



ROMMELSBACHER

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual
- FR** Mode d'emploi



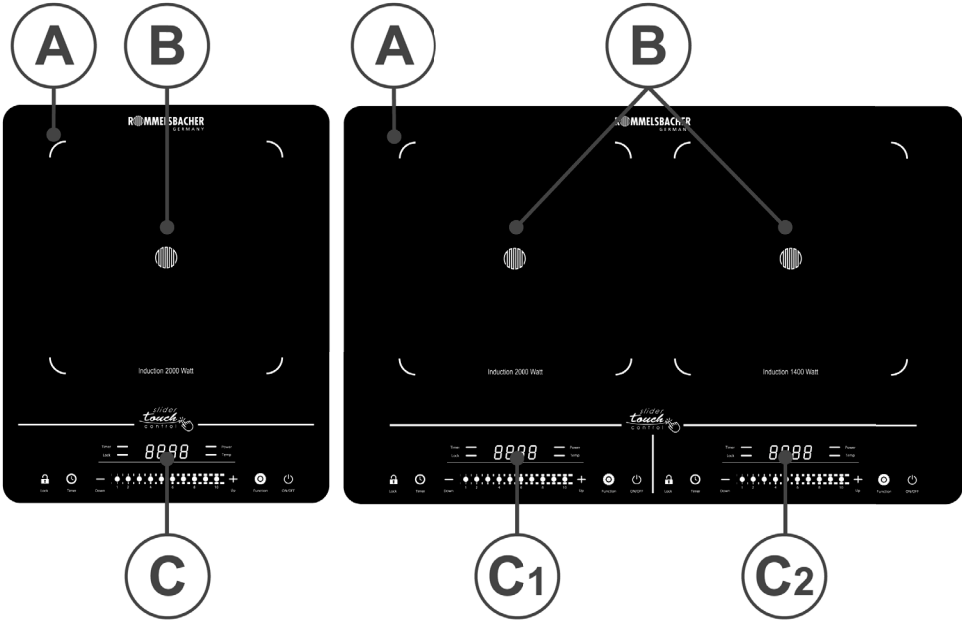
CT 2020/IN



CT 3420/IN

Induktions Kochplatten
Induction cooking plates • Plaques de cuisson à induction

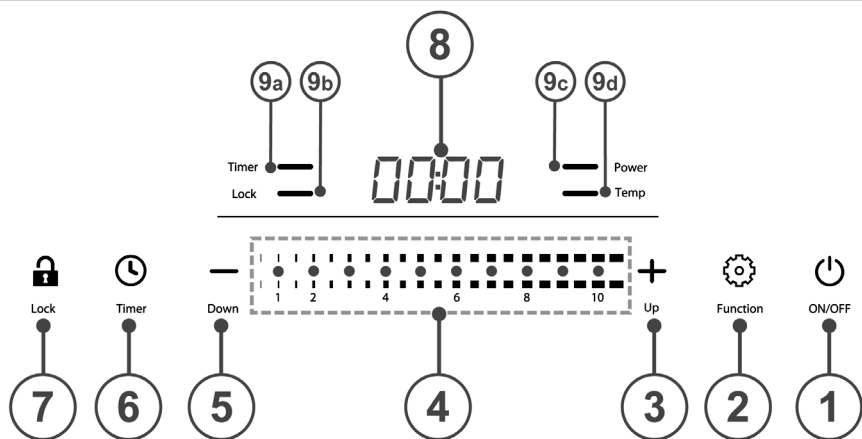
Produktbeschreibung – Product description – Description du produit



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

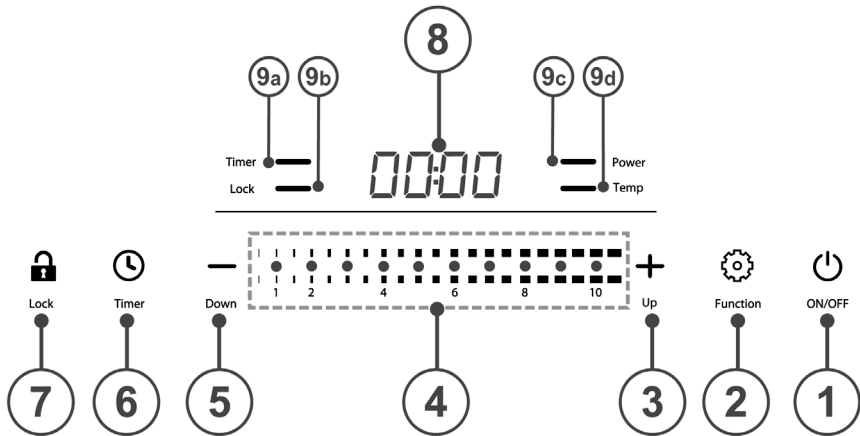
	FR
A	Plaque en vitrocéramique
B	Zone de cuisson
C	CT 2020/IN Panneau de commande pour la zone de cuisson
C1	CT 3420/IN Panneau de commande pour la zone de cuisson gauche
C2	Panneau de commande pour la zone de cuisson droite

Bedienfeld – Control panel



	D	GB
1	Sensor „ON/OFF“ für Hauptschalter	Sensor "ON/OFF" for main switch
2	Sensor „Function“ - o zur Wahl des Modus „Leistungsstufen“ - o zur Wahl des Modus „Temperaturstufen“ - o zum Wechsel zwischen dem Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“	Sensor "Function" - o for setting the "power level" mode - o for setting the "temperature level" mode - o for changeover between "power level" and "temperature level" mode
3	Sensor „+“ für Parameteränderung (erhöhen)	Sensor "+" for parameter setting (increase)
4	„Slider Touch“ Bereich „1 – 10“ für Parameteränderung	"Slider touch" area "1 – 10" for parameter setting
5	Sensor „-“ für Parameteränderung (reduzieren)	Sensor "-" for parameter setting (reduce)
6	Sensor „Timer“ für Laufzeiteinstellung	Sensor "Timer" for runtime setting
7	Sensor „Lock“ für Tastensperre	Sensor "Lock" for key lock
8	Display zur Anzeige - o der eingestellten Leistungsstufe - o der eingestellten Temperaturstufe - o der Restlaufzeit der eingestellten Kochzeit - o der vorhandenen Restwärme auf der Kochzone - o von Fehlercodes im Fehlerfall	Display indicating - o the set power level - o the set temperature level - o the remaining time of the set cooking time - o the existing residual heat of the cooking zone - o error codes in case of failure
9	LEDs zur Anzeige der Funktionen a) „Timer“ für Betrieb mit Laufzeiteinstellung b) „Lock“ für Tastensperre c) „Power“ für Betrieb im Modus „Leistungsmodus“ d) „Temp“ für Betrieb im Modus „Temperaturstufen“	LEDs indicating the functions a) "Timer" for operating with runtime setting b) "Lock" for key lock c) "Power" for operating in "power level" mode d) "Temp" for operating in "temperature level" mode

Panneau de commande



FR	
1	capteur « ON/OFF » pour interrupteur principal
2	capteur « Function » - o pour choisir le mode « niveaux de performance » - o pour choisir le mode « niveaux de température » - o pour alterner entre les modes « niveaux de performance » et « niveaux de température »
3	capteur « + » pour modifier les paramètres (augmenter)
4	zone « Slider touch » « 1 – 10 » pour modifier les paramètres
5	capteur « - » pour modifier les paramètres (réduire)
6	capteur « Timer » pour le réglage du temps de marche
7	capteur « Lock » pour le blocage des capteurs
8	Ecran pour l’affichage - o du niveau de performance réglé - o du niveau de température réglé - o du temps résiduel du temps de cuisson réglé - o de la chaleur résiduelle de la zone de cuisson - o des codes d’erreur en cas de défaut
9	LEDs pour indiquer les fonctions a) « Timer » pour le fonctionnement avec réglage du temps de marche b) « Lock » pour le blocage des capteurs c) « Power » pour le fonctionnement en mode « niveaux de puissance » d) « Temp » pour le fonctionnement en mode « niveaux de température »

D – Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung	2
Bedienfeld	3
Einleitung	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Technische Daten	6
Lieferumfang	6
Verpackungsmaterial	6
Entsorgungshinweis	7
Kochen mit Induktion	7
Vorteile des Kochens mit Induktion	7
Wahl der Kochgefäße	7
Wichtige Hinweise	7
Für Ihre Sicherheit	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	8
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	9
Vor dem ersten Gebrauch	11
Lernen Sie Ihr Gerät kennen	11
Touch Control Sensoren	11
Restwärmeanzeige	12
Topferkennung	12
Gehäusekühlung	12
Betriebsdauerbegrenzung	12
Vorrangschaltung	13
Inbetriebnahme des Gerätes	13
Modus „Standby“	13
Gerät einschalten	13
Kochen im Modus „Leistungsstufen“	14
Kochen im Modus „Temperaturstufen“	15
Wechsel zwischen „Leistungs-/Temperaturstufen“	17
Laufzeit-Einstellung (Timer)	17
Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion	18
Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre	19
Gerät ausschalten	19
Gerät dauerhaft ausschalten	19
Reinigung und Pflege	20
Fehlercodes	21
Erweiterte Produktinformation gemäß EU Verordnung 66/2014 (EnEV)	22
Service und Garantie	60
GB instruction manual	24
FR Mode d'emploi	42

Einleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Technische Daten

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

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

Lieferumfang

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

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

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

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

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



Entsorgungshinweis

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

Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Topfboden. Die Kochstelle selbst wird nicht erhitzt, sondern nur der Boden des Gefäßes. Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste vermieden und die Effizienz der aufgewendeten Energie optimal genutzt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

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

Wahl der Kochgefäße

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

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

Wichtige Hinweise

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

- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Glaskeramikplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.

Für Ihre Sicherheit



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Stromnetz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Dieses Gerät keineswegs über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf

Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

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

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



- **ACHTUNG!** Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von Induktionskochplatten fernhalten! Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.

- Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann!



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

- **VORSICHT! Brandgefahr! Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche und decken Sie es während des Betriebs nicht ab!**
- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen!**
- Der integrierte Übertemperaturschutz sorgt dafür, dass sich die Kochstelle auch bei Dauerbelastung nicht überhitzen kann. Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Das Gerät nie mit feuchten Händen bedienen!
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!
 - o Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche (nicht aus Metall, keine lackierten Tische und Arbeitsplatten, keine Tischdecken etc.)!
 - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
 - o Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und/oder der Möbelstücke!
 - o Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken, überstehenden Regalen oder in der Nähe von feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen.
 - o Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien)!
- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand!
- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose!

Vor dem ersten Gebrauch

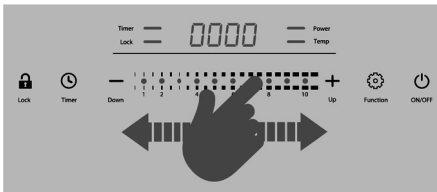
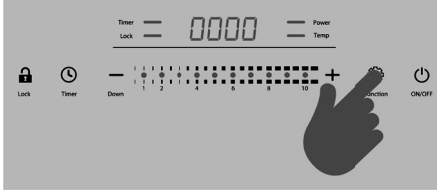
Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

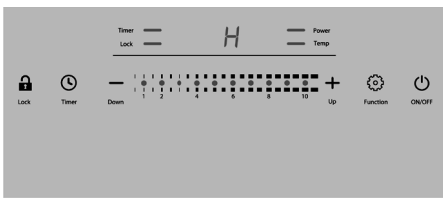
- Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.
- Das Antippen der Sensoren „Lock“ – „Timer“ – „Function“ – „ON/OFF“ wird jeweils mit einem Signalton bestätigt. Das Bedienen der restlichen Sensoren „+“ – „-“ und der „Slider Touch“ Bereich erfolgt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

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

	„Slider Touch“ Bereich • Nach Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich kann durch Hin- und Herbewegen die Einstellung individuell verändert werden. • Durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches kann die gewünschte Veränderung der Einstellung direkt erfolgen. WICHTIG: Im „Slider Touch“ Bereich können nur die Leistungsstufen „1, 2, 4, 6, 8, 10“ bzw. die Temperaturstufen „60, 80, 100, 140, 180, 220 °C“ eingestellt werden. Die Einstellung der Zwischenstufen „3, 5, 7, 9“ bzw. „90, 120, 160, 200 °C“ kann durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches oder über die Sensoren „+“ bzw. „-“ erfolgen. HINWEIS: Der „Slider Touch“ Bereich ist nur für die Veränderungen der Leistungs- bzw. Temperaturstufen vorgesehen.
	Touch Sensoren • Durch kurzes Antippen mit einem Finger direkt auf einen Sensor außerhalb des „Slider Touch“ Bereiches können alle anderen Funktionen gewählt werden. • Durch kurzes Antippen mit einem Finger auf die Sensoren „+“ bzw. „-“ können sowohl die Leistungs- bzw. Temperaturstufen als auch die Laufzeit-Einstellungen schrittweise verändert werden.

Restwärmearzeige

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

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

Topferkennung

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

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

Gehäusekühlung

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

Betriebsdauerbegrenzung

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

Vorrangschaltung

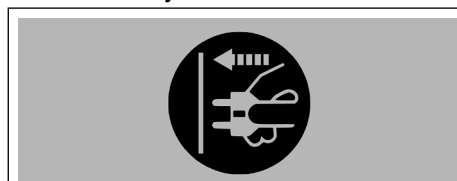
Die Steuerung des Gerätes kann während des Betriebes jederzeit durch den jeweiligen Hauptschalter „ON/OFF“ in den Modus „Standby“ gebracht werden, auch wenn noch andere Sensoren betätigt sind.

Inbetriebnahme des Gerätes

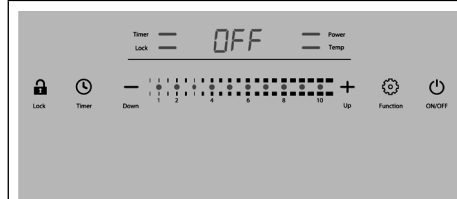


ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können einen elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Modus „Standby“

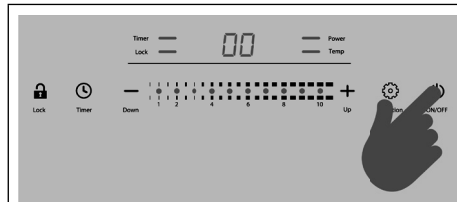


- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt. Im Anzeigefeld erscheinen alle verfügbaren Anzeigen.



- Ist die Überprüfung der Elektronik abgeschlossen, wird dies mit einem Signalton bestätigt und im Anzeigefeld erscheint „OFF“.
- Die Steuerung befindet sich im Modus „Standby“.

Gerät einschalten



- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle.
- Zum Einschalten tippen Sie auf den Hauptschalter „ON/OFF“.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und im Anzeigefeld blinkt „00“.
- Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus („Leistungsstufen“ oder „Temperaturstufen“) Sie arbeiten wollen.

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

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

WICHTIG: Im „Slider Touch“ Bereich können nur die Leistungsstufen „1, 2, 4, 6, 8, 10“ eingestellt werden. Die Einstellung der Zwischenstufen „3, 5, 7, 9“ kann durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches oder über die Sensoren „+“ bzw. „-“ erfolgen.

	• Tippen Sie 1x auf den Sensor „Function“. • Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe „06“ • Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „06“ und die Kontrolllampe „Power“ leuchtet dauerhaft auf.
	• Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach rechts kann die Leistung bis auf Stufe „10“ erhöht werden. HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.
	• Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach links kann die Leistung bis auf Stufe „01“ reduziert werden. HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.

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

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

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

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

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

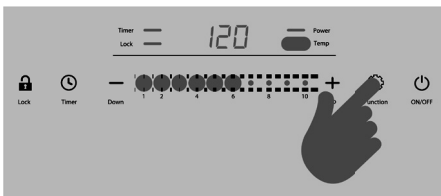
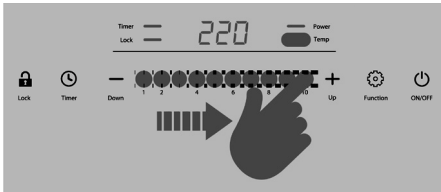
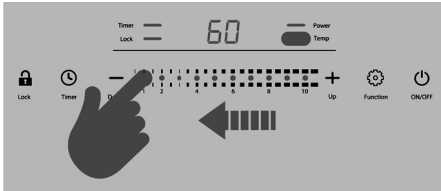
WICHTIG: Im „Slider Touch“ Bereich können nur die Temperaturstufen „60, 80, 100, 140, 180, 220 °C“ eingestellt werden. Die Einstellung der Zwischenstufen „90, 120, 160, 200 °C“ kann durch Auflegen eines Fingers direkt auf eine bestimmte Stelle innerhalb des „Slider Touch“ Bereiches oder über die Sensoren „+“ bzw. „-“ erfolgen.

Kochen kleiner Mengen

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

Kochen großer Mengen

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

	• Tippen Sie 2x auf den Sensor „Function“. • Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe „120 °C“. • Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „120“ und die Kontrolllampe „Temp“ leuchtet dauerhaft auf. HINWEIS: War das Gerät nach der vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Vorschlag die zuletzt eingestellte Temperaturstufe.
	• Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen des Fingers nach rechts kann die Temperatur auf max. 220 °C erhöht werden. HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.
	• Durch Auflegen eines Fingers auf den „Slider Touch“ Bereich und Bewegen nach links kann die Temperatur auf 60 °C reduziert werden. HINWEIS: Weitere Möglichkeiten zur Veränderung der Einstellungen finden Sie unter „Touch Control Sensoren“.

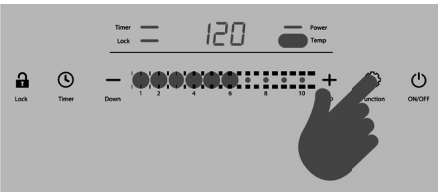
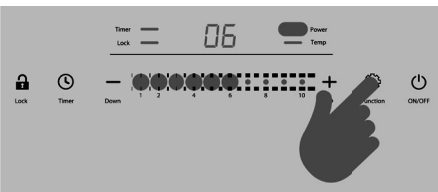
Die unten angegebenen Werte der Temperaturstufen sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit 20 cm Ø.

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

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

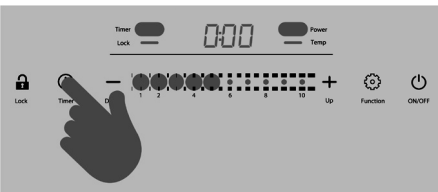
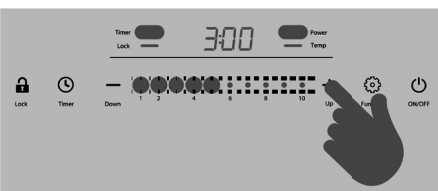
Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“

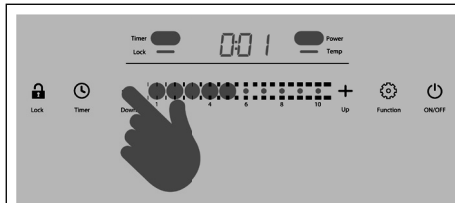
- Sie können jederzeit vom Modus „Leistungsstufen“ zum Modus „Temperaturstufen“ und umgekehrt wechseln. Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.

	- Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Leistungsstufen“ auf den Sensor „Function“ um zum Modus „Temperaturstufen“ zu wechseln. - Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt.
	- Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Temperaturstufen“ auf den Sensor „Function“ um zum Modus „Leistungsstufen“ zu wechseln. - Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt.

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

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

	- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeit-Einstellung“ tippen Sie auf den Sensor „Timer“. - Das Gerät schaltet in den Modus „Laufzeit-Einstellung“. - Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt, im Anzeigefeld erscheint „0:00“ und die Kontrolllampe „Timer“ leuchtet dauerhaft auf.
	- Durch Tippen auf den Sensor „+“ können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 3 Stunden (180 Minuten) erhöhen. - Durch dauerhaftes Berühren des Sensors „+“ können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt erhöhen. HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden nach dem Aktivieren der „Laufzeit-Einstellung“ keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung zurück in den normalen Kochbetrieb ohne Timer.



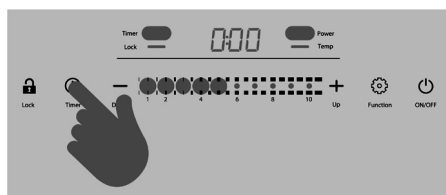
- Durch Tippen auf den Sensor „-“ können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des Sensors „-“ können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt reduzieren.

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

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

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

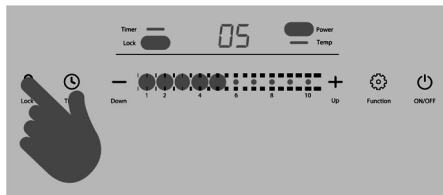
Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion



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

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

Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre (Lock)

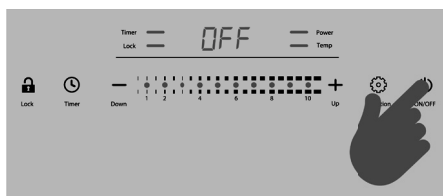


- Zum Aktivieren der Tastensperre tippen Sie auf den Sensor „Lock“ und halten ihn für 3 Sekunden gedrückt.
- Das Tippen auf den Sensor wird mit einem Signalton bestätigt und die Kontrolllampe „Lock“ leuchtet dauerhaft auf.

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

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

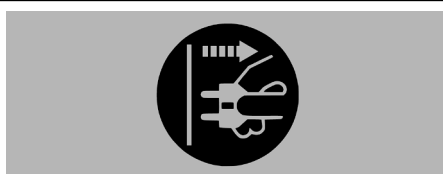
Gerät ausschalten



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

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

Gerät dauerhaft ausschalten



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



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



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

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

Fehlercodes

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

Fehlercode-Tabelle:

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

Tabelle

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

Prüfverfahren

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

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

Tipps zum Energiesparen:

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

Notizen

[illegible]

GB – Contents

	Page
Product description	2
Control panel	3
Introduction	25
Intended use	25
Technical data	25
Scope of supply	25
Packing material	25
Disposal/recycling	26
General notes for cooking with induction	26
Advantages of induction cooking	26
Selecting pots and pans	26
Important notes	26
For your safety	27
General safety advices	27
Safety advices for using the appliance	28
Prior to initial use	29
Getting acquainted with your appliance	30
Touch control sensors	30
Residual heat indicator	30
Pot recognition	31
Cooling fan	31
Operating time limitation	31
Priority regulation	31
Operating the appliance	32
"Standby" mode	32
Switching-on the appliance	32
Cooking in "power level" mode	33
Cooking in "temperature level" mode	34
Changeover between "power/temperature level" mode	36
Setting the operating time (timer)	36
Setting the operating time (timer) – reset function	37
Activate/deactivate the key lock	37
Switching-off the appliance	37
Switching-off the appliance permanently	38
Cleaning and maintenance	38
Error codes	39
Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (EnEV)	40
F Mode d'emploi	42

Introduction



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

Intended use

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

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

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

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

Technical data

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

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

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

Scope of supply

Check the perfect condition of the product immediately after unpacking.

Packing material

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

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

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



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In the examples for the plastic marking:

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



Disposal/recycling

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

General notes for cooking with induction

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

Advantages of induction cooking

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

Selecting pots and pans

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

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

Important notes

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

- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.

For your safety



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

General safety advices

- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Always keep children under 8 years away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Packing material like e.g. foil bags should be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! To unplug the appliance pull the plug and not the cord.
- Never immerse the appliance, the base unit, power cord and power plug in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.

- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance, the power cord, the sealing or the glass plate, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



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

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



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

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

Prior to initial use

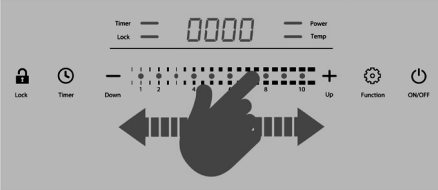
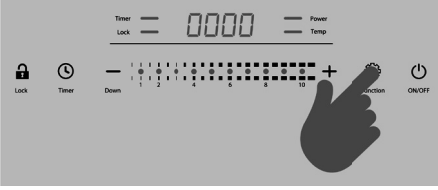
Wipe the appliance prior to the initial use with a damp cloth and dry it thoroughly. For more information, please refer to "Cleaning and maintenance".

Getting acquainted with your appliance

Touch control sensors

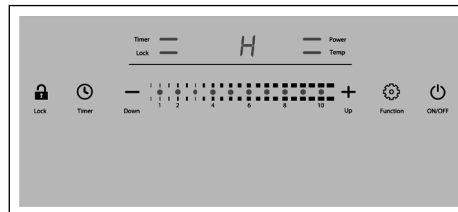
- The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling.
- Touching the "Lock" – "Timer" – "Function" – "ON/OFF" with your finger is always confirmed by a signal tone. Touching the other sensors "+" – "-" and the "Slider touch" area is not confirmed by a signal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

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

	"Slider touch" area • After placing a finger in the "Slider touch" area, the setting can be individually modified by moving the finger back and forth. • By placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area, the desired change in the setting can be implemented directly. IMPORTANT: By placing a finger in the "Slider touch" area only the power levels "1, 2, 4, 6, 8, 10" or the temperature levels "60, 80, 100, 140, 180, 220 °C" can be selected directly. The setting of the intermediate levels "3, 5, 7, 9" or "90, 120, 160, 200 °C" can be selected by placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area or via the sensors "+" or "-". NOTE: The "Slider touch" area is only intended for changing the power and temperature levels.
	Touch sensors • By tapping directly on a sensor outside of the "Slider touch" area all other functions can be selected. • By briefly tapping the "+" or "-" sensors with a finger, both the power and temperature levels as well as the runtime settings can be modified step by step.

Residual heat indicator

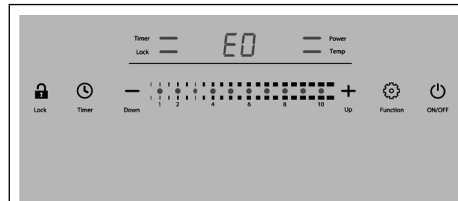
Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator, which shows whether the cooking zone is still hot.



- Once the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 80 °C due to the waste heat emitted by the pot, the display shows "H" after switching off the appliance.
- As soon as the temperature has dropped below 80 °C or when the appliance is disconnected from the mains, the "H" in the display expires.

Pot recognition

Each cooking zone features a sensor, which recognizes whether there is a vessel on the cooking zone.



When switching on

- If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the display shows "E0" and an alternate warning signal sounds.
- If no pot is recognized within 60 seconds, the appliance switches automatically into the "Standby" mode.

During operation

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

Cooling fan

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

Operating time limitation

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

Priority regulation

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

Operating the appliance



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

„Standby“ mode

	• Connect the power plug to a properly installed and sufficiently fused power socket. • There is a short check of the electronics. The display shows all available indications flashing up.
	• Once the check of the electronics is finished, this is confirmed by a signal tone and the display shows "OFF". • The control is in "Standby" mode.

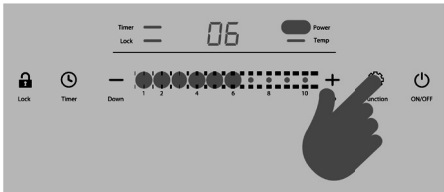
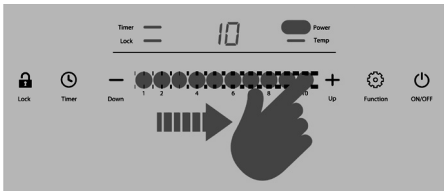
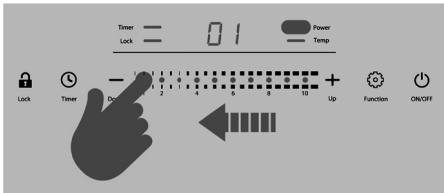
Switching-on the appliance

	• Place a suitable cookware in the middle of the cooking zone. • For switching-on touch the main switch "ON/OFF". • Tapping on the sensor is confirmed by a signal tone and the display shows "00". • Now decide on the cooking mode you would like to work with (either "power level" or "temperature level" mode). 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 (perfect for boiling water or for steaming)

IMPORTANT: By placing a finger in the "Slider touch" area only the power levels "1, 2, 4, 6, 8, 10" can be selected directly.

The setting of the intermediate levels "3, 5, 7, 9" can be selected by placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area or via the sensors "+" or "-".

	• Tap the "Function" sensor once. • The appliance automatically switches to power level "06". • Tapping the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "06" and the pilot lamp "Power" is lit continuously.
	• By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the right, the power can be increased up to level "10". NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control" sensors.
	• By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the left, the power can be reduced down to level "01". NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control" sensors.

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

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

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

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

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

IMPORTANT: By placing a finger in the "Slider touch" area only the the temperature levels "60, 80, 100, 140, 180, 220 °C" can be selected directly.

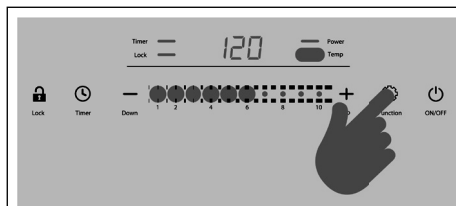
The setting of the intermediate levels "90, 120, 160, 200 °C" can be selected by placing a finger directly on a specific spot in the "Slider touch" area or via the sensors "+" or "-".

Cooking small food quantities

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

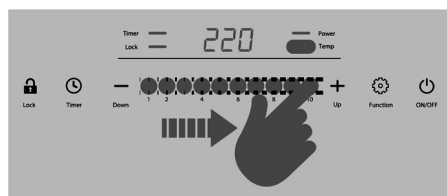
Cooking large food quantities

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



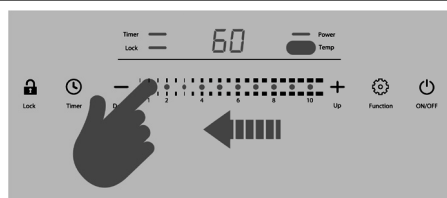
- Tap the "Function" sensor twice.
- The appliance automatically switches to temperature level "120 °C".
- Tapping on the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows "120" and the pilot lamp "Temp" is lit continuously.

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



- By placing a finger on the "Slider touch" area and moving the finger to the right, the temperature can be increased up to max. 220 °C.

NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".



- By placing a finger on the „Slider touch" area and moving the finger to the left, the temperature can be reduced down to 60 °C.

NOTE: For further possibilities of modifying the settings, please refer to point "Touch Control sensors".

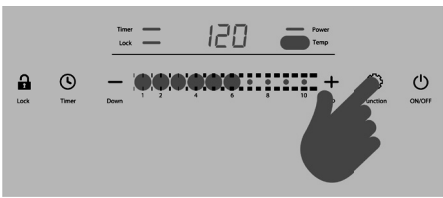
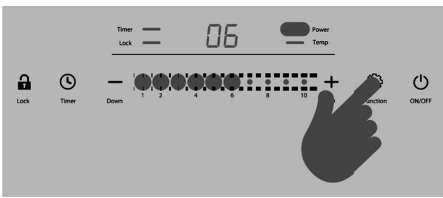
The values indicated below are reference values and apply to standard steel pots of 20 cm Ø.

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

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

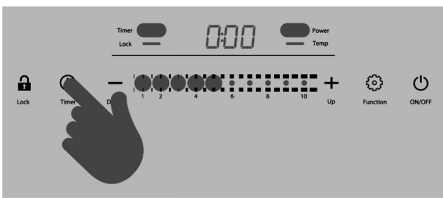
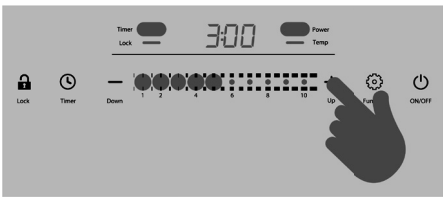
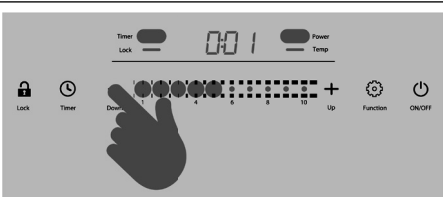
Changeover between “power level” and “temperature level” mode

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

	• During operation in “power level” mode touch the sensor “Function” for a changeover to “temperature level” mode. • Tapping the sensor is confirmed with a signal tone.
	• During operation in “temperature level” mode touch the sensor “Function” for a changeover to “power level” mode. • Tapping the sensor is confirmed with a signal tone.

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

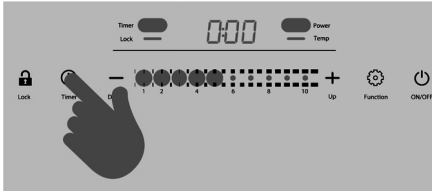
- The timer can be activated in the “power level” mode as well as in the “temperature level” mode.

	• For activating the setting of the operating time, touch the „Timer” sensor. • The appliance automatically switches into the “Timer” mode. • Tapping the sensor is confirmed by a signal tone, while the display shows “0:00” and the pilot light “Timer” is lit continuously.
	• By touching the “+” sensor you can increase the operating time at 1-minute intervals up to 3 hours (180 minutes). • By continuously touching the “+” sensor you can increase the operating time in 10-minute intervals. NOTE: If there is no further activation within 5 seconds after activating the operating time, the control will switch back to the normal cooking mode without timer.
	• By touching the “-” sensor, you can reduce the operating time in 1-minute intervals. • By continuously touching the “-” sensor, you can reduce the operating time in 10-minute intervals. NOTE: Starting with the “-” sensor, the display commences with “3:00” (180 minutes). By touching this sensor again you can reduce the operating time.

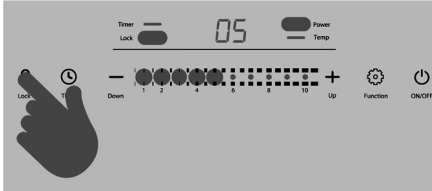
- On the display you see the adjusted operating time e.g. "1:15" (1 hour, 15 minutes). About 5 seconds after setting the timer, the display switches back to the initial function. When touching the sensor "timer" again, the display shows the active remaining operation time for approximately 5 seconds;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

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

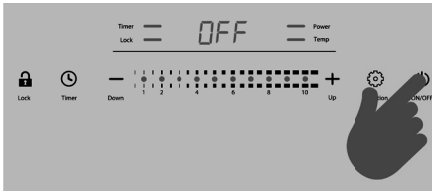
Setting the operating time (timer) – reset function

	• Tap the "timer" sensor for 3 seconds for deactivating the operating time mode. • Tapping the sensor is confirmed by a signal tone and the timer display gets reset to the value "0:00". • The setting of the operating time is no longer active. NOTE: In this case there will be no automatic switch-off and the appliance keeps on working.
--	---

Activate/deactivate the key lock (Lock)

	• To activate the key lock, tap and hold the "Lock" sensor for 3 seconds. • Tapping the sensor is confirmed by a signal tone and the pilot lamp "Lock" is lit continuously. NOTE: All sensors - except the "ON/OFF" sensor - are locked against unintentional operation now. • To deactivate the key lock, tap the "Lock" sensor again and hold it for 3 seconds. • Touching the sensor is confirmed by a signal tone and the pilot lamp "Lock" expires.
--	--

Switching-off the appliance

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

Switching-off the appliance permanently



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

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Hazard of injuries and/or burns!



- **Before cleaning, always disconnect the appliance from the power supply!**
- **Never immerse the appliance, power cord and power plug into water or clean under running water!**
- **Allow the appliance to cool down before cleaning!**
- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. There are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available on the market with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- If there is any dirt visible in the area of the ventilation slots, remove it from the outside by means of a vacuum cleaner.

Error codes

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

Error code table:

E0	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". <i>Self-help: Place a pot on the cooking zone within 60 seconds; otherwise the electronics will switch the unit into the "Standby" mode. (Also refer to point "Getting acquainted with your appliance")</i>
E1	Electronic error: A short-circuit has occurred in an electronic circuit of the appliance. <i>Self-help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service at any rate.</i>
E2	Temperature sensor: The temperature sensor below the glass ceramic plate provides an undue value. <i>Self-help: Allow the appliance to stand for a while in order to adjust to the ambient temperature.</i>
E3	Electronic control of over-voltage: An Error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (> 270 V~). <i>Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.</i>
E4	Electronic control of under-voltage: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 160 V~). <i>Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.</i>
E5	Overheating protection ("power level" mode): During the "power level" mode the temperature on the cooktop exceeds the maximum tolerable value of 200 °C (e.g. due to hot oil or fat or an empty pot or any other metal object while the appliance is switched on). <i>Self-help: Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again. Afterwards, use the "temperature level" mode for constant temperatures above 200 °C.</i>
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). <i>Self-help: Clean the ventilation holes or remove any impurities that might be there, improve the ventilation.</i>
NOTE: For all displayed error codes, except of "E0", it is necessary to manually reset the control by pulling the power plug or separating the unit from the power supply.	

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

Table

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

Test procedure

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

User information – Saving energy and resources

Tips for energy saving:

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

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

	Page
Description du produit	2
Panneau de commande	4
Introduction	43
Utilisation conforme.....	43
Données techniques.....	43
Volume de livraison.....	43
Matériaux d'emballage.....	43
Recyclage.....	43
Cuisson à induction	44
Avantages de la cuisson à induction.....	44
Choisir les ustensiles de cuisson	44
Information importante.....	44
Pour votre sécurité	45
Consignes de sécurité générales	45
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil.....	46
Avant la première mise en marche	47
Faire connaître votre appareil	48
Capteurs « Touch Control »	48
Indicateur pour chaleur résiduelle.....	49
Identification du pot.....	49
Refroidissement du boîtier	49
Limitation du temps de marche.....	49
Commutation prioritaire.....	49
Mettre l'appareil en service	50
Mode « veille »	50
Mettre l'appareil en marche.....	50
Cuisiner en mode « Niveaux de puissance »	50
Cuisiner en mode « Niveaux de température »	52
Alterner du mode « Niveaux de puissance » au mode « Niveaux de température »	53
Réglage du temps de marche (minuterie)	53
Réglage du temps de marche - fonction « Reset »	54
Activer/Désactiver le blocage des capteurs (Lock).....	55
Arrêt	55
Arrêt permanent.....	55
Nettoyage et entretien	56
Codes d'erreurs	57
Information supplémentaire sur le produit selon règlement Union Européenne No. 66/2014 (Décret sur les économies d'énergie)	58

Introduction



Nous nous félicitons que vous ayez porté votre choix sur cette plaque de cuisson à induction de qualité supérieure et vous remercions de votre confiance. Le maniement simple et les applications diverses vous enchanteront très certainement. Afin que l'appareil puisse vous donner les meilleurs résultats possibles de longues années durant, nous vous prions de lire et de tenir compte soigneusement des indications suivantes, de bien les conserver et de les transmettre si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre. Merci.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu d'être utilisé dans la maison et dans les domaines similaires, telles que :

- dans les cuisines des employés des magasins, bureaux et autres petites entreprises,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et milieux de vie similaires.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est **pas** conçu pour une utilisation commerciale.

Données techniques

Modèle :	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Tension nominale :	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale :	2000 W	3400 W (gauche : 2000 W, droite : 1400 W)
Consommation en stand-by :	< 1 W	< 1 W
Classe de protection :	II	II
Nombre de zones de cuisson :	1	2
Dimensions des zones de cuisson :	env. 120 – 260 mm Ø	env. 120 – 260 mm Ø
Capacité pondérale :	max. 10 kg	max. 10 kg par zone de cuisson

Volume de livraison

Vérifiez l'état parfait du produit immédiatement après le déballage.

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.

Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier.

De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène



Recyclage

À la fin de la durée de vie de ce produit, il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour se débarrasser de ses déchets électriques/électroniques, en respectant l'environnement, vous pouvez le remettre dans des sites spéciaux de récupération différenciée des ordures qui sont normalement gérés par la municipalité.

Cuisson à induction

La cuisson à induction se base sur un principe de réchauffement complètement différent que celui des plaques de cuisson conventionnelles : La chaleur est générée par les courants de Foucault qui se trouve au fond de la poêle. La zone de cuisson en elle-même ne chauffe pas, mais plutôt le fond de la poêle. La perte de chaleur n'a donc pas lieu et on optimise naturellement l'énergie employée.

Avantages de la cuisson à induction

- Grâce au réchauffement immédiat du fond de l'ustensile de cuisson on permet une importante **éco-nomie d'énergie** (jusqu'à 50 % par rapport aux autres plaque de cuisson).
- La plaque de cuisson à induction produit et coupe la chaleur immédiatement après la manipulation de la commande. Il s'agit ici d'un emploi très efficace de l'énergie qui permet un **contrôle précis de la chaleur transmise** et donc réalise une économie de temps à la cuisson.
- L'énergie se dégage aussi de façon **très rapide**.
- Un autre gain de temps résulte de la **vitesse** extrême à laquelle l'énergie est disponible après la mise sous tension. Pas de temps d'attente! Lorsque vous chauffez 2 litres d'eau, par exemple, vous êtes désormais 60% plus rapide que sur les plaques de cuisson conventionnelles!
- La cuisson à induction vous offre plus de **sécurité** : Si l'ustensile est retiré de la zone de cuisson, la transmission de chaleur est interrompue immédiatement - même si on n'a pas activé le capteur d'arrêt. Si, par hasard, un torchon ou un autre objet inflammable capte la zone de cuisson allumée, ceux-ci ne peuvent pas s'enflammer. Après l'emploi il ne reste que la chaleur résiduelle de la marmite.
- La surface de cuisson est très **facile à nettoyer**. Puisque la plaque ne dégage pas de chaleur directement, les résidus alimentaires ne peuvent pas s'incruster. De plus, il n'est pas nécessaire d'attendre le refroidissement de l'appareil pour pouvoir le nettoyer.

Choisir les ustensiles de cuisson

- **Sont recommandées** : tous les récipients de cuisson en fer avec un fond plat (avec un diamètre de 12 - 26 cm), par exemple les casseroles émaillées, les casseroles en fonte ou en acier magnétique. Les temps de réponse très courts pour les modifications des réglages (temps de préchauffage court, cuisson rapide et réglable) ne sont possibles que dans une mesure limitée avec des bases de casseroles épaisses.
- **Ne sont pas recommandées** : tous ustensiles en aluminium, en cuivre, en verre ou en céramique, ainsi que ceux dont le diamètre est inférieur à 12 cm.

Conseil : Il est possible vérifier la compatibilité de la casserole à l'aide d'un aimant. S'il reste attaché au fond cela signifie qu'elle se prête à l'induction.

Information importante

- N'utilisez que des casseroles ou des poêles adaptées à l'induction, c'est-à-dire des récipients en matériau ferromagnétique sur la plaque à induction. Gardez la surface de cuisson ainsi que le fond de ces ustensiles bien propres et secs.
- Ne laissez des aliments dans du papier d'aluminium, pas des couverts, des couvercles de casseroles ou d'autres objets métalliques sur la plaque en vitrocéramique, car ils peuvent se surchauffer.
- Ne jamais utilisez de sprays à four décapants ou des détachants pour le nettoyage! Vous pouvez trouver sur le marché des produits spéciaux pour le nettoyage et l'entretien des plaques vitrocéramiques.
- Éviter de rayer ou casser la surface en vitrocéramique par des objets affilés, pointus ou tranchants. Protégez la plaque en vitrocéramique contre des objets tombant d'en haut.



ATTENTION : Lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions. Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou de blessures graves!

Consignes de sécurité générales :

- Les personnes, y compris les enfants de 8 ans et plus, dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il faut toujours surveiller l'appareil en marche.
- Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il faut toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et de son câble d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans ou plus ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.
- Ne pas laisser des matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Avant toute utilisation, vérifiez le parfait état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer l'appareil et de le faire tomber au sol accidentellement.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, des arêtes vives et des charges mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas des traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une électrocution.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation.

- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer. Faites attention à ce que ni de la va-peur ni de l'eau peut pénétrer par le fond de l'appareil.
- Ne stocker pas l'appareil à l'extérieur ou aux endroits humides.
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, immédiatement débrancher l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger à l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil



- **ATTENTION !** Cet appareil est conforme aux directives de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Néanmoins, les personnes portant un stimulateur cardiaque (pacemaker) doivent rester à l'écart des plaques chauffantes à induction ! Il ne nous est pas possible de garantir que tous les stimulateurs cardiaques disponibles sur le marché sont conformes aux directives applicables en matière de sécurité ou de compatibilité électromagnétique et qu'aucune interférence n'entrave le bon fonctionnement du stimulateur cardiaque.
- Il est également possible qu'avec d'autres appareils, tels que par ex. des aides auditives, des interférences peuvent se produire.



- **ATTENTION !** Risque d'incendie ! Les huiles et les graisses surchauffés peuvent s'enflammer. De ce fait, ne préparez pas les repas avec des huiles ou avec des graisses que sous surveillance.
- **ATTENTION !** Risque d'incendie ! Ne mettez pas l'appareil en marche à proximité ou sous des rideaux, des armoires murales ou tous autres matériaux inflammables !
- **ATTENTION !** Risque d'incendie ! Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré !

- **ATTENTION : Risque d'incendie ! Ne jamais utiliser l'appareil comme surface de rangement et ne le re-couvrez pas pendant le fonctionnement !**
- **ATTENTION ! Risque de brûlures ! Les ustensiles de cuisson chauds peuvent engendrer une chaleur résiduelle élevée sur la plaque vitrocéramique !**
- La protection intégrée contre les surchauffes garantit que la zone de cuisson ne peut pas surchauffer – même en service continue. En cas de fissures, des fêlures ou de cassures et si l'on peut supposer qu'un fonctionnement sûr n'est pas possible, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise!
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées !
- Pour le bon placement de l'appareil, il faut observer les points suivants :
 - o Poser l'appareil hors de la portée des enfants.
 - o Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à la chaleur (pas en métal, pas sur des tables et sur des plans de travail laquées, pas sur des nappes, etc.)
 - o Ne pas mettre l'appareil en service près d'autres sources de chaleur (fourneau, flamme à gaz, etc.). Ne pas mettre l'appareil en marche à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz).
 - o L'espace au-dessus de l'appareil doit rester libre, la distance au mur de chaque côté de l'appareil doit être de 10 cm au moins. Veillez également à une circulation d'air libre tout au tour de l'appareil. Au cas contraire, il y a un risque d'endommagement de l'appareil et/ou du mobilier !
 - o Ne pas utiliser l'appareil sous des armoires murales, des étagères saillantes ou à proximité des objets sensibles à l'humidité.
 - o Garder un écart d'un mètre aux appareils sensibles aux champs électromagnétiques (p. ex. écrans, horloges, appareils électroniques ou dispositifs de stockage magnétiques !
- Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud !
- Pour une déconnexion permanente et sûre, retirez la fiche de courant après chaque emploi !

Avant la première mise en marche

Avant la première utilisation, essayez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre « Nettoyage et entretien ».

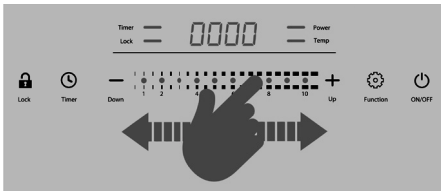
Faire connaître votre appareil

Capteurs « Touch Control »

- L'appareil est équipé des capteurs « Touch Control » pour une utilisation facile et très pratique.
- Appuyer sur les capteurs « Lock » - « Timer » - « Function » - « ON/OFF » est confirmé chaque fois par un signal acoustique.

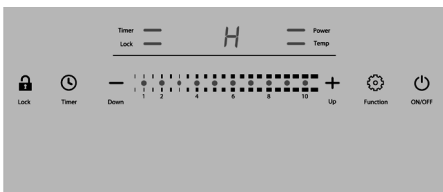
La manipulation des autres capteurs « + » - « - » et de la zone « Slider touch » se fait sans des signaux acoustiques.

REMARQUE : Garder le panneau de commande toujours propre et sec, et ne pas toucher avec les doigts mouillés pour ne pas causer de dysfonctionnement.

	Zone « Slider Touch » • Après avoir placé un doigt sur la zone « Slider Touch », le réglage peut être modifié individuellement par un mouvement va-et-vient. • En plaçant un doigt directement sur un certain point dans la zone « Slider Touch », la modification du réglage souhaité peut être effectuée directement. IMPORTANT : La zone « Slider Touch », permet de régler seulement les niveaux de puissance « 1. 2. 4. 6. 9. 10 », respectivement les niveaux de température « 50, 80, 100, 140, 180, 220 °C ». Le réglage des niveaux intermédiaires « 3, 5, 7, 9 » respectivement « 90, 120, 160, 200 °C » peut être effectué par placer un doigt directement sur un point certain dans la zone « Slider Touch » ou par les capteurs « + » resp. « - ». REMARQUE : La zone « Slider Touch » est prévue seulement pour les modifications des niveaux de puissance ou de température.
	Capteurs « Touch » • En touchant brièvement avec un doigt directement sur un capteur en dehors de la zone « Slider Touch », toutes les autres fonctions peuvent être sélectionnées • En touchant brièvement avec un doigt sur les capteurs « + » ou « - », les niveaux de puissance et de température ainsi que les paramètres du temps de marche peuvent être modifiés pas à pas.

Indicateur pour chaleur résiduelle

L'appareil est équipé d'un affichage de la chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Il indique si la zone chauffante est éventuellement encore chaude.

	• Si la température de la zone de cuisson est supérieure à 80 °C dû au transfert thermique du fond de la poêle, le panneau d'affichage montre « H » après l'arrêt de l'appareil. • Si la température de la zone de cuisson est inférieure de 80 °C ou si l'appareil a été débranché, le « H » au panneau d'affichage s'éteint.
--	--

Identification du pot

Chaque zone de cuisson dispose d'un capteur, qui reconnaît la présence d'un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.

	Lors de la mise en service • Si aucune ustensile de cuisson approprié n'est détecté après la mise en marche, le panneau d'affichage montre « E0 » et un signal acoustique périodique re-tentit. • Si aucun pot est détecté dans les 60 secondes, l'appareil passe en « mode veille » automatiquement. Pendant le fonctionnement • Si un pot est retiré de la zone de cuisson pendant le fonctionnement, le panneau d'affichage montre « E0 » et un signal acoustique périodique retentit. • Si un pot est remis en place dans les 60 secondes, le processus de cuisson se poursuit au dernier niveau ré-glé et avec le temps de marche pré-réglé. • Si aucun pot est détecté dans les 60 secondes, l'appareil passe en « mode veille » automatiquement.
--	---

Refroidissement du boîtier

Après la mise en marche, un ventilateur est activé et permet de refroidir les composants à l'intérieur de l'appareil et donc protège contre la surchauffe. Le ventilateur continue à marcher pour un certain temps après un temps de marche long, même en « mode veille ».

Limitation du temps de marche

- La limitation du temps de marche entraîne un arrêt automatique de la zone de cuisson en « mode veille », si pendant les 2 heures il n'y a pas eu une modification des paramètres. Cela se fait quel que soit le niveau défini.
- Après un arrêt automatique, l'appareil peut être redémarré et le temps de marche maximal est active à nouveau.
- Si le réglage du temps de marche (minuterie) est activé avec un temps supérieur à 2 heures, ce para-mètre est prioritaire. L'appareil s'éteint après l'heure réglée.

Commutation prioritaire

Par l'interrupteur principal respectif « ON/OFF », la commande de l'appareil peut être mise en « mode veille » à tout moment, même si d'autres capteurs sont encore activés.

Mise en service de l'appareil



ATTENTION: Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et les instructions. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions peut pro-voquer une électrocution, un incendie et/ou de graves blessures

Mode « veille »

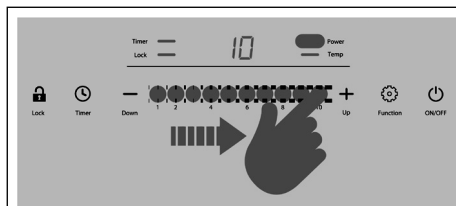
	• Insérez la fiche dans une prise de courant suffisamment fusée. • Une courte vérification de l'électronique est effectuée. Le panneau d'affichage montre tous affichages disponibles.
	• Lorsque la vérification de l'électronique est terminée, cela est confirmé par un signal acoustique et le panneau d'affichage montre « OFF ». • La commande est en mode « veille ».

Mettre l'appareil en marche

	• Poser un ustensile de cuisson adéquat au milieu de la zone de cuisson. • Pour démarrer, toucher l'interrupteur principal « ON/OFF ». • Toucher l'interrupteur est confirmé par un signal acoustique et le panneau d'affichage clignote « 00 ». • Choisissez avec quel mode de cuisson (« niveaux de puissance » ou « niveaux de température ») vous voulez travailler. • REMARQUE: Si aucun touche n'a été activée dans les 60 secondes après le démarrage, la commande passe en « mode veille ».
--	--

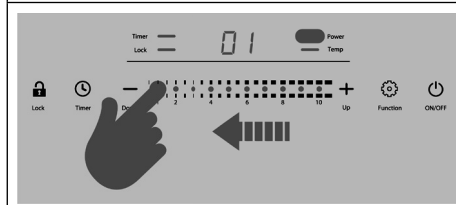
Cuisson en mode « Niveaux de puissance » (parfait pour faire bouillir de l'eau ou pour cuire à la vapeur)

	• Effleurer le capteur « Function » 1 x. • L'appareil passe automatiquement au niveau « 06 ». • Activer le capteur est confirmé par un signal acoustique et le panneau d'affichage montre « 06 » et le voyant de contrôle « Power » s'allume en permanence. • REMARQUE: Si l'appareil n'a pas été déconnecté de l'alimentation électrique après la dernière utilisation, le dernier niveau de puissance réglé apparaît comme proposition.
--	---



- En plaçant un doigt sur la zone « Slider Touch » et en dé-plaçant le doigt vers la droite, on peut augmenter la puis-sance au niveau « 10 ».

REMARQUE: Vous trouverez d'autres options pour modifier les paramètres au chapitre « capteurs Touch Control' ».



- En plaçant un doigt sur la zone « Slider Touch » et en dé-plaçant le doigt vers la gauche, on peut diminuer la puis-sance au niveau « 01 ».

• **REMARQUE:** Vous trouverez d'autres options pour modifier les paramètres au chapitre « capteurs 'Touch Control' ».

- Par défaut, le mode "Niveaux de puissance" est affiché avec les chiffres « 01 » à « 10 ». En touchant en même temps les capteurs « + » et « - », l'appareil commute de l'affichage des niveaux à l'affichage de puissance après 3 secondes, c'est-à-dire au lieu de l'affichage « 01 », le panneau montre « 100 », au lieu de l'affichage « 06 », le panneau montre « 800 », etc. Ce format d'affichage reste actif jusqu'à ce que l'utilisateur le ramène. Le format d'affichage reste actif même après l'arrêt de l'appareil. C'est seulement en débranchant la fiche ou l'alimentation électrique que la commande se remet à l'affichage standard avec les chiffres « 01 » à « 10 ».
- Les valeurs des niveaux de puissance ci-dessous sont indicatives et valables pour les casse-roles/poêles en acier de 20 cm Ø.

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

REMARQUE : La température au fond de l'ustensile de cuisson est mesurée par un capteur au mi-lieu de la zone de cuisson. Le réglage ne fonctionne correctement que si l'ustensile de cuisson couvre cette zone. L'ustensile de cuisson doit avoir un fond plat et pas trop épaisse pour assurer un bon transfert de chaleur. La température maximale admise pour le mode « Niveaux de puissance » est de 200 °C.

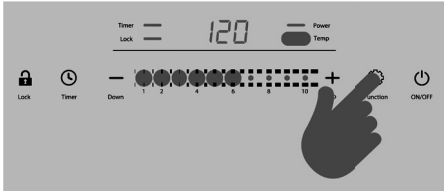
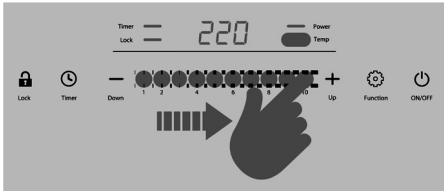
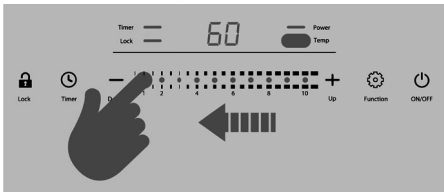
Cuisiner en mode « niveaux de température » (parfait pour rôtir, griller ou frire)

Cuisiner des petites quantités

- Le transfert de chaleur rapide et direct de la technologie d'induction peut entraîner une surchauffe à court terme avec de petites quantités de matières de cuisson. Nous vous recommandons donc de commencer par le mode "Niveaux de puissance" avec un niveau de puissance petit (niveau « 01 » - « 03 ») et de passer au niveau de température souhaité après quelques minutes.

Cuisiner des grandes quantités

- En mode « Niveaux de température », la puissance de sortie est réduite dans la gamme de puissance supérieure. Afin d'éviter des temps de chauffe plus longs, pour les grandes quantités de nourriture (> 1500 ml), il est souvent conseillé de commencer par le mode « Niveaux de puissance » avec un niveau de puissance élevé (niveau « 09 » - « 10 ») et de passer au niveau de température souhaité après quelques minutes.
- Par une combinaison judicieuse des deux modes de fonctionnement, les avantages de la cuisson à induction peuvent être utilisés facilement.

	- Effleurez le capteur « Fonction » 2 x. - L'appareil passe automatiquement au niveau « 120 °C ». - Effleurez le capteur est confirmé par un signal acoustique, le panneau d'affichage montre « 120 » et le voyant de contrôle « Temp » s'allume en permanence. REMARQUE: Si l'appareil n'a pas été déconnecté de l'alimentation électrique après la dernière utilisation, le dernier niveau de température réglé apparaît comme une proposition.
	En posant un doigt sur la zone « Slider Touch » et par un mouvement à droite, la température peut être augmentée à max. 220 °C. REMARQUE: Vous trouverez d'autres possibilités pour la modification des réglages au chapitre « Capteurs Touch Control ».
	En posant un doigt sur la zone « Slider Touch » et par un mouvement à gauche, la température peut être réduite à 60 °C. REMARQUE: Vous trouverez d'autres possibilités pour la modification des réglages au chapitre « Capteurs Touch Control ».

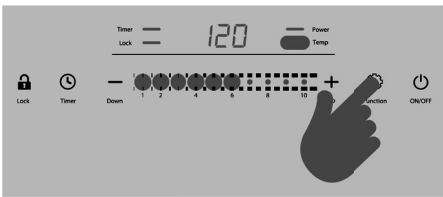
Les valeurs des niveaux de température ci-dessous sont indicatives et valables pour les casse-roles/poêles en acier de 20 cm Ø.

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

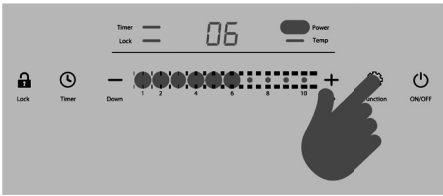
REMARQUE : La température au fond de l’ustensile de cuisson est mesurée par un capteur au milieu de la zone de cuisson. Le réglage ne fonctionne correctement que si l’ustensile de cuisson couvre cette zone. L’ustensile de cuisson doit avoir un fond plat et pas trop épaisse pour assurer un bon transfert de chaleur. La température maximale admise pour le mode « Niveaux de température » est de 220 °C.

Alternier du mode « Niveaux de puissance » au mode « Niveaux de température »

- Vous pouvez à tout moment alternier du mode « Niveaux de puissance » au mode « Niveaux de température » et vice-versa. La valeur programmée en dernier sera transmise au mode suivant.



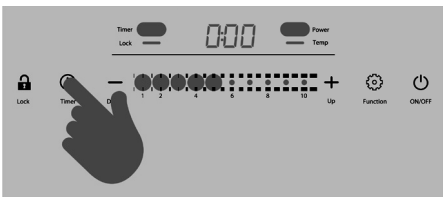
- En effleurant le capteur « Function » pendant le fonctionnement en mode « Niveaux de puissance » pour passer en mode « Niveaux de température ».
- Effleurer le capteur est confirmé avec un signal acoustique.



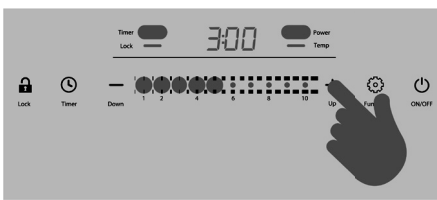
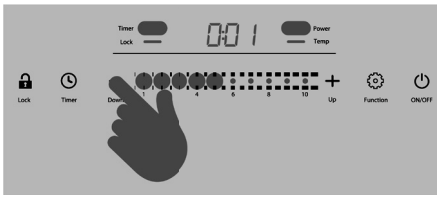
- En effleurant la « Function » pendant le fonctionnement en mode « Niveaux de température » pour passer en mode « Niveaux de puissance ».
- Effleurer le capteur est confirmé avec un signal acoustique

Réglage du temps de marche (minuterie / timer) - de 1 à 180 minutes

- Il est possible de régler le temps de marche soit en mode « Niveaux de puissance » soit en mode « Niveaux de température ».



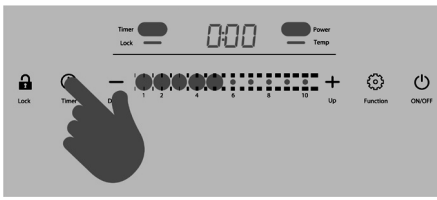
- Pour activer le mode „Réglage du temps de marche”, affichez la r « Timer ».
- L’appareil passe en mode « Réglage du temps de marche ».
- Effleurer le capteur est confirmé avec un signal acoustique, le panneau d’affichage montre « 0:00 » et le voyant de contrôle « Timer » s’allume en permanence.

	• En effleurant le capteur « + » vous pouvez augmenter le temps de marche à la minute jusqu'à 3 heures (180 minutes). • En effleurant en permanence le capteur « + », vous pouvez augmenter le temps de marche en pas de 10 minutes. REMARQUE: Si aucun capteur n'est touché dans les 5 se-ondes après l'activation du « Réglage du temps de marche », la commande passe en fonction de cuisson normal sans minuterie ».
	• En effleurant le capteur « - » vous pouvez réduire le temps de marche à la minute. • En effleurant en permanence le capteur « - », vous pouvez réduire le temps de marche en pas de 10 minutes REMARQUE: Si vous commencez avec le capteur « - », l'affichage départ avec « 3 :00 » (180 minutes).

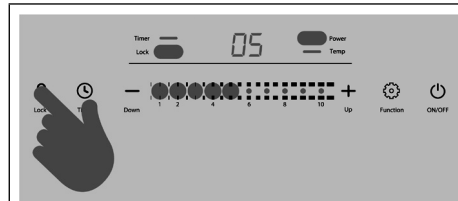
- Le panneau d'affichage indique le temps de marche réglé, p. ex. « 1:15 » (1 heure, 15 minutes). Environ 5 secondes après le réglage du temps de marche, l'affichage revient à la fonction d'origine. Lorsque le capteur « Timer » est activée à nouveau, le temps résiduel actuel est affiché pendant environ 5 secondes, ce qui peut ensuite être modifié à nouveau. Le voyant de contrôle « Timer » indique que le temps de marche est actif.
- Une fois le temps réglé s'est écoulé, un signal acoustique retentit et la commande passe automatiquement en mode « veille ». L'affichage montre « H » ou « OFF ».

REMARQUE: Une modification du niveau de puissance ou de température n'a aucune influence sur le temps de marche réglé.

Réglage du temps de marche – fonction « Reset »

	• Pour désactiver le temps de marche réglé, effleurez le capteur « Timer » et maintenez-la enfoncée pour 3 secondes. • Effleurer le capteur est confirmé par un signal acoustique et la valeur est remise à « 0 :00 ». • Le réglage du temps de marche n'est plus actif. REMARQUE: Dans ce cas, la commande n'est pas désactivée, l'appareil est toujours en fonctionnement.
---	--

Activer/désactiver le blocage des capteurs (Lock)

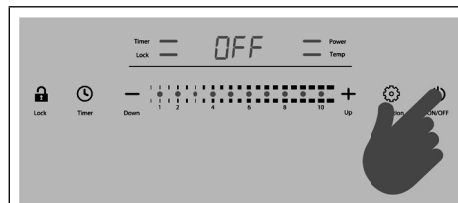


- Pour activer le blocage des capteurs, effleurez le capteur « Lock » et maintenez-la enfoncée pour 3 secondes.
- Effleurer le capteur est confirmé par un signal acoustique et le voyant de contrôle « Lock » s'allume en permanence.

REMARQUE : Tous les capteurs – à l'exception du capteur « ON/OFF » – sont maintenant verrouillés contre une activation involontaire.

- Pour désactiver le blocage des capteurs, effleurez à nouveau le capteur « Lock » et maintenez-la enfoncée pour 2 secondes.
- Effleurer le capteur est confirmé par un signal acoustique et le voyant de contrôle « Lock » s'éteint.

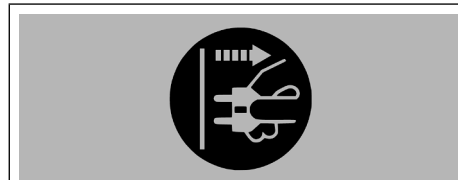
Arrêt



- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur l'interrupteur principal « ON/OFF ».
- Appuyer sur le capteur est confirmé par un signal acoustique.
- Le panneau d'affichage montre :
 - o « OFF », si la température de la zone de cuisson est inférieure de 80 °C dû au transfert thermique du fond du pot.
 - o « H », si la température de la zone de cuisson est supérieure de 80 °C dû au transfert thermique du fond du pot.
- Dès que la température est baissée inférieure de 80 °C, l'affichage montre « OFF ».
- La commande est en mode « veille » maintenant.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur continue de tourner pour un peu de temps après une longue période de fonctionnement de l'appareil.

Arrêt permanent



- Pour un arrêt permanent et sûr, retirez la fiche secteur de la prise après chaque utilisation.



ATTENTION: Risque de blessures / brûlures !



- **Toujours débranchez la fiche secteur avant le nettoyage !**
- **Ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau et ne les nettoyez pas sous l'eau courante !**
- **Laissez toujours refroidir l'appareil avant le nettoyage !**

- Enlever les saletés grossières de la surface vitrocéramique à l'aide d'un racloir à verre spécial. Ces racloirs sont disponibles dans les magasins spécialisés ou d'électroménagers.
- Nettoyer ensuite la surface vitrocéramique froide avec un chiffon humide et un peu d'eau de vaisselle et sécher avec un chiffon propre ou du papier absorbant.
Vous trouverez sur le marché des agents de nettoyage appropriés pour les plaques vitrocéramiques qui sont frottés sur toute la surface du verre à l'aide d'un essuie-tout jusqu'à ce que plus aucune saleté ne soit visible.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Ne pas utiliser de nettoyeur à jet vapeur.
- Faites attention que ni de l'eau ni de la vapeur ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de la laine d'acier ou d'objets pointus ou grattant.
- Utiliser un aspirateur pour enlever de l'extérieur la saleté des évacuations.

Codes d'erreur

Tableau des codes d'erreur :

E0	Identification du pot : Chaque zone de cuisson dispose d'un capteur, qui reconnaît la présence d'un pot sur la zone de cuisson. Si l'appareil, après avoir été mis en marche, n'identifie pas un pot comme approprié, l'écran présente le code d'erreur. Auto-assistance : Remplacer un pot approprié sur la zone de cuisson dans les 60 secondes, autrement l'appareil se met automatiquement en veille. (voir le paragraphe « Apprenez à connaître votre appareil »).
E1	Défaut électronique: Un court-circuit est intervenu dans un circuit électronique. Auto-assistance : pas possible – faire contrôler l'appareil par le service après-vente
E2	Capteur température : Erreur du capteur de température sous la vitrocéramique. Auto-assistance : pas possible – faire contrôler l'appareil par le service après-vente.
E3	Régulation électronique de surtension : Erreur causée par une tension trop haute (> 270 V ~) dans un circuit électrique de l'appareil. Auto-assistance : vérifier si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension de votre secteur.
E4	Régulation électronique de sous-tension : Erreur causée par une tension trop basse (< 160 V ~) dans un circuit électrique de l'appareil. Auto-assistance : vérifier si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension de votre secteur.
E5	Mode de protection contre la surchauffe « Niveaux de puissance » : La température sur la plaque de cuisson dépasse celle admise de 200 °C pendant le mode « niveaux de puissance » (p. ex. par de l'huile ou de graisse chaude, par un pot vide ou par un autre objet métallique posé sur la plaque allumée). Auto-assistance : éliminer la cause de la surchauffe. Faire refroidir la surface avant de remettre l'appareil en marche. Si on nécessite une chaleur constante au-dessus des 200 °C, nous conseillons d'utiliser la plaque en mode 'niveaux de température'.
E6	Température intérieure : L'intérieur de l'appareil est trop chaud (p. ex. si l'entrée d'air est bouchée, le ventilateur est bloqué ou en panne, la température de la pièce est trop haute). Auto-assistance : nettoyer les ouvertures d'entrée d'air ou enlever d'éventuels objets qui entravent, augmenter la ventilation de la pièce.
REMARQUE : Pour tous les affichages de codes d'erreur – à l'exception de « E0 » - il faut réinitialiser la com-mande manuellement par tirer la fiche de secteur ou par débrancher de l'alimentation.	

Information supplémentaire sur le produit selon règlement Union Européenne No. 66/2014 (Décret sur les économies d'énergie)

Tableau

Identification du modèle	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Type de plaque	autonome, plaque de cuisson portable	autonome, plaque de cuisson portable
Nombre de zones de cuisson	1	2
Technologie de chauffage	éléments de chauffage induction	éléments de chauffage induction
Diamètre	12 – 26 cm	chacune 12 – 26 cm
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	195 Wh/kg	Chacune 195 Wh/kg
Consommation d'énergie totale, calculée par kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg

Méthodes d'essai

- Le produit est testé selon la norme d'essai **DIN EN 60350-2 : Appareils de cuisson électrodomestiques – partie 2 : Plaques de cuisson – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.**

Informations pour l'utilisateur – Economiser de l'énergie et les ressources

Conseils pour économiser de l'énergie:

- Toujours garder la zone de cuisson et le fond de la casserole propres et sans résidus pour assurer un transfert de chaleur optimal.
- Premièrement, placez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson, puis démarrez l'appareil.
- Placez votre ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- N'utiliser pas des ustensiles de cuisine avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm.
- Si on chauffe de l'eau, il est recommandé de chauffer seulement la quantité vraiment nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir le récipient avec un couvercle pendant la cuisson.
- Mettez la plaque hors circuit tôt et utilisez la chaleur résiduelle pour garder au chaud, faire fondre des aliments, etc.

Notes

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

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