



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



Induktions Doppelkochtafel
Induction Double Cooking Plate
CT 3408/IN

D Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieser ganz besonderen Kochtafel! Durch die Induktionstechnik sparen Sie viel Zeit, Energie und Sie gewinnen ein Plus an Sicherheit.

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.
- **Verwenden Sie keine Kochgefäße, die über die Kochfläche hinausragen.** Durch die Hitze des Geschirrs kann das Kunststoffgehäuse Schaden nehmen. Verwenden Sie keine Kochgefäße, die beide Kochfelder gleichzeitig bedecken (z. B. 1/1 Gastrobehälter). Durch den entstehenden Hitzestau können Beschädigungen am Gehäuse auftreten.
- Nur Geschirr mit **maximal 24 cm** Durchmesser verwenden und mittig auf die markierte Kochstelle stellen.
- 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 sorgt überdies für **Zeitersparnis** beim Kochen.

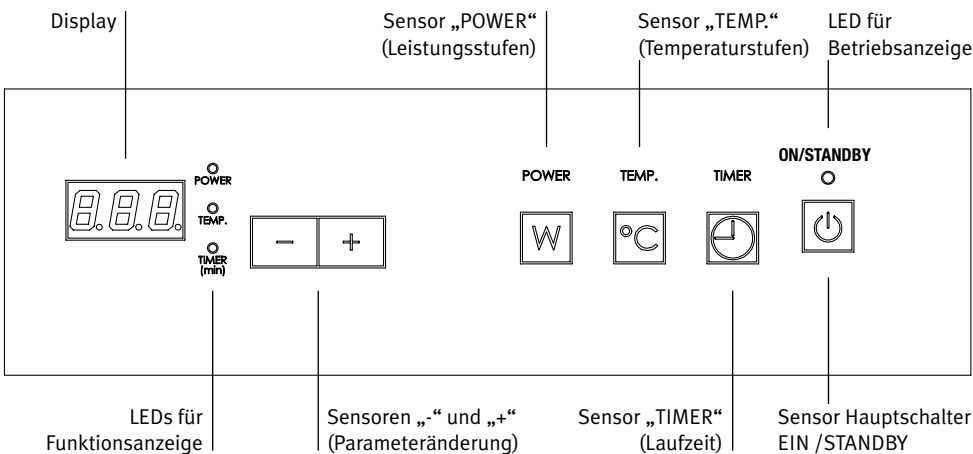
- Eine weitere Zeitersparnis ergibt sich aus der extremen **Schnelligkeit** in welcher die Energie nach dem Einschalten verfügbar ist. Keine Wartezeiten! Beim Erhitzen von beispielsweise 2 l Wasser sind Sie im Vergleich nun um 60 % schneller als auf herkömmlichen Kochfeldern!
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an **Sicherheit**: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass diese 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 dem Glaskeramik-Kochfeld nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Kochfläche 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.

Zur Wahl der Kochgefäße

- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 8 - 24 cm), die aus Eisen bestehen, wie z.B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen sowie Töpfe aus magnetischem Edelstahl.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder der Keramik bestehen, Töpfe aus unmagnetischem Edelstahl 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 der Kochstellen:



Jede Tastenbetätigung wird durch einen Quittungston bestätigt. Die Tasten bitte nur mit den Fingerkuppen betätigen, um Beschädigungen zu vermeiden.

b) Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (nicht aus Metall) 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 mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein kurzer Signalton und die roten LEDs über den Hauptschaltern der beiden Kochstellen leuchten.

Der Lüfter startet einen kurzen Funktionstest, dann befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Im Display erscheint der aktuelle Status zur Plattentemperatur (Restwärmeanzeige):

L (low =niedrig) für Temperaturen unter 50 °C oder

H (hot = hoch/heiß) für Temperaturen über 50 °C.

c) Einschalten

Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der gewünschten Kochfläche und drücken Sie die ON/STANDBY Taste bis ein Signalton ertönt. Die Kochstelle ist nun betriebsbereit, was durch ein Blinken der LED „POWER“ signalisiert wird. Sie können nun die Leistung, die Temperatur oder den Timer einstellen. Nach Drücken einer dieser Tasten leuchtet die LED „Power“ dauerhaft und das Gerät startet den Betrieb mit der Leistungsstufe 5. Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden nach Herstellung der Betriebsbereitschaft keine weitere Eingabe, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Standby-Modus.

d) Topferkennung

Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld erkannt, so erscheint im Display die Anzeige „- - -“ und ein periodisches Warnsignal ertönt.

Wird innerhalb von 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Falls während des Betriebes ein Topf vom Kochfeld entfernt wird, erscheint im Display die Anzeige „- - -“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann innerhalb von 15 Sekunden 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 15 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

e) Ausschalten

Zum Ausschalten während des Betriebes oder in Betriebsbereitschaft betätigen Sie den Hauptschalter bis ein Signalton ertönt und alle Anzeigen außer der ON/STANDBY Anzeige erlöschen. Die Steuerung befindet sich nun im Standby-Modus und das Display zeigt den aktuellen Status zur Plattentemperatur (Restwärmeanzeige):

L (low =niedrig) für Temperaturen unter 50 °C oder

H (hot = hoch/heiß) für Temperaturen über 50 °C.

Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt diese Anzeige.

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

Unser Tipp:

Elektrische Geräte mit Standby-Modus benötigen auch im Ruhezustand Strom. Sparen Sie Energie, indem Sie Ihr Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen).

Kochen mit Ihrer Induktionskochtafel

10 Leistungsstufen - 1 bis 10

Die linke Kochstelle Ihrer Kochtafel verfügt über eine maximale Leistung von 1400 W, die rechte über 2000 W. Beide sind in 10 Leistungsstufen unterteilt.

Das Gerät startet den Betrieb immer mit der Leistungsstufe 5. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED „POWER“ signalisiert.

Durch Betätigen der **+** Taste können Sie die Leistung bis auf Stufe 10 erhöhen.

Durch Betätigen der **-** Taste können Sie die Leistung bis auf Stufe 1 reduzieren.

Durch wiederholtes Antippen der + oder – Taste erhöhen/reduzieren Sie die Leistung stufenweise.

Hinweis: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte des Kochfeldes überwacht. Die maximal zulässige Temperatur für die Leistungsstufen-Funktion beträgt 200 °C. Die Leistungsstufen-Funktion ist daher ideal zum Kochen von Wasser oder zum Dämpfen.

10 Temperaturstufen - von 60 °C bis 240 °C

Betätigen Sie die Taste „TEMP.“ um zur Temperaturstufen-Funktion zu wechseln. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED „TEMP.“ signalisiert. Startwert nach der ersten Anwahl der Temperatur-Funktion ist 120 °C.

Durch Betätigen der + Taste können Sie die Temperaturvorgabe in 20er Schritten bis auf 240 °C erhöhen.

Durch Betätigen der – Taste können Sie die Temperaturvorgabe in 20er Schritten bis auf 60 °C reduzieren.

Durch wiederholtes Antippen der + oder – Taste erhöhen/reduzieren Sie die Temperaturvorgabe stufenweise.

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, taktet die Regelung die Leistung so, dass die gewünschte Temperatur gehalten wird.

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. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten.

Die maximal zulässige Temperatur für die Temperaturstufen-Funktion beträgt 240 °C.

Die Temperaturstufen-Funktion ist daher ideal zum Braten, Grillen oder Frittieren.

Wechsel zwischen Leistungsstufen- und Temperaturstufen-Funktion

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

Betätigen Sie während des Betriebes in der Leistungsstufen-Funktion die Taste „TEMP.“, um zu der Temperaturstufen-Funktion zu wechseln.

Betätigen Sie während des Betriebes in einer Temperaturstufen-Funktion die Taste „POWER“, um zur der Leistungsstufen-Funktion zu wechseln.

Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.

Laufzeit-Einstellung (Timer) - von 1 bis 180 Minuten

Die Laufzeit-Einstellung kann sowohl bei der Leistungsstufen-, als auch bei der Temperaturstufen-Funktion aktiviert werden.

Betätigen Sie die Taste „TIMER“, um die Laufzeit-Einstellung zu aktivieren. Solange Sie den Timer einstellen, leuchtet die LED „TIMER“ auf.

Durch wiederholtes Betätigen der + Taste können Sie die Laufzeitvorgabe bis auf 180 Minuten jeweils in 5-Minuten-Schritten erhöhen.

Durch wiederholtes Betätigen der – Taste können Sie die Laufzeitvorgabe in 1-Minuten-Schritten bis auf 1 Minute reduzieren.

Achtung: Reduzieren Sie die Laufzeit manuell bis auf 0 Minuten, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus!

Ca. 5 Sekunden nach der Einstellung der Laufzeit wechselt die Anzeige wieder zur ursprünglichen Funktion. Bei erneuter Betätigung der Taste „TIMER“ wird für ca. 5 Sekunden die aktuelle Restlaufzeit im Display angezeigt, diese kann dann auch erneut verändert werden. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Standby-Modus.

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

Sicherheitsfunktionen

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

a) Vorrangschaltung

Die Steuerung der Kochfelder kann während des Betriebes jederzeit durch den jeweiligen Hauptschalter ausgeschaltet werden, auch wenn noch andere Schalter betätigt sind.

b) Betriebsdauerbegrenzung

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

c) Restwärmeanzeige

Hat die Temperatur auf der Kochfläche durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 50 °C erreicht, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes im Display ein H (= heiß). Sinkt die Temperatur unter 50 °C, zeigt das Display ein L (= niedrig).

Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die Anzeige im Display.

d) Netzüberwachung

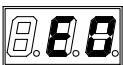
Überströme, die durch starke Schwankungen der Netzspannung verursacht werden können, werden von der Steuerung erkannt und führen zu einer Selbstabschaltung des Gerätes.

e) Fehlercodes

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Im Fehlerfall wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und im Display erscheint ein Fehlercode.

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

Fehlercodes



Überstrom:

Die Stromaufnahme des Gerätes betrug mehr als die maximal zulässigen 15 Ampere.

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



Elektroniküberwachung Unterspannung:

In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 160 V~) 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 (> 270 V~) ein Fehler aufgetreten.

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



Leistungsteil:

An dem IGBT-Leistungsteil des Gerätes ist ein Fehler aufgetreten.

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



Kurzschluss:

In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.

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



Überhitzungsschutz (Leistungsstufen-Funktion):

Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Leistungsstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 200 °C (z.B. durch heißes Öl oder Fett, oder 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. Nutzen Sie anschließend für konstante, höhere Temperaturen über 200 °C die Temperaturstufen-Funktion.



Temperatursensor:

Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte ist defekt.

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



Überhitzungsschutz (Temperaturstufen-Funktion):

Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Temperaturstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 240 °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.



Temperatursensor:

Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert ein undefiniertes Signal.

Selbsthilfe: Stellen Sie sicher das sich keine Metallgegenstände oder sonstige Fremdkörper auf dem Kochfeld befinden.



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.

Hinweis:

Wird während der Fehlercodeanzeige E1 oder E2 die Fehlerursache beseitigt, so läuft das Gerät mit der letzten Einstellung automatisch wieder an.

Bei allen anderen Fehlercodeanzeigen müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers zurücksetzen.

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 von der Glaskeramik-Kochfläche, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.

Anschließend die kalte Glasfläche mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.

Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Glaskochflächen, 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 Aluminiumgehäuses 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.

GB Instruction manual

Congratulations on your purchase of this very special cooking plate! The induction technology will help you economise on time and energy to a large extent, while you will benefit from a plus in safety. To make sure you can enjoy using your appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Thank you very much.

Important safeguards

- Before use, please read through these instructions carefully and retain for future reference. Only use the appliance for the application described herein. Improper application will void all warranty claims.
- Make sure your mains voltage is in conformity with the details provided on the rating label. Connect unit to alternating current only.
- 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 use cooking vessels protruding over the cooking surface.** The heat of the vessel may damage the plastic casing. Do not use cooking vessels covering both cooking surfaces at the same time (e.g. 1/1 GN size containers). Due to the arising heat accumulation, the casing may be damaged.
- Only use pots and pans with a **maximum diameter of 24 cm** and place them into the middle of the marked cooking zone.
- Do not leave any food in aluminium foil on the cooking surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal, as those may become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available with your local dealer.
- 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 non-observance of these notes will not be covered by warranty.

Caution: *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. There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.

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 optimised.

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!

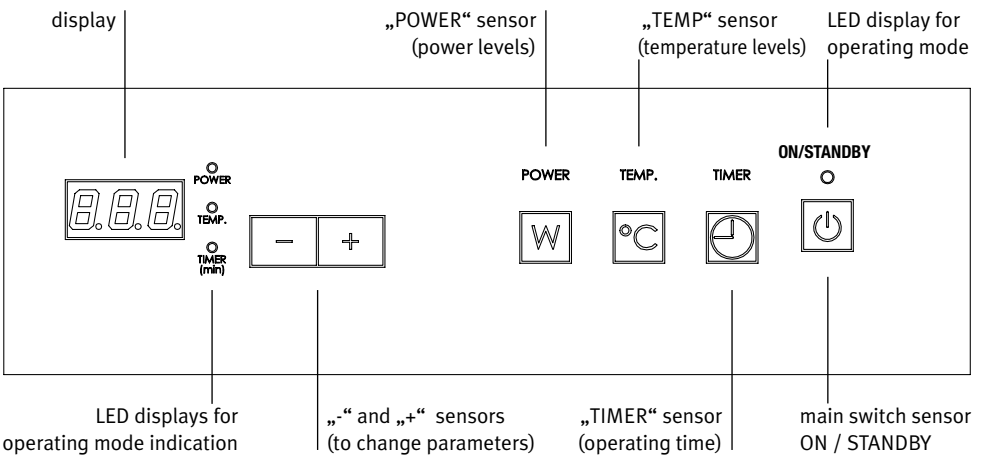
- Induction cooking provides for extra **safety**: Even when the cooking utensils are removed from the cooktop without having turned it off, the heating process is interrupted automatically. In case a cloth or another combustible material should be placed on the cooktop by accident, it cannot burn even 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.

Selecting pots and pans

- **Suitable**: any flat-bottomed (8 - 24 cm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enamelled pots, pots made of cast iron or of magnetic stainless steel.
- **Unsuitable**: any cooking utensils consisting of aluminium, copper, glass or ceramic, pots made of unmagnetic stainless steel, 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



Every actuation of a button is verified by an audible acknowledgement signal. Please activate the buttons with your fingertips only for damages to be avoided.

b) Initial use

Place the appliance on a heat-resistant, stable and flat working surface (non-metallic!) 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. There will be a short audible signal and the red LED displays above the main switch sensors of the two cooktops will glow. The fan initiates a short function test and then the appliance is in the stand-by mode.

The display shows the current state of plate temperature (residual heat indicator):

L (low) for temperatures below 50 °C or

H (hot) for temperatures exceeding 50 °C.

c) Switching on

Place a suitable cooking utensil in the middle of the desired cooking surface and touch the main switch until there is an audible signal. Now the cooktop is ready for use, what is verified by the blinking of the LED display “POWER”. You can now choose between setting the power, the temperature or the time. Having pressed any of those buttons, the LED display “POWER” will glow permanently and the appliance will start operation at power level 5.

If there is no further input within 60 seconds after having started the operating mode, the appliance will automatically switch over to the stand-by mode.

d) Pot recognition

If there is no recognition of a suitable cookware on the cooktop after switch-on, the display will indicate “---“, accompanied by a periodical audible warning signal.

If there is no pot recognition within 15 seconds, the appliance will automatically switch over to the stand-by mode.

In the event a pot is removed from the cooktop during use, the display will indicate “---“, accompanied by a periodical audible warning signal. Re-placing a pot within 15 seconds will cause the cooking plate to resume operation at the level last set, while any operating time possibly set before will continue to count down.

Provided there is no pot recognition within 15 seconds, the appliance will automatically switch over to the stand-by mode.

e) Switching off

To switch off during use or operational readiness, activate the main button until there is an audible signal and all the displays except the ON/STANDBY display extinguish. Now the control is in the stand-by mode and the display shows the current state of plate temperature (residual heat indicator):

L (low) for temperatures below 50 °C or

H (hot) for temperatures exceeding 50 °C.

If the appliance is disconnected from the mains, this indication will extinguish.

Note: After an extended use, it is normal for the fan to continue running in the stand-by mode.

Our tip:

Electrical appliances featuring a stand-by mode consume some power also in non-operating state. Save energy by disconnecting your unit from the mains during non-use periods by pulling the mains plug.

Cooking with your Induction Cooking Plate

10 power levels – from 1 to 10

The left cooktop of your cooking plate has a maximum power of 1400 W, the right one has 2000 W. Both are divided into 10 power levels.

The appliance always starts operation at power level 5. This is indicated by the value showing on the display and simultaneous glowing of the “POWER” LED.

By pressing the + button you may increase the power up to level 10.

By pressing the – button you may reduce the power down to level 1.

When pressing either the + or the – button repeatedly, you increase/reduce the power stepwise.

Note: The temperature at the bottom of the cooking utensil is checked by a sensor in the centre of the cooktop. The maximum tolerable temperature for the power level operating mode is 200 °C. Therefore, the power level operating mode is ideal to boil water or for steaming.

10 Temperature levels - from 60 °C to 240 °C

Activate the “TEMP” button to change over to the temperature level operating mode. This is signalled by the value shown on the display and simultaneous glowing of the “TEMP” LED. The initial value after setting the temperature operating mode for the first time is 120 °C.

By pressing the + button you may increase the preset temperature up to 240 °C in steps of 20.

By pressing the – button you may reduce the present temperature down to 60 °C in steps of 20.

When pressing either the + or the – button repeatedly, you increase/reduce the temperature stepwise.

When the required temperature is reached, the power supply is controlled in cycles ensuring the desired temperature is maintained.

Note: The temperature at the bottom of the cooking utensil is read by a sensor in the centre of the cooktop. The regulation will only function properly if this area is covered with the cooking utensil. The cooking utensil should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer.

The maximum tolerable temperature for the temperature level operating mode is 240 °C. Therefore, the temperature level operating mode is ideal for roasting, grilling or frying.

Changing between power level and temperature level operating modes

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

To change over to the temperature level setting, activate the “TEMP” button during the power level operating mode.

To change over to the power level setting, activate the “POWER” button during the temperature level operating mode.

The value last set in the respective operating mode will be stored upon switch-over.

Setting the operating time (Timer) – from 1 up to 180 minutes

The operating time can be activated during both the power level and the temperature level setting.

Press the “TIMER” button in order to activate the operating time setting. As long as you are adjusting the timer, the “TIMER” LED is glowing.

By pressing the + button repeatedly, you can increase the preset operating time up to 180 minutes at 5-minute intervals at a time.

By pressing the – button repeatedly, you can reduce the preset operating time down to 1 minute at 1-minute intervals.

Attention: If you reduce the operating time down to 0 minutes manually, the control will switch over to stand-by mode!

Approximately 5 seconds after setting the operating time the display will change back to the original operating mode. If the „TIMER“ button is activated again, the remaining operating time will appear on the display for about 5 seconds, and you may also choose to vary it further. When the preset time has elapsed, there will be an audible signal and the control will automatically switch over to the stand-by mode.

Note: Changing either the power or the temperature level does not affect the preset operating time.

Safety functions

This cooking plate comes with a number of safety features to protect the user as well as the appliance against any unintentional or hazardous operating situations.

a) Priority regulation

The control mode can be disabled via the main switch at any time, regardless of whether any other buttons have been activated.

b) Operating time limitation

The operating time limitation will cause the cooktop to switch off automatically if the settings have not been changed for a period of 2 hours. Such will happen independently of the level set in each case. When automatic switch-off was effected, the cooking plate can be switched on once more and the maximum operating time will be active again.

c) Residual heat indication

If the temperature on the cooktop has reached a value of more than 50 °C due to the waste heat emitted by the pot, there will appear an H (= hot) on the display. As soon as the temperature has sunk below 50 °C the display shows L (= low).

If the appliance is disconnected from the mains, this indication on the display will extinguish.

d) Mains control

Overcurrents that might be generated by reason of strong fluctuations of the mains voltage will be detected by the control system and will cause the appliance to switch off automatically.

e) Error codes

The electronic control system features numerous internal monitoring functions. If an error occurs, the power supply will be quit and an error code will appear on the display.

Table of error codes:



Overcurrent:

The power consumption of the appliance exceeded the maximum allowable 15 Amps.

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



Electronic control of low voltage:

An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to low voltage (< 160 V~).

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

**Electronic control of excess voltage:**

An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to high voltage (> 270 V~).

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

**Control unit:**

An error has occurred on the IGBT control unit of the appliance.

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

**Short circuit:**

A short circuit was caused in an electronic circuit of the appliance.

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

**Overheating protection (power level operating mode):**

The temperature on the cooktop exceeds the maximum allowable value of 200 °C during power level operating mode (e.g. due to hot oil or fat, or an empty pot or any other metal object while appliance is switched on).

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

Afterwards use the temperature level operating mode for constantly higher temperatures over 200 °C.

**Temperature sensor:**

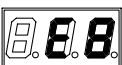
The temperature sensor underneath the glass ceramic plate is defective.

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

**Overheating protection (temperature level operating mode):**

The temperature on the cooktop exceeds the maximum allowable value of 240 °C during temperature level operating mode (e.g. due to an empty pot or any other metal object while appliance is switched on).

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

**Temperature sensor:**

The temperature sensor underneath the glass ceramic plate provides an undefined signal.

Self-help: Make sure no metal objects or other foreign matters were placed on the cooktop.



Inside temperature:

The interior of the appliance has become too warm (e.g. by hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).

Self-help: Clean the air vents or remove any foreign matters possibly located there, improve air supply.

Note: If the error cause is eliminated while error codes E1 or E2 are being displayed, the appliance will automatically resume operation subject to the previous setting.

With regard to all other error code indications, you will have to reset the control manually by pulling the mains plug.

Safety in handling

- Do not operate the appliance without supervision. **The safest method to switch off the unit is pulling 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 so as 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. That 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 do not transport it before you have disconnected the mains plug.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Please also make sure that no water or steam can infiltrate from below.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance, the cable or the sealing is damaged or if the glass plate is broken, disconnect the mains plug immediately.
- Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may constitute a considerable danger to the user!

Cleaning and maintenance

Switch off the appliance and pull the mains plug. Remove any coarse residues with a special glass scraper, which is available with specialised dealers and household equipment shops. Thereafter, clean the cold glass surface with soapy water and wipe dry with a clean cloth or kitchen tissue.

Cleaning agents suitable for glass cooktops are available on the market. Use a kitchen tissue to treat the whole glass surface with the lotion by rubbing in as long as there is no soiling visible anymore. Special cleaning agents to treat the aluminium casing are also available on the market as required.

Never immerse the appliance in water and do not use steam jet appliances. Make sure no water or steam can infiltrate the appliance from below. Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

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

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

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen 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.

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

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



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.