

ELTAC

D Bedienungsanleitung
mit Rezeptteil

▶ **RG 12**

GB Instruction manual



D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen schönen und praktischen 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. Vielen Dank.

Für Ihre Sicherheit

- Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Gerätes diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese für alle künftigen Benutzer auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben.
- Zum Schutz gegen Brandgefahr muss der Raum über dem Gerät frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- **Achtung: Die Glastüre und das Gehäuse werden beim Betrieb heiß, Verbrennungsgefahr! Kein kaltes Wasser auf die heiße Backofentüre spritzen! Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen!**
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwerkssystem betreiben.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf beim Betrieb keine heißen Geräteteile berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung 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!

Erste Inbetriebnahme

Zunächst reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. **Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden.** Dazu heizen Sie bitte das Gerät ca. 20 Min. auf voller Leistung auf. 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 vor jeder Benutzung trocken ist. Schieben Sie dann das Krümelblech unterhalb der unteren Heizstäbe ein.

Das Backblech und den Grillrost können Sie mit dem beigepackten Griff auch im heißen Zustand aus dem Backofen entnehmen.

Und so bedienen Sie das Gerät

1. Temperatur einstellen

Mit dem oberen Drehschalter stellen Sie die gewünschte Backtemperatur ein.

2. Funktion wählen

Mit dem mittleren Drehschalter stellen Sie die gewünschte Funktion ein, wählen Sie zwischen Oberhitze (650 W), Unterhitze (550 W) sowie Ober- und Unterhitze (1.200 W).

3. Gerät einschalten

Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit = Zeitschaltuhr einstellen, oder wählen Sie „M“ = Dauerbetrieb. 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. Bei Einstellung auf Dauerbetrieb „M“ schaltet das Gerät nicht automatisch ab, **der Drehknopf muss zum Ausschalten auf „O“ zurückgedreht 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.

Drehspieß Funktion

Stecken Sie das Hähnchen auf den Drehspieß auf. Lockern Sie hierzu zunächst die Schraube an einem der Fixierungshalter und schieben Sie diesen vom Stab herunter. 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 die Schraube wieder fest zu. Prüfen Sie, ob das Hähnchen exakt mittig auf dem 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 zunächst in die Öffnung auf der rechten Backraum-Innenseite ein und legen ihn dann auf der linken Seite auf die vorgesehene Halterung ab.

Schalten Sie nun das Gerät mit dem unteren Drehschalter ein, indem Sie nach links auf die Manuell Stellung 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. Dann mit dem mittleren Drehschalter ‚Oberhitze‘ auswählen.

Wir empfehlen, beim Grillen das Backblech 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.

Für die Zubereitung von z.B. Rollbraten können Sie den Drehspieß auch mit Ober- / Unterhitze betreiben.

Weitere Tipps und Hinweise

Der Motor für den Drehspieß läuft generell immer, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Damit verbunden ist eine geringfügige Geräuschentwicklung.

Heizen Sie den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie das Backgut hinein geben.

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

Reinigung und Pflege

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

Die Zubehörteile können Sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.

Das Gehäuse, den Backraum und die Ofentüre mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann! **Verwenden Sie keinesfalls Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!**

Sollte Schmutz zwischen die Scheiben der doppelten Türverglasung gelangen, können Sie durch Lösen der 4 Schrauben auf der Innenseite der Tür die Glasscheiben zum Reinigen trennen.

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

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
1/2 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 Chilisaucе
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 Chilisaucе verrühren. Sahnemischung auf den Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30 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 gehackten 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.

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 etwa 20 – 25 Minuten garen.

Lachs-Spinat-Auflauf

250 g Lachsfilet
Lasagne-Blätter
200 g Blattspinat
Mozzarella
1/2 Knoblauchzehe
3 EL Sojasauce
25 g Butter
35 g Mehl
1/2 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.

Zucchiniauflauf

150 g Zucchini
50 g Frischkäse
15 g geriebener Käse
3 EL Joghurt
1 kleines Ei
1 TL gehacktes Basilikum
1/2 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.

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.

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
1/2 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 darauflegen. 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 Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C
ca. 20 Minuten backen.

GB Instruction manual

We are pleased you decided in favour of this appealing and practical 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. Thank you very much.

For your safety

- Prior to initial use, please read through these instructions carefully and save them for all future users.
- Only use the appliance for the purpose specified in this manual. Improper use will result in loss of warranty.
- Make sure the mains voltage is identical with the details indicated on the rating label. Only connect unit to an AC outlet.
- Put the appliance on a heat-resistant, stable and even working surface. Do not operate unit in the proximity of other heat sources (electric stove, open gas flame etc.).
- For the protection against danger of fire the space over the appliance has to be kept free and the distance between the appliance and any wall has to be at least 10 cm. Unhindered air supply has to be ensured. Only operate the appliance under supervision.
- **Caution: Glass door and casing will become hot during use; can cause burns! Do not splash cold water on the hot oven door! Do not store any objects on top of the appliance!**
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- In use the power cord – as well as those of other neighbouring electrical appliances – must not touch any hot parts of the appliance.
- Do not use the appliance as a space heater. Safe switch-off is ensured by disconnecting the mains plug.
- Our electrical appliances comply 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!

Initial use

For a start, please clean all the removable accessory parts in warm water with some dishwashing detergent. **Prior to initial use, the protective coating on the heating elements has to be burnt in.** In order to do so, please heat the appliance for approx. 20 minutes at the maximum setting. 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, please clean the interior oven with a moist cloth. Prior to each operation make sure the oven is dry. Then fit in the crumb tray underneath the lower heating elements. By means of the handle included, the baking tray and the grill grid can be removed from the oven even in hot condition.

And this is how to operate the appliance

1. Setting the temperature

With the upper rotary knob you can set the requested baking temperature.

2. Selecting the function

By means of the rotary knob in the middle you may select the desired function by choosing between upper heat (650 W), lower heat (550 W) or upper and lower heat (1200 W).

3. Switch-On

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 = set the timer or choose „M“ = continuous operation.

The clock will switch off the appliance automatically after the selected period of 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. If you select continuous operation „M“, the appliance will not switch off automatically, **but the rotary knob has to be reset to „o“ for switch-off.**

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 temporarily, 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.

Rotisserie function

Place the chicken on the rotisserie assembly. For this end, loosen the screw of either of the fixing brackets and push it off the spit. Then skewer the prepared chicken onto the spit by running the spit directly through the centre of the chicken until it is firmly pushed into the first fixing bracket.

Then slide the second fixing bracket on the spit and push it firmly into the chicken. Tighten the screw again.

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 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.

Switch on the appliance via the lower rotary knob by opting for the manual setting on the left or for the timer setting on the right. Make sure that the meat to be grilled is rotated 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.

Now select ‘upper heat’ using the rotary knob in the middle.

For the grilling procedure, we recommend that you 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. If you would like to prepare rolled roast meat, for instance, you can also operate the rotisserie spit using the upper/lower heat setting.

More tips and notes

As a rule, the rotisserie motor always gets started when the appliance is on. This involves some slight noise.

Always pre-heat the oven until the desired temperature has been reached before you put in the food to be cooked.

The best cooking results are achieved if you turn round the baking tray after about half of the cooking time has elapsed, so that the food to be cooked is shifted from the rear area to the front.

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance and allow it to cool before cleaning!

The accessories can be cleaned in warm water with some dishwashing detergent.

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 any scouring agents or solvents or oven sprays!!

In case dirt gets between the glasses of the double-glazed door, you can loosen the 4 screws on the inside of the door to separate the glasses for cleaning.

Have a lot of fun baking, roasting and grilling!

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

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



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.