfung der Elektronik abgeschlossen, wird dies mit einem Signalton bestätigt und im Anzeigefeld erscheint „OFF“.• Die Steuerung befindet sich im Modus „Standby“.

Gerät einschalten

	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle.• Zum Einschalten tippen Sie auf den Hauptschalter „ON/OFF“.• Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und im Anzeigefeld blinkt „00“.• Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus („Leistungsstufen“ oder „Temperaturstufen“) Sie arbeiten wollen.
<p>HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung in den Modus „Standby“ zurück.</p>	

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Tippen Sie 1x auf den Sensor „Function“. • Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe „06“ • Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „06“ und die Kontrolllampe „Power“ leuchtet dauerhaft auf. <p>HINWEIS: War das Gerät nach der vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Vorschlag die zuletzt eingestellte Leistungsstufe.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach rechts kann die Leistung bis auf Stufe „10“ erhöht werden. <p>HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach links kann die Leistung bis auf Stufe „01“ reduziert werden. <p>HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.</p>

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

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

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

HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen, um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten. Die maximal zulässige Temperatur für den Modus „Leistungsstufen“ beträgt 200 °C.

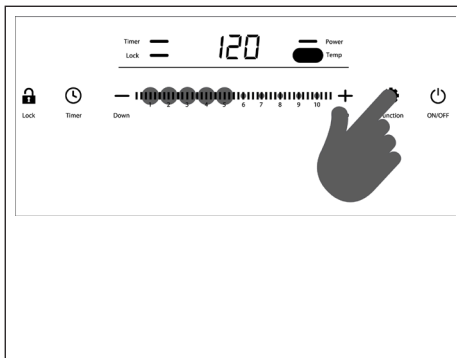
Kochen im Modus „Temperaturstufen“ (ideal zum Braten, Grillen oder Frittieren)

Kochen kleiner Mengen

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

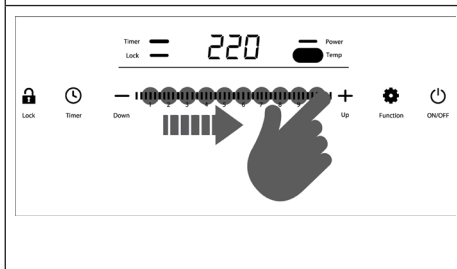
Kochen großer Mengen

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



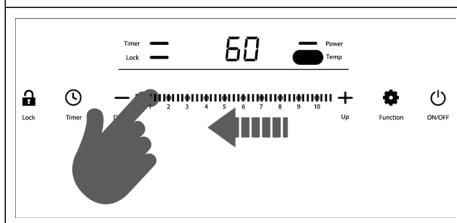
- Tippen Sie 2x auf den Sensor „Function“.
- Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe „120 °C“.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „120“ und die Kontrolllampe „Temp“ leuchtet dauerhaft auf.

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



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

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



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

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

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

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

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

Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“

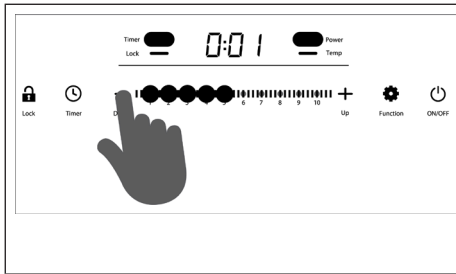
- Sie können jederzeit vom Modus „Leistungsstufen“ zum Modus „Temperaturstufen“ und umgekehrt wechseln. Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.

	<ul style="list-style-type: none"> • Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Leistungsstufen“ auf den Sensor „Function“ um zum Modus „Temperaturstufen“ zu wechseln. • Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Temperaturstufen“ auf den Sensor „Function“ um zum Modus „Leistungsstufen“ zu wechseln. • Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt.

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Aktivieren des Modus „Laufzeit-Einstellung“ tippen Sie auf den Sensor „Timer“. • Das Gerät schaltet in den Modus „Laufzeit-Einstellung“. • Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „0:00“ und die Kontrolllampe „Timer“ leuchtet dauerhaft auf.
	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Tippen auf den Sensor „+“ können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 3 Stunden (180 Minuten) erhöhen. • Durch dauerhaftes Berühren des Sensors „+“ können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt erhöhen. <p>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.</p>



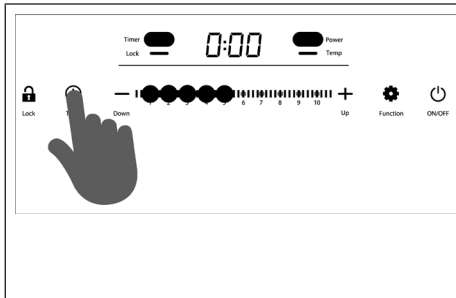
- Durch Tippen auf den Sensor „-“ können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des Sensors „-“ können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt reduzieren.

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

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

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

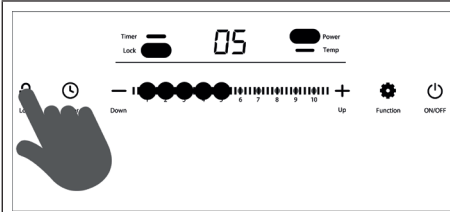
Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion



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

HINWEIS: Eine Abschaltung der Steuerung erfolgt in diesem Falle nicht, das Gerät ist weiterhin in Betrieb.

Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre (Lock)

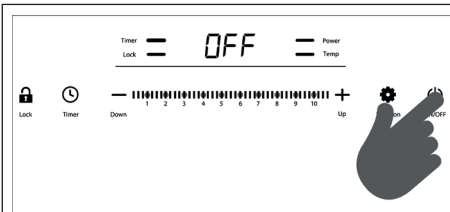


- Zum Aktivieren der Tastensperre tippen Sie auf den Sensor „Lock“ und halten ihn für 3 Sekunden gedrückt.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und die Kontrolllampe „Lock“ leuchtet dauerhaft auf.

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

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

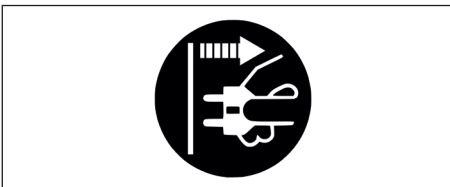
Gerät ausschalten



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

HINWEIS: Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal.

Gerät dauerhaft ausschalten



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

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**



- **Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!**

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber von der Glaskeramikplatte.
Diese Reinigungsschaber sind im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erhältlich.
- Anschließend die kalte Glaskeramikplatte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.
Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramikplatten, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.
- Sind Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze sichtbar, können Sie diese von außen mit dem Staubsauger entfernen.

Fehlercodes

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

Fehlercode-Tabelle:

E0	<p>Topferkennung: Das Gerät ist pro Kochstelle mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet. Wird nach dem Einschalten bzw. während des Betriebes kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, so erscheint im Display der Fehlercode.</p> <p><i>Selbsthilfe: Innerhalb von 60 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochstelle platzieren, ansonsten schaltet die Elektronik in den Modus „Standby“.</i> (Siehe auch unter „Lernen Sie Ihr Gerät kennen“)</p>
E1	<p>Elektronikfehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.</p> <p><i>Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.</i></p>
E2	<p>Temperatursensor: Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert einen unzulässigen Messwert.</p> <p><i>Selbsthilfe: Lassen Sie das Gerät eine Weile stehen, damit es sich an die Umgebungstemperatur anpassen kann.</i></p>
E3	<p>Elektroniküberwachung Überspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (> 270 V~) ein Fehler aufgetreten.</p> <p><i>Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.</i></p>
E4	<p>Elektroniküberwachung Unterspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 160 V~) ein Fehler aufgetreten.</p> <p><i>Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.</i></p>
E5	<p>Überhitzungsschutz Modus „Leistungsstufen“: Die Temperatur auf der Kochstelle überschreitet während des Modus „Leistungsstufen“ den maximal zulässigen Wert von 200 °C (z. B. durch heißes Öl oder Fett, oder einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).</p> <p><i>Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochstelle kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden. Nutzen Sie anschließend für konstante, höhere Temperaturen über 200 °C den Modus „Temperaturstufen“.</i></p>
E6	<p>Innentemperatur: Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z. B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hohe Umgebungstemperatur).</p> <p><i>Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung.</i></p>
<p>HINWEIS: Bei allen Fehlercodeanzeigen mit Ausnahme von „E0“ müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers bzw. durch Trennen von der Spannungsversorgung zurücksetzen.</p>	

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Tabelle

Modellkennung	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Art der Kochmulde	freistehend	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1	2
Heiztechnik	Induktions-Heizelemente	Induktions-Heizelemente
Durchmesser	12 – 26 cm	je 12 – 26 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	195 Wh/kg	jeweils: 195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg

Prüfverfahren

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

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

Tipps zum Energiesparen:

- Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit einem Bodendurchmesser unter 12 cm.
- Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior induction cooking plate and thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read 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 is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

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

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability.

The appliance is designed for warming, heating and preparing food. The appliance is **not** designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.

The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Model:	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	2000 W	3400 W (left: 2000 W, right: 1400 W)
Standby power consumption:	< 1 W	< 1 W
Protection class:	II	II
Number of cooking zones:	1	2
Size of cooking zone:	ca. 120 – 260 mm Ø	ca. 120 – 260 mm Ø each
Resilience of glass plate:	max. 10 kg	max. 10 kg per cooking zone

Scope of supply

Check the perfect condition of the product immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.

Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In the examples for the plastic marking:

PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.



Disposal/recycling

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

General notes for cooking with induction

Cooking with induction is based upon a heating principle that is completely different from cooking on conventional cooktops: The heat is generated straight in the pot bottom by eddy currents. The cooktop itself is not heated, but only the bottom of the cooking vessel. Consequently, the usual heat losses are avoided and the efficiency of the energy expended is optimized.

Advantages of induction cooking

- As the pot bottom is heated instantaneously, induction cooking is very **energy-saving** (saves up to 50 % in comparison with other cooking methods).
- The induction cooktop generates or interrupts the heat supply immediately after the activation of the control. This efficient energy utilisation allows for an **exact control of the heat supply** and is furthermore **time-saving** in the cooking process.
- A further amount of time is saved on account of the **extreme speed** by which energy is available after switch-on. No waiting times! For instance, when heating 2 l of water you will be 60 % quicker than you are on conventional cooktops!
- Induction cooking provides for **extra safety**: Even when the cooking utensils are removed from the cooktop without having turned it off, the heating process is interrupted automatically. In case a cloth or another combustible material should be placed on the cooktop by accident, it cannot burn even if the cooktop has been activated. After the cooking process, nothing but the residual heat emitted by the pot is noticeable on the glass ceramic plate.
- The cooking surface is **very easy to clean**. As it is not heated directly, leftovers cannot scorch. Neither do you have to wait for it to cool before cleaning.

Selecting pots and pans

- **Suitable**: any flat-bottomed (12 – 26 cm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enamelled pots, pots made of cast iron or of magnetic stainless steel. The very short response times to setting changes (short pre-heating time, quick dosable searing) are at thick pot bottoms only possible to a limited extent.
- **Unsuitable**: any cooking utensils consisting of aluminium, copper, glass or ceramic, as well as any pots having a pot diameter of less than 12 cm.

Tip: Check by means of a magnet whether the pot bottom is suitable. If the magnet clings to the outside of the pot bottom, the vessel is qualified for induction cooking.

Important notes

- Only use pots or pans suitable for induction cooking, i. e. cooking utensils that are made of ferromagnetic material. Always keep the glass ceramic surface and the pot bottom clean and dry.
- Do not leave any food in aluminium foil on the glass ceramic surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal as those might become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate 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.

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

- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Always keep children under 8 years away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Packing material like e.g. foil bags should be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories 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.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! To unplug the appliance pull the plug and not the cord.
- Never immerse the appliance, the base unit, power cord and power plug in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.

- 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, the sealing or the glass plate, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



- **CAUTION!** This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless, persons with heart pacemakers should keep away from induction cooking plates! We cannot verify that every heart pacemaker available on the market complies with the current standards for safety and electromagnetic compatibility respectively and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker.

- There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.



- **ATTENTION!** Hazard of fire! Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
- **ATTENTION!** Hazard of fire! Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.
- **ATTENTION!** Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.
- **ATTENTION!** Hazard of fire! do not use this unit as a tray and do not cover it during operation!
- **ATTENTION!** Hazard of burns! The glass plate might be still hot because of lost heat from the cooking pots.

- The integrated overheating protection ensures that the cooking zone can not overheat even if operated continuously. If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately turn off the appliance and disconnect the power plug.
- Do not handle the appliance with wet hands!
- The following must be observed when setting up the appliance:
 - o Place the appliance beyond children's reach.
 - o Place the appliance on a heat resistant, stable and even non-metallic surface (no varnished tables and working surfaces, no table cloths etc.)!
 - o Do not operate the appliance near to other sources of heat (oven, gas flame etc.) as well as in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
 - o The space above the appliance has to be kept free, the distance to all walls must be at least 10 cm. Unhindered air supply has to be ensured. Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.
 - o Do not operate the appliance below wall cupboards, overhanging shelves or close to moisture-sensitive objects. Unhindered air supply has to be ensured.
 - o Stay 1 m away from appliances being sensitive to electromagnetic fields (e.g. screens, watches, electronic appliances and magnetic record carriers).
- Do not transport the appliance in hot condition.
- For a permanent and safe switch-off, pull the power plug from the socket after each use.

Prior to initial use

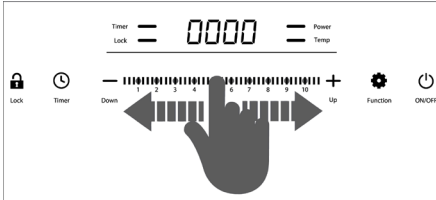
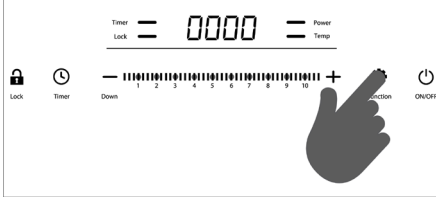
Wipe the appliance prior to the initial use with a damp cloth and dry it thoroughly. For more information, please refer to "Cleaning and maintenance".

Getting acquainted with your appliance

Touch control sensors

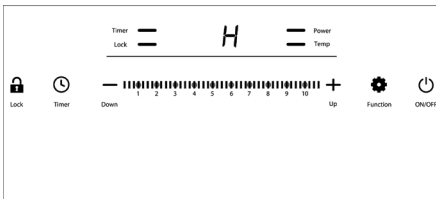
- The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling.
- Touching the "Lock" – "Timer" – "Function" – "ON/OFF" with your finger is always confirmed by a signal tone. Touching the other sensors "+" – "-" and the "Slider touch" area is not confirmed by a signal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

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

	<p>"Slider touch" area</p> <ul style="list-style-type: none">• After placing a finger in the "Slider touch" area, the setting can be individually modified by moving the finger back and forth.• By placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area, the desired change in the setting can be implemented directly. <p>NOTE: The "Slider touch" area is only intended for changing the power and temperature levels.</p>
	<p>Touch sensors</p> <ul style="list-style-type: none">• By tapping directly on a sensor outside of the "Slider touch" area all other functions can be selected.• By briefly tapping the "+" or "-" sensors with a finger, both the power and temperature levels as well as the runtime settings can be modified step by step.

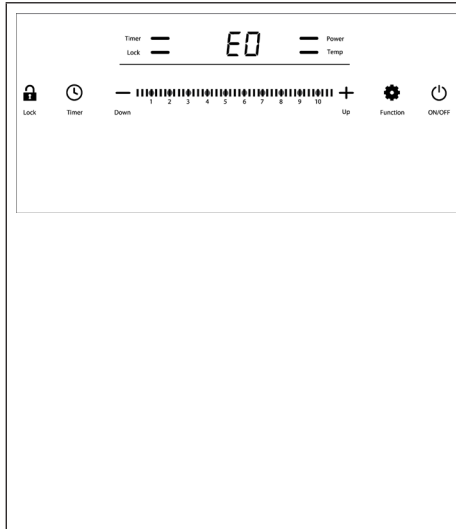
Residual heat indicator

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator, which shows whether the cooking zone is still hot.

	<ul style="list-style-type: none">• Once the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 80 °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 80 °C or when the appliance is disconnected from the mains, the "H" in the display expires.
------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 alternate warning signal sounds.
- If no pot is recognized within 60 seconds, the appliance switches automatically into the "Standby" mode.

During operation

- If a pot is removed from the cooking zone during operation, the display shows "E0" and an alternate warning signal sounds.
- If a pot is replaced within 60 seconds, the cooking process is continued at the last set level and a runtime continues, if it has been pre-set before.
- If no pot is recognized within 60 seconds, the appliance switches automatically to the "Standby" mode.

Cooling fan

After switch-on an inside fan starts working, which cools the interior components of the appliance in order to prevent the appliance from overheating. It is normal for the fan to continue running in "Standby" mode after a long operation time.

Operating time limitation

- The operating time limitation will cause the cooktop to switch automatically in the "Standby" mode if the settings have not been changed for a period of 2 hours. This happens independently of the respectively set level.
- After an automatic switch-off, the cooking plate can be switched on once again and the maximum operating time will be active again.
- In case the operating time (timer) is set for a period of more than 2 hours, this setting takes priority. The appliance switches off automatically after the set time has elapsed.

Priority regulation

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

Operating the appliance



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

„Standby“ mode

	<ul style="list-style-type: none">• 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 flashing up.
	<ul style="list-style-type: none">• Once the check of the electronics is finished, this is confirmed by a signal tone and the display shows "OFF".• The control is in "Standby" mode.

Switching-on the appliance

	<ul style="list-style-type: none">• Place a suitable cookware in the middle of the cooking zone.• For switching-on touch the main switch "ON/OFF".• Tapping on the sensor is confirmed by a signal tone and the display shows "00".• Now decide on the cooking mode you would like to work with (either "power level" or "temperature level" mode). <p>NOTE: If there is no further activation within 60 seconds after switch-on, the control will switch back to the "Standby" mode.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>The control panel shows the display at '06'. A hand is shown tapping the 'Function' sensor, which is represented by a small icon of a hand with a finger pointing up.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tap the "Function" sensor once. • The appliance automatically switches to power level "06". • Tapping the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "06" and the pilot lamp "Power" is lit continuously. <p>NOTE: In case the appliance had not been separated from the power supply after its previous use the display shows the last set power level as a suggestion.</p>
<p>The control panel shows the display at '10'. A hand is shown sliding the touch slider to the right, indicated by a grey arrow pointing right.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the right, the power can be increased up to level "10". <p>NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control" sensors.</p>
<p>The control panel shows the display at '01'. A hand is shown sliding the touch slider to the left, indicated by a grey arrow pointing left.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the left, the power can be reduced down to level "01". <p>NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control" sensors.</p>

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

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

NOTE: A sensor in the centre of the cooking zone checks the temperature at the bottom of the cookware. The regulation will only function properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. The maximum tolerable temperature for the "power level" mode is 200 °C.

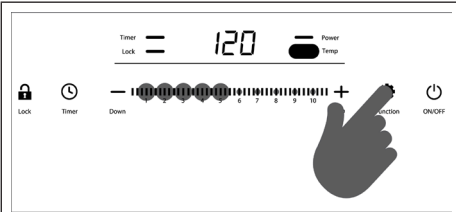
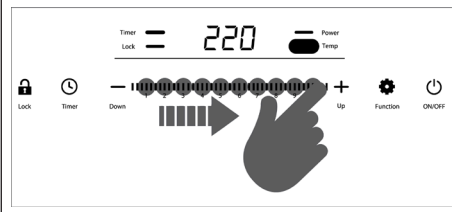
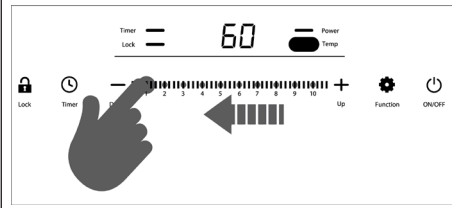
Cooking in "temperature level" mode (perfect for roasting, grilling or frying)

Cooking small food quantities

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

Cooking large food quantities

- In the upper performance range of the "temperature level" mode the power output is reduced. So in order to avoid long heating-up sequences, we recommend for heating bigger quantities (> 1500 ml) to start with "power level" mode at a high level (09 – 10) and to switch over to the desired temperature level after a few minutes.
- The smart combination of both cooking modes allows for a comfortable exploitation of all advantages induction cooking provides.

 <p>The control panel shows a digital display with 'Timer = 120' and 'Power Temp' indicator. A hand is shown tapping the 'Function' sensor on the right side of the slider.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tap the "Function" sensor twice. • The appliance automatically switches to temperature level "120 °C". • Tapping on the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "120" and the pilot lamp "Temp" is lit continuously.
 <p>The control panel shows a digital display with 'Timer = 220' and 'Power Temp' indicator. A hand is shown sliding the 'Slider touch' area to the right.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the right, the temperature can be increased up to max. 220 °C. <p>NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".</p>
 <p>The control panel shows a digital display with 'Timer = 60' and 'Power Temp' indicator. A hand is shown sliding the 'Slider touch' area to the left.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the left, the temperature can be reduced down to 60 °C. <p>NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".</p>

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

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

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

Changeover between "power level" and "temperature level" mode

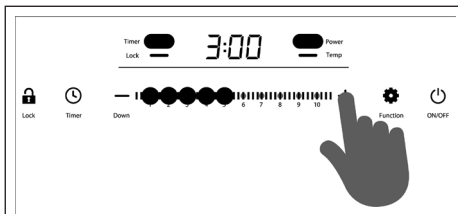
- You may change at any time from the "power level" mode to the "temperature level" mode and vice versa. The last selected setting of the respective function is stored.

<p>The control panel shows the 'Timer' display at '120'. The 'Power' and 'Temp' indicators are active. A hand icon points to the 'Function' sensor, which is being touched to initiate the changeover.</p>	<ul style="list-style-type: none"> During operation in "power level" mode touch the sensor "Function" for a changeover to "temperature level" mode. Tapping the sensor is confirmed with a signal tone.
<p>The control panel shows the 'Timer' display at '06'. The 'Power' and 'Temp' indicators are active. A hand icon points to the 'Function' sensor, which is being touched to initiate the changeover.</p>	<ul style="list-style-type: none"> During operation in "temperature level" mode touch the sensor "Function" for a changeover to "power level" mode. Tapping the sensor is confirmed with a signal tone.

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

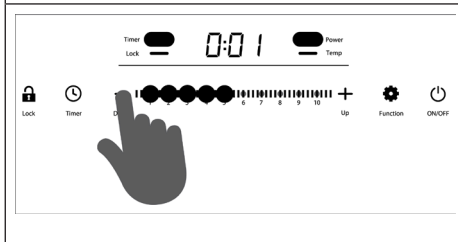
- The timer can be activated in the "power level" mode as well as in the "temperature level" mode.

<p>The control panel shows the 'Timer' display at '0:00'. The 'Timer' indicator is active. A hand icon points to the 'Timer' sensor, which is being touched to activate the timer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> For activating the setting of the operating time, touch the „Timer" sensor. The appliance automatically switches into the "Timer" mode. Tapping the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "0:00" and the pilot light "Timer" is lit continuously.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

NOTE: If there is no further activation within 5 seconds after activating the operating time, the control will switch back to the normal cooking mode without timer.



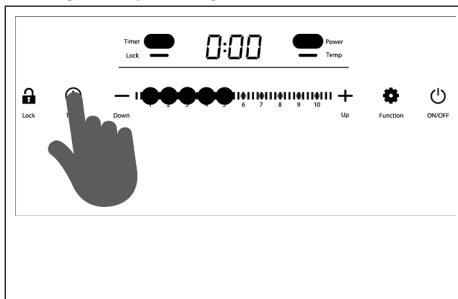
- By touching the "-" sensor, you can reduce the operating time in 1-minute intervals.
- By continuously touching the "-" sensor, you can reduce the operating time in 10-minute intervals.

NOTE: Starting with the "-" sensor, the display commences with "3:00" (180 minutes). By touching this sensor again you can reduce the operating time.

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

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

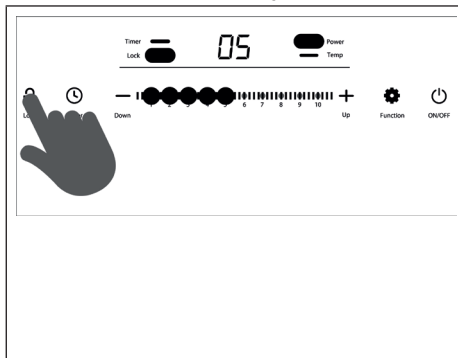
Setting the operating time (timer) – reset function



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

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

Activate/deactivate the key lock (Lock)

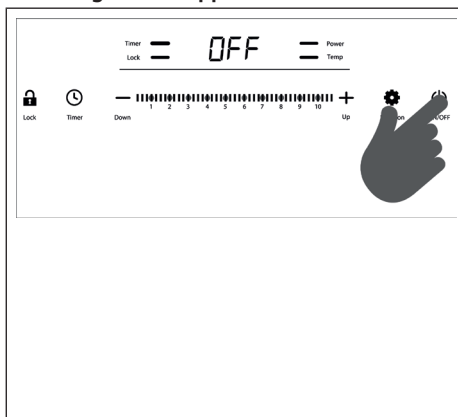


- To activate the key lock, tap and hold the "Lock" sensor for 3 seconds.
- Tapping the sensor is confirmed by a signal tone and the pilot lamp "Lock" is lit continuously.

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

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

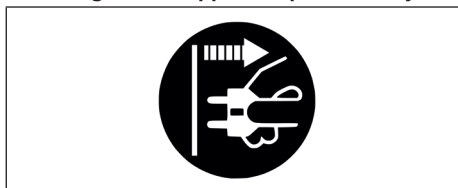
Switching-off the appliance



- For switching-off touch the main switch "ON/OFF".
- Touching the sensor is confirmed by a signal tone.
- The display shows:
 - o "OFF" - in case the temperature on the hob is below 80 °C, due to the waste heat of the pot.
 - o "H" – in case the temperature on the hob is above 80 °C, due to the waste heat of the pot. Once the temperature has sunk below 80 °C, the display shows "OFF".
- Now, the control is in "Standby" mode.

NOTE: The fan is still running in mode „Standby“, which is normal after a long operation time.

Switching-off the appliance permanently



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

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Hazard of injuries and/or burns!

- **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.
- 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.
- If there is any dirt visible in the area of the ventilation slots, remove it from the outside by means of a vacuum cleaner.

Error codes

- The electronic control features several internal monitoring functions.
- If an error occurs, the power supply will be switched-off and an error code will appear on the display. In addition, there is a signal tone during the first 60 seconds.

Error code table:

E0	<p>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".</p> <p><i>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")</i></p>
E1	<p>Electronic error: A short-circuit has occurred in an electronic circuit of the appliance.</p> <p><i>Self-help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service at any rate.</i></p>
E2	<p>Temperature sensor: The temperature sensor below the glass ceramic plate provides an undue value.</p> <p><i>Self-help: Allow the appliance to stand for a while in order to adjust to the ambient temperature.</i></p>
E3	<p>Electronic control of over-voltage: An Error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (> 270 V~).</p> <p><i>Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.</i></p>
E4	<p>Electronic control of under-voltage: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 160 V~).</p> <p><i>Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.</i></p>
E5	<p>Overheating protection ("power level" mode): During the "power level" mode the temperature on the cooktop exceeds the maximum tolerable value of 200 °C (e.g. due to hot oil or fat or an empty pot or any other metal object while the appliance is switched on).</p> <p><i>Self-help: Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again. Afterwards, use the "temperature level" mode for constant temperatures above 200 °C.</i></p>
E6	<p>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).</p> <p><i>Self-help: Clean the ventilation holes or remove any impurities that might be there, improve the ventilation.</i></p>
<p>NOTE: For all displayed error codes, except of "E0", it is necessary to manually reset the control by pulling the power plug or separating the unit from the power supply.</p>	

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

Table

Model identification	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Hob type	free standing	free standing
Number of cooking zones	1	2
Heating technology	induction heater	induction heater
Diameter	12 – 26 cm	12 – 26 cm each
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg	195 Wh/kg each
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:

- Use cookware suitable for induction.
- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee the best 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.

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die 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.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. 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
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de