



ROMMELSBACHER

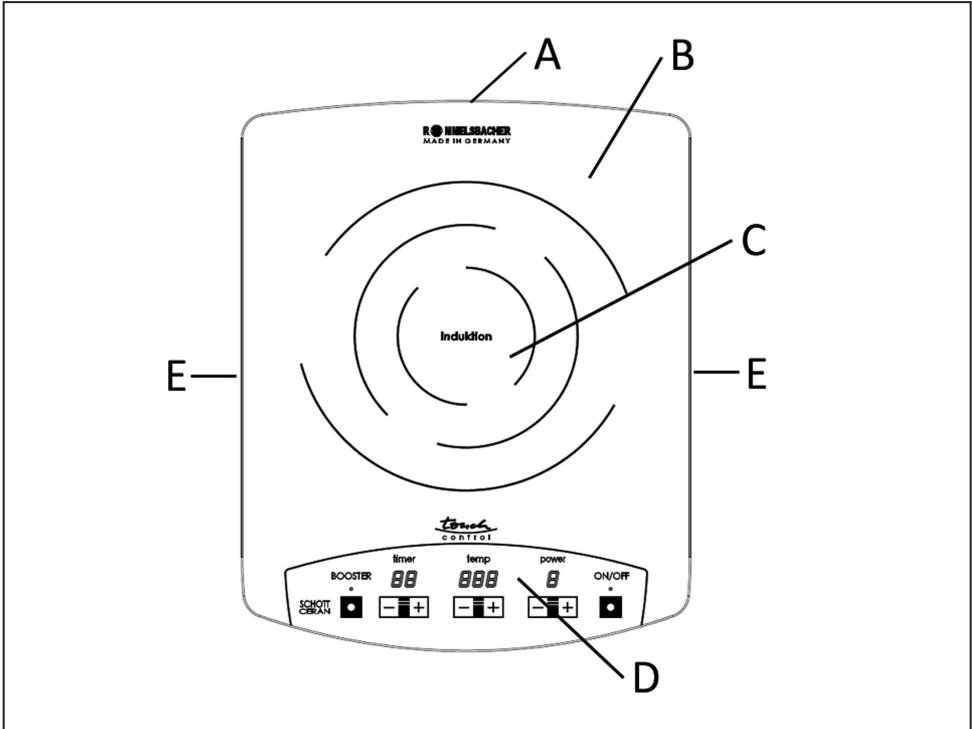
D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



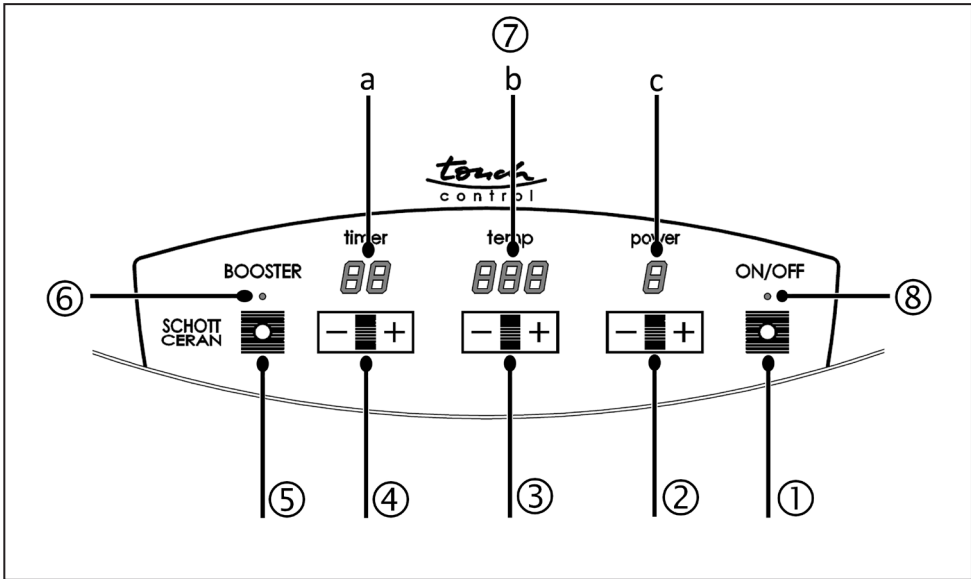
CT 2215/IN
Induktions Kochtafel
Induction cooking plate

Produktbeschreibung - Product description



	D	GB
A	Edelstahl-Rahmen	Stainless steel frame
B	Glaskeramikplatte	Glass ceramic plate
C	Kochstelle	Cooking zone
D	Bedienfeld für Kochstelle	Control panel for cooking zone
E	Griffmulden für Transport	Recessed grips for transport

Bedienfeld - Control panel



	D	GB
1	Sensor für Hauptschalter „ON/OFF“	Sensor for main switch “ON/OFF”
2	Sensoren für Modus „Leistungsstufen“ (power) „-“ und „+“	Sensors for “power level” mode (power) “-“ and “+”
3	Sensoren für Modus „Temperaturstufen“ (temp) „-“ und „+“	Sensors for “temperature level” mode (temp) “-“ and “+”
4	Sensoren für Modus „Laufzeiteinstellung“ (timer) „-“ und „+“	Sensors for “timer” setting (timer) “-“ and “+”
5	Sensor für Modus „Booster“	Sensor for “booster” mode
6	LED für Modus „Booster“	LED for “booster” mode
7a	Display für Modus „Laufzeiteinstellung“ (timer)	Display for “timer” mode (timer)
7b	Display für Modus „Temperaturstufen“ (temp)	Display for “temperature level” mode (temp)
7c	Display für Modus „Leistungsstufen“ (power)	Display for “power level” mode (power)
8	LED für Hauptschalter „ON/OFF“	LED for main switch “ON/OFF”

D Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung	3
Bedienfeld	4
Einleitung	6
Allgemeines zum Kochen mit Induktion	6
Vorteile des Kochens mit Induktion	6
Wahl der KochgefäÙe	6
BestimmungsgemäÙer Gebrauch	7
Technische Daten	7
Lieferumfang	7
Verpackungsmaterial	7
Für Ihre Sicherheit	7
Wichtige Hinweise	10
Vor der ersten Inbetriebnahme	10
Lernen Sie Ihr Gerät kennen	10
Touch Control Sensoren	10
Restwärmeanzeige	10
Topferkennung	11
Lüfter	11
Betriebsdauerbegrenzung	11
Vorrangschaltung	11
Griffmulden zum sicheren Transport	11
Inbetriebnahme des Gerätes	12
Modus „Standby“	12
Einschalten	12
Kochen mit Modus „Leistungsstufen“	12
Kochen mit Modus „Temperaturstufen“	13
Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“	14
Kochen mit Modus „Booster“	14
Laufzeit-Einstellung (Timer) – von 1 bis 99 Minuten	15
Ausschalten	16
Reinigung und Pflege	16
Fehlercodes	17
Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)	18
GB Instruction manual	19
Service und Garantie	32

Einleitung



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

Allgemeines zum 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.

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. Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. 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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Technische Daten

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

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1900 Watt (Booster 2100 Watt)
Standby-Verbrauch:	< 1 Watt
Anzahl der Kochstellen:	1
Größe der Kochgefäße:	ca. 12 – 26 cm Bodendurchmesser
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 10 kg

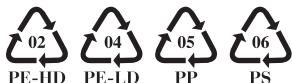
UNSER TIPP: Elektrische Geräte mit Modus „Standby“ benötigen auch im Ruhezustand Strom. Sparen Sie Energie, indem Sie Ihr Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen).

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie 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 sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



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.

Für Ihre Sicherheit



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


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




- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche (nicht aus Metall, keine lackierten Tische und Arbeitsplatten, keine Tischdecken etc.) und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.).

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.

- Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien).

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

- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.

 **Vorsicht!** Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.

- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- 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 ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand.
- Tauchen Sie das Gerät und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser 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.

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 Fleckentferner! 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.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

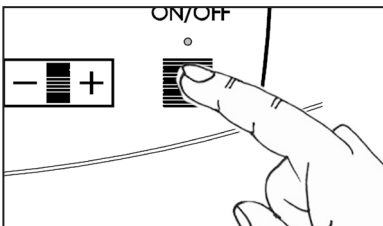
Vor der ersten Inbetriebnahme

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“. Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (nicht aus Eisen) und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

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

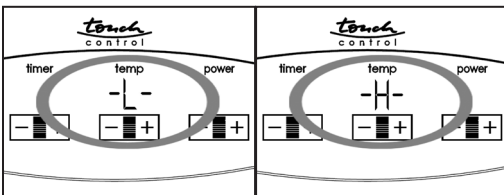


- Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen akustischen Signalton bestätigt.

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

Restwärmeanzeige

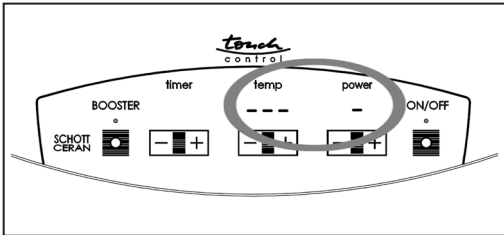
Das Gerät ist pro Kochstelle mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochstelle eventuell noch heiß ist.



- Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 50 °C erreicht, erscheint im Display „temp“ (7b) „-H-“ für HIGH (Hoch bzw. Heiß).
- Sinkt die Temperatur unter 50 °C, erscheint im Display „temp“ (7b) „-L-“ für LOW (Niedrig).
- Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige im Display „temp“ (7b).

Topferkennung

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



- Wird nach der Aktivierung der Kochstelle, bzw. nach Leistungs- oder Temperaturwahl kein geeignetes Kochgeschirr erkannt, blinkt im Display „temp“ (7b) die Anzeige „---“ und im Display „power“ (7c) die Anzeige „-“ und ein periodisches Warnsignal ertönt.
- Wird innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.
- Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochstelle entfernt, so blinkt im Display „temp“ (7b) die Anzeige „---“ und im Display „power“ (7c) die Anzeige „-“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann innerhalb von 15 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter. Wird jedoch innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.

Lüfter

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.

Vorrangschaltung

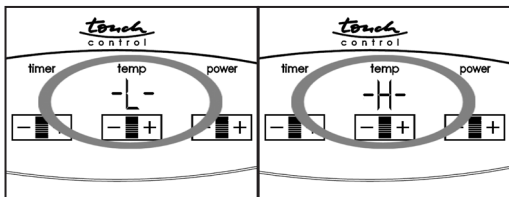
Die Steuerung des Gerätes kann während des Betriebes jederzeit durch den jeweiligen Hauptschalter in den Modus „Standby“ gebracht werden, auch wenn noch andere Sensoren betätigt sind.

Griffmulden zum sicheren Transport

Links und rechts unterhalb des Gehäuses sind praktische Griffmulden mit Riffelung ausgespart. Dadurch lässt sich das Gerät mühelos und sicher transportieren.

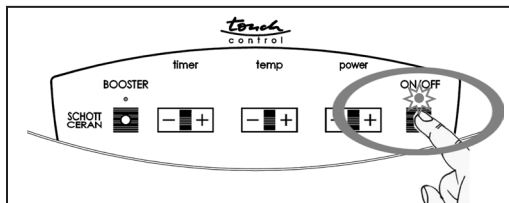
Inbetriebnahme des Gerätes

Modus „Standby“



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Im Display „temp“ (7b) erscheint je nach Restwärme der Kochstelle die Anzeige „-L-“ oder „-H-“ und ein akustisches Signal ertönt. Die Steuerung befindet sich im Modus „Standby“.

Einschalten

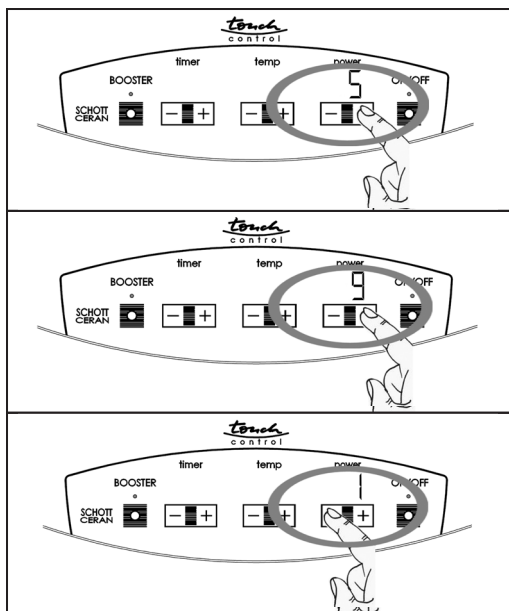


- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle.
- Zum Einschalten berühren Sie den Sensor „Hauptschalter“ (1). Die LED „ON/OFF“ (8) blinkt.
- Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus Sie arbeiten wollen.

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“

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



- Zum Kochen mit dem Modus „Leistungsstufen“ berühren Sie den Sensor „-“ (2). Das Gerät schaltet automatisch auf die Leistungsstufe „5“. Im Display (7c) erscheint die Anzeige „5“.

HINWEIS: Wenn mit dem Sensor „-“ (2) begonnen wird, startet das Gerät bei der Leistungsstufe „9“.

- Durch Berühren des „+“ Sensors (2) können Sie die Leistung bis auf Stufe „9“ erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (2) können Sie die Leistung bis auf Stufe „1“ reduzieren.

Angaben zu den Leistungsstufen:

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit einem Durchmesser von 20 cm.

Stufe 1	75 W	Stufe 6	525 W
Stufe 2	130 W	Stufe 7	840 W
Stufe 3	180 W	Stufe 8	1050 W
Stufe 4	260 W	Stufe 9	1900 W
Stufe 5	350 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. Misst der Sensor eine zu hohe Temperatur (**200 °C**), wird die Leistungszufuhr unterbrochen. Nach Abkühlung des Kochfeldes wird die Leistungszufuhr automatisch wieder freigegeben und auf der eingestellten Stufe fortgeführt. Möchten Sie dauerhaft mit Temperaturen über 200 °C kochen, verwenden Sie die Temperaturstufen-Funktion.

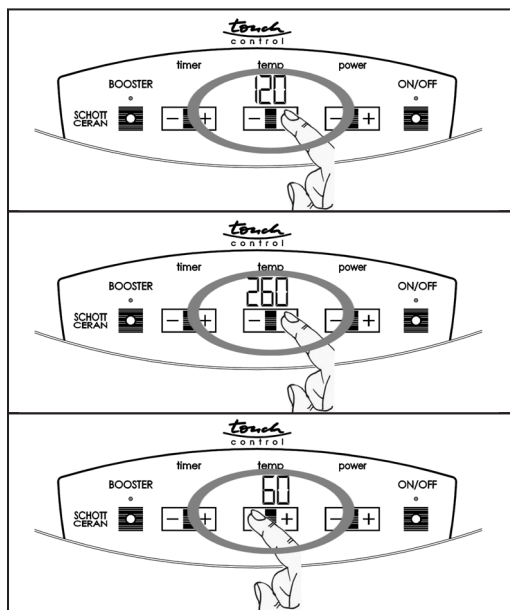
Kochen mit Modus „Temperaturstufen“

Der Modus „Temperaturstufen“ ist in drei unterschiedliche Anwendungsarten unterteilt:

- | | |
|-----------------|--|
| 60 °C | – Zum Warmhalten |
| 70 °C – 100 °C | – Zur langsamen, gleichmäßigen Erwärmung von Flüssigkeiten, zum Fortkochen |
| 110 °C – 260 °C | – Zum Braten, Grillen oder Frittieren |

Kochen großer Mengen

Im Modus „Temperaturstufen“ ist die Leistungsabgabe des Gerätes im oberen Leistungsbereich reduziert. Um längere Aufheizzeiten zu vermeiden ist es sinnvoll, bei größeren Kochgutmengen (> 1500 ml) zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit großer Leistungsstufe (Stufe 9 – Booster) zu beginnen und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.



- Zum Kochen mit dem Modus „Temperaturstufen“ berühren Sie den Sensor „+“ (3). Das Gerät schaltet automatisch auf die Temperaturstufe „120 °C“. Im Display (7b) erscheint die Anzeige „120“.

HINWEIS: Wenn mit dem Sensor „-“ (3) begonnen wird, startet das Gerät bei der Temperaturstufe „260“.

- Durch Berühren des „+“ Sensors (3) können Sie die Temperaturstufe in 10er-Schritten bis auf 260 °C erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (3) können Sie die Temperaturstufe in 10er-Schritten bis auf 60 °C reduzieren.

Angaben zu den Temperaturstufen:

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit einem Durchmesser von 20 cm.

Stufe 1	60 °C	Stufe 12	170 °C
Stufe 2	70 °C	Stufe 13	180 °C
Stufe 3	80 °C	Stufe 14	190 °C
Stufe 4	90 °C	Stufe 15	200 °C
Stufe 5	100 °C	Stufe 16	210 °C
Stufe 6	110 °C	Stufe 17	220 °C
Stufe 7	120 °C	Stufe 18	230 °C
Stufe 8	130 °C	Stufe 19	240 °C
Stufe 9	140 °C	Stufe 20	250 °C
Stufe 10	150 °C	Stufe 21	260 °C
Stufe 11	160 °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. Misst der Sensor eine zu hohe Temperatur (**> 260 °C**), wird die Leistungszufuhr unterbrochen. Nach Abkühlung des Kochfeldes wird die Leistungszufuhr automatisch wieder freigegeben und die Temperaturstufe mit der aktuellen Einstellung fortgeführt.

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.

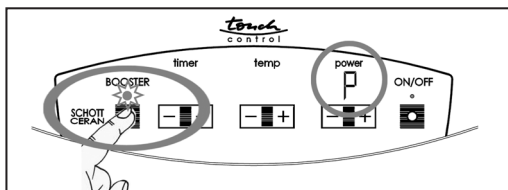
- *Wechsel von Modus „Leistungsstufen“ in den Modus „Temperaturstufen“*
Berühren Sie während des Betriebes im Modus „Leistungsstufen“ den „+“ oder „-“ Sensor (3) für den Modus „Temperaturstufen“ um zum Modus „Temperaturstufen“ zu wechseln. Das Display (7c) erlischt, die vorher benutzte Leistungsstufe wird gespeichert. Das Display für Temperaturstufen (7b) wird aktiv.
Sie arbeiten jetzt im Modus „Temperaturstufen“ und können entsprechende Änderungen in der Einstellung vornehmen.

HINWEIS: Bei einem Wechsel von dem Modus „Leistungsstufen“ in den Modus „Temperaturstufen“ wird die Temperaturstufe bei Berühren des „+“ Sensor (3) um eine Temperaturstufe erhöht bzw. bei Berühren des „-“ Sensor (3) und eine Temperaturstufe reduziert.

Kochen mit Modus „Booster“

Der Modus „Booster“ ist geeignet zum scharfen Anbraten größerer Mengen, schnellen Ankochen oder Kochen von Wasser. Der Modus „Booster“ kann sowohl im Modus „Leistungsstufen“ als auch im Modus „Temperaturstufen“ aktiviert werden. Ist der Modus „Booster“ aktiv, so erfolgt für eine bestimmte Betriebsdauer eine erhöhte Leistungsabgabe bis zu 2100 Watt.

HINWEIS: Eine Aktivierung des Modus „Booster“ ohne vorherige Anwahl des Modus „Leistungsstufen“ oder des Modus „Temperaturstufen“ ist nicht möglich.



- Zum Kochen mit dem Modus „Booster“ berühren Sie den Sensor „Booster“ (5). Das Gerät schaltet automatisch auf die maximale Leistung. Die LED für den Modus „Booster“ (6) leuchtet auf und im Display für „Leistungsstufen“ (7c) erscheint die Anzeige „P“.

- Zum vorzeitigen Beenden berühren Sie erneut den Sensor „Booster“ (5) oder einen der „+“ / „-“ Sensoren für den Modus „Leistungsstufen“ (2) bzw. „Temperaturstufen“ (3). Die LED (6) erlischt und die Steuerung wechselt zurück auf die zuletzt eingestellte Funktion und Stufe.
- Nach Ablauf der Betriebszeit oder Abbruch schaltet die Steuerung automatisch auf die zuletzt eingestellte Funktion und Stufe zurück.

Die Betriebsdauer des Modus „Booster“ ist abhängig von dem bei der Aktivierung eingestellten Modus „Leistungsstufen“ oder „Temperaturstufen“. Die maximale Betriebszeit beträgt 3 Minuten.

Betriebsdauer mit dem Modus „Leistungsstufen“:

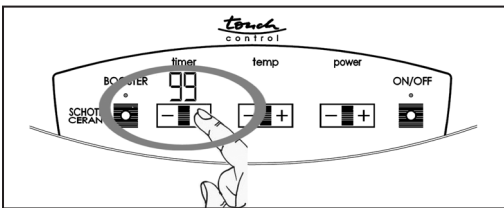
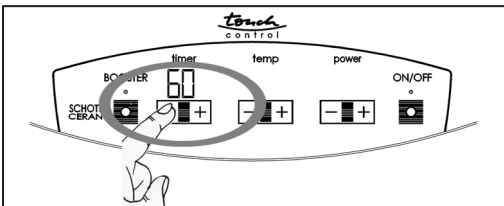
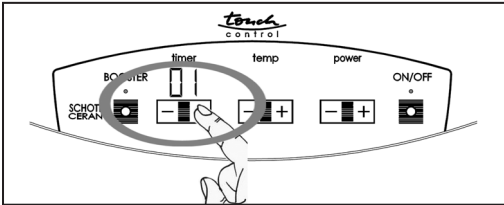
Stufe 1	15 s	Stufe 6	60 s
Stufe 2	20 s	Stufe 7	90 s
Stufe 3	25 s	Stufe 8	120 s
Stufe 4	30 s	Stufe 9	180 s
Stufe 5	45 s		

Betriebsdauer mit dem Modus „Temperaturstufen“:

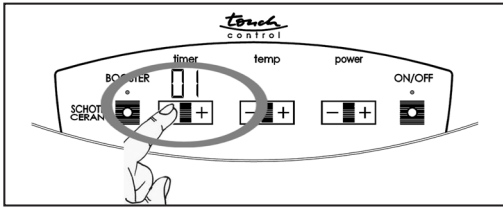
Soll-Temperatur ≤ 100 °C	generell 15 s
Soll-Temperatur > 100 °C	generell 30 s

Laufzeit-Einstellung (Timer) - von 1 bis 99 Minuten

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



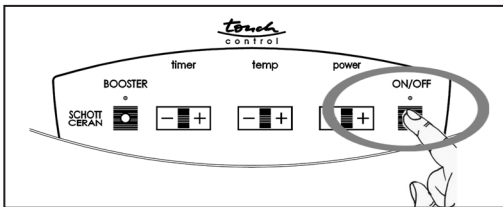
- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeit-einstellung“ berühren Sie den „+“ Sensor (4). Das Gerät schaltet automatisch auf den Modus „Laufzeiteinstellung“ um. Im Display (7a) erscheint die Anzeige „01“. Dies bedeutet 1 Minute Laufzeit.
- ODER
- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeit-einstellung“ berühren Sie den „-“ Sensor (4). Das Gerät schaltet automatisch auf den Modus „Laufzeiteinstellung“ um. Im Display (7a) erscheint die Anzeige „60“. Dies bedeutet 60 Minuten Laufzeit.
- Durch Berühren des „+“ Sensors (4) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 99 Minuten erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (5) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 1 Minute reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des „+“ (3) oder „-“ Sensors (5) können Sie die Laufzeit im 5-Minuten-Takt erhöhen bzw. reduzieren.



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

- Start: Der Timer startet automatisch 5 Sekunden nach der Zeitwahl.
- Stopp: Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus „Standby“. Im Display (7a) erscheint die Anzeige „00“, die durch Berühren eines beliebigen Sensors gelöscht werden kann.

Ausschalten



- Zum Ausschalten berühren Sie den Sensor „Hauptschalter“ (1).
- Im Display „temp“ (7b) erscheint je nach Restwärme der Kochstelle die Anzeige „-L.“ oder „-H.“ und ein akustisches Signal ertönt. Die Steuerung befindet sich nun im Modus „Standby“.

HINWEIS: Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 50 °C erreicht, erscheint im Display „temp“ (7b) „-H.“ für HIGH (Hoch bzw. Heiß). Sinkt die Temperatur unter 50 °C, erscheint im Display „temp“ (7b) „-L.“ für LOW (Niedrig). Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige im Display „temp“ (7b).

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

Reinigung und Pflege



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

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber von der Glaskeramikplatte, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- 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.

Fehlercode-Tabelle:

- E1 Elektroniküberwachung Unterspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung ($\ll 160\text{ V}\sim$) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.
- E2 Elektroniküberwachung Überspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung ($\gg 270\text{ V}\sim$) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.
- E3 Leistungsteil: An dem IGBT-Leistungsteil des Gerätes ist ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kundenservice zuzuführen.
- E4 Kurzschluss: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kundenservice zuzuführen.
- E6 Temperatursensor: Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte ist defekt.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kundenservice zuzuführen.
- E8 Temperatursensor: Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert ein undefiniertes Signal.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass sich keine Metallgegenstände oder sonstige Fremdkörper auf dem Kochfeld befinden. Sollte diese Maßnahme keine Abhilfe schaffen, kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
- E11 Innentemperatur: Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z. B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hohe Umgebungstemperatur).
Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung. Sollte diese Maßnahme keine Abhilfe schaffen, kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
- E12 Sicherheitsabschaltung: Die Sicherheitsabschaltung wird aktiv, wenn ein oder mehrere Sensoren länger als 20 s dauerhaft betätigt werden.
Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache. Das Gerät schaltet daraufhin automatisch in den Modus „Standby“ und kann wieder in Betrieb genommen werden.

HINWEIS: Wird während der Fehlercodeanzeige E1 oder E2 die Fehlerursache beseitigt, so läuft das Gerät mit der letzten Einstellung automatisch wieder an.

Bei den Fehlercodeanzeigen E3 - E11 müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers zurücksetzen.

Bei Fehlercode E12 muss das Gerät nur über den „ON/OFF“ Sensor wieder eingeschaltet werden.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Modellkennung	CT 2215/IN
Art der Kochmulde	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1
Heiztechnik	Induktions-Heizelement
Durchmesser	10 – 20 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je 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:

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

Contents

	Page
Product description	3
Control panel	4
Introduction	20
General notes for cooking with induction	20
Advantages of induction cooking	20
Selecting pots and pans	20
Intended use	20
Technical data	21
Scope of supply	21
Packing material	21
For your safety	21
Important notes	23
Prior to initial use	24
Getting acquainted with your appliance	24
Touch control sensors	24
Residual heat indicator	24
Pot recognition	24
Fan	25
Operating time restriction	25
Priority regulation	25
Recessed grips for a safe transport	25
Operating the appliance	25
Standby mode	25
Switching-on	25
Cooking in “power level“ mode	26
Cooking in “temperature level“ mode	26
Changeover between “power level“ and “temperature level“ mode	27
Cooking in “booster“ mode	28
Setting the operating time (timer) – from 1 to 99 minutes	29
Switching-off	29
Cleaning and maintenance	30
Error codes	30
Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations)	31

Introduction



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

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. Thin pot bottoms are more suitable for induction cooking than thick sandwich bottoms. 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.

Intended use

The appliance is designed for cooking food and is meant for domestic use only. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

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

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	1900 W (booster 2100 W)
Standby-consumption:	< 1 W
Number of cooking zones:	1
Size of cookware:	ca. 12 – 26 cm diameter of bottom
Resilience of glass plate:	max. 10 kg

OUR TIP: Electrical equipment with „standby“ mode needs power even at rest. Save energy by unplugging your appliance from the power supply when it is not in use (pull the plug).

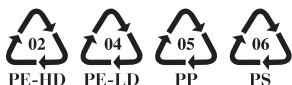
Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness 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 plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking:
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal / recycling information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed off with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e.g. recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for all disposal options.

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

- **There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.**
- **Attention! Hazard of fire! Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.**
- **Attention! Hazard of fire! Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.**
- **Attention! Risk of burns! The glass ceramic plate may have an increased residual heat for a short time caused by hot cookware.**



- Packaging materials e. g. plastic bags must be kept out of the reach of children.
- Always keep children under 8 years well away from the appliance and the power cord.
- Children older than 8 years are only allowed to perform cleaning and maintenance work on the appliance under supervision.
- Children older than 8 years and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Children should not play with the appliance.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface (not of metal, not varnished tables and worktops, no table cloths etc.) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame etc.). 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. Failing this can result in damages of the appliance and/or the furniture.
- Stay 1 m away from appliances being sensitive to electromagnetic fields (e. g. screens, watches, electronic appliances and magnetic record carriers).

- ⚠ Attention! Hazard of fire!** This appliance is not suitable for installation.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.

- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.

⚠ Attention! A damaged power cord presents a hazard of life by electric shock. Appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, should be checked and repaired immediately by the after-sales service only.

- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- The integrated overheating protection ensures that the cooking zone cannot 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 mains plug.
- Do not store any objects on top of the appliance, do not use it as a worktop and do not transport it when hot.
- Never immerse the appliance and the mains plug in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- Do not store the appliance outdoors or in damp areas.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage of the appliance, the power cord, the sealing or if the glass plate is broken, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialists or the customer service only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregarding of the operating instructions will invalidate the warranty.

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.
- Any damage resulting from non-observance of these notes will not be covered by warranty.

Prior to initial use

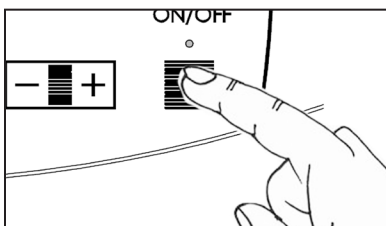
Wipe the appliance prior to the initial use with a damp cloth and dry it thoroughly. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface (non-ferrous) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame, etc.). The space above the appliance has to be kept free; the distance to all walls must be at least 10 cm. Stay 1 m away from appliances being sensitive to electromagnetic fields. Unhindered air supply has to be ensured.

Getting acquainted with your appliance

Touch control sensors

The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling.

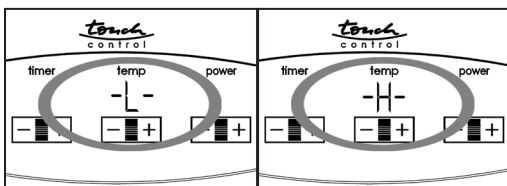


- Touching the sensor with your finger activates the relevant function and an acoustic acknowledgement signal.

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

Residual heat indicator

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

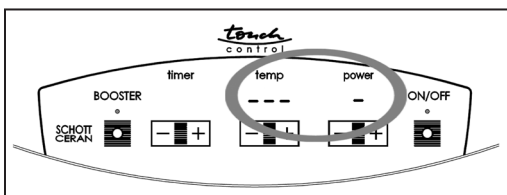


- If the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 50 °C due to the waste heat emitted by the pot, the “temp” display (7b) shows “-H-“ for HIGH.
- As soon as the temperature has dropped below 50 °C the “temp” display (7b) shows “-L-“ for LOW

- When the appliance is disconnected from the mains, the sign in the “temp” display (7b) disappears.

Pot recognition

The appliance features a sensor which recognizes whether there is a vessel on the cooking zone.



- If no suitable vessel is recognized after activating the cooking zone or respectively after selection of power or temperature level, the “temp” display (7b) will show “-.-“ and the display “power” (7c) will show “-“, also an alternate warning signal will sound. If no pot is recognized within 15 seconds, the appliance will switch automatically into the standby mode.

- If a pot is removed from the cooking zone during operation, the “temp” display (7b) will show a blinking “-.-“ and the display “power” (7c) will show “-“ and also an alternate warning signal will sound. If a pot is re-placed within 15 seconds, the cooking process will continue with the level last set

and an operating time that might have been set before will continue to run. However, if no pot is recognized within 15 seconds, the appliance will switch automatically into the standby mode.

Fan

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

Operating time restriction

The operating time restriction will cause the cooktop to switch automatically in the standby mode if the settings have not been changed for a period of 2 hours. This happens independently of the respectively set level.

After an automatic switch-off the cooking plate can be turned on once again and the maximum operating time will be active again.

Priority regulation

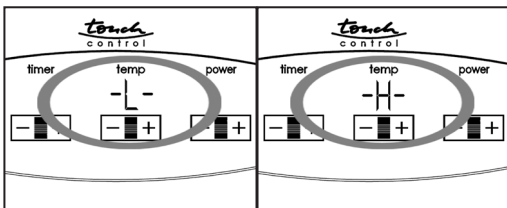
Although any other sensor is still activated, the appliance may be brought to the standby mode at any time during operation by touching the associated main switch sensor.

Recessed grips for a safe transport

At the left and right side below the casing there are practical recessed grips with ribbing, which ensure an easy and convenient transport of the appliance.

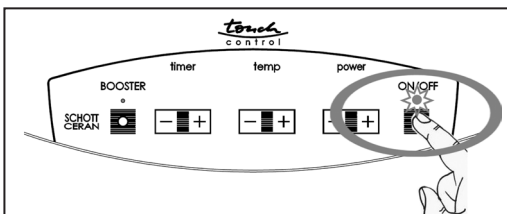
Operating the appliance

Standby mode



- Connect the mains plug with the power socket.
- The “temp” display (7b) shows “-L-“ or “-H-“, depending on the residual heat of the cooking zone. Also an acoustic signal is audible. The control is in standby mode.

Switching-on

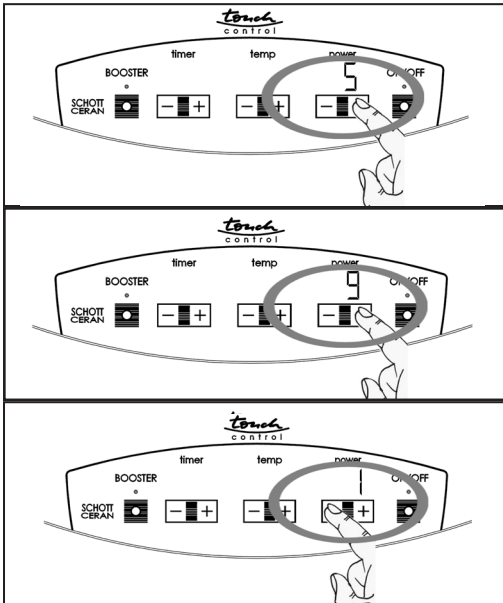


- Place suitable cookware on the middle of the cooking zone.
- For switching-on touch the main switch (1). The LED “ON/OFF“ (8) is flashing.
- Now decide on the cooking mode you would like to work with.

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

Cooking in “power level” mode

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



- For cooking in the “power level” mode touch the “+” sensor (2). The appliance automatically switches to the power level “5”. The display (7c) shows “5”.

NOTE: If started with sensor “-” (2), the appliance switches to power level “9” in the beginning.

- By touching the “+” sensor (2) you can increase the power up to level “9”.
- By touching the “-” sensor (2) you can reduce the power down to level “1”.

Details on the power levels:

The values indicated are reference values and apply to standard steel pots featuring a diameter of 20 cm.

level 1	75 W	level 6	525 W
level 2	130 W	level 7	840 W
level 3	180 W	level 8	1050 W
level 4	260 W	level 9	1900 W
level 5	350 W		

NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is checked by a sensor in the centre of the cooking zone. The regulation will only function properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. In case the sensor measures a too high temperature value (**> 200 °C**) the energy supply gets interrupted. Once the cooktop has cooled down, the energy supply is released again and the appliance resumes working at the set level. For constantly cooking with temperatures over 200 °C, you should switch over to “temperature-level” mode.

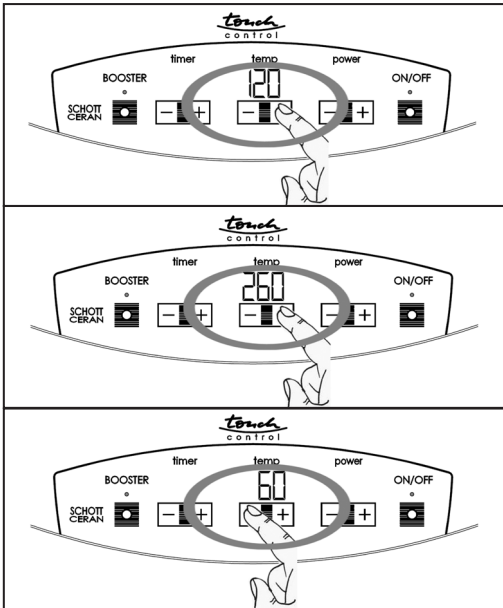
Cooking in “temperature level” mode

The “temperature level” mode is divided into three different application types:

- | | |
|-----------------|--|
| 60 °C | – To keep food warm |
| 70 °C – 100 °C | – For slow, permanent heating of liquids or for slow cooking |
| 110 °C – 260 °C | – For roasting, grilling or frying |

Cooking of large quantities

In the „temperature level“ mode, the power output of the device is reduced in the upper range of performance. To avoid too long heating periods, for larger amounts (> 1500 ml) it is reasonable to start with the mode „power level“ in a high power level (level 9 - Booster) and change after a few minutes to the required temperature level.



- For cooking with the “temperature level” mode touch the sensor “+” (3). The appliance automatically switches to temperature level “120 °C”. The “temp” display (7b) shows “120”.

NOTE: If started with sensor “-“ (3), the appliance begins at the temperature level “260”.

- By touching the “+” sensor (3) you can increase the temperature in steps of ten up to 260 °C.
- By touching the “-“ sensor (3) you can reduce the temperature in steps of ten down to 60 °C.

Details on the temperature levels:

The values indicated are reference values and apply to standard steel pots featuring a diameter of 20 cm.

level 1	60 °C	level 12	170 °C
level 2	70 °C	level 13	180 °C
level 3	80 °C	level 14	190 °C
level 4	90 °C	level 15	200 °C
level 5	100 °C	level 16	210 °C
level 6	110 °C	level 17	220 °C
level 7	120 °C	level 18	230 °C
level 8	130 °C	level 19	240 °C
level 9	140 °C	level 20	250 °C
level 10	150 °C	level 21	260 °C
level 11	160 °C		

NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is checked by a sensor in the centre of the cooking zone. The regulation will only function properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. In case the sensor measures a too high temperature value (> 260 °C) the energy supply gets interrupted automatically. Once the cooktop has cooled down, the energy supply is released again and the appliance resumes working at the set temperature level.

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

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

- *Changeover from “power level” mode to “temperature level” mode.*
During operation in the “power level” mode touch the “temp” sensor “+” or “-“ (3) for changing to the “temperature level” mode. The display (7c) goes out, the power level used before is saved and the “temp” display (7b) gets activated.
Now you are working in the “temperature level” mode and can adjust the settings according to your requirements.

NOTE: When changing over from the „power level“ mode to the „temperature level“ mode, the temperature is increased by one level when touching the “+” sensor (3), reduced by one level when touching the “-“ sensor (3).

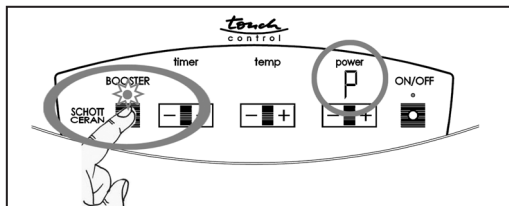
- *Changeover from “temperature level” mode to “power level” mode.*
During operation in the “temperature level” mode touch the “power” sensor “+” or “-“ (2) for changing to the “power level” mode. The display (7b) goes out, the temperature level used before is saved and the “power” display (7c) gets activated. Now you are working in the “power level” mode and can adjust the settings according to your requirements.

NOTE: When changing over from the „temperature level“ mode to the „power level“ mode, the power levels get increased by one when touching the “+” sensor (2), reduced by one when touching the “-“ sensor (2).

Cooking in “booster” mode

The “booster” mode is suitable for searing larger quantities of food, for quick-start cooking or boiling of water. The “booster” mode can be activated in both “power level” and “temperature level” mode. The activated “booster” mode generates an increased power output up to 2100 W for a certain period of time.

NOTE: The “booster” mode can only be activated when either the “power level“ or the “temperature level“ mode is preselected.



- For cooking in “booster“ mode touch the „booster“ sensor (5). The appliance switches automatically to the maximum performance. The LED for “booster” mode lights up and the “power” display (7c) shows “P”.

- To abort the „booster“ mode just touch the „booster“ sensor (5) again, or one of the “+“ / “-“ sensors of the “power level”(2) or “temperature level” (3) mode. The LED (6) goes out and the control will switch back to the function and level as set before.
- When the set time has run off or after an programme abort the control will switch back to the function and level as set before.

The operating time in “booster“ mode depends on the mode set during activation (either “power level“ or “temperature level“). The maximum operating time is 3 minutes.

Operating time in “power level” mode:

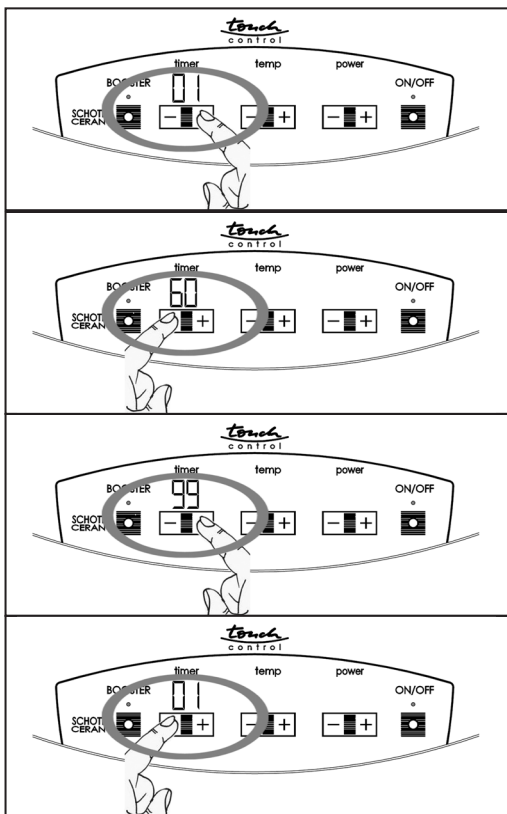
level 1	15 s	level 6	60 s
level 2	20 s	level 7	90 s
level 3	25 s	level 8	120 s
level 4	30 s	level 9	180 s
level 5	45 s		

Operating time in “temperature level” mode:

set temperature ≤ 100°C	general 15 s
set temperature > 100°C	general 30 s

Setting the operating time (timer) – from 1 up to 99 minutes

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



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

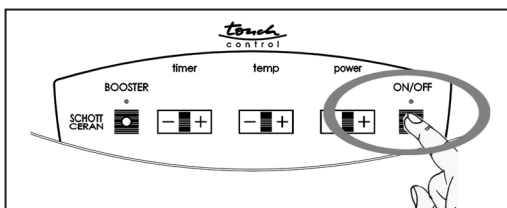
- For activating the “timer” mode touch the “+” sensor (4). The appliance automatically switches into the “timer” mode. The display (7a) shows “01“, this means an operating time of 1 minute.

OR

- For activating the “timer” mode touch the “-” sensor (4). The appliance automatically switches into the “timer” mode. The display (7a) shows “60“, this means an operating time of 60 minutes.
- By touching the “+” sensor (4) you can increase the operating time in minute intervals up to 99 minutes.
- By touching the “-” sensor (5) you can reduce the operating time in minute intervals.
- By continuously pressing the “+” sensor (3) or “-” sensor (5) you can increase or reduce the operating time in 5-minute intervals.

- Start of the timer: The timer starts automatically 5 seconds after timing.
- Stop of the timer: When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the controller switches automatically to „standby“ mode. The „00“ in the display (7a) can be cleared by touching any sensor.

Switching-off



- For switching-off touch the main switch sensor (1).
- The display “temp“ (7b) shows “-L-“ or “-H-“, depending on the residual heat on the cooking zone. Also an audible signal sounds. Now the control is in standby mode.

NOTE: If the waste heat of the pot creates a temperature on the cooking zone of more than 50 °C the display “temp” (7b) shows “-H-“ for HIGH. As soon as the temperature has sunk below 50 °C, the display “temp” (7b) shows “-L-“ for LOW.
When the unit is disconnected from the mains the display “temp” (7b) expires.

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

Cleaning and maintenance



**Before cleaning, always pull the mains plug!
Before cleaning, always let the appliance cool down.**

- 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 dishwasher and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. On the market there are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- If there is any dirt visible in the area of the ventilation slots, it can be removed from the outside by means of a vacuum cleaner.

Error codes

The electronic control features several internal monitoring functions. If an error occurs, the power supply will be quit and an error code will appear on the display.

Error code table:

- E1 Electronic control of low voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 160 V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.
- E2 Electronic control of excess voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (> 270 V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.
- E3 Control unit:** An error has occurred on the IGBT control unit of the appliance.
Self-help: Not possible – the appliance must certainly be forwarded to the customer service.
- E4 Short circuit:** A short circuit was caused in an electronic circuit of the appliance.
Self-help: Not possible – the appliance must certainly be forwarded to the customer service.
- E6 Temperature sensor:** The temperature sensor underneath the glass ceramic plate is defective.
Self-help: Not possible – the appliance must certainly be forwarded to the customer service.

- E8 Temperature sensor:** The temperature sensor underneath the glass ceramic plate provides an undefined signal.
Self-help: Make sure no metal objects or other foreign objects were placed on the cooktop. If this measure does not help, contact our customer service.
- E11 Inside temperature:** The interior of the appliance has become too warm (e. g. by hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).
Self-help: Clean the air vents or remove any foreign objects possibly located there, improve the air supply. If this measure does not help, contact our customer service.
- E12 Safety shutdown:** The Safety shutdown becomes active if one or more sensors operated permanently for 20 s or more.
Self-help: Remove the cause. The instrument will switch automatically to „Standby“ mode and can be started up again.

NOTE: If the error cause is eliminated while error codes E1 or E2 are being displayed, the appliance will automatically resume operation subject to the previous setting.
With regard to error codes E3 – E11 you will have to reset the control manually by pulling the mains plug
If error code E 12 appears just restart the unit by using the main switch „ON/OFF“.

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

Model identification	CT 2215/IN
Hob type	free standing
Number of cooking zones	1
Heating technology	induction heater
Diameter	10 – 20 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	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, etc.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Auch bei Fragen zu Ihrem Gerät sowie für den Zubehör- und Ersatzteilbedarf steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Deutschland

Tel. 09851/57 58 0

Fax 09851/57 58 57 59

E-Mail: service@rommelsbacher.de

Internet: www.rommelsbacher.de