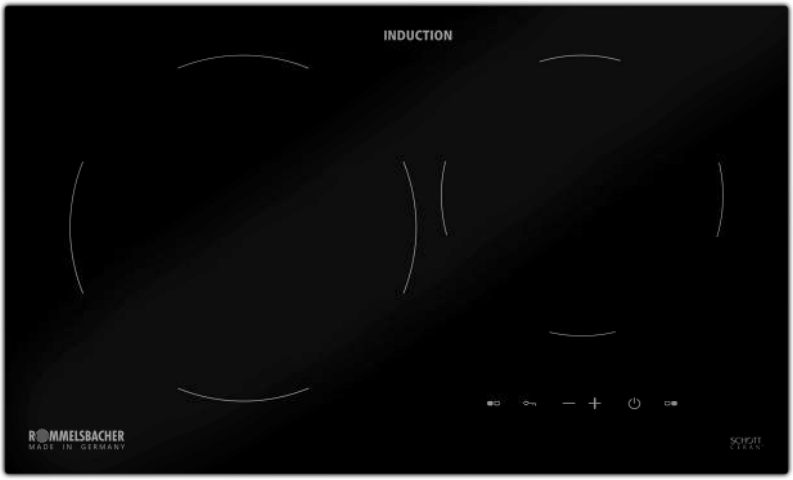
ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

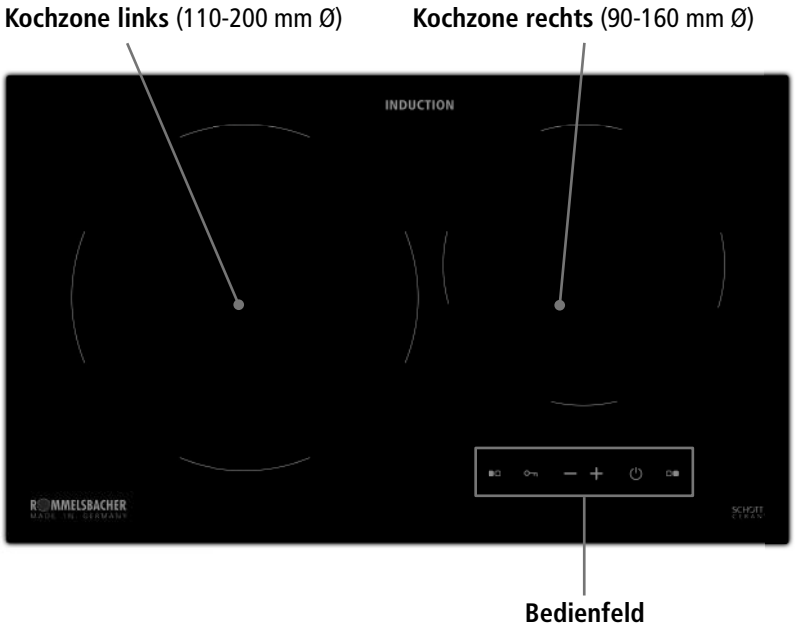


EBC-H 3520/IN

Einbaukochfeld – Induktion

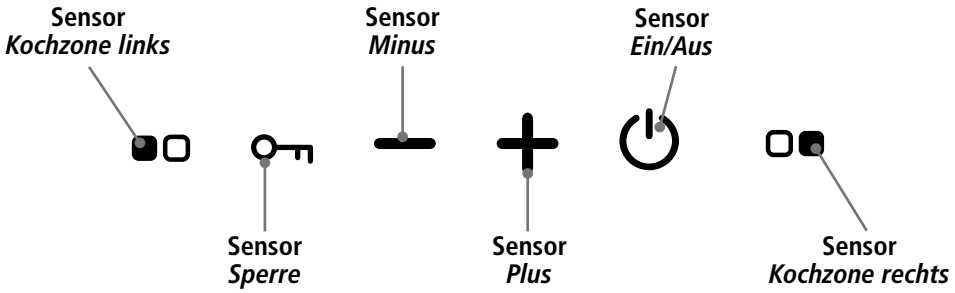
Built-in induction hob

Produktbeschreibung



Das Bedienfeld

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 ganz besondere Induktions-Kochfeld 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 diesem Produkt 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
Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
- in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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 dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es 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.

Typenbezeichnung	**EBC-H 3520/IN**
Kochzonen:	2
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	1500-3700 W (gesamt) 90-160 mm Ø: 1400-2100 W, 110-200 mm Ø: 2300-3000 W
Standby-Leistungsaufnahme:	unter 0,5 W
Maximale Belastung / Glasplatte:	10 kg je Kochzone
Schutzklasse:	I
Maße Gerät, ca.:	29 x 48,5 x 5,2 cm
Ausschnittmaß:	27,5 x 47 x 8 cm

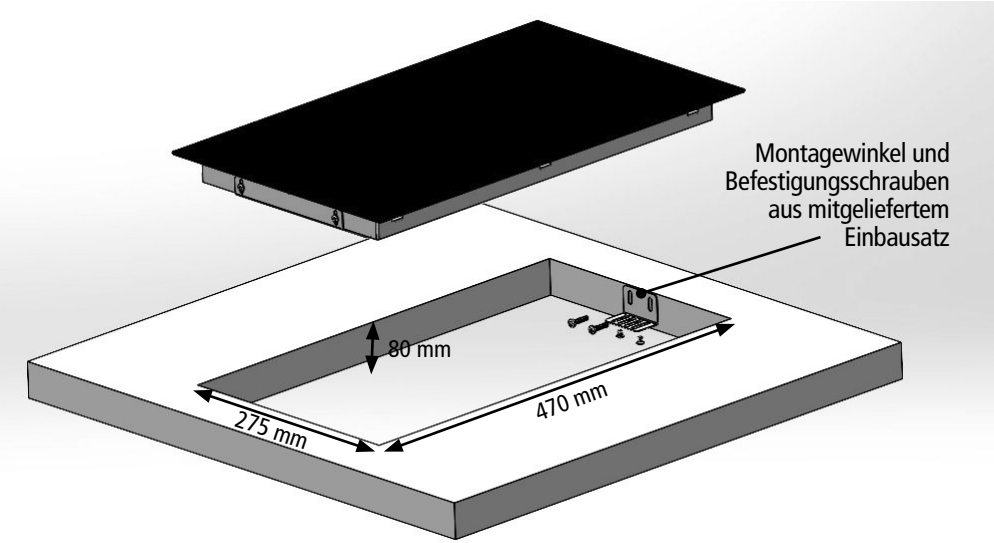
Lieferumfang
- Einbaukochfeld **EBC-H 3520/IN**
- Einbausatz: Dichtungsband, 2 Montagewinkel, Befestigungsschrauben

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung).

Einbauanleitung

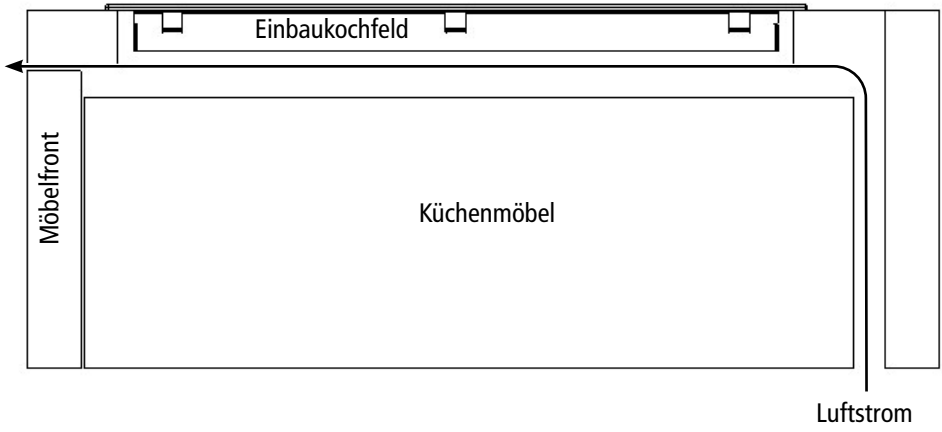
Einbau sowie Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisierten Fachleuten erfolgen, es können sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Vor allen Eingriffen das Gerät unbedingt vom Netz trennen!

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



- Das Kochfeld ist für den Einbau in Arbeitsplatten mit 30 - 50 mm Stärke geeignet.
- Bitte beachten: Vor der Montage ist ein Arbeitsplattenausschnitt gemäß Abbildung einzubringen.
- 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. Zwischen Unterkante und Zwischenboden muss ein ausreichender Belüftungsabstand freigelassen werden.
- Achten Sie darauf, dass der Ausschnitt in der Arbeitsplatte den empfohlenen Maßen entspricht. Ein zu enger Einbau der Kochfläche kann zu mechanischen Spannungen beim Aufheizen führen oder die Luftauslässe des Generators teilweise verstopfen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, muss stets für einen ausreichenden Luftaustausch, auch unter dem Gerät, gesorgt werden.
- Der Lufteinlass befindet sich an der Unterseite des Generatorgehäuses. Es wird ein Luftspalt von mindestens 15 mm unterhalb des Generators empfohlen. Der Luftauslass befindet sich an der linken Geräteseite.

- Zusätzlich wird ein Luftauslass im Möbel mit mindestens 2 mm nach vorne empfohlen. Eine geschlossene Möblierung rund um das Induktionskochfeld führt zu einer Leistungsminderung. Es muss vermieden werden, dass warme Luft aus den Auslässen durch das Gebläse des Lufteinlasses angesaugt wird. Hinter den Möbeln und zwischen der Arbeitsplatte und dem Induktionsgenerator müssen zusätzliche Lüftungsöffnungen vorhanden sein.
- Es ist zu vermeiden, dass warme Luft aus den Auslässen vom Gebläse der Luftzufuhr wieder angesaugt wird.
- Wählen Sie die Position für den Einbauausschnitt so, dass durch das eingebaute Kochfeld keine Beeinträchtigung oder Blockierung von Schubladen oder anderen Einrichtungsteilen erfolgt.
- Bitte beachten Sie, dass bei Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein muss.
- Nicht über Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen oder Waschmaschinen einbauen!
- Achten Sie darauf, dass beim Einsetzen des Kochfeldes in die Arbeitsfläche die Netzleitung nicht eingeklemmt wird.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 1 m zu Dingen, die auf elektromagnetische Strahlung empfindlich reagieren (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Datenträger).
- Benutzen Sie das mitgelieferte Dichtungsband, und kleben sie es komplett umlaufend an die Unterseite der Glasfläche mit etwas Abstand zur Außenkante.
- Vor dem Einbau den Anschluss vom Stromnetz trennen. Gerät nicht mittels Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Soll das Kochfeld an ein elektrisches System angeschlossen werden, das eine reduzierte Leistungsaufnahme voraussetzt (z. B. Betrieb mit Wechselrichter), muss eine entsprechende Leistungsbegrenzung vorgenommen werden. (Siehe ***Einstellbare Leistungsbegrenzung***, Seite 13).
- Eine elektrische Installation, die statt der Verwendung des Schuko-Steckers und einer fest installierten Steckdose das Gerät direkt mit dem Stromkreis verbindet, darf ausschließlich von einer Fachkraft vorgenommen werden!



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/Verbrennungen verursachen!



WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder, jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt. Dies gilt nicht im Falle eines Abschaltens mit Hilfe einer Vorrichtung nach EN 50615.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.



WARNUNG: Ist die Oberflache gerissen oder gebrochen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes

beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung! Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, das Netzkabel oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort vom Stromnetz trennen.
- 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 Kochfläche 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!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Verwenden Sie nur induktionsgeeignete Kochtöpfe oder Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Die Glasplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- **WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochfeldern mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein**

Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- **VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.**
- **WARNUNG: Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.**
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Kochfläche spritzen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen!
- **Gerät nur verwenden, wenn es gemäß dieser Anleitung eingebaut wurde.**
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner, ferner dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden! Spezialreiniger für Glaskeramikflächen erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen der Glasfläche und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Nach dem Gebrauch ist das Kochfeld durch den Hauptschalter der Touch Control-Steuerung auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.
- **WARNUNG**: Es dürfen nur Schutzabdeckungen des Herstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung freigegebene oder empfohlene Schutzabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen!
- Die Induktionstechnik entspricht den gültigen EMV-Normen und EMF-Richtlinien und sollte keine Störungen bei anderen elektronischen Geräten verursachen. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten mit ihrem Arzt oder dem Hersteller der Implantate klären, ob diese eine ausreichende Störsicherheit bieten.
- Schließen Sie das Kochfeld nur direkt an eine fest installierte Steckdose an. Verwenden Sie niemals Mehrfachstecker.
- Die fest installierte Steckdose muss mit einer 16-A-Sicherung abgesichert sein. Ist der Auslösewert der Sicherung niedriger, so ist eine Leistungsbegrenzung entsprechend dieser Anleitung (siehe Seite 13) einzustellen.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d. h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Kupfer, Aluminium und keramisches Material werden nicht erkannt. Sandwich-Konstruktionen (z. B. Aluminiumtopf mit Eisenplatte im Boden) sind geeignet. Das Logo „für Induktion geeignet" kennzeichnet geeignetes Kochgeschirr.

Tipp: Testen Sie die Eignung des Topfbodens mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topfboden haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.

- Halten Sie die Glaskeramikplatte und den Topfboden immer sauber und trocken.
- Um eine gute Temperaturüberwachung zu gewährleisten, sollte der Boden des Kochgeschirrs möglichst eben sein. Ein Luftspalt (z. B. Prägungen mit dem Herstellerlogo in der Mitte) beeinträchtigt die Temperaturüberwachung erheblich und kann zu Schäden führen (z. B. verformte Bodenflächen durch Überhitzung).
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt auf die Glaskeramik. Legen Sie keine Papiere, Tücher oder Untersetzer über den Topf. **Verbrennungsgefahr!**
- Lassen Sie auf der Glaskeramikplatte 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.

Kochen mit Ihrem Kochfeld

Sensor *Ein/Aus* (Hauptschalter)

Der Ein/Aus-Sensor dient zum Ein- und Ausschalten der Steuerung bzw. des gesamten Kochfeldes.

Einschalten der Steuerung

- Betätigen Sie den Ein/Aus-Sensor für die Dauer von 1 Sekunde, bis ein kurzer Bestätigungston ertönt. Die Touch Control Elektronik schaltet sich ein und wechselt vom Aus- in den Betriebs-Modus. Das Aufleuchten der ▯ in der 7-Segment-Anzeige zeigt Ihnen, dass das Gerät eingeschaltet ist. (Diese Anzeige kann ggf. durch die Anzeige von Restwärme- oder Fehlercode in den Hintergrund treten).
- Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Eingabe, schaltet die Steuerung automatisch wieder zurück in den Aus-Modus.

Ausschalten der Steuerung

Im Betriebs-Modus kann die Steuerung durch Betätigen des Ein/Aus-Sensors jederzeit ausgeschaltet werden. Diese Ausschalt-Funktion hat im Betrieb immer Vorrang, auch wenn andere Sensoren gleichzeitig betätigt werden oder die Kindersicherung aktiv ist.

Kochzonen-Sensoren

Die Sensoren ● ○ und ○ ● dienen der Anwahl der gewünschten Kochzone.

MINUS-/PLUS-Sensoren

Die Sensoren — und + dienen zum Einstellen der gewünschten Kochstufe.

Einstellen einer Kochstufe

Beim ersten Berühren des Sensors + startet das Gerät mit der Einstellung 1. Durch weiteres Berühren des Sensors + kann bis auf P erhöht werden.

Beim ersten Berühren des Sensors — startet das Gerät mit Einstellung 9. Durch weiteres Berühren des MINUS-Sensors kann bis auf 1 reduziert werden.

Bei Dauerbetätigung eines der beiden Sensoren erfolgt der Anzeigenwechsel im Rhythmus von 0,5 Sekunden.

Power-Stufe P (Booster-Funktion)

Zum besonders schnellen Ankochen kann eine kurzzeitige Maximalleistung für eine Kochzone gewählt werden. Die Leistungsstufe P ist nach der Stufe 9 mit dem Sensor + anwählbar.

Hinweis: Die Kochstufen sind nur bis zu einem Wert einstellbar, der die Gesamtleistung des Gerätes nicht überschreitet. Wenn z. B. die Power-Stufe P einer Kochzone aktiv ist, lässt sich die zweite Kochzone nicht mit maximaler Leistung betreiben. Diese Werte verringern sich weiter, wenn die Leistungsbegrenzung auf einen niedrigeren Wert eingestellt ist, wie z. B. beim Einbau in ein Camping-Fahrzeug (siehe Seite 13).

Achtung! Die Booster-Funktion darf nur zum Aufheizen von Wasser verwendet werden. Bei der Verwendung der Booster-Funktion mit Öl oder Fett können extrem hohe Temperaturen erreicht werden. Es besteht Brandgefahr!

Warmhalten

Mit der Warmhalte-Funktion werden Speisen bei ca. 70° C warm gehalten, ohne dass die Gefahr des Anbrennens oder Überkochens besteht. Um die Warmhalte-Funktion zu aktivieren, verringern Sie mit dem Sensor — die Leistungsstufe so lange, bis die Anzeige u im Display erscheint. Die Warmhalte-Funktion ist nun so lange aktiviert, bis eine andere Leistungsstufe gewählt oder das Gerät abgeschaltet wird. Zu Ihrer Sicherheit schaltet das Gerät nach 8 Stunden automatisch ab (Betriebsdauerbegrenzung).

Topferkennung

Die Kochzonen verfügen über eine Topferkennung. Wird das Kochgefäß bei eingeschalteter Kochzone entfernt, erscheint im Display U.

TIMER (Zeitschaltuhr)

Die elektronische Steuerung stellt für jede Kochzone einen TIMER zur Verfügung, der zur automatischen Abschaltung der Kochzonen eingesetzt werden kann.

Der TIMER ist als „Countdown-TIMER" ausgeführt, dabei können Laufzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Die eingestellte Laufzeit wird in Minutenschritten rückwärts bis auf 0 gezählt, danach erfolgt eine optische und akustische Alarmmeldung.

- Aktivieren Sie eine Kochzone und wählen Sie die gewünschte Kochstufe. Dann berühren Sie gleichzeitig die Sensoren — und +. Die TIMER-Anzeige leuchtet über den Sensoren — und + auf (00), die anderen Anzeigen werden dunkler.
- Durch Berühren der Sensoren — oder + kann die gewünschte Laufzeit (von 1 bis 99 Minuten) eingestellt werden.
- Der Countdown startet automatisch. Danach läuft die eingestellte Laufzeit ab und kann in der TIMER-Anzeige überwacht werden.
- Ein blinkender Punkt neben der Anzeige der eingestellten Kochstufe zeigt den aktivierten TIMER für diese Kochzone.
- Die Deaktivierung des TIMERS erfolgt, indem die Kochstufe oder die Laufzeit der Kochzone auf 0 reduziert wird. Auch durch gleichzeitiges Betätigen der Sensoren — und + kann der TIMER

jederzeit deaktiviert werden.
- Ist die eingestellte Laufzeit abgelaufen, schaltet der TIMER die Kochzone automatisch ab und ein Alarm ertönt, bis das Gerät ausgeschaltet oder der Alarm durch Berühren eines beliebigen anderen Sensors beendet wird. Nach ca. 2 Minuten schaltet der Alarm automatisch ab.

TIMER (unabhängig vom Kochvorgang)
Sie können den Timer auch ohne automatische Abschaltung der Kochzonen verwenden:
- Berühren Sie bei eingeschaltetem Gerät gleichzeitig die Sensoren — und +.
- Durch Berühren der Sensoren — oder + kann die gewünschte Laufzeit (von 1 bis 99 Minuten) eingestellt werden.
- Der Coutdown startet automatisch. Der Alarm ertönt nach Ablauf der eingestellten Laufzeit und kann durch Berühren eines beliebigen Sensors deaktiviert werden. Nach ca. 2 Minuten schaltet der Alarm automatisch ab.
- Zur Aktivierung des unabhängigen Timers während der Verwendung eines oder beider Kochzonen berühren Sie gleichzeitig die Sensoren — und +. mehrmals hintereinander, bis die Anzeigen beider Kochfelder dunkler werden und somit keine Kochzone angewählt ist.
- Anschließend können Sie die Einstellungen des Timers vornehmen, wie oben beschrieben.

Ausschalten einer Kochzone
Eine aktive Kochzone wird abgeschaltet, indem die Kochstufe 0 eingestellt wird.
Achtung: Durch Betätigen des ON/OFF-Sensors wird das gesamte Kochfeld ausgeschaltet!

Sicherheitsfunktionen

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

Automatische Abschaltung
Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Eingabe, schaltet die Steuerung automatisch wieder zurück in den Aus-Modus.

Sicherheitsabschaltung bei Dauerbetätigung
Werden ein oder mehrere Sensoren länger als 12 Sekunden betätigt (z. B. durch Gegenstände oder übergelaufene Speisen auf dem Bedienfeld), ertönt ein Warnsignal, im Display erscheint der Fehlercode E r0 3 und das Gerät ist für die Bedienung gesperrt.
Selbsthilfe: *Entfernen Sie die Ursache der Dauerbetätigung. Das Gerät schaltet sich ab und kann nach erneutem Einschalten wieder in Betrieb genommen werden.*

Tastensperre
Die Tastensperre ermöglicht eine Deaktivierung der Sensoren, um eine ungewollte Änderung der Einstellungen zu verhindern. Die Steuerung arbeitet dabei im zuvor eingestellten Modus (auch Aus-Modus) weiter, doch lassen sich - mit Ausnahme des **ON/OFF** Sensors zum Ausschalten des Gerätes - keine anderen Sensoren mehr bedienen.
- Zur Aktivierung der Tastensperre berühren Sie bei eingeschaltetem Gerät den Sensor 🔑 für ca. 3 Sekunden. Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint r o.
  Hinweis: Eine aktive Tastensperre bleibt auch im Aus-Modus erhalten.
- Zur Deaktivierung der Tastensperre berühren Sie den Sensor 🔑 für ca. 3 Sekunden. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige r o erlischt.

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 Anzeige erscheint das Symbol H. Berühren Sie die heiße Kochzone nicht! Die Restwärmeanzeige bleibt auch im Aus-Modus aktiviert. Sinkt die Restwärme, wird die Anzeige H abgelöst von h . Die Anzeige erlischt bald.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung kann das Gerät gegen unbefugtes oder unabsichtliches Einschalten gesichert werden.

- Zur Aktivierung der Kindersicherung berühren Sie bei eingeschaltetem Gerät die Sensoren — und ▢● kurz gleichzeitig und direkt danach noch einmal nur den Sensor ▢●. Es ertönt ein Signalton und über den Kochzonen-Sensoren erscheint jeweils die Anzeige L. Das gesamte Kochfeld ist nun gesperrt und kann nur nach Deaktivierung der Kindersicherung einmalig oder dauerhaft wieder in Betrieb genommen werden.

Kindersicherung vorübergehend deaktivieren

- Um die Kindersicherung vorübergehend (für einen einmaligen Kochvorgang) zu deaktivieren, berühren Sie bei eingeschaltetem Gerät die Sensoren — und ▢● kurz gleichzeitig. Die Anzeige L erlischt und stattdessen wird 0 angezeigt.
- Das Kochfeld ist nun bis zum nächsten Ausschalten wieder voll benutzbar. Nach Wiederanschalten ist die Kindersicherung **erneut aktiviert**.

Kindersicherung dauerhaft deaktivieren

- Zur dauerhaften Deaktivierung der Kindersicherung berühren Sie bei eingeschaltetem Gerät die Sensoren — und ▢● kurz gleichzeitig und direkt danach noch einmal nur den Sensor — Es ertönt ein Signalton und das Kochfeld schaltet sich aus.
- Nach Wiedereinschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung dauerhaft deaktiviert.

Ausschalten mit dem Ein/Aus-Sensor bei aktiver Kindersicherung

Wird die Steuerung bei aktiver Kindersperre mittels des Ein/Aus-Sensors komplett ausgeschaltet, erlöschen alle Anzeigen bzw. die Restwärmeanzeige H / h leuchtet. Ein erneutes Einschalten ist erst nach Deaktivierung (siehe oben) der Kindersicherung möglich! Nach Ziehen des Netzsteckers ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv!

Betriebsdauerbegrenzung

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

Einstellbare Leistungsbegrenzung

Um die maximale Leistungsaufnahme des Gerätes zu begrenzen, kann diese in 8 Stufen eingestellt werden. Dies ist insbesondere beim Einbau in Campingfahrzeugen oder anderen Umgebungen sinnvoll, in denen die Absicherung des elektrischen Systems unterhalb der haushaltsüblichen 16 Ampere liegt bzw. in denen eine zu hohe Leistungsaufnahme das elektrische System überlasten könnte.

- Berühren Sie im ausgeschalteten Zustand die Sensoren ■□ und □■ gleichzeitig bis zum Ertönen eines Signaltons. Im Display wird der aktuell eingestellte Wert der maximalen Leistungsaufnahme (zwischen 3,7 und 1,5 KW) angezeigt.
- Durch Berühren der Sensoren — und + können Sie die maximale Leistungsaufnahme des Gerätes an Ihr elektrisches System anpassen.
- Wird der gewünschte Wert im Display angezeigt, speichern Sie diesen durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren ■□ und □■ bis zum Ertönen eines langen Signaltones.
- Die maximale Leistungsaufnahme ist nun dauerhaft auf den gewählten Wert begrenzt.

Limit	**Stromaufnahme gesamt maximal (ca.)**	**Anmerkungen**
3,7 kW	16 A	Nur bei festem elektrischem Anschluss einzustellen!
3,5 kW	15 A (Werkseinstellung)	Standardwert für Anschluss per Schuko-Stecker
3,0 kW	13 A	Für besondere Installations-Anforderungen, z. B. Betrieb mit Wechselrichter o. ä.
2,5 kW	11 A	
2,3 kW	10 A	
2,0 kW	9 A	
1,8 kW	7,5 A	
1,5 kW	6,5 A	

Ein Tutorial-Video zur Leistungsbegrenzung finden Sie hier:

Reinigung und Pflege



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen der Glaskeramik-Platte mit einem speziellen Glasschaber, den Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- Anschließend die kalte Platte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Es gibt im Handel geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Platten, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie kein Dampfstrahlgerät.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Fehlermeldungen

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Nach Verbindung mit dem Stromnetz (Anschluss des Netzsteckers) erfolgt ein automatischer Selbstabgleich der Sensoren.

Die Glasfläche über den Sensoren darf nie abgedeckt sein.

Achtung: Bei einer Dauerbetätigung eines Sensors oder Abdeckung des eingeschalteten Gerätes ist ein Abgleich nicht möglich. In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung E r0 3 und ein Signalton ertönt. Die Leistungszufuhr bzw. die Steuerung wird abgeschaltet. Solange ein Fehler vorliegt, kann nicht wieder eingeschaltet werden.

Fehlercode	Beschreibung/Abhilfe
E r0 3	Sensor zu lange betätigt oder durch Gegenstand bedeckt. ***Selbsthilfe:*** *Gegenstand bzw. Verschmutzung von der Glasfläche entfernen. Gegebenenfalls Gerät kurz vom Netz trennen (über Stecker oder Sicherung) und wieder anschließen.*
E 2 (im Wechsel blinkend)	Überhitzung der Kochzone. Ggf. zusätzlich Anzeige H (Restwärme) **Mögliche Ursache**: Nicht ausreichend gefülltes Kochgeschirr, ungeeignetes Kochgeschirr, Glas- oder Geschirrtemperatur zu hoch. ***Selbsthilfe:*** *Kochgeschirr entfernen, Gerät abkühlen lassen. Gegebenenfalls Gerät kurz vom Netz trennen (über Stecker oder Sicherung) und wieder anschließen. Nur geeignetes und ausreichend gefülltes Kochgeschirr verwenden.*
E 6 (im Wechsel blinkend)	Netzspannung oder -frequenz zu hoch / zu niedrig. Es liegt kein Fehler am Gerät vor.

Bei anderen Fehlermeldungen wenden Sie sich an unseren Kundenservice (Kontakt siehe Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Art der Kochmulde	Einbau
Anzahl der Kochzonen	2
Heiztechnik	Induktion
Durchmesser Kochzonen	16 cm und 20 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	< 195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	< 195 Wh/kg

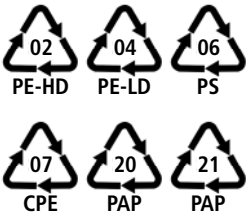
Prüfverfahren
Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm **DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder –Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.**

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen Tipps zum Energiesparen:
- Glasplatte und Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine 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.
- Besonders gut für Induktionskochfelder eignet sich Geschirr aus Guss- oder Schmiedeeisen sowie emaillierte Töpfe und Pfannen.

Hinweis: Vor allem bei der Verwendung von Kochgeschirr mit Verbundstoffboden (bspw. Aluminum und Edelstahl) kann es zu Nebengeräuschen wie einem Surren, Knacken, Brummen oder Knistern kommen. Diese entstehen im Geschirrboden und stellen keine Einschränkung dar.

Entsorgung/Recycling

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



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialen an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis
Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll



entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

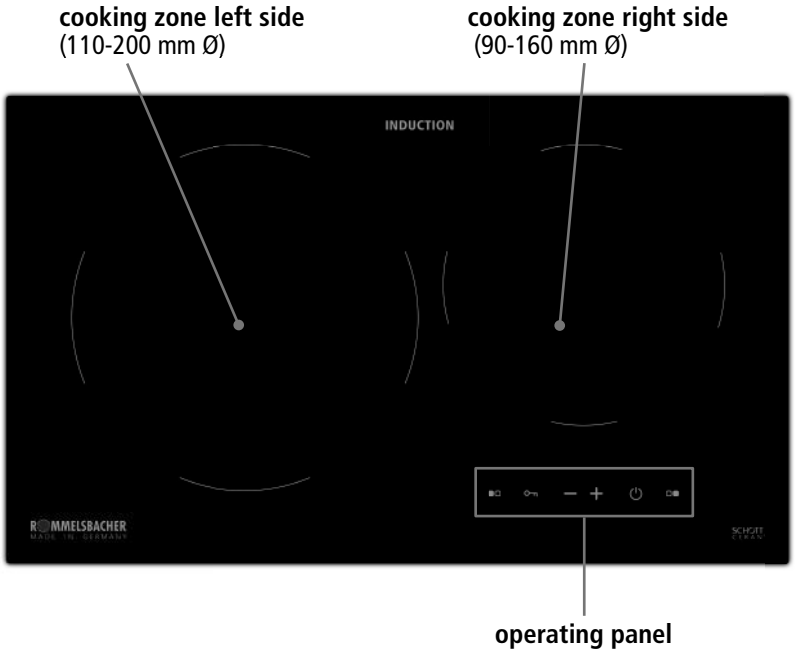
Bitte beachten Sie:
Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.
Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)1, Quecksilber (Hg)2 oder Blei (Pb)3, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.

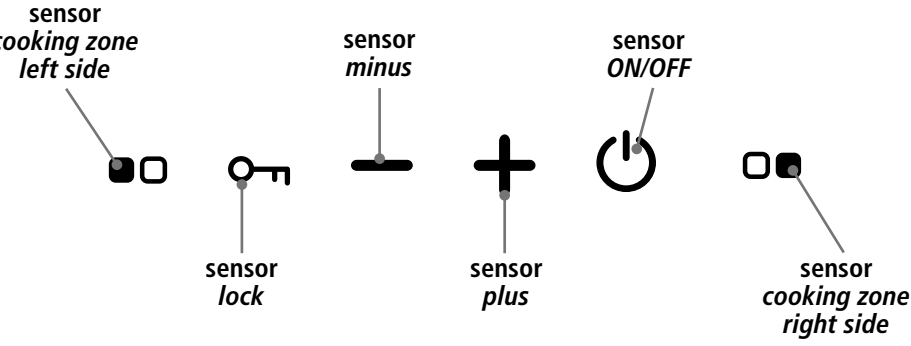
Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Product description



Operating panel

The appliance is equipped with Touch Control sensors, which can be operated easy and very conveniently. By placing your finger on the sensor, the respective function is activated and confirmed by an acoustic signal. Always keep the control panel clean and dry and do not operate it with wet fingers, as this can lead to malfunctions.



Introduction



We are pleased you decided in favour of this very superior induction hob and would like to thank you for your confidence. Your new appliance is a top-quality, Germany-manufactured, state of the art product. To ensure that you can enjoy this product for a long time, please read and observe the following information carefully. Keep these instructions in a safe place. Please also hand over all documents when passing the appliance on to third parties. Thank you very much.

Intended use

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for heating, warming and preparing food. It is not designed for commercial use.

Technical data

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.

type designation:	**EBC-H 3520/IN**
cooking zones:	2
rated voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
rated input, approx.:	1500-3700 W (total) 90-160 mm Ø: 1400-2100 W, 110-200 mm Ø: 2300-3000 W
standby consumption:	> 0.5 W
maximum load /cooking plate:	10 kg per cooking zone
protection class:	I
dimensions of appliance, approx.:	29 x 48.5 x 5,2 cm
cut-out dimensions:	27,5 x 47 x 8 cm

Scope of delivery

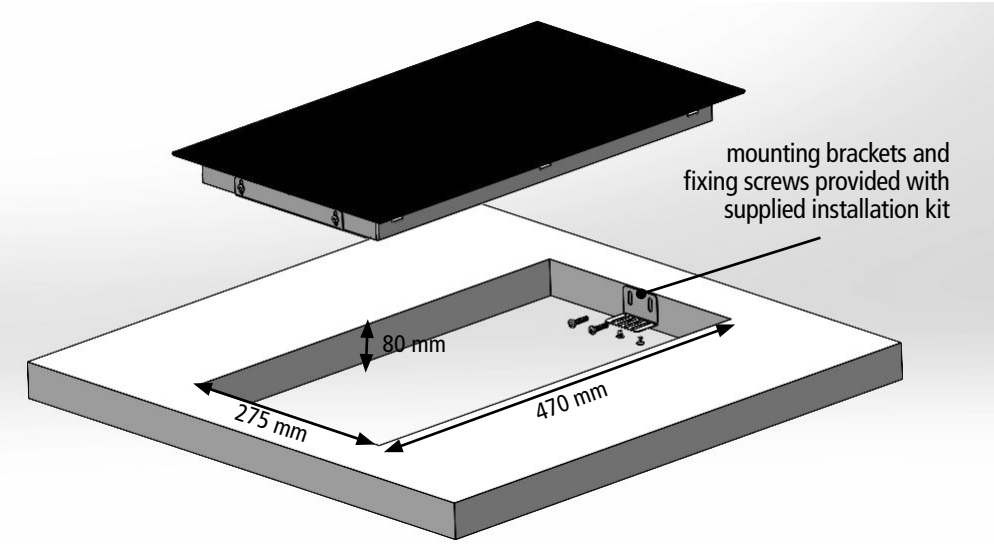
- built-in hob **EBC-H 3520/IN**
- installation kit: sealing tape, 2 mounting brackets, fixing screws

Immediately after unpacking, check that the scope of delivery is complete, and that the product and all accessories are in perfect condition (see product description).

Installation instructions

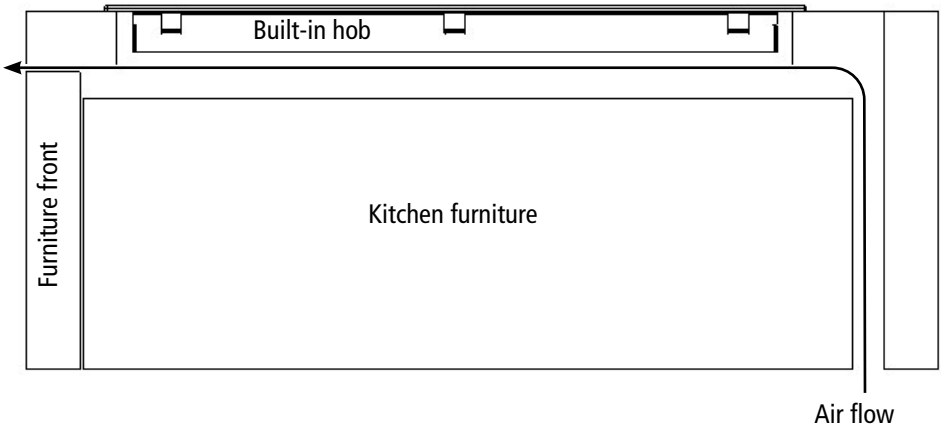
Installation as well as repairs of the appliance must be effected by qualified specialists only. Otherwise, considerable hazards may be posed to users. Always unplug the appliance prior to each intervention in the appliance!

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



- The cooking hob is designed for installation into worktops with a thickness of 30 – 50 cm.
- Please note: Before installation, a tabletop cut-out must be made as shown in the illustration.
- The niche cut-out must have a sufficient distance (at least 5 cm) to the rear wall and the side walls to prevent overheating. A high cabinet can be fitted on one side, but at least two sides must be freely accessible to ensure sufficient air circulation. A sufficient ventilation gap must be left between the bottom edge and the intermediate shelf.
- Make sure that the cut-out in the worktop corresponds to the recommended dimensions. Installing the cooktop too close can lead to mechanical stresses during heating or partially block the air outlets of the generator.
- To avoid overheating, always ensure that there is sufficient air circulation, including under the appliance.
- The air inlet is located on the underside of the generator housing. An air gap of at least 15 mm below the generator is recommended. The air outlet is located on the left-hand side of the appliance.

- In addition, an air outlet in the furniture with at least 2 mm to the front is recommended. Closed furniture around the induction hob leads to a reduction in performance. It must be avoided that warm air from the outlets is drawn in by the air inlet fan. Additional ventilation openings must be provided behind the furniture and between the worktop and the induction generator.
- Avoid warm air from the outlets being sucked in again by the air supply fan.
- Select the position for the installation cut-out so that the built-in hob does not interfere with or block drawers or other items of furniture.
- Please note that the plastic covering, or veneer of built-in furniture must be processed with heat-resistant adhesive (100 °C).
- Do not install above cooling appliances, dishwashers, unventilated ovens or washing machines!
- Make sure that the mains cable is not pinched when inserting the hob into the worktop.
- Keep a distance of at least 1 m from objects that are sensitive to electromagnetic radiation (e.g. screens, clocks, electronic devices and magnetic data carriers).
- Use the sealing tape supplied and stick it all the way round the underside of the glass surface, leaving a small gap to the outer edge.
- Disconnect the appliance from the power supply before installation. Do not connect the appliance to the mains using an extension cable.
- If the hob is to be connected to an electrical system that requires reduced power consumption (e.g. operation with an inverter), the power must be limited accordingly.
  (See „Adjustable power limitation", page 28).
- An electrical installation that connects the appliance directly to the power circuit instead of using the safety plug and a permanently installed socket may only be carried out by a qualified electrician!



For your safety



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



WARNING: The appliance and its touchable parts get hot during use. Care must be taken to avoid touching heating elements. Children under the age of 8 must be kept away from the appliance unless they are always supervised.

General safety instructions

- Cleaning and maintenance of the appliance by the user must not be performed by children unless they are 8 years and order and are supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must be supervised to ensure that the do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- The appliance is not intended for operation with an external timer or a separate remote-control system. This does not apply in case of a switch-off using a device in accordance with EN 50615.
- Before each use, check if the appliance is in perfect condition. It must not be put into operation i fit is visibly damaged. In such cases, disconnect the appliance from the mains and have it checked by a qualified electrician.



WARNING: If the surface is cracked or broken, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply to avoid the risk of electric shock.

- Keep the mains cable away from hot surfaces, shard edges and mechanical loads. Check the mains cable regularly for damage and wear. If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service centre or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.

- To disconnect the appliance from the mains, always pull the plug, never the cable! If the appliance is connected directly to the mains, remove the fuse for the connection to disconnect the power supply!
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance, the power cable or the seal is damaged or the glass plate is broken, immediately disconnect it from the power supply.
- Repairs may only be carried out by authorised specialist shops or our factory customer service.
- Improper repairs may result in considerable dangers for the user!
- Improper use and failure to observe the operating instructions will invalidate the warranty.

Safety instructions for using of the appliance

ATTENTION: Risk of injury or burns!



The surfaces of the housing as well as the cooking surface get hot during operation. Hot surfaces remain hot for some time even after switching off!

Thus, work with caution:

- We recommend the use of potholders and suitable cooking utensils for protection!
- Do not use the top of the appliance as a storage or work surface, as it will become hot when the appliance is in use! To protect against the risk of fire, do not place any objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable materials on hot surfaces!
- Only use induction-suitable pots or pans with a smooth, even base and a suitable diameter. If the bottom of the pan is uneven or too small, you will waste energy. The cooking plate and the bottom of the pot must always be clean and dry.
- Objects made of metal such as knives, forks, spoons and lids, should not be placed on the hob as they can become hot.
- **WARNING: Unattended cooking on hobs using fat or oil can be dangerous and lead to fires. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover the flames with a lid or a fire blanket for example.**

- **CAUTION: Always watch the cooking process. Also a short cooking process must be constantly monitored.**
- **WARNING: Fire hazard: Never place objects on the hob.**
- Never spray cold water on the hot hob!
- The appliance and all accessory parts must be completely cooled down before they can be cleaned!
- **Only use the appliance, if it has been installed in accordance with these instructions!**
- Never use oven spray or stain remover for cleaning and do not use steam cleaners! Special cleaners for glass ceramic surfaces are available in stores.
- Avoid scratches caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate from breakage caused by falling objects.
- If cracks, fissures or fractures appear on the glass surface and if it can be assumed that safe operation is not possible, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.
- After use, switch off the hob using the main switch of the touch control. Do not rely solely on the pot detection function.
- **WARNING**: Only protective covers from the manufacturer or protective covers approved or recommended by the manufacturer in the instruction manual may be used. The use of unsuitable protective covers can lead to accidents!
- The induction technology complies with the applicable EMC standards and EMF guidelines and should not cause any interference with other electronic appliances. Persons with pacemakers or other electronic implants should check with their doctor or the manufacturer of the implants whether they offer sufficient interference immunity.
- Only connect the cooking hob directly to a permanently installed socket. Never use multiple socket outlets.
- The permanently installed socket must be protected by a 16 A fuse. If the tripping value of the fuse is lower, a power limitation must be set in accordance with these instructions (see page 28).

Important information

- Only use pots or pans suitable for induction, i. e. made of ferromagnetic material. Copper, aluminium and ceramic material are not recognised. Sandwich constructions (e.g. aluminium pot with iron plate in the base) are suitable. The logo „suitable for induction" indicates suitable cookware.

  Tip: Test the suitability of the pot or pan bottom using a magnet. If it sticks to the outside of the bottom, the cookware is suitable for induction.

- Always keep the glass ceramic plate and the base of the pan clean and dry.
- To ensure good temperature control, the bottom of the cookware should be as flat as possible. An air gap (e.g. embossing with the manufacturer's logo in the centre) significantly impairs temperature monitoring and can lead to damage (e.g. deformed bottom surfaces due to overheating).
- Place the cookware directly on the glass ceramic. Do not place any paper, cloths or coasters over the pot. Risk of burns!
- Do not leave any food wrapped in aluminium foil, cutlery, pot lids or other metal objects on the glass ceramic hob, as these can become hot.
- Never use oven spray or stain remover for cleaning! You can buy special cleaners for the glass ceramic hob in shops.
- Avoid scratches caused by pointed or sharp objects on the glass ceramic hob. Protect the glass ceramic hob from breakage caused by falling objects.

Cooking with your induction hob

Sensor *ON/OFF* (main switch)

The ON/OFF sensor is used to switch the control unit respectively the complete hob on and off.

Switching ON the control unit

- Press the ON/OFF sensor for 1second until you hear a short confirmation tone. The Touch Control electronics switch on and alternate from OFF mode to operating mode. The ⏻ signal lights up on the display to indicate that the appliance is switched on. (This display may recede into the background by the display of the residual heat or an error code)
- If no further input is made within 10 seconds after switching ON, the control unit automatically switches back to OFF mode.

Switching OFF the control unit

In operating mode, the control unit can be switched off at any time by pressing the ON/OFF sensor. This switch-off function always has priority during operation, even if other sensors are actuated at the same time or if the childproof lock is active.

Cooking zone sensors

The sensors ■ ▢ and ▢ ■ are used to select the desired cooking zone.

MINUS-/PLUS sensors

The sensors — and + are used to set the desired cooking level.

Setting a cooking level

By touching the sensor + the first time, the appliance starts with setting 1. Touching the sensor again, the setting can be increased up to P.

By touching the sensor —, the appliance starts with setting 9. Touching the sensor again, the setting can be decreased down to 1.

If one of the sensors is touched continuously, the display changes every 0.5 seconds.

Power level P (booster function)

A short-term maximum power level can be selected for particularly fast boiling for a cooking zone. The power level P can be selected after the level 9 with the sensor +.

NOTE: The cooking levels can only be set to a value that does not exceed the total power of the appliance. If, for example, the power level P of one cooking zone is active, the second cooking zone cannot be operated at maximum power. These values are further reduced if the power limit is set to a lower value, e. g. when installed in a camping vehicle (see page 28).

Attention! The booster function may only be used to heat water. Extremely high temperatures can be reached when using the booster function with oil or grease, resulting in a risk of fire!

Keeping warm

The keep warm functions keeps food warm at approx. 70 °C without the risk of burning or boiling over. To activate the keep warm function, use the sensor — to reduce the power level until the indication u appears on the display. The keep warm function is now activated until another power level is selected or the appliance is switched off. For your safety, the appliance switches off automatically after 8 hours (operating time limitation).

Pot detection

The cooking zones are equipped with a pot detection. If the cooking receptable is removed while the cooking zone is switched on, the display shows U.

TIMER

The electronic control unit provides a TIMER for each cooking zone, which can be used to switch off the cooking zones automatically.

The TIMER is designed as a "countdown TIMER" and times from 1 to 99 minutes can be set. The set time is counted down in minute increments to 0, after which a visual and audible alarm is signalled.

- Activate a cooking zone and select the desired cooking level. Then simultaneously touch the sensors — and +. The TIMER display lights up above the sensors (00) and all other displays become darker.
- By touching the sensor — or +, the desired operating time (from 1 to 99 minutes) can be set.
- The countdown starts automatically. The set time then elapses and can be monitored in the TIMER display.
- A flashing dot next to the display of the set cooking level shows the activated TIMER for this cooking zone.
- The TIMER is deactivated by reducing the cooking level or the operating time of the cooking zone to 0. The TIMER can also be deactivated at any time by pressing the sensors — and + simultaneously.
- Once the set time as elapsed, the TIMER switches the cooking cone OFF automatically and an alarm sounds until the appliance is switched off or the alarm is cancelled by any other sensor. The alarm switches off automatically after approx. 2 minutes.

TIMER (independent of cooking process)
You can also use the timer without automatically switching off the cooking zones:
- Touch the sensors — and + to set the desired operating time (from 1 to 99 minutes).
- The countdown starts automatically. The alarm sounds after the set time has elapsed and can be deactivated by touching any sensors. The alarm switches off automatically after approx. 2 minutes.
- To activate the independent timer while using one or both cooking zones, touch the sensors — and + simultaneously in succession until the displays on both hobs darken and no cooking zone is selected.
- You can then make the timer settings as described above.

Switching off a cooking zone
An active cooking zone is switched off by setting the cooking level to 0.

ATTENTION: Pressing the ON/OFF sensor switches off the entire hob!

Safety functions

Your cooking hob is equipped with many safety functions that protect you as the user and also the appliance from unintentional of dangerous operating situations.

Automatic switch-off
If no further input is made within 10 seconds of switching on, the control unit automatically switches back to off mode.

Safety switch-off in case of permanent actuation
If one or more sensors are activated for longer than 12 seconds (e. g. by objects or spilled food on the control panel), an acoustic error message (warning tone) is emitted, the error code E r0 3 appears in the display and the appliance is locked for operation.
Self-help: *Remove the cause of the permanent activation. The appliance switches off and the error code disappears. After switching on again, the appliance can be put back into operation.*

Key lock
The key lock enables the sensors to be locked to prevent unintentional changes to the settings. The control unit continues to operate in the previously set mode (also Off mode), but no other sensors can be operated – except for the **ON/OFF** sensor for switching off the appliance.
- To activate the sensor lock, touch the sensor 🔑 for approx. 3 seconds when the appliance is switched on. An acoustic signal sounds and the display shows ro.
  Note: An active sensor lock is also retained in OFF mode.
- To deactivate the sensor lock, touch the sensor 🔑 for approx. 3 seconds. A signal tone sounds and the display ro goes out.

Residual heat indication
The residual heat indication warns you of a cooking zone that is still hot after switching off, but also indicates the residual heat that can still be used. The display shows the symbol H. Do not touch the hot cooking zone! The residual heat indication remains activated even in OFF mode. If the residual heat drops, the H display is replaced by h. The display will soon go out.

Child protection

The child protection safety function can be used to protect the appliance against unauthorised or unintentional switching on.

- To activate the child protection safety function, touch the sensors — and ▢ ■ briefly and at the same time when the appliance is switched on and then immediately touch only the sensor ▢ ■ again. A signal tone sounds, and the display L appears above each of the cooking zone sensors. The complete hob is now locked and can only be switched on again once or permanently after deactivating the child protection function.

Temporary deactivation of the child protection function

- To deactivate the child protection function temporarily (for a single cooking process), touch the sensors — and ▢ ■ briefly at the same time when the appliance is switched on. The L display goes out and 0 is displayed instead.
- The hob can now be used again until the next time it is switched off. After switching on again, the child protection is **re-activated**.

Permanent deactivation of the child protection function

- To deactivate the child protection function permanently, touch the sensors — and ▢ ■ briefly at the same time when the appliance is switched on and then immediately touch the sensor — again one time. A signal tone sounds, and the hob switches OFF.
- When the hob is switched ON again, the child protection function is permanently deactivated.

Switching off with the ON/OFF sensor when the child protection function is active

If the control unit is switched off completely by using the ON/OFF sensor when the child protection lock is active, all displays go out respectively the residual heat indicator H / h lights up. Switching on again is only possible after de-activating the child protection function (see above)! The child protection lock is no longer active once the mains plug has been disconnected!

Operating time limit

The operating time limit causes a cooking zone to switch off automatically if no changes have been made to its settings for a longer period of time. The time period for the operating time limit depends on the cooking level set. After an automatic switch-off, the cooking zone can be switched on again and the maximum operating time is active again.

Adjustable power limitation

The maximum power consumption of the appliance can be limited in 8 stages. This is particularly useful for installation in camping vehicles or other environments in which the fuse protection of the electrical system is below the standard household 16 Ampere or in which excessive power consumption could overload the electrical system.

- When switched off, touch the sensors ■▢ and ▢■ simultaneously until you hear a signal tone. The currently set value of the maximum power consumption (between 3.7 and 1.5 kW) is shown on the display.
- By touching the sensors — and + you can adapt the maximum power consumption of the appliance to your electrical system.
- If the desired value is shown on the display, you can memorize it by touching the sensors ■▢ and ▢■ at the same time until you hear a long signal tone.
- The maximum power consumption is now permanently limited to the selected value.

Limit	Power consumption total maximal (approx.)	Remarks
3.7 kW	16 A	Only to be set with a fixed electrical connection!
3.5 kW	15 A (factory setting)	Standard value for connection via safety plug
3.0 kW	13 A	For special installation requirements, e. g. operation with inverter or similar.
2.5 kW	11 A	
2.3 kW	10 A	
2.0 kW	9 A	
1.8 kW	7.5 A	
1.5 kW	6.5 A	

A tutorial video on power limitation can be found here:

Cleaning and maintenance



ATTENTION! Hazard of injury and burns! Always allow the appliance to cool down before cleaning!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate with a special glass scraper which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following this, clean the cold plate with a damp cloth and some soapy water and dry it using a clean cloth or kitchen tissue. Cleaning agents suitable for glass cooktops are commercially available. Apply the lotion to the whole glass surface using a kitchen tissue, rubbing gently until there is no soiling visible anymore.
- Never immerse the appliance in water and never use a steam jet to clean the appliance.
- Make sure no water or steam can infiltrate the appliance from below during cleaning.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects for cleaning.

Error messages

The electronic control unit is equipped with numerous internal monitoring functions. After connection to the mains (connection of the mains plug), the sensors are automatically self-calibrated.

The glass surface above the sensors must never be covered.

Attention: Calibration is not possible if a sensor is continuously activated or if the appliance is covered when switched on. The error message E r0 3 appears on the display and an acoustic signal sounds. The power supply or the control unit is switched off. The appliance cannot be switched on again as long as there is an error.

Error code	Description/Remedy
E r0 3	Sensor actuated for too long or covered by object. ***Self-help:*** *Remove object or dirt from the glass surface. If necessary, briefly disconnect the appliance from the mains (via plug or fuse) and reconnect.*
E 2 (flashing alternately)	Overheating of the cooking zone. Possibly additional display H (residual heat) **Possible cause**: Insufficiently filled cookware, unsuitable cookware, glass or crockery temperature too high. ***Self-help:*** *Remove the cookware and allow the appliance to cool down. If necessary, briefly disconnect the appliance from the mains (via plug or fuse) and reconnect. Only use suitable and sufficiently filled cookware.*
E 6 (flashing alternately)	Mains voltage or frequency too high / too low. There is no fault with the device.

For other error messages, please contact your dealer's customer service.

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

Hob type	built-in
Number of cooking zones	2
Heating technology	induction
Diameter	16 cm and 20 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	< 195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	< 195 Wh/kg

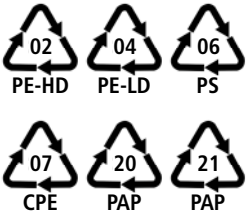
Test procedure
The product was tested according to the test standard **DIN EN 60350-2: Household electric cooking appliances – Part 2: Hobs – Methods for measuring performance**

User information – Saving energy and resources
Tips for energy saving:
- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee best the possible heat transfer.
- 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.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials whichwere used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

   Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

   Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transport-geschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

   Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

R2409