



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual



Einzelkochplatten  
**K 701**  
**K 851**  
**K 1199/E**



Fondue Set  
**F 1199/E**



Gourmet Wok  
**GW 1199/E**

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt aus deutscher Fertigung entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel 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, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige (keine lackierten Tische, keine Tischdecken), stabile und ebene Arbeitsfläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben. Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Die Heizplatten und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

## Erste Inbetriebnahme

**Heizen Sie das Gerät ohne Topf ca. 10 Minuten auf höchster Stufe auf.** Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten Rauchentwicklung.

## Sicherheit beim Gebrauch

- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinsweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Öle und Fette können sich überhitzen und dann entzünden, gehen Sie deshalb besonders vorsichtig damit um.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Lassen Sie auch sonst das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von Fachkräften oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper. Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Bedienungshinweise

Verwenden Sie grundsätzlich nur Elektro-Kochtöpfe und -Pfannen mit dem richtigen Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie und nutzen nicht die maximale Wärmeleistung.

Bei zu großem Topfboden besteht speziell bei der K 1199/E die Gefahr, dass durch den entstehenden Abwärme-Stau das Kunststoffgehäuse in Mitleidenschaft gezogen wird.

Schalten Sie Ihr Gerät rechtzeitig aus und nutzen Sie die in der Heizplatte gespeicherte Energie zum Warmhalten Ihrer Speisen.

### Modell K 701

Diese wirtschaftlichste Version der K-Serie ist ohne Temperaturregler, das An- und Ausschalten erfolgt durch Ein- und Ausstecken des Steckers an der Steckdose. Wenn eingesteckt, heizt das Gerät kontinuierlich mit voller Leistung (600 W), und zwar so lange bis es wieder ausgesteckt wird.

### Modell K 851

Dieses Modell ist mit einem stufenlosen Temperaturregler und 850 W ausgestattet. Sie können Ihre Speisen warmhalten, aufwärmen, dämpfen, dünsten oder bei höchster Stufe aufkochen und anbraten.

Durch das patentierte Thermostat-System erfolgt die Regelung der Temperatur automatisch, von 0-12 kann die Regulierung stufenlos und sehr fein vorgenommen werden. Gleichzeitig wird Überhitzungsschutz gewährleistet.

Die Ankochautomatik zu Beginn jedes Kochvorgangs sorgt dafür, dass immer mit voller Leistung aufgeheizt wird bis die Temperatur erreicht ist, die der gewählten Einstellung entspricht. Danach stellt sich ein Schaltspiel am Thermostat ein, durch welches diese Temperatur konstant gehalten wird.

Nach kurzer Zeit haben Sie sicher die für Ihre Gerichte geeigneten Einstellungen gefunden, ein Nachregulieren ist dann in der Regel nicht mehr nötig. Ansonsten halten Sie sich an die nachfolgende Skala unserer Richtwerte oder beachten Sie die Empfehlungen für Automatik-Kochplatten in Ihrem Kochbuch.

<b>Einstellung</b>	10 - 12	ankochen, braten, backen
	6 - 10	dämpfen, dünsten, kochen
	1 - 6	warm halten, aufwärmen

### Modell K 1199/E

Dieses leistungsstarke Modell mit 1100 W und dem patentierten Thermostat-System hat ebenfalls eine automatische Temperaturregelung, die mittels eines Drehknebels von 0-6 stufenlos eingestellt werden kann und gleichzeitig einen Überhitzungsschutz bietet.

Die Ankochautomatik sorgt dafür, dass auf jeder Stufe mit voller Leistung aufgeheizt wird bis die Temperatur erreicht ist, die der gewählten Einstellung entspricht. Danach stellt sich ein Schaltspiel ein, das Sie am wechselweisen Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe beobachten können.

Nach kurzer Zeit haben Sie sicher die für Ihre Gerichte geeigneten Einstellungen gefunden, ein Nachregulieren ist dann in der Regel nicht mehr nötig. Ansonsten halten Sie sich an die nachfolgende Skala unserer Richtwerte oder beachten Sie die Empfehlungen für Automatik-Kochplatten in Ihrem Kochbuch.

<b>Einstellung</b>	5 - 6	ankochen, braten, backen
	3 - 5	dämpfen, dünsten, kochen
	1 - 3	warm halten, aufwärmen

## ELEKTRO FONDUE SET F 1199/E

- Geben Sie die für das geplante Fondue benötigte Menge an Öl, Brühe, Käse oder Schokolade entsprechend Ihrem Rezept in den Topf. Achten Sie bitte darauf, dass bei Öl der Topf nur bis zu 2/3 gefüllt werden darf, um die Gefahr des Spritzens bzw. Überschäumens zu vermeiden.
- Gegen Ende des Fondue-Essens, wenn die Flüssigkeit bzw. Käse- oder Schokomasse wesentlich weniger wird, ist eventuell ein Nachregulieren der Temperatur nach unten notwendig.
- Überhitzte oder verunreinigte Fette und Öle können sich entzünden. Daher die Füllung mit Fett/Öl rechtzeitig erneuern und nur unter Aufsicht zubereiten.
- Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser. Entsorgen Sie diese aus Gründen des Umweltschutzes mit Ihrem Hausmüll.
- **Praktische Tipps:**  
Sie prüfen die Temperatur von Fett/Öl indem Sie ein Holzstäbchen darin eintauchen. Bilden sich daran Bläschen, ist die für Fondue notwendige Temperatur erreicht.  
Damit durch ein versehentliches Ziehen an dem zum Tisch führenden Zuleitungskabel das Fondue nicht erschüttert oder umgekippt werden kann, raten wir, das Kabel zur Fixierung mehrmals um ein Tischbein zu wickeln.

## GOURMET WOK GW 1199/E

- Bei der Erstbenützung des Wok ist die Zugabe von etwas Speisefett oder Öl empfehlenswert.
- In der asiatischen Küche werden die Speisen meist sehr schnell bei großer Hitze gegart. Die Zubereitungszeit und der Energieverbrauch sind daher relativ gering, und die Vitamine und Nährstoffe bei Gemüse bleiben weitgehend erhalten. Aus diesem Grund den Wok mit dem Öl bzw. der benötigten Flüssigkeit auf höchster Stufe kurz vorheizen, dann die Temperatur Ihrem Bedarf - je nach Rezept - anpassen.
- **Achtung:** Den Wok nur max. 2-3 Minuten ohne Inhalt aufheizen, dann die Speisen hineingeben, da bei längerem Betrieb in leerem Zustand die Antihafbeschichtung auf Dauer leiden kann.
- Achtung: Keinesfalls mit Kochbestecken aus Metall im Wok arbeiten oder Speisen darin schneiden!
- Zum Kochen und Dämpfen ist es empfehlenswert immer den Deckel aufzulegen, um unnötige Wärmeverluste zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Wok niemals mit scheuernden oder kratzenden Mitteln oder Gegenständen, Sie zerstören damit die hochwertige Antihafbeschichtung.

## Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Halten Sie die Heizplatte stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz. Zur Pflege gibt es Spezialmittel im Fachhandel.

Das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Lappen und Spülmittel säubern, verwenden Sie jedoch kein Scheuermittel und keine Stahlwolle. Tauchen Sie die Kochplatte nicht ins Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.

# **GB** Instruction Manual

We are very pleased you have chosen this product and would like to thank you for your confidence. To make sure you will have lots of pleasure with it, we ask you to carefully read through and observe the following notes.

## **Important Notes**

- Please read through these instructions carefully before operating your appliance and retain for future reference. Do not use this appliance for any purpose other than described herein. Improper use will result in void of warranty.
- Place the appliance on a heat-resistant (no varnished tables, no table cloths) stable and even surface and do not operate it near other heat sources (electric stove, gas flame etc.). The space above the appliance must be free, the wall distance must be at least 10 cm on all sides. Unhindered air circulation has to be ensured.
- Make sure that the mains voltage is identical with the details indicated on the rating label. Operate this appliance only from a 230 V A.C. power outlet.
- The heating plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- Any damages caused by non-observance of these notes are not covered by warranty.

## **Initial Use**

**Heat the appliance without a pot at maximum heat for approx. 10 minutes.** This will give perfect protection to the coating on the plate. Please do not be bothered about the slight formation of smoke that will be generated temporarily.

## **For Your Safety In Use**

- The appliance will get hot in use. Mind the risk of burns when the appliance is touched.
- The power cord, as well as those of any adjacent electrical appliances, must not be tangent to any hot appliance parts.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- When overheated oils and fats may ignite. Therefore, handle them with special care.
- Never immerse the appliance into water for cleaning. Also make sure that no steam or water may infiltrate the underside.
- Do not operate the appliance unattended at any other time. Safe switch off is ensured by pulling the mains plug.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord immediately unplug the appliance. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may cause serious dangers for the user.
- Do not use the appliance as a space heater. Improper use and non-observance of the instruction manual will void the warranty.

## **Directions For Use**

Only use pots and pans with an appropriate diameter. If the pot bottom is uneven or too small, energy will be wasted and the maximum heat output capacity is not utilised.

If the pot bottom is too large-sized there is the danger, especially with model K 1199/E, that the plastic casing will be affected by the emerging accumulation of waste heat.

Switch off your appliance in time and utilise the energy retained in the heating plate to keep your dishes warm.

## **Model K 701**

This most economical version of the K series has no temperature regulator. It is switched on and off by connecting and disconnecting the plug to the electrical outlet. If connected to the socket, the appliance will heat up continuously with maximum power (600 W) until it is disconnected again.

## **Model K 851**

This model is equipped with an infinitely variable temperature regulator and features a 850 W power. Your food can be kept warm, heated up, steamed, braised, or boiled up and roasted at maximum setting.

Due to the patented thermostatic system the temperature is controlled automatically. By means of a rotary knob with a range from 0-12, the regulation is infinitely variable and can be made very precisely.

At the same time, overheating protection is ensured.

The automatic cooking system at the beginning of every cooking procedure makes sure that the appliance always heats up with maximum power until the temperature is reached that corresponds with the selected setting. It follows a switching cycle on the thermostat through which this temperature is kept constant.

Within short you will surely have found the settings that are suitable for your food. Basically, a re-adjustment is no longer required then. Apart from that, simply adhere to the following scale indicating our reference settings, or refer to the recommendations for automatic cooking plates provided in your cookery book.

### **Settings**

10 - 12	to broil, fry, bake
6 - 10	to steam, braise, cook
1 - 6	to keep warm, to warm up

## **Model K 1199/E**

This powerful model featuring a 1100 W power and the patented thermostat system is also equipped with an automatic temperature regulation, which is infinitely variable from 0-6 and at the same time provides for overheating protection.

The automatic cooking system makes sure that the maximum heat capacity is supplied at every level until the temperature is reached that accords with the selected setting. It follows a switching cycle which you can see from the pilot lamp going on and out alternately.

Within short you will surely have found the settings that are suitable for your dishes. Basically, any re-adjustment will no more be required then. Apart from that, simply adhere to the following scale indicating our reference settings, or refer to the recommendations for automatic cooking plates provided in your cookery book.

### **Settings**

5 - 6	to broil, fry, bake
3 - 5	to steam, braise, cook
1 - 3	to keep warm, to warm up

## ELECTRIC FONDUE SET F 1199/E

- According to your recipe, put into the cooking pot the appropriate amounts of oil, broth, cheese or chocolate. When using oil, please take care that the pot may be filled to 2/3 only in order to prevent the danger of splashes or frothing-over.
  - Towards the end of the fondue process, when the amount of liquid or cheese or chocolate has become considerably less, you will probably have to re-adjust the temperature downwards.
  - Overheated or impure fats and oils may ignite. Therefore, fill in fresh fat/oil in time and prepare it under supervision only.
  - Cooking oil and cooking fat residues are no domestic sewage. For reasons of environmental protection, discard them with your domestic waste.
- **Practical tips:**  
Check the temperature of fat/oil by immersing a wooden stick. If bubbles start to form around it, the temperature required for fondue has been reached.  
To make sure the fondue cannot be rocked or knocked over by accidentally pulling the power cord leading to the table, we recommend that the cord be wrapped several times around a table leg.

## GOURMET WOK GW 1199/E

- When the Wok is used for the first time we recommend adding some cooking fat or oil.
- In the Asian cuisine food is mostly cooked very quickly at high heat. This is why the preparation time and the energy consumption are relatively low, while vitamins and nutrients of vegetables will be retained to a large extent. Therefore, quickly pre-heat the Wok with the oil or the required liquid at maximum level, then adjust the temperature to your needs – depending on the recipe.
- **Attention:** Heat up the empty Wok for a maximum period of 2-3 minutes only. Then add the food as the non-stick coating might suffer damage in the long-run if operated in empty condition over a longer period.
- Attention: Do not use metal cooking cutlery in the Wok or cut food in it!
- During the cooking and steaming process it is recommendable to always put on the lid in order to prevent any unnecessary loss of heat. Never clean the Wok with abrasive or scratching agents or objects, because this will damage the superior non-stick coating.

## Cleaning and Maintenance

Always pull the mains plug first before cleaning and allow the appliance to cool!

Always keep the heating plate dry; wetness and steam will cause rust formation.

Special cleaning agents are available in the specialised trade.

The casing can be cleaned with a damp cloth and a detergent, but do not use abrasives

or steel wool. Never immerse the hot plate into water and make sure no water or steam can infiltrate. The appliance must not be cleaned with a steam-jet 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  
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.