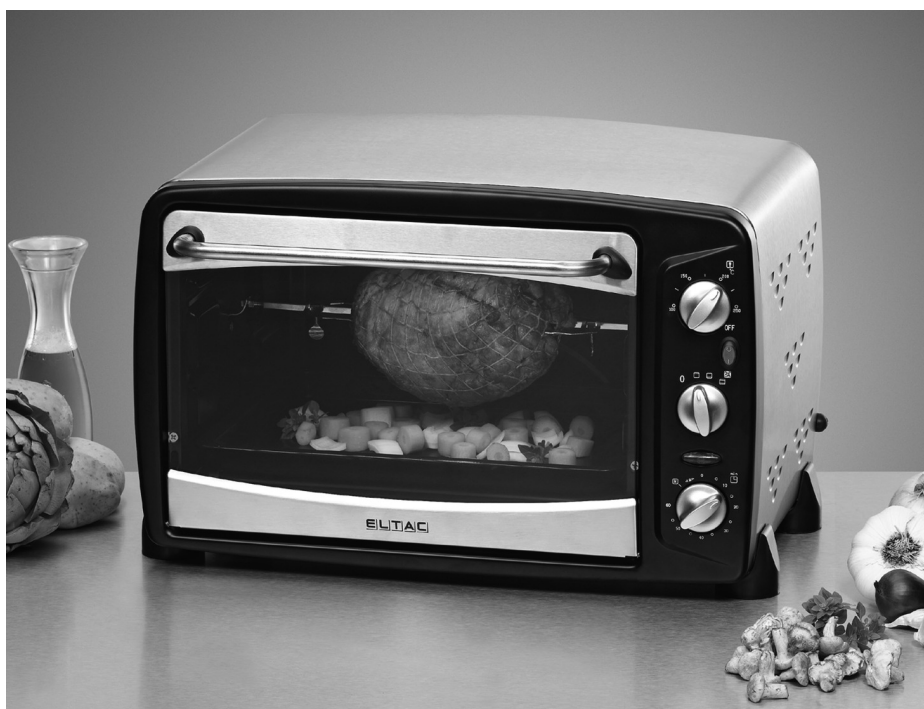


ELTAC

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



RG 14 / RG 16

Kleinbackofen
Mini Oven

D Inhaltsverzeichnis

	Seite
Beschreibung der Bedienblende	2
Einleitung	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Technische Daten	3
Lieferumfang	3
Für Ihre Sicherheit	3
Wichtige Hinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	4
So bedienen Sie Ihr Gerät	5
1. Temperatur einstellen	5
2. Funktion wählen	5
3. Dauerbetrieb	5
4. Betrieb mit Zeitschaltuhr	5
5. Drehspeiß Funktion	5
6. Weitere Tipps und Hinweise	6
Reinigung und Pflege	6
Backofenbeleuchtung - Tausch der Glühlampe	6
Rezepte	7
Service, Garantie und Entsorgung	16
GB Instruction manual	11

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit der Abbildung aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

Beschreibung der Bedienblende

- 1** Backofen Temperaturwahl-Schalter
- 2** Umluft Ein/Aus
- 3** Backofen Funktionswahl-Schalter
- 4** Kontrolllampe
- 5** Zeitschaltuhr

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

Überprüfen Sie, ob die technischen Angaben mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen. Nur an Wechselstrom anschließen!

	RG 14	RG 16
Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1400 W	1600 W
Volumen Backraum:	19 Liter	25 Liter
Maße Gerät (B x T x H):	430 x 340 x 280 mm	490 x 340 x 300 mm
Gewicht:	6,2 kg	7,2 kg

Lieferumfang

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

- 1 Kleinbackofen, inklusive
 - Drehspieß mit Befestigungsmaterial
 - Drehspießgriff
 - Backblech
 - Krümelblech
 - Grillrost
 - Griff für Grillrost/Backblech
- 1 Bedienungsanleitung

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 allein. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche (keine lackierten Tische, keine Tischdecken) 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 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.



Achtung: Die Glastür und das Gehäuse werden beim Betrieb heiß, Verbrennungsgefahr! Kein kaltes Wasser auf die heiße Backofentüre spritzen! Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen!

- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

- 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 müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- 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.
- Um das Verletzungsrisiko durch das Verwickeln in einem zu langen Kabel oder das Stolpern darüber zu verringern, befindet sich am Gerät ein kurzes Kabel. Verlängerungskabel werden nicht empfohlen.
- Die Netzleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterung. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Zuleitung oder beschädigtem Netzstecker.
Vorsicht! 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 daran den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen.



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.

- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Öle/Fette können sich entzünden. Speisen mit Ölen/Fetten dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- 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 Werkkundendienst 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

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung.
- Entfernen Sie den Drehspieß mit Drehspießgriff aus dem Backofen.
- **Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden. Dazu heizen Sie den leeren Backofen mit Einstellung „Ober- und Unterhitze mit Drehspieß“ bei maximaler Temperatur auf. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 10 Minuten ein.** Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.
- Nach Abkühlung des Gerätes den Innenraum mit einem feuchten Tuch reinigen. Achten Sie darauf, dass der Backofen und das Zubehör vor jeder Benutzung trocken sind.
- Das Backblech und den Grillrost können Sie mittels des beige packten Griffs 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. Sie können wählen zwischen „Oberhitze mit Drehspieß“, „Unterhitze“ und „Ober- und Unterhitze mit Drehspieß“. Der Motor für den Drehspieß läuft auch bei Einstellung „Unterhitze“ automatisch mit, unabhängig davon ob ein Spieß eingesteckt ist.

Zur Nutzung der **Umluft-Funktion** drücken Sie den Umluft-Kippschalter. Dieser leuchtet wenn er aktiviert ist. Die Umluft-Funktion kann jederzeit während des Backofenbetriebs zu- oder abgeschaltet werden.

3. Dauerbetrieb

Um das Gerät im Dauerbetrieb zu betreiben, drehen Sie den unteren Drehschalter nach links auf die Manuelle Stellung „M“. In diesem Fall schaltet das Gerät nicht automatisch ab.

Zum Ausschalten muss der Drehschalter auf „O“ zurückgestellt werden.

4. Betrieb mit Zeitschaltuhr

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. Sie können die eingestellte Zeit jederzeit – auch während des Betriebs - durch Rechts- und Linksdrehen verändern.

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 Funktionen ausgeschaltet sind. **Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.**

Das Modell Eltac RG 16 ist mit einer **Innenbeleuchtung** ausgestattet, die Ihnen während des Backofenbetriebes ermöglicht, Ihr Back- & Bratgut zu beobachten. Die Innenbeleuchtung schaltet automatisch mit der Aktivierung des Drehschalters zur Zeitwahl ein.

5. 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 dem Heizelement zu nahe kommen. Das Bratgut sollte mindestens 2 cm Abstand zum Heizelement haben.

- Mit dem Drehspeißgriff können Sie nun den Drehspeiß 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 Drehspeiß“ oder „Ober- und Unterhitze mit Drehspeiß“.
- 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 mindestens 2 cm Abstand zu den Heizstäben besteht (**WICHTIG – sonst könnte sich das Fleisch entzünden**).
- Mit dem oberen Drehschalter nun noch die gewünschte Temperatur einstellen.

TIPP: 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.


Stellen Sie in diesem Fall den Funktionsschalter auf „Oberhitze mit Drehspeiß“.

6. 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 Zubehörteilen oder Behältern immer Topflappen!

Reinigung und Pflege

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

Die Zubehörteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel abwaschen.

Der Backofen ist durch die Antihafbeschichtung 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! Gerät nicht mit einem Dampfreiniger behandeln! **Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, 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.

Backofenbeleuchtung - Tausch der Glühlampe

Bei Ausfall der Backofen-Innenbeleuchtung können Sie die defekte Glühlampe durch ein neues Leuchtmittel des Typs **230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C** ersetzen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen
- Die Schraube über dem Abdeckglas der Lampe lösen
- Das Abdeckglas herausnehmen
- Die defekte Glühlampe herausdrehen
- Neues Leuchtmittel (Typ siehe oben) einsetzen und handfest einschrauben
- Abdeckglas wieder einsetzen und festschrauben

Nun können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

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

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 untermischen, 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 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

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 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 Muffin-Backform 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.

	Page
Description of the operating panel	11
Introduction	12
Intended use	12
Technical data	12
Scope of supply	12
For your safety	12
Important notes	13
Prior to initial use	10
How to operate your appliance	14
1. Setting the temperature	14
2. Selecting the function	14
3. Continuous operation	14
4. Operation with timer	14
5. Rotisserie function	14
6. More tips and notes	15
Cleaning and maintenance	15
Interior illumination – change of the light bulb	15
Disposal	15

Prior to reading, unfold the page with the illustration and familiarise yourself with all functions of the appliance.

Description of the operating panel

- 1 temperature selector switch oven
- 2 circulating air on/off
- 3 function selector switch oven
- 4 pilot lamp
- 5 timer

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:

Check if the technical data comply with your mains voltage.
Connect to alternating current only!

	RG 14	RG 16
Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	1400 W	1600 W
Volume oven chamber:	19 litres	25 litres
Dimensions appliance (B x D x H):	430 x 340 x 280 mm	490 x 340 x 300 mm
Weight:	6.2 kg	7.2 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, inclusive of
 - rotisserie spit with fastening
 - rotisserie handle
 - baking tray
 - crumb tray
 - grill grid
 - handle for grill grid/baking tray
- 1 instruction manual


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 underestimate the risks. Always keep children away from the product.
- Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface (no varnished tables, no table cloths) 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 10 cm. Unhindered air supply has to be ensured.

 **Attention: The glass door becomes hot during operation, hazard of burns! Never splash cold water on the hot oven door! Do not park any objects on the appliance!**

- 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.
 - Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
 - Never leave the appliance unattended during operation.
 - Pull the mains plug after each use.
 - Never let the cord hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
 - To reduce the injury risk by tangling in a too long cord or by stumbling across it, the appliance has a short cord. Using an extension cord is not recommended.
 - The power cord, as well as those of other neighbouring electrical appliances, must not touch any hot parts of the appliance.
 - 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!** 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.
-  **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.
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
 - 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

- Remove all packaging from both appliance and equipment.
- Take the rotisserie spit and the rotisserie handle out of the oven.
- **Prior to initial use, the protective coating on the heating elements must be burned in. Therefore, heat up the empty oven at the setting "upper and lower heat with rotisserie" with the maximum temperature. Set the timer at 10 minutes.** 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 heat with rotisserie", "lower heat" and "upper and lower heat with rotisserie".

The motor for the rotisserie spit drives automatically also at the setting "lower heat" irrespective of whether a spit is slotted in.

For using the **circulating air function** press the circulating air rocker switch. It glows when it is activated. The circulating air function can be activated or deactivated anytime during operation.

3. Continuous operation

To put the appliance into continuous 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.**

4. Operation with timer

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 functions have been switched off once the baking procedure is finished. Safe switch-off is ensured by disconnecting the mains plug.*

The model Eltac RG 16 is equipped with an **interior illumination** which makes it possible for you to observe your food during operation. The interior illumination turns on automatically with the activation of the knob for setting the timer.

5. 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. The food to be roasted should have at least 2 cm distance to the heating element.
- 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".

- 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 has at least 2 cm distance to the heating elements (**IMPORTANT – otherwise the meat might catch fire**).
- Then set the desired temperature by means of the upper rotary knob.


TIPP: 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, 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.

6. 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.

The oven is very easy to clean due to its non-stick coating. 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! Do not use a steam jet appliance for cleaning! **On no account must you use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!**

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.

Interior illumination – change of the light bulb

In case the interior illumination fails, you can replace the defective light bulb by a new lamp of the type **230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C**. Proceed as follows:

- Pull the mains plug and let the appliance cool down completely
- Loosen the screw above the cover glass of the lamp
- Take off the cover glass
- Unscrew the defect light bulb
- Insert the new lamp (type see above) and screw it in hand-tight
- Insert the cover glass again and screw it

Now you can operate the appliance again.

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.

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:

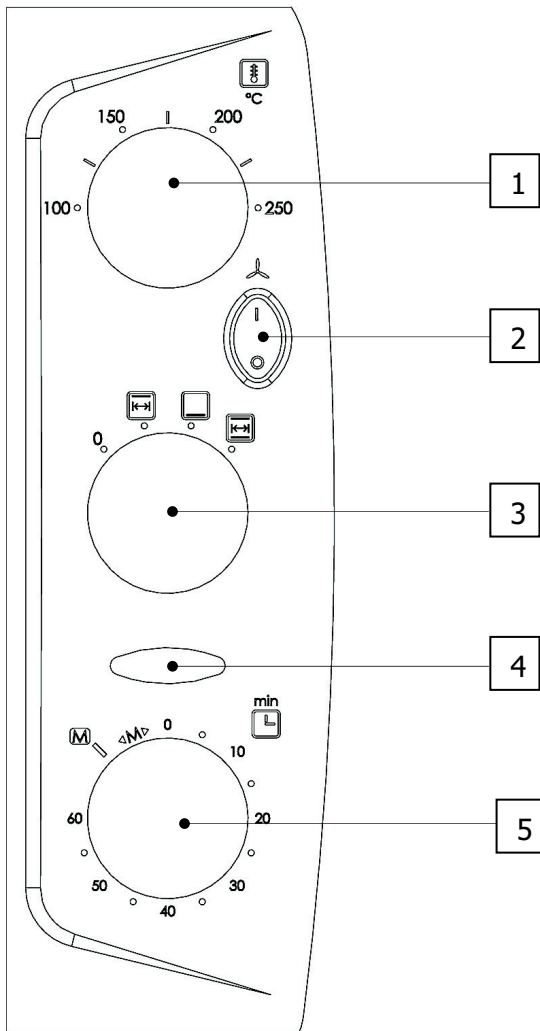
1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen 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.

Bedienblende / Operating panel



Klappe rechts von Seite 1
Format 143x210 mm