



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Rommelsbacher](#) Fornello Elettrico CT 3403/TC o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Rommelsbacher](#) Piastra Elettrica CT 3403/TC o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



ROMMELSBACHER

IT Manuale di istruzioni

CT 2203/TC



touch
control



CT 3403/TC

Piastre elettrice Ceran®

Osservazioni introduttive



Siamo lieti che abbiate scelto questa speciale piastra Ceran® e vi ringraziamo per la vostra fiducia. Il vostro nuovo apparecchio è un prodotto top made in Germany, di prima qualità e all'avanguardia. Per consentirvi di utilizzare questo prodotto per un lungo periodo di tempo, vi preghiamo di leggere attentamente le seguenti informazioni e di osservarle. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Si prega di consegnare tutti i documenti anche in caso di trasmissione dell'apparecchio a terzi. Grazie mille.

Destinazione d'uso

L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato come campo di cottura per la preparazione di alimenti in ambito domestico (in cucina, a tavola, in ufficio, ecc.). Altri usi o modifiche dell'apparecchio sono considerati impropri e comportano un notevole rischio di incidenti. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

Dati tecnici

Collegare il dispositivo solo ad una presa con messa a terra correttamente installata. La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targa dati. Collegare solo all'alimentazione CA.

Modello:	CT 2203/TC	CT 3403/TC
Zone di cottura:	1	2
Tensione nominale:	230 V	230 V
Potenza nominale assorbita:	2200 W (doppio circuito)	3400 W (145 mm Ø - 1200 W, 140/210 mm Ø - 1000/2200 W)
Doppio circuito:	meno 0,5 W	meno 0,5 W
Carico massimo / piano cottura:	10 kg	10 kg per zona di riscaldamento

Dopo che tutti i display sono spenti, il controller passa automaticamente alla modalità di risparmio energetico (standby).

Materiale d'imballaggio

Non gettare semplicemente il materiale di imballaggio, ma riciclarlo.

Smaltire gli imballaggi in carta, cartone e cartone ondulato presso i punti di raccolta della carta straccia. Anche le parti e le pellicole di imballaggio in plastica devono essere collocate nei contenitori di raccolta previsti a tale scopo.



Gli esempi per l'etichettatura in plastica mostrano:

PE per polietilene, codice 02 per PE-HD, 04 per PE-LD, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Istruzioni per lo smaltimento

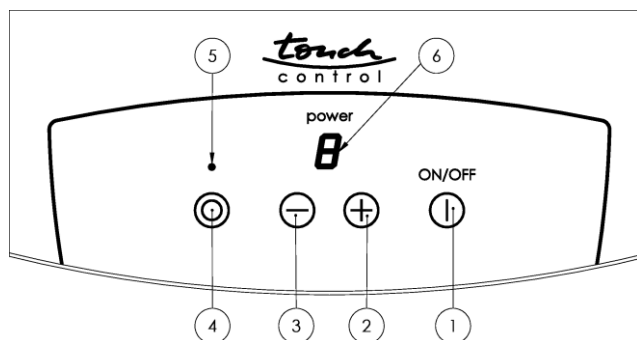


Secondo la legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche, questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Si prega pertanto di consegnarlo gratuitamente presso un punto di raccolta comunale (ad es. centro di riciclaggio) per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il vostro comune o l'amministrazione comunale vi informerà sulle possibilità di smaltimento.

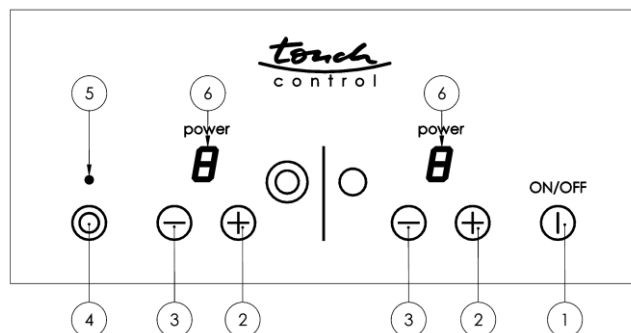
Il pannello di controllo

Il dispositivo è dotato di sensori di controllo tattile, facili e molto comodi da usare. Posizionando il dito sul sensore, la funzione corrispondente viene attivata e confermata da un segnale acustico. Mantenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto e non azionarlo con le dita bagnate, in quanto ciò potrebbe causare malfunzionamenti.

CT 2203/TC



CT 3403/TC



Nr.	Nome	Funzione
1	Sensore ON/OFF (interruttore principale)	Accensione e spegnimento dell'unità di controllo o dell'intero piano cottura
2	Sensore PLUS	Impostazione del livello di cottura (0 - 9) per la rispettiva zona di cottura
3	Sensore MINUS	Impostazione del livello di cottura (0 - 9) e del livello di cottura.
4	Sensore TWIN-CIRCUIT	Accensione e spegnimento dell'ampia zona di riscaldamento 21 cm nella zona di cottura 1
5	LED Indicatore per funzione a due circuiti	Attivati Indica che la zona di riscaldamento di grandi dimensioni 21 cm Ø della zona di cottura 1 è attivata.
6	Display a 7 segmenti	Livello di cottura 0 - 9, calore residuo "H", blocco di sicurezza per bambini "L", codice errore "F" e rilascio "U"



ATTENZIONE: Leggere tutte le istruzioni e le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle precauzioni e delle istruzioni di sicurezza può causare scosse elettriche, incendi e/o gravi lesioni/ustioni!

- Tenere sempre i bambini al di sotto degli 8 anni lontano dal dispositivo e dal cavo di alimentazione.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non abbiano compiuto 8 anni o più e siano sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati sorvegliati o istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i rischi connessi.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I materiali di imballaggio come i sacchetti di alluminio non devono essere maneggiati dai bambini.
- Non utilizzare questo dispositivo con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Prima di ogni messa in funzione, controllare che il dispositivo e gli accessori siano in perfette condizioni. Non deve essere messo in funzione se è caduto o mostra danni visibili. In questi casi, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e far controllare l'apparecchio da un elettricista qualificato.
- Durante la posa del cavo di alimentazione, assicurarsi che nessuno possa impigliarsi o inciampare sopra di esso per evitare che l'unità venga accidentalmente tirata verso il basso.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde, spigoli vivi e sollecitazioni meccaniche. Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato e usurato. Cavi di alimentazione danneggiati o impigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.

- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare solo la spina, mai il cavo!
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua per la pulizia.
- Non conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
- Questo apparecchio elettrico è conforme alle relative norme di sicurezza. Se l'apparecchio, il cavo di rete o la guarnizione sono danneggiati o la lastra di vetro rotta, estrarre immediatamente la spina di rete.
- Le riparazioni possono essere eseguite solo da aziende specializzate autorizzate o dal nostro servizio clienti. Riparazioni improprie possono comportare notevoli rischi per l'utente. L'uso improprio e la mancata osservanza delle istruzioni per l'uso invalidano la garanzia.

Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio

ATTENZIONE: Pericolo di lesioni o ustioni!



Le superfici dell'alloggiamento e la superficie di cottura si surriscaldano durante il funzionamento. Le superfici calde rimangono calde anche dopo lo spegnimento!

Pertanto, lavorare con cautela:

- Per motivi di protezione, si consiglia l'uso di pentole e utensili da cucina adeguati!
- Non utilizzare la parte superiore dell'apparecchio come piano di appoggio o di lavoro, in quanto si riscalda quando l'apparecchio è in funzione! Per proteggere dal rischio d'incendio, non appoggiare oggetti di carta, plastica, tessuti o altri materiali infiammabili su superfici calde!
- Utilizzare solo pentole o padelle elettriche con una base perfetta, piana e di diametro adeguato (incluso vetro o porcellana ignifughi). Se il fondo del vaso è irregolare o troppo piccolo, si spreca energia. Il piano cottura e il fondo della pentola devono essere sempre puliti e asciutti. Non utilizzare recipienti di cottura in plastica, smalto inferiore, porcellana o foglio di alluminio.
- **Attenzione! Pericolo d'incendio! Grassi e oli surriscaldati possono infiammarsi. Gli alimenti con grassi e oli possono quindi essere preparati solo sotto controllo!**
- Se si fondono accidentalmente oggetti di plastica, fogli di alluminio, zucchero o alimenti contenenti zucchero sul piano di cottura, spingerli

fuori dalla zona di cottura calda immediatamente con un raschietto di pulizia.

- Non spruzzare mai acqua fredda sul piano di cottura caldo!
- Prima di poter pulire o trasportare l'apparecchio e gli accessori devono essere completamente raffreddati!
- **Durante l'installazione dell'apparecchio è necessario osservare quanto segue:**
 - o Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile e uniforme (senza superfici verniciate, senza tovaglie, ecc.).
 - o Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - o Mantenere una distanza di ventilazione sufficiente su tutti i lati dell'apparecchio per evitare danni causati da calore o schizzi di grasso e per lavorare senza ostacoli. Assicurarsi che la circolazione dell'aria non sia ostacolata.
 - o Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (stufa, fiamma di gas, ecc.) o in atmosfere potenzialmente esplosive contenenti liquidi o gas infiammabili.
- **Attenzione Pericolo d'incendio! Questo dispositivo non è adatto all'installazione.**
- Non utilizzare mai spray da forno o smacchiatori per la pulizia! Detergenti speciali per la superficie Ceran® sono disponibili presso i rivenditori.
- Evitare i graffi causati da oggetti appuntiti o appuntiti. Proteggere la lastra di vetro dalla rottura per caduta di oggetti.
- Se sulla superficie del vetro compaiono crepe, crepe o fratture e se non è possibile un funzionamento sicuro, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegare la spina di rete.
- Per uno scollegamento sicuro, tirare la spina di rete dopo ogni utilizzo. Non utilizzare l'apparecchio come radiatore.

Modalità operative

Modo spento

Il comando non è attivo e tutti i display sono spenti. Viene visualizzato l'eventuale calore residuo, vale a dire che la tensione di rete è ancora presente.

Modo operativo

Almeno una zona di cottura è attivata e mostra sul display un livello di cottura (da 0 a 9).

Modo di bloccaggio

L'unità di controllo è bloccata, solo il sensore ON/OFF può essere azionato per spegnere l'unità. Quando viene azionato un sensore si accende una "L" (blocco) sul display. Dopo lo sblocco, "U" (sblocco) si accende brevemente.

Chiusura manuale:

Un blocco bambini può essere attivato azionando contemporaneamente i sensori "TWO CIRCLE" e "MINUS" (il MINUS della zona di cottura sinistra sulla doppia piastra di cottura) (vedi anche sotto "Blocco bambini").

Chiusura automatica:

Non appena il regolatore rileva un errore, tutte le zone di cottura vengono disattivate e il regolatore è bloccato. Sul display appare una "F" (errore). Non appena l'errore è stato eliminato, il blocco viene rilasciato di nuovo.

Cucinare con il piano cottura

ON/OFF-Sensor (interruttore principale)

ON/OFF



ON/OFF serve per accendere e spegnere l'unità di controllo o l'intero piano cottura.

Accensione dell'unità di controllo

- Premere il sensore ON/OFF per 1 secondo fino a quando non viene emesso un breve tono di conferma. L'elettronica del Touch Control si accende e passa dalla modalità off alla modalità operativa. Il lampeggiamento dello "0" nel display a 7 segmenti indica che l'apparecchio è acceso.
- . Questa visualizzazione può essere messa in secondo piano dalla visualizzazione del calore residuo o del codice di errore).

Se entro 10 secondi dall'accensione non vengono effettuate ulteriori immissioni, il regolatore torna automaticamente in modalità off.

Spegnimento dell'unità di controllo

In modalità operativa, il comando può essere disattivato in qualsiasi momento premendo il sensore ON/OFF. Questa funzione di spegnimento ha sempre la priorità durante il funzionamento, anche se vengono azionati contemporaneamente altri sensori o se la sicura per bambini è attiva.

Sensori MINUS/PLUS



I sensori MINUS e PLUS servono per impostare il livello di cottura desiderato e per attivare la funzione di cottura automatica.

Attivazione di una zona di cottura (cottura)

La zona di cottura associata viene attivata premendo rapidamente il sensore MINUS o PLUS dopo l'accensione.

Impostazione di un livello di cottura

Quando il sensore PLUS viene toccato per la prima volta, lo strumento inizia con l'impostazione 1. Toccando nuovamente il sensore PLUS, l'impostazione può essere aumentata a 9.

Quando il sensore MINUS viene toccato per la prima volta, lo strumento inizia con l'impostazione 9. Toccando nuovamente il sensore MINUS, il valore può essere ridotto a 1.

Se uno dei due sensori viene premuto continuamente, il display cambia ogni 0,5 secondi.

Se il sensore PLUS viene azionato continuamente, il livello di cottura rimane al massimo e se il sensore MINUS viene azionato continuamente, rimane al livello di cottura "0" (fine corsa). Solo rilasciando brevemente il rispettivo sensore e premendolo di nuovo, questo limite di arresto viene superato. Questo è necessario, ad esempio, se deve essere selezionato il modo di cottura automatico.

Cottura automatica

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema di cottura automatico: Una volta attivata la zona di cottura, questa viene riscaldata al livello di potenza massima (100 %) per la durata di un tempo di cottura preprogrammato. Ciò consente di riscaldare gli alimenti in modo particolarmente rapido e quindi di risparmiare tempo ed energia. La durata del processo di cottura automatico dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella sotto "Parametri del livello di cottura").

Attivazione della modalità di cottura automatica

power



Il processo di cottura automatico di una zona di cottura si attiva selezionando il livello di cottura verso il basso tramite il sensore MINUS e passando da "0" a "9" o più in basso (ad es. al livello "5").

Nel display del livello di cottura si illumina ora anche un punto a destra del numero. Indica che la cottura automatica è attiva per questo livello di cottura. Il punto scompare non appena trascorso il tempo di cottura automatico. La zona di cottura continua a riscaldare al livello impostato (ad es. "5").

Terminare il processo di cottura automatico

La cottura automatica può essere interrotta in qualsiasi momento impostando la zona di cottura a livello "0". Il livello di cottura desiderato può essere selezionato tramite il sensore PLUS senza cottura automatica.

Controllo automatico della temperatura

Le zone di cottura sono dotate di controllo automatico della temperatura, cioè mantengono costanti le temperature impostate mediante un'alimentazione di energia opportunamente temporizzata. È possibile osservarlo osservando le zone di riscaldamento illuminarsi su e giù. I valori corrispondenti per ogni livello di cottura sono riportati nella tabella alla voce "Parametri del livello di cottura".

Utilizzare le seguenti impostazioni

1 ... 3	per riscaldare
4 ... 6	per cuocere al vapore, al vapore, al vapore, in cucina
7 ... 9	per cucinare, cuocere al forno, arrostiti

Spegnimento di una zona di cottura

Una zona di cottura attiva viene disattivata:

- a) i sensori PLUS e MINUS vengono azionati simultaneamente, oppure
- b) il livello di cottura "0" è impostato.

Attenzione: azionando il sensore ON/OFF viene disattivato l'intero sistema di controllo (cioè entrambe le zone di cottura sulla doppia piastra di cottura)!

Visualizzazione del calore residuo

Se una zona di cottura viene disattivata e continua ad emettere calore residuo, il display visualizza "H" per HOT e "h" per un calore residuo ridotto. Anche il display rimane spento.

Collegamento a doppio circuito



Il piano cottura è dotato di una zona di riscaldamento a doppio circuito, che collega il piano cottura (o uno dei piani di cottura per il doppio piano cottura) collegando un circuito di riscaldamento esterno di Ø 140 mm ingrandito a 210 mm Ø.

Il livello di cottura impostato non viene modificato dal collegamento a doppio circuito

Attenzione: L'immagine incandescente del circuito di riscaldamento esterno non mostra un anello completamente chiuso. Ciò è normale e non costituisce uno svantaggio per la funzione di riscaldamento e la distribuzione del calore.

Attivazione del collegamento a doppio circuito

L'attivazione del doppio circuito può essere attivata solo se la zona di cottura associata è in funzione (livello di cottura 1 - 9). Per attivare la zona di riscaldamento di grandi dimensioni, toccare il relativo sensore a doppio circuito. Il LED illuminato sopra il sensore indica che anche il circuito di riscaldamento esterno 210 mm è attivo.

Disinserimento del collegamento a doppio circuito

Se si desidera tornare al piccolo circuito di riscaldamento, toccare nuovamente il sensore del doppio circuito. Quando il LED sopra il sensore si spegne, il circuito di riscaldamento esterno viene nuovamente disattivato.

Funzioni di sicurezza

Il vostro piano cottura è dotato di numerose funzioni di sicurezza che proteggono sia l'utente che l'apparecchio da situazioni di funzionamento involontarie o pericolose.

Spegnimento automatico

Se entro 10 secondi dall'accensione non vengono effettuate ulteriori immissioni, il regolatore torna automaticamente in modalità off.

Spegnimento di sicurezza con funzionamento continuo

Se uno o più sensori vengono azionati per più di 12 secondi (ad es. a causa di oggetti o di cibo che trabocca sul pannello di controllo), un messaggio acustico di errore (tono di avviso) e le zone di cottura vengono bloccate automaticamente (modalità "blocco automatico").

Auto-aiuto: Eliminare la causa del funzionamento continuo. Il dispositivo può quindi essere rimesso in funzione.

Visualizzazione del calore residuo

power



L'indicatore di calore residuo avverte di una zona di cottura ancora calda dopo lo spegnimento, ma indica anche il calore residuo che può essere utilizzato.

Sul display appare il simbolo "H". Non toccare la zona di cottura calda!

L'indicazione del calore residuo rimane attiva anche in modalità off.

Se il calore residuo diminuisce, il display "H" è sostituito da "h". Lo schermo si spegne presto.

Sicura per bambini

La sicura per bambini consente di bloccare i sensori per evitare modifiche indesiderate alle impostazioni. Il regolatore continua a funzionare nella modalità impostata in precedenza (anche in modalità off), ma, ad eccezione del sensore ON/OFF per lo spegnimento dell'apparecchio, non possono essere utilizzati altri sensori. Una sicura per bambini attiva viene mantenuta anche in modalità off.

Attivazione della sicura per bambini

power



Il blocco è possibile solo quando l'unità di controllo è accesa.

L'intero sistema di controllo viene bloccato tenendo premuti contemporaneamente il sensore MINUS (zona di cottura sinistra per doppia piastra di cottura) e il sensore TWO-CIRCUIT per circa 3 secondi. La "L" lampeggia tre volte sul display e un segnale acustico segnala il blocco attivo non appena viene azionato un sensore.

Disinserimento della sicura per bambini

Per sbloccare il blocco e rilasciare nuovamente tutti i sensori, il sensore MINUS e il sensore TWIN-CIRCUIT devono essere azionati contemporaneamente e tenuti premuti contemporaneamente per circa 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display "U" lampeggia 3 volte brevemente. La "L" esce.

Quindi appare l'impostazione originale o "H"/"h" per il calore residuo e tutti i sensori possono essere azionati di nuovo.

Spegnimento con il sensore ON/OFF quando la sicura per bambini è attiva

Se il comando è completamente disattivato dal sensore ON/OFF quando la sicura per bambini è attiva, tutti i display o l'indicatore del calore residuo "H"/"h" si illuminano.

La riaccensione è possibile solo dopo aver disinserito la sicura per bambini (vedi sopra)!

La sicura per bambini non è più attiva dopo aver tolto la spina di rete!

Aiuto:

Attivare e tenere premuto il sensore TWIN CIRCLE due volte, quindi selezionare il sensore MINUS in modo che il sensore MINUS

L'impostazione desiderata viene mantenuta.

Limitazione del tempo di funzionamento

Il limite di tempo di funzionamento spegne automaticamente una zona di cottura se per un certo periodo di tempo non sono state apportate modifiche alle impostazioni. I tempi di limitazione del tempo di funzionamento dipendono dal livello di cottura impostato di volta in volta. I rispettivi valori sono riportati nella seguente tabella "Parametri del livello di cottura".

Dopo lo spegnimento automatico, la zona di cottura può essere riaccesa e la durata massima di funzionamento è di nuovo attiva.

Parametri del livello di cottura

Di seguito trovate una panoramica delle fasi di cottura e dei loro compiti:

Livello di cottura	Potenza in percentuale, ca.	Durata operativa in ore	Cook-on Automatico in secondi
0	0 %	0	-
1	4 %	10	82
2	8 %	5	164
3	14 %	5	246
4	19 %	4	328
5	25 %	3	410
6	31 %	2	82
7	46 %	2	164
8	62 %	2	164
9	100 %	1	-

Messaggio di errore

Il controllo elettronico è dotato di numerose funzioni di monitoraggio interno. Dopo il collegamento alla rete elettrica (collegamento della spina di rete), i sensori vengono automaticamente autocalibrati.

La superficie di vetro sopra i sensori non deve mai essere coperta.

power



Attenzione: se un sensore viene azionato permanentemente o se l'apparecchio è acceso, la superficie di vetro sopra i sensori non deve mai essere coperta.

In caso di luce esterna estrema, oscuramento o copertura di sensori con un oggetto luminoso non è possibile effettuare una regolazione. Il display visualizza il messaggio di errore "F" e viene emesso un segnale acustico. L'alimentazione elettrica o il regolatore è disinserito. Non è possibile riaccendersi finché c'è un errore.

Auto-aiuto: Rimuovere l'oggetto o lo sporco dalla superficie di vetro. Se necessario, scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (tramite spina o fusibile) e ricollegarlo. Il piano cottura può essere rimesso in funzione.

Pulizia e cura



Scollegare sempre la spina di rete prima della pulizia! Attenzione! Pericolo di ustioni! Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia!

Rimuovere lo sporco grossolano dalla lastra Ceran® con uno speciale raschietto di vetro, che potete acquistare presso i rivenditori specializzati e i negozi per la casa.

Quindi pulire la piastra fredda con un panno umido e un po' d'acqua di risciacquo e strofinare a secco con un panno pulito o carta da cucina. Sul mercato esistono detergenti adatti per le lastre in vetroceramica, che vengono strofinate su tutta la superficie del vetro con un panno di carta da cucina fino a quando non è più visibile lo sporco.

Pulire l'alloggiamento in acciaio inossidabile con un panno umido e asciugare. Sono disponibili anche prodotti speciali per la pulizia e la cura delle superfici in acciaio inossidabile.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o utilizzare un getto di vapore.

Assicurarsi che dal basso non possa penetrare acqua o vapore.

Non utilizzare mai detergenti abrasivi, lana d'acciaio o oggetti appuntiti e graffianti.

Informazioni estese sui prodotti secondo il regolamento UE 66/2014

Tabella

Identificazione del modello	CT 2203/TC	CT 3403/TC
Tipo di piano cottura	Tavolo di cucina indipendente	Tavolo di cucina indipendente
Numero di zone di cottura	1 (doppio cercio)	2 (cercio und doppio cercio)
Tecnica di riscaldamento	Radiatore	Radiatore
Diametro	14 cm / 21 cm	14,5 cm und 14 cm / 21 cm
Consumo energetico per piastra, a kg	195 Wh/kg	14,5 cm Ø: 195 Wh/kg 14 cm / 21 cm Ø: 195 Wh/kg
Consumo energetico totale a piastra, a kg	195 Wh/kg	195 Wh/kg

Metodo di prova

Il prodotto è stato testato secondo la norma di prova DIN EN 60350-2: Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Procedure per la misurazione delle caratteristiche prestazionali.

Informazioni per l'utente - Risparmiare energia e risorse

Consigli per il risparmio energetico:

Il piano cottura e il fondo della pentola devono essere puliti e privi di residui per garantire un trasferimento ottimale del calore.

- Posizionare prima le pentole sulla zona cottura, quindi accendere l'apparecchio.
- Posizionare le pentole al centro della zona cottura.
- Il fondo delle pentole e la zona cottura devono avere le stesse dimensioni.
- Se si usano pentole troppo piccole, si spreca energia.
- Quando si riscalda l'acqua, riscaldare solo la quantità effettivamente necessaria.
- Durante la cottura e la preparazione, coprire sempre la pentola di cottura con un coperchio.
- Spegnerne la zona cottura in anticipo e utilizzare il calore residuo per mantenere caldo, sciogliersi, sciogliersi, ecc.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl, Germania
Email: export@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

R1908