

ELTAC

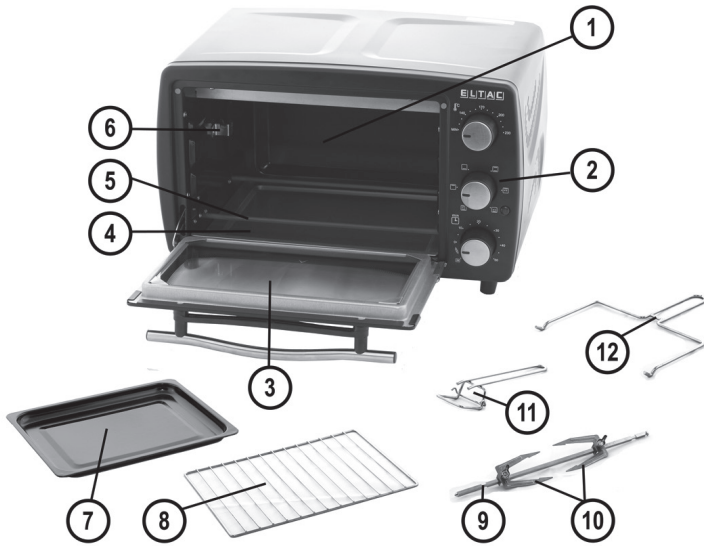
D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



RG 13 – RG 15
Backofen mit Drehspieß
Baking oven with rotisserie

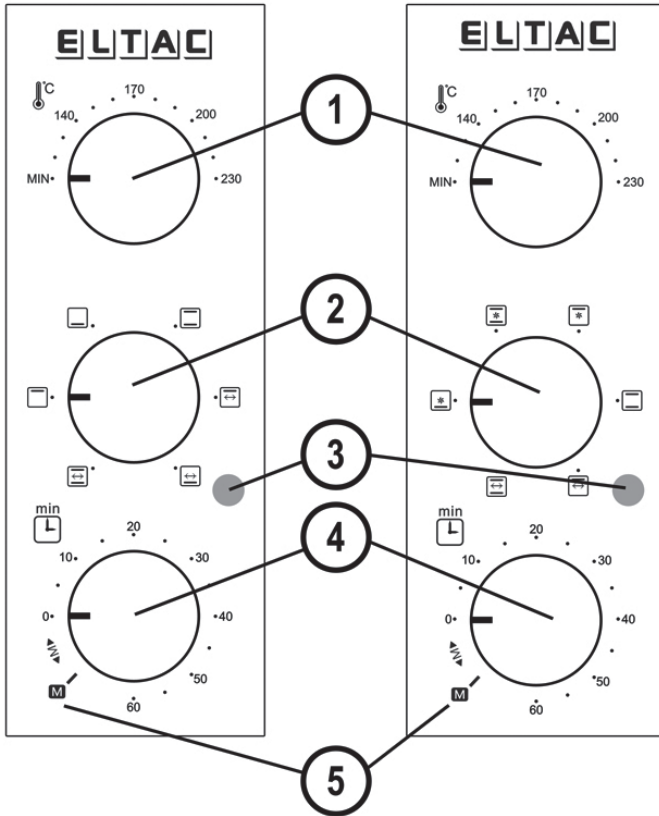
Produktbeschreibung - Product description



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

RG 13

RG 15



	D	GB
1	Drehschalter für Temperatur	rotary knob for temperature setting
2	Drehschalter für Funktionen	rotary knob for function setting
3	Temperatur-Kontrolllampe	temperature pilot lamp
4	Drehschalter für Zeiteinstellung	rotary knob for time setting
5	Position für Dauerstellung	position of continuous operation

D - Inhaltsverzeichnis

GB - Contents

Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienblende	3	User panel	2
Einleitung	5	Introduction	13
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	13
Technische Daten	5	Technical data	13
Lieferumfang	5	Scope of supply	13
Verpackungsmaterial	5	Packing material	13
Entsorgungshinweis	5	Disposal/recycling	13
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	13
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	General safety advices	14
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes	7	Safety advices for using the appliance	14
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	15
Inbetriebnahme des Gerätes	8	Operating the appliance	16
1. Gerät zur Benutzung vorbereiten	8	1. Preparing the appliance for use	16
2. Funktion wählen	8	2. Setting the function	16
3. Temperatur wählen	9	3. Setting the temperature	17
4. Gerät einschalten (mit / ohne Zeitschaltuhr)	9	4. Switching the appliance ON (with / without timer) ..	17
5. Gerät ausschalten	9	5. Switching the appliance OFF	17
6. Fertiges Gargut entnehmen	9	6. Taking ready foot out	17
Grillen mit der Drehspieß-Funktion	10	Grilling with the rotisserie function	18
Reinigung und Pflege	10	Cleaning and maintenance	18
Tipps und Hinweise	11	Tips and notes	19
Rezepte	11		
Service und Garantie	11		
GB instruction manual	13		

D**Einleitung**

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen vielseitigen Backofen 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 Backen, Braten, Garen, 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:	RG 13 220-240V~ 50/60 Hz	RG 15 220-240V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	1200 W	1500 W
Schutzklasse:	1	1
Volumen Backraum.:	ca. 16 Liter	ca. 23 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-, Papp- 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.
- 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 Fernwirkssystem 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 Werkkundendienst 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!

- 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!
- 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

- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Vor der ersten Benutzung heizen Sie das Gerät bitte 15 Minuten auf der Einstellung „Ober-/Unterhitze“ mit maximaler Temperatur (230 °C) auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.
Hinweis: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass Backofen und Zubehör vor jeder Inbetriebnahme trocken sind.

Inbetriebnahme des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

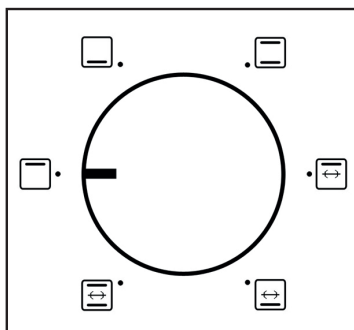
- Gehäuse-Oberflächen, Gehäuse-Rückwand, Backofentür, Bratblech, Grillrost, Krümelblech und Zubehörteile werden während des Betriebs heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Krümelblech unterhalb des unteren Heizelementes eingeschoben ist!
- Achten Sie beim Einschieben des Gargutes darauf, dass das Gargut weder die oberen noch die unteren Heizstäbe berührt!

1. Gerät 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.

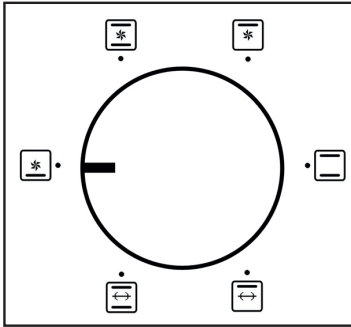
2. Funktion wählen

Es steht Ihnen eine Vielfalt von Funktionen zur Verfügung.
Die Auswahl der Funktion erfolgt über den mittleren Drehschalter.



Modell RG 13

- Oberhitze
- Unterhitze
- Ober-/Unterhitze
- Oberhitze mit Drehspieß-Funktion
- Unterhitze mit Drehspieß-Funktion
- Ober-/Unterhitze mit Drehspieß-Funktion

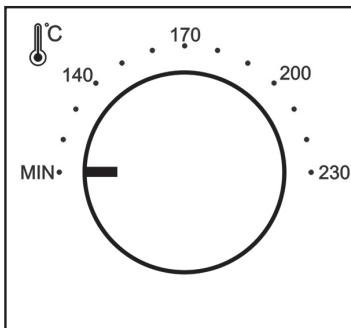


Modell RG 15

- Unterhitze mit Umluft
- Ober-/Unterhitze mit Umluft
- Oberhitze mit Umluft
- Ober-/Unterhitze
- Oberhitze mit Drehspeiß-Funktion
- Ober-/Unterhitze mit Drehspeiß-Funktion

Hinweis zum Arbeiten mit Umluft: Die Temperatur-Skala ist für Ober-/Unterhitze ohne Umluft optimiert. Bitte beachten Sie, dass bei zugeschalteter Umluft und gleicher Knebelstellung die Backraum-Temperatur etwa 15 °C niedriger ist als ohne Umluft.

3. Temperatur einstellen



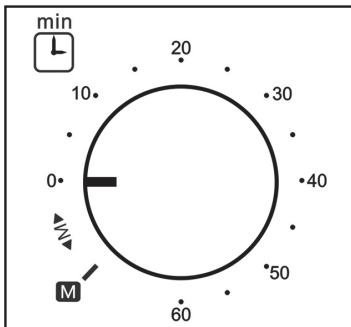
Mit dem oberen Drehschalter stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Temperatur-Kontrolllampe

Das Gerät ist mit einer Temperatur-Kontrolllampe 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 Drehschalter für die Zeiteinstellung auf der Position „0“ steht.

4. Gerät einschalten (mit oder ohne Zeitschaltuhr)



Sie haben zwei Möglichkeiten den Backofen in Betrieb zu nehmen:

1. Manueller Betrieb:

Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach links bis auf die Dauerstellung „M“. In diesem Fall schaltet das Gerät nicht automatisch ab, der Drehschalter muss zum Ausschalten auf „0“ zurückgestellt werden.

2. Zeitgesteuerter Betrieb:

Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden.

5. Gerät ausschalten

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es über die Zeitschaltuhr betrieben wird. Bei manuellem Betrieb muss der untere Drehschalter auf „0“ zurückgestellt werden.

Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

6. 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 Drehspeiß 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.

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.
Tip: 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 abstehegender Geflügelteile zu verhindern, müssen Keulen und Flügel mit einer lebensmiteltauglichen, hitzebeständigen Schnur zusammengebunden werden (z. B. weißes Baumwollgarn).
Tip: Um das zu schnelle Bräunen vorstehender Teile zu verhindern, können um empfindliche Partien Speckscheiben (ungesalzen) gebunden werden.
- **Wichtig!** Das Brat-/Backblech zum Fettauffang in die unterste Einschubebene einschieben. Herabtropfendes Fett wird dadurch aufgefangen, der Geräteboden bleibt sauber.
Tip: 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/den 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, auf maximaler Temperatur.
- Pro Kilogramm Hähnchen rechnet man mit einer Bratdauer von etwa 60 Minuten.
Tip: 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!**
- **Das Basisgerät, 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 Zubehöerteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern oder in den Geschirrspüler geben.
- Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen 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 die 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. 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, braune Stellen entfernen. 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 Zuchiniffleisch 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.



We are pleased you decided in favour of this versatile mini oven, 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 this appliance for a long time, please read 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 for domestic use (in kitchens, office rooms etc.). It is qualified for baking, roasting, cooking, defrosting, crisping up, rewarming, melting, gratinating and grilling food. 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.

	RG 13	RG 15
Nominal voltage:	220-240V~ 50/60 Hz	220-240V~ 50/60 Hz
Nominal power, ca.:	1200 W	1500 W
Protection class:	1	1
Volume baking chamber:	ca. 16 litres	ca. 23 litres

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product immediately after unpacking. Refer to the product description on page 2.

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



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 at no charge 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.

For your safety



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

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e.g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

- **Casing, back wall, oven door, trays, grid and other components are getting hot during use and 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, in general,

don't put any objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!

- Do not cover the base of the oven chamber or the heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- **Attention! Hazard of fire!** Always put food from which grease may drip on the roasting 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!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Do not use the appliance as a room 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 tablecloths 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. Ensure an unobstructed air circulation.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
 - **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Prior to initial use

- For a start, please clean all the removable accessory parts in warm water with some dishwashing detergent.
- Prior to initial use, please heat up for about 15 minutes with setting "upper and lower heat" at maximum temperature (230 °C), in order to burn in the protective coating on the heating elements.
Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will appear for a short while. While doing so, make sure that the room is well-aerated.
- After the appliance has cooled down, clean the oven chamber with a moist cloth.
- Please ensure that the appliance and accessories are dry before operating the appliance.

Operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

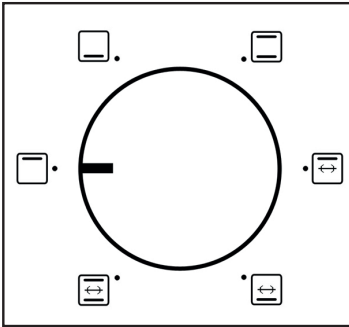
- Casing, back wall, oven door, trays, grid and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!
- Prior to operation, ensure that the crumb tray is inserted below the lower heating element!
- Make sure that the food does touch neither the upper nor the lower heating rod!

1. Preparing the appliance 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 level of the oven chamber. Close the oven door.

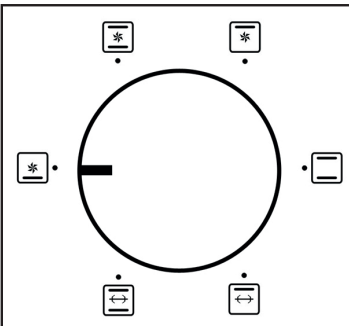
2. Setting the function

A variety of functions are available. Use the middle rotary knob for selection.



Modell RG 13

- Upper heat only
- Lower heat only
- Upper/lower heat
- Upper heat with rotisserie function
- Lower heat with rotisserie function
- Upper/lower heat with rotisserie function

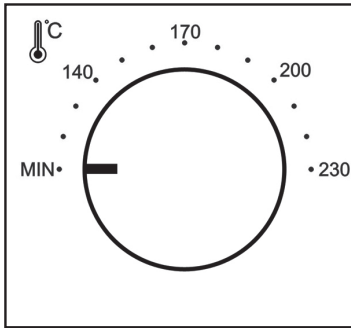


Modell RG 15

- Lower heat with circulating air
- Upper/lower heat with circulating air
- Upper heat with circulating air
- Upper/lower heat
- Upper heat with rotisserie function
- Upper/lower heat with rotisserie function

Note for operating with circulating air: The temperature scale is optimized for upper-/lower heat without circulating air. Please note that the temperature in the oven chamber is about 15 °C lower when using the circulating air function than without circulating air in the same temperature setting.

3. Setting the temperature



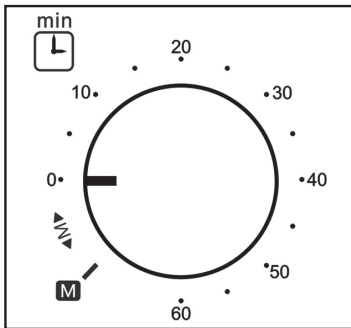
Set the desired temperature by means of the upper rotary knob.

Temperature pilot lamp

The appliance is equipped with a temperature pilot lamp. When the 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.

ATTENTION: This means that the pilot lamp does not glow for some time, although the oven is switched on. Therefore, make sure that the knob of temperature setting has been set back to "0" once the baking procedure is finished.

4. Switching appliance ON (with / without timer)



You have two possibilities to put the oven into operation:

1. Manual operation:

To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the left to the manual setting "M". In this case the appliance will not switch off automatically. To cut off you have to reset the rotary knob to „0" position.

2. Time-controlled operation:

To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the right as far as it will go and then back to the requested operating time. The clock will switch the appliance off automatically after the selected time has elapsed and you will hear a short ring. The selected time can be adjusted at any time even during operation by turning the knob to the left or to the right.

5. Switching the appliance OFF

The appliance will switch off automatically if it is operated via the timer. At manual operation, the lower rotary knob has to be set back to "0".


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

6. Taking ready food out

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, protect your hands by using potholders and a grill glove. Close the oven door.

Grilling with rotisserie function

The rotisserie spit allows to prepare delicious grilled chicken and other kinds of spit-roast (e. g. pig 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 single 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 single 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.
 **Attention! 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' 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



- **Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning!**
- **Never immerse base unit, 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.
- **Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water may infiltrate the appliance from the underside! Never use a steam jet appliance for cleaning!**
- **On no account, you must use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!**

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 anzuhängen. 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/ 57 58 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
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de