

# ROTEK

Induktionskochfeld  
Induction cooking plate  
**INDCOOK-2-3400-CM**

DE V1.0 Stand 07-2007



## HAU004

Rotek Handels GmbH

## Inhaltsverzeichnis / Contents

BENUTZERHANDBUCH		USER MANUAL	
Spezifikation	S.2	Specification	S.9
Funktionsweise	S.2	Functionality	S.9
Eigenschaften	S.3	Features	S.10
Vergleich der Energieeffizienz	S.3	Equation of the energy efficiency	S.10
Geeignete Kochtöpfe und Gefäße	S.3	Applicable cookware	S.10
Automatische Funktionen	S.4	Automatic functions	S.11
Sicherheitshinweise	S.5	Safety Information	S.12
Bedienung	S.6	Operation	S.13
Mögliche Fehler und Problemlösungen	S.8	Eventual Errors / problem solutions	S.15

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb des INDCOOK-2-3400-CM Kochfeldes.

Thank you for purchasing this INDCOOK-2-3400-CM cooking plate.

Bitte nehmen sie sich die Zeit dieses Handbuch komplett und aufmerksam durchzulesen.

Please read this operating instructions completely and attentive.

Machen Sie sich vor der Inbetriebnahme mit den Bedienungselementen und den Instruktionen zum störungsfreien Betrieb Ihres Kochfeldes vertraut.

Before initial operation ensure that all functions are completely understood.  
If in doubt with operation of the unit, consult your dealer.

Schulen Sie Ihre Mitarbeiter oder anderes Bedienungspersonal entsprechend ein.

Take care, that all people who put this plate into operation are familiar with the functions.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und einen störungsfreien Betrieb.

Have a lot of fun and a failure free operation.

## Spezifikation

Induktionskochfeld für Heim- und Gewerbebedarf mit 3400 Watt in schwarz.

### Technische Daten

<b>Modell</b>	INDCOOK-2-3400-CM
<b>Für Nennspannung</b>	220 - 240V, 50Hz
<b>Gesamtleistung</b>	3.400 Watt / 15A
<b>Abmessungen (BxTxH)</b>	680 x 400 x 60 mm
<b>Notwendiger Ausschnitt der Arbeitsplatte für Einbau (BxT)</b>	630 x 360 mm
<b>Gewicht</b>	8,20 kg

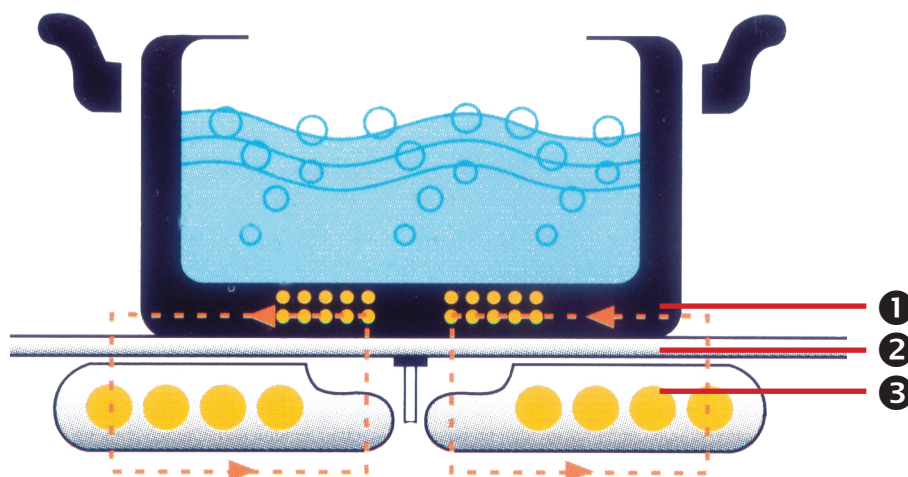
	<b>Linke Platte</b>	<b>Rechte Platte</b>
<b>Leistung</b>	1.500 Watt	1.900 Watt
<b>Einstellbare Leistung</b>	in 10 Stufen	
<b>Einstellbare Temperatur</b>	60 - 240°C	
<b>Zeitvorwahl</b>	0 - 180 Min (in 5 Min Schritten)	
<b>Erlaubte Topfgrößen</b>	12 - 24 cm	
<b>Maximale Belastbarkeit</b>	20 kg	

## Funktionsweise

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Wärme direkt im Boden des Kochgefäßes.

In der Praxis ist das Kochen mit Induktion mit dem Kochen mit Gas vergleichbar:

- präzise Regulierbarkeit
- keine Speicherwärme
- sehr schnelles Erhitzen



### ❶ Pfannenboden:

Das Magnetfeld erzeugt im Pfannenboden Wirbelströme, welche das magnetisierbare Pfannenmaterial sehr schnell erhitzen.

### ❷ Glaskeramik-Kochfeld:

Die leichte Erwärmung des Glaskeramik Kochfeldes rührt einzig von der Abstrahlungswärme des Kochgeschirrs her.

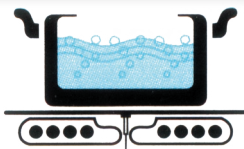
### ❸ Induktionsspule:

Unter dem Glaskeramik Kochfeld ist eine Induktionsspule angebracht, die ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt.

## Eigenschaften

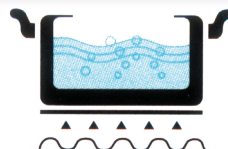
- Geringe Speichermassen und Wärmeübertragungsverluste erlauben kürzere Ankochzeiten und dadurch ein reduzierter Stromverbrauch in der Ankochphase.
- Durch eine mässig warme Kochfläche besteht kleinere Verbrennungsgefahr und verunmöglicht ein Anbrennen von übergekochten Speisen auf der Herdplatte.
- Pfannenböden müssen nicht absolut plan sein, da die Wärme direkt im Pfannenboden erzeugt wird und somit nicht von der Herdplatte übertragen werden muss.
- Es gibt keine Wärme- bzw. Energieverluste durch zu grosse Herdplatten.
- Das Induktionssystem erkennt, ob ein eisenhaltiges Kochgefäss auf der Kochzone steht - ansonsten wird keine Energie übertragen (automatische Topferkennung).
- Ein Sensor unterhalb der Glaskeramikfläche kontrolliert die Temperatur und unterbricht allenfalls das Magnetfeld, wenn eine Pfanne längere Zeit ohne Gargut auf der Herdplatte steht und dadurch der Pfannenboden eine zu hohe Temperatur erreicht .
- Bei einer Leistungsänderung reagiert das Kochgut sofort, was ein Kochen wie mit Gas ermöglicht.
- Es kann nur magnetisches Pfannenmaterial zum Kochen eingesetzt werden, d.h. Pfannen mit Eisenanteil: Email-Pfannen, Eisenbratpfannen, Gusseisenpfannen, Chromstahlpfannen mit einem magnetisierbarem Boden (Magnet muss am Pfannenboden haften bleiben).

## Vergleich der Energieeffizienz



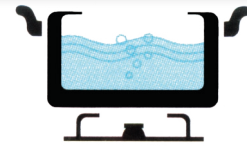
90%

**INDUKTIONSKOCHER**



56%

**ELEKTROHERD**



50%

**GASHERD**

## Geeignete Kochtöpfe und Gefässe

Grundsätzlich gilt das nur magnetisierbares Pfannen-/Topfmaterial mit flachem Boden zum Kochen eingesetzt werden kann.

- **Email-Pfannen** / • **Eisenbratpfannen** / • **Gusseisenpfannen**

Der Boden muss magnetisierbar sein!

Als Test können sie einen Magneten zur Hand nehmen. Wenn dieser am Gefäßboden haften bleibt, kann dieses mit einem Induktionskochfeld verwendet werden.

Einige EDELSTAHL 18/10-Pfannen haben zusätzlich einen magnetisierbarem Boden.

Nur Kochgefäße mit einem Durchmesser zwischen mindestens 12 und maximal 24 cm verwenden!

Das maximal zulässige Gewicht des Kochtopfes inkl. Kochgut ist 20 kg.

Nicht verwenden können Sie Gefäße aus Edelstahl 18/10, Aluminium, Glas oder Kupfer.

## Automatische Funktionen

- **Erkennung von geeigneten Gefäßen:**

Sollten Sie Gefäße verwenden, welche nicht für das Kochen mit Induktion geeignet sind (siehe Seite 3 - geeignete Gefäße), wird die blinkende Fehlermeldung [ --- ] angezeigt und es werden fünf Signaltöne ausgegeben. Sollte innerhalb dieser Zeit (ca. 30 Sekunden) kein passendes Gefäß auf die Platte gestellt werden, schaltet sich das Induktionskochfeld selbstständig ab.

- **Abschalten bei Überhitzung:**

Bei Überschreiten der maximalen Temperatur des Gefäßbodens schaltet das Gerät automatisch ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Diese Funktion ist auch dafür zuständig um ein anbrennen des Bratguts im Gefäß zu vermeiden. Stellen Sie wahlweise eine geringere Leistungsstufe ein oder geben Sie etwas Wasser in das Gefäß um den Boden abzukühlen.

- **Interner Überhitzungsschutz:**

Die interne Temperaturregulierung des Gerätes erfolgt über den untenliegenden Ventilator. Sollte der Luftein- oder auslass verstopft sein, schaltet das Gerät nach ertönen von 10 Signaltönen automatisch ab. Stellen Sie sicher, dass der Luftein- und auslass nicht verlegt oder verstopft ist. Starten Sie das Induktionskochfeld nach einer 5 minütigen Abkühlphase erneut.

- **Abschaltung bei Entfernen des Kochtopfes:**

Sollten Sie den Kochtopf vom Gerät entfernen ohne das Gerät abzuschalten, wird die blinkende Fehlermeldung [ --- ] angezeigt und es werden fünf Signaltöne ausgegeben. Sollte innerhalb dieser Zeit (ca. 30 Sekunden) kein passendes Gefäß auf die Platte gestellt werden, schaltet sich das Induktionskochfeld selbstständig ab.

- **Nachlaufen des Ventilators**

Nach dem Kochen kann die Temperatur innerhalb des Gerätes durch die Abstrahlwärme des Kochtopfes zu hoch sein. Die Temperatur wird von einem eingebautem Temperaturmessgerät kontrolliert und lässt den Ventilator eventuell 0-5 Minuten nachlaufen bis das Gerät abgekühlt ist. Im Interesse der Langlebigkeit des Produktes, beenden Sie diesen Vorgang nicht vorzeitig indem Sie das Gerät ausstecken. Der Ventilator schaltet sich nach ausreichender Abkühlung automatisch ab.

## Hinweis

Um die Lebensdauer zu verlängern, sollten Sie die Elektronik des Induktionskochfeldes nicht unnötig hohen Temperaturen aussetzen.

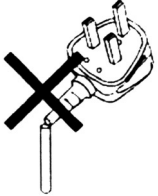
Lassen Sie das Kochgefäß nach dem Kochen nicht auf dem Kochfeld stehen. Die Abstrahlwärme des Kochgefäßes erhitzt das Induktionskochfeld und bei ausgeschaltetem Gerät ist die interne Temperaturüberwachung deaktiviert.

Ebenso dürfen Sie das Kochfeld bei defektem oder ausgefallenem Ventilator nicht betreiben, da das Gerät intern überhitzen würde.

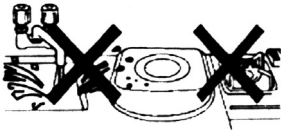
## SICHERHEITSHINWEISE



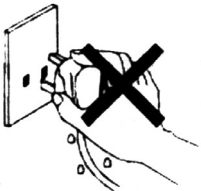
1. Das Gerät nicht öffnen oder versuchen es selbstständig zu reparieren.



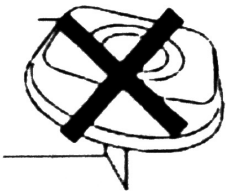
2. Bei Kabelbruch oder einem Defekt am Stromstecker das Gerät nicht verwenden.



3. Benutzen sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (Spüle). Niemals in der Nähe von einer starken Hitzequelle betreiben!



4. Den Stromstecker nicht mit feuchten Händen berühren



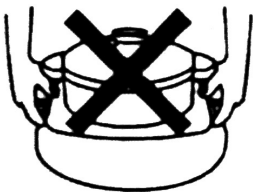
5. Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Kippen nicht möglich ist. Immer auf festem Untergrund verwenden!



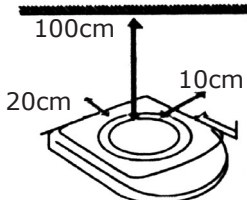
6. Benutzen Sie das Induktionsfeld immer außerhalb der Reichweite von Kleinkindern. Verbrennungsgefahr!



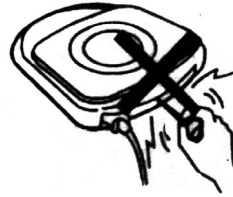
7. Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf das Kochfeld, diese könnten sich erwärmen!



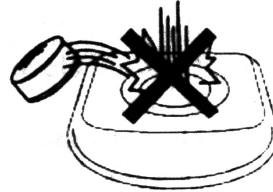
8. Das Induktionsfeld nicht transportieren, wenn sich ein Gegenstand darauf befindet!



9. Minimalabstände zu Wände und Decke immer einhalten!



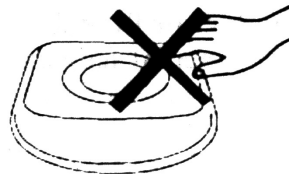
10. Beachten Sie, dass keine Gegenstände in die Luft-einlässe gelangen!



11. Stellen Sie sicher dass nichts auf das Gerät fallen und es beschädigen kann!



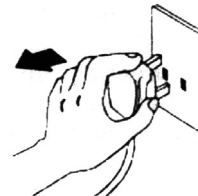
12. Verwenden Sie das Gerät niemals auf einem Tischtuch oder Teppich!



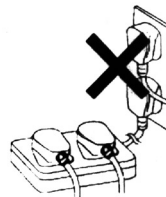
13. Berühren Sie das Kochfeld nicht unmittelbar nach dem Kochen! Achtung Restwärme!



14. Niemals am Kabel ziehen um das Gerät auszustecken.



15. Nehmen Sie beim Abstecken den Stromstecker an den seitlichen Führungen und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.



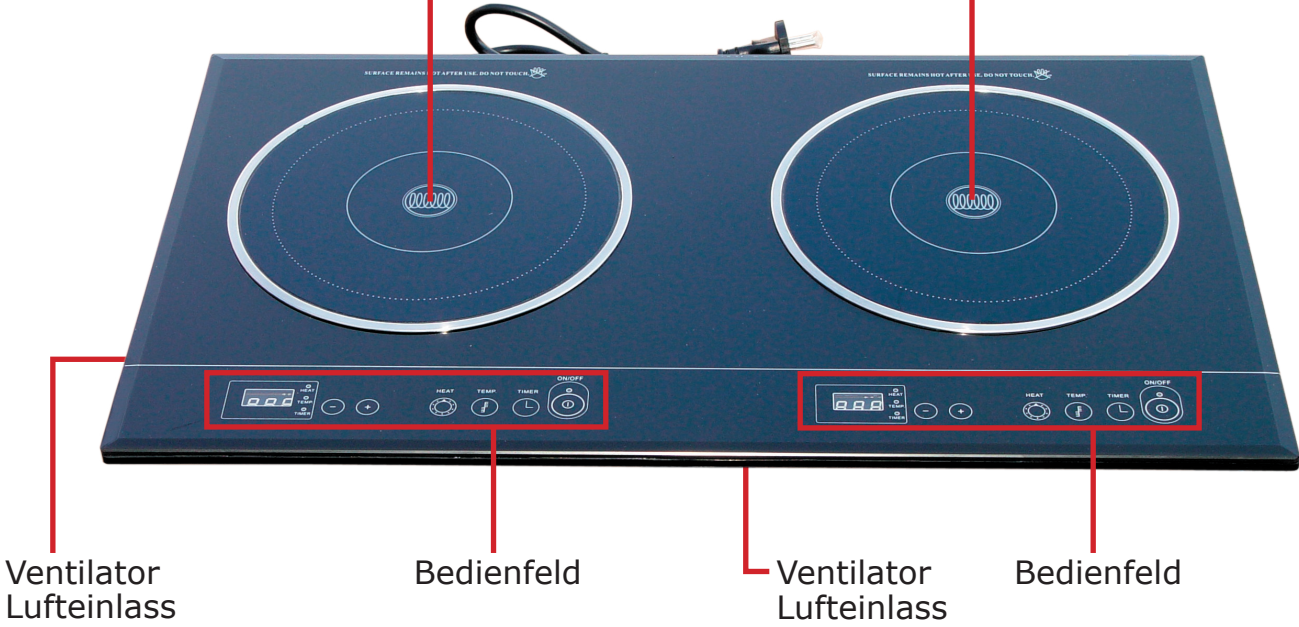
16. Achten Sie auf den maximalen Strom! Niemals zu viele Geräte auf einem Verteiler gemeinsam betreiben!

17. Bitte beachten Sie das elektronische Herzschrittmacher durch die elektromagnetischen Felder beeinflusst werden könnten.

# Bedienung

1.500W Kochplatte

1.900W Kochplatte

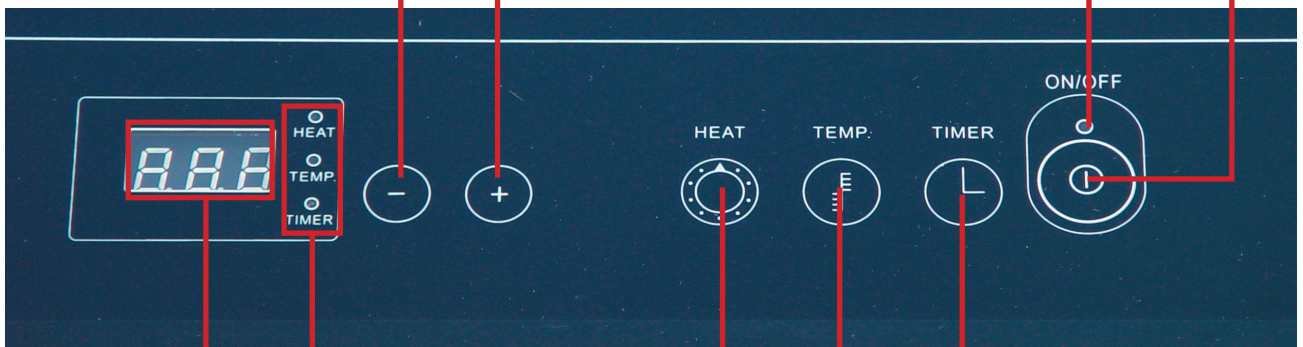


Wert verkleinern

Wert erhöhen

Betriebsanzeige

Hauptschalter (ON/OFF)



3 stellige 7-Segment Anzeige

Anzeige der Betriebsart

Leistungseinstellung (Heat)

Temperatureinstellung (Temp)

Zeiteinstellung (Timer)

## Bedienung

- Stecken Sie den Stromstecker in die Steckdose. Beide Betriebsanzeigen leuchten.
- Stellen Sie das befüllte Kochgefäß in die Mitte eines Kochfeldes und tippen Sie auf den Hauptschalter - die "Heat" Anzeige blinkt.

### Hinweis:

Das Kochfeld ist mit Sensortasten ausgestattet. Um eine Taste zu drücken tippen Sie mit einem Finger auf das jeweilige Tastenfeld.

- Um die Kochplatte einzuschalten, tippen Sie auf eine der drei Funktionstasten. Die Kochplatte geht standardmässig in den "HEAT" Modus auf Leistungsstufe 5. Sie haben nun die Möglichkeit mit den +/- Tasten die Leistungsstufe zwischen 1 und 10 einzustellen.  
Wobei Stufe 1 für die niedrigste und Stufe 10 für die höchste Leistungsstufe steht.
- Um anstatt der Leistung die gewünschte Zieltemperatur einzustellen, drücken Sie die TEMP Taste. Der Startwert beträgt 120°C. Mit den +/- Tasten kann die Zieltemperatur zwischen 60 und 240°C ausgewählt werden.  
(Temperaturwahl: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C)  
60°C entspricht einer Warmhaltefunktion.
- Nach erfolgter Auswahl der Betriebsart kann durch drücken der TIMER Funktion die Zeitvorwahl aktiviert werden. Nach drücken der Taste erscheint am Display [ 0 ] Nun wählen Sie mit den +/- Tasten die gewünschte Abschaltzeit 0 - 180 Minuten. Nach jedem Tippen der + Taste zählt der Timer um 5 Minuten hinauf. Die - Taste verringert den eingestellten Wert um jeweils 1 Minute.

Das Kochfeld schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

Sie haben die Möglichkeit während der Timerfunktion die eingestellte Betriebsart bzw. den aktuellen Wert zu verändern ohne dass die Abschaltzeit verändert wird. Um den aktuellen Restwert der Abschaltzeit zu betrachten, drücken Sie erneut die Timer Funktionstaste.

- Durch erneutes Drücken des Hauptschalters On/Off kann die Kochplatte abgeschaltet werden. Die Statusanzeige leuchtet.

### Hinweis:

Nach Beendigung des Kochvorgangs läuft der Lüfter bis zu 5 Minuten nach. Unterbrechen Sie den Vorgang nicht!



## Mögliche Fehler und Problemlösungen

Nr.	Fehler	Grund	Lösung
1	Statusanzeige leuchtet nicht	G1. Kein Spannung  G2. Netzteil des Kochfeldes defekt	L1a. Stecken Sie den Stromstecker ein L1b. Steckdose auf Spannung überprüfen (Sicherung überprüfen - bzw. anderes Gerät zur Kontrolle anstecken) L2. Gerät zur Reparatur einschicken.
2	Kochfeld zeigt [ --- ] an und schaltet sich nach 30 Sekunden ab.	G1. Kein geeignetes Kochgefäß G2. Passendes Gefäß nicht in Sensorreichweite  G3. Gefäßsensor defekt	L1. Verwenden Sie ein passendes Kochgefäß L2. Verringern Sie den Abstand zwischen Kochplatte und Gefäß L3. Gerät zur Reparatur einschicken.
3	Kochfeld stoppt das Aufheizen während Betrieb.	Dies ist normal. Der Temperatursensor schaltet, je nach Betriebsart ein und aus um das Kochgut innerhalb des eingestellten Temperaturbereiches zu halten.	
4	Kochfeld zeigt [ E00 ] an	G1. Stromaufnahme zu hoch (>15A)	L1. Gerät zur Reparatur einschicken.
5	Kochfeld zeigt [ E01 ] an	G1. Netzspannung zu niedrig (<160V~)	L1. Spannungsquelle kontrollieren
6	Kochfeld zeigt [ E02 ] an	G1. Netzspannung zu hoch (>270V~)	L1. Spannungsquelle kontrollieren
7	Kochfeld zeigt [ E03 ] an	G1. Elektronikbaustein / Leistungsbaustein IGBT defekt	L1. Gerät zur Reparatur einschicken.
8	Kochfeld zeigt [ E04 ] an	G1. Elektronikfehler	L1. Gerät zur Reparatur einschicken.
9	Kochfeld zeigt [ E05 ] an	G1. Überhitzungsschutz im HEAT Modus	L1. Gerät ausstecken, 10 Minuten abkühlen lassen
10	Kochfeld zeigt [ E06 ] an	G1. Temperatursensor defekt	L1. Gerät zur Reparatur einschicken.
11	Kochfeld zeigt [ E07 ] an	G1. Überhitzungsschutz im TEMP Modus	L1. Gerät ausstecken, 10 Minuten abkühlen lassen
12	Kochfeld zeigt [ E08 ] an	G1. Messwert des Temperatursensors defekt	L1. Gerät ausstecken, 10 Minuten abkühlen lassen
13	Die Temperatur gerät ausser Kontrolle während des Betriebs	G1. Gefäß nicht mittig positioniert G2. Gefäß ist mehr als 2mm konkav	L1. Platzieren Sie das Gefäß mittig L2. Verwenden Sie ein passendes Gefäß
14	Die Flüssigkeit kann nicht zum Kochen gebracht werden	G1. Flüssigkeitsmenge mehr als 4 Liter G2. Gefäß ist zu gross  G3. Umgebungstemperatur unter 5°C	L1. Gehen Sie auf einen höheren Betriebsmodus L2. Verwenden Sie ein passendes Gefäß L3. Versuchen Sie eine kleinere Flüssigkeitsmenge zu erwärmen.

## Specification

Induction cooking plate for home and industrial use. 3400W power, black body.

Technical Data	
<b>Type</b>	INDCOOK-2-3400-CM
<b>Rated voltage</b>	220 - 240V, 50Hz
<b>Rated power</b>	3.400 W / 15A
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	680 x 400 x 60 mm
<b>Necessary Cutout of the countertop (WxD)</b>	630 x 360 mm
<b>Weight</b>	8,20 kg

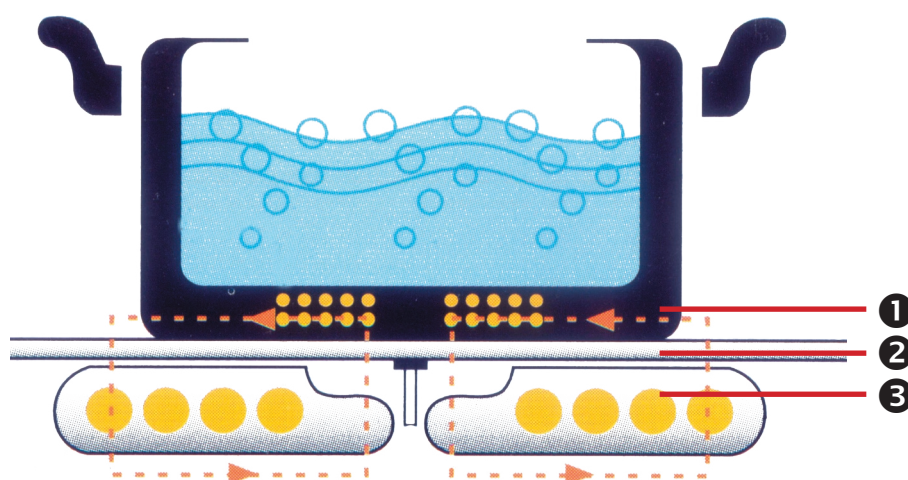
	Left plate	Right plate
<b>Power</b>	1.500 W	1.900 W
<b>Adjustable power</b>	in 10 steps	
<b>Adjustable temperature</b>	60 - 240°C	
<b>Timer</b>	0 - 180 Min (5 Min steps)	
<b>Useable cookware</b>	12 - 24 cm	
<b>Max loading capacity</b>	20 kg	

## Functionality

During the cooking with induction the heat occurs direct on the bottom of the cookware.

In practice the induction cooking is comparable with gas cooking:

- accurately adjustability
- no heat reservoir
- rapid heating



### ❶ Bottom cookware:

The magnetic field generates eddy currents in the bottom of the cookware, which heat the magnetical bottom of the cookware very quickly.

### ❷ Class ceramic surface:

The few heating of the glass ceramic surface, comes only from the cookware-bottom heat emission.

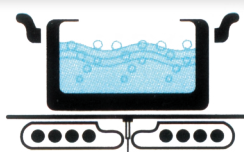
### ❸ Induction coil:

Instead of an heating coil, there ist a induction coil behind the glass ceramic surface, which produce a electromagnetic alternating field.

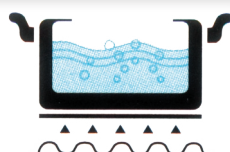
## Features

- Small storage masses and heat transfer losses permit shorter parboiling times and results in a reduced current consumption in the parboiling phase.
- By a moderately warm cook surface smaller burn danger exists and makes a scorch of over-cooked meals on the stove plate impossible.
- Pan bottoms do not have to be absolutely flat, since the warmth is produced directly in the pan bottom and thus not transfer from the stove plate.
- There are no losses of energy and / or warming by too large hot plate. The induction system recognizes whether a ferrous cook container stands on the cook zone; otherwise no energy is transferred (automatic pot recognition).
- A sensor below the glass ceramic surface controls the temperature and interrupts if necessary the magnetic field, if a pan longer time without property stands on the stove plate and by it the pan bottom achieves a too high temperature.
- During a change of achievement the cook property reacts immediately, which makes a cooking possible as with gas.
- Only magnetic pan material can be used for cooking, i.e. pans with iron portion: Email pans, iron roasting pans, cast iron pans, chrome-plated steel pans (magnet must remain sticking to the pan bottom)

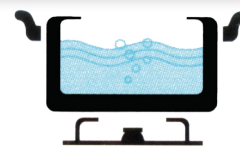
## Equation of the energy efficiency



**90%**  
**INDUCTIONS COOKER**



**56%**  
**ELECTRIC STOVE**



**50%**  
**GAS STOVE**

## Applicable cookware

In principle only magnetizable cookware material with flat bottom can be used for cooking.

- **Email pans** / • **iron roasting pans** / • **cast iron pans**

The bottom has to be magnetizable!  
(magnet must remain sticking to the pan bottom)

! Some HIGH-GRADE STEEL 18/10-POTS have additionally magnetizable soil !

Only use cookware with diameter minimum 12 and maximum 26cm!  
You can also use cookware with larger diameter, but the heating area end at a diameter of 26 cm.

Cookware made of high-grade steel 18/10, aluminium, glass and copper can not be used with any induction cooker.

## Automatic functions

- **Recognition of the cookware material:**

If the used cookware is not applicable for induction cookers (see page 10 - applicable cookware) the error message [ --- ] appears on the display and five acoustic signals are issued. After 30 seconds without applicable cookware the system switch off automatically.

- **Switch off during overheating:**

If the bottom temperature exceeds the maximum limit, the cooker will turn off automatically. This function is also relevant to prevent burning of roast goods. Reduce the temperature or put a little cold water into the cookware to cool the bottom of the cookware.

- **Internal overheating protection:**

The build-in fan adjusts the temperature inside the cooker. If the air inlet or outlet should be clogged, the cooker will overheat and so the system switch off automatically after 10 audio signals. Assure that the air inlet and outlet is not blocked or clogged. Restart the induction cooker after 5 minutes of cooling phase.

- **Safe protection for removing the cookware:**

If the cookware is moved away during cooking, the error message [ --- ] appears on the display and five acoustic signals are issued. After 30 seconds without applicable cookware the system switch off automatically.

- **Auto radiating device after power off:**

The temperature is controlled by inserted temperature gauge. In case of over temperature the build in fan makes a auto delayed radiating for 0-5 minutes until the cook field is cooled down. Do not terminating this procedure. The fan stops running automatically after sufficient cooling and prolong its service life.

## Reference

To prolong the service life of the induction cooker, do not expose the unit unneeded high temperature.

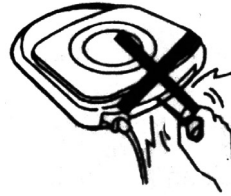
Do not leave the cookware after cooking on the plate, it will radiate heat to the internal electric of the induction cooker. The internal temperature control is deactivated in this case.

Also it is not allowed to use the cooker with broken or damaged fan. The electric system will overheat.

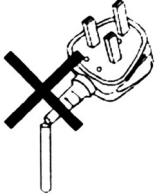
## SAFETY INFORMATION



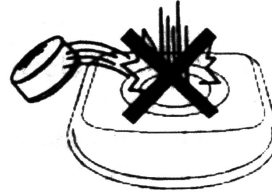
1. Do not uncover or repair the induction cooker by yourself



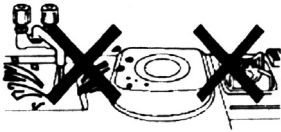
10. Do not let the impurities such as the pin and metal wire into the air in- or outlet



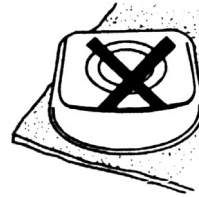
2. Do not use the induction cooker when the plug is damaged.



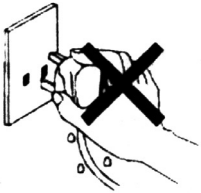
11. Do not fall any object onto the top plate or collide the top plate



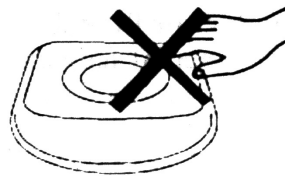
3. Do not use the induction cooker in a damp place or close to fire.



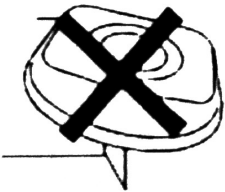
12. Do not use the induction cooker on the carpet or table cloth



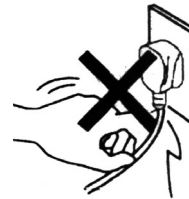
4. Do not touch the plug with wet hands



13. Do not touch the induction cooker after cooking



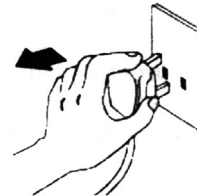
5. Do not put it on a place which is not flat or stable



14. Do not take out the plug by pulling the wire



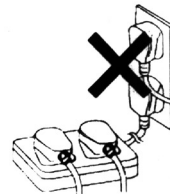
6. Use the induction cooker in a place out of the touch of children



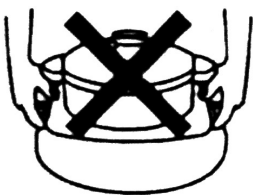
15. Unplug the socket when the induction cooker is not used



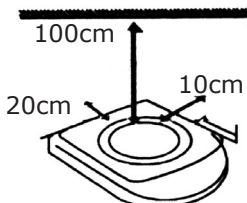
7. Do not put any metal articles on the top plate



16. Do not insert the plug into the socket already with the plugs of several units in! The amperage shall not exceed the limit!



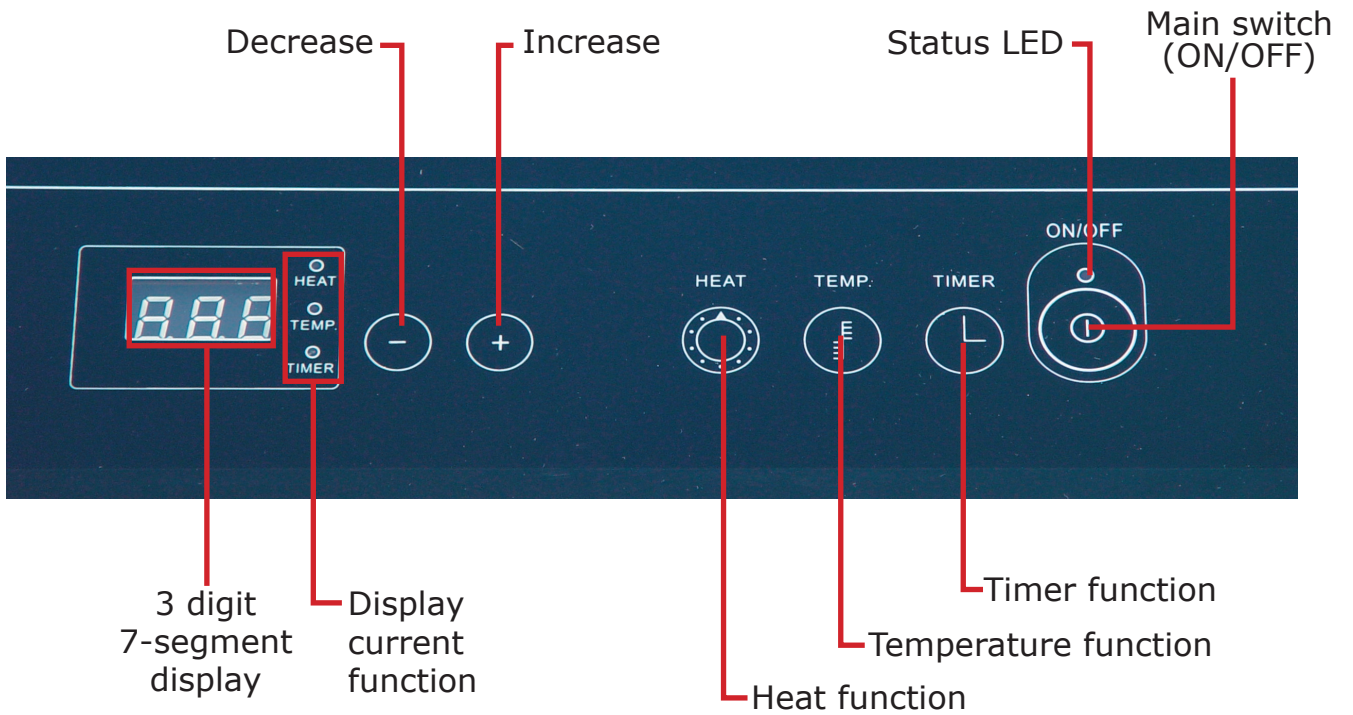
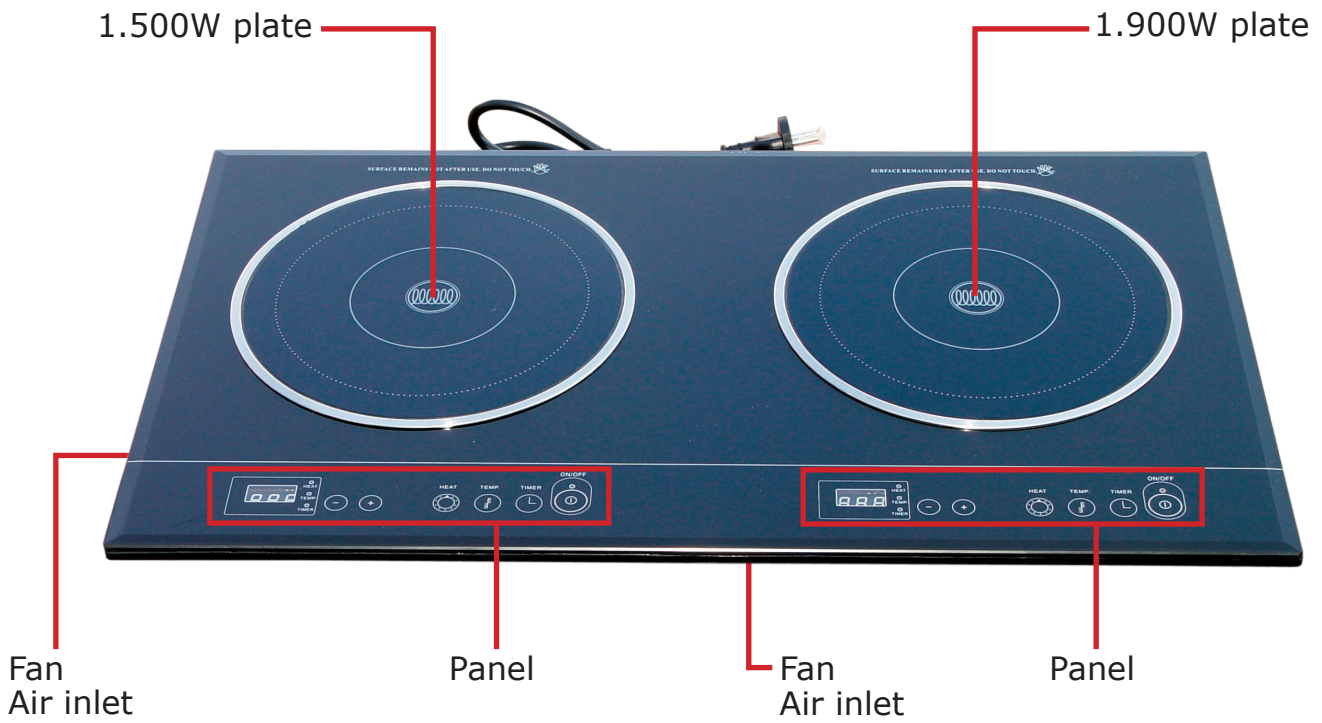
8. Do not move the induction cooker with the pot on it



9. Do not use the induction cooker in a place without sufficient space

17. Please consider that the electromagnetic fields could affected electronic cardiac pacemakers.

# Operation



## Operation

- Insert the power plug into a socket. The status LEDs are active.
- Place the cookware in the middle of the plate and tip on the main switch. The HEAT display LED blinks.

### Notice:

The cooking plate is equipped with touch keys. To press a key tip with your finger on the requested pad.

- To turn on the cooking plate, tip on one of the function keys. The preset power stage "5" is selected and the device turns on.  
With the +/- keys, you can change the settings at any time in range from 1-10. 1 is the lowest and 10 is the highest power stage.
- To select the target temperature instead of the power stage, press the TEMP function key. The preset temperature is "120°C". With the +/- keys, you can change the settings at any time in a range from 60 - 240°C  
(Temperature stages: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C)  
60°C is for warm-holding function.
- After the selection of the temperature or heat mode press the button TIMER to activate this function. The display shows [ 0 ].  
With the +/- keys, you can select the operating time 0 - 180 minutes.  
+ for increasing timer in 5-minute intervals (up to max. 180 minutes).  
- for reducing timer in 1-minute interval.  
Then the display counts down the duration in each minute. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device goes automatically into standby mode.

### Notice:

During timer operation, you can change the duration at any time with the +/- keys. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.

You can also change to the power stage or the temperature stage with the Function key during timer operation without changing the preset time.

- After pressing the main switch the cooking plate will go into standby mode.

### Notice:

In case of higher temperature the built-in fan makes an auto delayed radiating for 0-5 minutes until the cook field is cooled down. Do not terminate this procedure. The fan stops running automatically after sufficient cooling and prolongs its service life.

## Eventual Errors and problem solutions

Nr.	Error	Cause	Solution
1	Nothing on the status LED	C1. No voltage  C2. Power supply of the cooker is damaged.	S1a. Is the connector plugged in? S1b. Is the power of the connector on? (check fuse, connect any other device to control the connector) S2. Send cooker to service station.
2	The cooker shows [ --- ] and stops after 30 sec.	C1. No applicable cookware C2. Applicable cookware not in reach of the sensor C3. Cookwaresensor damaged	S1. Use applicable cookware S2. Reduce distance between plate and cookware S3. Send cooker to service station.
3	The cooker stops heating during operation	Interrupted heating may be found in warming, some lower power levels and some other functions. This is normal	
4	The cooker shows [ E00 ]	C1. Current consumption higher than 15A	S1. Send cooker to service station.
5	The cooker shows [ E01 ]	C1. supplied main voltage is lower than 160 Volt	S1. Check power source if possible
6	The cooker shows [ E02 ]	C1. supplied main voltage is higher than 270 Volt	S1. Check power source if possible
7	The cooker shows [ E03 ]	C1. IGBT Electronic part damaged	S1. Send cooker to service station.
8	The cooker shows [ E04 ]	C1. Electronic damaged	S1. Send cooker to service station.
9	The cooker shows [ E05 ]	C1. Over heat protection (in HEAT function)	S1. Pull the Plug and let the cooker cool down for 10 Min.
10	The cooker shows [ E06 ]	C1. Temperature sensor damaged	S1. Send cooker to service station.
11	The cooker shows [ E07 ]	C1. Over heat protection (in TEMP function)	S1. Pull the Plug and let the cooker cool down for 10 Min.
12	The cooker shows [ E08 ]	C1. Temperature sensor signal incorrect	S1. Pull the Plug and let the cooker cool down for 10 Min.
13	The temperature is out of control during operation	C1. Cookware not placed in center C2. Cookeare has a concave over 2mm	S1. Place cookware in center S2. Use applicable cookware
14	The fluid can not be boild	C1. Fluid amount is more than 4 liter. C2. Cookware bottom is too large C3. Ambient temperature is below 5°C	S1. Turn on higher mode and wait a little bit longer S2. Use applicable cookware S3. Try to use a smaller fluid amount.



## EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity

Wir, die  
We

**Rotek Handels GmbH  
Handelsstrasse 4  
A-2201 Hagenbrunn**

erklären hiermit, dass diese Kochplatte in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen entspricht, welche in folgenden EG Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind:

*declare herewith, that the following Appliance complies with the appropriate basic safety and health requirements of the EC Directive based on its design and type, as brought into circulation by us.*

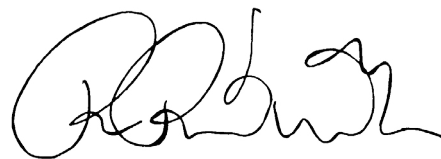
**73/23/EWG  
93/68/EWG**

Für die Konformitätsbewertung wurden folgende harmonisierte Normen herangezogen:

*For the declaration of conformity the following applicable harmonized standards are used:*

**EN 60335-1:2002  
EN 60335-2-9:2003**

Hagenbrunn, 25.07.2007



( Robert Rernböck, Geschäftsführer )

## **Service and terms of guarantee**

The guarantee complies to the general sale terms.  
Repairs will be handled by the dealer, where you purchased this product.

We reserve the right to charge damages by inappropriate handling.  
Especially damages caused through mechanical damages.

All pictures are symbols and can dissent from the current version.  
Technical changes and errors excepted.

Further induction cookers on request available.

## **Service und Garantiebedingungen**

Die Fa. Rotek gewährt die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren.

Die Reparaturen werden über den Händler von dem Sie dieses Produkt bezogen haben  
abgewickelt.

Rotek behält sich vor, Schäden die durch unsachgemäße Handhabung entstanden  
sind, zu verrechnen.

Dazu zählen unter anderem Schäden, die durch mechanische Beschädigungen  
entstanden sind.

Alle Bilder sind Symbolfotos und müssen mit der aktuellen Ausführung nicht  
übereinstimmen.

Technische Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.



Für Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an :

Rotek Handels GmbH, Handelsstr. 4, A-2201 Hagenbrunn

Tel : +43-2246-20791

Fax : +43-2246-20791-50

e-mail: office@rotek.at

http:\\www.rotek.at