

ELTAC

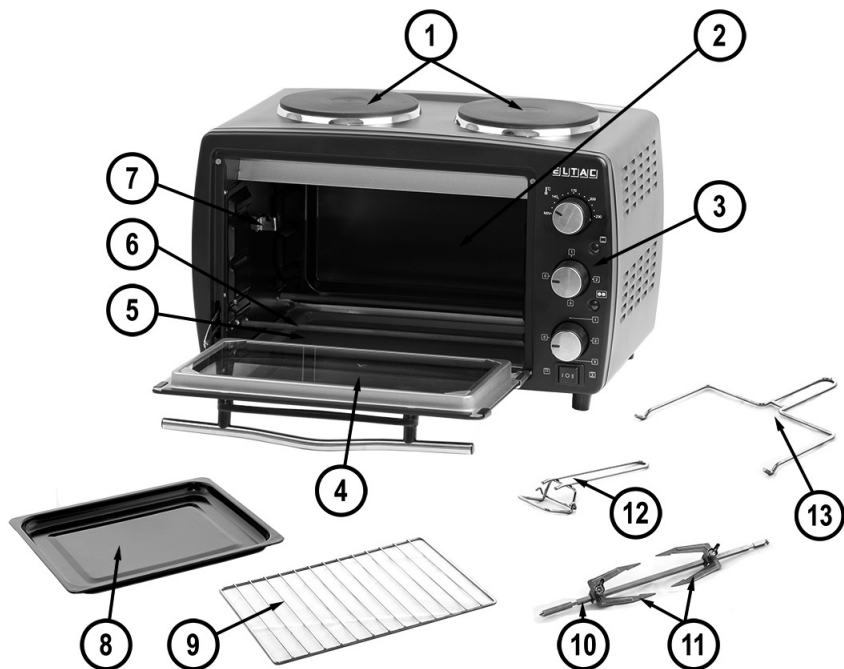
- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



KH 33

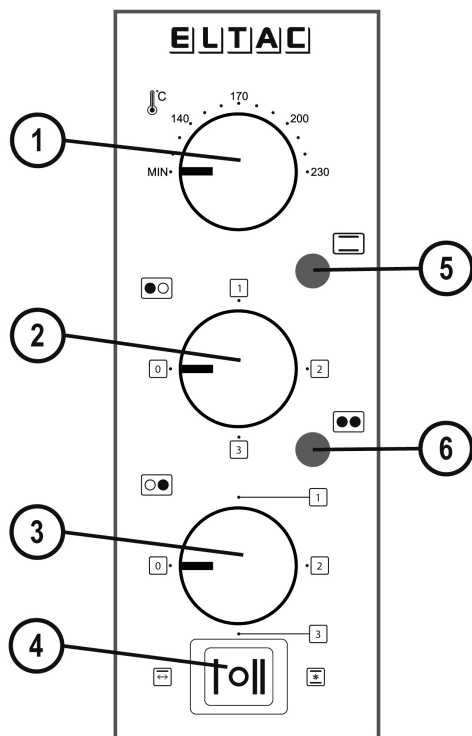
Kleinküche mit Drehspieß & Umluft
Mini kitchener with rotisserie & convection air

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Heizplatten, je 150 mm Ø	heating plates, 150 mm Ø each
2	Backraum	oven chamber
3	Bedienblende	control panel
4	Backofentür mit Griff	oven door with handle
5	Krümblech	crumb tray
6	Heizkörper	heating element
7	Drehspieß-Halter	support for rotisserie spit
8	Brat-/Backblech	roasting/baking tray
9	Grillrost	grill grid
10	Drehspieß	rotisserie spit
11	Fixierungshalter und Schrauben für Drehspieß	fixing brackets and screws for rotisserie spit
12	Handgriff für Brat-/Backblech und Grillrost	handle for roasting/baking tray and grill grid
13	Handgriff für Drehspieß	handle for rotisserie spit

Bedienblende / Control panel



	D	GB
1	Dreheschalter für Temperatureinstellung (Backofen)	rotary knob for temperature setting (oven)
2	Stufenschalter für linke Heizplatte	step switch for left heating plate
3	Stufenschalter für rechte Heizplatte	step switch for right heating plate
4	Kippschalter für Backofen-Funktionen	rocker switch for oven functions
5	Temperatur-Kontrolllampe (Backofen)	temperature pilot lamp (oven)
6	Betriebs-Kontrolllampe für Heizplatten	operation pilot lamp for heating plates

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienblende	3	Control panel	3
Einleitung	5	Introduction	15
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	15
Technische Daten	5	Technical data	15
Lieferumfang	5	Scope of supply	15
Verpackungsmaterial	5	Packing material	15
Entsorgungshinweis	5	Disposal/recycling	15
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	16
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	General safety advices	16
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes	7	Safety advices for using the appliance	17
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	18
Inbetriebnahme des Gerätes	9	Operating the appliance	19
1. Bedienung der Heizplatten	9	1. Operating the heating plates	19
2. Backofen zur Benutzung vorbereiten	10	2. Preparing the oven for use	20
3. Backofen Temperatur wählen	10	3. Setting the oven temperature	20
4. Backofen-Funktion wählen bzw. ein-/ausschalten	10	4. Setting the oven function – switching ON/OFF	20
5. Fertiges Gargut entnehmen	10	5. Taking out the cooked food	20
6. Gerät dauerhaft ausschalten	11	6. Switching off completely	20
Grillen mit der Drehspieß-Funktion	11	Grilling with the rotisserie function	21
Reinigung und Pflege	12	Cleaning and maintenance	22
Tips und Hinweise	12	Tips and notes	22
Rezepte	12		
Service und Garantie	24		
GB Instruction manual	15		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese vielseitige 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

Das Gerät ist zum Zubereiten von Speisen bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, Backen, Braten, Auftauen, Aufbacken, Aufwärmen, Schmelzen, Überbacken und Grillen von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, im Büro etc.). Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	3.300 W
Heizplatte links	1.000 W – 150 mm Ø
Heizplatte rechts	800 W – 150 mm Ø
Backofen	1.500 W
Schutzklasse:	1
Volumen Backraum:	ca. 23 Liter

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang 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.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

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.



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

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- 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 des mitgelieferten Handgriffs 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!



Vorsicht! Brandgefahr! Legen Sie Lebensmittel, bei deren Zubereitung Fett heruntertropfen kann, immer auf das Bratblech, um ein Entzünden des Fetts am Heizelement zu vermeiden. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!

- Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas, Keramik oder Silikonmaterial zum Braten und Backen!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentür spritzen!
- Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen!
- Achten Sie darauf, dass Heizplatten, Backofen und Zubehör vor jeder Inbetriebnahme trocken sind!

- Benutzen Sie auf den Heizplatten nur Kochgeschirr mit einem passenden Durchmesser!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- 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

Vor dem ersten Gebrauch 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 bitte 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.



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

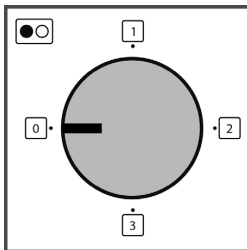
- Heizplatten, Gehäuseoberflächen, Gehäuserückwand, Backofentür, Bratblech, Grillrost, Krümelblech und Zubehörteile werden während des Betriebs heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Krümelblech unterhalb des unteren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

Hinweis: Die Umluftfunktion wird von der Steuerung zeitgleich mit dem Heizelement ein- bzw. ausgeschaltet, d. h. in Heizpausen wird der Lüfter bauartbedingt ebenfalls ausgeschaltet.

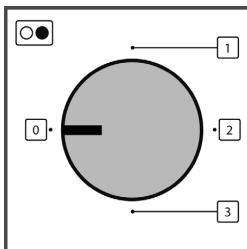
1. Bedienung der Heizplatten

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 Ankothen



- Die Auswahl der Funktion für die linke Heizplatte erfolgt über den mittleren Drehschalter.
- Durch Drehen des Schalters nach rechts kann die gewünschte Stufe gewählt werden.
- Nach Beendigung des Kochvorganges den Drehschalter auf die Position „0“ drehen.



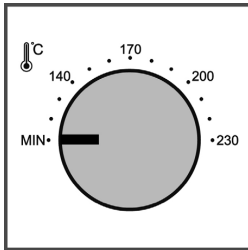
- Die Auswahl der Funktion für die rechte Heizplatte erfolgt über den unteren Drehschalter.
- Durch Drehen des Schalters nach rechts kann die gewünschte Stufe gewählt werden.
- Nach Beendigung des Kochvorganges den Drehschalter auf die Position „0“ drehen.

Das Gerät ist mit einer **Betriebs-Kontrolllampe (6)** ausgestattet. Sobald eine der beiden Heizplatten eingeschaltet ist, leuchtet die Kontrolllampe dauerhaft. Die Lampe erlischt erst, wenn beide Heizplatten ausgeschaltet sind.

2. 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.

3. Backofen Temperatur wählen



- Mit dem oberen Drehschalter (1) stellen Sie die gewünschte Backofen Temperatur ein.

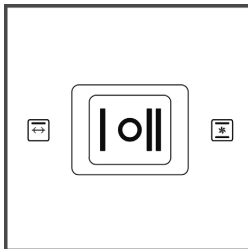
Das Gerät ist mit einer **Temperatur-Kontrolllampe (5)** ausgestattet. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.

ACHTUNG: Dies bedeutet, dass die Kontrolllampe vorübergehend nicht leuchtet, obwohl der Backofen eingeschaltet ist. Achten Sie deshalb darauf, dass nach Beendigung des Backvorgangs der Kippschalter auf der mittleren Position „0“ steht.

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

Der Backofen ist mit 2 Betriebsfunktionen ausgestattet.

Position „0“:	Aus
Position „I“:	Oberhitze mit Drehspieß-Funktion (Grillen)
Position „II“:	Ober-/Unterhitze mit Umluft



- Die Auswahl der Funktion erfolgt über den Kippschalter.
- Durch Drücken nach links oder rechts die gewünschte Funktion wählen.
- Der Backofen startet den Betrieb.
- Nach Beendigung des Backvorganges den Kippschalter auf die Position „0“ stellen (mittlere Position).

5. 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.

6. Gerät dauerhaft ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes die beiden Drehschalter der Heizplatten auf die Position „0“ und den Kippschalter des Backofens auf die Position „0“ 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 dieses 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 absteheender 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 in die Öffnung 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 - 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.

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 Antihafbeschichtung 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 Zucchinischnitten 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.

Kirsch-Törtchen

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 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:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	3,300 W
Left heating plate	1,000 W – 150 mm Ø
Right heating plate	800 W – 150 mm Ø
Oven	1,500 W
Protection class:	I
Volume oven chamber:	ca. 23 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.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

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



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it to your appropriately licensed local collecting facilities (e. g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.



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

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the 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.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- 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.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Heating plates, surfaces of the casing, back wall, oven door, trays, grid, crumb tray and accessory parts are getting hot during use!
- 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!
- **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!
- Only use heat-resistant containers made of metal, fireproof glass, ceramic or silicone material for roasting and baking!
- Never splash cold water on the hot oven door!
- When opening the oven door, hot steam may escape!
- Please ensure that the heating plates, the oven and the accessories are dry before operating!
- Only use cooking vessels with a suitable diameter for the heating plates!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- 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

Prior to initial use it's 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!

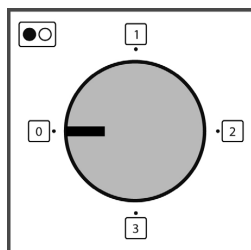
- Heating plates, surfaces of the casing, back wall, oven door, trays, grid, crumb tray and accessory parts are getting hot during use!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!
- Prior to operation, ensure that the crumb tray is inserted below the lower heating element!
- Make sure that the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

Note: The circulating air function is switched on and off simultaneously to the heating element, which means the fan is off during the heating pauses due to the construction of the appliance.

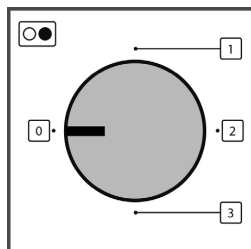
1. Operating the heating plates

Each 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



- Use the rotary knob in the middle for selecting the function for the left heating plate.
- Select the desired level by turning the switch to the right.
- Turn the rotary switch to position "0" once the cooking process is finished.



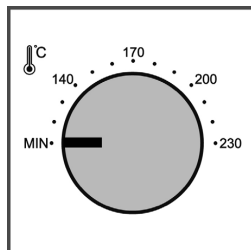
- Use the lower rotary knob for selecting the function for the right heating plate.
- Select the desired level by turning the switch to the right.
- Turn the rotary switch to position "0" once the cooking process is finished.

The appliance is equipped with a **pilot lamp (6)**. Once both heating plates are switched on, the pilot lamp glows permanently. The pilot lamp is deactivated when both plates are switched off.

2. 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.

3. Setting the oven temperature



- Set the desired oven temperature by means of the upper rotary knob (1).

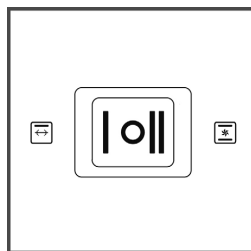
The appliance is equipped with a **temperature pilot lamp (5)**. When this pilot lamp goes off, the set temperature is reached. Cycling on and off during operation, the pilot lamp shows the thermostatic regulation of the temperature.

CAUTION: This means that the pilot lamp does not glow for some time, although the oven is switched on. Therefore, make sure that the rocker switch has been set back to the middle position "0" once the baking procedure is finished.

4. Setting the oven function - switching ON/OFF

The oven is equipped with 2 operating functions.

- | | |
|----------------|--|
| Position "0": | OFF |
| Position "I": | Upper heat with rotisserie function (grilling) |
| Position "II": | Upper/lower heat with circulating air |



- Use the rocker switch for selecting the function.
- Select the function by pressing to the right or to the left.
- The oven starts the operation.
- Set the rocker switch back to position "0" once the baking procedure is finished (middle position).

5. 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.


6. Switching off completely

Set both rotary switches of the heating plates and the rocker switch of the oven to position „0“.

Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Grilling with the rotisserie function

The rotisserie spit allows to prepare 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 heat-proof and food safe string (e. g. natural cotton string).
Tip: To avoid a too fast browning of prominent parts, delicate areas may be wrapped 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 really 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.

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 zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.**
Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen 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.

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