ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



KM 3300

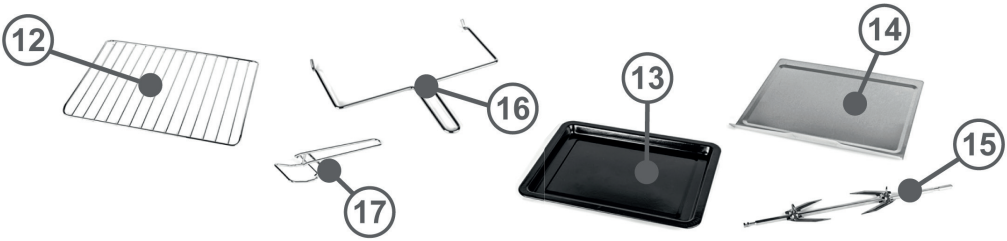
Kleinküche mit Drehspieß & Umluft

Mini kitchener with rotisserie & circulating air

Produktbeschreibung / *Product description*

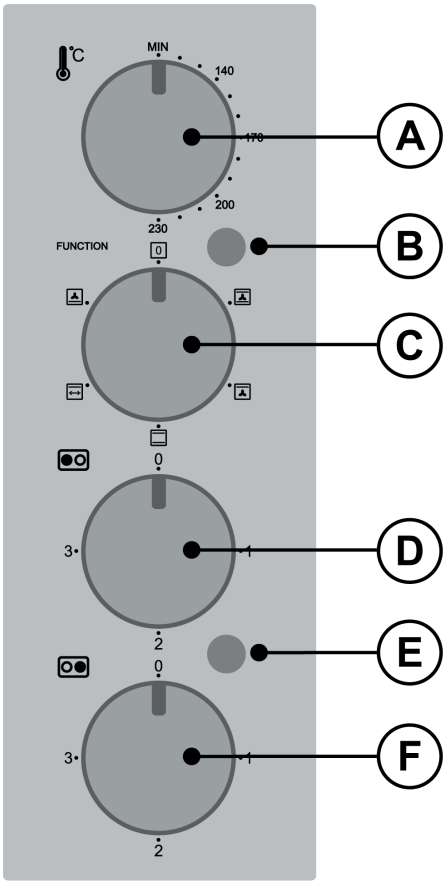


	D	GB
1	große Heizplatte, 180 mm Ø	large heating plate, 180 mm Ø
2	kleine Heizplatte, 145 mm Ø	small heating plate, 145 mm Ø
3	Backraum	oven chamber
4	Bedienblende	control panel
5	Schrauben zur Fixierung der Innenscheibe	screws for fixation of inner glass plate
6	Backofentür mit Griff	oven door with handle
7	herausnehmbare Innenscheibe	removable inner glass plate
8	Heizkörper	heating elements
9	Einschubebenen	insertion levels
10	Drehspieß-Halter	support for rotisserie spit
11	Antriebswelle für Drehspieß	drive shaft for rotisserie spit



	D	GB
12	Grillrost	grill grid
13	Brat-/Backblech	roasting/baking tray
14	Krümelblech	crumb tray
15	Drehspieß mit Fixierungshalter und Schrauben	rotisserie spit with fixing brackets and screws
16	Handgriff für Drehspieß	handle for rotisserie spit
17	Handgriff für Brat-/Backblech und Grillrost	handle for roasting/baking tray and grill grid

Bedienblende / *Control panel*



	D	GB
	Backofen	**oven**
A	Drehschalter für die Temperatureinstellung	rotary knob for temperature setting
B	Betriebs-Kontrolllampe für den Backofen	operation pilot lamp for oven
C	Drehschalter für die Funktionseinstellung	rotary knob for function setting
	Kochstelle	**cooktop**
D	Stufenschalter für die große Heizplatte	step switch for large heating plate
E	Betriebs-Kontrolllampe für die Heizplatten	operation pilot lamp for heating plates
F	Stufenschalter für die kleine Heizplatte	step switch for small heating plate

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2

Bedienblende 3

Einleitung 5
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
- Technische Daten 5
- Lieferumfang 5
- Verpackungsmaterial 5
- Entsorgungshinweis 6

Für Ihre Sicherheit 6
- Allgemeine Sicherheitshinweise 6
- Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes ... 7

Vor dem ersten Gebrauch 9

Inbetriebnahme des Gerätes 9
- 1. Gerät an das Stromnetz anschließen 9
- 2. Bedienung der Heizplatten 10
  - a. Heizplatten ein-/ bzw. ausschalten 10
- 3. Bedienung des Backofens 10
  - a. Krümelblech in den Backofen einschieben .. 10
  - b. Backofen zur Benutzung vorbereiten 10
  - c. Backofen-Temperatur wählen 11
  - d. Backofen-Funktion wählen bzw. ein-/ausschalten 11
  - e. Fertiges Gargut entnehmen 12
- 4. Gerät dauerhaft ausschalten 12

Grillen mit der Drehspieß-Funktion 12

Backofenbeleuchtung 13
- Wechsel der Backofenlampe 13

Backofentür zerlegen und zusammenbauen ... 14
- Zerlegen der Backofentür 14
- Zusammenbauen der Backofentür 14

Reinigung und Pflege 15

Tipps und Hinweise 15

Rezepte 16

Service und Garantie 28

GB Instruction manual 18

GB – Contents

Page

Product description 2

Control panel 3

Introduction 18
- Intended use 18
- Technical data 18
- Scope of supply 18
- Packing material 18
- Disposal/recycling 19

For your safety 19
- General safety advices 19
- Safety advices for using the appliance 20

Prior to initial use 21

Operating the appliance 22
- 1. Connecting the appliance to the power supply . 22
- 2. Operating the heating plates 22
  - a. Switching the heating plates ON/OFF 22
- 3. Operation of the oven 23
  - a. Insert the crumb tray into the oven 23
  - b. Preparing the oven for use 23
  - c. Setting the oven temperature 23
  - d. Setting the oven function - switching ON/OFF 23
  - e. Taking out the cooked food 24
- 4. Completely switching off the appliance 24

Grilling with the rotisserie function 25

Interior illumination of the oven 26
- How to change the oven light 26

Disassembling and assembling the oven door ... 26
- Disassembling of the oven door 26
- Assembling of the oven door 26

Cleaning and maintenance 27

Tips and hints 27

D

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese vielseitige Design Kleinküche entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät 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, Frühstückpensionen 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 ist zum Zubereiten von Speisen bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, Backen, Braten, Auftauen, Aufbacken, Aufwärmen, Schmelzen, Überbacken und Grillen von Lebensmitteln.
Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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

Nennspannung:	230 V ~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	3250 W
Heizplatte groß:	1000 W – 180 mm Ø
Heizplatte klein:	750 W – 145 mm Ø
Backofen:	1500 W
Schutzklasse:	I
Volumen Backraum:	ca. 30 Liter

Lieferumfang
Kontrollieren Sie den Lieferumfang unmittelbar nach dem Auspacken auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

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



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

Entsorgungshinweis



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

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 und Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder auf den sicheren Gebrauch des Gerätes hingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.

- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Heizplatten, Gehäuseoberflächen, Gehäuserückwand, Backofentür, Bratblech, Grillrost, Krümelblech und Zubehörteile 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 der mitgelieferten Handgriffe sowie den Einsatz von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- 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!
- Backraumboden und Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!

- Verwenden Sie auf den Heizplatten nur geeignete Töpfe und Pfannen mit passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan).
- Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie und nutzen nicht die maximale Wärmeleistung.
- Die Heizplatten und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie zum Braten und Backen im Backofen nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas, feuerfester Keramik oder Silikonmaterial!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Legen Sie Lebensmittel, bei welchen Fett hinuntertropfen kann, immer auf das Bratblech. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel keine Heizelemente berühren. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentür spritzen!
- Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Das Gerät darf nur mit komplett zusammengebauter Tür betrieben werden!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät mit der Rückseite in Richtung Wand stellen. Dabei einen Belüftungsabstand von 4 cm einhalten.
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 4 cm und nach oben 1 m, 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.
  - **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege". **Zudem ist es erforderlich, die Heizplatten bzw. die Heizelemente für kurze Zeit aufzuheizen, um die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.**

Aufheizen der Heizplatten:
- Heizen Sie die Heizplatten ohne Topf ca. 5 Minuten auf höchster Stufe auf. Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie die Heizplatten mit einem feuchten Tuch.

Aufheizen des Backofens:
- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Heizen Sie den Backraum 15 Minuten auf der Einstellung „Ober-/Unterhitze mit Umluft" mit maximaler Temperatur (230 °C) auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

HINWEIS: Bitte stören Sie sich während des erstmaligen Aufheizens des Gerätes nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

Inbetriebnahme des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
- **Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Krümelblech unterhalb des unteren Heizelementes eingeschoben ist!**
- **Heizplatten, Gehäuseoberflächen und Zubehörteile werden während des Betriebs heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Achten Sie beim Einschieben des Gargutes darauf, dass es weder die oberen noch die unteren Heizstäbe berührt!**
- **Benutzen Sie auf den Heizplatten nur Kochgeschirr mit einem passenden Durchmesser!**

1. Gerät an das Stromnetz anschließen



ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, achten Sie darauf, dass alle Drehschalter auf der Position „0" stehen!
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

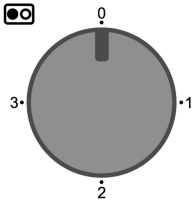
2. Bedienung der Heizplatten

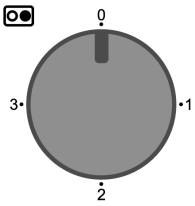
a. Heizplatten ein-/ bzw. ausschalten

- Die beiden Heizplatten sind mit je einem 4-Takt-Schalter ausgestattet.

Stufe 0: Aus
Stufe 1: Kochen in kleinen Mengen, Aufwärmen, Warmhalten
Stufe 2: Kochen in größeren Mengen, Braten, Garen, Dünsten
Stufe 3: Volle Leistung zum Ankochen

• Nennaufnahme:	Große Heizplatte 180 mm Ø	Kleine Heizplatte 145 mm Ø
Stufe 1	400 W	300 W
Stufe 2	600 W	450 W
Stufe 3	1000 W	750 W





- Die Auswahl der Funktion für die **große Heizplatte** erfolgt über den dritten Drehschalter (D) von oben.
- Durch Drehen des Schalters nach rechts kann die gewünschte Stufe gewählt werden.

- Die Auswahl der Funktion für die **kleine Heizplatte** erfolgt über den vierten Drehschalter (F) von oben.
- Durch Drehen des Schalters nach rechts kann die gewünschte Stufe gewählt werden.

- **Nach Beendigung des Kochvorganges die Drehschalter auf die Position „0" drehen!**

HINWEIS: Das Gerät ist mit einer Betriebs-Kontrolllampe (E) ausgestattet. Sobald eine der beiden Heizplatten eingeschaltet ist, leuchtet die Kontrolllampe dauerhaft. Die Lampe erlischt erst, wenn beide Heizplatten ausgeschaltet sind.

3. Bedienung des Backofens

a. Krümelblech in den Backofen einschieben

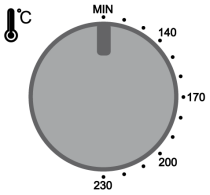
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme des Backofens sicher, dass das Krümelblech **unterhalb** des unteren Heizelementes eingeschoben ist.

b. Backofen zur Benutzung vorbereiten

- Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!).
- Das vorbereitete Gut auf Grillrost oder Brat-/Backblech legen und in die dafür vorgesehenen Einschubebenen des Backraumes einschieben. Backofentür schließen.

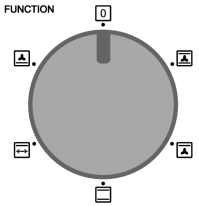
HINWEIS für den Grillrost: Die spezielle Formgebung der Einschubebenen im vorderen Bereich verhindert, dass der Rost versehentlich zu weit aus dem Gerät herausgezogen werden kann.
Den Grillrost mit den Grillstäben nach oben in eine Einschubebene einschieben. Nach ca. 10 cm muss durch leichtes Anheben bzw. Anwinkeln des Grillrostes die „Entnahmesperre" überwunden werden.

c. Backofen-Temperatur wählen



- Mit dem ersten Drehschalter (A) von oben stellen Sie die gewünschte **Backofen-Temperatur** ein.
- **Nach Beendigung des Backvorgangs den Drehschalter (A) auf die Position „MIN" stellen!**

d. Backofen-Funktion wählen bzw. ein-/ausschalten



- Mit dem zweiten Drehschalter (C) von oben stellen Sie die gewünschte **Backofen-Funktion** ein.
- Durch Drehen nach links oder rechts die gewünschte Funktion wählen.
- Die Innenbeleuchtung des Backofens leuchtet auf und der Backofen startet den Betrieb.
- **Nach Beendigung des Backvorganges den Drehschalter auf die Position „0" stellen!**

HINWEIS: Das Gerät ist mit einer Betriebs-Kontrolllampe (B) ausgestattet. Sobald eine Funktion gewählt ist, leuchtet die Kontrolllampe dauerhaft. Die Lampe erlischt erst, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.



Ober-/Unterhitze mit Umluft
Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene, bei der gleichmäßig von oben und unten geheizt wird. Sie ist besonders geeignet zum Backen von Blechkuchen, Käsekuchen und Biskuittorte, zum Zubereiten von Aufläufen, Braten, Wild und Fisch sowie für alle klassischen Rezepte. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.



Oberhitze mit Umluft
Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.
Zum Grillen von Grillgut (z. B. Steaks, Bratwürsten, Rollbraten, Hähnchen usw.) sowie zum Überbacken. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.
Wir empfehlen, beim Grillen das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen und als Auffangschale in die unterste Einschubebene einzuschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.



Ober-/Unterhitze
Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene, bei der gleichmäßig von oben und unten geheizt wird. Sie ist besonders geeignet zum Backen von Blechkuchen, Käsekuchen und Biskuittorte, zum Zubereiten von Aufläufen, Braten, Wild und Fisch sowie für alle klassischen Rezepte.



Oberhitze mit Drehspieß-Funktion
Diese Funktion ist sowohl geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse als auch zum Drehspießgrillen von Hähnchen, Spießbraten, etc.; gehen Sie dabei vor wie unter Punkt „Grillen mit Drehspieß-Funktion" beschrieben.
Wichtig! Schieben Sie das Brat-/Backblech in die unterste Einschubebene ein. Dadurch wird herabtropfendes Fett aufgefangen, das Gerät bleibt sauber. Außerdem empfehlen wir, das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen, der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.



Unterhitze mit Umluft (Pizzafunktion)
Diese Funktion ist besonders geeignet für alles, was von unten knusprig sein soll, wie z. B. Pizza, Flammkuchen, Backofen-Pommes frites usw. Wir empfehlen, zuerst die Funktion „Ober- und Unterhitze" (mit oder ohne Umluft) zu nutzen und die letzten 5 Minuten auf diese Funktion umzuschalten. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.

e. Fertiges Gargut entnehmen
- Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!).
- Das fertige Gut aus dem Backraum nehmen. Wenn Sie das Brat-/Backblech, den Grillrost oder den Drehspieß im heißen Zustand aus dem Backraum nehmen wollen, benutzen Sie den mitgelieferten Handgriff und schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh. Backofentür schließen.

HINWEIS für den Grillrost: Die spezielle Formgebung der Einschubebenen im vorderen Bereich verhindert, dass der Rost versehentlich zu weit aus dem Gerät herausgezogen werden kann.
Grillrost wie oben beschrieben entnehmen. Die „Entnahmesperre" durch leichtes Anheben bzw. Anwinkeln des Grillrostes überwinden und dann den Rost entnehmen.

4. Gerät dauerhaft ausschalten



- Zum Ausschalten des Gerätes sowohl die beiden Drehschalter der Heizplatten als auch den Drehschalter für die Temperatur und Funktion des Backofens auf die Position „0" bzw. „MIN" stellen.
- **Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!**

Grillen mit der Drehspieß-Funktion

Auf dem Drehspieß lassen sich köstliche Grillhähnchen und andere Arten von Braten am Spieß (wie z. B. Grillhaxe) zubereiten. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
- Tiefgefrorene Hähnchen vor dem Grillen unbedingt komplett auftauen lassen, danach waschen und trockentupfen!
- Das Grillgut je nach Rezept und individuellem Geschmack mit Öl und Gewürzen einreiben.
  TIPP: *Paprika und Curry immer mit Öl vermischen oder erst am Ende der Grillzeit aufstreuen, da diese Gewürze leicht verbrennen und dann bitter schmecken.*
- Schieben Sie einen Fixierungshalter auf den Grillstab und schrauben Sie ihn mit der Schraube fest. Spießen Sie das vorbereitete Grillgut mittig auf den Grillstab, bis es fest auf dem ersten Fixierungshalter steckt. Schieben Sie nun den zweiten Fixierungshalter auf den Grillstab und fest in das Grillgut hinein. Drehen Sie auch hier die Schraube fest zu.

- Prüfen Sie, ob das Grillgut exakt mittig auf den Grillstab gespießt ist.
- Um das Verbrennen abstehender Geflügelteile zu verhindern, müssen Keulen und Flügel mit einer lebensmitteltauglichen, hitzebeständigen Schnur zusammengebunden werden (z. B. weißes Baumwollgarn).
  TIPP: *Um das zu schnelle Bräunen vorstehender Teile zu verhindern, können um empfindliche Partien Speckscheiben (ungesalzen) gebunden werden.*
- **WICHTIG!** Das Brat-/Backblech in die unterste Einschubebene einschieben. Herabtropfendes Fett wird dadurch aufgefangen, der Geräteboden bleibt sauber.
  TIPP: *Wir empfehlen, das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen, da der aufsteigende Dampf das Fleisch zarter macht. Sollen jedoch Hähnchen außen schön knusprig werden, dann kein Wasser in das Brat-/Backblech füllen.*
- Mit dem Drehspieß-Handgriff können Sie nun den Drehspieß in den Ofen heben. Führen Sie den **Grillstab mit einem Ende zunächst auf die Antriebswelle auf der rechten Backraum-Innenseite ein** und legen ihn dann auf der linken Seite auf die vorgesehene Halterung ab.
- Vor dem Schließen der Türe überprüfen, ob der Drehspieß mit dem Hähnchen richtig positioniert ist.

⚠ **Vorsicht! Brandgefahr! Prüfen Sie, ob sich das Grillgut gut dreht und die Heizstäbe nicht berührt werden – es könnte sich das Fleisch entzünden.**

- Wählen Sie die Einstellung: Oberhitze mit Drehspieß-Funktion (Position ‚I'), auf maximaler Temperatur.
- Pro Kilogramm Hähnchen rechnet man mit einer Bratdauer von etwa 60 Minuten.
  TIPP: *Ein Grillhähnchen ist gar, wenn beim Einstechen in die Hinterkeule mit einer Nadel (kein Messer!) heller Fleischsaft ohne Blutspuren austritt.*
- Falls die Haut des Hähnchens Blasen wirft, unbedingt die Grilltemperatur reduzieren und die Blasen mit Öl einstreichen.
- Am Ende der Grillzeit den Bratspieß mit dem Grillgut sicher und einfach mittels des Drehspieß-Handgriffs aus dem Backofen heben und auf einem großen Küchenbrett ablegen.

Backofenbeleuchtung

Das Gerät ist mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet. Die Lampe leuchtet während des gesamten Betriebs des Backofens. Nach Beendigung des Betriebs erlischt die Lampe automatisch.

Wechsel der Backofenlampe



- **ACHTUNG: Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**
- **ACHTUNG: Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer das Gerät abkühlen lassen!**

- Lampenabdeckung vorsichtig abschrauben, defektes Leuchtmittel abschrauben.
- Neues Leuchtmittel (hitzebeständig – 220-240 V ~ 25 W, E14, T 300 °C) in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.
- Anschließend die Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.

HINWEIS: Ersatz-Leuchtmittel können über unseren Kundenservice bezogen werden.
Kontaktdaten siehe Rückseite dieser Anleitung.

Backofentür zerlegen und zusammenbauen

Die Backofentür ist so konstruiert, dass bei normalem Gebrauch keine Verschmutzung zwischen den Scheiben der Doppelverglasung entsteht. Die Backofentür sollte nur bei starker Verschmutzung zerlegt und gereinigt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

Zerlegen der Backofentür



- **ACHTUNG: Vor dem Zerlegen der Backofentür immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**
- **ACHTUNG: Vor dem Zerlegen der Backofentür immer das Gerät abkühlen lassen!**

- Backofentür öffnen.
- Rechte und linke Schraube gegen Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
- Scheibe mit Dichtung vorsichtig unter leichtem Hin- und Herbewegen lösen und nach oben abnehmen.
- Scheiben innen und außen reinigen.

Zusammenbauen der Backofentür



- **ACHTUNG: Vor dem Zusammenbauen der Backofentür immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**
- **ACHTUNG: Das Gerät darf nur mit komplett zusammengebauter Tür betrieben werden!**



- Scheibe und Dichtung vor dem Einbau gut abtrocknen!
- Scheibe auf eine weiche Unterlage legen. Achten Sie darauf, dass die größere Seite der beiden Kunststoffhülsen nach oben zeigt.
- Dichtung ordnungsgemäß um die Scheibe positionieren. Achten Sie darauf, dass die flache und schmale Seite der Dichtung nach oben eingesetzt ist.
- Scheibe mit Dichtung auf die Backofentür auflegen. Achten Sie darauf, dass die größere Seite der beiden Kunststoffhülsen nach oben zeigt. Die Scheibe muss bündig über den beiden Schraubenfixierungen justiert werden.
- Nochmals die Dichtung rundum auf richtigen Sitz überprüfen und gegebenenfalls nachjustieren.
- Die beiden Schrauben einsetzen und im Uhrzeigersinn handfest anziehen.
- Backofentür schließen.

Reinigung und Pflege



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



- **Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

- Durch die Antihaftbeschichtung des Backofens ist dieser sehr leicht zu reinigen. Wischen Sie das Gehäuse, den Backraum und die Backofentür mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie nach.
- Das Krümelblech kann herausgenommen und in heißem Spülwasser gereinigt werden.
- Die Zubehörteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern oder in den Geschirrspüler geben.
- Halten Sie die Heizplatten stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz. Zur Pflege gibt es Spezialmittel im Fachhandel.
- Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden!**
- **Keine Stahlwolle oder Scheuer-Pads verwenden!**
- **Keinesfalls Backofen-Sprays verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Tipps und Hinweise

- Heizen Sie den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vor, **bevor** Sie das Backgut hinein geben und legen Sie das Backgut in die Mitte des Brat-/Backblechs.
- Die besten Back- bzw. Grillergebnisse erhalten Sie, wenn Sie das Brat-/Backblech bzw. den Grillrost nach etwa der halben Zeit drehen, damit das Back- bzw. Grillgut aus dem hinteren Bereich nun vorne platziert ist.

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 2 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Bitte beachten Sie, dass Sie in der Größe geeignete Backformen verwenden. Viel Spaß und Guten Appetit!

Gourmet Fladenbrote
2 kleine Fladenbrote; 75 g Emmentaler oder Gouda; 75 g gekochter Schinken; 60 g Frischkäse; 50 ml saure Sahne; ½ TL grüne Pfefferkörner; Paprika; Salz; 1 Tomate zum Garnieren.

Fladenbrote quer halbieren. Frischkäse und Sahne cremig rühren. Pfefferkörner zerdrücken. Creme würzen. Gewürfelten Schinken und Käse unterrühren, abschmecken. Untere Hälfte der Brote bestreichen und den Deckel aufsetzen. Brote auf eine feuerfeste Platte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 - 15 Minuten backen. Mit Tomatenachteln garnieren.

Zanderfilets überbacken
400 g Tomaten; 2 Zanderfilets; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 1 Zucchini (200 g); geriebener Parmesan; frisches Basilikum, gehackt; 10 g Butter; Salz; grüner Pfeffer; Fett für die Form.

Die Fischfilets pfeffern und salzen. Eine flache Auflaufform ausfetten, die Fischfilets nebeneinander in die Form legen, mit Knoblauch bestreuen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das gehackte Basilikum und die Tomatenwürfel auf dem Fisch verteilen. Die Zucchinischeiben auf den Tomaten anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Butterflocken obenauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 – 25 Minuten garen.

Lachs-Spinat-Auflauf
250 g Lachsfilet; Lasagne-Blätter; 200 g Blattspinat; Mozzarella; ½ Knoblauchzehe; 3 EL Sojasauce; 25 g Butter; 35 g Mehl; ½ Liter Milch; Salz; Pfeffer; Muskat.

Lachsfilet der Länge nach in 2 Scheiben schneiden, mit der Sojasauce und der gepressten Knoblauchzehe 1 Stunde marinieren. Sauce aus Mehl, Butter und Milch herstellen. Butter schmelzen, Spinat zufügen. Mit der restlichen Sojasauce, Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Abwechselnd Lasagne-Blätter, Spinat und Lachs in eine Form schichten und über jede Schicht etwas Sauce gießen. Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

Mini-Pizzen
100 g Frühstücksspeck; 200 g Gouda; 200 g Tomaten; 200 g Champignons; 300 g Mehl; 20 g Hefe; ca. 120 ml lauwarmes Wasser; 2 Zwiebeln; 2 Knoblauchzehen; 6 EL Pflanzenöl; 1 TL Oregano; 1 EL gehackte Petersilie; 1 EL Pflanzenöl; Salz; Pfeffer; Zucker.

Hefe mit 3 EL Wasser verrühren, bis sie aufgelöst ist. Restliches Wasser dazu geben. Öl, Zucker und Salz beifügen. Mehl untermischen und einen geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 25 Minuten gehen lassen. Speck in Stücke, geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten und vorbereitete Pilze in Scheiben schneiden. 8 gleich große Pizzen formen und belegen. Mit gehacktem Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Salz und Petersilie würzen. Geriebenen Käse darüber streuen. Teigrand mit Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Zucchini-Auflauf
150 g Zucchini; 50 g Frischkäse; 15 g geriebener Käse; 3 EL Joghurt; 1 kleines Ei; 1 TL gehacktes Basilikum; ½ Knoblauchzehe, gepresst; einige grüne Pfefferkörner; Pfeffer; Salz; Fett für die Form.

Zucchini waschen, in 5 etwa 4 cm große Stücke schneiden. Einzelne Stücke aushöhlen, dabei einen Gemüseboden stehen lassen. Salzen und pfeffern. Frischkäse und Joghurt verrühren. Ei, Basilikum, Knoblauch und zerdrückte Pfefferkörner unterrühren und mit Salz abschmecken. Zucchini in eine gefettete Auflaufform setzen und das kleingeschnittene Zucchinifleisch dazwischen verteilen. Salzen. Zucchini füllen, den Rest der Füllung in den Zwischenräumen verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten garen.

Gefüllter Apfel
75 g Camembert; 1 EL gehackte Nüsse oder Mandeln; 2 Äpfel; 3 EL Crème fraîche; 1 TL Tomatenmark; eine Prise gehackter Salbei; Pfeffer; Fett für die Form.

Äpfel waschen, quer halbieren und das Kernhaus entfernen. Apfelhälften mit Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Camembert in kleine Würfel schneiden und die Nüsse untermischen. Crème fraîche, Tomatenmark und Salbei verrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. Käse-Nuss-Mischung einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 Minuten backen und sofort servieren.

Süße Lasagne
1 kleine Dose Pfirsichhälften (ca. 240 g); 250 g Quark; 40 g Zucker; 1 EL gehackte Pistazien; Lasagne-Blätter; 150 ml Sahne; 2 kleine Eier; ½ Päckchen Vanillezucker; Fett für die Form.

Abgetropfte Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Eier, Vanillezucker, Zucker und Quark verrühren und die Sahne unterziehen. Pfirsiche untermischen. 2 Löffel Füllung auf dem Boden der gefetteten Auflaufform verteilen. Lasagne-Blätter nebeneinander darauf legen. Vorgang wiederholen. Mit der restlichen Füllung abschließen und Pistazien darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen.

Kirschmuffins
150 g eingemachte, entsteinte Sauerkirschen; 2 EL gemahlene Haselnüsse; 3 EL Zucker; 2 EL Mehl; 1 Eigelb; 1 EL warmes Wasser; 1 Eiweiß; 1 EL kaltes Wasser; 15 Papierbackförmchen (ø 7 cm).

Eigelb, warmes Wasser und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen und unter die Schaummasse ziehen. Mehl und Nüsse vermischt unterheben. Abgetropfte Kirschen untermischen. Jeweils zwei Backförmchen ineinander stellen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Bratblech oder in eine Muffinform stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Introduction

We are pleased you decided in favour of this versatile mini kitchener and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance 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 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, breakfast pensions 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 preparing dishes (domestic use only). It is qualified for cooking, baking, roasting, defrosting, crisping up, rewarming, melting, gratinating and grilling food (in the kitchen, in the office etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	3250 W
Large heating plate:	1000 W – 180 mm Ø
Small heating plate:	750 W – 145 mm Ø
Oven:	1500 W
Protection class:	I
Volume oven chamber:	ca. 30 litres

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

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



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene

Disposal/recycling



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

For your safety



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

General safety advices

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Never leave the appliance unattended during operation.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Only disconnect the unit by pulling the plug, not the power cord!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.

- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be executed by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- **The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating.**
- **Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!**

Thus, act with caution:

- We recommend using the enclosed handle as well as pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the bottom of the oven chamber and the heating elements with aluminium foil!
- Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- Only use convenient pots and pans of suitable diameter (also fireproof glass or ceramic) on the heating plates.
- If the bottom of the cooking vessel is too small or uneven, you will waste energy and do not use the maximum heat output.
- Please ensure that the heating plates, the oven and the accessories are clean and dry before operating!
- Only use heat-resistant containers made of metal, fireproof glass, ceramic or silicone material for roasting and baking in the oven!
- **Caution! Hazard of fire!** Always put food from which fat may drip on the roasting/baking tray to avoid that the fat inflames at the heating element. Bread toasted too long can also inflame!

- Never splash cold water on the hot oven door!
- When opening the oven door, hot steam may escape!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- The appliance may only be operated with a door completely assembled!
- Use original accessory parts only.
- Do not use the appliance as space heater.
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance with its rear to the wall. Leave a ventilation distance of 4 cm.
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave a ventilation distance of at least 4 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
  - **Caution! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessory parts. For information that is more detailed please refer to chapter "Cleaning and maintenance". **Moreover, it is necessary to heat up the heating plates resp. the heating elements for a short time to ensure the proper functioning.**

Heating-up the heating plates:
- Heat up the heating plates without a pot at maximum setting for approx. 5 minutes. This will give the coating its optimal protection effect.
- After the appliance has cooled down, please clean the heating plates with a moist cloth.

Heating-up the oven:
- Please clean all removable accessory parts in warm water with some dishwashing detergent.
- Prior to initial use, heat up the oven chamber for about 15 minutes with setting "upper and lower heat with circulating air" at maximum temperature (230 °C) in order to burn in the protective coating of the heating elements.
- After the appliance has cooled down, clean the interior oven with a moist cloth.

NOTE: Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while when starting the appliance for the first time. Make sure that the room is well-aerated during this time.

Operating the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- **Prior to operation, ensure that the crumb tray is inserted <u>below</u> the lower heating element!**
- **Heating plates, surfaces of the casing, trays, grid, crumb tray and accessory parts are getting hot during use!**
- **Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!**
- **Make sure the food touches neither the upper, nor the lower heating rod when inserting it!**
- **On the heating plates, only use cooking vessels of suitable diameter!**

1. Connecting the appliance to the power supply



ATTENTION: Before connecting the appliance to the power supply, make sure that all rotary knobs are in position „0"!

- Connect the power plug with an adequately protected power socket.
- The appliance is now ready for operation.

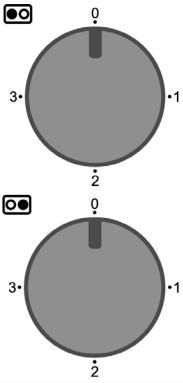
2. Operating the heating plates

a. Switching the heating plates ON/OFF

- Each heating plate is equipped with a 4-step switch:

Level 0: Off
Level 1: Cooking small quantities, warming-up, keeping warm
Level 2: Cooking larger quantities, roasting, stewing
Level 3: Full power to start cooking

• Nominal consumption:	Large heating plate 180 mm Ø	Small heating plate 145 mm Ø
level 1	400 W	300 W
level 2	600 W	450 W
level 3	1000 W	750 W



- The selection of the function for the **large heating plate** is done via the third rotary knob (D) from above.
- Select the desired level by turning the switch to the right.

- The selection of the function for the **small heating plate** is done via the fourth rotary knob (F) from above.
- Select the desired level by turning the switch to the right.

- **Turn the rotary knob to position "0" once the cooking process is finished!**

NOTE: The appliance is equipped with a **pilot lamp (E).** Once both heating plates are switched on, the pilot lamp glows permanently. The pilot lamp goes out when both plates are switched off.

3. Operation of the oven

a. Insert the crumb tray into the oven

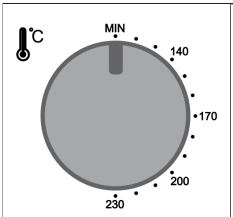
- Before operating the oven, make sure, that the crumb tray is inserted **below** the lower heating element.

b. Preparing the oven for use

- Open the oven door (do not use the open door as storage place!).
- Place the prepared food on the grill grid or roasting/baking tray and insert it in the provided insertion levels of the oven chamber. Close the oven door.

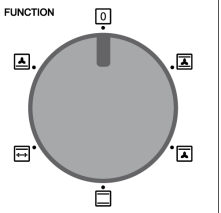
NOTE for using the grill grid: The special shape of the insertion levels in the front area prevents the grid from being pulled too far out of the appliance by mistake.
Insert the grill grid with the grill bars upwards into one of the insertion levels. After approx. 10 cm, the „removal lock" must be overcome by slightly lifting or angling the grill grid.

c. Setting the oven temperature



- Set the desired **oven temperature** by means of the upper rotary knob (A).
- **Turn the rotary knob (A) to position "MIN" once the baking process is finished!**

d. Setting the oven function - switching ON/OFF



- Set the desired **oven function** by means of the second rotary knob (C) from above.
- Select the desired function by turning the knob to the left or to the right.
- The interior illumination of the oven lights up and the oven starts operation.
- **Turn the rotary knob to position "0" once the baking process is finished!**

  NOTE: The appliance is equipped with a **pilot lamp (B)**. Once one of the functions is selected, the pilot lamp glows permanently. The pilot lamp is only deactivated when the oven is switched off.



Upper and lower heat with circulating air
For baking and roasting on an insertion level, where heating is provided evenly from above and below. It is particularly suitable for baking cake, cheesecake and biscuit cake, for preparing casseroles, roasts, game and fish as well as for all classic recipes.
A switched-on fan distributes the heat evenly in the oven chamber.



Upper heat with circulating air
For preparing of casseroles and gratins, which should have a crispy surface.
For grilling barbecue foods (e.g. steaks, sausages, roll roast, chicken, etc.) as well as for grilling. A switched-on fan distributes the heat evenly in the oven chamber. When grilling, we recommend filling half of the roasting/baking tray with water and sliding it into the lowest insertion level as a drip tray. Dripping grease is absorbed, the appliance remains clean and the rising steam will make your barbecue food especially tender and juicy.



Upper/lower heat
For baking and roasting on an insertion level, where heating is provided evenly from above and below. It is particularly suitable for baking cake, cheesecake and biscuit cake, for preparing casseroles, roasts, game and fish as well as for all classic recipes.



Upper heat with rotisserie function
This function is suitable for grilling meat, fish, vegetables as well as rotisserie grilling of chicken, spit roast, etc .; Proceed as described under point „Grilling with rotisserie function „described.
Important! Slide the roasting/baking tray into the lowest insertion level as a drip tray. Dripping grease is absorbed and the appliance remains clean. We also recommend filling half of the roasting/baking tray with water; the rising steam will make your barbecue food especially tender and juicy.



Lower heat with circulating air (pizza function)
This function is particularly suitable for anything that should be crispy from the bottom, such as pizza, tarte flambé, French fries etc. We recommend using the function "upper and lower heat" (with or without circulating air) first and switch to this function for the last 5 minutes. A switched-on fan distributes the heat evenly in the oven chamber.

e. Taking out the cooked food
- Open the oven door (do not use the open door as storage place!).
- Take the ready food out of the oven chamber. If you want to take the roasting/baking tray, the grill grid or the rotisserie spit out of the oven in hot condition, use the included handle or protect your hands with potholders or a grill glove. Close the oven door.

NOTE for using the grill grid: The special shape of the insertion levels in the front area prevents the grid from being pulled too far out of the appliance by mistake.
Remove the grill grid as described above. Overcome the „removal lock" by slightly lifting or angling and remove the grill grid.

4. Completely switching off the appliance



- For switching off the appliance turn both rotary knobs of the heating plates as well as the rotary knob for temperature and function of the oven to position „0" or respectively „MIN".
- **For a safe switch off disconnect the power plug after each use!**

Grilling with rotisserie function

The rotisserie spit allows preparing delicious grilled chicken and other kinds of spit-roast (e. g. pork knuckles). For this, proceed as follows:

- It is important to defrost frozen chicken completely before grilling. Then wash and pat them dry.
- Depending on the recipe and your personal taste, rub the food to be grilled with oil and spices.
  Tip: *Always mix paprika and curry with some oil or season the meat at the end of the grilling time, as these spices burn easily and taste bitter then.*
- Slide one of the fixing brackets on the spit and tighten it with the screw. Now skewer the prepared meat onto the spit centrally until it is pushed firmly into the first fixing bracket. Then slide the second fixing bracket on the spit and push it firmly into the roast. Also, tighten this screw.
- Check that the food to be grilled is properly centred on the spit.
- To prevent protruding chicken parts from burning, the joints and wings must be bond together with a heatproof and food safe string (e. g. natural cotton string).
  Tip: *To avoid a too fast browning of prominent parts, you may wrap delicate areas with unsalted rashers.*
- **Important!** Insert the roasting/baking tray into the lowest level. In this way, any grease dripping down will be collected and the oven's bottom stays clean.
  Tip: *We recommend filling half of the roasting/baking tray with water; the rising steam makes your grill food especially tender. However, should you prefer your chicken crispy outside, do not fill any water into the roasting/baking tray.*
- By means of the rotisserie handle, you can now lift the rotisserie assembly into the oven. Firstly, insert the spit **with one end in the hole on the right hand side of the interior oven** and then place it in the support provided on the left hand side.
- Before closing the oven door, make sure the spit with the chicken/s is positioned correctly.

Caution! Hazard of fire! Make sure that the meat to be grilled is rotating properly and that it does not touch the heating elements – otherwise the meat might catch fire.

- Select the function: 'Upper heat with rotisserie spit' (position "I") at maximum temperature.
- Per each kilogram chicken, you may reckon with a grilling time of about 60 minutes.
  Tip: *A spit-roast chicken is ready when piercing the drumstick with a needle (no knife!) only clear meat juice comes out, without any signs of blood.*
- In case the skin of the chicken is getting blisters, reduce the temperature and paint the blisters with some oil.
- After the grilling time has been finished, it is easy to remove the rotisserie spit from the oven by lifting it out using the special handle for the spit and to place it on a large chopping board then.

Interior illumination of the oven

The appliance is equipped with an interior illumination. The lamp glows during the whole operation time of the oven. Once the operating time is over, the lamp turns out automatically.

How to change the oven light



- **ATTENTION: Always unplug the power cord before changing the lamp!**
- **ATTENTION: Before changing the lamp, always allow the appliance to cool down!**

- Carefully unscrew the lamp cover, unscrew the defective illuminant.
- Insert a new bulb (heat resistant - 220-240 V ~ 25 W, E14, T 300 ° C) into the thread and screw it in by hand.
- Then insert the lamp cover into the thread and screw in hand-tight.

Disassembling and assembling the oven door

The oven door is designed in such a way that, under normal conditions of use, there is no impurity between the glass plates of the double glazing. The oven door should only be disassembled and cleaned if heavily soiled. Proceed as follows:

Disassembling of the oven door



- **ATTENTION: Always unplug the power cord before disassembling the oven door!**
- **ATTENTION: Before disassembling the oven door always allow the appliance to cool down!**

- Open the oven door.
- Loosen right and left screws counter-clockwise and remove.
- Carefully loosen the glass plate with seal by slightly moving it back and forth and remove it upwards.
- Clean the glass plates from the inside and outside.

Assembling of the oven door



- **ATTENTION: Always unplug the power cord before assembling the oven door!**
- **ATTENTIOPN: The appliance may be operated only with completely assembled door!**



- Dry the glass plates and seal thoroughly before installation!
- Place the glass plate on a soft surface. Make sure, that the larger side of the two plastic hulls is up.
- Position the gasket properly around the glass. Make sure the flat and narrow side of the gasket is up.
- Place the glass plate with gasket on the oven door. Make sure that the larger side of the two plastic hulls is up. The glass plate has to be flush over the two screw fixings.
- Check the gasket all around for correct seating and readjust if necessary.
- Insert the two screws and hand-tighten clockwise.
- Close the oven door.

Cleaning and maintenance

- **Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down!**
- **Never immerse appliance, power cord and plug in water or clean them under running water!**

- Due to its non-stick coating the oven is very easy to clean. Wipe the casing, the oven chamber and the oven door with a moist cloth and wipe dry.
- The crumb tray can be taken out and cleaned with hot dishwater.
- The accessories can be cleaned in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.
- Always keep heating plates dry since dampness and steam will result in rust formation. Special care products are available in specialist shops.
- Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- **Do not use abrasives or dissolvents or sharp objects!**
- **Do not use steel wool or scouring pads!**
- **Never use oven sprays!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance and the accessories!**

Tips and notes

- Always pre-heat the oven until the desired temperature has been reached **before** you put in the food to be cooked and place the food in the middle of the roasting/baking tray.
- The best cooking results are achieved if you turn the roasting/baking tray after about half of the cooking time, so that the food from the rear gets shifted to the front.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

   Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

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

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

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

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

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

R2002