



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



EBS 3074/E



EBC 3075/E

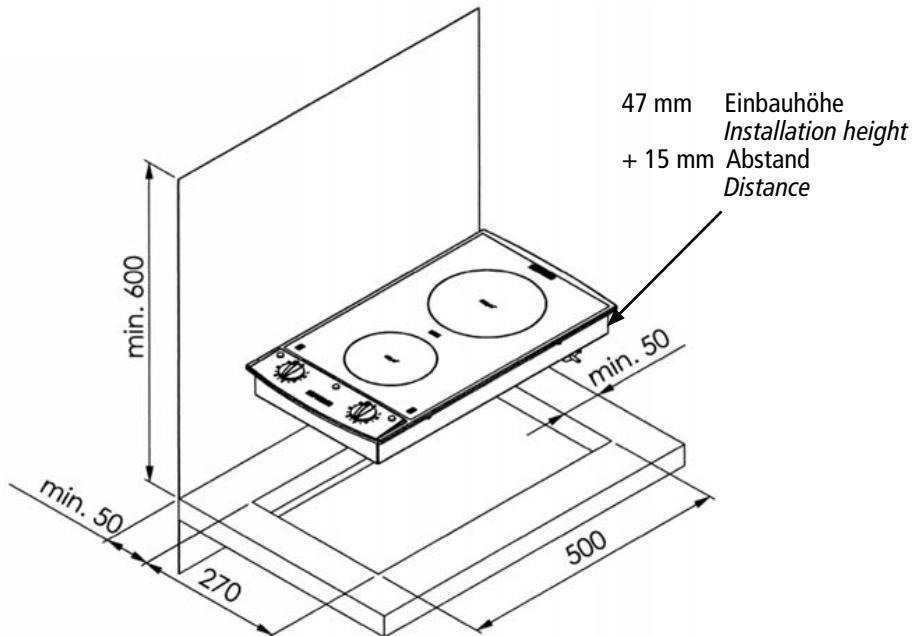
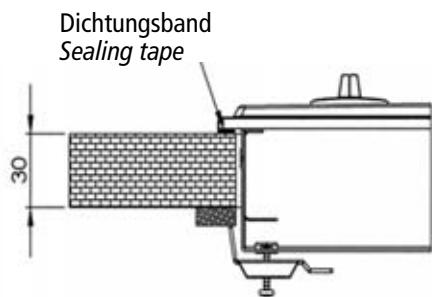
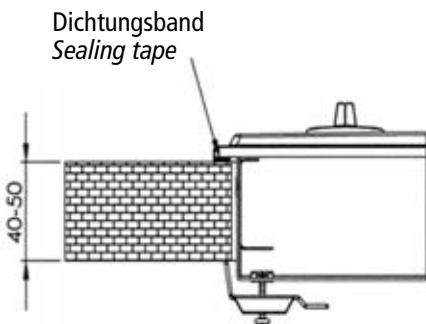


EBC 3075/E-15E



EBC 3075/E-15M

Einbaukochfelder
Built-in hobs



Abstand zwischen Unterkante und Zwischenboden min. 15 mm
Minimum distance between lower edge and intermediate bottom 15 mm

Einbauanleitung: siehe Seite 7
Installation guide: see page 16

	Seite	Page	
Einbauzeichnungen	2	Installation drawings	2
Einleitung	4	Introduction	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	12
Technische Daten und elektrischer Anschluss	4	Technical data and electrical connection	12
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	13
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	13
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	14
Einbau	7	Installation	16
Betrieb	8	Operating	16
Modelle mit SCHOTT CERAN®		Models with SCHOTT CERAN® glass-ceramic cooking hob	16
Glaskeramik Kochfeld	8	Model fitted with cast-iron heating plates	17
Modell mit Gussheizplatten	8		
Automatische Abschaltung (EBC 3075/E-15E)	9	Automatic switch-off (EBC 3075/E-15E)	17
Zeitschaltuhr (EBC 3075/E-15M)	9	Timer (EBC 3075/E-15M)	17
Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen	9	Cleaning and maintenance	18
Reinigung und Pflege	10	User information – Saving energy and resources	18
Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)	10	Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations)	18
Entsorgung/Recycling	11		
GB instruction manual	12	Disposal/recycling	19
Ersatzteile und Zubehör	20		
Service und Garantie	20		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt aus dem Hause ROMMELSBACHER entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Einbaukochfeld 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 und elektrischer Anschluss

	EBS 3074/E	EBC 3075/E
Kochzonen:	2	2
Nennspannung:	230 V ~	230 V ~
Nennaufnahme:	3000 W 145 mm Ø 1500 W (Blitzplatte) 180 mm Ø 1500 W	3000 W 145 mm Ø 1200 W 180 mm Ø 1800 W
Schutzklasse:	I	I
max. Belastung:	10 kg je Kochzone	10 kg je Kochzone
Ausschnittmaß:	27 x 50 cm	27 x 50 cm
	EBC 3075/E-15E	EBC 3075/E-15M
Kochzonen:	2	2
Nennspannung:	230 V ~	230 V ~
Nennaufnahme:	3000 W 145 mm Ø 1200 W 180 mm Ø 1800 W	3000 W 145 mm Ø 1200 W 180 mm Ø 1800 W
Schutzklasse:	I	I
max. Belastung:	10 kg je Kochzone	10 kg je Kochzone
Ausschnittmaß:	27 x 50 cm	27 x 50 cm
Laufzeitbegrenzung (ca.):	15 Minuten	1-15 Minuten

- Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel mit Schuko-Stecker geliefert. Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose mit einer Absicherung von 16 A anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Beim Anschluss unbedingt auch die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften des am Anschlussort zuständigen Energieversorgungsunternehmens befolgen.

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Geräte nur an Wechselstrom Steckdosen mit Schutzleiter betreiben.
- Das Gerät kann durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt werden. Daher sollte für den Anschluss eine leicht zu erreichende Steckdose gewählt werden.

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!



WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder, jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und 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.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt. Dies gilt nicht im Falle eines Abschaltens mit Hilfe einer Vorrichtung nach EN 50615.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es 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 und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag 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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung! Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, das Netzkabel oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort vom Stromnetz trennen.
- 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 Kochfläche 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 Kochtöpfe oder Pfannen 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.
- **WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochfeldern mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann**

die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Kochfläche spritzen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen!
- **Gerät nur verwenden, wenn es gemäß dieser Anleitung eingebaut wurde.**
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner, ferner dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden! Spezialreiniger für Glaskeramikflächen erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen der Glasfläche und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- **WARNUNG:** Es dürfen nur Schutzabdeckungen des Herstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung freigegebene oder empfohlene Schutzabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen!
- Schließen Sie das Kochfeld nur direkt an eine fest installierte Steckdose an. Verwenden Sie niemals Mehrfachstecker.
- Die fest installierte Steckdose muss mit einer 16-A-Sicherung abgesichert sein.

Einbau



Einbau sowie Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisierten Fachleuten erfolgen, es können sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Vor allen Eingriffen das Gerät unbedingt vom Netz trennen!

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Fehlfunktionen ab, die auf einen unsachgemäßen Einbau zurückzuführen sind!

- **Beachten Sie die Einbauzeichnung auf Seite 2.**
- Die Kochfelder sind für den Einbau in Arbeitsplatten mit 30 - 50 mm Stärke geeignet.
- Die Nischenaussparung muss einen ausreichenden Abstand (mind. 50 mm) zur Rückwand und den Seitenwänden haben, um Überhitzungen zu vermeiden. Der Anbau eines Hochschrances

ist an einer Seite möglich, mindestens zwei Seiten müssen jedoch frei zugänglich sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Der Abstand zwischen Unterkante und Zwischenboden muss mindestens 15 mm betragen, das Kochfeld darf von unten nicht zugänglich sein.

- Bitte beachten Sie, dass bei den Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein muss.
- Vor der Montage ist ein Tischplattenausschnitt gemäß der Abbildung auf Seite 2 anzubringen.
- Sollten zwei oder mehr Kochfelder nebeneinander eingebaut werden, so ist ein Abstand von mind. 35 mm Breite zwischen den Arbeitsplattenausschnitten stehen zu lassen.
- Das mitgelieferte Dichtungsband kleben Sie an den äußersten Rand der Nischenaussparung und drücken dann das Gerät von oben dagegen. Seitlich herausquellendes Dichtungsmaterial trennen Sie mit einem Messer ab.
- Unter dem verzinkten Bodenblech befinden sich 4 rechteckige Ausstanzungen zum Anbringen von Bügeln. Die Befestigungsbügel sind gemäß der Abbildung auf Seite 2 anzubringen (hat die Tischplatte hier eine Stärke von 30 mm, müssen ca. 10 mm durch ein geeignetes Holzstück ausgeglichen werden; bei Tischplatten mit 40 oder 50 mm Stärke, können die Bügel direkt an der Tischplatte angebracht werden).
- Zuletzt ziehen Sie die Bügelschrauben fest, um das Kochfeld zu fixieren.

Betrieb

Modelle mit SCHOTT CERAN® Glaskeramik Kochfeld

- Dieses Modell ist mit Energieregtern ausgestattet. Über den Drehwähler werden zwischen 7 % und 100 % der Leistung aktiviert. So kann die Temperatur stufenlos nach Bedarf eingestellt werden; die Heizphasen lassen sich am Auf- und Abglühen der Heizzonen beobachten.
 - Die integrierte **Ankochautomatik** sorgt dafür, dass auf jeder Stufe mit der maximalen Leistung aufgeheizt wird und dann die Temperatur durch entsprechend getaktete Energiezufuhr gehalten wird.
 - Die **grüne Betriebskontrolllampe** zeigt an, ob das Gerät eingeschaltet ist.
 - Die **roten Restwärmeanzeigen** warnen Sie vor einer noch heißen Kochzone, weisen Sie aber auch auf die Möglichkeit hin, die noch verbleibende Restwärme zu nutzen.
- Vorsicht:** Diese Anzeige kann ausfallen, wie z. B. auch eine Glühlampe, Sie werden dann nicht vor hohen Temperaturen auf den Kochstellen gewarnt.

Modell mit Gussheizplatten

- Vor dem ersten Gebrauch jede Heizplatte ohne Topf für ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufheizen. Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, unschädlichen Rauchentwicklung.
- Verwenden Sie grundsätzlich nur Kochtöpfe und Pfannen mit richtigem Durchmesser. Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie.
- Die Gussheizplatte wird leistungsgesteuert über 7 Takt Schalter bedient. Je nach eingestellter Stufe heizt die Platte mit der entsprechenden Leistung auf und bleibt konstant auf dieser Temperatur. Sie können nach Bedarf Ihre Speisen warm halten, aufwärmen, dämpfen, dünsten oder bei höchster Stufe aufkochen, anbraten und backen.
Die Kontrolllampe leuchtet, solange die Heizplatte eingeschaltet ist.

Wir empfehlen keine Verwendung von Kochfeldschutzgittern oder Kochfeldabdeckungen, da die Verwendung von ungeeigneten Kochfeldschutzgittern oder Kochfeldabdeckungen zu Unfällen führen kann.

Automatische Abschaltung (EBC 3075/E-15E)

Die Sonderausführung **EBC 3075/E-15E** verfügt über eine **automatische Abschaltung**. Wird das Gerät über einen oder beide Drehwähler eingeschaltet, so ist automatisch auch die Zeitsteuerung aktiviert. Diese Zeitsteuerung schaltet **beide** Heizplatten nach etwa 15 Minuten automatisch aus. Die Zeit läuft ab dem Einschalten der ersten Heizplatte. Falls Sie die zweite Heizplatte später einschalten, so verlängern sich diese 15 Minuten **nicht**. Nach Ablauf der 15 Minuten können Sie eine oder beide Kochstellen erneut in Betrieb nehmen. Zuvor müssen beide Drehwähler jedoch auf Position „0“ gestellt und 5 Sekunden gewartet werden. Die Restwärmeanzeigen warnen Sie vor einer noch heißen Kochzone, weisen Sie aber auch auf die Möglichkeit hin, die noch verbleibende Restwärme zu nutzen.

Hinweis: Stellen Sie die Drehwähler nach der automatischen Abschaltung immer auf ihre „0“ Stellung.

Zeitschaltuhr (EBC 3075/E-15M)

Die Sonderausführung **EBC 3075/E-15M** ist mit einer **15-Minuten Zeitschaltuhr** ausgestattet. Um eine oder beide Heizplatten einzuschalten, wählen Sie zunächst mittels des zugehörigen Drehwählers die gewünschte Leistungsstufe aus. Danach drehen Sie den Drehregler der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und dann zurück bis zur gewünschten Einschaltdauer. Die Zeitschaltuhr schaltet die Heizplatte automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit ab und ein kurzer Signalton ertönt. Sie können die Laufzeit jederzeit ändern, indem Sie den Drehwähler der Zeitschaltuhr nach links oder rechts drehen.

Hinweis: Stellen Sie die Drehwähler nach der automatischen Abschaltung immer auf ihre „0“ Stellung.

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.

Reinigung und Pflege



Vorsicht Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und abkühlen lassen!

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen und etwas Spülmittel, dann mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken reiben. Die Gussheizplatten, die Glaskeramik-Oberfläche und die Edelstahl-Flächen sollten regelmäßig mit einem jeweils passenden Spezialmittel, erhältlich im Handel, gepflegt werden.
- Verkrustungen auf der Glaskeramik-Oberfläche durch übergekochte Speisen weichen Sie am besten zuerst mit einem nassen Tuch ein und entfernen diese dann mit einem Glasschaber.
- Verwenden Sie **keine Scheuer- und Lösungsmittel** oder **spitze und kratzende Gegenstände!**
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht ins Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf eindringen kann.
- Halten Sie die Heizplatten stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz.
- Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Modellkennung	EBS 3074/E	EBC 3075/E (inkl. Sonderausführungen -15E / -15M)
Art der Kochmulde:	zum Einbau	zum Einbau
Anzahl der Kochzonen:	2	2
Heiztechnik:	Massekochplatten	Strahlungsheizkörper
Durchmesser:	145 mm / 180 mm	145 mm / 180 mm
Energieverbrauch per Kochzone:	145 mm Ø: 195 Wh/kg 180 mm Ø: 195 Wh/kg	145 mm Ø: 195 Wh/kg 180 mm Ø: 195 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld:	195 Wh/kg	195 Wh/kg

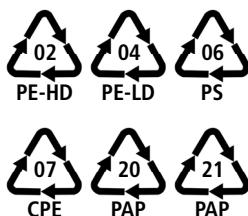
Prüfverfahren

Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Haushaltgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchs-eigenschaften.

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 eingepreschten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialen 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 äußeren 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.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this product and would like to thank you for your confidence. To make sure you can enjoy using your cooking 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

The appliance 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
- guests in hotels, motels, B&Bs 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 heating, warming and preparing food. It is not designed for commercial use.

Technical data and electrical connection

	EBS 3074/E	EBC 3075/E
Cooking zones:	2	2
Nominal voltage:	230 V ~	230 ~
Nominal power:	3000 W 145 mm Ø 1500 W (express heating plate) 180 mm Ø 1500 W	3000 W 145 mm Ø 1200 W 180 mm Ø 1800 W
Protection class:	I	I
Maximum load :	10 kg per cooking zone	10 kg per cooking zone
Cut-out dimensions:	27 x 50 cm	27 x 50 cm
	EBC 3075/E-15E	EBC 3075/E-15M
Cooking zones:	2	2
Nominal voltage:	230 V ~	230 ~
Nominal power:	3000 W 145 mm Ø 1200 W 180 mm Ø 1800 W	3000 W 145 mm Ø 1200 W 180 mm Ø 1800 W
Protection class:	I	I
Maximum load :	10 kg per cooking zone	10 kg per cooking zone
Cut-out dimensions:	27 x 50 cm	27 x 50 cm
Runtime limitation:	approx. 15 minutes	approx. 1-15 minutes

- The appliance comes equipped with a power cord with a safety plug. Only connect the device to a properly installed earthed socket with a 16 A fuse. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the type plate. Only connect to alternating current.
- When connecting, absolutely mind the regulations customary in your country and the additional regulations of the local energy supply company.

- Make sure the mains voltage is identical with the details indicated on the rating label. Only connect the unit to an AC outlet with protective earth conductor.
- The appliance can be disconnected from mains supply by pulling the mains plug. Thus, chose for connecting an outlet which is easy to reach.

For your safety



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



WARNING: The appliance and its touchable parts get hot during use. Care must be taken to avoid touching heating elements. Children under the age of 8 must be kept away from the appliance unless they are always supervised.

General safety instructions

- Cleaning and maintenance of the appliance by the user must not be performed by children unless they are 8 years and older and are supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- The appliance is not intended for operation with an external timer or a separate remote-control system. This does not apply in case of a switch-off using a device in accordance with EN 50615.
- Before each use, check if the appliance is in perfect condition. It must not be put into operation if it is visibly damaged. In such cases, disconnect the appliance from the mains and have it checked by a qualified electrician.



WARNING: If the surface is cracked or broken, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply to avoid the risk of electric shock.

- Keep the mains cable away from hot surfaces, sharp edges and mechanical loads. Check the mains cable regularly for damage and wear. If the mains

connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service centre or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.

- To disconnect the appliance from the mains, always pull the plug, never the cable! If the appliance is connected directly to the mains, remove the fuse for the connection to disconnect the power supply!
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance, the power cable or the seal is damaged or the glass plate is broken, immediately disconnect it from the power supply.
- Repairs may only be carried out by authorised specialist shops or our factory customer service.
- Improper repairs may result in considerable dangers for the user!
- Improper use and failure to observe the operating instructions will invalidate the warranty.

Safety instructions for using of the appliance



ATTENTION: Risk of injury or burns!

The surfaces of the housing as well as the cooking surface get hot during operation. Hot surfaces remain hot for some time even after switching off!

Thus, work with caution:

- We recommend the use of potholders and suitable cooking utensils for protection!
- Do not use the top of the appliance as a storage or work surface, as it will become hot when the appliance is in use! To protect against the risk of fire, do not place any objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable materials on hot surfaces!
- Only use pots or pans with a smooth, even base and a suitable diameter. If the bottom of the pan is uneven or too small, you will waste energy. The cooking plate and the bottom of the pot must always be clean and dry.
- **WARNING: Unattended cooking on hobs using fat or oil can be dangerous and lead to fires. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover the flames with a lid or a fire blanket for example.**
- **CAUTION: Always watch the cooking process. Also a short cooking process must be constantly monitored.**

- **WARNING: Fire hazard: Never place objects on the hob.**
- Never spray cold water on the hot hob!
- The appliance and all accessory parts must be completely cooled down before they can be cleaned!
- **Only use the appliance, if it has been installed in accordance with these instructions!**
- Never use oven spray or stain remover for cleaning and do not use steam cleaners! Special cleaners for glass ceramic surfaces are available in stores.
- Avoid scratches caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate from breakage caused by falling objects.
- If cracks, fissures or fractures appear on the glass surface and if it can be assumed that safe operation is not possible, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.
- **WARNING:** Only protective covers from the manufacturer or protective covers approved or recommended by the manufacturer in the instruction manual may be used. The use of unsuitable protective covers can lead to accidents!
- Only connect the cooking hob directly to a permanently installed socket. Never use multiple socket outlets.
- The permanently installed socket must be protected by a 16 A fuse.

Installation



Installation as well as repairs of the appliance must be made by authorized personnel only. Otherwise, considerable hazards may be posed to users. Be sure to disconnect the appliance from the mains prior to each examination!

The manufacturer does not accept any liability for malfunctions caused by improper mounting!

- Please mind the installation drawing on page 2.
- The cooking hobs are designed for installation into work tops with a thickness of 30 – 50 mm.
- The recessed gap must have sufficient distance to the back and side walls (at least 50 mm) in order to avoid overheating. A high cabinet can be added on one side, however at least two sides must be kept free in order to assure unhindered air-circulation. A distance of at least 15 mm must be observed between the bottom edge of the appliance and the intermediate bottom. Access from below must not be possible.
- Please mind that with built-in furniture the synthetic coating and the veneer respectively have to be affixed with heat resistant glue (100 °C).
- Prior to mounting, the recess in the work top has to be cut out according to the illustration on page 2.
- If two or more cooking hobs are being installed side by side, a distance of at least 35 mm has to be observed between the recesses.
- Please affix the enclosed sealing tape to the outermost edge of the recess, then press on the appliance from the top. Sealing material oozing out of the sides can be cut off with a knife.
- Underneath the galvanized bottom plate there are 4 rectangular gaps for mounting clamps. The clamps should be fastened according to the illustration on page 2 (if the tabletop has a thickness of 30 mm, you will have to balance about 10 mm using an adequate piece of wood; for tabletops having a thickness of 40 or 50 mm, the clamps can be fixed directly to the tabletop).
- Finally tighten the screws on the clamps to fix the cooking hob.

Operating

Models with SCHOTT CERAN® glass-ceramic cooking hob

- These models are furnished with energy regulators. The rotary knob allows activation of 7 % to 100 % of power output. The temperature is continuously adjustable according to your requirements. You may watch the heating cycle by the heating zones glowing on and off.
 - The integrated **automatic cooking system** provides for every setting to be heated up with maximum power. As energy is supplied in cycles, the temperature is kept constant.
 - The **green pilot lamp** indicates whether or not the appliance is switched on.
 - The **red residual heat indicators** caution against cooking zones still being hot. On the other hand, they may you aware of the possibility to utilize the remaining residual heat.
- Caution:** This indication (also a light bulb, for instance) may fail. In such event, you will not be warned of any hot cooking surfaces.

Model fitted with cast-iron heating plates

- For initial use heat each heating plate without a pot on maximum setting for approx. 5 minutes. This will give the coating its optimal protection effect. Please do not be bothered by the harmless fumes that will start to develop temporarily.
- Only use cooking pots or pans with appropriate diameters. If bottoms are uneven or too small, energy will be wasted.
- The cast-iron heating plate is power-controlled via 7-step-switches. Depending on the temperature setting chosen, the plate will heat up pursuant to the appropriate power and maintain this temperature. As required, your food can be kept warm, reheated, steamed and simmered or boiled up, seared and roasted using maximum setting.
The pilot lamp will glow as long as the heating plate is activated.

We do not recommend the use of cooktop safety guards or hob covers, as the use of inappropriate cooktop safety guards or hob covers can lead to accidents.

Automatic switch-off (*EBC 3075/E-15E*)

The special model *EBC 3075/E-15E* features an **automatic switch-off**.

When the appliance is turned on via one or both rotary switches, the time control is also activated automatically. This time control switches off both heating plates automatically after about 15 minutes. The time runs from switching on the first heating plate. If you switch on the second heating plate later, the 15 minutes will not be extended. After the 15 minutes have elapsed, you can put one or both heating plates into operation again. However, you have to turn both rotary switches to the "0" position first and wait 5 seconds. The residual heat indicators warn you about the still hot cooking zone, however, advice you of the opportunity to use the residual heat.
Always turn back the rotary switches to their "0" position after the automatic switch-off.

Note: Always turn back the rotary switches to their "0" position after the automatic switch-off.

Timer (*EBC 3075/E-15M*)

The special model *EBC 3075/E-15M* is equipped with a **15 minutes timer**. For switching on one or both heating plates, first turn the respective rotary switch to set the desired power level. Then turn the timer switch clockwise as far as it will go and then back to the desired duration of use. The timer switches off the heating plate automatically after the set time has elapsed and a short signal is audible. The operating time can be adjusted at any time by turning the timer knob to the left or right side.

Note: Always turn back the rotary switches to their "0" position after the automatic switch-off.

Cleaning and maintenance



Attention hazard of burns! Before cleaning switch off and let the appliance cool down!

- Clean the built-in hob with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. The cast-iron heating plates, the glass-ceramic surfaces and the stainless steel surfaces should be cleaned regularly with an appropriate special detergent as available commercially.
- Soak boiled over food residues on the glass ceramic with a wet cloth first, then remove with a glass scraper.
- **Never use abrasives, solvents or pointed and scratchy objects!**
- Do not immerse the appliance, the power cord and the mains plug in water and make sure no steam may infiltrate.
- Always keep the heating plates dry since dampness and steam will result in rust formation.
- **The appliance must not be cleaned with a steam jet appliance!**

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.

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

Model identification	EBS 3074/E	EBC 3075/E (<i>including special models -15E / -15M</i>)
Hob type :	built-in	built-in
Number of cooking zones:	2	2
Heating technology:	solid hot plates	radiant heaters
Diameter:	145 mm / 180 mm	145 mm / 180 mm
Energy consumption of the cooking zone:	145 mm Ø: 195 Wh/kg 180 mm Ø: 195 Wh/kg	145 mm Ø: 195 Wh/kg 180 mm Ø: 195 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob:	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.

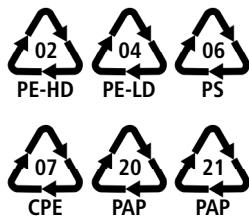
Disposal/recycling

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.

NOTE: It is not always possible or reasonable to avoid using plastic packaging. These often have great advantages compared to cardboard because less material has to be used which saves weight which in turn reduces CO₂ consumption. The protective effect in case of impacts or shocks is usually better.

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.

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

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 transport-geschädigte 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



R2511