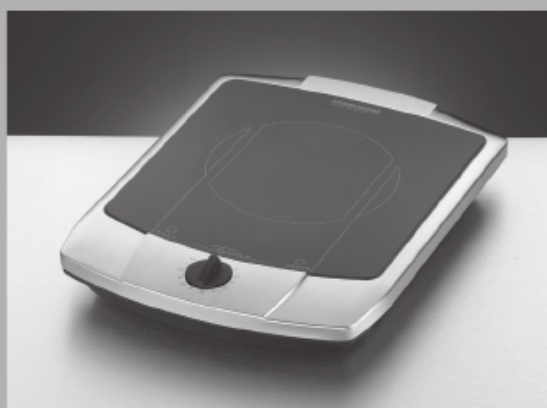




ROMMELSBACHER

- Ⓓ Bedienungsanleitung
- ⒼⒷ Instruction manual



CT 1800/E



CT 2200/E



CT 3400/E

D Bedienungsanleitung

Die Vorteile einer Original Schott Ceran® Kochfläche kombiniert mit einem Edelstahl Gehäuse in einzigartigem Design – Sie haben sich für eine ganz besondere Kochtafel entschieden, herzlichen Glückwunsch. Ihr neues Gerät ist ein deutsches Spitzenprodukt, von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

Wichtige Hinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Verwenden Sie nur Elektro-Kochtöpfe oder -Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Das Kochfeld und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie. Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben. Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

Und so bedienen Sie die Kochtafel

Aktivieren Sie den Energieregler über den Drehknebel, der zwischen 7 % und 100 % der Leistung schaltet. Sie können so die Temperatur stufenlos nach Bedarf einstellen.

Bei der Doppelkochtafel CT 3400/E können die Drehknebel durch einfaches Drücken in das Gehäuse versenkt und genauso wieder heraus gedrückt werden. Dieser Versenkmechanismus kann bei jeder Knebeleinstellung bedient werden. Die Knebel sind dadurch spritzgeschützt und Sie vermeiden unbeabsichtigtes Verstellen der Temperatur. Gleichzeitig wird vermieden, dass kleine Kinder das Gerät einschalten oder verstellen.

Die Kochtafel ist mit einer **Ankochautomatik** ausgestattet, d.h. sie heizt auf jeder Stufe mit der maximalen Leistung auf und hält dann die Temperatur durch entsprechend getaktete Energiezufuhr. Das Modell CT 2200/E und die Doppelkochtafel CT 3400/E haben eine **Zweikreis Heizzone**.

Um die große Heizzone mit 210 mm Ø zu aktivieren, drehen Sie den Schaltknebel auf Anschlag

bis zum Symbol ☉ und dann zurück auf die gewünschte Einstellungs-Stufe. Um zurück auf die kleine Heizzone mit 140 mm Ø zu stellen, schalten Sie auf Aus und dann wieder auf die erforderliche Stufe 1 - 12.

Benützen Sie die Einstellung

1 ... 5	zum Warmhalten und Aufwärmen
4 ... 9	zum Dämpfen, Dünsten, Kochen
8 ... 12	zum Ankochen, Backen, Braten

Auf dem Kochfeld ist eine **Betriebskontrolllampe** (POWER) sichtbar, die Ihnen anzeigt, ob das Gerät eingeschaltet ist.

Die **Restwärmeanzeige** (HEAT) warnt Sie vor einer noch heißen Kochzone, weist Sie aber auch auf die Möglichkeit hin, die noch verbleibende Restwärme zu nutzen. Achtung: Wenn Sie nach Gebrauch der Kochtafel den Netzstecker ziehen, erlischt auch dieses Symbol unabhängig von der noch existierenden Restwärme!

Für Ihre Sicherheit

- Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes. Halten Sie die Gerätezuleitung von der heißen Platte fern, auch die Zuleitungen benachbarter Elektrogeräte.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem betreiben.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- 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, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand. Benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Anschlussleitung 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.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie dann grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.

Die kalte Ceran® Fläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Sind Speisereste eingebrannt, weichen Sie diese ein, indem Sie etwas Spülwasser auf die Glasplatte träufeln.

Sollten nach dieser Reinigung noch hartnäckige Verschmutzungen auf der kalten Oberfläche verbleiben, können Sie diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für Ceran® Kochflächen entfernen. Dazu werden einige Tropfen des Mittels mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben, 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.

Instruction manual

The advantages of an original Schott Ceran® cooking hob combined with a stainless steel casing featuring a unique design – you have chosen a very special cooking plate, congratulations! Your new appliance is a German top-class quality product meeting the latest technological standards. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read the following notes carefully and observe them. Thank you very much.

Important safeguards

- Before use, please read these instructions carefully and keep them for future reference. Only use the appliance for the application as prescribed herein, improper application will lead to loss of warranty.
- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Only use electrical pots or pans with a perfect, even bottom and an appropriate diameter (fire-proof glass or crockery can be used, too). If the pot bottom is uneven or too small, energy will be wasted. The ceramic hob and the pot bottom must always be clean and dry.
- Do not use any cooking vessels made of synthetics, inferior enamel, china or aluminium foil. In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar etc. accidentally happen to melt on the ceramic hob, immediately shove them away from the hot heating zone with a cleaning scraper. 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 damages resulting from a non-observance of these notes will not be covered by warranty.
- Place the unit on a heat-resistant, stable and even working surface. Never operate it near other heat sources (stove, open gas flame etc.). The space above the appliance must be free, the wall distance must be at least 10 cm on all sides. Unhindered air circulation has to be ensured.

And this is how to use your cooking plate

By turning the rotary knob, the energy regulator, which provides between 7 % and 100 % of the output, is activated. The temperature is infinitely variable this way according to requirements. As for the double cooking plate CT 3400/E, the rotary knobs allow for retraction into the casing by simply pressing them once and may be let out again the same way. This retraction mechanism can be operated at each knob position. The knobs are splash-protected as a result and you avoid unintentional re-setting of the temperature. At the same time little children are prevented from switching on or re-setting the appliance.

The cooking plate is equipped with an **automatic cooking system**, i.e. it heats up with maximum power at each setting and then maintains the temperature by adjusting the power supply accordingly.

The model CT 2200/E and the double cooking plate CT 3400/E are equipped with a **two-circuit heating zone**. To activate the large 210 mm Ø heating zone, turn the rotary knob as far as it will

go to the ☉ symbol and then back to the requested setting. For changing back to the small 140 mm Ø heating zone, turn the rotary knob to 'OFF' position and then back to the setting 1 - 12 as required.

Use the following settings

1 ... 5	to keep warm and to warm up
4 ... 9	to steam, stew, cook
8 ... 12	to start cooking, to broil, to roast

On the ceramic hob, you can see a **pilot lamp** (POWER symbol) indicating whether the appliance is switched on.

The **residual heat indicator** (HEAT symbol) warns you of a cooking zone still being hot, but on the other hand also makes you aware of the possibility to make use of the remaining residual heat. Caution: If you pull the mains plug after use of the cooking plate, this symbol will go out as well independent of the residual heat still remaining!

For your safety

- During use, surfaces will get hot. Mind the risk of getting burned when touching the appliance! Keep the power cord away from the hot cooking surface, as well as the power cords of other adjacent electrical appliances.
- Do not operate the appliance without supervision. The safest manner to switch off the unit is to pull the mains plug.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Overheated fat or oil may ignite. This is why food containing fat or oil must be prepared under supervision only.
- If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately turn off and unplug the appliance from the outlet in order to avoid the hazard of electric shock.
- Do not place any objects on top of the appliance, do not use it as a worktop and do not move it when hot. Do not use it as a space heater.
- Never immerse the appliance into water for cleaning. Please also make sure that no water or steam can infiltrate the underside.
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance, the power cord or the sealing, or if the glass plate is broken, immediately unplug the appliance. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user!

Cleaning and maintenance

Switch off the appliance and unplug it. Then remove any coarse residues with a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops. Following that clean the cold Ceran® surface with some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. If food residues have burnt into the grill surface, soak them by dripping some dishwater onto the glass plate.

If stubborn residues are still left on the cold surface after that cleaning procedure, you can remove them using an appropriate cleanser for Ceran® cooking surfaces. For this end rub the entire grill surface with some drops of the cleaning agent using a kitchen tissue until no residues are visible anymore.

Never immerse the appliance into water and use no 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.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

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

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

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

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

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

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

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. 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.