



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Rommelsbacher CT 3410/IN](#) 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 CT 3410/IN](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

I Istruzioni per l'uso



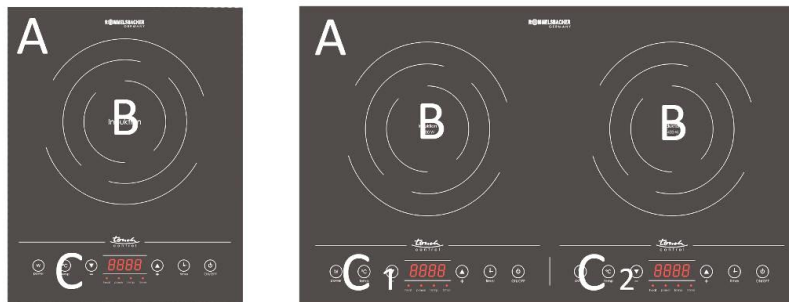
CT 2010/IN



CT 3410/IN

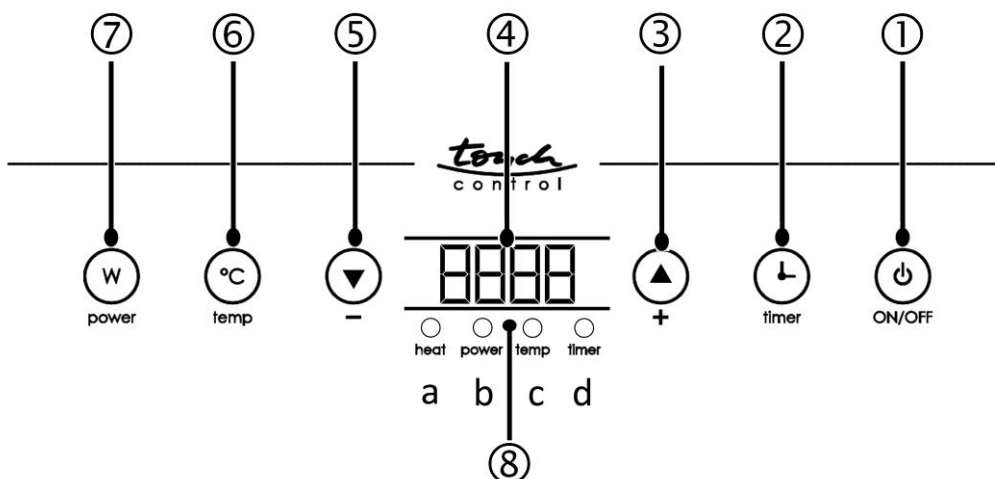
Piani cottura ad induzione

Descrizione del prodotto



	I
A	Piastra in vetroceramica
B	Zona cottura
C	CT 2010/IN Pannello comandi
C 1	CT 3410/IN Pannello comandi zona cottura sinistra
C 2	Pannello comandi zona cottura destra

Pannello comandi



	I
1	Sensore interruttore principale "ON/OFF"
2	Sensore programmazione del tempo "timer"
3	Sensore programmazione parametro "+"
4	Monitor
5	Sensore programmazione parametro "-"
6	Sensore livelli di temperatura "temp"
7	Sensore livelli di Potenza "power"
8	Spie LED indicanti le seguenti funzioni: a) "heat" indica il calore residuo b) "power" funzione livelli di potenza attiva c) "temp" funzione livelli di temperatura attiva d) "timer" funzione programmazione tempo attiva

Indice

	Pagina
Descrizione del prodotto	2
Pannello comandi	2
Introduzione	3
Generalità sull'induzione	3
Vantaggi della cottura a induzione	4
Scelta delle pentole	4
Uso appropriato	4
Dati tecnici	4
Volume di consegna	4
Imballaggio	4
Norme di sicurezza	5
Avvisi importanti	6
Prima messa in servizio	6
Familiarizzare con l'apparecchio	6
Sensori touch control	6
Spia del calore residuo	6
Riconoscimento del recipiente	7
Ventilatore	7
Restrizione della durata di funzionamento	7
Interruttore prioritario	7
Messa in servizio dell'apparecchio	7
Funzione „standby“	7
Accensione.....	7
Cucinare con la modalità „livelli di potenza“	8
Cucinare con la modalità „livelli di temperatura“	9
Cambiare la modalità „livelli di potenza“ e „livelli di temperatura“	9
Programmazione del tempo (Timer) – da 1 a 180 minuti	10
Funzione di azzeramento del timer (reset)	10
Spegnere	11
Pulizia e manutenzione	11
Codici d'errore	11

Introduzione



Congratulazione! Con l'acquisto di questo ripiano di cottura avete scelto un prodotto di alta qualità! La tecnica dell'induzione vi farà risparmiare tempo e energia, e guadagnare in sicurezza. Affinché possiate godervi a lungo questo nuovo apparecchio, vi preghiamo di leggere e osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno depositate in un posto sicuro e passate all'utente rispettivo. Grazie mille.

Generalità sull'induzione

La cottura a induzione si basa su un principio di riscaldamento completamente diverso dai piani di cottura convenzionali. Il calore è generato dalla corrente parassita presente direttamente sul fondo della pentola. Il piano cottura in sé non si riscalda, bensì il fondo della stoviglia. Si evita così dispersione di calore ottimizzando l'efficienza dell'energia in flusso.

Vantaggi della cottura a induzione

- Attraverso il riscaldamento immediato del fondo della stoviglia si ha un **risparmio d'energia** considerevole (si risparmia fino al 50% rispetto agli altri metodi di cottura).
- Il piano di cottura a induzione genera o interrompe il flusso di calore immediatamente dopo l'azionamento del comando. Quest'uso efficiente d'energia permette un controllo preciso del flusso di calore facendo inoltre risparmiare tempo cucinando.
- L'energia si sprigiona anche in modo **molto rapido** permettendo un successivo risparmio di tempo! Per esempio: per far bollire 2 litri d'acqua risparmierete il 60% di tempo rispetto ad altre piastre di cottura!
- La cottura a induzione vi offre **maggiore sicurezza**: rimuovendo la stoviglia dall'area di cottura, il flusso di calore s'interrompe automaticamente, anche se questo non è stato disattivato. Nel caso se, accidentalmente, un panno o un altro oggetto infiammabile venisse a contatto con l'area di cottura ancora accesa, questo non può bruciarsi. Dopo l'utilizzo si sente sulla vetroceramica solo il calore residuo della pentola.
- Il piano di cottura è **facilissimo da pulire**. Non emanando direttamente calore, gli alimenti fuoriuscenti non possono bruciare e incrostare la superficie. Inoltre non bisogna attendere prima della pulizia che la superficie si sia raffreddata.

Scelta delle pentole

- **Adatte** sono tutte le pentole e padelle di ferro con fondo piatto (con diametro da 10-23 cm) , come ad esempio pentole smaltate, in ghisa o in acciaio con alto contenuto di ferro. I recipienti a fondo sottile sono più adatti di quelli con fondo sandwich o spesso, poiché questi limiterebbero la rapida trasmissione di calore.
- **Inadatte** sono le stoviglie in alluminio, rame, vetro o ceramica, così come pentole o padelle con diametro inferiore a 10 cm.
- **Consiglio**: potete controllare l'idoneità della stoviglia con l'aiuto di una calamita. Se resta attaccata all'esterno del fondo, significa che si presta all'induzione.

Uso appropriato

L'apparecchio è predisposto alla preparazione di alimenti solo a uso domestico. L'uso inappropriato dell'apparecchio e le modifiche effettuate su di esso possono causare gravi incidenti. In questo caso il fabbricante non è responsabile dei danni subiti. L'apparecchio non è adatto all'uso professionale.

Dati tecnici

Modello:	CT 2010/IN	CT 3410/IN
Tensione:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Potenza:	2000 Watt	3400 Watt (2000 W / 1400 W)
Zone di cottura:	1	2
Superficie delle zone cottura:	ca. 120 – 230 mm Ø	ca. 120 – 230 mm Ø
Capacità portante:	max. 10 kg	max. 10 kg per ogni zona

Volume di consegna

Si consiglia di controllare dopo l'acquisto la completezza del volume di consegna come anche lo stato del prodotto e dei suoi componenti. (Vedasi la descrizione del prodotto a pagina 2)

Imballaggio

Gettate il materiale d'imballaggio nei giusti contenitori per il riciclaggio della carta e della plastica, tenendo conto delle diverse identificazioni riguardanti i materiali di plastica.



PE sta per polietilene, la cifra 02 per PH-HD, 04 per LD-PE, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Norme di sicurezza



Attenzione: Leggete attentamente le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. La non osservanza delle misure di sicurezza può provocare scossa elettrica, ustioni e/o gravi lesioni.

- Non lasciare i bambini senza sorveglianza in vicinanza dell'apparecchio e del suo imballaggio. I bambini sottovalutano spesso i pericoli, pertanto persistono pericolo di vita a causa d'ustione e di soffocamento tramite il materiale d'imballaggio. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non usate l'apparecchio in ambiente con pericolo d'esplosione, per esempio nelle vicinanze di sostanze infiammabili (liquidi o gas).
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, salvo che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni per l'uso. Non lasciate incustodito l'apparecchio acceso e tenetelo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso e senza sorveglianza.
- Disinserite la presa di corrente dopo ogni uso. Per evitare che l'apparecchio cada inavvertitamente a terra e si danneggi, non lasciate mai il cavo d'allacciamento penzolare dal ripiano di appoggio.
- L'apparecchio deve appoggiare su una base resistente al calore, robusta e piana, lontana da fonti di calore (forno, fiamma viva, ecc.). Sopra l'apparecchio, lo spazio deve essere libero e la distanza dalla parete deve misurare almeno 10 cm. Nell'ambiente in cui si trova la piastra, l'aria deve circolare liberamente.
- Mantenere una distanza di 1 metro da apparecchiature sensibili ai campi magnetici (per esempio schermi monitor, orologi, elettrodomestici e supporti di memorizzazione magnetici).
- **Attenzione! Pericolo d'incendio!** L'olio e il grasso troppo caldi s'infiammano rapidamente. Non lasciate l'olio o i grassi surriscaldati senza sorveglianza.
- **Attenzione! Pericolo d'incendio!** Non utilizzate l'apparecchio nelle vicinanze o sotto tendaggi, armadi pensili o altri materiali infiammabili.
- L'apparecchio deve appoggiare su una superficie termoresistente (mai su tovaglie o ripiani verniciati), altrimenti potrebbero entrambi rovinarsi.
- Non utilizzare quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o con un sistema separato di telecomando.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo d'alimentazione. Non usate l'apparecchio se il suo cavo d'alimentazione e la sua spina sono rovinati o troppo usati.
- **Attenzione!** I cavi d'alimentazione rovinati sono pericolosi e possono provocare folgorazione. Gli apparecchi che non funzionano perfettamente o danneggiati devono immediatamente essere dati in riparazione al servizio di assistenza tecnica specializzata.
- Non tirare sul cavo d'allacciamento per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Tenere il cavo d'allacciamento lontano da fonti di calore, da angoli taglienti o da altre apparecchiature meccaniche. Controllare regolarmente che sia in buono stato. Un cavo elettrico danneggiato aumenta il pericolo di scossa elettrica.
- La protezione termica integrata bada a non far surriscaldare l'apparecchio anche durante il funzionamento continuo. Nel caso di crepe, fessure o rotture e quando si ritiene che l'uso non sia sicuro per l'utente, spegnete subito l'apparecchio e staccate la spina d'alimentazione.
- Non usate l'apparecchio come piano da lavoro o per appoggiarci oggetti e fatelo raffreddare prima di trasportarlo.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua quando lo pulite. Fate attenzione che dal lato inferiore non penetri nell'apparecchio acqua o vapore.
- L'apparecchio è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Se l'apparecchio, il suo cavo di allacciamento, le guarnizioni o la superficie in vetroceramica sono danneggiati, disinserite immediatamente la spina.

Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati e autorizzati. In seguito a riparazioni fuori norma possono insorgere dei pericoli per l'utente!

Avvisi importanti

- Usate per l'induzione solo stoviglie adatte, cioè solo quelle in materiale ferromagnetico. La superficie del ripiano e il fondo della padella devono esser puliti e asciutti.
- Non riponete sul piano di cottura altri oggetti in metallo come posate, coperchi, carta d'alluminio, ecc., perché possono surriscaldarsi.
- Non usate assolutamente per la pulizia spray da forno o smacchiatori! Troverete appositi detergenti dal vostro rivenditore specializzato.
- Evitate di graffiare la superficie in vetroceramica tramite attrezzi taglienti e appuntiti o di farci cadere oggetti dall'alto.
- I danni causati dalla non osservanza di queste avvertenze non sono coperti dalla garanzia.

Attenzione! Quest'apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone portatrici di **uno stimolatore cardiaco (pace-maker)** devono evitare di avvicinarsi a quest'apparecchio, quando è in funzione! È impossibile verificare lo standard delle norme di sicurezza e la compatibilità elettromagnetica di tutti i pacemaker presenti sul mercato per garantire che non si generino interferenze che potrebbero pregiudicarne il buon funzionamento. Questo vale anche per dispositivi come apparecchi acustici e altre protesi metalliche.

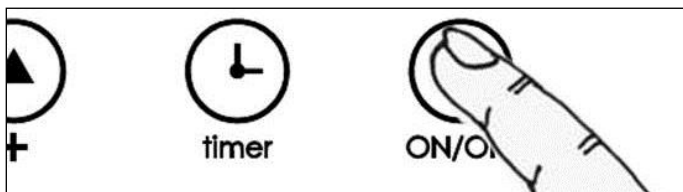
Prima messa in servizio

Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente. Per successive informazioni consultare la rubrica „pulizia e manutenzione“. L'apparecchio deve appoggiare su una base resistente al calore, robusta e piana (non metallica!), lontana da fonti di calore (forno, fiamma viva, ecc.). Sopra l'apparecchio, lo spazio deve essere libero e la distanza dalla parete deve misurare almeno 10 cm. Mantenere la distanza di 1 m dagli apparecchi sensibili ai campi elettromagnetici. Nell'ambiente in cui si trova il grill, l'aria deve circolare liberamente.

Familiarizzare con l'apparecchio

Sensori touch control

L'apparecchio è dotato di sensori touch control, molto pratici e di facile impiego.

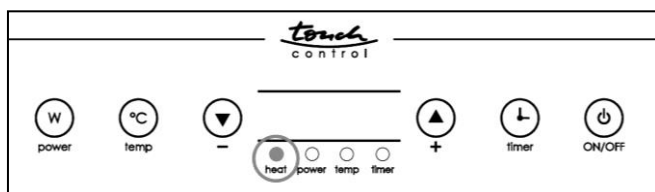


- Appoggiando il dito sul sensore si attiva la funzione corrispondente che viene confermata da un segnale acustico.

AVVISO: Tenere il pannello comandi sempre pulito e asciutto, non attivarlo con mani umide e non appoggiarvi oggetti, poiché potrebbero causare malfunzionamenti.

Spia del calore residuo

Ogni zona cottura ha una spia luminosa indicante il calore residuo. Se è accesa, significa che la zona corrispondente è ancora calda.

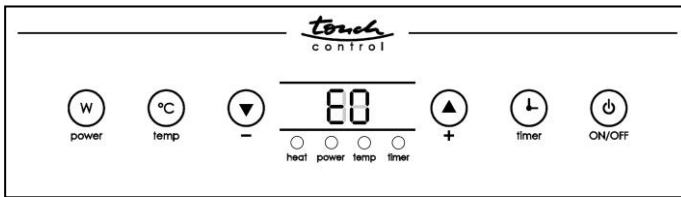


- Se la temperatura dell'area di cottura, dovuta al calore di scarico del recipiente, è superiore ai 60°C, il LED "heat" (8a) si accende.

- Se la temperatura scende sotto ai 60 °C, oppure l'apparecchio viene scollegato dalla rete, il LED "heat" (8a) si spegne.

Riconoscimento del recipiente

Ogni zona cottura dell'apparecchio è dotata di un sensore che riconosce se una pentola ne è stata collocata sopra.



- Se dopo l'accensione, l'apparecchio non ritiene idonea la stoviglia di cottura, apparirà sul monitor (4) "E0", accompagnato da un segnale acustico intermittente. Se non mettetete nel giro di 45 secondi una stoviglia compatibile, l'apparecchio si metterà automaticamente in standby.

- Se togliete la pentola durante la cottura, il monitor (4) indicherà ancora "E0" insieme al segnale acustico intermittente. Se rimettete nel giro di 45 secondi la pentola sul ripiano, le impostazioni precedenti (per esempio la durata e la potenza) verranno riprese. Nel caso contrario, l'apparecchio si metterà in standby.

Ventilatore

Dopo l'accensione, un ventilatore, che bada a raffreddare gli elementi interni, quindi a proteggere l'apparecchio dal surriscaldamento, si mette in funzione, persistendo anche in modo "standby".

Restrizione della durata di funzionamento

L'area di cottura si spegne automaticamente se nel giro di 2 ore non vengono effettuati cambiamenti all'impostazione, indipendentemente dalle funzioni impostate precedentemente.

Dopo la disattivazione automatica, potete riaccendere il ripiano di cottura. La durata di funzionamento è di nuovo disponibile al massimo.

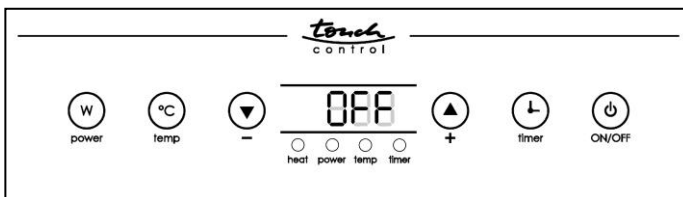
Programmando un tempo di funzionamento (Timer) superiore a 2 ore, l'apparecchio si spegnerà alla fine del tempo impostato, senza tener conto della restrizione della durata di funzionamento.

Interruttore prioritario

L'apparecchio può essere messo in modo "standby" tramite l'interruttore principale (1) in ogni momento, anche se altri tasti o funzioni sono stati selezionati.

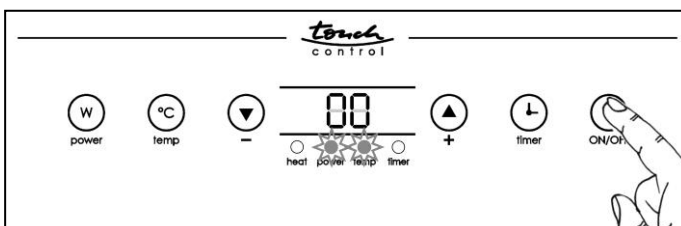
Messa in servizio dell'apparecchio

Funzione „Standby“



- Introdurre la spina nella presa di corrente.
- Sul monitor (4) appare „OFF“ accompagnato da un segnale acustico. L'apparecchio è in modo „standby“.

Accensione

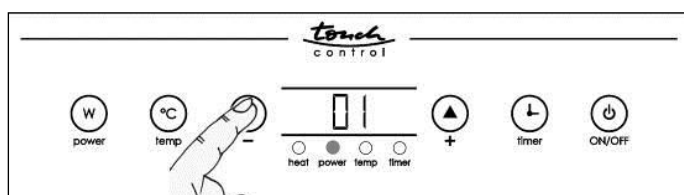
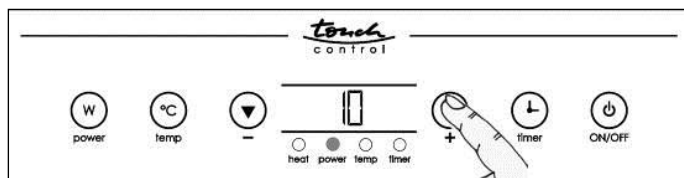
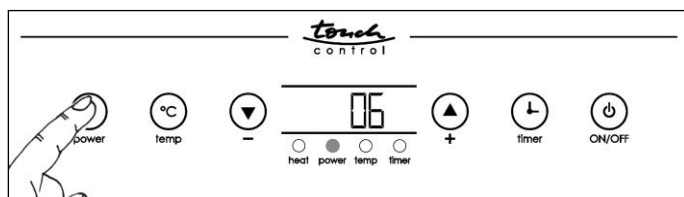


- Posare una pentola adatta nel centro della zona cottura.
- Accendere toccando l'interruttore principale (1). Sul monitor (4) appare „00“ e i LED „power“ (7) e „temp“ (6) lampeggiano.
- Selezionare la funzione cottura desiderata („livelli di potenza“ oppure „livelli di temperatura“).

Avviso: se entro 60 secondi non è attivato alcun tasto, l'apparecchio si rimette in modo „standby“.

Cucinare in modo „livelli di potenza“

Il modo „livelli di potenza“ è ideale per bollire e cuocere a vapore.



- Per attivare il modo „livelli di potenza“ toccare il sensore „power“ (7). L'apparecchio s'impone automaticamente al livello „06“. Sul monitor (4) appare „06“ e il LED „power“ (8b) si accende.

Avviso: Le impostazioni programmate durante un uso precedente saranno mantenute se l'apparecchio non è stato scollegato dal settore.

- Toccando il sensore „+“ (3) si può aumentare la potenza fino al livello 10.
- Toccando il sensore „-“ (5) si può diminuire la potenza fino al livello 01.

Alla consegna il modo „livelli di potenza“ è visualizzato sul monitor sotto forma di cifre da „01“ a „10“. Toccando contemporaneamente i sensori „+“ und „-“ per 3 secondi viene visualizzata la potenza in Watt corrispondente. Vale a dire se il monitor indicava prima il valore „01“ ora mostrerà „200“ che corrisponde alla potenza di 200 Watt. Al posto di „06“, la potenza „1000“, e così via. Questo formato rimane attivo, anche dopo aver spento l'apparecchio, finché non si ricambia l'impostazione. Togliendo la spina dal settore, però, l'apparecchio si rimette sull'impostazione standard con le cifre da „01“ a „10“.

Corrispondenze dei *livelli* di potenza ai *valori* di potenza:

Questi dati sono di riferimento e validi per una pentola in acciaio di 20 cm Ø.

CT 2010/IN e CT 3410/IN sinistra

Livello 01	200 W
Livello 02	350 W
Livello 03	500 W
Livello 04	650 W
Livello 05	800 W
Livello 06	1000 W
Livello 07	1250 W
Livello 08	1500 W
Livello 09	1750 W
Livello 10	2000 W

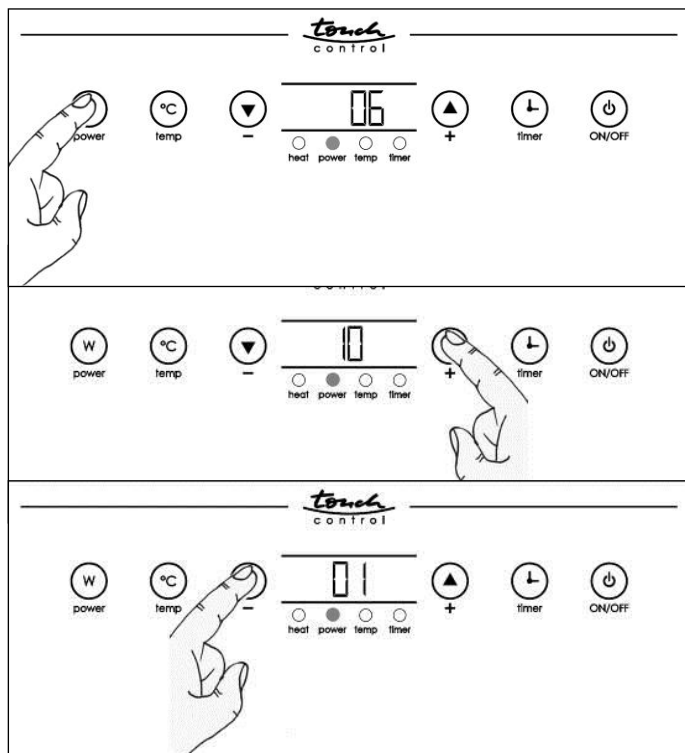
CT 3410/IN destra

Livello 01	200 W
Livello 02	300 W
Livello 03	400 W
Livello 04	500 W
Livello 05	600 W
Livello 06	700 W
Livello 07	800 W
Livello 08	1000 W
Livello 09	1200 W
Livello 10	1400 W

AVVISO: La temperatura del fondo della stoviglia è sorvegliata da un sensore nel centro della piastra. Per assicurarne il funzionamento è necessario riporre la pentola perfettamente sopra questa zona. La pentola inoltre deve avere un fondo piano e non troppo spesso perché garantisca una buona trasmissione di calore. La temperatura massima ammessa è di 200°C.

Cucinare in modalità „livelli di temperatura“

Il modo „livelli di temperatura“ è ideale per arrostitire, grigliare e friggere.



- Per attivare il modo „livelli di temperatura“ toccare il sensore „temp“ (6). L'apparecchio s'impone automaticamente a 120°C. Sul monitor (4) appare „120“ e il LED „temp“ (8c) si accende.

Avviso: Le impostazioni programmate durante un uso precedente sono mantenute se l'apparecchio non è stato scollegato dal set-tore.

- Toccando il sensore „+“ (3) si può aumentare la temperatura fino a 240°C.
- Toccando il sensore „-“ (5) si può diminuire la temperatura fino a 60°C.

Indicazioni dei livelli di temperatura:

Questi dati sono di riferimento e validi per una pentola in acciaio di 20 cm Ø.

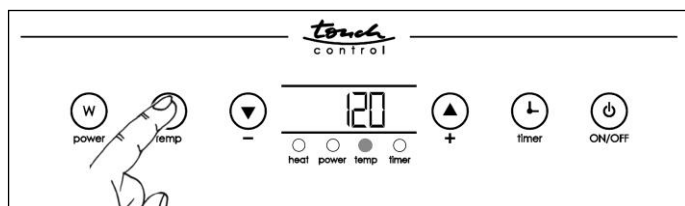
CT 2010/IN und CT 3410/IN

Livello 01	60 °C
Livello 02	80 °C
Livello 03	100 °C
Livello 04	120 °C
Livello 05	140 °C
Livello 06	160 °C
Livello 07	180 °C
Livello 08	200 °C
Livello 09	220 °C
Livello 10	240 °C

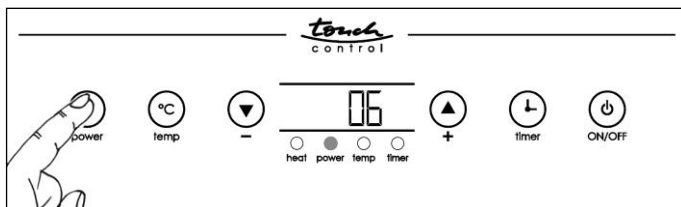
AVVISO: La temperatura del fondo della stoviglia è sorvegliata da un sensore nel centro della piastra. Per assicurarne il funzionamento è necessario riporre la pentola perfettamente sopra questa zona. La pentola inoltre deve avere un fondo piano e non troppo spesso perché garantisca una buona trasmissione di calore. La temperatura massima ammessa in questo caso è di 200°C.

Cambiare le modalità „livelli di potenza“ e „livelli di temperatura“

Si può in ogni momento cambiare dal modo „livelli di potenza“ al modo „livelli di temperatura“ e viceversa. L'ultimo valore impostato della funzione corrispondente sarà memorizzato.



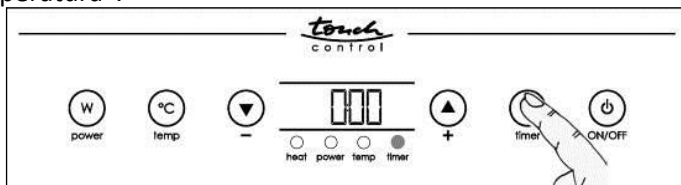
- Toccare il sensore „temp“ (6) durante il funzionamento in modalità „livelli di potenza“ per passare in modalità „livelli di temperatura“.



- Toccare il sensore „power“ (7) durante il funzionamento in modalità „livelli di temperatura“ per passare in modalità „livelli di potenza“.

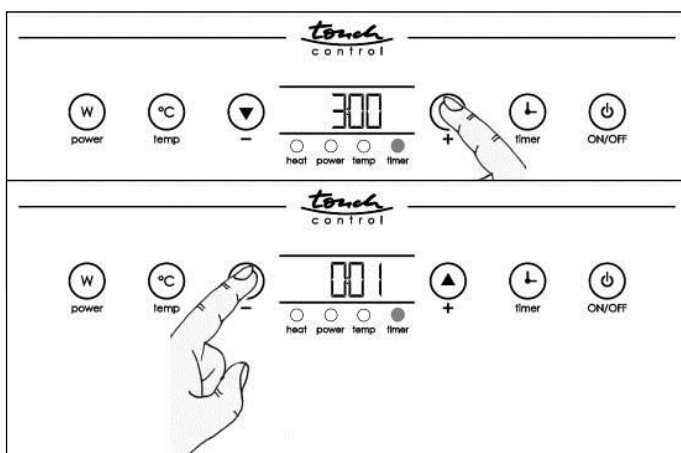
Programmazione del tempo (timer) - da 1 a 180 minuti

La programmazione del timer può aver luogo sia in modalità „livelli di potenza“ che in modalità „livelli di temperatura“.



- Toccando il sensore „timer“ (2) si attiva la funzione di programmazione del tempo. Il monitor (4) dell'apparecchio indica „0:00“ e la spia LED „timer“ (8d) si accende.

AVVISO: L'apparecchio si rimette automaticamente in modalità senza timer se entro 5 secondi non viene programmato il tempo.



- Toccare il sensore „+“ (3) per aumentare il tempo a intervalli di un minuto fino a 3 ore (180 minuti). Toccando il sensore „-“ (5) si diminuisce il tempo.
- Toccando costantemente il sensore „+“ (3) o il sensore „-“ (5) si aumenta o diminuisce il tempo ad intervalli di 10 minuti..
- Toccando inizialmente il sensore „-“ (5), il monitor mostra „3:00“ (180 minuti). Ritoccare il sensore per diminuire la durata.

Si supponga che sul monitor (4) appaia „1:15“ (1ora e 15 minuti).

5 secondi dopo la programmazione del tempo, il monitor si rimette sulla funzione in precedenza selezionata. Toccare di nuovo il sensore „timer“ (2) per 5 secondi per visualizzare sul monitor (4) il tempo restante, che può essere cambiato di nuovo.

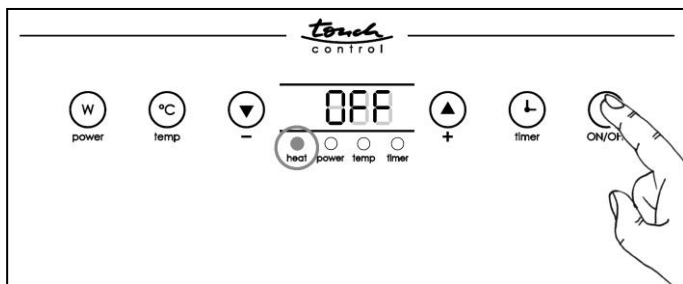
A tempo scaduto si udirà un segnale acustico e l'apparecchio si mette automaticamente in modo „standby“.

AVVISO: Cambiare i parametri dei livelli di temperatura o di potenza non ha nessun riscontro sul tempo impostato.

Funzione di azzeramento del timer (reset)

Per azzerare la funzione del timer, toccare velocemente due volte di seguito il sensore „timer“ (2). Il monitor (4) mostra il valore „0:00“. In questo caso si annulla anche la funzione di spegnimento automatico, l'apparecchio quindi rimarrà acceso.

Spegnere



- Per spegnere l'apparecchio toccare l'interruttore principale (1). Sul monitor (4) appare „OFF“.

L'apparecchio si trova ora in modo „Standby“.

AVVISO: Se la temperatura della zona cottura raggiunge, a causa del calore di scarto, i 60°C, la spia LED “heat” (8a) si accende.

AVVISO: Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, Il ventilatore continua a girare anche in modo “standby”.

UN CONSIGLIO: Gli apparecchi elettrici consumano elettricità in modo “standby” anche se non sono in funzione. Per risparmiare energia si consiglia di disinserire la spina dalla presa di corrente dopo ogni uso.

Pulizia e manutenzione



Staccare la spina d'alimentazione prima della pulizia!
Prima della pulizia fare raffreddare l'apparecchio!

- Rimuovere le incrostature del ripiano con un raschietto per pulizia specifico per la vetroceramica, che potrete acquistare in negozi specializzati o di casalinghi.
- Pulire la superficie già fredda con una spugna umida e un po' di detergente, per poi asciugarla con un panno pulito o con carta da cucina. Troverete adeguati prodotti di pulizia nei negozi specializzati. Strofinare il prodotto sulla superficie da trattare con della carta da cucina, finché lo sporco non è stato completamente rimosso.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non usate pulitrici a vapore.
- Fare attenzione che dal lato inferiore non penetri nell'apparecchio acqua o vapore.
- Non usare detergenti abrasivi, lana d'acciaio o attrezzi taglienti e appuntiti.
- Usare un aspirapolvere per rimuovere eventuale sporcizia dalla presa d'aria.

Codici d'errore

Il sistema di controllo elettronico fornisce numerose funzioni di sorveglianza. Nel caso di malfunzionamento, l'alimentazione è interrotta e appare sul display un codice d'errore. Inoltre si udirà un segnale acustico per 60 secondi.

Schema dei codici d'errore

- E0 Riconoscimento della pentola:** Ogni zona cottura dell'apparecchio è dotata di un sensore che riconosce se una pentola ne è stata collocata sopra.
Se dopo l'accensione, l'apparecchio non ritiene idonea la stoviglia di cottura, apparirà sul monitor il codice d'errore.
Auto assistenza: Mettere entro 45 secondi una stoviglia compatibile, altrimenti l'apparecchio si metterà automaticamente in standby. (Consultare la rubrica „Familiarizzare con l'apparecchio“).
- E1 Corto circuito:** l'apparecchio ha subito un corto circuito.
Auto assistenza: impossibile – fare controllare l'apparecchio dal servizio assistenza.

- E2 Sensore di temperatura:** Disfunzione del sensore di temperatura sotto la vetroceramica.
Auto assistenza: impossibile –fare controllare l'apparecchi dal servizio assistenza.
- E3 Controllo elettronico di sovratensione:** disfunzione causata da tensione troppo alta (> 270 V~) nel circuito elettrico dell'apparecchio.
Auto assistenza: verificare che la tensione della corrente indicata sulla targhetta corrisponde a quella in uso.
- E4 Controllo elettronico di sottotensione:** disfunzione causata da tensione troppo bassa (< 160 V~) nel circuito elettrico dell'apparecchio.
Auto assistenza: verificare che la tensione della corrente indicata sulla targhetta corrisponde a quella in uso.
- E5 Protezione antisurriscaldamento (modo stadi di potenza):** la temperatura dell'area di cottura supera quella ammessa di 200°C per la funzione "livelli di potenza" (causato per esempio da olio bollente, una stoviglia vuota o un altro oggetto metallico riposto sull'apparecchio acceso).
Auto assistenza: eliminare la causa del surriscaldamento. Fate raffreddare l'area di cottura prima di riutilizzare l'apparecchio. Si consiglia di utilizzare la funzione "livelli di temperatura" se necessitate un calore costante superiore ai 200°C.
- E6 Temperatura interna:** la parte interna dell'apparecchio è troppo calda (per esempio la presa d'aria è ostacolata, il ventilatore è bloccato o difettoso, la temperatura esterna è troppo alta).
Auto assistenza: pulite le bocche di presa d'aria, rimuovete eventuali corpi estranei ostacolanti, aumentate l'aerazione nell'ambiente.

AVVISO: Per resettare l'apparecchio dopo un errore è necessario, ad eccezione del codice „E0“, staccare la spina dalla presa di corrente.

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



Secondo la norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dimessi, che vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residui, gli apparecchi in disuso devono essere recuperati separatamente dagli altri. L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta per vecchi elettrodomestici più vicino.