



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual



Induktionskochtafel
Induction Cooking Plate
CT 2015/IN

D Bedienungsanleitung

Sie haben sich für eine ganz besondere Kochtafel entschieden, herzlichen Glückwunsch! Ihr neues Gerät ist ein deutsches Spitzenprodukt, von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

Wichtige Hinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d.h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Halten Sie das Kochfeld und den Topfboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf dem Kochfeld 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 Glasplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Achtung: Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich **Personen mit Herzschrittmachern** von Induktionskochtafeln fernhalten!

Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.

Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z.B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann.

Einführung

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 sie 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!

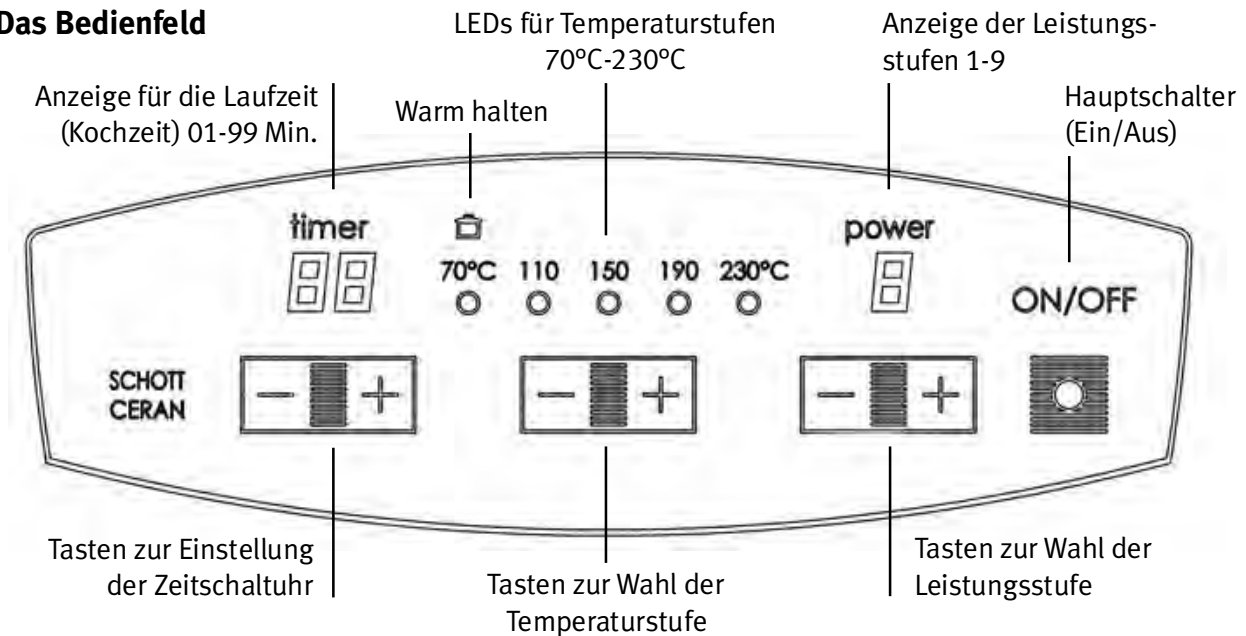
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an **Sicherheit**: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Kochfeld nicht verbrennen.
Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Kochfläche ist sehr **pflegeleicht**. Da das Ceran® Feld nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis es abgekühlt ist.

Zur Wahl der Kochgefäße

- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 8-26 cm), die aus Eisen bestehen, wie z.B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen oder Edelstahl.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik bestehen, sowie alle Töpfe deren Bodendurchmesser unter 8 cm liegt.
- **Tipp**: Testen Sie die Eignung des Topfbodens mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topfboden haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.

Lernen Sie Ihre Kochtafel kennen

a) Das Bedienfeld



Dieses Modell ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen Quittungston bestätigt.

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

b) Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle Anzeigen bleiben aus. Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

c) Einschalten

Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochfläche und berühren Sie den Hauptschalter bis ein Signalton ertönt. Es blinken sowohl alle Segmente der Leistungsanzeige als auch alle LEDs der Temperaturanzeige. Nun kann entweder die Leistungsstufen- oder die Temperaturstufen-Einstellung durch Berühren einer Taste gewählt werden. Erfolgt innerhalb von 30 sec. nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, so erlöschen alle Anzeigen und die Steuerung schaltet in den Stand-by-Modus.

d) Ausschalten

Berühren Sie den Hauptschalter bis ein Signalton ertönt und alle Anzeigen erlöschen. Die Steuerung befindet sich nun im Stand-by-Modus. Die Steuerung kann während des Betriebes jederzeit durch eine Berührung des Hauptschalters ausgeschaltet werden, auch wenn noch andere Schalter betätigt sind.

Hat die Temperatur auf der Kochfläche durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 70°C erreicht, erscheint ein H (für Heiß) in der POWER-Anzeige. Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt diese Anzeige.

Hinweis: Ein Nachlaufen des Lüfters im Stand-by-Modus nach langer Betriebsdauer ist normal.

Kochen mit Ihrer Induktionskochtafel

Sie können grundsätzlich wählen, ob Sie die Temperatur oder die Leistung einstellen möchten.

power



Leistungsstufen-Einstellung

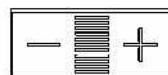
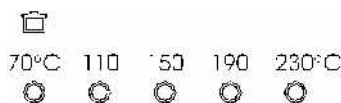
Sie können eine Leistungsstufe über die + oder – Tasten auswählen.

Leistungsstufe 1 = niedrigste Leistung

Leistungsstufe 9 = höchste Leistung

Über die + Taste startet das Gerät mit der Leistungsstufe 1, diese können Sie durch weiteres Berühren der + Taste bis auf 9 erhöhen. Über die – Taste startet das Gerät mit der Leistungsstufe 9, Sie können durch weiteres Berühren der – Taste bis auf 1 reduzieren.

Bei einer Dauerbetätigung der + oder – Taste erfolgt eine Änderung der Leistungsstufe im Rhythmus von 1 sec.



Temperaturstufen-Einstellung

Sie können eine der 5 Temperaturstufen auswählen, indem Sie die Taste mit der + oder – Markierung berühren.

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, blinkt die entsprechende LED und die Regelung taktet die Leistung so, dass die gewünschte Temperatur gehalten wird.

Startwert nach der ersten Anwahl der Temperatur-Einstellung ist 0°C. Durch weiteres Berühren der + Taste können Sie die Temperaturstufe bis auf 230°C erhöhen. Durch Berühren der – Taste können Sie die Temperaturstufe bis auf 70°C reduzieren.

Bei einer Dauerbetätigung der + oder – Taste erfolgt eine Änderung der Temperaturstufe im Rhythmus von 1 sec.

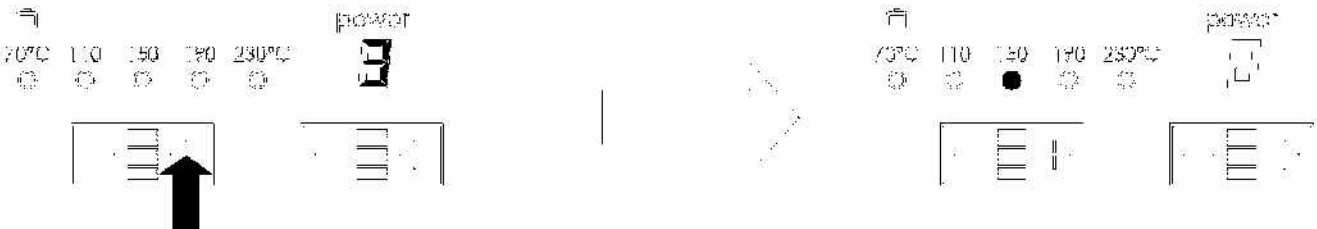
Hinweis: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte des Kochfeldes gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt.

Wechsel zwischen Leistungsstufen- und Temperaturstufen-Einstellung

Sie können jederzeit von der Leistungsstufen-Einstellung zur Temperaturstufen-Einstellung und umgekehrt wechseln.

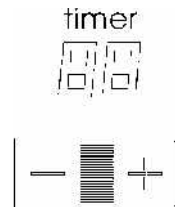
Berühren Sie während des Betriebes in einer Leistungsstufe die + oder – Taste der Temperaturstufen-Einstellung, wechselt die Steuerung automatisch zur Temperaturstufen-Einstellung, die Anzeige der Leistungssteuerung erlischt und der zuletzt gewählte Wert wird um eine Stufe reduziert (bei – Taste) bzw. um eine Stufe erhöht (bei + Taste). Ebenso können Sie wieder zur Leistungsstufen-Einstellung wechseln.

Beispiel:



Während die Leistungsstufe 3 aktiv ist, wird die + Taste der Temperaturstufen-Einstellung berührt. Die letzte aktive Temperatur-Stufe war 110°C, daher ist jetzt die Temperatur-Stufe 150°C aktiv.

Laufzeit-Einstellung



Sie können mit den Tasten unterhalb der Timer-Anzeige eine Laufzeit in einem Bereich von 01-99 Minuten einstellen. Dies kann sowohl bei einer Leistungs- als auch bei einer Temperaturvoreinstellung geschehen.

Durch Berühren der + Taste können Sie eine Zeit von 01-99 Min. aufwärts wählen. Bei Betätigung der – Taste können Sie eine Zeit von 99-01 Min. abwärts wählen. Die verbleibende Laufzeit wird aktuell angezeigt. Diese Zeit können Sie durch Berühren der + oder – Taste jederzeit verändern.

Bei einer Dauerbetätigung der + oder – Taste erfolgt eine Änderung der Laufzeit zunächst um einen Wert, dann in Fünferschritten im Rhythmus von 1 sec.

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein kurzes akustisches Signal und das Display zeigt die Zeit 00. Nun schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter in den Stand-by-Modus.

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

Leistungsstufen

Stufe 1	350 W	Stufe 6	1380 W
Stufe 2	560 W	Stufe 7	1590 W
Stufe 3	760 W	Stufe 8	1800 W
Stufe 4	970 W	Stufe 9	2000 W
Stufe 5	1180 W		

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

Sicherheitsfunktionen

Diese Kochtafel ist mit vielen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

Topferkennung

Wird nach dem Einschalten eine Taste der Leistungsstufen oder Temperatureinstellung betätigt, obwohl kein Topf auf dem Kochfeld erkannt wurde, so blinkt der entsprechende Wert und es ertönt ein periodisches Warnsignal.

Wird innerhalb von 60 sec. kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus.

Falls während des Betriebes der Topf vom Kochfeld entfernt wird, blinkt die zuletzt eingestellte Leistungs- oder Temperaturstufe, eine eventuell vorhandene Laufzeit bleibt angezeigt (blinkt nicht) und es ertönt ein periodisches Warnsignal. Sollte dann innerhalb von 60 sec. wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter. Wird jedoch innerhalb von 60 sec. kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus.

Hinweis: Kleine Metallgegenstände wie Gabeln oder Löffel sowie Töpfe aus ungeeignetem Material oder mit einem Durchmesser von weniger als 8 cm werden nicht erkannt

Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Die Betriebsdauerbegrenzung wirkt unabhängig von der jeweils eingestellten Stufe. Nach einer automatischen Abschaltung kann die Kochtafel erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Netzüberwachung

Überströme, die durch starke Schwankungen der Netzspannung verursacht werden können, werden von der Steuerung erkannt und führen zu einer Selbstabschaltung des Gerätes.

Fehlercodes

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Im Fehlerfall wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und es erscheint ein Fehlercode in der Laufzeitanzeige. Bei Anzeige eines Fehlercodes müssen Sie das Gerät **manuell** über den Hauptschalter ausschalten.

Die **Fehlercodes** sind in der nachstehenden Tabelle erläutert:

Fehlercodes



Temperatursensor:

Ein Fehler am Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte ist aufgetreten.

Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.



Leistungsteil:

Ein Fehler am Temperatursensor des Leistungsteiles ist aufgetreten.

Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.



Innentemperatur:

Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z.B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hoher Umgebungstemperatur).

Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung.



Überhitzungsschutz:

Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet 230°C (z.B. durch einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).

Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.



Elektroniküberwachung Unterspannung:

In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung ein Fehler aufgetreten.

Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.



Elektroniküberwachung Überspannung:

In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung ein Fehler aufgetreten.

Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

Alle Anzeigen blinken

Feuchtigkeit und Schmutz auf der Bedienfläche können der Grund sein.

Selbsthilfe: Netzstecker ziehen und Bedienfläche säubern/trocknen.

Sicherheit in der Handhabung

- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich, dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nur nach Ziehen des Netzsteckers.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Anschlussleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Reinigung und Pflege

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

Die kalte Glasfläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.

Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Ceran® Kochflächen, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Auch spezielle Reinigungsmittel zur Pflege des Edelstahlgehäuses erhalten Sie bei Bedarf im Handel.

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Instruction Manual

Congratulations on your purchase of a very special cooking plate! Your new appliance is a German top-class quality product meeting the latest technological standards. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Thank you very much.

Important notes

- Before use, please read through these instructions carefully and retain for future reference. Only use the appliance for the application described herein, inappropriate application will lead to loss of warranty.
- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Only use pots or pans suitable for induction cooking, i.e. cooking utensils that are made of ferromagnetic material. Always keep the cooking surface and the pot bottom clean and dry.
- Do not leave any food in aluminium foil on the cooking surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal as those might become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- Any damages resulting from a non-observance of these notes will not be covered by warranty.

Caution: *This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless should **persons with heart pacemakers** keep away from induction cooking plates!*

We are not in a position to 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.

Furthermore, there might be malfunctions of other appliances, like hearing aids, for instance.

Introduction

Cooking with induction is based upon a heating principle that is completely different from cooking on conventional cooktops. **The heat is generated straight in the pot bottom by eddy currents. The cooktop itself is not heated, but only the bottom of the cooking vessel.**

Consequently, the usual heat losses are avoided and the efficiency of the energy expended is optimally utilised.

Advantages of Induction Cooking

- As the pot bottom is heated instantaneously, induction cooking is very **energy-saving** (saves up to 50% in comparison with other cooking methods).
- The induction cooktop generates or interrupts the heat supply immediately after the activation of the control. This efficient energy utilisation allows for an **exact control of the heat supply** and is furthermore **time-saving** in the cooking process.
- A further amount of time is saved on account of the extreme **speed** by which energy is available after switch-on. No waiting times! For instance, when heating 2 l of water you will be 60% quicker than you are on conventional cooktops!
- Induction cooking provides for excess **safety**. Even when the cooking utensils are removed from the cooktop without having turned off the cooktop, the heating process is automatically interrupted. In case a cloth or another combustible material is placed on the cooktop by accident, it cannot burn even if the cooktop is turned on. After the cooking process nothing but the residual heat emitted by the pot is perceivable on the glass ceramic plate.

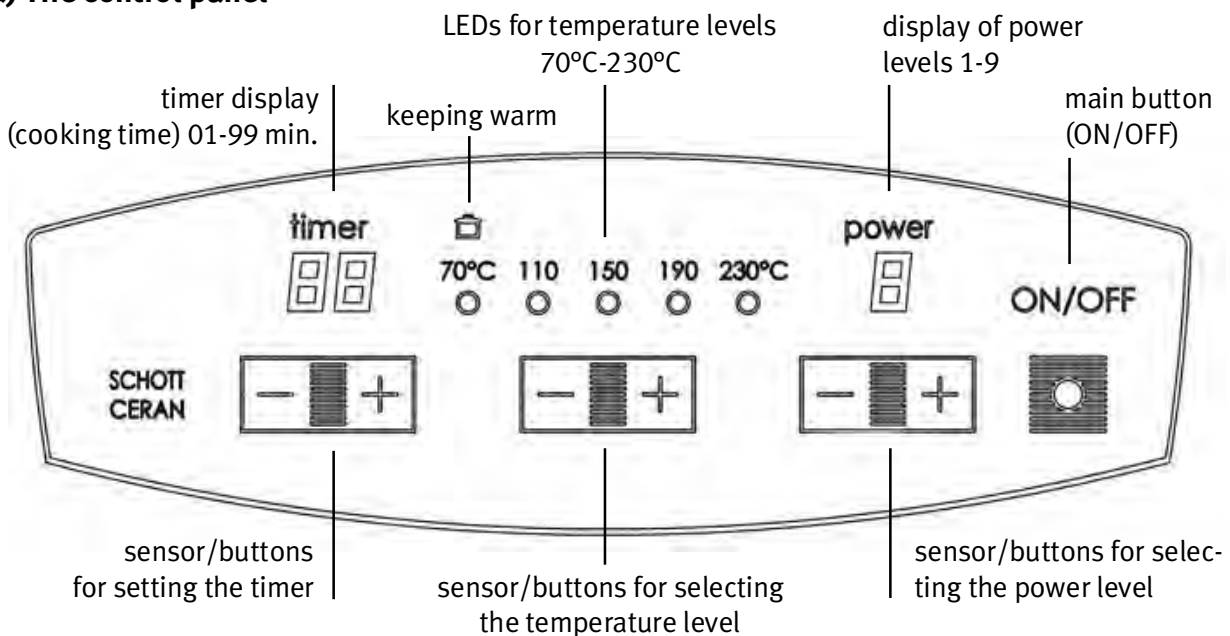
- The cooking surface is very **easy to care**. As the Ceran® cooktop is not heated up directly, leftovers cannot scorch. Neither do you have to wait for it to cool before you clean it.

Selecting pots and pans

- **Suitable** are any flat-bottomed (8-26 cm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enamelled pots, cast-iron or stainless steel pots, for instance.
- **Unsuitable** are any cooking utensils made of aluminium, copper, glass or ceramic, as well as any pots having a pot diameter of less than 8 cm.
- **Tip:** Check by means of a magnet whether the pot bottom is suitable. If the magnet clings to the outside of the pot bottom, the vessel is qualified for induction cooking.

Your new appliance at a glance

a) The control panel



This model is equipped with Touch Control sensors allowing for easy and very convenient operation. By touching the sensor with your finger, the respective function is activated and verified by an audible acknowledgement signal.

Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with moist or wet fingers, as this can cause malfunction.

b) Initial operation

Place the appliance on a heat-resistant, stable and flat working surface and do not operate it in the proximity of other appliances (electric stove, gas flame etc.). The space above the appliance must be free, the distance to any wall must be at least 10 cm. Unhindered air circulation has to be ensured.

Connect the appliance to the power supply. You will hear a short audible signal, all displays remain off. The appliance is in the stand-by mode.

c) Switching on

Place a suitable cooking utensil in the middle of the cooking surface and touch the main button until you hear an audible signal. All the segments of the power display as well as all the LEDs in the temperature display will flash up. Now you may choose to set either the power level or the temperature level by activating a button. If there is no further activation within 30 seconds, all displays will extinguish and the control switches into the stand-by mode.

d) Switching off

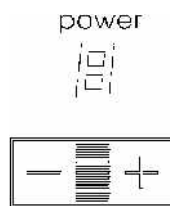
Touch the main button until you hear an audible signal and all the displays extinguish. Now the control is in the stand-by mode. During operation the control can be turned off at any time by pressing the main button even if other buttons have been activated.

If the temperature on the cooktop has reached a value of more than 70°C due to the waste heat emitted by the pot, an H (for Hot) will appear in the POWER display. If the appliance is disconnected from the mains, this indication will extinguish.

Note: It is normal for the fan to continue running in the stand-by mode after a long operation time.

Cooking with your Induction Cooking Plate

You can basically choose whether you set the temperature or the power.



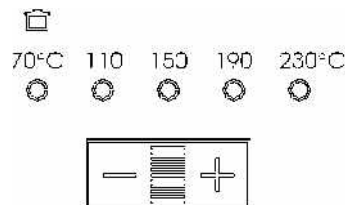
Setting of power levels

You may choose a power level by touching the button with the + or - mark

power level 1 = lowest power output

power level 9 = highest power output

When the + button is touched for the first time the appliance starts with power level 1; it can be raised up to level 9 by touching the + button again. When the - button is touched for the first time the appliance starts with level 9; this can be reduced down to level 1 by touching the button again. If the + or - button is activated continuously, the power level will change accordingly at intervals of 1 second.



Setting of temperature levels

You may select one of the 5 temperature levels by touching the button with the + or - mark.

Once the requested temperature has been reached, the appropriate LED will flash up and the regulation makes the power cycle in a way that the requested temperature is maintained.

The initial temperature value after the temperature has been set for the first time is 70°C.

By touching the + button again, you may raise the temperature level up to 230°C.

By touching the - button you may reduce the temperature level down to 70°C.

If the + or - button is activated continuously, the temperature level will change accordingly at intervals of 1 second.

Note: The temperature on the bottom of the cooking utensil is read by a sensor in the centre of the cook top. The regulation will only function properly if this area is covered by the cooking utensil.

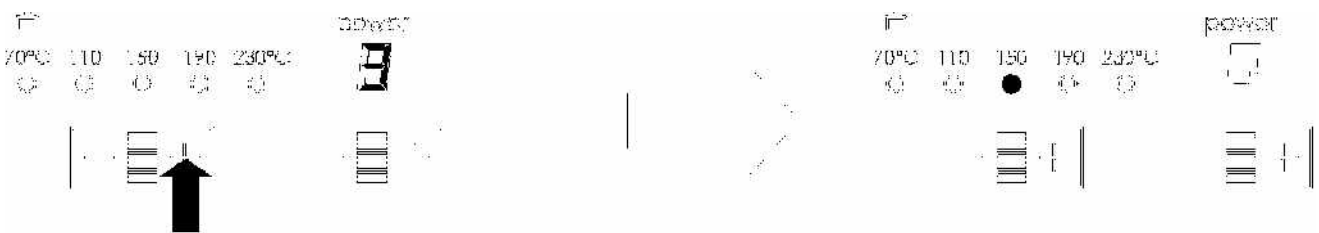
Change between power level and temperature level settings

You may change at any time from the power level setting to the temperature level setting and vice versa.

If you touch the **+** or **-** button of the temperature setting during operation, the control changes automatically into the temperature level setting, the power level display will extinguish and the value last selected will be reduced by one level (with **-** button) or raised by one level (with **+** button).

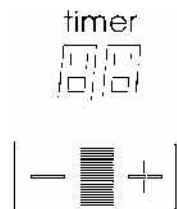
Also, you may change back to the power level setting again.

Example:



While power level 3 is active, the **+** button of the temperature level setting is touched. The previously active temperature level was 110°C, so now the temperature level 150°C is active.

Setting the timer



With the buttons below the timer display you may set an operating time range from 01-99 minutes. This can be effected when either the power or the temperature is preset. By touching the **+** button, a period from 01-99 minutes can be selected. When the **-** button is pressed you can select a time from 99 down to 01 minute. The active remaining operating time is displayed. You may change this period at any time by touching the **+** or **-** button. If the **+** or **-** button is activated continuously, the operating time changes appropriately by one value at first, then in steps of five at intervals of one second. Once the set time has elapsed there is a short audible signal and the display shows 00. Now switch the appliance in the stand-by mode via the main button.

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

Power levels

level 1	350 W	level 6	1380 W
level 2	560 W	level 7	1590 W
level 3	760 W	level 8	1800 W
level 4	970 W	level 9	2000 W
level 5	1180 W		

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

Safety functions

This cooking plate is equipped with a lot of safety functions protecting you as the user and also the appliance against any accidental operating conditions.

Pot recognition

If a button of the power level setting or temperature level setting is activated after switch on although no pot was recognised on the cooktop, the relevant value flashes up and there is a short periodical warning signal.

If no pot is recognised within 60 seconds, the appliances switches automatically into the stand-by mode.

If a pot is removed from the cooktop during operation, the last set power level or temperature level will flash up, an operating time possibly existing will remain on the display (does not flash) and there will be a periodical warning signal. If a pot is re-placed within 60 seconds, the cooking process will continue with the level last selected and an operating time that might have been set before will continue to run. However, if no pot is recognised within 60 seconds, the appliance will switch off automatically into the stand-by mode.

Note: Small metal objects like forks or spoons, as well as pots made of unsuitable material or with a diameter of less than 8 cm will not be recognised.

Operating time restriction

The operating time restriction will cause the cooktop to switch off automatically if the settings have not been changed for a period of 2 hours. The operating time restriction functions independently of the level set in each case.

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

Mains control

Over-currents that are generated by strong fluctuations of the mains voltage, for instance, are detected by the control and cause the appliance to switch off automatically.

Error codes

The electronic control features several internal monitoring functions. If an error occurs, the power supply will be quit and an error code will appear in the timer display. If an error code is indicated you will have to turn off the appliance **manually** via the main button.

The **error codes** are explained in the following table:

Error codes

timer


Temperature sensor:

An error on the temperature sensor below the glass ceramic plate has occurred.

Self-help: Not possible – The appliance must be forwarded to the customer service at any rate.

timer


Control unit:

An error has occurred on the temperature sensor of the control unit.

Self-help: Not possible – The appliance must be forwarded to the customer service at any rate.

timer


Inside temperature:

The inside temperature of the appliance is too warm (e.g. due to hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).


Self-help: Clean the ventilation holes or remove any impurities that might be there; improve the ventilation.

timer


Overheating protection:

The temperature on the cooktop exceeds 230°C (e.g. due to an empty pot or any other metal object while the appliance is switched on).

Self-help: Eliminate the cause for overheating. Once the cooktop has cooled the appliance can be put into operation again.

timer


Electronic control of under-voltage:

An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage.

Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

timer


Electronic control of over-voltage:

An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage.

Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

All displays
flashing

Moisture or dirt on the control panel can be the reason.

Self-help: Pull the mains plug and clean/dry the control panel.

Safety in handling

- Do not operate the appliance without supervision. The safest manner to switch off the unit is to pull the mains plug.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Overheated fat or oil may ignite. This is why food containing fat or oil must be prepared under supervision only.
- If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately turn off the appliance and disconnect the mains plug.
- Do not store any objects on top of the appliance, do not use it as a worktop and transport it not until you have disconnected the mains plug.
- Never immerse the appliance into water for cleaning. Please also make sure that no water or steam can infiltrate the underside.
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance, the power cord or the sealing is damaged, or if the glass plate is broken, immediately disconnect the mains plug.
- Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Inappropriate repairs may result in considerable dangers for the user!

Cleaning and maintenance

Switch off the appliance and disconnect the mains plug. Remove any coarse residues with a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.

Following that clean the cold glass surface with some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue.

On the market there are available suitable cleaning agents for Ceran® cooking surfaces with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue as long as there is no soiling visible anymore. Special cleaning agents to treat the stainless steel casing are also available on request in the specialised trade.

Never immerse the appliance into water and use no steam jet appliances. Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either. Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

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:

- Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
- Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem original Kaufbeleg (keine Kopie) und einer schriftlichen Fehlerbeschreibung an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine transportsichere Verpackung und eine ausreichende Frankierung. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück.
Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
- Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

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



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz 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.