



ROMMELSBACHER

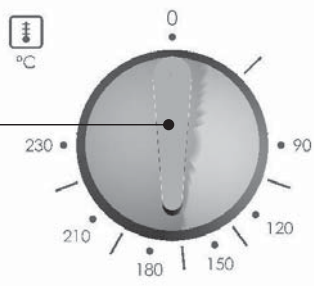
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual

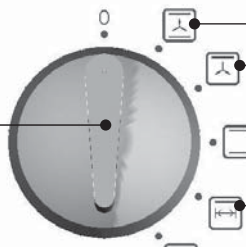


Backofen mit Drehspieß BG 1300
Oven with Rotisserie BG 1300

Temperatur Drehschalter
Temperature rotary knob



Funktionsschalter
Function switch



Dauerbetrieb
Continuous operation

Zeiteinstellung
Time setting



RÖHMELSBACHER
GERMANY



Ober- und Unterhitze
mit Umluft

Upper and lower heat
with circulating air

Oberhitze mit Umluft

Upper heat with
circulating air

Ober- und Unterhitze

Upper and lower heat

Oberhitze mit Drehspieß

Upper heat with rotisserie

Ober- und Unterhitze mit
Drehspieß und Umluft

Upper and lower heat
with rotisserie and
circulating air

Kontrolllampe
Pilot lamp

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	04
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	04
Technische Daten	04
Lieferumfang	04
Für Ihre Sicherheit	04
Wichtige Hinweise	05
Vor dem ersten Gebrauch	05
So bedienen Sie Ihr Gerät	06
1. Temperatur einstellen	06
2. Funktion wählen	06
3. Gerät einschalten, Zeitschaltuhr	06
4. Drehspieß Funktion	06
5. Weitere Tipps und Hinweise	07
Reinigung und Pflege	07
Entsorgung	07
Service und Garantie	08
Rezepte	09
GB Instruction Manual	13

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen vielseitigen Kleinbackofen 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 Lebensmitteln bestimmt. 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

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1300 W
Volumen Backraum:	19 Liter
Maße Gerät:	43 x 28 x 26,5 cm
Gewicht:	5,9 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

- 1 Kleinbackofen
- 1 emailliertes Backblech
- 1 verchromter Grillrost
- 1 Drehspieß mit 2 Fixierungshaltern und 2 Schrauben
- 1 Griff für Drehspieß
- 1 Griff für Backblech
- 1 Krümelblech

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 verursachen.

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Gerät. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder 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. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 12 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes. Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentüre spritzen.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Halten Sie die Netzleitung von heißen Geräteteilen fern, auch die Netzleitungen benachbarter Elektrogeräte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.
Vorsicht! Lebensgefahr! Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung 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.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas oder feuerfester Keramik zum Braten und Backen.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Das Krümelblech nie mit Alufolie abdecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand. Benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.

Vor dem ersten Gebrauch

Zunächst reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.

Vor der ersten Benutzung heizen Sie bitte 15 Minuten auf der Einstellung „Ober- und Unterhitze“ mit maximaler Temperatur auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.

Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.

Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie bitte den Innenraum mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass der Backofen und das Zubehör vor jeder Benutzung trocken sind. Das Backblech und den Grillrost können Sie mit dem beigegepackten Griff auch im heißen Zustand aus dem Backofen entnehmen.

So bedienen Sie Ihr Gerät

Das Krümelblech muss immer unterhalb des unteren Heizelementes eingeschoben sein.

1. Temperatur einstellen

Mit dem oberen Drehschalter stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

2. Funktion wählen

Mit dem mittleren Drehschalter stellen Sie die gewünschte Funktion ein, wählen Sie zwischen „Ober- und Unterhitze mit Umluft“, „Oberhitze mit Umluft“, „Ober- und Unterhitze“, „Oberhitze mit Drehspieß“, sowie „Ober- und Unterhitze mit Drehspieß und Umluft“.

3. Gerät einschalten, Zeitschaltuhr

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

Um die Zeitschaltuhr einzustellen, 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.

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 alle Knebel auf „O“ stehen. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.

4. Drehspieß Funktion

Schieben Sie einen Fixierungshalter auf den Grillstab und schrauben Sie ihn mit der Schraube fest. Spießen Sie nun das vorbereitete Hähnchen 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 Hähnchen hinein. Drehen Sie auch hier die Schraube fest zu.

Prüfen Sie, ob das Hähnchen exakt mittig auf den Grillstab gespießt ist.

Binden Sie das Hähnchen mit einer hitzebeständigen und lebensmittelgeeigneten Baumwollschnur fest zusammen, so dass beim Drehen keine Fleischteile die Heizelemente berühren können.

Mit dem Drehspießgriff können Sie nun den Drehspieß in den Ofen heben. Führen Sie den Grillstab mit dem spitzen Ende zunächst in die Öffnung auf der rechten Backraum-Innenseite ein und legen ihn dann auf der linken Seite auf die vorgesehene Halterung ab.

Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Oberhitze mit Drehspieß“ oder „Ober- und Unterhitze mit Drehspieß und Umluft“.

Schalten Sie nun das Gerät mit dem unteren Drehschalter ein, indem Sie nach links auf die Manuell Stellung „M“ oder nach rechts die Zeitschaltuhr einstellen. Prüfen Sie, ob sich das Grillgut gut dreht und die Heizstäbe nicht berührt (**WICHTIG – sonst könnte sich das Fleisch entzünden**).

Mit dem oberen Drehschalter nun die gewünschte Temperatur einstellen.

Wir empfehlen, beim Grillen das Bratblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen und als Auffangschale in die untere Führung einzuschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.

Bitte beachten Sie, dass Sie in diesem Fall den Funktionsschalter auf „Oberhitze mit Drehspieß“ stellen.

ACHTUNG: Wenn Sie mit Drehspieß grillen, die Tür in Grillstellung bringen, d.h. einen Spalt offen lassen, um eine Luftzirkulation zu gewährleisten.

5. Weitere 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 Bratblechs.

Die besten Backergebnisse erhalten Sie, wenn Sie das Bratblech nach etwa der halben Zeit drehen, damit das Backgut aus dem hinteren Bereich nun vorne platziert ist.

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

Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie beim Hantieren mit heißen Zubehöerteilen oder Behältern immer Topflappen!

Reinigung und Pflege

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

Die Zubehöerteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler säubern.

Durch die Antihafbeschichtung des Backofens ist dieser sehr leicht zu reinigen. Wischen Sie das Gehäuse, den Backraum und die Ofentüre mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie nach. Tauchen Sie das

Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann! **Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine**

Backofen-Sprays!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen, Braten und Grillen!

Entsorgung

Die Verpackung und das Verpackungsmaterial bestehen ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien. Sie können in den örtlichen Behältern entsorgt werden.



Dieses Produkt darf lt. 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.

Service und Garantie

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/ 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 werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

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

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.

Würziges Kasseler

300 g ausgelöstes Kasseler
1/2 Dose Champignonstücke (100 g)
1 kleine Dose Champignoncremesuppe (ca. 90 ml)
100 ml süße Sahne
1 TL Chilisauce
25 ml Tomatenketchup
Fett für die Form

Kasseler in 4 gleich große Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen.
Champignons abtropfen lassen und etwa die Hälfte klein hacken.
Restliche Pilze unter Suppe mischen. Fleischscheiben bestreichen. Unzerkleinerte Pilze darüber streuen.
Sahne steif schlagen und mit Ketchup und Chilisauce verrühren.
Sahnemischung auf den Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Minuten backen.

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 Zucchinis auf den Tomaten anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Butterlocken obenauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 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 l 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 jeweils 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 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Pflanzenöl
Pfeffer

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.

Zucchiniauflauf

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 aus der Mühle
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 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 aus der Mühle
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 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 20 Minuten backen.

Quark Auflauf

1 Apfel
etwas Zitronensaft
1 Ei
125 g Quark
1-2 EL Milch
1 EL Honig
Fett für die Form
1 EL gehackte Mandeln

Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Quark, Milch und Honig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Apfelscheiben unter die Quarkmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 180°C ca. 35 Minuten backen. Anschließend mit gehackten Mandeln bestreuen.

Contents

	page
Introduction	13
Intended use	13
Technical data	14
Scope of supply.....	14
For your safety	14
Prior to initial use	15
How to operate your appliance	15
1. Setting the temperature	15
2. Selecting the function.....	15
3. Activating the appliance, timer	15
4. Rotisserie function.....	15
5. More tips and notes	16
Cleaning and maintenance	16
Disposal	16

Introduction

We are pleased you decided in favour of this multi-purpose 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 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 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

Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	1300 W
Volume baking chamber:	19 litres
Dimensions appliance:	43 x 28 x 26.5 cm
Weight:	5.9 kg

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components immediately after unpacking.

- 1 mini oven
- 1 enamelled baking tray
- 1 chrome-plated grill grid
- 1 rotisserie spit with 2 fixing brackets and 2 screws
- 1 handle for rotisserie spit
- 1 handle for baking tray
- 1 crumb tray

For your safety

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

- Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame etc.). The space above the appliance has to be kept free, the distance to all walls must be at least 12 cm. Unhindered air supply has to be ensured.
- **Attention! Hazard of burns!** During operation, the appliance's surfaces are getting hot and firstly stay hot even after switching off the appliance. Mind the hazard of burns when touching the appliance. Never splash cold water on the hot oven door.
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
- The power cord, as well as those of other neighbouring electrical appliances, must not touch any hot parts of the appliance.
- Place the appliance on a heat resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.
Attention! Hazard of fire! A damaged power cord presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.

- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- 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 effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

Important notes

- Only use heat-proof containers made of metal, fire-proof glass or ceramic for roasting and baking.
- **Attention! Hazard of fire!** Never cover the crumb tray with aluminium foil.
- Do not use the appliance as depositing rack or worktop and do not transport it when hot. Do not use it as space-heater.

Prior to initial use

For a start, please clean all the removable accessory parts in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.

Prior to initial use, please heat up for about 15 minutes at the setting “upper and lower heat” with the maximum temperature 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 be generated for a short while.

After the appliance has cooled down, please clean the interior oven with a moist cloth. Prior to each operation make sure the oven and the accessories are dry. By means of the handle included, the baking tray and the grill grid can be removed from the oven even in hot condition.

How to operate your appliance

The crumb tray must always be inserted below the lower heating element.

1. Setting the Temperature

With the upper rotary knob you can set the desired temperature.

2. Selecting the function

With the middle rotary knob you can set the requested function, choose between “upper and lower heat with circulating air”, “upper heat with circulating air”, “upper and lower heat”, “upper heat with rotisserie” as well as “upper and lower heat with rotisserie and circulating air”.

3. Activating the appliance, timer

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 “O” position.**

To set the timer, turn the lower rotary knob to the right as far as it will go and then back to the desired operation time. After the selected time has elapsed, the clock will switch off the appliance automatically and a short ring tone is audible. The selected time can be adjusted at any time even during operation by turning the knob to the left or to the right.

Once the pilot lamp goes out, the selected temperature has been 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, mind that all the knobs have been set back to “O” once the baking procedure is finished. Safe switch-off is ensured by disconnecting the mains plug.

4. Rotisserie function

Slide one fixing bracket on the spit and tighten it with the screw. Now skewer the prepared chicken 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 chicken. Also tighten this screw. Check that the chicken is properly centred on the spit. Tightly truss the chicken with a heat-proof cotton string suitable for food to prevent any meat parts from getting in contact with the heating elements. By means of the rotisserie handle you may now lift the rotisserie assembly into the oven. Firstly, insert the spit with the pointed 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. Now select “upper heat with rotisserie” or “upper and lower heat with rotisserie and circulating air”. Switch on the appliance via the lower rotary knob by opting for the manual setting “M” on the left or for the timer setting on the right. Make sure that the meat to be grilled is rotating properly and that it does not touch the heating elements (**IMPORTANT – otherwise the meat might catch fire**). Then set the desired temperature by means of the upper rotary knob.

For the grilling procedure, we recommend to fill about half of the baking tray with water and insert it in the lower guiding to make it act as a drip pan. By this means, dripping fat will be collected and the appliance will stay clean and your food will become especially tender due to the ascending steam. Please make sure to set the function switch to “upper heat with rotisserie” in this case.
NOTE: When grilling with the rotisserie spit, you have to bring the door in the grilling position, i.e. to leave the door ajar, to allow for circulation of air.

5. More 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 tray. The best cooking results are achieved if you turn the roasting tray after about half of the cooking time, so that the food from the rear gets shifted to the front.
Attention! Hazard of fire! Always place food from which fat may drip, on the roasting tray in order to prevent ignition of the fat on the heating element. Bread toasted too long may also catch fire!
Attention! Hazard of burns! Handle hot accessory parts, pots and pans with potholders only!

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning! The accessories can be cleaned in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher. 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. Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water can infiltrate the underside! **On no account must you use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!**

Have a lot of fun when baking, roasting and grilling!

Disposal

The package and the packaging material are only made of environmentally sound materials. They can be disposed in the local containers.



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 life-span. 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.