



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



CT 2002/IN



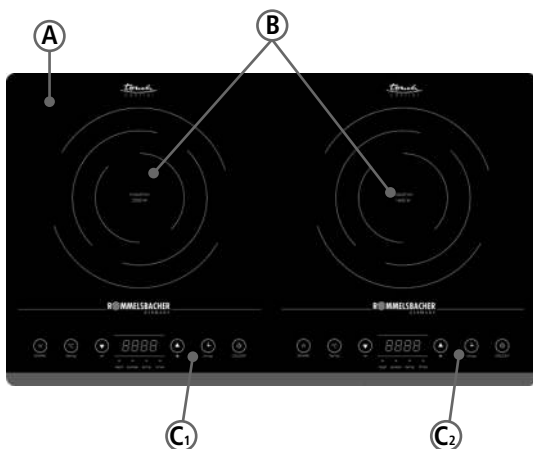
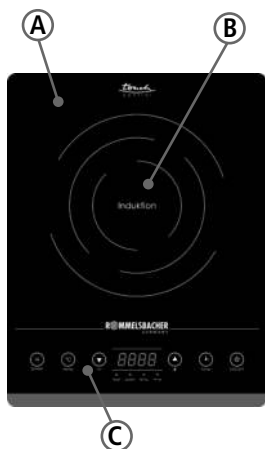
CT 3402/IN

Mobile Induktionskochplatten
Mobile induction cooking plates

| | Seite | | Page |
|---|-------|---|------|
| Produktbeschreibung | 2 | Product description | 2 |
| Bedienfeld | 3 | Control panel | 3 |
| Einleitung | 4 | Introduction | 19 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 | Intended use | 19 |
| Technische Daten | 4 | Technical data | 19 |
| Lieferumfang | 4 | Scope of supply | 19 |
| Für Ihre Sicherheit | 5 | For your safety | 20 |
| Allgemeine Sicherheitshinweise | 5 | General safety advices | 20 |
| Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes | 6 | Safety advices for using the appliance | 21 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 8 | Prior to initial use | 22 |
| Lernen Sie Ihr Gerät kennen | 8 | Getting acquainted with your appliance | 23 |
| Restwärmeanzeige | 8 | Residual heat indicator | 23 |
| Topferkennung | 8 | Pot recognition | 23 |
| Gerätekühlung | 9 | Cooling fan | 23 |
| Betriebsdauerbegrenzung | 9 | Operating time limitation | 24 |
| Vorrangschaltung | 9 | Priority regulation | 24 |
| Kochen mit Ihrer Kochplatte | 9 | Cooking with your induction hob | 24 |
| Reinigung und Pflege | 13 | Cleaning and maintenance | 28 |
| Kochen mit Induktion | 14 | General notes for cooking with induction | 28 |
| Hilfe bei der Fehlerbeseitigung | 16 | Troubleshooting | 30 |
| Erweiterte Produktinformationen | 17 | Disposal/recycling | 30 |
| Entsorgung/Recycling | 18 | Extended product information | 31 |
| GB- Instruction manual | 19 | | |
| Ersatzteile und Zubehör | 32 | | |
| Service und Garantie | 32 | | |

Produktbeschreibung

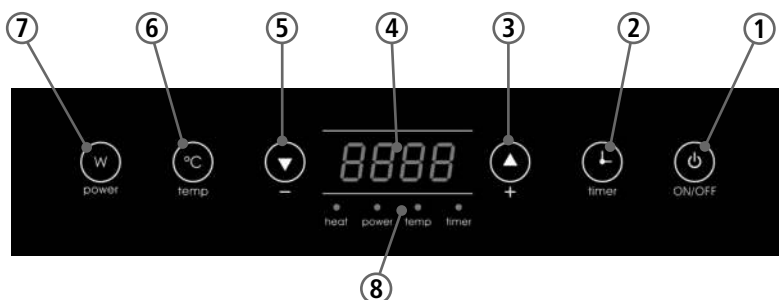
Product description



| | D | GB |
|----|--|--|
| A | Glaskeramikplatte | Glass ceramic plate |
| B | Kochstelle | Cooking zone |
| C | CT 2002/IN Bedienfeld für Kochstelle | CT 2002/IN Control panel for cooking zone |
| C1 | CT 3402/IN Bedienfeld für linke Kochstelle | CT 3402/IN Control panel for left cooking zone |
| C2 | CT 3402/IN Bedienfeld für rechte Kochstelle | CT 3402/IN Control panel for right cooking zone |

Bedienfeld

Control panel



| | D | GB |
|---|---|---|
| 1 | Sensor für Hauptschalter ON/OFF | Sensor for main switch ON/OFF |
| 2 | Sensor für Laufzeiteinstellung timer | Sensor for timer setting timer |
| 3 | Sensor für Parameteränderung + | Sensor for parameter setting + |
| 4 | Display | Display |
| 5 | Sensor für Parameteränderung – | Sensor for parameter setting – |
| 6 | Sensor für Temperaturstufen temp | Sensor for temperature levels temp |
| 7 | Sensor für Leistungsstufen power | Sensor for power levels power |
| 8 | LEDs zur Anzeige der Funktionen a) heat für Restwärmeanzeige b) power für Betrieb im Modus Leistungsstufen c) temp für Betrieb im Modus Temperaturstufen d) timer für Betrieb mit Laufzeiteinstellung | LEDs indicating the functions a) heat for residual heat indication b) power for operating in power level mode c) temp for operating in temperature level mode d) timer for operating with timer setting |

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese mobile Induktionskochplatte entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Technische Daten

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

| | | |
|--|---------------------|---|
| Modell: | CT 2002/IN | CT 3402/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: | < 0,8 W | < 0,8 W |
| Schutzklasse: | II | II |
| Anzahl der Kochstellen: | 1 | 2 |
| jeweils geeignet für Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von | 120-230 mm Ø | |
| Belastbarkeit der Glasplatte: | max. 10 kg | max. 10 kg je Kochstelle |
| Maße Gerät, ca.: | 28,5 x 36,5 x 7 cm | 58,5 x 34,5 x 7 cm |

Lieferumfang

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



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.



WARNUNG: Ist die Glaskeramikplatte gerissen oder gebrochen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

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

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

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an dem Netzkabel!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, das Netzkabel oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glaskeramikplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Glaskeramikplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



- **ACHTUNG!** Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von Induktionskochplatten fernhalten! Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.
- Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann!
- **VORSICHT!** Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- **VORSICHT!** Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb!

- **VORSICHT! Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!**
- **VORSICHT! Brandgefahr! Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche und decken Sie es während des Betriebs nicht ab!**
- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen!**



Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

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

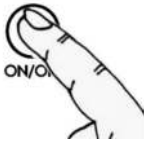
Vor dem ersten Gebrauch

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

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.

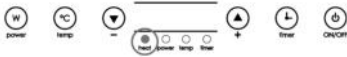


- Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen akustischen Signalton bestätigt.

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

Restwärmeanzeige

Das Gerät ist pro Kochstelle mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, dass die Kochstelle während des Betriebs eine gewisse Temperatur erreicht hat bzw. ob sie nach dem Betrieb eventuell noch heiß ist.



- Hat die Temperatur auf einer Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 60 °C erreicht, leuchtet die LED **heat** (8a) auf.
- Sinkt die Temperatur unter 60 °C bzw. wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die LED **heat** (8a).

Im Standby-Modus wird eine vorhandene Restwärme außerdem im Display angezeigt. Bei einer Temperatur von über 60 °C erscheint im Display H, bei niedrigeren Temperaturen L.

Topferkennung

Das Gerät ist so konstruiert, dass erkannt wird, ob sich geeignetes Kochgeschirr auf einer Kochstelle befindet.



- Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, so erscheint im Display (4) die Anzeige E \square und ein periodisches Warnsignal ertönt. Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus *Standby*.
- Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochstelle entfernt, erscheint im Display (4) die Anzeige E \square und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann 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 jedoch innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus *Standby*.

Gerätekühlung

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. Der Lüfter arbeitet je nach Gegebenheiten mit einer niedrigen oder einer hohen Drehzahl.

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 Kochstufe.
- Nach einer automatischen Abschaltung kann das Gerät erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.
- Ist die Laufzeiteinstellung (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 in den Modus *Standby* gebracht werden, auch wenn noch andere Sensoren betätigt sind.

Kochen mit Ihrer Kochplatte

Gerät an das Stromnetz anschließen



- Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt L an.

Einschalten



- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle.
- Zum Einschalten berühren Sie den Hauptschalter (1). Im Display (4) erscheint $\square\square$ und die LEDs **power** (7) und **temp** (6) blinken.
- Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus (*Leistungsstufen* oder *Temperaturstufen*) Sie arbeiten möchten.

HINWEIS: Wird nach Einschalten des Gerätes innerhalb von 60 Sekunden kein Kochvorgang gestartet, wechselt das Gerät automatisch zurück in den Modus *Standby*.

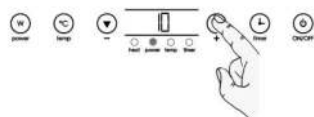
Kochen mit Modus *Leistungsstufen*

Der Modus *Leistungsstufen* ist ideal zum Kochen von Wasser oder zum Dämpfen.

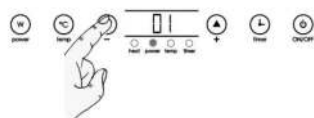


- Zum Kochen mit dem Modus *Leistungsstufen* berühren Sie den Sensor **power** (7). Das Gerät schaltet automatisch auf die Leistungsstufe **06**. Im Display (4) erscheint die Anzeige **06**, die LED **power** (8) leuchtet dauerhaft auf.

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



- Durch Berühren des + Sensors (3) können Sie die Leistung bis auf Stufe **10** erhöhen.



- Durch Berühren des – Sensors (5) können Sie die Leistung bis auf Stufe **01** reduzieren.

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.

Durch das Ziehen des Netzsteckers bzw. Trennen von der Spannungsversorgung erfolgt ein Zurücksetzen der Steuerung auf die Standardanzeige mit den Ziffern **01** bis **10**.

Angaben zu den Leistungsstufen/Leistungswerten:

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahttöpfe mit 20 cm Ø.

CT 2002/IN und CT 3402/IN links

| | |
|----------|--------|
| Stufe 01 | 100 W |
| Stufe 02 | 200 W |
| Stufe 03 | 350 W |
| Stufe 04 | 500 W |
| Stufe 05 | 650 W |
| Stufe 06 | 800 W |
| Stufe 07 | 1000 W |
| Stufe 08 | 1250 W |
| Stufe 09 | 1500 W |
| Stufe 10 | 2000 W |

CT 3402/IN rechts

| | |
|----------|--------|
| Stufe 01 | 100 W |
| Stufe 02 | 200 W |
| Stufe 03 | 300 W |
| Stufe 04 | 400 W |
| Stufe 05 | 500 W |
| Stufe 06 | 600 W |
| Stufe 07 | 750 W |
| Stufe 08 | 900 W |
| Stufe 09 | 1100 W |
| Stufe 10 | 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. Wird eine höhere Temperatur gemessen, erfolgt eine reduzierte bzw. keine Leistungsabgabe bis die Temperatur wieder abgesunken ist.

Kochen mit Modus *Temperaturstufen*

Der Modus *Temperaturstufen* ist 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 Leistungsbe- reich reduziert. Um längere Aufheizzeiten zu vermeiden, ist es oftmals sinnvoll, bei grö- ßeren 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.



- Zum Kochen mit dem Modus *Temperaturstufen* berühren Sie den Sensor **temp** (6). Das Gerät schaltet automatisch auf die Temperaturstufe **120 °C**. Im Display (4) erscheint die Anzeige **120**, die LED **temp** (8c) 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 Berühren des + Sensors (3) können Sie die Temperatur bis auf 240 °C erhöhen.



- Durch Berühren des – Sensors (5) können Sie die Temperatur bis auf 60 °C reduzieren.

Angaben zu den Temperaturstufen:

Die Modelle CT 2002/IN und CT 3402/IN verfügen über folgende Temperaturstufen:

| | | | |
|----------|--------|----------|--------|
| Stufe 01 | 60 °C | Stufe 06 | 160 °C |
| Stufe 02 | 80 °C | Stufe 07 | 180 °C |
| Stufe 03 | 100 °C | Stufe 08 | 200 °C |
| Stufe 04 | 120 °C | Stufe 09 | 220 °C |
| Stufe 05 | 140 °C | Stufe 10 | 240 °C |

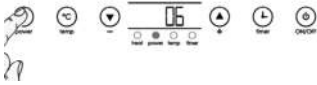
HINWEIS: Die Temperatur des Kochgeschirrbodens wird durch einen Sensor gemessen, der sich unterhalb der Glaskeramikplatte in der Mitte der Kochzone befindet. Die tatsächliche Temperatur im Geschirr kann daher von der angezeigten Temperatur abweichen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn 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 240 °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.



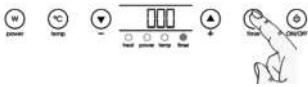
- Berühren Sie während des Betriebes im Modus *Leistungsstufen* den Sensor **temp** (6) um zum Modus *Temperaturstufen* zu wechseln.



- Berühren Sie während des Betriebes im Modus *Temperaturstufen* den Sensor **power** (7) um zum Modus *Leistungsstufen* zu wechseln.

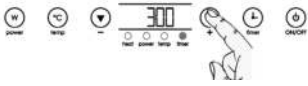
Laufzeiteinstellung (Timer) - von 1 bis 180 Minuten

Die Laufzeiteinstellung kann sowohl im Modus *Leistungsstufen* als auch im Modus *Temperaturstufen* aktiviert werden.



- Zum Aktivieren des Modus *Laufzeiteinstellung* berühren Sie den Sensor **timer** (2). Das Gerät schaltet automatisch auf den Modus *Laufzeiteinstellung* um. Im Display (4) erscheint die Anzeige □:□□, die LED **timer** (8d) leuchtet dauerhaft auf.

HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden nach dem Aktivieren der *Laufzeiteinstellung* keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung zurück in den normalen Kochbetrieb ohne Timer.

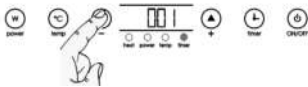


- Durch Berühren des + Sensors (3) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 3 Stunden (180 Minuten) erhöhen.

- Durch Berühren des – Sensors (5) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt reduzieren.

- Durch dauerhaftes Berühren des + Sensors (3) oder – Sensors (5) können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt erhöhen bzw. reduzieren.

- Wenn Sie mit dem – Sensor (5) starten, beginnt die Anzeige im Display mit **3:00** (180 Minuten). Durch weiteres Berühren des Sensors können Sie die Laufzeit verringern.



Im Display (4) 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** (2) wird für ca. 5 Sekunden die aktuelle Restlaufzeit im Display (4) 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*.

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

Laufzeiteinstellung (Timer) – Reset-Funktion

Wird bei aktiver *Laufzeiteinstellung* (Timer) der Sensor **timer** (2) für 3 Sekunden lang berührt, so wird die Laufzeit-Anzeige auf den Wert **0:00** zurückgesetzt und die *Laufzeiteinstellung* ist nicht mehr aktiv. Eine Abschaltung der Steuerung erfolgt in diesem Falle nicht, das Gerät ist weiterhin im Betrieb.

Ausschalten

Zum Ausschalten berühren Sie den Hauptschalter **ON/OFF** (1). Das Display zeigt nun die Restwärme der Kochplatte an. Bei einer Temperatur von über 60 °C erscheint im Display H, bei niedrigeren Temperaturen L. Die Steuerung befindet sich nun im Modus *Standby*.

HINWEIS Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 60 °C erreicht, leuchtet die LED **heat** (8a) auf.

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



UNSER TIPP: 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 (Netzstecker ziehen).

Reinigung und Pflege



Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Vorsicht! Verbrennungsfahr! Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen der Glaskeramikplatte mit einem speziellen Glasschaber, den Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- Anschließend die kalte Platte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen und nachtrocknen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie kein Dampfstrahlgerät!
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner, da diese die Bedruckung der Glaskeramikplatte angreifen können.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, da diese die Glaskeramik stumpf machen können, wodurch sie anfälliger für Verschmutzungen wird.

Tipp: Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.

- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Glaskeramikplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Sind Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze sichtbar, können Sie diese von außen mit dem Staubsauger entfernen.

Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Geschirrboden. Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste minimiert und so die aufgewendete Energie optimal genutzt. Selbst raue, verkratzte und leicht unebene Böden können auf Induktionskochfeldern verwendet werden. Spezielle Designs wie die Prägungen von Hersteller-Logos haben ebenfalls keinen negativen Einfluss auf den induzierten elektrischen Strom.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Geschirrbodens ist Kochen mit Induktion sehr energiesparend – bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden sind möglich. Vor allem die Aufheizdauer wird massiv verkürzt, bis zu 60 % Zeitersparnis sind möglich.
- Die Nutzung der höchsten Leistungsstufe ist nur ganz selten sinnvoll, an sich nur, wenn es um die Erhitzung großer Wassermengen geht. Für alle anderen Anwendungen, vor allem beim Braten, ist kaum mehr als eine mittlere Leistungsstufe notwendig.
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an Sicherheit: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Geschirrboden Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr pflegeleicht. Da sie nicht direkt erhitzt wird, können Speisereste oder übergelaufenes Kochgut darauf nicht einbrennen.

Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Das vom Kochfeld ausgesendete elektromagnetische Wechselfeld kann ausschließlich von ferromagnetischen (eisenhaltigen) Materialien aufgenommen werden, und dort Wirbelströme ausbilden („induzieren“). Daher muss der Geschirrboden magnetisch sein. Allerdings funktionieren auch Kapselböden mit einem eisenhaltigen Kern. Die nachfolgende Übersicht gibt Auskunft über die Eignung, zudem aber auch noch ein paar Hinweise.

- **Guss-Eisen** eignet sich sehr gut, bietet eine gute Wärmeleitung und eine exzellente Wärmespeicherung, erhitzt sich aber relativ langsam und ist schwergewichtig. Guss-Eisen ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen erhitzt werden.
- **Schmiede-Eisen** eignet sich ebenfalls sehr gut, bietet eine ebenfalls gute Wärmeleitung und sehr gute Wärmespeicherung, ist zudem etwas leichter als Guss-Eisen, verteilt die Wärme aber nicht ganz so gut wie Guss-Eisen und erhitzt sich ebenfalls nur relativ langsam. Schmiede-Eisen ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen erhitzt werden.
- **Emaille-Geschirr** besitzt einen Stahl-Kern, auf welchen die Emaille-Schicht als Korrosionsschutz aufgetragen und eingebrannt wurde. Es eignet sich entsprechend rundum gut und ist vor allem für Kochtöpfe eine exzellente Wahl. Emailliertes Kochgeschirr ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen betrieben werden.
- **Edelstahl** ist (wenn der Eisenanteil der Legierung überhaupt hoch genug ist) für die meisten Anwendungen geeignet und bietet eine sehr gute Wärmespeicherung. Es ist zudem vergleichsweise leicht. Sowohl Wärmeleitung als auch Wärmeverteilung sind allenfalls als ausreichend zu bezeichnen. Die Belastbarkeit von Edelstahl ist nur mäßig hoch, nur sehr große Töpfe mit massivem Boden können effektiv arbeiten, halten dann aber auch hohe Leistungsstufen aus.

- **Kapselböden** sind am häufigsten bei Bratpfannen anzutreffen, hier sind Aluminium und Edelstahl-Teile miteinander kombiniert. Der Edelstahl wird erhitzt, gibt die Wärme ans Aluminium weiter und dieses verteilt die Wärme sehr schnell und gleichmäßig im Geschirrboden (viel besser als es Eisen oder Stahl können). Nachteile sind bei der Wärmespeicherung hinzunehmen, zudem bei der Energie-Effizienz. Kapselböden sollten nie mit voller Leistung belastet werden, weil die Menge an magnetisierbarem Material vergleichsweise gering ist und der Edelstahl Zeit benötigt, die Wärme-Energie ans Aluminium abzugeben.

Hinweis zum Durchmesser des Kochgeschirrs: Nicht geeignet sind alle Kochgefäße, deren Bodendurchmesser unter 120 mm bzw. über 230 mm liegt. Aufgrund der unterschiedlichen Belastbarkeit bedingt durch die Magnetisierbarkeit kann es aber auch bei dünnen Edelstahl-Böden mit 130 oder 140 mm Durchmesser auf hoher Leistungsstufe zur Sicherheitsabschaltung kommen, während bspw. ein Emaille-Topf mit nur 110 mm Durchmesser problemlos funktioniert. Es ist letztlich immer die vorhandene Menge an magnetisierbarem Material entscheidend. Außerdem ist zu beachten, dass die Magnetisierbarkeit mit zunehmender Temperatur abnimmt.

Hinweis zum Durchmesser der Induktionsspule: Aufgrund sich stets verschärfender gesetzlicher Vorgaben (v.a. im Bereich der elektromagnetischen Verträglichkeit von Küchengeräten) verfügen moderne Induktionskochfelder über relativ kleine Induktionsspulen mit einem Durchmesser von 17 bis 18 cm. Die Energiedichte, mit welcher dann das Kochgeschirr belastet wird, ist daher enorm. Vor allem dünne Edelstahl-Böden oder auch leichte Kapselböden können daher schnell ans Energie-Limit kommen. So kann es passieren, dass bspw. bei der 4-Ampere-Leistungsbegrenzung das Kochgeschirr problemlos funktioniert, auf höchster Leistungsstufe aber das Kochfeld die Fehlermeldung E₁ „Topferkennung“ ausgibt.

Wichtige Hinweise

- Bei der Benutzung von induktionsgeeigneten Kochgefäßen können Geräusche auftreten, die auf die Bauart bzw. die Materialzusammensetzung (Legierung) dieser Kochgefäße zurückzuführen sind. Es liegen keine Mängel am Gerät vor. Ein Surren, Knacken oder auch Brummen tritt oftmals bei Kapselböden oder an der Leistungsgrenze des Kochgeschirrs auf, wenn die Wirbelströme für minimale Schwingungen im Geschirrboden sorgen oder sich die (unterschiedlichen) Materialkomponenten unterschiedlich schnell ausdehnen.
- Halten Sie die Glaskeramikplatte und den Geschirrboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf der Glaskeramikplatte keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese die Restwärme der Glaskeramikplatte aufnehmen und daher heiß werden können.
- Wenn sich Risse in der Glaskeramikplatte bilden, wird zwar meist die Funktion nicht beeinträchtigt, der sichere Betrieb kann aber nicht mehr gewährleistet werden, weil durch die Risse Flüssigkeit wie überkochendes Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Ist die Oberfläche gerissen oder gebrochen, ist das Gerät umgehend vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden! Wenden Sie sich in diesem Falle bitte umgehend an unseren Service. Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

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

Fehlercode-Tabelle:

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

Selbsthilfe: Innerhalb von 60 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochstelle platzieren, ansonsten schaltet die Elektronik in den Modus *Standby*. (Siehe auch unter „Lernen Sie Ihr Gerät kennen“).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

| Modellkennung | CT 2002/IN | CT 3402/IN |
|---|------------------------|------------------------|
| Art der Kochmulde | freistehend | freistehend |
| Anzahl der Kochzonen | 1 | 2 |
| Heiztechnik | Induktions-Heizelement | Induktions-Heizelement |
| Durchmesser | 12 - 23 cm | 12 - 23 cm |
| Energieverbrauch per Kochzone, je kg | 195 Wh/kg | jeweils: 195 Wh/kg |
| Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg | 195 Wh/kg | 195 Wh/kg |

Prüfverfahren

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

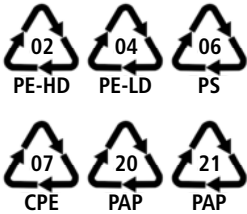
Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen Tipps zum Energiesparen:

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

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

Entsorgungshinweis

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

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückgeben:

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

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



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

Introduction



We are pleased you decided in favour of this mobile induction hob and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- 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 2002/IN | CT 3402/IN |
| Nominal voltage: | 220-240 V~ 50/60 Hz | 220-240 V~ 50/60 Hz |
| Nominal power: | 2000 W | 3400 W (left: 2000 W, right: 1400 W) |
| Standby power consumption: | < 0,8 W | < 0,8 W |
| Protection class: | II | II |
| Number of cooking zones: | 1 | 2 |
| each suitable for cookware with a base diameter of 120-230 mm Ø | | |
| Resilience of glass plate: | max. 10 kg | max. 10 kg per cooking zone |
| Dimensions (approx.) | 28,5 x 36,5 x 7 cm | 58,5 x 34,5 x 7 cm |

Scope of supply

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

For your safety



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

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- 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.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for perfect condition, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.



WARNING: If the glass-ceramic plate is cracked or broken, switch off the appliance to avoid possible electric shock.

- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never at the cord!

- Never immerse the appliance, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance, the power cord, the sealing or the glass-ceramic plate, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void all warranty claims.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the glass-ceramic plate as they can become hot.

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.



Thus, act with caution:

- For protection, we recommend the use of heat-resistant pot cloths and appropriate cooking utensils!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use cooking pots or pans with a perfectly flat base and suitable diameter. If the base of the pan is uneven or too small, you are wasting energy. The hotplate and the base of the pan must always be clean and dry.
- Never splash cold water onto the hot hob!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - Place the appliance on a heat resistant, stable, even and non-slip surface (no painted surfaces, no tablecloths, etc.).
 - The appliance and installation surface must be dry before operating.
 - Place the appliance beyond children's reach!
 - Leave sufficient space for ventilation on all sides of the appliance to avoid damage caused by heat or splashes of fat and to be able to work unhindered. Ensure unhindered air circulation.
 - Do not operate the appliance near heat sources (stove, gas flame, etc.) or in a potentially explosive environment containing flammable liquids or gases!
 - Keep sufficient distance from appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. screens, clocks, electronic devices and magnetic storage media)!



Caution: Danger of fire! This appliance is not suitable for built-in installation!

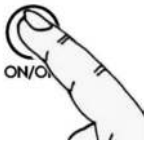
Prior to initial use

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".

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 sensor with your finger activates the relevant function and an acoustic acknowledgement signal.

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 de-posit as this might lead to malfunctions.

Residual Heat indicator

The appliance is equipped with a residual heat indicator for each cooking zone. It indicates that the cooking zone has reached a certain temperature during operation or whether it is still hot after operation.

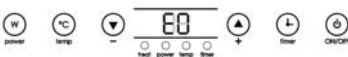


- If the temperature on a cooking zone has reached a value of more than 60 °C due to the waste heat emitted by the pot, the LED **heat** (8a) will glow.
- As soon as the temperature has dropped below 60 °C or the appliance is disconnected from the mains, the LED **heat** (8a) goes out.

In *standby* mode, any residual heat is also shown on the display. At a temperature of over 60 °C, the display shows H, at lower temperatures L.

Pot recognition

The appliance is designed to recognise whether there is suitable cookware on a cooking zone.



- If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the display (4) will show E \square and an alternate warning signal will sound. If no pot is recognized within 60 seconds, the appliance will switch automatically into the *standby* mode.
- If a pot is removed from the cooking zone during operation, the display (4) will show E \square and an alternate warning signal will sound. If a pot is re-placed within 60 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 60 seconds, the appliance will switch automatically into 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. The fan operates at a low or high speed depending on the conditions.

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

Although any other sensor is still activated, the appliance may be brought to the *standby* mode at any time during operation by touching the associated main switch sensor. .

Cooking with your induction hob

Connect the appliance to the mains



- Connect the power plug with to a properly installed and sufficiently fused power socket.
- There is a short check of the electronics. A signal tone sounds and the display shows **L**.

Switching-on



- Place suitable cookware in the centre of the cooking zone.
- For switching-on touch the main switch (1). The display (4) shows **00** and the LEDs **power** (7) and **temp** (6) are flashing.
- Now decide on the cooking mode you would like to work with (either *power level* or *temperature level*).

NOTE: If there is no further activation within 60 seconds after switch-on, the control will switch back to the *standby* mode.

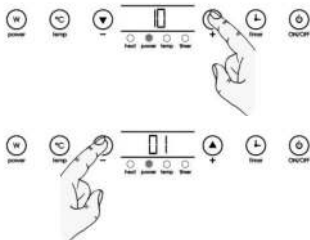
Cooking in *power level* mode

The *power level* mode is ideal for boiling water and for steaming..



- For cooking in the *power level* mode touch the **power** sensor (7). The appliance automatically switches to the *power level* **06**. The display (4) shows **06** and the LED **power** (8b) is lit continuously.

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



- By touching the + sensor (3) you can increase the power up to level 10.
- By touching the – sensor (5) you can reduce the power down to level 01.

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 mains plug or a cut-off from the mains there is a reset of the control to the default format with the figures **01** to **10**.

Details on the power levels/power values:

The values indicated are reference values and apply to steel pots with 20 cm Ø.

CT 2002/IN und CT 3402/IN left side

| | |
|----------|--------|
| level 01 | 100 W |
| level 02 | 200 W |
| level 03 | 350 W |
| level 04 | 500 W |
| level 05 | 650 W |
| level 06 | 800 W |
| level 07 | 1000 W |
| level 08 | 1250 W |
| level 09 | 1500 W |
| level 10 | 2000 W |

CT 3402/IN right side

| | |
|----------|--------|
| level 01 | 100 W |
| level 02 | 200 W |
| level 03 | 300 W |
| level 04 | 400 W |
| level 05 | 500 W |
| level 06 | 600 W |
| level 07 | 750 W |
| level 08 | 900 W |
| level 09 | 1100 W |
| level 10 | 1400 W |

NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is checked by a sensor in the centre of the cooking zone. 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. If a higher temperature is measured, the power output is reduced or not at all until the temperature has dropped again.

Cooking in *temperature level* mode

The *temperature level* mode is ideal 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, for heating bigger quantities (> 1500 ml) we recommend 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.

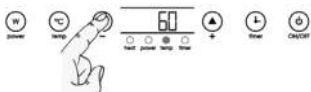


- For cooking with the *temperature level* mode touch sensor **temp** (6). The appliance automatically switches to temperature level **120 °C**. The display (4) shows **120**, the LED **temp** (8c) is lit continuously.

NOTE: In case the appliance had not been separated from the mains after its previous use the display shows, as a suggestion, the *temperature* level as lastly set.



- By touching the + sensor (3) you can in-crease the temperature up to 240 °C.



- By touching the – sensor (5) you can reduce the temperature down to 60 °C.

Details on the temperature levels:

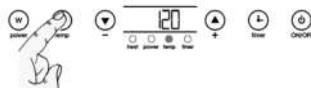
Models CT 2002/IN and CT 3402/IN have the following temperature settings

| | | | |
|----------|--------|----------|--------|
| level 01 | 60 °C | level 06 | 160 °C |
| level 02 | 80 °C | level 07 | 180 °C |
| level 03 | 100 °C | level 08 | 200 °C |
| level 04 | 120 °C | level 09 | 220 °C |
| level 05 | 140 °C | level 10 | 240 °C |

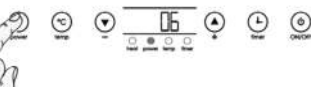
NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is measured by a sensor located underneath the glass ceramic plate in the centre of the cooking zone. The actual temperature in the crockery may therefore deviate from the temperature displayed. The control only works properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick base to ensure good heat transfer. The maximum permitted temperature for the *temperature levels* mode is 240 °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 saved.



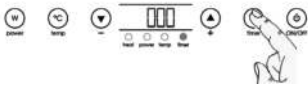
- During operation in the *power level* mode touch the sensor **temp** (6) for changing to the *temperature level* mode.



- During operation in the *temperature level* mode touch the sensor **power** (7) for changing to the *power level* mode.

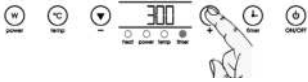
Setting the operating time (timer) – from 1 up to 180 minutes

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

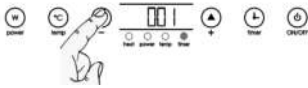


- For activating the timer, touch the **timer** sensor (2). The appliance automatically switches into the *operating time* mode. The display (4) shows $\square:\square$, the LED **timer** (8d) is lit continuously

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 (3) you can in-crease the operating time in minute intervals up to 3 hours (180 minutes).
- By touching the – sensor (5) you can reduce the operating time in minute intervals.
- By continuously pressing the + sensor (3) or – sensor (5) you can increase or reduce the operating time in 10-minute intervals.
- Starting with the – sensor (5) the display commences with **3:00** (180 minutes). By touching this sensor again you can reduce the operating time.



On the display (4) the adjusted operating time e. g. **1:15** (1 hour, 15 minutes) is indicated.

About 5 seconds after setting the timer the display switches back to the initial function. When touching the **timer** sensor (2) again, the display (4) shows the active remaining operation time for approximately 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.

NOTE: Changing the *power* or *temperature level* will not affect the time set.

Setting the operating time (timer) – reset function

Touching the **timer** sensor (2) for 3 seconds during active operating time mode (timer), the timer display gets reset to the value **0:00** and the set time is not active any more. In this case there will be no automatic switch-off and the appliance keeps on working.

Switching-off

For switching-off, touch the main switch (1). The display now shows the residual heat of the hob. If the temperature is above 60 °C, the display shows H, if the temperature is lower L. The control unit is now in *standby* mode.

NOTE: If the waste heat of the pot creates a temperature on the cooking zone of more than 60 °C the LED **heat** (8a) is lit. As soon as the temperature has sunk below 60 °C, respectively the unit is disconnected from the mains the LED **heat** (8a) expires.

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



OUR ADVICE: Electrical appliances featuring a *standby* mode consume some power also in non-operating state. Save energy by disconnecting your appliance from the mains after the fan has stopped or during non-use periods by pulling the mains plug.

Cleaning and maintenance



Before cleaning, always disconnect the appliance from the power supply!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. There are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available on the market with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Wipe the housing with a damp cloth and then dry.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- Never use oven spray or stain remover for cleaning! Specialised cleaners for glass ceramic surfaces are available in stores.
- Avoid scratches caused by pointed or sharp objects on the glass ceramic hob. Protect the glass ceramic hob from breakage caused by falling objects.
- If dirt is visible in the area of the air slots, you can remove it from the outside with a Hoover.

General notes for cooking with induction

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

Advantages of cooking with induction

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

Choosing the right cookware

The alternating electromagnetic field emitted by the hob can only be absorbed by ferromagnetic (ferrous) materials, where it can form ('induce') eddy currents. The base of the crockery must therefore be magnetic. However, capsule bases with a ferrous core also work. The following overview provides information on suitability, as well as a few additional tips.

- **Cast iron** is very suitable, offers good heat conduction and excellent heat storage, but heats up relatively slowly and is heavy. Cast iron is very resilient and can therefore also be heated at high power levels.

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

Note on the diameter of the cookware: All cookware with a base diameter of less than 120 mm or more than 230 mm is not suitable. However, due to the different load capacity caused by the magnetisability, even thin stainless steel bases with a diameter of 130 or 140 mm can cause a safety shutdown at a high power level, while an enamel pan with a diameter of only 110 mm, for example, will work without any problems. Ultimately, the amount of magnetisable material available is always decisive. It should also be noted that magnetisability decreases with increasing temperature.

Note on the diameter of the induction coil: Due to ever stricter legal requirements (especially in the area of electromagnetic compatibility of kitchen appliances), modern induction hobs have relatively small induction coils with a diameter of 17 to 18 cm. The energy density with which the cookware is then loaded is therefore enormous. Thin stainless steel bases or light capsule bases in particular can therefore quickly reach their energy limit. It can happen, for example, that the cookware works without any problems at the 4 amp power limit, but the hob issues the 'pan detection' error message E□ at the highest power level.

Important notes

- Noise may occur when using induction-compatible cooking vessels due to the design or material composition (alloy) of these cooking vessels. There are no defects in the appliance. Whirring, cracking or even humming often occurs with capsule bases or at the power limit of the cookware if the eddy currents cause minimal vibrations in the base of the cookware or if the (different) material components expand at different rates.
- Always keep the glass ceramic plate and the base of the cookware clean and dry.
- Do not leave any food wrapped in aluminium foil, cutlery, pot lids or other metal objects on the glass ceramic hob, as these can absorb the residual heat from the glass ceramic hob and therefore become hot.
- If cracks form in the glass ceramic plate, the function is usually not impaired, but safe operation can no longer be guaranteed because liquid such as boiling water can enter the inside of the appliance through the cracks. If the surface is cracked or broken, the appliance must be disconnected from the mains immediately in order to avoid a possible electric shock! In this case, please contact our service department immediately. Contact details can be found on the last page of this manual.

Troubleshooting

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

Error code table:

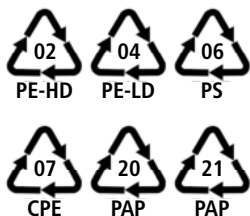
- E0** **Pot recognition:** Each cooking zone features a sensor which recognizes whether there is a vessel on the cooking zone. If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the display will show E0.
Self help: Place a pot on the cooking zone within 60 seconds; otherwise the electronics will switch the unit into the *standby* mode. (Also refer to point "Getting acquainted with your appliance")
- E1** **Electronic error:** A short-circuit has occurred in an electronic circuit of the appliance.
Self help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service at any rate.
- E2** **Temperature sensor:** Temperature sensor: The temperature sensor below the glass ceramic plate provides an undue value.
Self help: Allow the appliance to stand for a while in order to adjust to the surrounding temperature.
- E3** **Electronic control of over-voltage:** An Error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (> 270 V~).
Self help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
- E4** **Electronic control of under-voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 160 V~).
Self help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
- E6** **Inside temperature:** The inside of the appliance is too warm (e. g. due to hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).
Self help: Clean the ventilation holes or remove any impurities that might be there, improve the ventilation.

NOTE: For all displayed error codes, except of E0, it is necessary to manually reset the control by pulling the mains plug or separating the unit from the mains supply.

Disposal/recycling

Packaging material

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



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

Disposal information



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

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

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

Test procedure

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

User information – Saving energy and resources

Tips for energy saving:

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

Ersatzteile und Zubehör

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

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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

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

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

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