



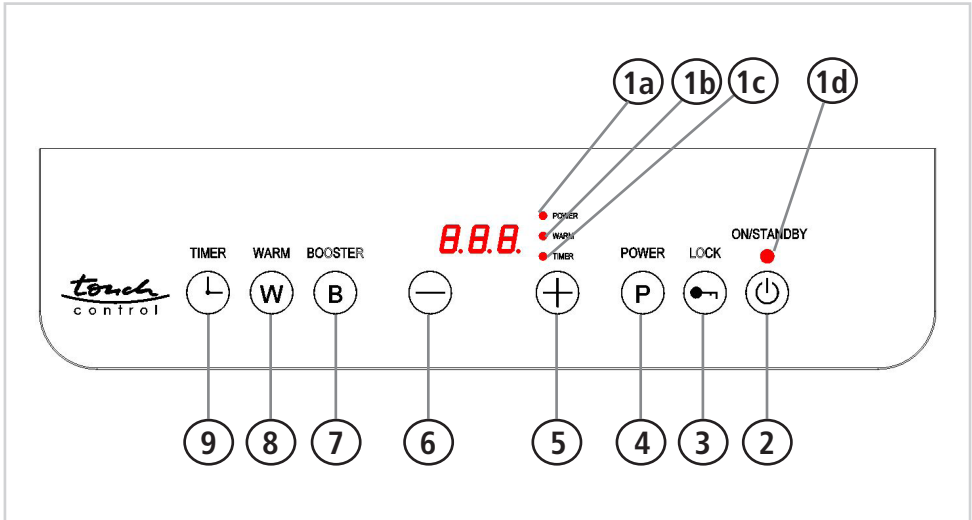
ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



CT 2100/IN
Induktions Kochtafel
Induction cooking plate

Bedienfeld - Control panel



	D	GB
1	Kontrolllampen für ...	pilot lamps for ...
1a	... Leistungsstufen „POWER“	... power levels "POWER"
1b	... Warmhaltestufen „WARM“	... keep-warm levels "WARM"
1c	... Laufzeiteinstellung „TIMER“	... time setting "TIMER"
1d	... Hauptschalter „ON/STANDBY“	... main switch "ON/STANDBY"
2	Sensortaste „ON/STANDBY“ für Hauptschalter	touch key "ON/STANDBY" for main switch
3	Sensortaste „LOCK“ für Modus Kindersicherung	touch key "LOCK" for child-proof lock
4	Sensortaste „POWER“ für Modus Leistungsstufen	touch key "POWER" for 'power levels' mode
5	Sensortaste „+“ für Parameteränderung	touch key "+" for parameter setting
6	Sensortaste „-“ für Parameteränderung	touch key "-" for parameter setting
7	Sensortaste „BOOSTER“ für Modus PowerBoost	touch key "BOOSTER" for PowerBoost mode
8	Sensortaste „WARM“ für Modus Warmhalten	touch key "WARM" for keep-warm mode
9	Sensortaste „TIMER“ für Modus Laufzeiteinstellung	touch key "TIMER" for timer setting

	Seite		Page
Bedienfeld	2	Control panel	2
Einleitung	4	Introduction	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4	Intended use.....	16
Technische Daten.....	4	Technical data.....	16
Verpackungsmaterial.....	4	Packing material.....	16
Entsorgungshinweis.....	4	Disposal/recycling.....	16
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	17
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5	General safety advices.....	17
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes..	6	Safety advices for using the appliance.....	18
Allgemeines zum Kochen mit Induktion	7	General notes for cooking with induction	19
Vorteile des Kochens mit Induktion.....	7	Advantages of induction cooking.....	19
Wahl der Kochgefäße.....	8	Selecting pots and pans.....	19
Ausstattungsmerkmale	8	Equipment features	20
Touch Control Sensoren.....	8	Touch control sensors.....	20
Elektronische Temperaturüberwachung.....	8	Electronical temperature monitoring.....	20
Kindersicherung „LOCK“ Taste.....	8	Child-proof lock.....	20
PowerBoost Funktion.....	8	PowerBoost function.....	20
Warmhaltestufen.....	8	Keep-warm levels.....	20
Restwärmeanzeige.....	9	Residual heat indication.....	20
Topferkennung.....	9	Pot recognition.....	21
Gehäusekühlung.....	9	Cooling.....	21
Betriebsdauerbegrenzung.....	9	Operating time restriction.....	21
Vorrangschaltung.....	9	Priority regulation.....	21
Vor dem ersten Gebrauch	10	Prior to initial use	21
Inbetriebnahme des Gerätes	10	Operating the appliance	21
1. Modus „Standby“.....	10	1. Standby mode.....	21
2. Gerät einschalten.....	10	2. Switching on.....	22
3. Mit dem Modus „Leistungsstufen“ arbeiten.....	10	3. Cooking in “power level” mode.....	22
4. PowerBoost Funktion zuschalten.....	11	4. Switching on the PowerBoost function.....	23
5. Mit dem Modus „Warmhalten“ arbeiten.....	11	5. Keep-warm mode.....	23
6. Laufzeit-Einstellung (Timer).....	12	6. Setting the operating time (timer).....	24
7. „LOCK“ Funktion – Kindersicherung.....	13	7. “LOCK” function – child-proof lock.....	25
8. Gerät ausschalten.....	13	8. Switching off.....	25
Reinigung und Pflege	14	Cleaning and maintenance	25
Fehlercodes	14	Error codes	26
Erweiterte Produktinformationen	15	Extended product information	27
Service und Garantie	28		
GB Instruction manual	16		

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Induktions Kochtafel 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 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

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. 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 ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	2100 W
Leistungsaufnahme im Standby:	< 1 W
Schutzklasse:	II
Anzahl der Kochzonen:	1
Größe der Kochzone:	ca. 120 – 230 mm Ø – für Töpfe bis 260 mm Ø
Belastbarkeit der Glasfläche:	max. 10 kg

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.



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- 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 sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- 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.
- 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 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 oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren

Werkkundendienst 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 Induktionskochtafeln 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! Verbrennungsgefahr! Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikfläche nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen.**
- **Vorsicht Brandgefahr! Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.**
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche (nicht aus Metall, keine lackierten Tische und Arbeitsplatten, keine Tischdecken etc.).
 - 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.
 - Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.

Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

- Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien).
- 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 ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche. Lassen Sie auf der Kochzone keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze/scharfe Gegenstände auf der Kochzone.
- Schützen Sie die Kochzone vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Halten Sie die Kochzone und den Topfboden immer sauber und trocken.
- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand.
- Das Gerät nie mit feuchten Händen betreiben.
- Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Allgemeines zum Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochzonen: Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Topfboden. Die Kochzone 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 Kochzone genommen wird, ohne dass die Kochzone abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochzone gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Gerät nicht verbrennen. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikfläche nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Glaskeramikfläche 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 (120 – 260 mm Ø), 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 120 mm liegt.



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

Ausstattungsmerkmale

Touch Control Sensoren

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

Elektronische Temperaturüberwachung



Das Gerät ist mit einer elektronischen Leistungsanpassung ausgestattet. Die Elektronik überwacht die Temperatur der Kochzone und verhindert durch automatische Anpassung der Leistungsabgabe eine Überhitzung des Kochgeschirres bzw. des Kochgutes. Für jede Leistungsstufe ist eine maximale Temperatur der Kochzone hinterlegt. Wird dieser Wert überschritten, reduziert die elektronische Steuerung automatisch die Leistungszufuhr.

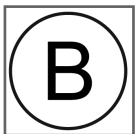
Die automatische Leistungsanpassung wird im Display mit einem „-“ Zeichen vor der eingestellten Leistungsstufe z. B. „- 12“ angezeigt.

Kindersicherung „LOCK“ Taste



Mit der Sensortaste „LOCK“ kann das Gerät vor unabsichtlichem Verstellen der Einstellungen geschützt werden. Ist die Funktion aktiviert, sind alle Sensortasten gesperrt. Die Sensortaste des Hauptschalters kann jederzeit bedient werden, um das Gerät in den Modus „Standby“ zu schalten.

PowerBoost Funktion



Mit der Sensortaste „BOOSTER“ kann der Modus „PowerBoost“ aktiviert werden. Ist die Funktion aktiv, so erfolgt für eine bestimmte Betriebsdauer eine erhöhte Leistungsabgabe bis zu 2100 Watt. Danach schaltet das Gerät auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann nicht im Modus „Warmhalten“ aktiviert werden.

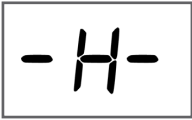
Warmhaltestufen



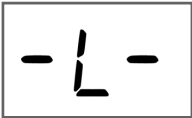
Das Gerät ist mit 2 separaten Warmhaltestufen ausgestattet. Mit der Auswahl dieser Funktion können bei ca. 60 °C z. B. Schokolade zum Schmelzen gebracht oder bei ca. 80 °C Speisen warmgehalten werden.

Restwärmeanzeige

Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochzone eventuell noch heiß ist und gegebenenfalls die vorhandene Restwärme zum Warmhalten von Speisen genutzt werden kann.



Hat die Temperatur auf der Kochzone durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 60 °C erreicht, erscheint im Display die Anzeige „-H-“.



Hat die Temperatur auf der Kochzone durch die Abwärme vom Topf einen Wert von unter 60 °C erreicht, erscheint im Display die Anzeige „-L-“.

Topferkennung

Das Gerät erkennt, ob sich geeignetes Kochgeschirr auf der Kochfläche befindet. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr den Sensor in der Mitte der Kochfläche überdeckt.



- Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone erkannt, so erscheint im Display die Anzeige „---“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Wird innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät in den Modus „Standby“.
- Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochzone entfernt, erscheint im Display die Anzeige „---“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann innerhalb von 15 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter. Wird jedoch innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät in den Modus „Standby“.

Gehäusekühlung

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die Bauteile im Inneren des Gerätes kühlt und so vor Überhitzung schützt. Nach dem Einschalten startet der Lüfter den Betrieb.

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

Betriebsdauerbegrenzung

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

Vorrangschaltung

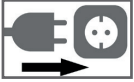
Die Steuerung des Gerätes kann während des Betriebes jederzeit durch die Sensortaste des Hauptschalters in den Modus „Standby“ gebracht werden, auch wenn noch andere Sensortasten betätigt sind oder die „LOCK“ Funktion aktiv ist.

Vor dem ersten Gebrauch

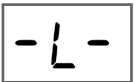
Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme des Gerätes

1. Modus „Standby“



- Stecken Sie den Stecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.



- Im Display erscheint die Anzeige:
„-L-“ → wenn die Temperatur auf der Kochzone < 60 °C beträgt.
„-H-“ → wenn die Temperatur auf der Kochzone > 60 °C beträgt.



- Die Kontrolllampe der Taste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft auf und ein akustisches Signal ertönt. Der Lüfter läuft kurz an, schaltet nach ca. 2 Sekunden wieder ab.
- Das Gerät befindet sich nun im Modus „Standby“.

2. Gerät einschalten



- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochzone.
- Zum Einschalten tippen Sie auf die Sensortaste für den Hauptschalter.
- Die Anzeige im Display erlischt. Die LEDs „POWER“ und „WARM“ blinken.



Erfolgt innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung in den Modus „Standby“ zurück.

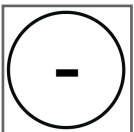
3. Mit dem Modus „Leistungsstufen“ arbeiten



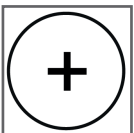
- Wählen Sie mit der Sensortaste „P“ den Modus „Leistungsstufen“.



- Das Gerät startet mit der voreingestellten Leistungsstufe „6“, im Display wird die Anzeige „6“ angezeigt.



- Mit der Sensortaste „-“ können Sie die Leistung reduzieren.

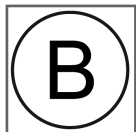


- Mit der Sensortaste „+“ können Sie die Leistung erhöhen.

Angaben zu den Leistungsstufen/Leistungswerten:
(Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit 20 cm Ø).

Stufe	Leistung	Anwendung	Stufe	Leistung	Anwendung
1	105 W	Erwärmen und Warmhalten von Speisen	8	500 W	Braten, Frittieren, Fortkochen
2	125 W		9	660 W	
3	170 W	Fortkochen, Sieden, Köcheln	10	1000 W	
4	220 W		11	1500 W	Erhitzen von Fett/Öl in der Pfanne
5	280 W		12	2000 W	Erhitzen/Kochen von Wasser
6	330 W		P	2100 W	Schnelles Erhitzen/Kochen für kurze Zeit
7	400 W				

4. PowerBoost Funktion zuschalten



- Nachdem Sie eine Leistungsstufe ausgewählt haben, kann durch Antippen der Sensortaste „B“ der Modus „PowerBoost“ für zusätzliche Leistungsabgabe aktiviert werden.



- Im Display wird die Anzeige „P“ angezeigt.
- Für einen voreingestellten Zeitraum wird nun mit extra Leistung gearbeitet.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät automatisch auf die zuletzt eingestellte Leistungsstufe zurück.



Die Funktion kann jederzeit durch Antippen der Sensortaste „+“ oder „-“ oder „W“ vorzeitig beendet werden.

Bei zu hoher Temperatur der Kochzone kann der Modus „PowerBoost“ nicht aktiviert werden. In diesem Fall wird im Display für kurze Zeit die Anzeige „- P“ sichtbar.

Angaben zu der Betriebszeit der PowerBoost Funktion

Stufe	Betriebszeit
1+2	15 Sekunden
3+4	25 Sekunden
5+6	35 Sekunden
7+8	45 Sekunden
9+10	60 Sekunden
11	120 Sekunden
12	180 Sekunden

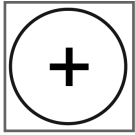
5. Mit dem Modus „Warmhalten“ arbeiten



- Wählen Sie mit der Sensortaste „W“ den Modus „Warmhalten“.
- Das Gerät startet mit der voreingestellten Warmhaltestufe „60 °C“.
- Die LED „WARM“ leuchtet dauerhaft.



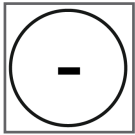
- Im Display wird „60 °C“ angezeigt.



- Mit der Sensortaste „+“ können Sie auf die Warmhaltestufe „80 °C“ schalten.



- im Display wird „80 °C“ angezeigt.



- Mit der Sensortaste „-“ können Sie wieder auf die Warmhaltestufe „60 °C“ zurück-schalten.

Erwärmen kleiner Mengen im Modus „Warmhalten“

Die schnelle und direkte Wärmeübertragung der Induktionstechnik kann bei geringen Kochgutmengen zu einer kurzfristigen Überhitzung führen. Möchten Sie die Temperaturstufen 60 °C und 80 °C zum Erwärmen von Speisen nutzen, empfehlen wir, zunächst mit kleiner Leistungsstufe (01 - 03) zu beginnen und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.

6. Laufzeit-Einstellung (Timer) - von 1 bis 180 Minuten



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

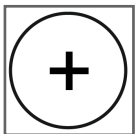
- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeit-Einstellung“ berühren Sie die Sensortaste „TIMER“.
- Das Gerät schaltet automatisch auf den Modus „Laufzeit-Einstellung“ um.



- Im Display erscheint die Anzeige „0“ und die LED „TIMER“ leuchtet dauerhaft auf.



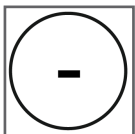
Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden nach dem Aktivieren der „Laufzeit-Einstellung“ keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung zurück in den normalen Kochbetrieb.



- Durch Antippen der Sensortaste „+“ können Sie die Laufzeit im 5-Minuten-Takt bis auf 180 Minuten erhöhen.



Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste „+“ können Sie die Laufzeit in schnellen Schritten erhöhen.



- Durch Antippen der Sensortaste „-“ können Sie die Laufzeit im 1-Minuten-Takt reduzieren.



Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste „-“ können Sie die Laufzeit in schnellen Schritten reduzieren.



- Im Display ist die eingestellte Laufzeit z. B. „180“ (für 180 Minuten) sichtbar.
- Ca. 5 Sekunden nach der Einstellung der Laufzeit wechselt die Anzeige wieder zur ursprünglichen Funktion.
- Bei erneuter Betätigung der Sensortaste „TIMER“ wird für ca. 5 Sekunden die aktuelle Restlaufzeit im Display angezeigt, diese kann dann auch erneut verändert werden.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus „Standby“.



Zum vorzeitigen Beenden der Laufzeit-Einstellung muss mit der Sensortaste „–“ die Anzeige im Display auf die Einstellung „0“ zurückgestellt werden. Nach ca. 5 Sekunden ist die „Laufzeit-Einstellung“ deaktiviert, die LED „TIMER“ erlischt und das Gerät arbeitet ohne Timer weiter.

7. „LOCK“ Funktion – Kindersicherung



- Zum Aktivieren der „LOCK“ Funktion tippen Sie für 2 Sekunden auf die Sensortaste „LOCK“.
- Die Elektronik verriegelt alle Tasten (bis auf die Sensortaste „ON/STANDBY“) gegen unabsichtliches Verstellen.



- Im Display erscheint die Anzeige „0--“.
- Wechselseitig wird im Display die Anzeige „0--“ und die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe/Warmhaltestufe angezeigt.



- Zum Deaktivieren der „LOCK“ Funktion tippen Sie erneut für 2 Sekunden auf die Sensortaste „LOCK“.

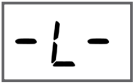


Die Sensortaste für den Hauptschalter „ON/STANDBY“ kann jederzeit bedient werden, um das Gerät in den Modus „Standby“ zu schalten.

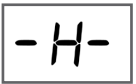
8. Gerät ausschalten



- Zum Ausschalten des Gerätes in den Modus „Standby“ tippen Sie auf die Sensortaste für den Hauptschalter.



- Im Display erscheint die Anzeige:
„-L-“ → wenn die Temperatur auf der Kochzone < 60 °C beträgt.
„-H-“ → wenn die Temperatur auf der Kochzone > 60 °C beträgt.



- Die Kontrolllampe der Taste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.
- Das Gerät befindet sich im Modus „Standby“.



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



Elektrische Geräte mit Modus „Standby“ benötigen auch im Ruhezustand Strom. Sparen Sie Energie, indem Sie Ihr Gerät nach Beendigung des Nachlaufs des Lüfters oder bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen

Reinigung und Pflege



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

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber von der Glaskeramikfläche.
- Anschließend die kalte Glaskeramikplatte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.
- Benutzen Sie geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Sind Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze sichtbar, können Sie diese von außen mit dem Staubsauger entfernen.

- **Keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner verwenden!**
- **Keine Stahlwolle, Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfe, kratzende Gegenstände verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**



Spezialreinigungsmittel und spezielle Glasschaber für Glaskeramikflächen erhalten Sie im Handel.

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.

---	Topferkennung: Das Gerät ist mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Wird nach dem Einschalten bzw. während des Betriebes kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone erkannt, so erscheint im Display der Fehlercode. Selbsthilfe: Innerhalb von 15 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochzone platzieren, ansonsten schaltet die Elektronik in den Modus „Standby“.
E01	Elektroniküberwachung Unterspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 160 V~) ein Fehler aufgetreten. Selbsthilfe: Sicherstellen, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.
E02	Elektroniküberwachung Überspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (> 270 V~) ein Fehler aufgetreten. Selbsthilfe: Sicherstellen, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E03	Elektronikfehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Fehler/Kurzschluss aufgetreten. Selbsthilfe: <i>Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.</i>
E05 E07	Temperatursensor: Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert einen unzulässigen Messwert. Selbsthilfe: <i>Zuerst Netzstecker ziehen! Lassen Sie das Gerät eine Weile stehen, damit es sich an die Umgebungstemperatur anpassen kann. Nach Abkühlung kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.</i>
E06	Elektronikfehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Fehler/Kurzschluss aufgetreten. Selbsthilfe: <i>Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.</i>
E08	Elektronikfehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Fehler/Kurzschluss aufgetreten. Selbsthilfe: <i>Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.</i>

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Tabelle

Modellkennung	CT 2100/IN
Art der Kochmulde	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1
Heiztechnik	Induktions-Heizelement
Durchmesser	12 – 23 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	200 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	200 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:

- Benutzen Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
- 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 would like to 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 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.

Intended use

The appliance is designed for cooking food and is meant for domestic use only (in the kitchen, at the table, in the office etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. 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.

Nominal voltage:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	2100 W
Standby power consumption:	< 1 W
Protection class:	II
Number of cooking zones:	1
Size of cooking zone:	ca. 120 – 230 mm Ø, for pots up to 260 mm Ø
Resilience of glass plate:	max. 10 kg

Packing material

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

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.



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.



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

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- 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 should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally pulling the appliance down can be avoided.
- 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.
- For disconnecting the appliance from the mains, only use the plug, never the cord!
- Never immerse appliance, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be executed 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 warranty.

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! Risk of burns! Very hot cookware may leave a high residual heat on the glass ceramic plate for some time after use.**
- **Attention! Hazard of fire! The appliance is not qualified for installation.**
- Observe the following when setting up the appliance:
 - Place it beyond children's reach.
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
 - 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.
 - The space above the appliance must be kept free. Leave a distance of at least 10 cm to all walls in order to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
 - Stay 1 m away from appliances being sensitive to electromagnetic fields (e. g. screens, watches, electronic appliances and magnetic record carriers).
- 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 mains plug.

- Do not store any objects on top of the appliance and do not use it as a worktop. Never leave any food in aluminium foil on the glass ceramic surface, nor cutlery, pot lids or other metal objects, as those might become hot.
- Avoid scratches on the glass ceramic surface caused by pointed or sharp objects.
- Protect the glass ceramic surface against breakage by falling objects.
- Always keep the glass ceramic surface and the pot bottom clean and dry.
- Do not transport the appliance when hot.
- Never operate it with wet hands.
- Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

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 cookware. 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 (120 – 260 mm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enameled 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 120 mm.



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

Equipment features

Touch control sensors

The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling. Contacting the touch key with your finger activates the relevant function, which is confirmed by an acoustic acknowledgement signal. Always keep the control panel clean and dry and do not touch it with wet fingers. Do not use it as a shelf of deposit, as this might lead to malfunctions.

Electronical temperature monitoring



The appliance features an electronical impedance matching. It monitors the temperature of the cooking zone and, by automatically adjusting the power output, prevents the cookware and the food from overheating. Each power level correlates with a maximum surface temperature. In case this value is exceeded, the electronic control automatically reduces the power input. This automatic impedance matching appears in the display as a "-" in front of the set power level (e. g. "-12").

Child-proof lock



By activating the touch key "LOCK", the appliance can be secured against accidental readjustment of the settings. If this function is on, all touch keys are blocked. However, the touch key of the main switch can be activated any time in order to switch the appliance into standby mode.

PowerBoost function



The "BOOSTER" touch key activates the PowerBoost mode. This function allows for an increased power output of up to 2100 W for a certain operation period. After that, the appliance switches back to the previously set power level. This function is not available in the keep-warm mode.

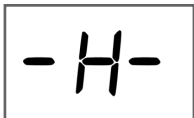
Keep-warm levels



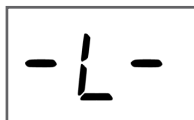
The appliance features 2 separate keep-warm levels. The keep-warm levels allow for e. g. melting chocolate at about 60 °C or keeping warm dishes at about 80 °C.

Residual heat indication

The residual heat indication of the appliance shows whether the cooking zone is still hot and if there is any residual heat which can be used for keeping warm food.



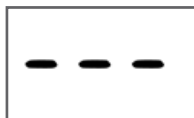
If the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 60 °C due to the waste heat emitted by the pot, the display shows "-H-".



If the temperature of the cooking zone has reached a value below 60 °C due to the waste heat emitted by the pot, the display shows “-L-”.

Pot recognition

The appliance recognizes whether there is a suitable cookware on the cooking zone. A proper regulation is only possible if the cookware covers the related scanning area in the middle of the cooking surface.



- If no suitable cookware is recognized on the cooking zone after switch-on, the display will show “---” and an alternate warning signal will sound. If a pot is re-placed within 15 seconds, the cooking process will continue with the level last set and an operating time that might have been set before will continue to run. However, if no pot is recognized within 15 seconds, the appliance will switch automatically into the standby mode.

Cooling

After switch-on an inside fan starts working, which cools the interior parts of the appliance in order to prevent the appliance from overheating.

It is normal for the fan to continue running in the standby mode after a long operation time.

Operating time restriction

The operating time restriction 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 turned 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

Although any other touch key (also LOCK) is still activated, the appliance may be brought to the standby mode at any time during operation by touching the main switch touch key.

Prior to initial use

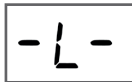
Wipe the appliance prior to the initial use with a damp cloth and dry it thoroughly. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Operating the appliance

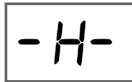
1. Standby mode



- Connect the mains plug to an appropriately fused power socket.



- The display shows:
 „-L-“ → if the temperature of the cooking zone is < 60 °C.
 „-H-“ → if the temperature of the cooking zone is > 60 °C.



- The pilot lamp of the "ON/STANDBY" key lights and a signal tone sounds. The fan starts running but stops after about 2 seconds.
- The appliance is in standby mode now.

2. Switching on



- Position a suitable cookware in the middle of the cooking zone.
- For switching-on, activate the touch key of the main switch.
- The display goes out, the LEDs POWER and WARM are flashing.

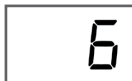


If there is no further activation within 30 seconds after switch-on, the control will switch back to the standby mode.

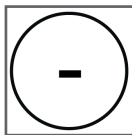
3. Cooking in "power level" mode



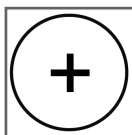
- Select the power level mode by activating the touch key "P".



- The appliance starts with the pre-set power level "6", also shown in the display.



- Pressing the "-" touch key will reduce the power output.



- Pressing the "+" touch key will increase the power output.

Indications of power levels / power values:

(The stated values are reference values, valid for standard steel pots with a diameter of 20 cm).

level	power	application	level	power	application
1	105 W	heating and keeping-warm of dishes	8	500 W	roasting, frying, simmering
2	125 W		9	660 W	
3	170 W	cooking, boiling, simmering	10	1000 W	
4	220 W		11	1500 W	heating-up fat/oil in the pans
5	280 W		12	2000 W	heating/boiling water
6	330 W		P	2100 W	quick short-time heating/boiling
7	400 W				

4. Switching on the PowerBoost function



- After setting the power level, the PowerBoost function can be activated by pressing the touch key "B". Additional power will be released.



- The display shows "P".
- There will be extra power for a certain period of time.
- After this period has run off, the appliance will switch back to the previously set power level.

- **i** This function can be quit at any time by activating the "+" or "-" or "W" touch key. If temperatures on the cooking zone are too high, it is not possible to activate the PowerBoost function. In this case the display shows "-P" for a short while.

Indications of the running times with PowerBoost function	
level	running time
1+2	15 seconds
3+4	25 seconds
5+6	35 seconds
7+8	45 seconds
9+10	60 seconds
11	120 seconds
12	180 seconds

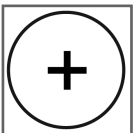
5. Keep-warm mode



- Activate the keep-warm mode by pressing the touch key "W".
- The appliance starts with the pre-set keep-warm level "60 °C".
- The LED "WARM" is glowing permanently.



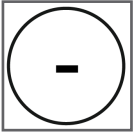
- The display shows "60 °C".



- The keep-warm level "80 °C" can be selected by activating the touch key "+".



- The display shows "80 °C".



- You can switch back to keep-warm level "60 °C" by pressing the touch key "-".

Warming up small food quantities in „keep-warm“ mode

Induction technology stands for a direct and quick heat transfer. This may lead to an overheating when small amounts of food are prepared. So in case you want to use the temperature levels 60 °C and 80 °C for heating up your food, we recommend to start with a minor power level (01 – 03) and, after a short while, to switch over to the desired temperature level.

6. Setting the operating time (timer) – from 1 up to 180 minutes



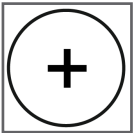
- The timer can be activated in the "power level" mode as well as in the "keep-warm" mode.
- For activating the timer, touch the TIMER touch key.
 - The appliance will switch over to "timer" mode



- The display shows "0" and the LED "TIMER" is lit continuously.



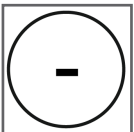
If there is no further activation within 5 seconds after activating the timer, the control will switch back to the normal cooking mode without timer.



- By touching the "+" touch key you can increase the runtime in 5 minute intervals up to 180 minutes.



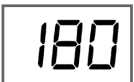
By continuously pressing the "+" touch key you can increase the runtime in quick steps.



- By touching the "-" touch key you can reduce the runtime in 1 minute intervals.



By continuously pressing the "-" touch key you can reduce the runtime in quick steps.



- The display shows the set time, e. g. "180" (= 180 minutes).
- About 5 seconds after setting the timer, the display switches back to the previous function.
- If the TIMER touch key is touched anew, the display will show the remaining runtime for about 5 seconds, now the timer can also be adjusted once again.
- Once the set time has elapsed, there is a short audible signal and the control automatically switches over to standby mode.



To stop the timer immediately, switch the timer setting back to "0" by pressing the "-" touch key. After about 5 seconds the "timer setting" mode is deactivated, the corresponding LED goes out and the appliances resumes work without timer.

7. "LOCK" function – child-proof lock




- To activate the "LOCK" function, touch the "LOCK" touch key for 2 seconds.
- The electronic control will block all touch keys (except ON/STANDBY) to prevent any unintentional readjustment of the settings.



- The display shows "0--".
- The display will alternate between "0--" and the set power level/keep-warm level.

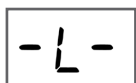


- To deactivate the "LOCK" function, press the "LOCK" touch key for about 2 seconds.
-  The touch key for the main switch "ON/STANDBY" can be activated at any time to switch the appliance into standby mode.

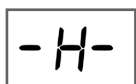
8. Switching off



- To switch the appliance into standby mode, press the touch key of the main switch "ON/STANDBY".




- The display indicates:
"-L-" → if the temperature on the cooking zone is < 60 °C.
"-H-" → if the temperature on the cooking zone is > 60 °C.



- The pilot lamp of the "ON/STANDBY" touch key is permanently on.
- The appliance is in standby mode now.



- For a complete switch-off, disconnect the appliance from the mains after each use.
-  Electrical appliances featuring a standby mode consume some energy also when in state of rest. Save energy by disconnecting the appliance from the mains after the fan has stopped running and keep it unplugged when not in use.


Cleaning and maintenance



- **Before cleaning always unplug the appliance!**
- **Let the appliance cool down before cleaning!**
- **Never immerse the appliance, the power cord and the plug in water for cleaning. Do not wash them under running water!**

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper.
- 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.

- Use suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops. These agents are applied on the cooktop by means of a kitchen tissue and rubbed in until there is no soiling visible anymore.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below.
- If there is any dirt visible in the area of the ventilation slots, it can be removed from the outside by means of a vacuum cleaner.
- **Never use oven spray or stain removers!**
- **Never use steel wool, abrasives or solvents. Do not use sharp or scratchy objects!**
- **Never treat appliance and attachments with a steam cleaner!**

 Special cleaning agents and scrapers for the glass surface can be purchased in stores.

Error codes

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

---	<p>Pot recognition: The cooking zone features a sensor which verifies whether there is cookware on the cooking zone. If no suitable pot is recognized on the cooking zone after switch-on, the display will show "---". Self-help: Place a pot on the cooking zone within 15 seconds; otherwise the electronics will switch the unit into the standby mode.</p>
E01	<p>Electronic control of under-voltage: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 160 V~). Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.</p>
E02	<p>Electronic control of over-voltage: An Error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (> 270 V~). Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.</p>
E03	<p>Electronic error: There is an error/short-circuit in one of the electronic circuits. Self-help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service.</p>
E05 E07	<p>Temperature sensor: The temperature sensor underneath the glass ceramic plate delivers an undue value. Self-help: First unplug the appliance! Allow the appliance to stand for a while in order to adjust to the surrounding temperature. After cooling, the appliance can be operated again.</p>
E06	<p>Electronic error: There is an error/short-circuit in one of the electronic circuits. Self-help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service.</p>
E08	<p>Electronic error: There is an error/short-circuit in one of the electronic circuits. Self-help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service.</p>

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

Table

Model identification	CT 2100/IN
Hob type	free standing
Number of cooking zones	1
Heating technology	induction heater
Diameter	12 – 23 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	200 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	200 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.

Service und Garantie (nur gültig innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 / 57 58 32 an 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 original **Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original 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 unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Tel. 09851/57 58-0

Fax 09851/57 58-59

E-Mail: service@rommelsbacher.de

www.rommelsbacher.de