

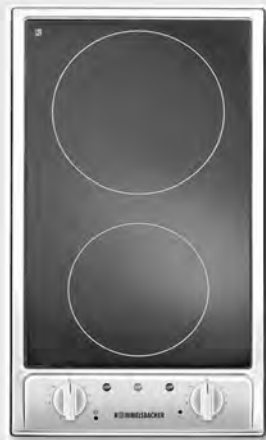


ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

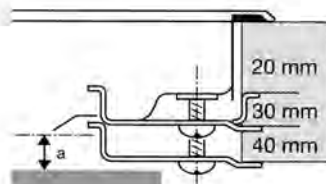
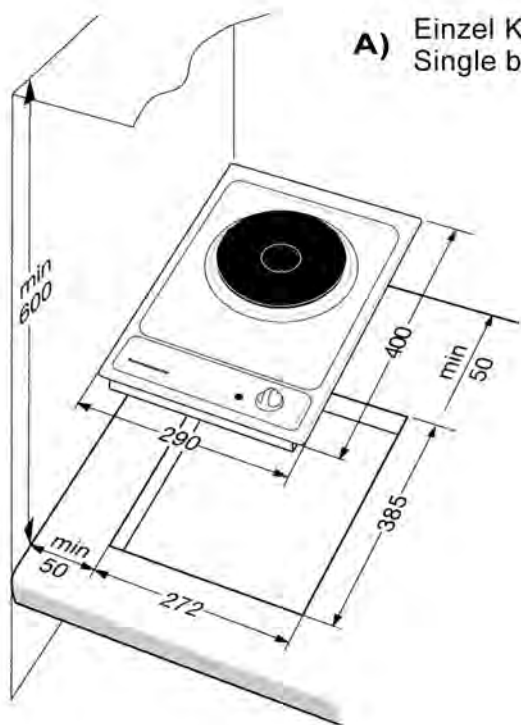
Bedienungsanleitung

Instruction Manual



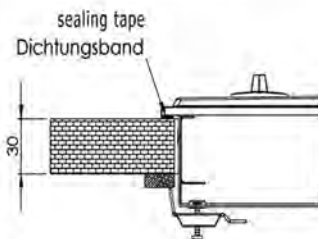
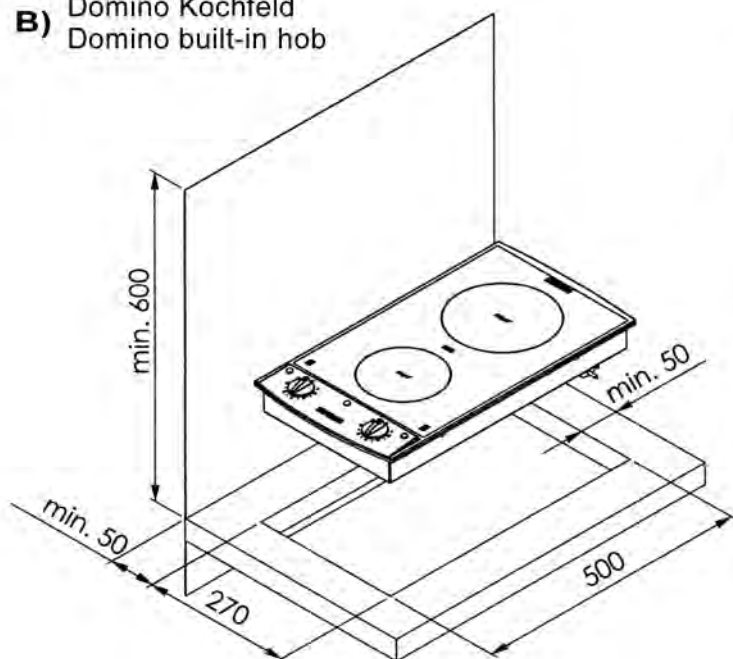
**Einbau Kochfelder
Built-in hobs**

A) Einzel Kochfeld
Single built-in hob



$a = \text{min } 15 \text{ mm}$

B) Domino Kochfeld
Domino built-in hob



D

Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein ROMMELSBACHER Einbaukochfeld entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr Gerät ist ein Produkt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

Wichtige Hinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Die Anschlussleitung darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung der Hinweise in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Für Ihre Sicherheit

- Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können, deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Anschlussleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

WICHTIGE HINWEISE für die Modelle mit Gussheizplatten

- Verwenden Sie nur Elektro-Kochtöpfe oder -Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie.
- **Bei der ersten Inbetriebnahme heizen Sie beide Heizplatten ohne Topf ca. 5 Minuten auf höchster Stufe auf.** Dadurch erhält die Beschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten Rauchentwicklung.
- Auf die Gussheizplatten keine nassen Töpfe aufsetzen oder angedampfte Topfdeckel ablegen. Nässe und Dampf führen zu Rostansatz.

WICHTIGE HINWEISE für die Modelle mit Ceran® Kochfeld

- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie. Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw.

zuckerhaltige Speisen auf der Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.

- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände und verwenden Sie diese - auch im kalten Zustand - nicht als Ablagefläche.
- Verwenden Sie nur Elektro-Kochtöpfe oder Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Das Kochfeld und der Topfboden müssen stets sauber und trocken sein.

Einbau des Kochfeldes

- Die Kochfelder sind für den Einbau in Arbeitsplatten mit 3-5 cm Stärke.
- Der Einbau sowie Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisierten Fachleuten erfolgen, es können sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Vor allen Eingriffen am Gerät unbedingt den Netzstecker ziehen! Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Fehlfunktionen ab, die auf einen unsachgemäßen Einbau zurückzuführen sind.
- Die Nischenaussparung muss einen ausreichenden Abstand (mind. 5 cm) zur Rückwand und den Seitenwänden haben, um Überhitzungen zu vermeiden. Der Anbau eines Hochschrankes ist an einer Seite möglich, mindestens zwei Seiten müssen jedoch frei zugänglich sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Der Abstand zwischen Unterkante und Zwischenboden muss mindestens 1,5 cm betragen, sie darf von unten nicht zugänglich sein.
- Bitte beachten Sie, dass bei den Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein muss.
- Vor der Montage ist ein Tischplattenausschnitt gemäß Zeichnung A für das Einzel Kochfeld und Zeichnung B für das Domino Kochfeld anzubringen.
- Sollten 2 oder mehr Kochfelder nebeneinander eingebaut werden, so ist ein Abstand von mind. 3,5 cm Breite zwischen den Arbeitsplattenausschnitten stehen zu lassen.
- Das mitgelieferte Dichtungsband kleben Sie bitte an den äußersten Rand der Nischenaussparung und drücken dann das Gerät von oben dagegen. Seitlich herausquellendes Dichtungsmaterial können Sie mit einem Messer abtrennen.
- Unter dem verzinkten Bodenblech sind 4 rechteckige Ausstanzungen zum Anbringen von Bügeln. Bei den Einzel-Kochfeldern sind die Befestigungsbügel gemäß Abb. A anzubringen, bei den Domino-Kochfeldern gem. Abb. B (hat die Tischplatte hier eine Dicke von 3 cm, muss ca. 1 cm durch ein geeignetes Holzstück ausgeglichen werden; bei Tischplatten mit 4 oder 5 cm Stärke, die Bügel bitte gemäß Abb. B anbringen).
- Zuletzt ziehen Sie die Bügelschrauben fest, um das Kochfeld zu fixieren.
- Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel mit SchukoStecker geliefert. Bitte achten Sie auf eine Absicherung von mindestens 16 Ampere.

Bedienung Einbaukochfelder

- Die Modelle mit Gussheizplatten werden leistungsgesteuert über 7 Takt Schalter geregelt. Je nach eingestellter Stufe heizt die Platte mit der entsprechenden Leistung auf und bleibt konstant auf dieser Temperatur. Sie können nach Bedarf Ihre Speisen warm halten, aufwärmen, dämpfen, dünsten oder bei höchster Stufe aufkochen, anbraten und backen. Die Kontrolllampe leuchtet, solange die Heizplatte eingeschaltet ist.

- Die Modelle mit Ceran® Kochfeldern sind mit Energieregler ausgestattet. Über den Drehknebel aktivieren Sie zwischen 7% und 100% der Leistung. Sie können so die Temperatur stufenlos nach Bedarf einstellen.
Die integrierte Ankochoautomatik sorgt dafür, dass auf jeder Stufe mit der maximalen Leistung aufgeheizt wird und dann die Temperatur durch entsprechend getaktete Energiezufuhr gehalten wird.
Die grüne Betriebskontrolllampe zeigt an, ob das Gerät eingeschaltet ist. Die roten Restwärmeanzeigen warnen Sie vor einer noch heißen Kochzone, weisen Sie aber auch auf die Möglichkeit hin, die noch verbleibende Restwärme zu nutzen. Vorsicht: Die Anzeige kann ausfallen, wie z.B. auch eine Glühlampe, Sie werden dann nicht vor hohen Temperaturen auf den Kochstellen gewarnt.

Zur Pflege

Reinigen Sie das Einbaukochfeld mit Spülmittel und einem weichen Schwamm. Die Gussheizplatten, die Ceran® Oberfläche und die Edelstahl-Flächen sollten regelmäßig mit einem passenden Spezialmittel, das Sie im Handel erhalten, gepflegt werden. Verwenden Sie kein Scheuermittel und keine kratzenden Schwämme. Verkrustungen auf der Glaskeramik durch übergekochte Speisen weichen Sie am besten zuerst mit einem nassen Tuch ein und entfernen diese dann mit einem Glasschaber. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlreinigungsgerät gesäubert werden.

GB Instruction Manual

We are glad that you decided for a ROMMELSBACHER built-in hob and thank you for your confidence. Your appliance is a state-of-the-art product of first-class quality. To make sure you will enjoy using it for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Thank you very much.

Important Notes

- Before use, please read through these instructions carefully and keep them for future reference. Use the appliance only for the use described herein. Improper use will void warranty.
- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- The power cord must not touch any hot surfaces of the appliance.
- Any damages caused by non-observance of the notes specified in this instruction manual are not covered by warranty.

For Your Safety

- Surfaces will get hot in use. Mind the hazard of burns when touching the appliance.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Never let children operate electrical appliances unattended.
- Overheated fat or oil may ignite. This is why food containing fat or oil must be prepared under supervision only.
- If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer guaranteed, switch off and unplug the appliance immediately.

- Use the appliance neither for storing objects on top of it nor as a worktop. Do not use it as a space heater.
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance, the power cord or the sealing, or if the glass plate is broken, unplug the appliance immediately. Repairs may be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.

IMPORTANT NOTES for the models featuring cast-iron heating plates

- Only use cooking pots or pans with perfect, even bottoms and appropriate diameters. If pot bottoms are uneven or too small, energy will be wasted.
- **For initial use have both heating plates heated (without a pot) on maximum setting for approx. 5 minutes.** This will give the coating its optimal protection effect. Please do not be bothered by the faint fumes that will start to develop temporarily.
- Do not place any wet pots on the cast-iron heating plates nor store damp lids there. Moistness and steam will lead to corrosion.

IMPORTANT NOTES for the models featuring Ceran® cooking surfaces

- Do not use any cooking vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil. In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar etc. accidentally happen to melt on the ceramic hob, immediately shove them off the hot heating zone using a cleaning scraper. Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available commercially.
- Avoid scratches on the glass plate as are caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects. Never (not even when cool) use it for storing objects on it.
- Only use cooking pots or pans with perfect, even bottoms and appropriate diameters (fire-proof glass or crockery can be used, too). If pot bottoms are uneven or too small, energy will be wasted. Both cooking hob and pot bottom must always be clean and dry.

How to mount the cooking hob

- The cooking hobs are designed for installation into work tops with a thickness of 3 - 5 cm.
- Installation as well as repairs of the appliance must be made by authorised personnel only. Otherwise, considerable hazards may be posed to users. Always unplug the appliance prior to each examination! The manufacturer does not accept any liability for malfunctions caused by improper mounting.
- The recessed gap must have sufficient distance to the back and side walls (at least 5 cm) in order to avoid overheating. A high cabinet can be added on one side, however at least two sides must be kept free in order to assure unhindered air-circulation. A distance of at least 1.5 cm must be observed between the bottom edge of the appliance and the intermediate bottom. Access from below must not be possible.
- Please mind that with built-in furniture the synthetic coating and the veneer respectively have to be affixed with heat resistant glue (100° C).
- Prior to mounting, the recess in the work top has to be cut out according to illustration A with regard to the single-type cooking hob, and according to illustration B for the domino-type cooking hob.
- If two or more cooking hobs are being installed side by side, a distance of at least 3.5 cm has

to be observed between the recesses.

- Please affix the enclosed sealing-tape to the outermost edge of the recess, then press on the appliance from the top. Sealing material oozing out of the sides can be cut off with a knife.
- Underneath the galvanized bottom plate there are 4 rectangular gaps for mounting clamps. With regard to the single-type cooking hobs, the clamps should be fastened according to illustration A; for the domino-type cooking hobs proceed pursuant to illustration B (if the tabletop has a thickness of 3 cm, you will have to balance about 1 cm using an adequate piece of wood; for tabletops having a thickness of 4 or 5 cm, please fix the clamps according to illustration B).
- Finally tighten the screws on the clamps to fix the cooking hob.
- The appliance comes equipped with a power cord with a safety plug. Please provide for a fuse protection of at least 16 ampere.

How to operate the built-in hobs

- The models fitted with cast-iron heating plates are power-controlled via 7-step-switches. Depending on the temperature setting chosen, the plate will heat up pursuant to the appropriate power and maintain this temperature. As required, your food can be kept warm, re-heated, steamed and simmered, or boiled up, seared and roasted using maximum setting. The pilot lamp will glow as long as the heating plate is activated.
- The models featuring Ceran® cooking hobs are furnished with energy regulators. The rotary knob allows activation of 7 to 100% of power output. The temperature is continuously adjustable according to your requirements. The integrated automatic cooking system provides for every setting to be heated up with maximum power. As energy is supplied in cycles, the temperature is kept constant. The green pilot lamp indicates whether or not the appliance is switched on. The red residual heat indicators caution against cooking zones still being hot. On the other hand, they make you aware of the possibility to utilise the remaining residual heat. Be cautious, as indications (also a light bulb, for instance) may fail. In such event, you will not be warned of any hot cooking surfaces.

Cleaning

Clean the built-in hob with washing-up liquid and a soft sponge. The cast-iron heating plates, the Ceran® surfaces and the stainless steel surfaces should be cleaned regularly with an appropriate special detergent as is available commercially. Do not use abrasive detergents or scratching sponges. Soak boiled over food residues on the glass ceramic with a wet cloth first, then remove with a glass scraper. Do not clean the appliance with a steam jet cleaning appliance.

Garantieschein/Gewährleistung (gültig nur innerhalb der BRD)

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an.
Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück.
Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.**
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

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



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