



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



Induktion
touch
control

EBC 3777/IN

Domino Einbau Kochfeld *Induktion*

Domino built-in hob Induction

INHALTSVERZEICHNIS	Seite
1. WICHTIGE HINWEISE	3
2. SICHERHEIT IN DER HANDHABUNG	3
3. EINFÜHRUNG	4
3.1 Vorteile des Kochens mit Induktion	4
3.2 Zur Wahl der Kochgefäße	4
4. EINBAUANLEITUNG	5
5. BEDIENUNG	6
5.1 Sensoren und Anzeigen auf dem Bedienfeld	6
6. KOCHEN MIT IHREM INDUKTIONSKOCHFELD	6
6.1 EIN/AUS-Sensor	6
– Einschalten der Steuerung	6
– Ausschalten der Steuerung	7
6.2 PLUS-/MINUS-Sensoren	7
– Einschalten einer Kochzone (Kochen)	7
– Einstellen einer Kochstufe	7
– Ausschalten einer Kochzone	7
6.3 Booster-Funktion	7
– Aktivieren der Booster-Funktion	7
– Beenden der Booster-Funktion	7
– Power Management	8
6.4 Restwärmeanzeige	8
6.5 Warmhalte-Funktion	8
– Aktivieren der Warmhalte-Funktion	8
– Beenden der Warmhalte-Funktion	8
6.6 TIMER-Sensoren	8
– Funktionsbeschreibung des Timers	8
– Timer anwählen	8
– Timerwert (Laufzeit) einstellen	9
– Timerablauf	9
– Timer ausschalten/Verändern des Timerwertes (Laufzeit)	10
6.7 Pausen-Funktion (Stop & Go)	10
– Aktivieren der Pausen-Funktion	10
– Beenden der Pausen-Funktion	10
7. SICHERHEITSFUNKTIONEN	10
7.1 Sensorsperre (Key Lock)	10
– Sensorsperre aktivieren	10
– Sensorsperre aufheben	10
– Ausschalten mit dem EIN/AUS-Sensor bei aktiver Sensorsperre	11
7.2 Topferkennung	11
7.3 Sicherheitsabschaltung bei Dauerbetätigung	11
7.4 Mehrfachbetätigungen	11
7.5 Temperaturüberwachung der Kochzonen	11
7.6 Betriebsdauerbegrenzung	11
8. FEHLERCODES	12
8.1 Allgemeine Fehler	12
8.2 Kochzonenbezogene Fehler	13
9. REINIGUNG UND PFLEGE	13

Sie haben sich für ein ganz besonderes Domino-Einbaukochfeld entschieden, herzlichen Glückwunsch! Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt aus deutscher Fertigung, von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

1. WICHTIGE HINWEISE

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d.h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Halten Sie das Kochfeld und den Topfboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die 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.
- 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.

2. SICHERHEIT IN DER HANDHABUNG

- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.
- 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.
- 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 Glaskeramikplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

3. 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.

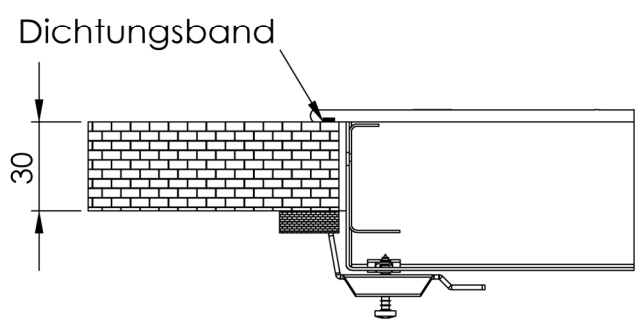
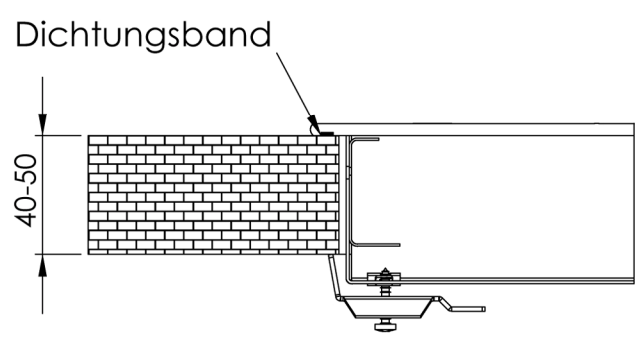
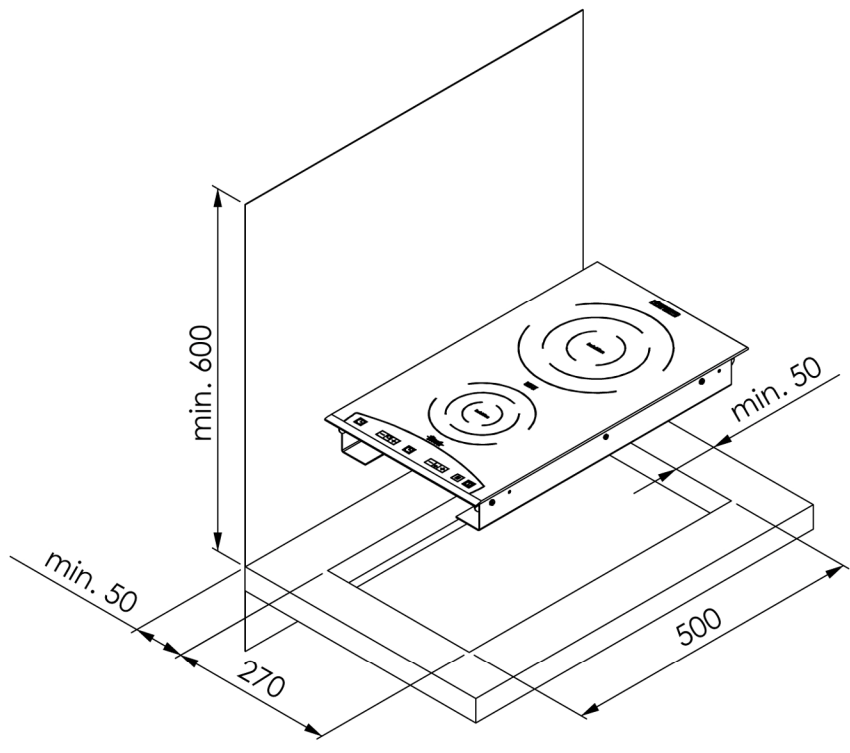
3.1 Vorteile des Kochens mit Induktion

- 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 die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Kochfeld nicht verbrennen.
- Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Kochfläche ist sehr **pflegeleicht**. Da das Ceran[®]-/bzw. Glaskeramik-Feld nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis es abgekühlt ist.

3.2 Zur Wahl der Kochgefäße

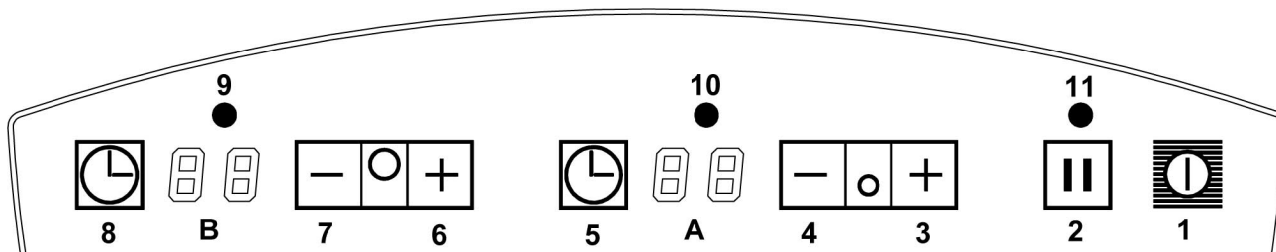
- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 8 - 26 cm), die aus Eisen bestehen, wie z.B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen oder Edelstahl.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik bestehen, sowie alle Töpfe deren Bodendurchmesser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

4. EINBAUANLEITUNG



5. BEDIENUNG

5.1 Sensoren und Anzeigen auf dem Bedienfeld



Nr.	Name	Funktion
1	EIN/AUS-Sensor (Hauptschalter)	Ein- und Ausschalten der Steuerung
2	PAUSEN-Sensor (Stop & Go)	Aktivieren/Aufheben der Pausen-Funktion
3	PLUS-Sensor kleine Kochzone	Einstellen der Kochstufe / des Timers
4	MINUS-Sensor kleine Kochzone	Einstellen der Kochstufe / des Timers
5	TIMER-Sensor kleine Kochzone	Aktivieren/Abfragen des Timers
6	PLUS-Sensor große Kochzone	Einstellen der Kochstufe / des Timers
7	MINUS-Sensor große Kochzone	Einstellen der Kochstufe / des Timers
8	TIMER-Sensor große Kochzone	Aktivieren/Abfragen des Timers
9	LED für Timerbetrieb der großen Kochzone	Anzeige einer aktivierten Timer-Funktion
10	LED für Timerbetrieb der kleinen Kochzone	Anzeige einer aktivierten Timer-Funktion
11	LED für Funktion Sensorsperre	Anzeige der aktivierten Sensorsperre
A	7-Segment-Anzeige für kleine Kochzone	Kochstufe „0.“- „P.“ / Restwärme „H“ / Fehler
B	7-Segment-Anzeige für große Kochzone	Kochstufe „0.“- „P.“ / 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 Quittierungston bestätigt.

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

6. KOCHEN MIT IHREM INDUKTIONSKOCHFELD

6.1 EIN/AUS-Sensor [1] (Hauptschalter)



Der EIN/AUS-Sensor dient zum Ein- und Ausschalten der Steuerung des Induktions-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 muss der EIN/AUS-Sensor als einziger Sensor und für die Dauer von 1 Sekunden betätigt werden. Als Bestätigung ertönt ein kurzes Summsignal.

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.

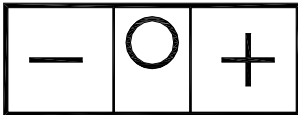
Zusätzlich zu der Ziffer leuchtet der Dezimalpunkt rechts unten neben den jeweils rechten Kochzonen-Anzeigen im *Warte-* und *Aktiv-Modus* dauerhaft.

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.

6.2 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 kleine Kochzone bzw. [6]/[7] für die große Kochzone) direkt aktiviert werden, sofern sich die Kochzone nicht gerade in der Timer-Funktion *Kurzzeitmesser* befindet (siehe hierzu Abschnitt „Timer“).

Einstellen einer Kochstufe

Wird mit einem PLUS-Sensor begonnen, springt die Kochstufeneinstellung von „0.“ auf „6.“. Wird mit einem MINUS-Sensor begonnen, springt die Kochstufeneinstellung von „0.“ auf „12.“. Durch weitere Betätigung eines PLUS-Sensors wird die Einstellung der Kochstufe auf der dazugehörigen Kochzone erhöht bzw. durch weitere Betätigung eines MINUS-Sensors wird die Einstellung der Kochstufe auf der dazugehörigen Kochzone reduziert.

Bei einer Dauerbetätigung eines Sensors wird die Kochstufe automatisch im Rhythmus von 0,5 Sekunden erhöht bzw. reduziert. Ist die höchste bzw. niedrigste Kochstufe erreicht, bleibt die Kochstufe auch bei einer Dauerbetätigung auf dieser Einstellung stehen (Endanschlag). Erst durch kurzes Loslassen des jeweiligen Sensors und einer erneuten Betätigung überwinden Sie diesen Endanschlag. Dies ist nötig, wenn die Booster-Funktion (12. → P.) angewählt werden oder die Kochzone ausgeschaltet werden soll (Lo. → 0.).

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone wird abgeschaltet, indem

- a) der PLUS- und der MINUS-Sensor der gewünschten Kochzone gleichzeitig betätigt werden.
- b) auf der gewünschten Kochzone mit dem MINUS-Sensor die Kochstufe „0.“ eingestellt wird. Hierzu ist die Überwindung des Endanschlages bei der Stufe „Lo.“ nötig!

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

Eine Tabelle mit den Leistungswerten für die einzelnen Kochstufen finden Sie im Abschnitt 7.6.

6.3 Booster-Funktion (Kochstufe „P.“) (→ oder „Power Boost“)



Beide Induktionskochzonen verfügen über eine Booster-Funktion. Die Steuerung stellt dabei der Kochzone eine signifikant über der Nennleistung liegende Leistung zur Verfügung. Der Booster erlaubt ein besonders schnelles Aufheizen des Kochguts und hilft damit, Zeit und Energie zu sparen.

Aktivieren der Booster-Funktion

Um die Booster-Funktion an einer Kochzone einzuschalten, muss diese auf die maximal mögliche Stufe „12.“ gestellt sein (Endanschlag). Durch nochmaliges Betätigen des PLUS-Sensors wird die Booster-Funktion aktiviert. Auf der zugehörigen Kochstufen-Anzeige erscheint die Anzeige „P.“

Beenden der Booster-Funktion

Die maximale Betriebsdauer der Booster-Funktion beträgt 10 Minuten. Wird vor Ablauf dieser Zeit keine andere Kochstufe angewählt, wird die Booster-Funktion automatisch beendet und die Kochstufe „12.“ eingestellt. Bei Überschreitung der zulässigen Temperatur an der Kochzone wird die Booster-Funktion ebenfalls automatisch beendet. Dabei blinkt die Anzeige „P.“ zunächst für 3 Sekunden, danach wird von der Steuerung die Kochstufe „12.“ eingestellt (siehe hierzu auch Abschnitt „Temperaturüberwachung der Kochzonen“).

Power Management (Einschränkung bei der Nutzung der Booster-Funktion)

Die maximal zulässige Anschlussleistung des Kochfeldes beträgt 3700 W. Die Summe der beiden Kochzonen-Leistungen darf diesen Wert nicht überschreiten.

Reicht die zur Verfügung stehende Restleistung nicht aus (z.B. bei Booster-Betrieb oder einer hohen Kochstufe), wird dies aber vom Benutzer gefordert, wird der Booster bzw. die hohe Kochstufe aktiviert, da immer die letzte Benutzereingabe Vorrang hat. Die zuvor eingestellte Kochstufe der anderen Kochzone wird automatisch verringert. Die Reduzierung der Leistung wird dabei durch ein 3 Sekunden langes Blinken der reduzierten Kochstufe angezeigt.

Nach Ende des Booster-Betriebes bzw. nach dem Zurückschalten auf eine niedrigere Kochstufe wird die Reduzierung der anderen Kochzone nicht automatisch wieder aufgehoben. Die Kochstufe der Kochzone muss manuell wieder geändert werden.

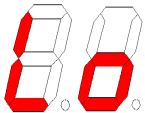
6.4 Restwärmeanzeige



Die Restwärmeanzeige warnt Sie vor einer, durch die Abwärme des Topfes, noch heißen Kochzone. In der jeweiligen Anzeige erscheint das dargestellte Symbol „H“. Berühren Sie diese Kochzonen nicht.

Die Restwärmeanzeige jeder Kochstelle bleibt auch im *Aus-Modus* aktiviert.

6.5 Warmhalte-Funktion (Kochstufe „Lo.“)



Die Warmhalte-Funktion dient dazu, fertige Speisen auf einer Kochzone warmzuhalten. Dazu wird die hierfür ausgewählte Kochzone mit einer niedrigen Leistung betrieben. Die dazu benötigte Leistung wird durch die Elektronik so geregelt, dass im Kochgut eine Temperatur von 50-60°C (je nach Topfeigenschaften sowie Füllmenge und Kochgut) gehalten wird.

Aktivieren der Warmhalte-Funktion

Um die Warmhalte-Funktion an einer Kochzone einzuschalten, reduzieren Sie die Kochstufe mittels des MINUS-Sensors, bis in der dazugehörigen Kochstufen-Anzeige die Anzeige „Lo.“ erscheint.

Beenden der Warmhalte-Funktion

Die maximale Betriebsdauer der Warmhalte-Funktion beträgt 120 Minuten. Wird vor Ablauf dieser Zeit keine andere Kochstufe angewählt, wird die Warmhalte-Funktion automatisch beendet und die Kochzone abgeschaltet.

Ist die Kochstufe „Lo.“ aktiv, können Sie durch nochmaliges Betätigen des MINUS-Sensors die Kochzone abschalten.

6.6 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 kleine Kochzone bzw. [8] für die große 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 LED's über der jeweiligen Anzeige (LED [9] für die kleine Kochzone bzw. LED [10] für die große 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“), wechselt 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 Berührung des Sensors 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 Sensorenbetätigung erfolgt eine automatische Beschleunigung der Verstellgeschwindigkeit, d.h. die Zeit von einem Schritt zum nächsten reduziert sich, solange der Sensor betätigt bleibt.
- Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Betätigung eines PLUS- oder MINUS-Sensors erfolgt, wechselt bei kochzonenbezogener Programmierung die Anzeige und die Zuordnung der PLUS-/MINUS-Sensoren automatisch zurück zur Kochstufe. Wenn ein Timer als Kurzzeitmesser benutzt wird, wechselt die Anzeige und die Zuordnung der Sensoren nicht zurück zur Kochstufe, da diese solange nicht aktiviert werden darf.
- Timereinstellungen 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*.

Timerablauf

- 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.

6.7 Pausen-Funktion (Stop & Go)



Bei der Pausen-Funktion werden alle aktiven Heizzonen abgeschaltet, die Steuerung selbst bleibt jedoch im *Aktiv-Modus*. Bereits programmierte Timer (auch Kurzzeitmesser) werden angehalten und laufen während der Pausen-Funktion nicht weiter. Betriebsdauerbegrenzungen laufen hingegen weiter und werden nicht angehalten.



Achtung: Bei aktiver Pausen-Funktion erfolgt keine Überwachung der Sensoren auf Fehlbedienungen.

Aktivieren der Pausen-Funktion

Wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist, können durch Betätigen des PAUSEN-Sensors [2] für mindestens 1 Sekunde die Heizzonen abgeschaltet werden. Dieser Pausen-Zustand kann maximal 10 Minuten dauern. Wird die Funktion innerhalb dieser Zeit nicht aufgehoben, schaltet sich die Steuerung aus. Das Kochfeld bleibt jederzeit durch den EIN/AUS-Sensor [1] abschaltbar, ein eventueller *Pause-Modus* wird dabei aufgehoben.

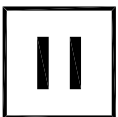
Beenden der Pausen-Funktion

Wird erneut der Sensor [2] und dann innerhalb von 10 Sekunden ein beliebiger weiterer Sensor (außer Sensor [2]) betätigt, wird der Betriebszustand vor dem *Pause-Modus* wieder hergestellt. Auch der EIN/AUS-Sensor [1] kann durch kurzes „Antippen“ hierfür verwendet werden. Wird innerhalb von 10 Sekunden kein weiterer Sensor betätigt, schaltet sich das Kochfeld ebenfalls ab.

7. SICHERHEITSFUNKTIONEN

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

7.1 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, d. h. [5] oder [8], und der MINUS-Sensor der gleichen Kochzone, d. h. [4] oder [7], 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 LED [11] über dem PAUSEN-Sensor leuchtet und signalisiert die aktive Verriegelung.

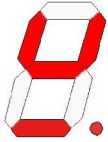
Sensorsperre aufheben

Um die Sensoren wieder freizugeben, müssen an einer beliebigen Kochzone wieder der TIMER-Sensor, d. h. [5] oder [8], und der MINUS-Sensor der gleichen Kochzone, d. h. [4] oder [7], 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 LED [11] über dem PAUSEN-Sensor erlischt 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, erlischt auch die LED [11] über dem PAUSEN-Sensor. Beim erneuten Einschalten ist die Sensorsperre dann wieder aktiv, bis sie wie oben beschrieben aufgehoben wird!

7.2 Topferkennung



Wird eine Kochstufe angewählt, obwohl kein Topf auf der Kochzone erkannt wurde, erscheint in der Anzeige das links dargestellte Topfsymbol im Wechsel mit der eingestellten Kochstufe. Wird innerhalb von 10 Minuten kein Topf erkannt, schaltet sich die Kochzone automatisch in den *Aus-Modus*.

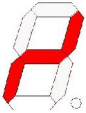
Wird während des Betriebes der Topf von der Kochzone entfernt, erscheint in der Anzeige ebenso das Topfsymbol im Wechsel mit der eingestellten Kochstufe. Sollte dann innerhalb von 10 Minuten wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Kochstufe fortgesetzt. Ein eventuell vorher eingestellter Timer läuft auch ohne Topferkennung weiter.

Wird jedoch innerhalb von 10 Minuten kein Topf erkannt, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr für den Induktions-Betrieb geeignet ist. Prüfen Sie dazu die Magnetisierbarkeit des Topfbodens oder fragen Sie den Topfhersteller.

Hinweis: Kleine Metallgegenstände wie Gabeln oder Löffel sowie Töpfe aus ungeeignetem Material oder mit einem Durchmesser von weniger als 80mm werden nicht erkannt

7.3 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!

Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Dauerbetätigung. Nach Reinigung der Sensorfläche kann die Kochzone wieder in Betrieb genommen werden.

7.4 Mehrfachbetätigungen

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

7.5 Temperaturüberwachung der Kochzonen

Beide Kochzonen sind jeweils mit einem Temperatursensor unterhalb der Glaskeramik ausgestattet. Die Überwachung erfolgt in drei Stufen.

Bei Überschreitung des ersten (unteren) Temperaturgrenzwertes an der Kochzone wird eine ggf. aktive Booster-Funktion automatisch beendet. Dabei blinkt die Anzeige „P.“ für zunächst 3 Sekunden, danach wird von der Steuerung die Kochstufe „12.“ eingestellt.

Bei Überschreitung des zweiten (mittleren) Temperaturgrenzwertes an der Kochzone wird die Leistungsabgabe von der Steuerung automatisch reduziert, um einem weiteren Anstieg der Temperatur vorzubeugen. Die Anzeige zeigt dabei jedoch weiterhin die eingestellte Kochstufe an!

Bei Überschreitung des dritten (oberen) Temperaturgrenzwertes an der Kochzone, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet. In der Anzeige erscheint der Fehlercode „F2“ (Übertemperatur).

7.6 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 (siehe Tabelle). Nach einer automatischen Abschaltung kann die Kochzone erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

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

Tabelle: Leistungswerte (Richtwerte) und max. Betriebsdauer der Kochzonen

Stufe	Kleine Kochzone	Große Kochzone	Max. Betriebsdauer
0.	0 W	0 W	720 Min.
Lo.	150-450 W	240-720 W	120 Min.
1.	30 W	50 W	636 Min.
2.	50 W	80 W	520 Min.
3.	70 W	110 W	424 Min.
4.	100 W	160 W	353 Min.
5.	130 W	210 W	309 Min.
6.	180 W	290 W	260 Min.
7.	240 W	390 W	225 Min.
8.	330 W	530 W	192 Min.
9.	450 W	720 W	164 Min.
10.	630 W	1010 W	139 Min.
11.	960 W	1540 W	113 Min.
12.	1500 W	2400 W	90 Min.
P.	1800 W	3200 W	10 Min.

Die maximal zulässige Anschlussleistung des Kochfeldes beträgt 3700 W. Die Summe der beiden Kochzonen-Leistungen darf diesen Wert nicht überschreiten (siehe „Power Management“).

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit einem Durchmesser von 145 bzw. 180 cm.

8. 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 Kochstelle bzw. die gesamte Steuerung nicht wieder eingeschaltet werden!

8.1 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.

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

Anzeige	Beschreibung
E2	Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet den zulässigen Maximalwert, z.B. durch einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät (siehe auch „Temperaturüberwachung der Kochzonen“). Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann die Kochzone wieder in Betrieb genommen werden.
E4	Es liegt ein Fehler in der Kommunikation der Kochzonensteuerung zur übergeordneten Steuerung vor. Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.
E5	Es liegt ein Fehler an dem jeweiligen Steuerungsteil vor. Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.
E6	Es liegt ein Fehler der Spannungsversorgung der jeweiligen Steuerung vor. Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.
E7	Es liegt ein unbekannter Fehler an der jeweiligen Steuerung vor. Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.
E9	Ein Fehler am Temperatursensor der jeweiligen Steuerung ist aufgetreten. Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in diesem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE

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 etwas Spülwasser reinigen 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.

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

TABLE OF CONTENTS	page
1. IMPORTANT NOTES	15
2. SAFETY IN USE	15
3. INTRODUCTION	15
3.1 Advantages of induction cooking	15
3.2 Selecting pots and pans	16
4. HOW TO INSTALL	17
5. OPERATION	18
5.1 Sensors and indicators on the control panel	18
6. COOKING WITH YOUR INDUCTION HOB	18
6.1 ON/OFF sensor	18
– Activating the control	18
– Deactivating the control	19
6.2 PLUS/MINUS sensors	19
– Activating a cooking zone (cooking)	19
– Setting the power level	19
– Deactivating a cooking zone	19
6.3 Booster function	19
– Activating the booster function	19
– Cancelling the booster function	19
– Power management	20
6.4 Residual heat indicator	20
6.5 Keep-warm function	20
– Activating the keep-warm function	20
– Cancelling the keep-warm function	20
6.6 TIMER sensors	20
– How the timer works	20
– Activating the timer	21
– Setting the timer value	21
– Timer countdown	22
– Interrupting the time/Altering the timer value	22
6.7 Pause function (Stop & Go)	22
– Activating the pause function	22
– Cancelling the pause function	22
7. SAFETY FUNCTIONS	22
7.1 Key Lock	22
– Activating the key lock	22
– Cancelling the key lock	22
– Switching off using the ON/OFF sensor with key lock activated	23
7.2 Pot recognition	23
7.3 Safety shut-down during permanent activation	23
7.4 Multiple activations	23
7.5 Temperature control of cooking zones	23
7.6 Operating time limitation	23
8. ERROR CODES	24
8.1 General errors	24
8.2 Errors relating to cooking zones	25
9. CLEANING AND MAINTENANCE	25

Congratulations on your purchase of this very special Built-In Domino Hob! 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 your appliance for a long time, please read and observe the following notes carefully. Thank you very much.

1. IMPORTANT NOTES

- Before use, please read through these instructions thoroughly and retain this manual for future reference. Only use the appliance for the application prescribed herein. Improper use will void all warranty claims.
- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Only use pots or pans suitable for induction cooking, i.e., cooking utensils that are made of ferromagnetic material. Always keep the cooking surface and the pot bottom clean and dry.
- Do not leave any food in aluminium foil on the cooking surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal, as those might become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass ceramic plate are commercially available.
- Avoid scratches on the glass ceramic plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass ceramic 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, and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker. Furthermore, there might be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.*

2. SAFETY IN USE

- Never leave the appliance unattended during use.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Therefore, never let children operate electrical appliances unattended.
- Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fat and oil must be prepared under supervision only.
- If cracks, fissures or breakage occur, or when it can be assumed that safe use is no longer guaranteed, switch off the appliance immediately. Then pull the mains plug.
- Do not store any objects on top of the appliance. Do not use it as a worktop.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water can seep into the appliance from underneath.
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. In the event of signs of damage to the appliance, its power cord or sealing, or if the glass ceramic plate is broken, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be carried out by authorised specialist shops only. Improper repairs may constitute a considerable danger to the user.

3. INTRODUCTION

Induction cooking is based upon a heating principle being completely different from cooking on conventional cooktops. **Heat is generated by eddy currents right in the pot bottom. The cooktop itself is not heated, but only the bottom of the cooking vessel.**

Usual heat losses are avoided as a result, while the energy supplied is utilised to its full efficiency.

3.1 Advantages of Induction Cooking

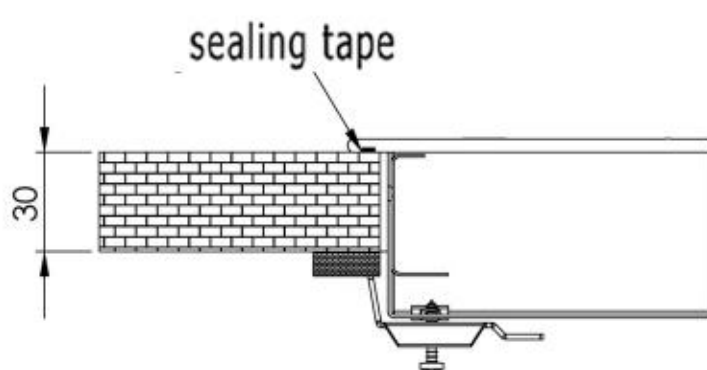
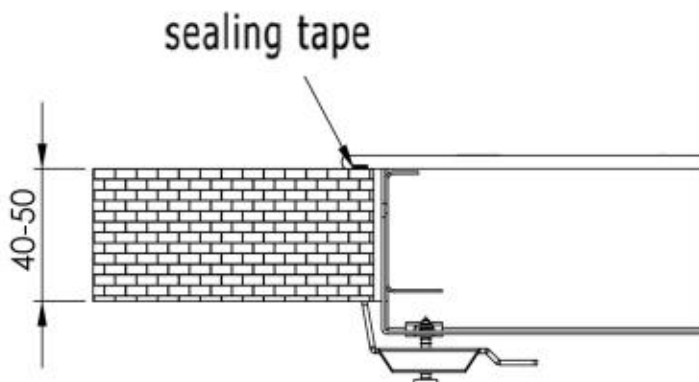
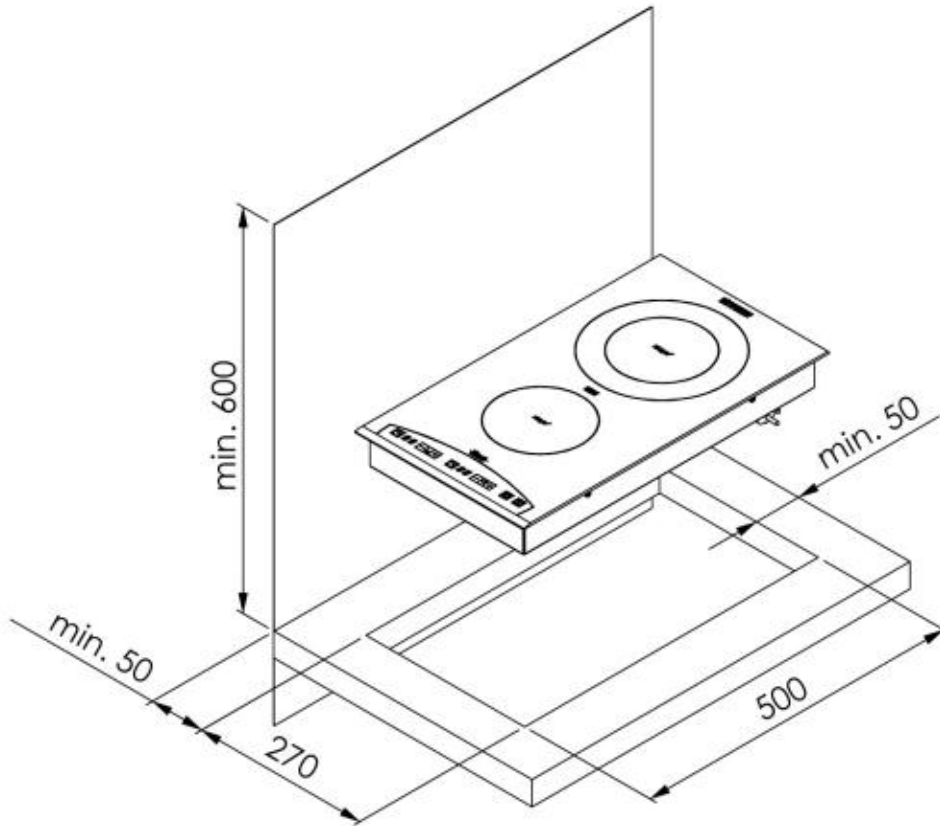
- As the pot bottom is heated immediately, induction cooking is very **energy-saving** (saves up to 50% unlike other cooking methods).

- The induction cooktop generates or interrupts the heat supply instantaneously as soon as the control is activated. This efficient energy utilisation allows for **exact control of the heat supply**, and furthermore helps to **economise on time** in the cooking process.
- A further amount of time is saved on account of the extreme **velocity** 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 using conventional cooktops!
- Induction cooking provides for extra **safety**: When the cooking utensils are removed from the cooktop, albeit without deactivating the cooktop, the heating process is automatically interrupted. In case a cloth or any other combustible material should be placed on the cooktop by accident, it will not catch fire, even if the cooktop has been activated.
- Once the cooking process is finished, nothing but the residual heat emitted by the pot is perceivable on the glass ceramic plate.
- The cooking surface is very **easy to clean**. Given the Ceran[®]/glass ceramic cooktop is not directly heated, leftovers cannot scorch. Neither do you have to wait for the cooktop to have cooled down before cleaning it.

3.2 Selecting pots and pans

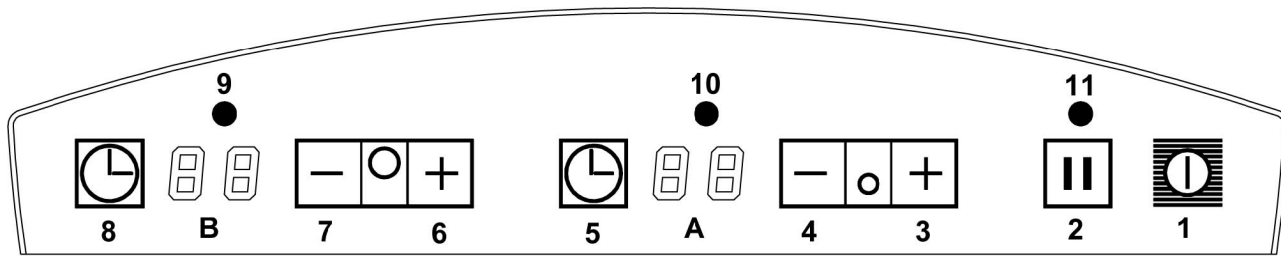
- **Suitable:** Any flat-bottomed (8 - 26 cm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enamelled pots as well as cast-iron or stainless steel pots.
- **Unsuitable:** Any cooking utensils consisting of aluminium, copper, glass or ceramics, as well as any pots having a pot diameter of less than 8 cm.
- **Tip:** Using a magnet, check to see whether the pot bottom is suitable. If the magnet clings to the outside of the pot bottom, the cookware is qualified for induction cooking.

4. HOW TO INSTALL



5. OPERATION

5.1 Sensors and indicators on the control panel



No.	Description	Mode of Operation
1	ON/OFF sensor (main switch)	to activate/deactivate the control
2	PAUSE sensor (Stop & Go)	to activate/interrupt the pause function
3	PLUS sensor (small cooking zone)	to set the power level/the timer
4	MINUS sensor (small cooking zone)	to set the power level/the timer
5	TIMER sensor (small cooking zone)	to activate/query the timer
6	PLUS sensor (large cooking zone)	to activate the power level setting/the timer
7	MINUS sensor (large cooking zone)	to activate the power level setting/the timer
8	TIMER sensor (large cooking zone)	to activate/query the timer
9	LED for active timer (large cooking zone)	indication of active timer function
10	LED for active timer (small cooking zone)	indication of active timer function
11	LED for key lock function	indication of active key lock function
A	7-segment display (small cooking zone)	settings „0.“- „P.“ / residual heat „H“ / error
B	7-segment display (large cooking zone)	settings „0.“- „P.“ / residual heat „H“ / error

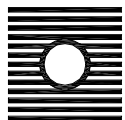
The appliance is equipped with Touch Control sensors allowing easy and most convenient operation.

By touching the sensor with your finger, the respective function is activated and verified by an audible acknowledgement signal.

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

6. COOKING WITH YOUR INDUCTION HOB

6.1 ON/OFF sensor [1] (main switch)



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

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, as the only sensor, 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.

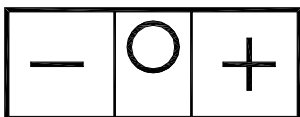
In addition to the figure, the decimal point in the bottom right-hand corner next to the respective right-hand cooking zone indicators will be glowing permanently during both *wait* and *active mode*.

W 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.

6.2 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 small cooking zone, or [6]/[7] for the large 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 “6.”. When starting with a MINUS sensor, the power level setting is skipped from “0.” to “12.”. 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 for the pertaining cooking zone.

Continuous activation of a sensor automatically raises or reduces the power level setting at 0.5-second intervals. Having reached the maximum or the minimum 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 booster function (12. → P.), or for deactivating the cooking zone (Lo. → 0.).

Deactivating a cooking zone

A cooking zone is deactivated by

- c) activating both PLUS and MINUS sensor of the requested cooking zone simultaneously.
- d) adjusting the requested cooking zone to power level setting „0.“ using the MINUS sensor.
For this purpose, the final power level setting prevailing at „Lo.“ setting must be cancelled!

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

Consult the table in section 7.6 showing the performance data on the individual power level settings.

6.3 Booster function (power level setting „P.“) (→ or “power boost”)



Both induction cooking zones come with a booster facility subject to which the control supplies the cooking zone with an electrical power ranging significantly above the nominal power. The booster allows for food to be heated particularly fast, which helps to economise on both time and energy.

Activating the booster function

In order to activate the booster function for a power level setting, it must be adjusted to the maximum possible setting “12.” (final power level setting). Touching the PLUS sensor anew will activate the booster function. The belonging power level setting indicator will show “P.”.

Cancelling the booster function

The maximum duration of the booster function is 10 minutes. If another power level setting is activated before this period has elapsed, the booster function will be automatically cancelled, with setting “12.” being restored. As the tolerable temperature is exceeded on the cooking zone, the booster function is automatically cancelled as well, with indication “P.” blinking for 3 seconds first.

Thereafter, power level setting "12." is restored by the control (see also section "temperature control of cooking zones").

Power management (restricting the scope of the booster facility)

The maximum tolerable connection power of the cooking hob is 3700 W. The total output power of both cooking zones must not exceed that value.

When the residual power output available is not sufficient (e.g., in booster operating mode or when using a high power level setting) but requested by the user nonetheless, the booster facility or the high power level setting get activated due to the user's final input always taking priority. The power level setting previously selected for the other cooking zone is automatically reduced. The decrease in power is being shown by the reduced cooking zone blinking for 3 seconds. Once the booster function is completed, or after readjusting to a lower power level setting, the reduction of the other cooking zone is not overridden automatically. The power level of the cooking zone must be readjusted manually.

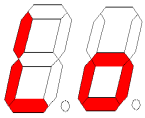
6.4 Residual heat indicator



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 this cooking zone.

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

6.5 Keep-warm function („Lo.“ setting)



The keep-warm function is intended for keeping ready food warm on a cooking zone.

The cooking zone selected is then operated with less power being supplied. The electronics is controlling the power required for this by maintaining a food temperature of 50-60°C (depending on the properties of the pot as well as on its contents and the type of food).

Activating the keep-warm function

In order to activate the keep-warm function of a cooking zone, reduce the power level setting using the MINUS sensor until the "Lo." indicator appears on the belonging power level setting display.

Cancelling the keep-warm function

The keep-warm function's maximum period of operation is 120 minutes. Provided no other power level setting is activated before this period has elapsed, the keep-warm function is automatically cancelled, and the power level setting is deactivated.

While the "Lo." setting is active, you can deactivate the cooking zone by touching the MINUS sensor anew.

6.6 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 small cooking zone, or [8] for the large 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 [9] for the small cooking zone, or LED [10] for the large 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 touch of the sensor.
- 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.

6.7 Pause function (Stop & Go)



During the pause function all active heating zones are deactivated, whereas the control itself remains in *active mode*. Timers having already been programmed (timekeepers also) are interrupted and put on hold while the pause function is being active.



By contrast, operating time limitations continue and are not put on hold.

Attention: While the pause function is active sensors are not being checked for operating errors.

Activating the pause function

When using at least one cooking zone the heating zones can be deactivated by touching the PAUSE sensor [2] for at least 1 second. This pause condition can last for a maximum of 10 minutes. If the function is not cancelled during this period, the control will switch itself off. The cooktop can be deactivated at any time using the ON/OFF sensor [1], cancelling any pause function possibly set.

Cancelling the pause function

Reactivating sensor [2] and then any other sensor (except sensor [2]) within 10 seconds, the operating state prevailing before the *pause mode* is restored. Touching the ON/OFF sensor [1] lightly will bring about the same effect.

Provided no other sensor is activated within 10 seconds, the cooktop switches off automatically.

7. SAFETY FUNCTIONS

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

7.1 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] or [7]) 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 LED [11] above the PAUSE sensor is glowing, signalling the active locking mechanism.

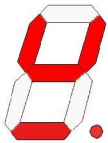
Cancelling the key lock

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] or [7]) 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 LED [11] above the PAUSE sensor 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 LED [11] above the PAUSE sensor extinguishes as well. When switching on anew, the key lock is active again until it is cancelled as described above!

7.2 Pot recognition



When a power level setting is activated without any pot having been recognised on the cooking zone, the display shows the pot symbol as depicted on the left, alternating with the preset power level. Provided no pot is recognised within 10 minutes, the cooking zone automatically switches into *OFF mode*.

When the pot is removed from the cooking zone during operation, the display as well shows the pot symbol alternating with the preset power level. Replacing a pot within 10 minutes makes the cooking process continue subject to the previous power level setting. A timer possibly set before keeps on counting, even without any pot recognition taking place.

However, if no pot is recognised within 10 minutes, the cooking zone will switch off automatically.

Self-help: *Make sure the cooking utensils used are qualified for the induction cooking process. Check the magnetic properties of the pot bottom or approach your pot manufacturer for advice.*

Note: *Not recognised are small metal objects, such as forks or spoons as well as pots made of unsuitable material or measuring less than 80 mm in diameter.*

7.3 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!

Self-help: *Eliminate the cause of the permanent activation. Having cleaned the surface of the sensor, the cooking zone can be put into operation again.*

7.4 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.

7.5 Temperature control of cooking zones

Each of the cooking zones comes equipped with a temperature sensor underneath the glass ceramic plate. The control system is based on three steps.

Exceeding the cooking zone's first (lower) temperature limit will automatically cancel any booster function possibly activated, with indication "P." blinking for 3 seconds first. Thereafter, power level "12." is set by the control.

Exceeding the cooking zone's second (medium) temperature limit will cause the control to reduce the power output automatically to prevent any further increase in temperature. However, the display will continue to show the preset power level!

Exceeding the cooking zone's third (upper) temperature limit will cause the cooking zone to switch off automatically, with error code "F2" (excess temperature) appearing on the display.

7.6 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 (see table below). 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!

Table:

Performance data (approximate values) **and maximum operating time of cooking zones**

Setting	Small Cooking Zone	Large Cooking Zone	Max. Operating Time
0.	0 W	0 W	720 min.
Lo.	150-450 W	240-720 W	120 min.
1.	30 W	50 W	636 min.
2.	50 W	80 W	520 min.
3.	70 W	110 W	424 min.
4.	100 W	160 W	353 min.
5.	130 W	210 W	309 min.
6.	180 W	290 W	260 min.
7.	240 W	390 W	225 min.
8.	330 W	530 W	192 min.
9.	450 W	720 W	164 min.
10.	630 W	1010 W	139 min.
11.	960 W	1540 W	113 min.
12.	1500 W	2400 W	90 min.
P.	1800 W	3200 W	10 min.

The maximum tolerable connection power of the cooking hob is 3700 W. The total output power of both cooking zones must not exceed that value (see "power management").

The values indicated are only approximate and subject to use of standard steel pots measuring 145 or 180 cm in diameter.

8. 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!

8.1 General errors → *Self-help is not normally 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

8.2 Errors relating to cooking zones → *Provided the self-help described does not work out or is not practicable, the appliance has to be forwarded to the customer service.*

Indication	Description
E2	Temperature on the cooking zone has exceeded the maximum permissible value, e.g., due to an empty pot or another metal object, while the appliance is working (see also "temperature control of cooking zones"). 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>
E4	Communication error between cooking zone control and its superior control. Self-help: <i>Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.</i>
E5	Error relating to the respective control unit. Self-help: <i>Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.</i>
E6	Error relating to the voltage supply of the respective control. Self-help: <i>Make sure the appliance is connected to a mains voltage conforming to the information provided on the rating label.</i>
E7	Unidentified error relating to the respective control. Self-help: <i>Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.</i>
E9	Error relating to the temperature sensor of the respective control. Self-help: <i>Not possible – the appliance has to be forwarded to the customer service.</i>

9. CLEANING AND MAINTENANCE

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. Never immerse the appliance in water. Do not use a steam jet appliance for cleaning it. 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 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 anzuwählen. 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 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
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.

Ro-03/12