

# ELTAC

Ⓛ Bedienungsanleitung

Ⓛ Instruction manual



**EK 18**



**DK 28**



**EK 19**



**DK 29**



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an Ihrer Kochplatte 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

Das Gerät ist als Kochplatte zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. 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 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!

	<b>EK 18 / EK 19</b>	<b>DK 28 / DK 29</b>
Nennspannung:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1500 Watt	2500 Watt
Große Heizplatte:	180 mm Ø – 1500 Watt	180 mm Ø – 1500 Watt
Kleine Heizplatte:		145 mm Ø – 1000 Watt
Standby-Verbrauch:	0 Watt	0 Watt

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:  
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,  
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

### 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!**

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.

- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel

beschädigt, 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.

- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## **Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes**



**ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen und die Heizplatte 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 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. Die Heizplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Heizplatte spritzen!

- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Belüftungsabstand um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert zu arbeiten.
  - Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

 **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

---

### **Vor dem ersten Gebrauch**

---

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Heizen Sie jede Heizplatte ohne Topf für ca. 10 Minuten auf höchster Stufe auf. Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, unschädlichen Rauchentwicklung.

---

### **Inbetriebnahme**

---

- Jede Heizplatte ist mit einem Thermostat ausgestattet, der Ihnen eine stufenlose Regulierung sowie gleichzeitig einen Überhitzungsschutz bietet.
- Drehen Sie mit dem Bedienknebel auf die gewünschte Leistungsstufe. Die zugehörige Kontrolllampe erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung an.
- Verwenden Sie grundsätzlich nur Kochtöpfe und Pfannen mit richtigem Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie.
- Schalten Sie Ihr Gerät rechtzeitig aus und nutzen Sie die in der Heizplatte gespeicherte Energie zum Warmhalten.



- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Gerät abkühlen lassen!**
- **Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!**

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen und Spülmittel; verwenden Sie kein Scheuermittel oder Stahlwolle.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf eindringen kann.
- Halten Sie die Heizplatten stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel sowie spitze Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

### **HINWEIS für die Modelle EK 19 / DK 29 mit Edelstahlgehäuse:**

Im Laufe der Zeit kann die Edelstahloberfläche anlaufen. Dies ist kein Reklamationsgrund. Solche Verfärbungen können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel speziell für Edelstahl entfernen. Gehen Sie hierbei nach der Gebrauchsanleitung des Reinigers vor.

## **Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)**

### **Tabelle**

<b>Modellkennung</b>	<b>EK 18, EK 19</b>	<b>DK 28, DK 29</b>
<b>Art der Kochmulde</b>	freistehend	freistehend
<b>Anzahl der Kochzonen</b>	1	2
<b>Heiztechnik</b>	Massekochplatte	Massekochplatten
<b>Durchmesser</b>	180 mm	145 mm und 180 mm
<b>Energieverbrauch per Kochzone, je kg</b>	195 Wh/kg	145 mm Ø: 195 Wh/kg 180 mm Ø: 195 Wh/kg
<b>Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg</b>	195 Wh/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:**

- Das Kochfeld und der 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.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.



We are pleased you decided in favour of this product and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using your hot plate for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

This appliance is a cooking plate for preparing food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance 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!

	<b>EK 18 / EK 19</b>	<b>DK 28 / DK 29</b>
Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	1500 W	2500 W
Large heating plate:	180 mm Ø – 1500 W	180 mm Ø – 1500 W
Small heating plate:		145 mm Ø – 1000 W
Standby consumption:	0 W	0 W

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking:

PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

### For your safety



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

### General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance

- without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
  - Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
  - Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
  - Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
  - When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
  - Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
  - Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
  - Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
  - Do not store the appliance outside or in wet rooms.
  - This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
  - Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

## Safety advices for using the appliance



**WARNING: Hazard of injury and burns!**

**Casing and heating plate are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!**

**Thus, work with caution:**

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use suitable pots or pans with sound, even bottom and appropriate diameter (also fire-proof glass or chinaware). If the pot bottom is uneven or too small, you will waste energy. The heating plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- Do not use cooking vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil.
- **Attention! Hazard of fire!** Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fat and oil must be prepared under supervision only.
- Never splash cold water on the hot heating plate!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave a sufficient ventilation distance to all sides of the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.

- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

 **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.

- Do not use the appliance as a space heater.
- For a safe switch-off pull the mains plug.

---

### Prior to initial use

---

Plug in the mains plug. Heat each heating plate without pot for approx. 10 minutes at maximum setting. Thereby, the plate coating gets its optimal protection effect. Please do not be bothered by the slight formation of harmless smoke occurring for a short time.

---

### Operating the appliance

---

- Each heating plate is equipped with a thermostat, which offers an infinitely variable regulation and overheating protection at the same time.
- Turn the rotary button to the desired power level. The corresponding pilot lamp goes out as soon as the set temperature is reached.
- The alternating lighting-up and going-out during operation shows the thermostatic regulation.
- Only use pots and pans with appropriate diameter. If the pot bottom is uneven or too small, energy will be wasted.
- Turn off your appliance in time and use the energy stored in the heating plate for keeping your food warm.

---

### Cleaning and maintenance

---



- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **Never immerse the base unit, power cord or plug in water!**

- Clean the appliance with a damp cloth and detergent, do not use abrasives and steel wool.
- Do not immerse the appliance in water and make sure no steam may infiltrate.
- Always keep heating plates dry since dampness and steam will result in rust formation.
- **Do not use any abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

**NOTE for models EK 19 / DK 29 with stainless steel housing:**

In the course of time, the stainless steel surface can tarnish. This is not a reason for complaint. Such impurities can be removed with a commercially available special cleaning agent for stainless steel. Proceed according to the instructions on the cleaning agent.

---

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

---

**Table**

Model identification	EK 18, EK 19	DK 28, DK 29
Hob type	free standing	free standing
Number of cooking zones	1	2
Heating technology	solid hot plate	solid hot plates
Diameter	180 mm	145 mm and 180 mm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	195 Wh/kg	145 mm Ø: 195 Wh/kg 180 mm Ø: 195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	195 Wh/kg	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.
- Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

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. Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) 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 **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Auch bei Fragen zu Ihrem Gerät sowie für den Zubehör- und Ersatzteilbedarf steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 57 59  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)



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

R2001