



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual

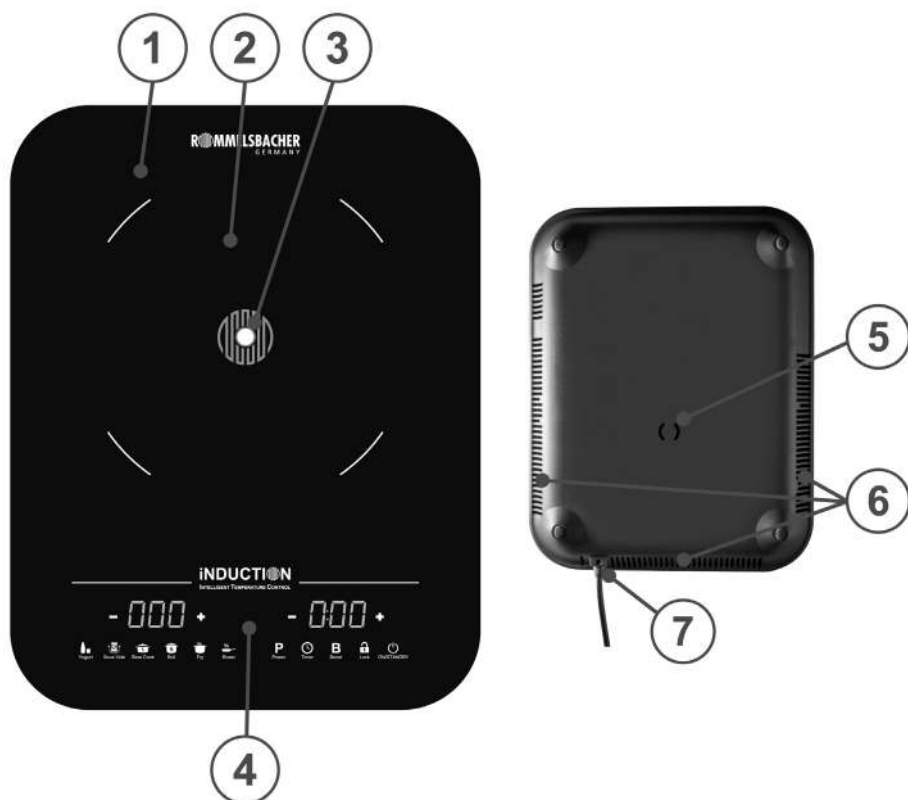


CTS 2000/IN

Einzelkochplatte – Induktion
mit Temperatursensor

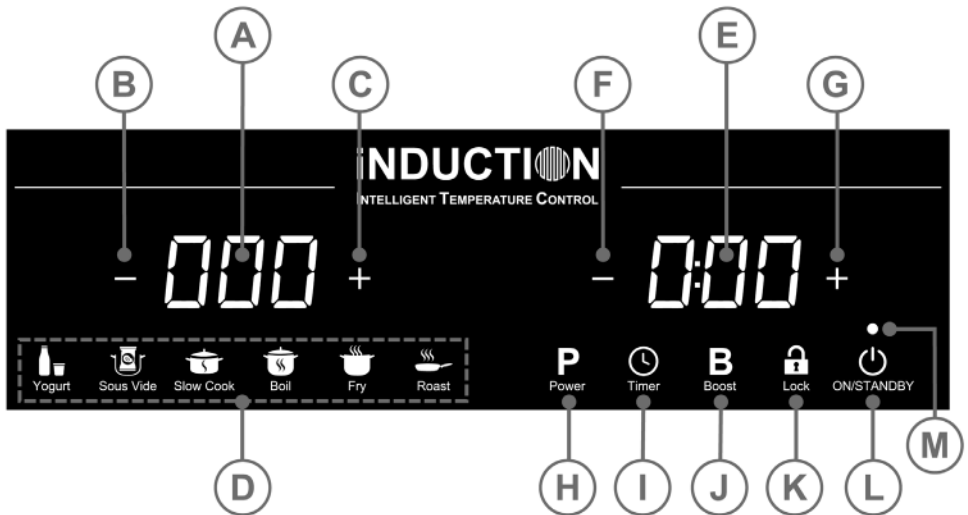
Single cooking plate – Induction
with temperature control sensor

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Glaskeramikplatte	Glass ceramic plate
2	Kochstelle	Cooking zone
3	Temperatursensor	Temperature control sensor
4	Bedienfeld für Kochstelle	Control panel for cooking zone
	Unterseite	Underside
5	Überlauföffnung	Overflow outlet
6	Lüftungsschlitze	Ventilation slots
7	Kabelausslass	Cord exit

Bedienfeld / Control Panel



	D	GB
A	Anzeige für Temperatureinstellung	Display for temperature setting
B	Sensortaste „-“ zum Reduzieren der Temperatureinstellung	Touch key „-“ to reduce temperature setting
C	Sensortaste „+“ zum Erhöhen der Temperatureinstellung	Touch key „+“ to raise temperature setting
D	Sensortasten zur Auswahl der Direktwahl-Programme/Temperaturstufen Sensortaste „Yogurt“ – 42 °C Sensortaste „Sous Vide“ – 60 °C Sensortaste „Slow Cook“ – 80 °C Sensortaste „Boil“ – 100 °C Sensortaste „Fry“ – 180 °C Sensortaste „Roast“ – 220 °C	Touch key for adjustable direct selection of programme/temperature levels Touch key „Yogurt“ – 42 °C Touch key „Sous Vide“ – 60 °C Touch key „Slow Cook“ – 80 °C Touch key „Boil“ – 100 °C Touch key „Fry“ – 180 °C Touch key „Roast“ – 220 °C
E	Anzeige für Leistungsstufen bzw. Laufzeiteinstellung	Display for power levels and timer setting
F	Sensortaste „-“ zum Reduzieren der Leistungsstufen/Laufzeiteinstellung	Touch key „-“ to reduce power level/timer setting
G	Sensortaste „+“ zur Erhöhung der Leistungsstufen/Laufzeiteinstellung	Touch key „+“ to raise power level/timer setting
H	Sensortaste „Power“ für den Modus „Leistungsstufen“	Touch key „Power“ for „power level“ mode
I	Sensortaste „Timer“ für den Modus „Laufzeiteinstellung“	Touch key „Timer“ for „timer setting“ mode
J	Sensortaste „Boost“ für den Modus „PowerBoost“	Touch key „Boost“ for „PowerBoost“ mode
K	Sensortaste „Lock“ für die Tastensperre	Touch key „Lock“ for key lock
L	Sensortaste „ON/STANDBY“ für den Hauptschalter	Touch key „ON/STANDBY“ for main switch
M	Kontrolllampe	Pilot lamp

D – Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung	2
Bedienfeld	3
Für Ihre Sicherheit	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6
Einleitung	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Technische Daten	8
Lieferumfang	8
Verpackungsmaterial	8
Entsorgungshinweis	8
Kochen mit Induktion	9
Vorteile des Kochens mit Induktion	9
Wahl der Kochgefäße	9
Wichtige Hinweise	9
Vor dem ersten Gebrauch	10
Lernen Sie Ihr Gerät kennen	10
Intelligente Temperaturkontrolle	10
Touch Control Sensoren / Signaltöne	10
Direktwahl-Programme / Temperaturstufen	11
Leistungsstufen	11
PowerBoost Funktion	11
Zeitschaltuhr (Timer)	12
Tastensperre	12
Restwärmeanzeige	12
Topferkennung	12
Gehäusekühlung	12
Vorrangschaltung	13
Betriebsdauerbegrenzung	13
Inbetriebnahme des Gerätes	13
Modus „Standby“	13
Gerät einschalten	14
Kochen im Modus „Leistungsstufen“	14
Kochen im Modus „Temperaturstufen“ (Direktwahl-Programme)	15
Wechsel zwischen „Leistungs-/Temperaturstufen“	16
Kochen mit dem Modus „PowerBoost“	17
Aktivieren/Deaktivieren der Laufzeit-Einstellung (Timer)	18
Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre (Lock-Funktion)	20
Gerät ausschalten	20
Gerät dauerhaft ausschalten	20
Reinigung und Pflege	21
Fehlercodes	22
Erweiterte Produktinformation gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)	23
Service und Garantie	44
GB Instruction manual	24



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 Fernwirkssystem 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!**
- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln Löffel und Deckel sollten nicht auf der Glasplatte abgelegt werden, da sie heiß werden können.**
- 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!

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Induktions Kochplatte mit Temperatursensor 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.

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

Technische Daten

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

Modell:	CTS 2000/IN
Nennspannung:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	2000 W
Leistungsaufnahme im Standby:	< 1 W
Schutzklasse:	II
Anzahl der Kochstellen:	1
Größe der Kochstelle:	ca. 145 – 220 mm Ø
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 15 kg

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, die aus Eisen bestehen, wie z. B. emaillierte Töpfe/Pfannen, Töpfe/Pfannen 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/Pfannen, deren Bodendurchmesser unter 145 mm bzw. über 220 mm liegen.

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.
- Bei der Benutzung von induktionsgeeigneten Kochgefäßen einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart bzw. das Material dieser Kochgefäße zurückzuführen sind. Es liegen keine Mängel am Gerät vor.
- 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.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie den auf der Glasfläche aufgetragenen Werbeaufkleber. 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

Intelligente Temperaturkontrolle



Das Gerät ist mit einem federnd gelagerten Temperatursensor ausgestattet. Diese innovative Technik ermöglicht ein temperaturgenaues Kochen, Braten und Garen. Der Sensor misst und überwacht permanent die Temperatur direkt am Boden des Kochgeschirrs und sorgt so für eine konstante Temperatur im Kochgefäß.

Der Temperatursensor ist nur im Modus „Temperaturstufen“ aktiv und regelt die Temperatur von 40 °C bis maximal 220 °C.

Im Modus „Leistungsstufen“ dient er zur Überwachung der maximal zulässigen Temperatur von 180 °C.

HINWEIS: Den Temperatursensor immer sauber und trocken halten, um eine korrekte Funktion zu gewährleisten.

Touch Control Sensoren – Signaltöne



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

- Durch das Antippen der Sensortasten wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen akustischen Signalton bestätigt.
- Das Antippen der Sensortasten „+“ bzw. „-“ 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.

Direktwahl-Programme / Temperaturstufen

Das Gerät ist mit 6 Direktwahl-Programmen ausgestattet. Bei der Wahl eines der Programme wird der Temperatursensor aktiviert und sorgt für temperaturgenaues Kochen, Braten und Garen.

 Yogurt	Das Programm „Yogurt“ eignet sich besonders zum Zubereiten von Speisen im niedrigen Temperaturbereich wie z. B. Yoghurt. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display „42 °C“. Die Temperatur kann mit den Sensortasten „+“ bzw. „-“ erhöht bzw. reduziert werden.
 Sous Vide	Das Programm „Sous Vide“ eignet sich zum Zubereiten von in Folie vakuumierten Speisen im Wasserbad bei einer konstanten Temperatur. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display „60 °C“. Die Temperatur kann mit den Sensortasten „+“ bzw. „-“ erhöht bzw. reduziert werden.
 Slow Cook	Das Programm „Slow Cook“ eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die im niedrigen Temperaturbereich über einen längeren Zeitraum gegart werden sollen. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display „80 °C“. Die Temperatur kann mit den Sensortasten „+“ bzw. „-“ erhöht bzw. reduziert werden.
 Boil	Das Programm „Boil“ eignet sich zum Fortkochen und Simmern von Speisen im mittleren Temperaturbereich. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display „100 °C“. Die Temperatur kann mit den Sensortasten „+“ bzw. „-“ erhöht bzw. reduziert werden.
 Fry	Das Programm „Fry“ eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die im höheren Temperaturbereich frittiert/gegart werden sollen. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display „180 °C“. Die Temperatur kann mit den Sensortasten „+“ bzw. „-“ erhöht bzw. reduziert werden.
 Roast	Das Programm „Roast“ eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die im hohen Temperaturbereich angebraten werden sollen. Als Temperaturvorschlag erscheint im Display „220 °C“. Die Temperatur kann mit den Sensortasten „+“ bzw. „-“ erhöht bzw. reduziert werden.

Leistungsstufen

 Power	Das Gerät ist mit 10 Leistungsstufen ausgestattet. Die Elektronik steuert die fein abgestuften Stufen. In den Stufen 1 und 2 erfolgt die Leistungsabgabe in Intervallen, bei allen anderen Stufen jeweils kontinuierlich.
---	--

„PowerBoost“ Funktion

 Boost	Das Gerät ist mit einer „PowerBoost“ Funktion ausgestattet. Ist die Funktion aktiv, so erfolgt für eine bestimmte Betriebsdauer eine erhöhte Leistungsabgabe bis zu 2000 Watt. Danach schaltet das Gerät auf die zuvor ausgewählte Leistungs- bzw. Temperaturstufe zurück.
---	---

Zeitschaltuhr (Timer)

	Das Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr (Timer) ausgestattet. Sobald der Timer aktiviert und die eingestellte Laufzeit aufgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch ab.
--	--

Tastensperre

	Das Gerät ist mit einer Tastensperre ausgestattet. Ist die Tastensperre aktiv, wird das Gerät vor unabsichtlichem Verstellen der Einstellungen geschützt.
--	---

Restwärmeanzeige

 oder	Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochstelle eventuell noch heiß ist. • Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme des Topfes einen Wert von über 60 °C erreicht, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes im Anzeigefeld die Anzeige „-H-“. • Sinkt die Temperatur unter 60 °C, erscheint im Anzeigefeld die Anzeige „-L-“. HINWEIS: Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige „-H-“ bzw. Anzeige „-L-“ im Anzeigefeld.
--	--

Topferkennung

	Das Gerät ist mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet. Beim Einschalten • Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, ertönt zunächst ein periodischer Signalton, kurz darauf erscheint im Anzeigefeld die Anzeige „E0“. • 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, ertönt zunächst ein periodischer Signalton, kurz darauf erscheint im Anzeigefeld die Anzeige „E0“. • Sollte innerhalb von 60 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt gewählten Einstellung 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. Je nach Dauer der Betriebszeit läuft der Lüfter im Modus „Standby“ nach, um die Bauteile im Inneren des Gerätes abzukühlen – dies ist normal.

Vorrangschaltung

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

Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle in den Modus „Standby“, wenn über einen unten beschriebenen Zeitpunkt keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde.

Modus	Einstellung	max. Betriebsdauer
„Leistungsstufen“	alle Stufen	2 Stunden
„Temperaturstufen“	42 °C bis 60 °C	20 Stunden
	61 °C bis 80 °C	10 Stunden
	81 °C bis 100 °C	6 Stunden
	101 °C bis 160 °C	3 Stunden
	161 °C bis 200 °C	2 Stunden
	201 °C bis 220 °C	1 Stunde

- Die Zeit der Betriebsdauerbegrenzung startet jeweils neu, sobald Sie während des Betriebes eine beliebige Sensortaste drücken.
- 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 als die angegebene maximale Betriebsdauer aktiviert, so hat diese Einstellung Vorrang. Das Gerät schaltet erst nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.

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.
→ Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz wird mit einem Signalton bestätigt.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt.
→ Im Anzeigefeld erscheinen kurzzeitig alle verfügbaren Anzeigen.
- Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Modus „Standby“.
→ Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle unter 60 °C, erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige „-L-“.
→ Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle über 60 °C (z. B. durch die Abwärme eines auf der Kochstelle stehendem Kochgefäßes), erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige „-H-“.

Die Steuerung befindet sich im Modus „Standby“.

Gerät einschalten



- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle. Beachten Sie dabei, dass das Kochgeschirr den Temperatursensor korrekt überdeckt.
- Zum Einschalten tippen Sie auf die Sensortaste „ON/STANDBY“.
 - Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und in den beiden Anzeigefeldern blinkt die Anzeige „---“.
 - Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste blinkt.
- Entscheiden Sie nun, mit welchem Betriebs-Modus Sie arbeiten wollen. („Leistungsstufen“ oder „Temperaturstufen“).

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

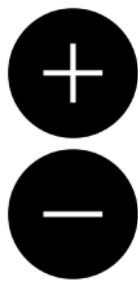
Kochen im Modus „Leistungsstufen“

a.) Auswahl des Modus „Leistungsstufen“



- Tippen Sie auf die Sensortaste „Power“.
- Das Gerät schaltet automatisch auf die Stufe „6“.
 - Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige „6“.
 - Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.

b.) Erhöhen bzw. Reduzieren der gewählten Leistungsstufe



- Durch Tippen auf die Sensortaste „+“ im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Leistung bis auf Stufe „10“ erhöht werden.
- Durch Tippen auf die Sensortaste „-“ im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Leistung bis auf Stufe „1“ reduziert werden.

HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in schneller Abfolge vorgenommen werden.

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

Stufe 1:	75 W	Stufe 6:	700 W
Stufe 2:	150 W	Stufe 7:	900 W
Stufe 3:	300 W	Stufe 8:	1200 W
Stufe 4:	400 W	Stufe 9:	1500 W
Stufe 5:	500 W	Stufe 10:	1800 W

HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch den Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr den Sensor korrekt überdeckt. Die maximal zulässige Temperatur im Modus „Leistungsstufen“ beträgt 180 °C. Wird vom Sensor ein höherer Wert gemessen, so erfolgt solange keine Leistungsabgabe bis die Temperatur wieder auf einen zulässigen Wert abgesunken ist!

Für Temperaturen über 180 °C verwenden Sie bitte den Modus „Temperaturstufen“.

Kochen im Modus „Temperaturstufen“ (Direktwahl-Programme)

Hinweise zur Nutzung der Direktwahl-Programme

- Die Regelung der Direktwahl-Programme ist so ausgelegt, dass eine möglichst hohe Genauigkeit der Temperatur gegeben ist und so eine Überhitzung vermieden wird. Daher kann die Erwärmung etwas länger dauern.
- Aufgrund der direkten Temperaturmessung arbeitet die Temperaturregelung mit einer hohen Genauigkeit. Das verwendete Kochgeschirr, Art und Menge des Gargutes sowie die Umgebungsbedingungen können jedoch einen Einfluss auf die tatsächliche Temperatur im Inneren des Kochgeschirrs haben. Dank der Möglichkeit, die Temperatur gradgenau einzustellen, lässt sich dies sehr leicht ausgleichen.
- Im Modus „Temperaturstufen“ wird die Leistungsabgabe des Gerätes durch die gemessene Temperatur beeinflusst. Um längere Aufheizzeiten zu vermeiden, ist es oftmals sinnvoll, bei größeren Kochgut-mengen zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit großer Leistungsstufe (Stufe „9“ – „10“) zu beginnen und nach einigen Zeit auf das gewünschte Direktwahl-Programm bzw. die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.
- Um eine schnellere Erhitzung zu erzielen, kann der Modus „PowerBoost“ zugeschaltet werden. Bitte beachten Sie, dass bei aktivem Booster die Temperaturregelung „außer Funktion“ ist, daher kann es zu einer Überhitzung des Kochgutes kommen!
- 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 den Sensor korrekt 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.

TIPP: Durch die geschickte Kombination der beiden Betriebsarten lassen sich die Vorteile des Induktion-kochens komfortabel nutzen.

a.) Auswahl eines Direktwahl-Programmes

 Yogurt	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes „Yogurt“ tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird „42 °C“ ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige „42“. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.
 Sous Vide	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes „Sous Vide“ tippen Sie 1x auf die entsprechen- de Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird „60 °C“ ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige „60“. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.
 Slow Cook	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes „Slow Cook“ tippen Sie 1x auf die entspre- chende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird „80 °C“ ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige „80“. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.
 Boil	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes „Boil“ tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird „100 °C“ ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige „100“. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.

	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes „Fry“ tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird „180 °C“ ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige „180“. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.
	• Zur Wahl des Direktwahl-Programmes „Roast“ tippen Sie 1x auf die entsprechende Sensortaste. Als Temperaturvorschlag wird „220 °C“ ausgewählt. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im linken Anzeigefeld erscheint die Anzeige „220“. → Die Kontrolllampe oberhalb der Sensortaste „ON/STANDBY“ leuchtet dauerhaft.

b.) Erhöhen bzw. Reduzieren der gewählten Leistungsstufe

 	• Durch Tippen auf die Sensortaste „+“ im linken Bereich des Bedienfeldes kann die Temperatur bis auf „220 °C“ erhöht werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste „-“ im linken Bereich des Bedienfeldes kann die Temperatur bis auf „40 °C“ reduziert werden. HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in 5 °C-Schritten vorgenommen werden.
--	---

Wechsel zwischen „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“

 	Sie können jederzeit vom Modus „Leistungsstufen“ in den Modus „Temperaturstufen“ und umgekehrt wechseln. • Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Leistungsstufen“ auf eine Sensortaste der Direktwahl-Programme (z. B. „Yogurt“), um in den Modus „Temperaturstufen“ zu wechseln. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Die Anzeige im Anzeigefeld auf der rechten Seite erlischt und es erscheint im Anzeigefeld auf der linken Seite der Temperaturvorschlag des gewählten Direktwahl-Programmes (z. B. „42“). • Tippen Sie während des Betriebes im Modus „Temperaturstufen“ auf die Sensortaste „Power“, um in den Modus „Leistungsstufen“ zu wechseln. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Die Anzeige im Anzeigefeld auf der linken Seite erlischt und es erscheint im Anzeigefeld auf der rechten Seite die Anzeige „6“. HINWEIS: Beim Zurückwechseln in den zuvor gewählten Betriebs-Modus wird die Standard-Einstellung des jeweiligen Betriebs-Modus übernommen. HINWEIS: Wird während des Betriebes des Timers vom Modus „Leistungsstufen“ in den Modus „Temperaturstufen“ oder umgekehrt gewechselt, so wird die eingestellte Zeiteinstellung des Timers gelöscht und die Timer-Funktion außer Betrieb gesetzt.
--	--

Kochen mit dem Modus „PowerBoost“

a.) Aktivieren des Modus „PowerBoost“



- Tippen Sie auf die Sensortaste „Boost“.
- Das Gerät schaltet in den Modus „PowerBoost“.
→ Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige „-b-“.
- Die Leistung des Gerätes wird kurzzeitig und für eine festgelegte Zeit auf die maximale Leistung erhöht.

Im Modus „Leistungsstufen“ ist die Booster-Zeit wie folgt aktiv:

Stufe 1 + 2:	20 Sekunden	Stufe 7 + 8:	180 Sekunden
Stufe 3 + 4:	40 Sekunden	Stufe 9 + 10:	300 Sekunden
Stufe 5 + 6:	60 Sekunden		

Im Modus „Temperaturstufen“ ist die Booster-Zeit wie folgt aktiv:
alle Temperaturen: 60 Sekunden

- Nach Ablauf der Zeit wird das Gerät wieder auf den zuvor gewählten Betriebs-Modus zurückgestellt.
→ Im rechten Anzeigefeld erlischt die Anzeige „-b-“.

HINWEIS: Während der Modus „PowerBoost“ aktiv ist, pausiert die eventuell eingestellte Laufzeiteinstellung (Timer).

BITTE BEACHTEN: Im Modus „PowerBoost“ beträgt die maximal zulässige Temperatur 200°C. Wird vom Temperatursensor ein höherer Wert gemessen, so erfolgt solange keine Leistungsabgabe bis die Temperatur wieder auf einen zulässigen Wert abgesunken ist!

Beispiel 1: Ist die Temperatureinstellung „220 °C“ und die gemessene Temperatur niedriger als 200 °C, dann heizt das Gerät weiter mit dem Modus „PowerBoost“, bis 200 °C gemessen wird.

Beispiel 2: Ist die Temperatureinstellung „220 °C“ und die gemessene Temperatur höher als 200 °C, dann heizt das Gerät solange nicht mit dem Modus „PowerBoost“, bis die gemessene Temperatur unter 200 °C gefallen ist.

Bei hohen Temperaturen den Modus „PowerBoost“ bitte nur mit Vorsicht verwenden!

b.) Vorzeitiges Beenden des Modus „PowerBoost“



- Tippen Sie erneut auf die Sensortaste „Boost“.
- Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erlischt die Anzeige „-b-“.
- Der Modus „PowerBoost“ ist nicht mehr aktiv und das Gerät wird wieder auf den zuvor gewählten Betriebs-Modus zurückgestellt.

Aktivieren / Deaktivieren der Laufzeit-Einstellung (Timer)

- Im Modus „Leistungsstufen“ kann die Zeit von 0:01 Minuten bis 3:00 Stunden eingestellt werden.
- Im Modus „Temperaturstufen“ kann die Zeit von 0:01 Minuten bis 9:59 Stunden eingestellt werden.

a.) Auswahl des Modus „Laufzeit-Einstellung“ (Timer)

	• Tippen Sie auf die Sensortaste „Timer“. • Das Gerät schaltet in den Modus „Laufzeit-Einstellung“. → Das Betätigen der Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige „0:00“, die Anzeige blinkt für ca. 3 Sekunden. • Während dieser Zeit können Sie die Laufzeit einstellen. 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.
--	--

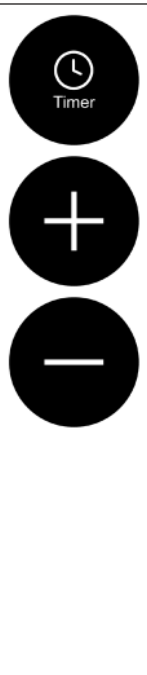
b.) Laufzeit-Einstellung wählen

 	Einstellung der Laufzeit • Die Einstellung der Laufzeit kann sowohl mit der Sensortaste „+“ bzw. „-“ erfolgen. • Durch Tippen auf die Sensortaste „+“ im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit aufsteigend von der minimalen Einstellung beginnend im Minuten-Takt eingestellt werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste „-“ im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit absteigend von der maximalen Einstellung beginnend im Minuten-Takt eingestellt werden. → Im rechten Anzeigefeld erscheint z. B. die Anzeige „1:30“. HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in schneller Abfolge (10-Minuten-Takt) vorgenommen werden. Anzeige der Laufzeit-Einstellung • Im Modus „Leistungsstufen“ wechselt die Anzeige im rechten Anzeigefeld in regelmäßigen Abständen zwischen der Anzeige der eingestellten Laufzeit und der Anzeige der eingestellten Leistungsstufe. • Im Modus „Temperaturstufen“ wird die Anzeige der eingestellten Laufzeit dauerhaft im rechten Anzeigefeld angezeigt.
--	--

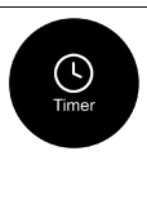
c.) Starten und Beenden des Modus „Laufzeit-Einstellung“ (Timer)

	• Ist die Zeiteinstellung vorgenommen, wird die Einstellung nach 3 Sekunden übernommen und der Timer startet automatisch den Betrieb. → Die Anzeige wechselt wieder zur ursprünglichen Funktion. • Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus „Standby“. → Im linken Anzeigefeld wird entweder die Anzeige „-H-“ oder „-L-“ angezeigt.
--	--

d.) Ändern der Zeiteinstellung während des Betriebs

	• Tippen Sie auf die Sensortaste „Timer“. → Im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige der Restlaufzeit und blinkt für ca. 3 Sekunden. • Während dieser Zeit können Sie die Laufzeit einstellen. • Durch Tippen auf die Sensortaste „+“ im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit erhöht werden. • Durch Tippen auf die Sensortaste „-“ im rechten Bereich des Bedienfeldes kann die Laufzeit reduziert werden. → Im rechten Anzeigefeld erscheint z. B. die Anzeige „1:30“. HINWEIS: Durch dauerhaftes Berühren der Sensortaste kann die Einstellung in schneller Abfolge (10-Minuten-Takt) vorgenommen werden. • Ist die gewünschte Veränderung der Zeiteinstellung vorgenommen, wird die Einstellung nach 3 Sekunden übernommen und der Timer startet den Betrieb erneut. → Die Anzeige wechselt wieder zur ursprünglichen Funktion. HINWEIS: Eine Veränderung der Leistungs- oder Temperaturstufe hat keinen Einfluss auf die eingestellte Laufzeit. HINWEIS: Wird während des Betriebes des Timers vom Modus „Leistungsstufen“ in den Modus „Temperaturstufen“ oder umgekehrt gewechselt, so wird die eingestellte Zeiteinstellung des Timers gelöscht und die Timer-Funktion außer Betrieb gesetzt.
--	---

e.) Vorzeitiges Beenden des Modus „Laufzeit-Einstellung“ (Timer) – Reset-Funktion

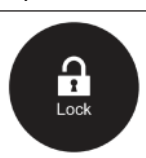
	• Tippen Sie auf die Sensortaste „Timer“ und halten diese für 3 Sekunden gedrückt, um den Modus „Laufzeit-Einstellung“ zu deaktivieren. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. • Die Laufzeit-Einstellung ist nicht mehr aktiv. HINWEIS: Eine Abschaltung der Steuerung erfolgt in diesem Falle nicht, das Gerät ist weiterhin in Betrieb.
---	--

Aktivieren / Deaktivieren der Tastensperre (Lock-Funktion)

a.) Aktivieren der Tastensperre

	• Tippen Sie auf die Sensortaste „Lock“ und halten diese für 3 Sekunden gedrückt, um den Modus „Tastensperre“ zu aktivieren. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erscheint die Anzeige „Loc“. • Die Sensortasten sind nun vor unabsichtlichem Verstellen der Einstellungen geschützt. HINWEIS: Die Sensortaste „ON/STANDBY“ kann jederzeit bedient werden, um das Gerät in den Modus „Standby“ zu schalten. Die Tastensperre kann auch im Modus „Standby“ aktiv sein. Anzeige der Tastensperre • Im Modus „Leistungsstufen“ wechselt die Anzeige im rechten Anzeigefeld in regelmäßigen Abständen zwischen der Anzeige der eingestellten Laufzeit und der Anzeige „Loc“. • Im Modus „Temperaturstufen“ wird die Anzeige „Loc“ dauerhaft im rechten Anzeigefeld angezeigt.
--	--

b.) Deaktivieren der Tastensperre

	• Tippen Sie erneut auf die Sensortaste „Lock“ und halten diese für 3 Sekunden gedrückt, um den Modus „Tastensperre“ zu verlassen. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt und im rechten Anzeigefeld erlischt die Anzeige „Loc“. • Alle Sensortasten sind nun wieder für die Benutzung freigegeben.
--	--

Gerät ausschalten

	• Tippen Sie auf die Sensortaste „ON/STANDBY“, um das Gerät auszuschalten. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle unter 60 °C, erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige „-L-“. → Beträgt die Oberflächentemperatur auf der Kochstelle über 60 °C, erscheint im linken Anzeigefeld die Anzeige „-H-“. • Die Steuerung befindet sich 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.
- Reinigen Sie den Temperatursensor in der Mitte der Kochfläche mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser und trocknen Sie den Sensor mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier. Achten Sie darauf, dass der Sensor immer beweglich bleibt!
- Reinigen Sie regelmäßig die Überlauföffnung auf der Unterseite des Gerätes. Die Öffnung muss immer sauber sein, damit eventuell überlaufenes Kochgut auf der Kochfläche über den Sensor abfließen kann.
- 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 Lüftungsschlitze 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 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 ertönt zunächst ein periodischer Signalton, kurz darauf erscheint im Display der Fehlercode.	Selbsthilfe: <i>Innerhalb von 60 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochstelle platzieren, ansonsten schaltet die Elektronik in den Modus „Standby“. (Siehe auch unter „Lernen Sie Ihr Gerät kennen“).</i>
E1	Temperatursensor: Der Temperatursensor liefert einen unzulässigen Messwert.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E2	Temperatursensor: Der Temperatursensor liefert einen unzulässigen Messwert.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E3	Temperatursensor: Der Temperatursensor liefert einen erhöhten Messwert.	Selbsthilfe: <i>Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach ausreichender Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.</i>
E4	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist eine Fehlfunktion aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E5	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist eine Fehlfunktion aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E6	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes wurde eine Temperaturabweichung festgestellt.	Selbsthilfe: <i>Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach ausreichender Abkühlung kann das Gerät wieder benutzt werden.</i>
E7	Elektroniküberwachung Unterspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 180 V~) ein Fehler aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.</i>
E8	Elektroniküberwachung Überspannung: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (> 270 V~) ein Fehler aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.</i>
Eb	Temperatursensor: Der Temperatursensor ist defekt.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
U1	Elektronik-Fehler: In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist eine Fehlfunktion aufgetreten.	Selbsthilfe: <i>Nicht möglich – bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Tabelle

Modellkennung	CTS 2000/IN
Art der Kochmulde	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1
Heiztechnik	Induktions-Heizelemente
Durchmesser	145 – 220 mm
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:

- 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 145 mm.
- 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.

GB – Contents

	Page
Product description	2
Control panel	3
For your safety	25
General safety advices	25
Safety advices for using the appliance	26
Introduction	28
Intended use	28
Technical data	28
Scope of supply	28
Packing material	28
Disposal/recycling	28
Cooking with induction	29
Advantages of induction cooking	29
Choice of cookware	29
Important notes	29
Prior to initial use	30
Getting acquainted with your appliance	30
Intelligent temperature control	30
Touch control sensors / signal tones	30
Direct selection programmes/temperature levels	30
Power Levels	31
PowerBoost Function	31
Timer	31
Key Lock	32
Residual heat indicator	32
Pot recognition	32
Cooling fan	32
Priority regulation	32
Operating time limitation	33
Operating the appliance	33
"Standby" mode	33
Switching-on the appliance	34
Cooking in "power level" mode	34
Cooking in "temperature level" mode (direct selection programmes)	35
Switch between "power/temperature level"	36
"PowerBoost" mode	37
Runtime setting (Timer)	38
Key lock (Lock-function)	40
Switching-off the appliance	40
Switching-off the appliance permanently	40
Cleaning and maintenance	41
Error codes	42
Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations)	43



ATTENTION! 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. Do not operate it if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the power supply and have the appliance checked by a specialist.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate tele-control 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 must be carried out 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

- **ATTENTION!** 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.



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.

- **CAUTION!** Hazard of fire! Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.



- **CAUTION!** Hazard of fire! Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.

- **CAUTION!** Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.

- **CAUTION!** Hazard of fire! Do not use this unit as a tray and do not cover it during operation!

- **CAUTION!** Hazard of burns! The glass plate might be still hot because of lost heat from the cooking pots.

- **CAUTION!** Hazard of burns! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the glass plate since they can get hot.

- The integrated overheating protection ensures that the cooking zone can not overheat even if operated continuously. If cracks, fissures or breakage appear and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately switch off the appliance and disconnect the power plug.
- Never 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 tablecloths 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. Ensure a free circulation of air. 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.
 - 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.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior induction cooking plate with temperature control sensor 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 made for use in the household and in 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 meant for warming, heating and preparing food. The appliance is **not** suitable 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:	CTS 2000/IN
Nominal voltage:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	2000 W
Standby power consumption:	< 1 W
Protection class:	II
Number of cooking zones:	1
Size of cooking zone:	ca. 145 – 220 mm Ø
Resilience of glass plate:	max. 15 kg

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.



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, do not dispose this product 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.

Cooking with induction

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

Advantages of induction cooking

- As the pot bottom is heated directly, 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 cookware is 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.

Choice of cookware

- **Suitable**: Any flat-bottomed cookware made of iron, such as enamelled pots/pans, pots/pans 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 cookware consisting of aluminium, copper, glass or ceramic, as well as any pots/pans having a pot diameter of less than 145 mm or more than 220 mm.

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 cookware is qualified for induction cooking.

Important notes

- Only use pots or pans suitable for induction cooking, i.e. cookware made of ferromagnetic material. Always keep the glass ceramic surface and the pot bottom clean and dry.
- When using induction-compatible cookware from certain manufacturers, noises may occur that are due to the design or the material of this particular cookware. This is not a fault of the appliance.
- 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.

Prior to initial use

Remove all advertising stickers from the glass plate. 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

Intelligent temperature control

	The appliance is equipped with a springy-mounted temperature control sensor. This innovative technology enables temperature-precise boiling, roasting and cooking. The sensor continuously measures and controls the temperature directly on the bottom of the cookware and thus ensures a constant temperature inside of the cookware. The temperature sensor is only active in the "temperature level" mode and regulates the temperature from 40 °C to a maximum of 220 °C. In the "power level" mode, it is used to control the maximum permitted temperature of 180 °C. NOTE: Always keep the temperature control sensor clean and dry to guarantee correct operation.
--	--

Touch control sensors – signal tones

	The appliance is equipped with touch control sensors, which are easy and comfortable in use. • The particular function is activated by tapping the touch key and is always confirmed by an acoustic signal tone. • There is no signal tone when tapping the touch keys "+" or "-". 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.
---	---

Direct selection programmes/temperature levels

The appliance features 6 direct selection programmes. By choosing one of these programmes, the temperature control sensor is activated and thus enables a temperature-precise boiling, roasting and cooking.

	The "Yogurt" programme is particularly suitable for preparing dishes in a low temperature range such as e.g. yogurt. "42 °C" appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys "+" or "-".
	The "Sous Vide" programme is particularly suitable for preparing food vacuum-sealed in a foil at constant temperature in a water bath. "60 °C" appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys "+" or "-".

 Slow Cook	The "Slow Cook" programme is suitable for preparing dishes that are to be cooked in the low temperature range over a longer period of time. "80 °C" appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys "+" or "-".
 Boil	The "Boil" programme is suitable to keep your food boiling and for simmering food in the medium temperature range. "100 °C" appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys "+" or "-".
 Fry	The "Fry" programme is suitable for preparing dishes that are to be fried/cooked in the higher temperature range. "180 °C" appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys "+" or "-".
 Roast	The "Roast" programme is suitable for preparing dishes that are to be roasted gently in the high temperature range. "220 °C" appears in the display as a suggested temperature. The temperature can be increased or reduced by using the touch keys "+" or "-".

Power levels

 Power	The appliance is equipped with 10 power levels. The electronic controls the finely graduated levels. In level 1 and 2 the power output occurs in intervals, at all other levels there is a continuous power output.
---	--

„PowerBoost“ function

 Boost	The appliance features a "PowerBoost" function. When this function is activated, there is an increased power output of up to 2000 watts for a certain operating time. Afterwards the appliance switches back to the power or temperature level selected previously.
--	--

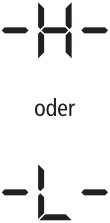
Timer

 Timer	The appliance is equipped with a timer. Once the timer is activated and the set runtime has run off, the appliance switches off automatically.
---	---

Key lock

	The appliance features a key lock function. If the key lock is activated the appliance is protected against unintentional changes of the settings.
--	--

Residual heat indicator

 oder	The appliance 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 60 °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 60 °C the display shows "-L-". NOTE: If the appliance is disconnected from the mains, the "-H-" or "-L-" in the display expires.
--	--

Pot recognition

	The appliance is equipped with a sensor, which recognizes whether there is a suitable cookware on the cooking zone. When switching on - If no suitable cookware is recognized on the cooking zone after switch-on, first an alternate warning signal sounds, then the display shows "E0". - 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, first an alternate warning signal sounds, then the display shows "E0". - 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. Depending on the duration of the operating time, the fan continues running in "Standby" mode to cool the components inside of the appliance - this is normal.

Priority regulation

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

Operating time limitation

The operating time limitation will switch the cooktop to “Standby” mode in case there is no change in the settings for a certain period. See timetable below.

Mode	Setting	max. operating time
„Power level“	every level	2 hours
„Temperature level“	42 °C bis 60 °C	20 hours
	61 °C bis 80 °C	10 hours
	81 °C bis 100 °C	6 hours
	101 °C bis 160 °C	3 hours
	161 °C bis 200 °C	2 hours
	201 °C bis 220 °C	1 hours

- The period of operating time limitation restarts as soon as you press any touch key during operation.
- 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 the specified maximum operating time, this setting takes priority. The appliance switches off automatically only after the set time has run off.

Operating the appliance



CAUTION: 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 with a sufficiently fused power socket.
→ The connection of the appliance with the power supply is confirmed by a signal tone.
- There is a short check of the electronics.
→ The display shows all available indications flashing up.
- Once the check of the electronics is finished, the appliance is in “Standby” mode.
→ ‘As soon as the temperature of the cooking zone has dropped below 60 °C the left display shows “-L-”.
- When the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 60 °C e.g. due to the waste heat emitted by the pot, the left display shows “-H-”.

The control is in “Standby” mode.

Switching-on the appliance



- Place a suitable cookware in the middle of the cooking zone. Make sure that the cookware is covering the temperature sensor properly.
- For switching-on touch the touch key "ON/STANDBY".
 - Tapping the touch key is confirmed by a signal tone and both displays show "---".
 - The pilot lamp above of the touch key flashes.
- 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.

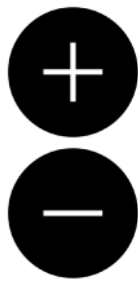
Cooking in "power level" mode

a.) Selecting the "power level" mode



- Tap the touch key "Power".
- The appliance automatically switches to power level "6".
 - Tapping the touch key is confirmed by a signal tone, while the right display shows "6".
 - The pilot lamp above of the touch key "ON/STANDBY" is lit continuously.

b.) How to increase or reduce the selected power level



- By tapping the touch key "+" in the right area of the display, the power can be increased up to level "10".
- By tapping the touch key "-" in the right area of the display, the power can be reduced down to level "1".

NOTE: The setting can be made in quick succession by continuously touching the touch key.

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

Level 1:	75 W	Level 6:	700 W
Level 2:	150 W	Level 7:	900 W
Level 3:	300 W	Level 8:	1200 W
Level 4:	400 W	Level 9:	1500 W
Level 5:	500 W	Level 10:	1800 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 sensor correctly. The maximum permitted temperature in "power level" mode is 180 °C. If the sensor measures a higher value, there is no power output until the temperature has dropped down again to a tolerable value! For temperatures above 180 °C, please use the "temperature level" mode.

Cooking in "temperature level" mode (direct selection programmes)

Notes on using the direct selection programmes

- The control of the direct selection programmes is designed in such a way that the temperature is as accurate as possible and thus overheating can be avoided. Therefore, warming can take a little bit time.
- Due to the direct measuring of temperature the control of temperature is working with a high accuracy. The cookware in use, the type and amount of the food to be cooked and the ambient conditions can, however, have an impact on the actual temperature inside the cookware. Thanks to the possibility of setting the temperature precisely, this can be compensated very easily.
- In the "temperature level" mode, the power output of the appliance is influenced by the measured temperature. In order to avoid longer heating-up times, it often makes sense to start with the "power level" mode with a high power level (level "9" - "10") for larger quantities of food and then after a while switch to the desired direct selection programme or to change to the desired temperature level.
- To achieve faster heating, the "PowerBoost" mode can be activated. Please note that when the booster is active, the temperature control is "out of function", so the food can overheat!
- A sensor in the middle of the cooking zone measures the temperature at the bottom of the cookware. The regulation only works properly if the cookware covers the sensor correctly.
- The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure good heat transfer.
- The maximum permitted temperature for the "temperature level" mode is 220 °C.

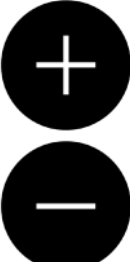
TIP: The clever combination of the two operating modes makes it easy to use the advantages of induction cooking.

a.) How to choose one of the direct selection programmes

 Yogurt	• To select the "Yogurt" direct selection programme, tap the corresponding touch key once. "42 °C" is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "42" appears in the left display field. → The pilot lamp above the "ON/STANDBY" touch key is lit continuously.
 Sous Vide	• To select the "Sous Vide" direct selection programme, tap the corresponding touch key once. "60 °C" is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "60" appears in the left display field. → The pilot lamp above the "ON/STANDBY" touch key is lit continuously.
 Slow Cook	• To select the "Slow Cook" direct selection programme, tap the corresponding touch key once. "80 °C" is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "80" appears in the left display field. → The pilot lamp above the "ON/STANDBY" touch key is lit continuously.
 Boil	• To select the "Boil" direct selection programme, tap the corresponding touch key once. "100 °C" is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "100" appears in the left display field. → The pilot lamp above the "ON/STANDBY" touch key is lit continuously.
 Fry	• To select the "Fry" direct selection programme, tap the corresponding touch key once. "180 °C" is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "180" appears in the left display field. → The pilot lamp above the "ON/STANDBY" touch key is lit continuously.

	- To select the "Roast" direct selection programme, tap the corresponding touch key once. "220 °C" is selected as the suggested temperature. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "220" appears in the left display field. → The pilot lamp above the "ON/STANDBY" touch key is lit continuously.
---	--

b.) How to increase or reduce temperature setting

	- By tapping the "+" touch key in the left area of the control panel the temperature can be increased up to "220 °C". - By tapping the "-" touch key in the left area of the control panel the temperature can be reduced to "40 °C". NOTE: The setting can be made in 5 °C steps by continuously touching the touch key.
--	--

Switch between "power level" and "temperature level"

 	You can switch from the "power level" mode to the "temperature level" mode and vice versa at any time. - Tap one of the touch keys of the direct selection programmes (e.g. "Yogurt") during operation in "power level" mode to switch to "temperature level" mode. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone. → The signalling on the right side of the display goes out and the suggested temperature corresponding to the set direct selection programme (e.g. "42") appears on the left of the display. - Tap on the touch key "Power" during operation in the "temperature level" mode to switch to the "power level" mode. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone. → The signalling on the left side of the display goes out and "6" appears on the right of the display. NOTE: When switching back to the previously selected operating mode, the standard setting of the respective operating mode is adopted. NOTE: If you switch from the "power level" mode to the "temperature level" mode or vice versa while the timer is operating, the set runtime setting of the timer is deleted and the timer function is deactivated.
---	--

"PowerBoost" mode

a.) Activate the "PowerBoost" mode



- Tap the "Boost" touch key.
- The appliance switches to "PowerBoost" mode.
→ Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and the right display field shows "-b-".
- The performance of the appliance is increased briefly and for a specified time to the maximum power.

In "power level" mode the booster time is active as follows:

Level 1 + 2:	20 seconds	Level 7 + 8:	180 seconds
Level 3 + 4:	40 seconds	Level 9 + 10:	300 seconds
Level 5 + 6:	60 seconds		

In "temperature level" mode the booster time is active as follows:
all temperatures: 60 seconds

- After the time has run off, the appliance switches back to the previously selected operating mode.
→ The "-b-" on the right of the display goes out.

NOTE: While the "PowerBoost" mode is active, the possibly set runtime setting (timer) pauses.

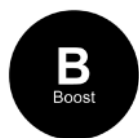
PLEASE NOTE: In the "PowerBoost" mode, the maximum permitted temperature is 200 °C. If the temperature sensor measures a higher value, there is no power output until the temperature has dropped down to a tolerable value again!

Example 1: Is the temperature setting "220 °C" and the measured temperature lower than 200 °C, then the appliance continues to heat with the "PowerBoost" mode until 200 °C is measured.

Example 2: Is the temperature setting "220 °C" and the measured temperature higher than 200 °C, then the appliance does not heat with the "PowerBoost" mode until the measured temperature has dropped below 200 °C.

In high temperatures, please use the "PowerBoost" mode with caution!

b.) Premature termination of the "PowerBoost" mode



- Tap the "Boost" touch key again.
- Tapping the touch key is confirmed with a signal tone and "-b-" in the right display field disappears.
- The "PowerBoost" mode is no longer active and the appliance switches back to the previously selected operating mode.

Runtime setting (Timer)

- In "power level" mode, the time can be set from 0:01 minutes to 3:00 hours.
- In "temperature level" mode, the time can be set from 0:01 minutes to 9:59 hours.

a.) Selection of "Timer" mode

	• Tap the "Timer" touch key. • The appliance switches into the "Timer" mode → Tapping the touch key is confirmed by a signal tone, while the right display field shows "0:00", the display flashes for about 3 seconds. • During this time, you can set the runtime. 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.
--	--

b.) How to select a runtime setting

 	Runtime setting • The runtime can be set by using the "+" or "-" touch key. • By tapping on the "+" touch key in the right area of the control panel you can set the runtime in one minute intervals in ascending order beginning from the minimum setting. • By tapping on the "-" touch key in the right area of the control panel you can set the runtime in one minute intervals in descending order beginning from the maximum setting. → The right display field e.g. shows "1:30". NOTE: The setting can be made in quick succession (10-minute intervals) by continuously touching the touch key. Signal of runtime setting • In the "power level" mode, the display in the right area changes at regular intervals between the view of the set runtime and the view of the set power level. • In the "temperature level" mode, the display of the set runtime is permanently shown in the right area.
--	---

c.) Activating/Deactivating the "runtime setting" mode (Timer)

	• Once the time has been adjusted, the setting is adopted after 3 seconds and the timer starts operating automatically. → The display changes back to initial function. • Once the set time has run off, there is a short signal tone and the control automatically switches over to "Standby" mode. → The left display field shows either "H-" or "L-".
--	--

d.) How to change runtime setting during operation

	• Tap the "Timer" touch key. → The remaining time is shown in the right display field flashing for about 3 seconds. • During this period you can set the runtime. • By tapping on the "+" touch key in the right area of the control panel, runtime can be increased. • By tapping on the "-" touch key in the right area of the control panel, runtime can be reduced. → The right display field e.g. shows "1:30". NOTE: The setting can be made in quick succession (10-minute intervals) by continuously touching the touch key. • Once the desired runtime has been selected, the setting is adopted after 3 seconds and the timer starts operation again. → The display changes back to initial function. NOTE: A change of power or temperature level has no influence on the set runtime. NOTE: If you switch from the "power level" mode to the "temperature level" mode or vice versa while the timer is operating, the set runtime setting of the timer is deleted and the timer function is deactivated.
--	--

e.) Premature termination of the "runtime setting" mode (Timer) – reset-function

	• Tap and hold the "Timer" touch key for 3 seconds to deactivate the "runtime setting" mode. → Tapping the touch key is confirmed with a signal tone. • The runtime setting is no longer activated. NOTE: In this case the control is not switched off, the appliance is still in operation.
--	--

Key lock (Lock-function)

a.) Activating the key lock

	• Tap and hold the "Lock" touch key for 3 seconds to activate the key lock. → Tapping the touch key is confirmed by a signal tone and the right display field shows "Loc". • The touch keys are protected against unintentional operation now. NOTE: The touch key "ON/STANDBY" can be operated at any time to switch the appliance to "standby" mode. The key lock can also be active in "standby" mode. Display of key lock • In the "power level" mode, the display in the right area changes at regular intervals between the view of the set runtime and the "Loc" display. • In the "temperature level" mode, the "Loc" display is permanently shown in the right area.
--	---

b.) Deactivating the key lock

	• To deactivate the key lock, tap the "Lock" touch key again and hold it for 3 seconds. → Touching the touch key is confirmed by a signal tone and the "Loc", shown in the right display field expires. • All touch keys are now unlocked and released for use again.
--	---

Switching-off the appliance

	• For switching-off touch the main switch "ON/STANDBY". → Touching the touch key is confirmed by a signal tone. → In case the temperature on the hob is below 60 °C, the left display field shows "-L-". → In case the temperature on the hob is above 60 °C, the left display field shows "-H-". • 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: Risk of injury / burning!
Always pull the power plug before cleaning!



Do not immerse appliance, power cord and power plug in water or clean them under running water!



Always allow the appliance to cool down before cleaning!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate with a special glass scraper. These scrapers are available in the specialised trade and in household supplies shops
- Then clean the cold glass ceramic surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. Suitable cleaning agents for glass ceramic plates are available on the market, which have to be rubbed on the complete glass surface with a kitchen paper towel until no more soiling is visible.
- Clean the temperature sensor in the middle of the cooking zone with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen paper. Make sure that the sensor always remains flexible!
- Clean the overflow opening on the underside of the appliance regularly. Always keep the opening clean, so that any overflowed food can flow off via the sensor.
- Never immerse the appliance in water and do not use steam jet cleaners.
- Make sure that no water or steam can penetrate from below.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- If any dirt is visible in the area of the ventilation slots, remove it from the outside with a vacuum cleaner.

Error codes

- The electronic control is equipped with numerous internal monitoring functions.
- In case of an error, the power supply is switched off and an error code appears on the display – an additional audible signal sounds in the first 60 seconds.

Error code table:

E0	Pot recognition: The appliance is equipped with a sensor recognising whether cookware is placed on the cooking zone. If no suitable cookware can be recognized on the cooking zone after switching on or during operation, there is an alternate warning signal first, then the error code appears on the display.	<i>Self-help:</i> <i>Place a suitable pot on the cooking zone within 60 seconds, otherwise the electronics will switch to "standby" mode.</i> <i>(Also see under point "Getting acquainted with your appliance ")</i>
E1	Temperature sensor: The temperature sensor supplies an inadmissible measured value.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>
E2	Temperature sensor: The temperature sensor supplies an inadmissible measured value.	<i>Self-help: Not possible – please contact your retailer.</i>
E3	Temperature sensor: The temperature sensor supplies an inadmissible measured value.	<i>Self-help: Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down. After sufficient cooling down the appliance can be used again.</i>
E4	Electronic error: A malfunction has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help:</i> <i>Not possible – please contact your retailer.</i>
E5	Electronic error: A malfunction has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help:</i> <i>Not possible – please contact your retailer.</i>
E6	Electronic error: A temperature deviation has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help: Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down. After sufficient cooling down the appliance can be used again.</i>
E7	Electronic monitoring under-voltage: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to under-voltage (< 180 V~).	<i>Self-help:</i> <i>Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.</i>
E8	Electronic monitoring over-voltage: An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to over-voltage (> 270 V~).	<i>Self-help:</i> <i>Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.</i>
Eb	Temperature sensor: The temperature sensor is defective.	<i>Self-help:</i> <i>Not possible – please contact your retailer.</i>
U1	Electronic error: A malfunction has occurred in an electronic circuit of the appliance.	<i>Self-help:</i> <i>Not possible – please contact your retailer.</i>

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

Table

Model identification	CTS 2000/IN
Hob type	free-standing
Number of cooking zones	1
Heating technology	Induction heating elements
Diameter	145 – 220 mm
Energy consumption per cooking zone, per kg	195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, per 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 characteristics**

User information – Saving energy and resources

Tips for energy saving:

- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee the best possible heat transfer.
- Always place the cookware on the cooking zone before switching the appliance on.
- Place the cookware in the middle of the cooking zone.
- The bottom of the cookware and the cooking zone should be about the same size.
- Never use cookware with a bottom diameter below 145 mm.
- When heating water, only heat the quantity you actually require.
- During cooking, always cover the cookware with a lid, if possible.
- Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

Service und Garantie (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
Telefon 09851 5758 0
Fax 09851 5758 5759
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de