



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



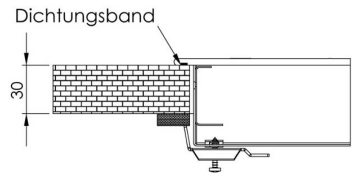
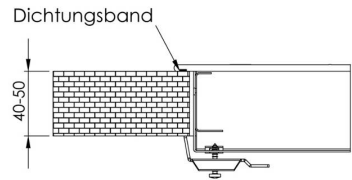
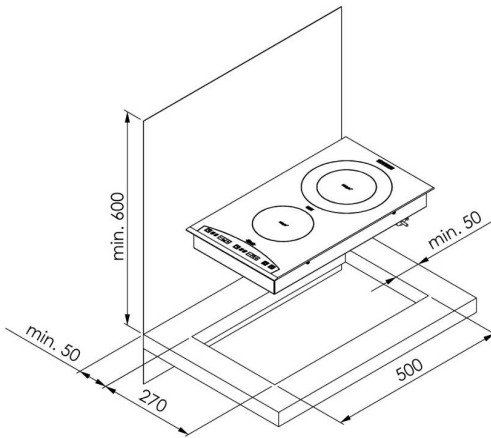
touch
control

EBC 3477/TC
Domino Einbaukochfeld
Domino built-in hob

Einbau

Einbau sowie Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisierten Fachleuten erfolgen, es können sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Vor allen Eingriffen das Gerät unbedingt vom Netz trennen!

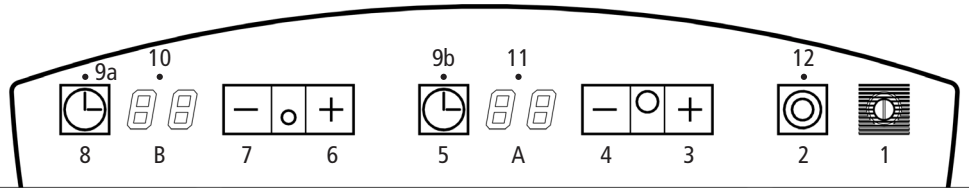
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Fehlfunktionen ab, die auf einen unsachgemäßen Einbau zurückzuführen sind!



- Das Kochfeld ist für den Einbau in Arbeitsplatten mit 3 - 5 cm Stärke geeignet.
- Die Nischenaussparung muss einen ausreichenden Abstand (mind. 5 cm) zur Rückwand und den Seitenwänden haben, um Überhitzungen zu vermeiden. Der Anbau eines Hochschrankes ist an einer Seite möglich, mindestens zwei Seiten müssen jedoch frei zugänglich sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Der Abstand zwischen Unterkante und Zwischenboden muss mindestens 15 mm betragen, das Kochfeld darf von unten nicht zugänglich sein.
- Bitte beachten Sie, dass bei den Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein muss.
- Vor der Montage ist ein Tischplattenausschnitt gemäß der Zeichnung anzubringen.
- Sollten 2 oder mehr Kochfelder nebeneinander eingebaut werden, so ist ein Abstand von mind. 35 mm Breite zwischen den Arbeitsplattenausschnitten stehen zu lassen.
- Das mitgelieferte Dichtungsband kleben Sie an den äußersten Rand der Nischenaussparung und drücken dann das Gerät von oben dagegen. Seitlich herausquellendes Dichtungsmaterial trennen Sie mit einem Messer ab.
- Unter dem verzinkten Bodenblech sind 4 rechteckige Ausstanzungen zum Anbringen der Befestigungsbügel. Bei Arbeitsplatten mit 30 mm Dicke muss die fehlende Dicke durch ein geeignetes Holzstück ausgeglichen werden (siehe Zeichnung).
- Zuletzt die Bügelschrauben festziehen, um das Kochfeld zu fixieren.

Bedienfeld

Sensoren und Anzeigen



1	EIN/AUS-Sensor (Hauptschalter)	Ein- und Ausschalten der Steuerung
2	ZWEIKREIS-Sensor große Kochzone	Zu- und Abschalten des Zweikreis-Heizelements
3	PLUS-Sensor große Kochzone	Einstellen der Kochstufe/des Timers
4	MINUS-Sensor große Kochzone	
5	TIMER-Sensor große Kochzone	Aktivieren/Abfragen des Timers
6	PLUS-Sensor kleine Kochzone	Einstellen der Kochstufe/des Timers
7	MINUS-Sensor kleine Kochzone	
8	TIMER-Sensor kleine Kochzone	Aktivieren/Abfragen des Timers
9a/b	LEDs für Funktion Sensorsperre	Anzeige der aktivierten Sensorsperre
10	LED Timerbetrieb große Kochzone	Anzeige einer aktivierten Timerfunktion
11	LED für Timerbetrieb kleine Kochzone	Anzeige einer aktivierten Timerfunktion
12	LED für Zweikreis-Funktion	Anzeige des aktivierten Zweikreisheizelements
A	7-Segment-Anzeige für große Kochzone	Kochstufe „0.“- „9.“ / Restwärme „H“ / Fehler
B	7-Segment-Anzeige für kleine Kochzone	Kochstufe „0.“- „9.“ / Restwärme „H“ / Fehler

Das Gerät 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 Signalton bestätigt.

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

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses besondere Domino Einbaukochfeld entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt aus deutscher Fertigung, von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist als Kochfeld zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	3400 W
Kochzonen:	2

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen oder Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.

- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Ist die Glaskeramikoberfläche gerissen, muss das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch

unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Gehäuse-Oberflächen und die Heizplatte werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck!
- Beachten Sie unbedingt die Einbauanleitung.
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr keine Gegenstände auf der Kochfläche lagern oder generell auf heiße Flächen legen!
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe oder -Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Die Heizplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie.
- Für den Fall, dass versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Glaskeramik Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte und schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet

werden!

- **Niemals** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z. B. mit einer Decke oder Löschdecke abdecken!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Kochzone spritzen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Installieren Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Glaskeramikplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.

Kochen mit Ihrem Kochfeld

EIN/AUS-Sensor [1] (Hauptschalter)



Der EIN/AUS-Sensor dient zum Ein- und Ausschalten der Steuerung des Kochfeldes.

Einschalten der Steuerung

Die Touch Control Elektronik des Einbaukochfeldes wird durch Betätigen des EIN/AUS-Sensors [1] eingeschaltet und wechselt vom Aus-Modus in den Warte-Modus.

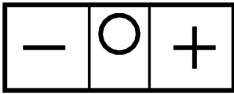
Dazu den EIN/AUS-Sensor für die Dauer von 1 Sekunde betätigen. Als Bestätigung ertönt ein kurzes Summersignal. Im Warte-Modus erscheint auf beiden Kochstufen-Anzeigen dauerhaft die Anzeige "0.". Eventuell kann diese Anzeige durch den Restwärme- oder Fehlerstatus der Kochzone in den Hintergrund treten. Zusätzlich zu der Ziffer leuchtet der Dezimalpunkt rechts unten neben den jeweils rechten Kochzonen-Anzeigen im Warte- und Aktiv-Modus dauerhaft.

Wird innerhalb der Warte-Modus-Zeit von 10 Sekunden eine Kochzone eingeschaltet, wechselt die Steuerung in den Aktiv-Modus. Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Eingabe, schaltet die Steuerung automatisch wieder zurück in den Aus-Modus. Dabei ertönt ein akustisches Signal.

Ausschalten der Steuerung

Im Warte- und Aktiv-Modus kann die Steuerung jederzeit durch Betätigen des EIN/AUS-Sensors wieder ausgeschaltet werden. Diese Ausschalt-Funktion hat im Betrieb immer Vorrang, auch wenn andere Sensoren gleichzeitig betätigt werden oder die Sensorsperre aktiviert ist.

PLUS-/MINUS-Sensoren [3]/[4] und [6]/[7]



Die PLUS-/MINUS-Sensoren dienen sowohl zum Ein- und Ausschalten der Kochzonen, als auch zum Einstellen der gewünschten Kochstufe oder Timerlaufzeit.

Einschalten einer Kochzone (Kochen)

Im Warte- oder Aktiv-Modus kann eine Kochzone durch Betätigen der zugehörigen PLUS-/MINUS-Sensoren ([3]/[4] für die große Kochzone bzw. [6]/[7] für die kleine Kochzone) direkt aktiviert werden, sofern sich die Kochzone nicht gerade in der Timerfunktion Kurzzeitmesser befindet (siehe hierzu Abschnitt „Timer“).

Einstellen einer Kochstufe

Wird mit einem PLUS-Sensor begonnen, springt die Kochstufeneinstellung von „0.“ auf „4.“.

Wird mit einem MINUS-Sensor begonnen, springt die Kochstufeneinstellung von „0.“ auf „9.“.

Durch weitere Betätigung eines PLUS-Sensors wird die Einstellung der Kochstufe auf der dazugehörigen Kochzone erhöht bzw. durch weitere Betätigung eines MINUS-Sensors reduziert.

Bei einer Dauerbetätigung eines Sensors wird die Kochstufe automatisch im Rhythmus von 0,5 Sek. erhöht bzw. reduziert. Ist die höchste Kochstufe erreicht, bleibt die Kochstufe auch bei einer Dauerbetätigung auf dieser Einstellung stehen (Endanschlag). Erst durch kurzes Loslassen des jeweiligen Sensors und der erneuten Betätigung überwinden Sie diesen Endanschlag. Dies ist nötig, wenn die Ankochautomatik angewählt werden soll.

Temperaturautomatik

Die Kochtafel verfügt über eine Temperaturautomatik, d. h. sie hält die Temperatur durch entsprechend getaktete Energiezufuhr. Sie können dieses Takten am Auf- und Abglühen der Heizzonen beobachten.

Verwenden Sie folgende Einstellungen

- | | |
|---------|------------------------------|
| 1 ... 3 | zum Warmhalten und Aufwärmen |
| 4 ... 6 | zum Dämpfen, Dünsten, Kochen |
| 7 ... 9 | zum Ankochen, Backen, Braten |

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone wird abgeschaltet, indem.....

- der PLUS- und der MINUS-Sensor der gewünschten Kochzone gleichzeitig betätigt werden oder
- auf der gewünschten Kochzone mit dem MINUS-Sensor die Kochstufe „0.“ eingestellt wird.

Achtung: Durch Betätigen des EIN/AUS-Sensors [1] wird die gesamte Steuerung (d. h. immer beide Kochzonen gleichzeitig) ausgeschaltet!

Zweikreiszuschaltung



Die große Kochzone dieses Einbaukochfeldes verfügt über eine Zweikreis-Heizzone, welche die obere Kochzone durch Zuschalten des äußeren Heizkreises von 140 mm Ø auf 210 mm Ø vergrößert. Die eingestellte Kochstufe wird durch die Zweikreiszuschaltung nicht verändert.

Aktivieren der Zweikreiszuschaltung

Die Zweikreiszuschaltung kann nur aktiviert werden, wenn die obere Kochzone in Betrieb ist (Kochstufe > 0). Um sie zu aktivieren, berühren Sie den ZWEIKREIS-Sensor [2]. Die leuchtende LED [12] über dem Sensor zeigt Ihnen dann, dass zusätzlich der äußere Heizkreis aktiviert ist.

Abschalten der Zweikreiszuschaltung

Wenn Sie wieder auf den kleinen Heizkreis zurückschalten möchten, berühren Sie nochmals den ZWEIKREIS-Sensor [2]. Das Erlöschen der LED [12] über dem Sensor zeigt Ihnen dann, dass der äußere Heizkreis wieder abgeschaltet ist.

Speicherung der Zweikreiszuschaltung

Wird die Kochzone oder die Steuerung bei aktivierter Zweikreiszuschaltung abgeschaltet, „merkt“ sich die Steuerung diesen Betriebszustand. Beim nächsten Einschalten der Kochzone ist dann die Zweikreiszuschaltung sofort aktiviert.

Ankochautomatik („A.“)



Jede Kochzone ist mit einer Ankochautomatik ausgestattet.

Nach Aktivierung wird die Kochzone für die Dauer einer programmierten Ankochzeit auf maximaler Leistungsstufe (100 %) betrieben. Dies erlaubt ein besonders schnelles Aufheizen des Kochguts und hilft damit, Zeit und Energie zu sparen.

Aktivieren der Ankochautomatik

Um die Ankochautomatik an einer Kochzone zu aktivieren, muss diese auf die maximal mögliche Stufe „9.“ gestellt sein (Endanschlag). Durch nochmaliges Betätigen des PLUS-Sensors wird die Ankochautomatik aktiviert. Auf der zugehörigen Kochstufen-Anzeige erscheint die Anzeige „A.“ im Wechsel mit der Kochstufe.

Die Dauer der Ankochzeit ist dabei von der dann einzustellenden Fortkochstufe abhängig. Ist diese Ankochzeit abgelaufen, erlischt die Anzeige „A.“ und die Kochzone schaltet automatisch zurück auf die eingestellte Kochstufe.

Wahl der Fortkochstufe

Innerhalb von 10 Sekunden nach der Aktivierung der Ankochautomatik kann mit dem MINUS-Sensor die gewünschte Fortkochstufe eingestellt werden. Innerhalb von weiteren 3 Sekunden kann mit dem PLUS- bzw. MINUS-Sensor korrigiert werden. Dabei wird der Wechselmodus der Anzeige unterdrückt. 3 Sekunden nach der letzten Einstellung wechselt die Anzeige zurück zum Wechselmodus. Mit dem PLUS-Sensor kann bei aktiver Ankochautomatik jederzeit eine höhere Fortkochstufe eingestellt werden. Wird innerhalb von 10 Sekunden nach der Aktivierung der Ankochautomatik keine niedrigere Fortkochstufe gewählt, schaltet die Ankochautomatik ab.

Beenden der Ankochautomatik

Durch Betätigung des MINUS-Sensors nach Ablauf der Änderungszeit von 10 Sekunden kann die Ankochautomatik auch vor dem Ablauf der Ankochzeit beendet werden.

Ebenso schaltet die Ankochautomatik bei einer späteren Einstellung der maximalen Kochstufe automatisch ab.

Restwärmeanzeige



Die Restwärmeanzeige warnt Sie vor einer nach dem Ausschalten noch heißen Kochzone, weist Sie aber auch auf die noch verbliebene Restwärme hin, die genutzt werden kann. In der jeweiligen Anzeige erscheint dabei das Symbol „H“.

Berühren Sie diese Kochzonen nicht.

Die Restwärmeanzeige jeder Kochzone bleibt auch im Aus-Modus aktiviert.

TIMER-Sensoren [5]/[8]

Funktionsbeschreibung des Timers



Die elektronische Steuerung stellt für jede der beiden Kochzonen einen Timer zur Verfügung. Dieser kann entweder als Kochzonen-Timer oder als unabhängiger Kurzzeitmesser eingesetzt werden. Die beiden 7-Segment-Anzeigen der jeweiligen Kochzone dienen dabei zur Anzeige der restlichen, noch verbleibenden Zeit in Minuten, bis ein Timer-Alarm ausgelöst wird.

Die Timer sind als „Countdown-Timer“ ausgeführt. Der mögliche Einstellbereich liegt zwischen 1 und 99 Minuten. Nach erfolgter Timereinstellung zählt der Timer die Zeit in Minutenschritten rückwärts bis auf 0. Danach erfolgt eine optische und akustische Alarmmeldung.

Timer anwählen

- Eine Betätigung eines TIMER-Sensors [5] für die große Kochzone bzw. [8] für die kleine Kochzone dient jeweils zur Auswahl des Timer-Moduls für diese Kochzone. Die Reaktion der Steuerung auf die Betätigung des TIMER-Sensors hängt vom zuvor eingestellten Betriebszustand ab:
 - a) Die zum Timer gehörende Kochzone ist aktiviert (es ist eine Kochstufe > 0 eingestellt):

Der Timer wird als kochzonenbezogen programmiert, bei Ablauf schaltet er die Kochzone automatisch ab, ein unabhängiger Kurzzeitmesser kann nicht angewählt werden. Eine weitere Betätigung des TIMER-Sensors wechselt sofort zurück zur Kochstufen-Einstellung.
 - b) Die zum Timer gehörende Kochzone ist aus (Kochstufe = 0):

Der Timer wird als Kurzzeitmesser, ohne Schaltfunktion, programmiert, und läuft auch im Aus-Zustand weiter. Solange der Kurzzeitmesser läuft, kann die jeweilige Kochzone nicht aktiviert werden. Es wird stets die Timer-Restzeit angezeigt.
- Die Signalisierung, ob eine Kochstufe oder eine Timerlaufzeit durch die PLUS-/MINUS-Sensoren programmiert wird, erfolgt über die LEDs über der jeweiligen Anzeige (LED [10] für große Kochzone bzw. LED [11] für die kleine Kochzone). Eine blinkende Timer-LED zeigt an, dass der Wert in der 7-Segment-Anzeige zum Timer gehört und mit den PLUS-/MINUS-Sensoren verändert werden kann.
- Auf den 7-Segment-Anzeigen eines bisher nicht programmierten Timers erscheint nach Betätigung des TIMER-Sensors die Anzeige „00“ bei blinkender Timer-LED. Bei einem bereits programmierten Timer wird die aktuelle Timer-Restzeit angezeigt.
- Wenn der Kurzzeitmesser im Aus-Modus weiterläuft, leuchtet die jeweilige Timer-LED dauerhaft. Dies zeigt an, dass der Wert in der 7-Segment-Anzeige zum Timer gehört, momentan aber nicht direkt verändert werden kann, dazu muss zuerst die Steuerung wieder mit dem EIN/AUS-Sensor [1] eingeschaltet werden.
- Leuchtet eine Timer-LED im Aktiv-Modus dauerhaft, kennzeichnet dies, dass der entsprechende Timer der Kochzone programmiert ist und dessen Countdown läuft, die Zeit aber aktuell nicht auf den 7-Segment-Anzeigen angezeigt wird.
- Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach Anwahl eines Timers keine weitere Einstellung (die Anzeige bleibt unverändert auf „00“), wechseln die Anzeige und die Zuordnung der PLUS-/MINUS-Sensoren automatisch zurück zur Kochstufeneinstellung. Falls keine Kochzone aktiv ist, wechselt die Steuerung nach den 10 Sekunden direkt in den Aus-Modus.

Timerwert (Laufzeit) einstellen

- Nach erfolgter Timeranwahl blinkt die zugeordnete LED wie beschrieben. Mit den PLUS-/MINUS-Sensoren lässt sich dann die gewünschte Timer-Countdown-Zeit (Laufzeit) einstellen.
- Mit dem PLUS-Sensor beginnend, springt der erste Anzeigewert auf „01“ und erhöht sich bei weiterer Betätigung in 1-er Schritten aufwärts bis maximal „99“ (= oberer Endanschlag).
- Mit dem MINUS-Sensor beginnend, springt der Anzeigewert auf „30“ und reduziert sich bei weiterer

Betätigung in 1-er Schritten abwärts bis „01“ (erster Anschlag unten, bei Erreichen erfolgt ein akustisches Signal). Um den Wert „00“ zu erreichen, muss der MINUS-Sensor zuvor losgelassen und dann erneut betätigt werden. Durch das weitere Betätigen des MINUS-Sensors wird die „00“ Anzeige nicht mehr geändert (= unterer Endanschlag).

- Bei permanenter Sensorbetätigung erfolgt eine automatische Beschleunigung der Verstellgeschwindigkeit, d. h. die Zeit von einem Schritt zum nächsten reduziert sich, solange der Sensor betätigt bleibt.
- Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden keine Betätigung eines PLUS- oder MINUS-Sensors, so wechseln bei kochzonenbezogener Programmierung die Anzeige und die Zuordnung der PLUS-/MINUS-Sensoren automatisch zurück zur Kochstufe. Wenn ein Timer als Kurzzeitmesser benutzt wird, wechseln die Anzeige und die Zuordnung der Sensoren nicht zurück zur Kochstufe, da diese solange nicht aktiviert werden darf.
- Timer Einstellungen haben gegenüber Betriebsdauerbegrenzung bei hohen Kochstufeneinstellungen Priorität (siehe Tabelle „Betriebsdauerbegrenzung“).
- Wird nur ein Kurzzeitmesser programmiert, bleibt die Steuerung zunächst im Warte-Modus (keine anderen Kochzonen sind aktiviert). Erfolgen keine neuen Werteingaben, verhält sich die Steuerung wie beschrieben und wechselt in den Aus-Modus.

Timer Ablauf

- Für die letzten 10 Sekunden vor Ablauf des Timers wechselt die Anzeige stets auf den Timer und die Sekunden werden heruntergezählt.
- Ist die Zeit des Timers abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet. Danach erscheint die Anzeige „00“ im Wechsel mit „H“, sofern Restwärme vorhanden ist, zusätzlich blinkt die dazugehörige Timer-LED.
- Nach maximal 2 Minuten oder durch Betätigen eines beliebigen Sensors wird die Signalisierung aufgehoben.

Timer ausschalten / Verändern des Timerwertes (Laufzeit)

- Der Einstellwert eines Timers kann jederzeit nach erfolgter Anwahl bzw. im Kurzzeitmesser-Modus direkt durch Betätigen des PLUS- oder MINUS-Sensors verändert werden.
- Ein Timer kann ausgeschaltet werden, indem der Einstellwert mittels des MINUS-Sensors auf „00“ gestellt wird, oder indem er durch gleichzeitiges Betätigen des PLUS- und MINUS-Sensors direkt auf „00“ gesetzt wird.

Sicherheitsfunktionen

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

Sensorsperre (Key lock)



Durch diese Funktion ist es möglich, die Sensoren zu verriegeln und so eine ungewollte Änderung des Betriebszustandes zu verhindern. Die Steuerung arbeitet dabei im zuvor eingestellten Modus (Warte– oder Aktiv-Modus) weiter, es lässt sich aber kein Sensor mehr bedienen, mit Ausnahme der Entriegelungskombination und des EIN/AUS-Sensors.

Sensorsperre aktivieren

Zum Verriegeln der Steuerung müssen an einer beliebigen Kochzone der TIMER-Sensor [5] oder [8] und der MINUS-Sensor der gleichen Kochzone [4] (bei TIMER-Sensor [5]) oder [7] (bei TIMER-Sensor [8]) gemeinsam betätigt werden. Berühren Sie zuerst den TIMER-Sensor und belassen Sie den Finger auf dem Sensor, berühren Sie dann innerhalb von 2 Sekunden zusätzlich den MINUS-Sensor. Die LEDs [9a und 9b] über den TIMER-Sensoren leuchten und signalisieren die aktive Verriegelung.

Sensorsperre aufheben

Um die Sensoren wieder freizugeben, betätigen Sie an einer beliebigen Kochzone wieder gleichzeitig den TIMER-Sensor [5] oder [8] und den MINUS-Sensor der gleichen Kochzone ([4] bei TIMER-Sensor [5] oder [7] bei TIMER-Sensor [8]). Berühren Sie zuerst den TIMER-Sensor und belassen Sie den Finger auf dem Sensor, berühren Sie dann innerhalb von

2 Sekunden zusätzlich den MINUS-Sensor. Die LEDs [9a und 9b] über den TIMER-Sensoren erlöschen und alle Sensoren können wieder bedient werden.

Ausschalten mit dem EIN/AUS-Sensor [1] bei aktiver Sensorsperre

Wird die Steuerung bei aktiver Sensorsperre mittels des EIN/AUS-Sensors [1] ausgeschaltet, erlöschen auch die LEDs [9a und 9b] über den TIMER-Sensoren. Beim erneuten Einschalten ist die Sensorsperre dann wieder aktiv, bis sie wie oben beschrieben aufgehoben wird!

Sicherheitsabschaltung bei Dauerbetätigung



Werden ein oder mehrere Sensoren länger als 10 Sekunden betätigt (z. B. durch Gegenstände oder übergelaufene Speisen auf dem Bedienfeld), erfolgt für 5 Sekunden eine akustische Fehlermeldung und in der Anzeige erscheint das links dargestellte Blitz-Symbol. Entfernen Sie in diesem Fall die Ursache und nehmen das Gerät dann wieder in Betrieb. Bei einer Dauerbetätigung des EIN/AUS-Sensors schaltet das Gerät aus und kann ohne Fehlerbehebung nicht wieder eingeschaltet werden!

Mehrfachbetätigungen

Werden mehrere Sensoren gleichzeitig betätigt, wird keine Funktion ausgeführt. Es erfolgen keine optischen oder akustischen Signalisierungen, solange keine Dauerbetätigung vorliegt.

Temperaturüberwachung der Steuerung

Die Steuerelektronik ist mit einem Temperatursensor unterhalb der Glaskeramik ausgestattet. Die Überwachung erfolgt dabei in zwei Stufen.

Bei Überschreitung des ersten (unteren) Temperaturgrenzwertes an der Elektronik werden die Kochstufen beider Kochzonen von der Steuerung automatisch auf Stufe 8 bzw. 11 reduziert, um einem weiteren Anstieg der Temperatur vorzubeugen. Die Anzeige zeigt dabei jedoch weiterhin die eingestellte Kochstufe an!

Bei Überschreitung des zweiten (oberen) Temperaturgrenzwertes an der Elektronik werden beide Kochzonen automatisch abgeschaltet. In der Anzeige erscheint der Fehlercode „F2“ (Übertemperatur).

Betriebsdauerbegrenzung

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

Timer Einstellungen haben jedoch gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Priorität, d. h. die Kochzone wird erst nach Ablauf des Timers abgeschaltet und nicht, wenn die Betriebsdauerbegrenzung dies fordert!

Fehlercodes

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Im Falle eines Fehlers, der eindeutig einer einzelnen Kochzone zugeordnet werden kann, wird die Leistungszufuhr der betreffenden Kochzone abgeschaltet und es erscheint ein Fehlercode in der jeweiligen Anzeige. Liegt hingegen ein allgemeiner Fehler vor, wird die gesamte Steuerung abgeschaltet und es erscheint ein Fehlercode in der jeweiligen Anzeige.

Solange ein Fehler vorliegt, kann die betroffene Kochzone bzw. die gesamte Steuerung nicht wieder eingeschaltet werden!


Allgemeine Fehler

Eine Selbsthilfe ist bei allgemeinen Fehlern generell nicht möglich. Das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

Anzeige	Beschreibung
U400	Es liegt ein interner Anschlussfehler vor.
ErXX	Es liegt ein allgemeiner, interner Fehler der elektronischen Steuerung vor.

Kochzonenbezogene Fehler

Sollte die beschriebene Selbsthilfe nicht erfolgreich oder durchführbar sein, so ist das Gerät dem Kunden-Service zuzuführen.

Anzeige	Beschreibung
F2	Die Temperatur an der Steuerung überschreitet den zulässigen Maximalwert (siehe auch „Temperaturüberwachung der Steuerung“). Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann die Kochzone wieder in Betrieb genommen werden.
	Es liegt eine Dauerbetätigung (mind. 10 Sekunden) eines Sensors vor (siehe auch „Sicherheits-abschaltung bei Dauerbetätigung“). Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Dauerbetätigung. Nach Reinigung der Sensorfläche kann die Kochzone wieder in Betrieb genommen werden.

Reinigung und Pflege



Gerät, Anschlusskabel und Netzstecker nie in Wasser tauchen!



Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung alle Teile abkühlen lassen!

- Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Sensor [1] aus.
- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.

- Die kalte Glaskeramikfläche anschließend mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken reiben.
- Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Ceran®- bzw. Glaskeramik-Kochflächen, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glaskeramikfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf in das Gerät eindringen kann.
- Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- **Zur Reinigung keine Scheuer- und Lösungsmittel und kein Backofenspray verwenden!**
- **Gerät niemals mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Modellkennung	EBC 3477/TC
Art der Kochmulde	zum Einbau
Anzahl der Kochzonen	2 (Einkreis und Zweikreis)
Heiztechnik	Strahlungs-Heizkörper
Durchmesser	14,5 cm und 14 cm / 21 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	14,5 cm Ø: 210 Wh/kg 14 cm / 21 cm Ø: 210 Wh/kg
Energieverbrauch ges. Kochfeld, je kg	210 Wh/kg

Prüfverfahren

Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm **DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.**

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

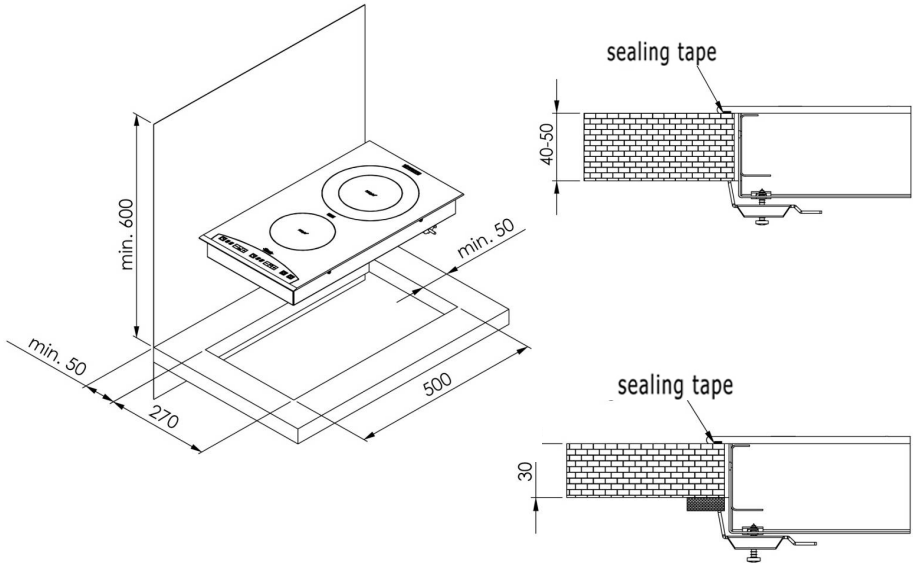
Tipps zum Energiesparen:

- Kochfeld und Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sollten gleich groß sein.
- Mit der Verwendung von zu kleinem Kochgeschirr verschwenden Sie Energie.
- Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

Installation

Installation and repairs of the appliance must be made by authorized personnel only. Otherwise considerable hazards may be posed to users. Always unplug the appliance prior to each intervention!

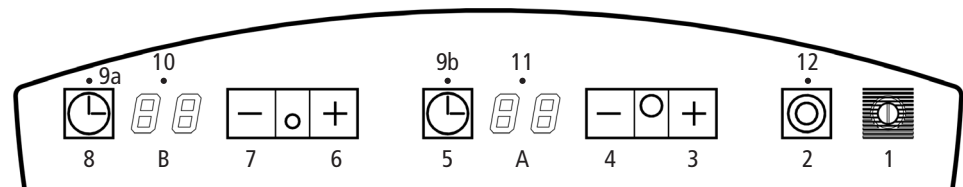
The manufacturer does not accept any liability for malfunctions caused by improper installation!



- The cooking hobs are designed for installation into work tops with a thickness of 3 – 5 cm.
- The recessed gap must have sufficient distance to the back and side walls (at least 5 cm) in order to avoid overheating. A high cabinet can be added on one side, however at least two sides must be kept free in order to assure unhindered air-circulation. A distance of at least 1.5 cm must be observed between the bottom edge of the appliance and the intermediate bottom. Access from below must not be possible.
- Please mind that with built-in furniture the synthetic coating and the veneer respectively have to be affixed with heat resistant glue (100 °C).
- Prior to mounting, the recess in the work top has to be cut out according to the illustrations.
- If two or more cooking hobs are being installed side by side, a distance of at least 3.5 cm has to be observed between the recesses.
- Please affix the enclosed sealing-tape to the outermost edge of the recess, then press on the appliance from the top. Sealing material oozing out of the sides can be cut off with a knife.
- Underneath the galvanized bottom plate there are 4 rectangular gaps for mounting the fixing clamps. If your tabletop has a thickness of 3 cm, you will have to balance about 1 cm using an adequate piece of wood (see drawing).
- Finally tighten the screws on the clamps to fix the cooking hob.

Control panel

Sensors and indicators on the control panel



1	ON/OFF sensor (main switch)	to activate/deactivate the control
2	DUAL-CIRCUIT sensor (large cooking zone)	to activate/deactivate the dual-circuit heating element
3	PLUS sensor (large cooking zone)	to set the power level/the timer
4	MINUS sensor (large cooking zone)	
5	TIMER sensor (large cooking zone)	to activate/query the timer
6	PLUS sensor (small cooking zone)	to set the power level/the timer
7	MINUS sensor (small cooking zone)	
8	TIMER sensor (small cooking zone)	to activate/query the timer
9a/b	LEDs for key lock function	indication of active key lock function
10	LED for active timer (large cooking zone)	indication of an active timer function
11	LED for active timer (small cooking zone)	indication of an active timer function
12	LED for dual-circuit function	indication of active dual-circuit heating element
A	7-segment display (large cooking zone)	settings „0.“- „9.“ / residual heat „H“ / error
B	7-segment display (small cooking zone)	settings „0.“- „9.“ / residual heat „H“ / error

The appliance is equipped with Touch Control sensors allowing easy and most convenient operation. By touching the sensor with your finger, the respective function is activated and verified by an acoustic signal. **Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with wet fingers, as this may cause malfunction.**

Introduction



We are pleased you decided in favour of this very special built-in domino hob and would like to thank you for your confidence. Your new appliance is a top-class product of German make, featuring premium quality and state-of-the-art technology. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

This appliance is designed for preparing food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical details

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage: 230 V ~ 50 Hz
Nominal power: 3400 W
Cooking zones: 2

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical,

sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.

- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- If the glass ceramic surface is broken, switch off and unplug the appliance to avoid the risk of an electric shock.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet dump rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be done by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Casing and heating plate are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, work with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!
- Please note the installation instructions.
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put any objects on hot surfaces!
- Only use suitable pots or pans with sound, even bottom and appropriate diameter (also fire-proof glass or chinaware). If the pot bottom is uneven or too small, you will waste energy. The heating plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- Do not use cooking vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil.
- In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar accidentally happen to melt on the ceramic hob, immediately shove them off the hot heating zone using a cleaning scraper.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects and protect the glass plate against breakage by falling objects.
- **Attention! Hazard of fire!** Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fat and oil must be prepared under supervision only.
- **Never** try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames with a blanket or fire blanket.
- Never splash cold water on the hot heating plates/cooking zones!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Do not install the appliance in areas exposed to explosion hazards in presence of flammable liquids or gases.
- Do not use the appliance as a space heater.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are commercially available.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.

Cooking with your built-in hob

ON/OFF sensor [1] (main switch)



Use the ON/OFF sensor to activate as well as to deactivate the control of the cooktop.

Activating the control

The Touch Control electronics of the built-in hob is activated by touching the ON/OFF switch [1] and changes from OFF mode into wait mode. To this end, the ON/OFF sensor must be activated for 1 second. There will be a short buzzer signal in acknowledgement.

In wait mode both power level setting indicators will permanently show "0.". This indication might possibly shift into the background, depending on the cooktop's status in terms of residual heat and possible errors.

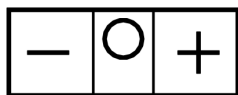
In addition to the figure, the decimal point in the bottom right-hand corner next to the respective right-hand cooking zone indicators will be glowing permanently during both wait and active mode.

When a cooking zone is activated within the 10-second wait mode period, the control switches over to active mode. Provided there is no further input within a period of 10 seconds after switch-on, the control will automatically switch back to OFF mode, accompanied by an audible signal.

Deactivating the control

Both wait and active mode allow for the control to be deactivated at any time using the ON/OFF sensor. This deactivation mode always takes priority during operation, regardless of other sensors being activated simultaneously or the key lock having been activated.

PLUS/MINUS sensors [3]/[4] and [6]/[7]



Use the PLUS/MINUS sensors to switch the cooking zones on and off as well as to adjust the requested power level setting or running period of the timer.

Activating a cooking zone (cooking)

In either wait or active mode a cooking zone can be directly activated via the belonging PLUS/MINUS sensors ([3]/[4] for the large cooking zone, or [6]/[7] for the small cooking zone) unless the cooking zone is in timekeeping mode (refer to „timer“ section for more details).

Setting the power level

When starting with a PLUS sensor, the power level setting is skipped from "0." to "4.". When starting with a MINUS sensor, the power level setting is skipped from "0." to "9.". Further activation of a PLUS sensor raises the power level setting for the pertaining cooking zone. Analogously, further activation of a MINUS sensor reduces the power level setting.

Continuous activation of a sensor automatically raises or reduces the power level setting at 0.5-second intervals. Having reached the maximum power level setting, the power level setting is maintained (final power level setting) regardless of any continuous activation. This final power level setting is not cancelled until the respective sensor is briefly released and then re-activated. Such is required for selecting the automatic cooking function.

Automatic temperature system

Your cooktop comes equipped with an automatic temperature system, i. e., the respective temperature is kept constant by energy being supplied in cycles. That cycling can be observed by watching the heating

zones glowing intermittently.

Use the following settings

- 1 ... 3 to keep warm and to reheat
- 4 ... 6 to steam, slow-cook, boil
- 7 ... 9 to sear, bake, fry

Deactivating a cooking zone

A cooking zone is deactivated

- a) by activating both PLUS and MINUS sensor of the requested cooking zone simultaneously, or
- b) by adjusting the requested cooking zone to power level setting „0.“ using the MINUS sensor.

Attention: Touching the ON/OFF sensor [1] will deactivate the entire control (i. e., both cooking zones always at the same time)!

Dual-circuit setting function



The large cooking zone of this built-in hob features a dual-circuit heating zone enlarging the upper cooking zone from 140 mm Ø to 210 mm Ø by activating the outer heating circuit in addition. Activation of the dual-circuit function will not change the preset power level.

Activating the dual-circuit setting

The dual-circuit function can only be activated provided that the upper cooking zone is in use (power level > 0). Touch the DUAL-CIRCUIT sensor [2] for its activation. The LED [12] glowing above the sensor will show you that the outer heating circuit is being activated in addition.

Deactivating the dual-circuit setting

To change back to the small heating circuit only, touch the DUAL-CIRCUIT sensor [2] anew. The LED [12] above the sensor extinguishing will show you that the outer heating circuit has been deactivated again.

Memorising the dual-circuit setting

When the cooking zone or the control is deactivated while the dual-circuit function is being active, the control "memorises" this operating state. The next time the cooking zone is turned on, the dual-circuit function is instantaneously activated.

Automatic cooking function ("A.")



Each cooking zone comes equipped with an automatic cooking facility. Its activation provides for a cooking zone to be heating subject to its maximum power level (100 %) for the duration of a programmed preheat phase. This allows for contents to be heated particularly fast, and so helps to economise on both time and energy.

Activating the automatic cooking function

To activate the automatic cooking function for a cooking zone, it needs to be set at its maximum possible power level "9." (final power level setting). Activating the PLUS sensor once more will activate the automatic cooking function, with the indication "A." and the power level appearing alternately on the display.

At the same time the duration of the preheat phase is dependent on the power level used to continue, which is to be set afterwards. Once this preheat phase has elapsed, the indication "A." will disappear, with the cooking zone automatically switching back to the power level selected.

Selecting the power level to continue

Within 10 seconds after activation of the automatic cooking function the power level to continue can be set using the MINUS sensor. Within another 3 seconds adjustments can be made using the PLUS or the MINUS sensor. In doing so, the alternating mode of the display is being suspended.

3 seconds after the final setting the display changes back to alternating mode. Using the PLUS sensor you can set a higher continuative power level at any time while the automatic cooking function is being activated. Provided that no continuative power level is selected within 10 seconds after activation of the automatic cooking function, the automatic cooking function is cancelled.

Deactivating the automatic cooking function

By activating the MINUS sensor once the 10-second period for adjustment has elapsed, the automatic cooking function can be cancelled even prior to completion of the preheat phase. Likewise, the automatic cooking function will be routinely cancelled if the maximum power level is set later on.

Residual heat indicator



The residual heat indicator cautions against the heat still existing on a cooking zone due to the waste heat of the pot. The "H" symbol will appear on the respective display. Do not touch that cooking zone.

The residual heat indicator of each cooking zone will remain activated even in OFF mode.

TIMER sensors [5]/[8]

How the timer works



The electronic control provides a timer for each of the two cooking zones. It can be used as either a cooking zone timer or an independent timekeeper.

The two 7-segment displays of the respective cooking zone are turning into indicators showing the remaining time in minutes until an audible timer signal is released.

The timers are designed as "countdown timers". Their possible setting range is 1 to 99 minutes. Having set the timer, it counts down the time to 0 in minute steps.

Thereafter, both a visual and an audible signal are released.

Activating the timer

- Activating the TIMER sensor [5] for the large cooking zone, or [8] for the small cooking zone, means setting the timer module for the respective cooking zone. How the control responds to the activation of the timer sensor is subject to the preset operating mode:
 - a) The cooking zone belonging to the timer has been activated (power level setting > 0):

The timer is programmed in relation to the cooking zone. Having counted down it deactivates the cooking zone automatically. An independent timekeeper cannot be activated.

Activating the TIMER sensor anew will immediately restore the power level setting mode.
 - b) The cooking zone belonging to the timer is in OFF position (power setting level = 0):

The timer is programmed as a timekeeper without any switching function. It will keep on counting even in OFF position. As long as the timekeeper is counting, the respective cooking zone cannot be activated. The remaining running period of the timer is always being indicated.
- The signalling of whether a cooking zone or a timer period is being programmed via the PLUS/MINUS sensors is indicated by the LED above the respective indicator (LED [10] for the large cooking zone, or LED [11] for the small cooking zone). A blinking timer LED shows that the value appearing on the 7-segment display relates to the timer and can be altered using the PLUS/MINUS sensors.
- The 7-segment display of a timer not having been programmed so far is indicating "00", with the timer LED blinking after activation of the timer sensor. When a timer has already been programmed, the

current running period of the timer is shown.

- While the timekeeper continues counting in OFF mode, the respective timer LED is glowing permanently. This shows that the value on the 7-segment display relates to the timer, whereas it cannot be directly altered at that stage. To this end, the control must first be reactivated using the ON/OFF sensor.
- A timer LED permanently glowing during active mode shows that the timer of the respective cooking zone has been programmed and is counting down, whereas the time is not being indicated on the 7-segment display.
- Provided there is no further adjustment made within 10 seconds after activation of the timer (the display keeps indicating "00"), the display as well as the allocation of the PLUS/MINUS sensors change back automatically into the power level setting mode. If no cooking zone is activated, the control changes immediately into the OFF mode after the 10-second period.

Setting the timer value (running period)

- Having activated a timer, the belonging LED is blinking as described. The requested countdown period of the timer (running period) can then be set using the PLUS/MINUS sensors.
- Starting with the PLUS sensor, the first value indicated is skipped to "01" and is increasing by single steps to a maximum of "99" (= final maximum power level setting) with every further activation.
- Starting with the MINUS sensor, the indicated value is skipped to "30" and is decreasing by single steps down to "01" (initial minimum power level setting; when reached, a signal tone is heard) with every further touch of the sensor. In order to attain the value "00", the MINUS sensor must be released and activated anew. Further activation of the MINUS sensor will not alter the "00" indication (= final minimum power level setting).
- When activating the sensors permanently, the setting speed is automatically accelerated, i. e., the time required from one step to another is reducing as long as the sensor is being activated.
- When the PLUS or MINUS sensors are not activated within 10 seconds subject to cooking zone related programming, the indicator and the allocation of the PLUS/MINUS sensors automatically change back to the power level setting. When using a timer as a timekeeper, the indicator and the sensor allocation do not change back to the power level setting, as it must not be activated for the duration of that period.
- Timer settings take priority over the operating time limitation subject to high power level settings (refer to table on "operating time limitation").
- When nothing but a timekeeper has been programmed, the control maintains the wait mode first (with no other cooking zones being activated). Provided there is no input of new values, the control proceeds as described and changes into OFF mode.

Timer countdown

- For the last 10 seconds of the timer countdown the indicator always adapts itself to the timer and counts down the seconds.
- When the countdown of the time is completed, there is an audible signal and the respective cooking zone is deactivated. Thereafter, the indications "00" and "H" (if residual heat is prevailing) appear alternately, while the belonging timer LED is blinking in addition.
- After a maximum of 2 minutes or by activating any sensor, the signalling is stopped.

Interrupting the timer / Altering the timer value (running period)

- The setting value of a timer can be altered at any time after its activation or in timekeeping mode using the PLUS or MINUS sensor.
- A timer can be deactivated by adjusting the setting to "00" using the MINUS sensor. Also, it can be immediately reset to "00" by activating both the PLUS and the MINUS sensor simultaneously.

Safety functions

This cooking hob features numerous safety functions safeguarding the user as well as the appliance against any accidental or hazardous operating conditions.

Key lock



This function allows for sensors to be locked, preventing any accidental change of the operating state. It provides for the control to proceed in the preset mode (wait or active mode) without any sensor permitting activation, except for the unlock combination and the ON/OFF sensor.

Activating the key lock

To lock the control, the TIMER sensor of any cooking zone [5] or [8] and the MINUS sensor of the same cooking zone [4] for TIMER SENSOR [5], or [7] for TIMER sensor [8]; must be activated simultaneously. Touch the TIMER sensor first and keep your finger on the sensor. Then additionally touch the MINUS sensor within 2 seconds. The LEDs [9a and 9b] above the TIMER sensors are glowing to signal the active locking mechanism.

Cancelling the key lock

To release the sensors again, the TIMER sensor of any cooking zone [5] or [8] and the MINUS sensor of the same cooking zone [4] for TIMER SENSOR [5], or [7] for TIMER sensor [8] must be simultaneously activated anew. Touch the TIMER sensor first and keep your finger on the sensor. Then touch the MINUS sensor in addition within 2 seconds. With the LEDs [9a and 9b] above the TIMER sensors extinguishing, all sensors can be activated again.

Switching off using the ON/OFF sensor [1] with key lock activated

When the control is deactivated using the ON/OFF sensor [1] while the key lock is active, the LEDs [9a and 9b] above the TIMER sensors extinguish as well. When switching on anew, the key lock is active again until it is cancelled as described above!

Safety shut-down during permanent activation



Activating one or several sensors for longer than 10 seconds (e. g., through objects or spilt food left on the control panel) will prompt an audible signal and the lightning symbol, as depicted on the left, for a period of 5 seconds.

In that case, eliminate the error cause. Then put the appliance into operation anew.

Activating the ON/OFF sensor permanently will cause the appliance to switch off.

Restarting the appliance is not possible until the error is eliminated!

Multiple activations

Activating several sensors simultaneously will not prompt any function. There will be no visual or audible signals in the absence of permanent activation.

Temperature monitoring of the control

The control electronics is equipped with a temperature sensor underneath the glass ceramics. The monitoring falls into two phases.

Exceeding the first (lower) temperature limit on the electronics will cause the control to automatically reduce the power settings of both cooking zones to levels 8 and 11, respectively, to prevent any further increase in temperature. However, the display will continue to show the preset power level!

Exceeding the second (upper) temperature limit on the electronics will cause both cooking zones to switch

off automatically, with error code "F2" (excess temperature) appearing on the display.

Operating time limitation

The operating time limitation causes the cooking zone to switch off automatically, provided the settings have not been readjusted for a certain period of time. The operating time limitation is dependent on the respective power level setting. After automatic switch-off the cooking zone can be reactivated, with the maximum operating time being active again.

On the other hand, timer settings take priority over the operating time limitation facility, i. e. the cooking zone will only get deactivated once the timer count-down is completed, but not when required by the operating time limitation!

Error codes

The electronic control comes equipped with several integrated monitoring functions. When an error occurs which can be clearly allocated to a single cooking zone, the power supply to the cooking zone concerned is cut off, with an error code emerging on the respective display. On the contrary, when a general type of error is recognised, the entire control system is switched off, with an error code emerging on the respective display.

As long as an error prevails, the affected cooking zone and the entire control system cannot be activated anew!


General errors

Self-help is normally not possible in the event of general errors – the appliance has to be forwarded to the customer service in any case.

Indication	Description
U400	Internal connection error
ErXX	General internal error of the electronic control

Errors relating to cooking zones

Provided that the self-help described does not work out or is not practicable, the appliance has to be forwarded to the customer service.

Indication	Description
F2	The temperature on the control has exceeded the maximum permissible value (see also "temperature monitoring of the control"). Self-help: <i>Eliminate the cause of overheating. When the cooking surface has cooled down, the cooking zone can be put into operation again.</i>
	A sensor has been permanently activated (for at least 10 seconds) (see also "safety shut-down during permanent activation"). Self-help: <i>Eliminate the cause of permanent activation. Having cleaned the surface area of the sensor, the cooking zone can be put into operation again.</i>

Cleaning and maintenance



Never immerse appliance, mains plug and power cord in water!



Hazard of burns! Before cleaning, let all parts cool down!

- Always switch the appliance off via the ON/OFF sensor [1].
- Remove any coarse residues using a special glass scraper, which is available in the specialist trade and in household equipment shops.
- Thereafter, clean the cold glass ceramic surface with soapy water and dry it using a clean cloth or kitchen tissue.
- Cleaning agents suitable for Ceran®/glass ceramic cooktops are commercially available. Apply the lotion to the whole glass ceramic surface, rubbing gently until there is no soiling visible anymore.
- Make sure no water or steam can infiltrate the appliance from below.
- Always wipe dry thoroughly after cleaning.
- **Do not use a scouring agent or dissolvent!**
- **Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance.**

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

Model identification	EBC 3477/TC
Hob type	built-in
Number of cooking zones	2 (one-circuit and dual-circuit)
Heating technology	radiant heaters
Diameter	14.5 cm and 14 cm / 21 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	14.5 cm Ø: 210 Wh/kg 14 cm / 21 cm Ø: 210 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	210 Wh/kg

Test procedure

The product was tested according to the test standard DIN EN 60350-2: Household electric cooking appliances – Part 2: Hobs – Methods for measuring performance

User information – Saving energy and resources

Tips for energy saving:

- For the best possible heat transfer both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues.
- Always place the cookware on the cooking zone before switching the appliance on.
- Position the cookware in the middle of the cooking zone.
- The bottom of the cookware and the cooking zone should be about the same size.
- Using cookware with a too small diameter you will waste energy.
- When heating water, only heat the amount you actually require.
- During cooking, it is recommended to cover the cookware with a lid, if possible.
- Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler 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 09851/5758-32 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 übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.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.