



ROMMELSBACHER



Bedienungsanleitung



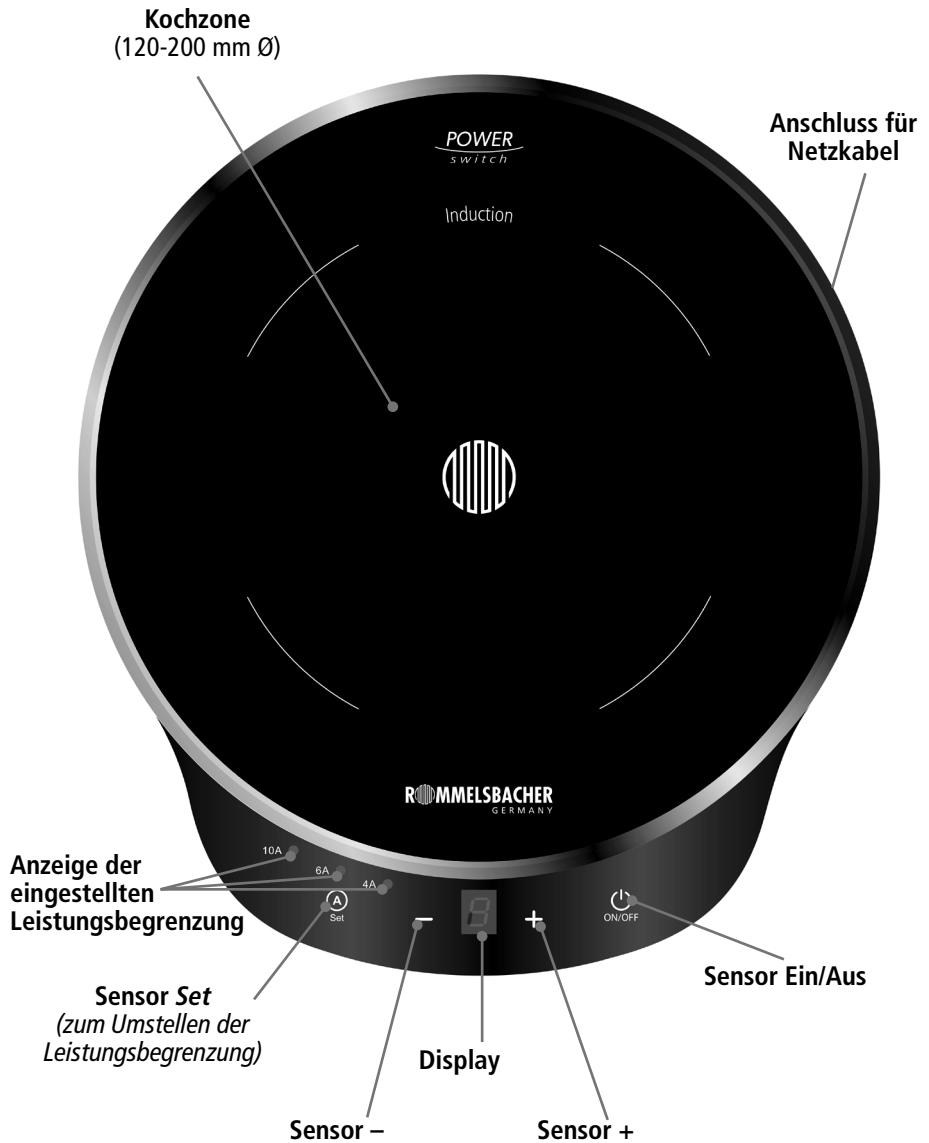
Instruction manual



CTA 1800/IN
Mobile Induktionskochplatte
mit wählbarer Leistungsbegrenzung
Mobile induction hob
with adjustable power limitation

	Seite		Page
Produktbeschreibung	3	Product description	16
Einleitung.....	4	Introduction.....	17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4	Intended use.....	17
Technische Daten.....	4	Technical data.....	17
Lieferumfang	4	Scope of supply	17
Für Ihre Sicherheit.....	5	For your safety	18
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices.....	18
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes.....	6	Safety advices for using the appliance.....	19
Kochen mit Ihrer Kochplatte.....	8	Cooking with your induction hob	21
Gerätekühlung.....	8	Cooling fan	21
Restwärmeanzeige H / L	9	Residual heat indication H / L	21
Betriebsdauerbegrenzung.....	9	Operating time limitation	22
Einstellbare Leistungsbegrenzung (Power Switch)	9	Adjustable power limitation (Power Switch)	22
Kochen mit Induktion	10	General notes for cooking with induction	23
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	12	Troubleshooting	25
Reinigung und Pflege	12	Cleaning and maintenance	25
Kochstufenparameter	13	Cooking level parameters	26
Entsorgung/Recycling	14	Disposal/recycling	27
GB- Instruction manual	16		
Ersatzteile und Zubehör	28		
Service und Garantie	28		

Produktbeschreibung



Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese ganz besondere mobile Induktionskochplatte entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten.

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Typenbezeichnung	CTA 1800/IN
Kochzone:	1 (geeignet für Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von 120-200 mm Ø)
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	1800 W (maximal)
Standby-Leistungsaufnahme:	< 0,8 W
Maximale Belastung / Glasplatte:	10 kg
Schutzklasse:	II
Maße Gerät, ca.:	30,5 x 27 x 6,5 cm

Lieferumfang

- mobile Induktionskochplatte **CTA 1800/IN**
- abnehmbares Netzkabel
- Textilbeutel für Transport und Aufbewahrung

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den einwandfreien Zustand des Produktes.



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 (Anschlusskabel) fern.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb
- 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.



WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen oder gebrochen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- 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. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist. (Kontaktdaten siehe letzte Seite dieser Anleitung.)

- 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, das Netzkabel 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



- **ACHTUNG!** Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von Induktionskochplatten fernhalten! Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.
- Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann!
- **VORSICHT!** Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- **VORSICHT!** Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder

anderen brennbaren Materialien in Betrieb!

- **VORSICHT! Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!
- **VORSICHT! Brandgefahr!** Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche und decken Sie es während des Betriebs nicht ab!
- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr!** Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen!



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 induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Die Kochplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Kochfläche 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.
- Gerät **niemals auf einer ferromagnetischen Oberfläche** (z. B. Edelstahlarbeitsfläche) betreiben, da sich diese stark erwärmen kann!
- Gerät und Stellfläche müssen bei der Inbetriebnahme trocken sein.
- 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 arbeiten zu können. 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.

- Halten Sie ausreichend Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien)!



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

Kochen mit Ihrer Kochplatte

Gerät an das Stromnetz anschließen



- Verbinden Sie das abnehmbare Netzkabel mit den Kaltgeräteanschluss des Gerätes. Achten Sie auf eine korrekte Verbindung (ganz einstecken).
- Stecken sie danach den Netzstecker in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose.
- Es wird eine kurze Überprüfung der Elektronik ausgeführt. Im Anzeigefeld erscheinen alle verfügbaren Anzeigen und es ertönt ein Signalton Anschließend zeigt das Display L an.

Einschalten und Kochstufe wählen



- Durch Berührung des Sensors **Ein/Aus** schalten Sie das Gerät ein.
- Kontrollieren Sie, ob der eingestellte Standardwert der Leistungsbegrenzung Ihren Wünschen und den Gegebenheiten entspricht. Ändern Sie den Wert ggf. wie beschrieben.
- Platzieren Sie ein geeignetes Kochgefäß auf der Kochzone
- Bei Betätigung des Sensors + startet das Gerät den Betrieb mit der niedrigsten Kochstufe 1; bei Betätigung des Sensors – mit der höchsten Kochstufe 9. Es ertönt ein Signalton. Anschließend können Sie mit den Sensoren + und – die gewünschte Kochstufe wählen.
- Berühren und halten Sie die Sensoren + bzw. – gedrückt, um die Kochstufen schneller durchzuwechseln.
- Durch erneutes Berühren des Sensors **Ein/Aus** schalten Sie das Gerät aus.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs schaltet die Steuerung automatisch in den Stromsparmodus (Standby). Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie den Netzstecker bitte erst nach Beendigung des Lüfternachlaufs aus der Steckdose.

HINWEIS: Wird nach Einschalten des Gerätes innerhalb von 60 Sekunden kein Kochvorgang gestartet, wechselt das Gerät automatisch zurück in den **Standby-Modus**.

Gerätekühlung

Nach dem Einschalten startet ein Lüfter, der die Bauteile im Inneren des Gerätes kühl und so vor Überhitzung schützt. Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal. Der Lüfter arbeitet je nach Gegebenheiten mit einer niedrigen oder einer hohen Drehzahl.

Restwärmeanzeige H / L

Bei ausgeschaltetem Gerät zeigt das Display die Restwärme des Kochfeldes an. Bei einer Temperatur von über 60 °C zeigt das Display H, bei niedrigeren Temperaturen L an.

Betriebsdauerbegrenzung

- Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle in den Modus „Standby“, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Kochstufe.
- Nach einer automatischen Abschaltung kann das Gerät erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Einstellbare Leistungsbegrenzung (Power Switch)

Um die maximale Leistungsaufnahme des Gerätes zu begrenzen, kann diese eingestellt werden. Dies ist insbesondere bei der Verwendung in Campingfahrzeugen oder anderen Umgebungen sinnvoll, in denen die Absicherung des elektrischen Systems unterhalb der haushaltsüblichen 16 Ampere liegt bzw. in denen eine zu hohe Leistungsaufnahme das elektrische System überlasten könnte. Die maximale Strom-/Leistungsaufnahme kann in drei Stufen eingestellt werden:

Einstellung	max. Leistung	Anwendungsbeispiele
4 A	800 W	bei Nutzung mit Photovoltaik-Anlagen, Notstromaggregaten, Power-Stationen/mobilen Speichern
6 A	1250 W	zum Betrieb auf Campingplätzen oder mit Wechselrichter im Wohnmobil
10 A	1800 W	für die Nutzung mit Landstrom oder im normalen Stromnetz zu Hause

Bei der ersten Inbetriebnahme ist die Leistungsbegrenzung auf der höchsten Stufe eingestellt.

Durch kurzes Berühren des Sensors **Set** wechseln Sie die Einstellung von 10 A über 6 A bis 4 A und zurück. Die angewählte Strom-/Leistungsaufnahme wird durch Aufleuchten der Signallampe neben dem jeweiligen Wert angezeigt. Es ertönt jeweils ein kurzer Signalton.

Speichern des Begrenzungswertes

Möchten Sie eine Einstellung als Standard abspeichern, wählen Sie diese aus und halten Sie den Sensor **Set** für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis zwei kurze Signaltöne ertönen und im Display zweimal die Anzeige 0 blinkt.

Diese Leistungsbegrenzung ist nun dauerhaft als Standard gespeichert. Beim Einschalten des Gerätes ist sie automatisch angewählt, auch wenn das Gerät zwischenzeitlich vom Netz getrennt war.

Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Geschirrboden. Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste minimiert und so die aufgewendete Energie optimal genutzt. Selbst rau, verkratzte und leicht unebene Böden können auf Induktionskochfeldern verwendet werden. Spezielle Designs wie die Prägungen von Hersteller-Logos haben ebenfalls keinen negativen Einfluss auf den induzierten elektrischen Strom.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Geschirrbodens ist Kochen mit Induktion sehr energiesparend – bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden sind möglich. Vor allem die Aufheizdauer wird massiv verkürzt, bis zu 60 % Zeitsparnis sind möglich.
- Die Nutzung der höchsten Leistungsstufe ist nur ganz selten sinnvoll, an sich nur, wenn es um die Erhitzung großer Wassermengen geht. Für alle anderen Anwendungen, vor allem beim Braten, ist kaum mehr als eine mittlere Leistungsstufe notwendig.
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an Sicherheit: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Geschirrboden Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr pflegeleicht. Da sie nicht direkt erhitzt wird, können Speisereste oder übergegangenes Kochgut darauf nicht einbrennen.

Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Das vom Kochfeld ausgesendete elektromagnetische Wechselfeld kann ausschließlich von ferromagnetischen (eisenhaltigen) Materialien aufgenommen werden, und dort Wirbelströme ausbilden („induzieren“). Daher muss der Geschirrboden magnetisch sein. Allerdings funktionieren auch Kapselböden mit einem eisenhaltigen Kern. Die nachfolgende Übersicht gibt Auskunft über die Eignung, zudem aber auch noch ein paar Hinweise.

- **Guss-Eisen** eignet sich sehr gut, bietet eine gute Wärmeleitung und eine exzellente Wärmespeicherung, erhitzt sich aber relativ langsam und ist schwergewichtig. Guss-Eisen ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen erhitzt werden.
- **Schmiede-Eisen** eignet sich ebenfalls sehr gut, bietet eine ebenfalls gute Wärmeleitung und sehr gute Wärmespeicherung, ist zudem etwas leichter als Guss-Eisen, verteilt die Wärme aber nicht ganz so gut wie Guss-Eisen und erhitzt sich ebenfalls nur relativ langsam. Schmiede-Eisen ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen erhitzt werden.
- **Emaille-Geschirr** besitzt einen Stahl-Kern, auf welchen die Emaille-Schicht als Korrosionsschutz aufgetragen und eingekocht wurde. Es eignet sich entsprechend rundum gut und ist vor allem für Kochtöpfe eine exzellente Wahl. Emailliertes Kochgeschirr ist sehr belastbar, kann daher auch mit hohen Leistungsstufen betrieben werden.
- **Edelstahl** ist (wenn der Eisenanteil der Legierung überhaupt hoch genug ist) für die meisten Anwendungen geeignet und bietet eine sehr gute Wärmespeicherung. Es ist zudem vergleichsweise leicht. Sowohl Wärmeleitung als auch Wärmeverteilung sind allenfalls als ausreichend zu bezeichnen. Die Belastbarkeit von Edelstahl ist nur mäßig hoch, nur sehr große Töpfe mit massivem Boden können effektiv arbeiten, halten dann aber auch hohe Leistungsstufen aus.

- **Kapselböden** sind am häufigsten bei Bratpfannen anzutreffen, hier sind Aluminium und Edelstahl-Teile miteinander kombiniert. Der Edelstahl wird erhitzt, gibt die Wärme ans Aluminium weiter und dieses verteilt die Wärme sehr schnell und gleichmäßig im Geschirrboden (viel besser als es Eisen oder Stahl können). Nachteile sind bei der Wärmespeicherung hinzunehmen, zudem bei der Energie-Effizienz. Kapselböden sollten nie mit voller Leistung belastet werden, weil die Menge an magnetisierbarem Material vergleichsweise gering ist und der Edelstahl Zeit benötigt, die Wärme-Energie ans Aluminium abzugeben.

Hinweis zum Durchmesser des Kochgeschirrs: Nicht geeignet sind alle Kochgefäße, deren Bodendurchmesser unter 120 mm bzw. über 200 mm liegt. Aufgrund der unterschiedlichen Belastbarkeit bedingt durch die Magnetisierbarkeit kann es aber auch bei dünnen Edelstahl-Böden mit 130 oder 140 mm Durchmesser auf hoher Leistungsstufe zur Sicherheitsabschaltung kommen, während bspw. ein Emaille-Topf mit nur 110 mm Durchmesser problemlos funktioniert. Es ist letztlich immer die vorhandene Menge an magnetisierbaren Material entscheidend. Außerdem ist zu beachten, dass die Magnetisierbarkeit mit zunehmender Temperatur abnimmt.

Hinweis zum Durchmesser der Induktionsspule: Aufgrund sich stets verschärfender gesetzlicher Vorgaben (v.a. im Bereich der elektromagnetischen Verträglichkeit von Küchengeräten) verfügen moderne Induktionskochfelder über relativ kleine Induktionsspulen mit einem Durchmesser von 17 bis 18 cm. Die Energiedichte, mit welcher dann das Kochgeschirr belastet wird, ist daher enorm. Vor allem dünne Edelstahl-Böden oder auch leichte Kapselböden können daher schnell ans Energie-Limit kommen. So kann es passieren, dass bspw. bei der 4-Ampere-Leistungsbegrenzung das Kochgeschirr problemlos funktioniert, auf höchster Leistungsstufe aber das Kochfeld die Fehlermeldung „Topferkennung“ ausgibt.

Wichtige Hinweise

- Bei der Benutzung von induktionsgeeigneten Kochgefäßen können Geräusche auftreten, die auf die Bauart bzw. die Materialzusammensetzung (Legierung) dieser Kochgefäße zurückzuführen sind. Es liegen keine Mängel am Gerät vor. Ein Surren, Knacken oder auch Brummen tritt oftmals bei Kapselböden oder an der Leistungsgrenze des Kochgeschirrs auf, wenn die Wirbelströme für minimale Schwingungen im Geschirrboden sorgen oder sich die (unterschiedlichen) Materialkomponenten unterschiedlich schnell ausdehnen.
- Halten Sie die Glaskeramikplatte und den Geschirrboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf der Glaskeramikplatte keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese die Restwärme der Glaskeramikplatte aufnehmen und daher heiß werden können.
- Wenn sich Risse in der Glaskeramikplatte bilden, wird zwar meist die Funktion nicht beeinträchtigt, der sichere Betrieb kann aber nicht mehr gewährleistet werden, weil durch die Risse Flüssigkeit wie überkochendes Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Ist die Oberfläche gerissen oder gebrochen, ist das Gerät umgehend vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden! Wenden Sie sich in diesem Falle bitte umgehend an unseren Service. Kontaktdataen finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehlercode	Ursache	Lösung
E1	Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
E2	Temperatursensor beschädigt	Kontaktieren Sie unseren Kunden-Service.
E3	Spannung zu hoch (>270V)	Überprüfen Sie Ihre Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie ca. 2 Minuten und stecken Sie das Gerät wieder ein.
E4	Spannung zu niedrig (<160V)	Überprüfen Sie Ihre Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie ca. 2 Minuten und stecken Sie das Gerät wieder ein.
E5	Kühlung oder Abluft-gebläse beschädigt	Reinigen Sie die Lüftungsschlitz des Gehäuses. Besteht das Problem weiterhin, kontaktieren Sie unseren Kunden-Service.

Reinigung und Pflege



**Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!**

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen der Glaskeramikplatte mit einem speziellen Glasschaber, den Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- Anschließend die kalte Platte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen und nachtrocknen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie kein Dampfstrahlgerät!
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner, da diese die Bedruckung der Glaskeramikplatte angreifen können.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, da diese die Glaskeramik stumpf machen können, wodurch sie anfälliger für Verschmutzungen wird.

Tipp: Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.

- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Glaskeramikplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.

Kochstufenparameter

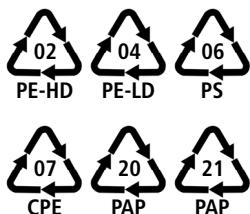
je nach eingestellter Leistungsbegrenzung sind den Kochstufen teils unterschiedliche Leistungswerte zugeordnet:

Leistungsbegrenzung			Leistung ca.
4 A	6 A	10 A	
1	1		80 W
2	2	1	160 W
3	3	2	240 W
4		3	320 W
5	4		400 W
6		4	480 W
7	5		560 W
8	6	5	640 W
9	7	6	800 W
	8	7	1000 W
	9		1250 W
		8	1400 W
		9	1800 W

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

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



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

Entsorgungshinweis

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußerem Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

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

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



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

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei ROMMELSBACHER
wird SERVICE groß geschrieben!

- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

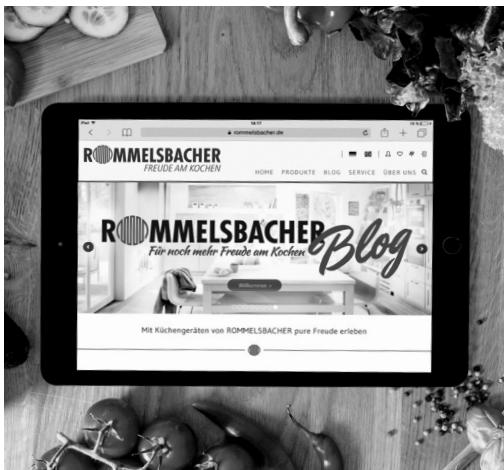
Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: service@rommelsbacher.de



ROMMELSBACHER



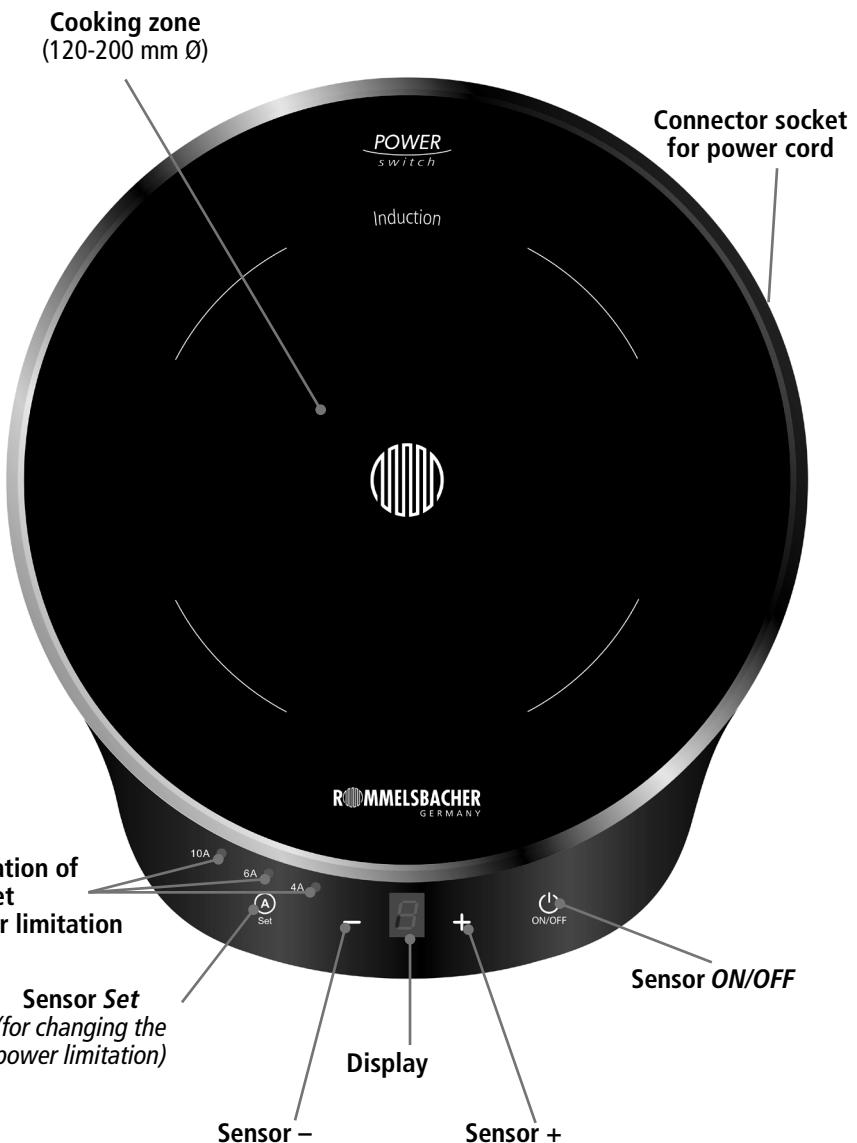
Leckere Rezepte und einen Einblick in den

ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:
rommelsbacher.blog



Product description



Introduction



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

Intended use

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

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

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

Model:	CTA 1800/IN
Cooking zone:	1 (Suitable for cookware with a base diameter of 120-200 mm)
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power (approx.):	1800 W (total)
Standby power consumption:	< 0,8 W
Resilience of glass plate:	10 kg
Protection class:	II
Dimensions (approx.):	30,5 x 27 x 6,5 cm

Scope of supply

- mobile induction hob **CTA 1800/IN**
- detachable power cord
- textil bag for transportand storage

Check the perfect condition of the product immediately after unpacking.

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.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- 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.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for perfect condition, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.



WARNING: If the surface is cracked or broken, switch off the appliance to avoid possible electric shock.

- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced with a special connection cable, which can be obtained from the manufacturer or a service technician. (See the last page of these instructions for contact details.)
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never at the cord!

- Never immerse the appliance, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance, the power cord, the sealing or the glass plate, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void all warranty claims.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob as they can become hot.

Safety advices for using the appliance



- CAUTION! This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless, persons with heart pacemakers should keep away from induction cooking plates! We cannot verify that every heart pacemaker available on the market complies with the current standards for safety and electromagnetic compatibility respectively and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker.
- There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.
- ATTENTION! Hazard of fire! Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
- ATTENTION! Hazard of fire! Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.
- ATTENTION! Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.
- ATTENTION! Hazard of fire! do not use this unit as a tray and do not cover it during operation!
- ATTENTION! Hazard of burns! The glass plate might be still hot because of lost heat from the cooking pots.



Thus, act with caution:

- For protection, we recommend the use of heat-resistant pot cloths and appropriate cooking utensils!
- 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 cooking pots or pans with a perfectly flat base and suitable diameter. If the base of the pan is uneven or too small, you are wasting energy. The hotplate and the base of the pan must always be clean and dry.
- Never splash cold water onto the hot hob!
- 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, even and non-slip surface (no painted surfaces, no tablecloths, etc.).
 - **Never operate the appliance on a ferromagnetic surface** (e.g. stainless steel work surface), as this can become very hot!
 - The appliance and installation surface must be dry before operating.
 - Place the appliance beyond children's reach!
 - Leave sufficient space for ventilation on all sides of the appliance to avoid damage caused by heat or splashes of fat and to be able to work unhindered. Ensure unhindered air circulation.
 - Do not operate the appliance near heat sources (stove, gas flame, etc.) or in a potentially explosive environment containing flammable liquids or gases!
 - Keep sufficient distance from appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. screens, clocks, electronic devices and magnetic storage media)!



Caution: Danger of fire! This appliance is not suitable for built-in installation!

Cooking with your induction hob

Connect the appliance to the mains



- Connect the detachable power cord to the appliance's inlet connector. Ensure that the connection is correct (plug in fully).
- Connect the power plug with to a properly installed and sufficiently fused power socket.
- There is a short check of the electronics. The display shows all available indications flashing up and a signal tone sounds. Afterwards the display shows L.

Switching on and choose the cooking mode



- For switching-on touch the main switch **ON/OFF**.
- Check whether the set default value of the power limitation corresponds to your requirements and the circumstances. If necessary, change the value as described.
- Place a suitable cookware in the middle of the cooking zone.
- When the + sensor is pressed, the appliance starts operation at the lowest cooking level 1; when the – sensor is pressed, it starts at the highest cooking level 9. A signal tone sounds. You can then use the + and – sensors to select the desired cooking level.
- Press and hold the + and – sensors to change through the cooking levels more quickly.
- Touch the **ON/OFF** sensor again to switch the appliance off.
- Once the cooking process is complete, the control unit automatically switches to power-saving mode (standby). For a safe switch-off, please only pull the mains plug out of the socket after the fan run-on has finished.

NOTE: If no cooking process is started within 60 seconds of switching on the appliance, it automatically switches back to standby mode.

Cooling fan

After switch-on an inside fan starts working, which cools the interior components of the appliance in order to prevent the appliance from overheating. It is normal for the fan to continue running in "Standby" mode after a long operation time. The fan operates at a low or high speed depending on the conditions.

Residual heat indication H / L

When the appliance is switched off, the display shows the residual heat of the hob. At a temperature of over 60 °C, the display shows H, at lower temperatures L.

Operating time limitation

- The operating time limitation will cause the cooktop to switch automatically in the "Standby" mode if the settings have not been changed for a period of 2 hours. This happens independently of the respectively set level.
- After an automatic switch-off, the cooking plate can be switched on once again and the maximum operating time will be active again.

Adjustable power limitation (Power Switch)

The maximum power consumption of the appliance can be set to limit it. This is particularly useful for use in camping vehicles or other environments in which the fuse protection of the electrical system is below the standard household 16 amps or in which excessive power consumption could overload the electrical system. The maximum current/power consumption can be set in three stages:

Setting	max. power	Examples of use
4 A	800 W	for use with photovoltaic systems, emergency power generators, power stations/mobile storage units
6 A	1250 W	for operation on campsites or with an inverter in a motor-home
10 A	1800 W	for use with shore power or in the normal power grid at home

The power limitation is set to the highest level when the device is first put into operation.

 By briefly touching the **Set** sensor, you can change the setting from 10 A to 6 A to 4 A and back. The selected current/power consumption is indicated by the signal lamp next to the respective value lighting up. A short acoustic signal sounds each time.

Saving the limit value

If you want to save a setting as the default, select it and press and hold the Sensor **Set** button for approx. 3 seconds until you hear two short beeps and the display flashes 0 twice. This power limitation is now permanently saved as the default. It is automatically selected when the appliance is switched on, even if the appliance has been disconnected from the mains in the meantime.

General notes for cooking with induction

Cooking with induction is based on a completely different heating principle to cooking on conventional hobs: Heat is generated by eddy currents directly in the base of the crockery. This minimises the usual heat losses and makes optimum use of the energy used. Even rough, scratched and slightly uneven bases can be used on induction hobs. Special designs such as embossed manufacturer logos also have no negative impact on the induced electric current.

Advantages of cooking with induction

- The direct heating of the crockery base makes cooking with induction very energy-efficient - savings of up to 50% are possible compared to other cooking methods. Above all, the heating time is massively reduced, with time savings of up to 60 % possible.
- Using the highest power level only makes sense very rarely, in fact only when it comes to heating large quantities of water. For all other applications, especially frying, little more than a medium power level is required.
- Cooking with induction offers added safety: even if the cookware is removed from the hob without the hob being switched off, the heating is automatically interrupted. After cooking, only the residual heat emitted from the base of the pan can be felt on the glass ceramic hob.
- The glass ceramic hob is very easy to clean. As it is not heated directly, food residues or spillovers cannot burn onto it.

Choosing the right cookware

The alternating electromagnetic field emitted by the hob can only be absorbed by ferromagnetic (ferrous) materials, where it can form ('induce') eddy currents. The base of the crockery must therefore be magnetic. However, capsule bases with a ferrous core also work. The following overview provides information on suitability, as well as a few additional tips.

- **Cast iron** is very suitable, offers good heat conduction and excellent heat storage, but heats up relatively slowly and is heavy. Cast iron is very resilient and can therefore also be heated at high power levels.
- **Wrought iron** is also very suitable, also offers good heat conduction and very good heat storage, is also somewhat lighter than cast iron, but does not distribute the heat quite as well as cast iron and also heats up relatively slowly. Wrought iron is very resilient and can therefore also be heated at high power levels.
- **Enamelled cookware** has a steel core to which the enamel layer has been applied and baked as corrosion protection. It is therefore suitable for all-round use and is an excellent choice for cookware in particular. Enamelled cookware is very resilient and can therefore also be used at high power levels.
- **Stainless steel** (*if the iron content of the alloy is high enough*) is suitable for most applications and offers very good heat retention. It is also comparatively light. Both heat conduction and heat distribution can be described as adequate at best. The load capacity of stainless steel is only moderately high, only very large pots with a solid base can work effectively, but then they can also withstand high power levels.
- **Capsule bases** (*aka composit or multi-layer*) are most commonly found in frying pans, where aluminium and stainless steel parts are combined. The stainless steel is heated, transfers the heat to the aluminium and this distributes the heat very quickly and evenly in the base of the pan (much better than iron or steel can). The disadvantages are heat storage and energy efficiency. Capsule bases should never be loaded at full power because the amount of magnetisable material is comparatively small and the stainless steel needs time to transfer the heat energy to the aluminium.

Note on the diameter of the cookware: All cookware with a base diameter of less than 120 mm or more than 200 mm is not suitable. However, due to the different load capacity caused by the magnetisability, even thin stainless steel bases with a diameter of 130 or 140 mm can cause a safety shutdown at a high power level, while an enamel pan with a diameter of only 110 mm, for example, will work without any problems. Ultimately, the amount of magnetisable material available is always decisive. It should also be noted that magnetisability decreases with increasing temperature.

Note on the diameter of the induction coil: Due to ever stricter legal requirements (especially in the area of electromagnetic compatibility of kitchen appliances), modern induction hobs have relatively small induction coils with a diameter of 17 to 18 cm. The energy density with which the cookware is then loaded is therefore enormous. Thin stainless steel bases or light capsule bases in particular can therefore quickly reach their energy limit. It can happen, for example, that the cookware works without any problems at the 4 amp power limit, but the hob issues the 'pan detection' error message  at the highest power level.

Important notes

- Noise may occur when using induction-compatible cooking vessels due to the design or material composition (alloy) of these cooking vessels. There are no defects in the appliance. Whirring, cracking or even humming often occurs with capsule bases or at the power limit of the cookware if the eddy currents cause minimal vibrations in the base of the cookware or if the (different) material components expand at different rates.
- Always keep the glass ceramic plate and the base of the cookware clean and dry.
- Do not leave any food wrapped in aluminium foil, cutlery, pot lids or other metal objects on the glass ceramic hob, as these can absorb the residual heat from the glass ceramic hob and therefore become hot.
- If cracks form in the glass ceramic plate, the function is usually not impaired, but safe operation can no longer be guaranteed because liquid such as boiling water can enter the inside of the appliance through the cracks. If the surface is cracked or broken, the appliance must be disconnected from the mains immediately in order to avoid a possible electric shock! In this case, please contact our service department immediately. Contact details can be found on the last page of this manual.

Troubleshooting

Error	Cause	Solution
U	No or unsuitable cookware	Use cookware suitable for induction.
E1	Electrical fault/short circuit	Contact the customer service.
E2	Damaged temperature sensor	Contact the customer service.
E3	Voltage is too high (>270V)	Pull the plug out of the socket, wait approx. 2 minutes and plug the appliance back in.
E4	Voltage is too low (<160V)	Pull the plug out of the socket, wait approx. 2 minutes and plug the appliance back in.
E5	Cooling or exhaust fan is damaged	Clean the ventilation slots of the housing. If the problem persists, contact our customer service.

Cleaning and maintenance



Before cleaning, always disconnect the appliance from the power supply!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. There are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available on the market with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Wipe the housing with a damp cloth and then dry.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- Never use oven spray or stain remover for cleaning! Specialised cleaners for glass ceramic surfaces are available in stores.

Cooking level parameters

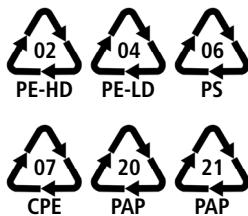
Depending on the power limit set, the cooking levels are sometimes assigned different power values:

Power limitation			Power approx.
4 A	6 A	10 A	
1	1		80 W
2	2	1	160 W
3	3	2	240 W
4		3	320 W
5	4		400 W
6		4	480 W
7	5		560 W
8	6	5	640 W
9	7	6	800 W
	8	7	1000 W
	9		1250 W
		8	1400 W
		9	1800 W

Disposal/recycling

Packaging material

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



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

Disposal information



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

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über support.rommelsbacher.de und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an +49 (0)9851/5758 5732 und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingesendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

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

Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

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

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

5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

Direkt zum Support:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Deutschland / Germany

Telefon +49 (0)9851 5758 5732

Kontakt: support.rommelsbacher.de

www.rommelsbacher.de

