



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual
- F** Mode d'emploi
- I** Istruzioni per l'uso
- NL** Gebruiksaanwijzing



REZEPTE

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Ideen verwirklichen oder Gerichte aus handelsüblichen Kochbüchern zubereiten.

Nudel-Fisch-Auflauf

2,5 l Salzwasser
1 EL Pflanzenöl
250 g breite Nudeln
300 g tiefgefrorene Erbsen
Muskat
2 Dosen Thunfisch in Öl (je 155 g)
200 ml Crème fraîche
2 Knoblauchzehen
2 EL gehackter Dill
Pfeffer, Salz
50 g geriebener Käse

Salzwasser und Öl zum Kochen bringen. Teigwaren einrühren und garen. In ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser überbrausen und abtropfen lassen. Erbsen auftauen und mit Muskat würzen. Erbsen, 1 Dose Thunfisch mitsamt dem Öl, die andere abgetropft, unter Teigwaren mischen. Crème fraîche, zerdrückten Knoblauch und Dill verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Teigwaren und Sahne vermischen. In eine gefettete Auflaufform einfüllen, mit Käse bestreuen und 25 Minuten bei 180°C backen.

Gratinierte Gemüseschüssel

300 g Lauch
300 g Möhren
1 Zwiebel
1 EL Pflanzenöl
Muskat, Pfeffer, Salz
1/4 l Wasser
3 EL Rahmbratensauce
100 g gepökelte, gekochte Zunge
100 ml Crème fraîche
1 TL Zitronensaft

Lauch in 2 cm große Stücke schneiden, Möhren hobeln. Gewürfelte Zwiebel in Öl dünsten, Gemüse zugeben und andünsten. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. 100 ml Wasser zugießen, aufkochen und garen. Gemüse abgießen. Gemüsefond mit Wasser zu 250 ml auffüllen und aufkochen. Sauce einrühren, kurz köcheln lassen. In Streifen geschnittene Zunge und Sahne unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Gemüse in einer gefetteten Auflaufform mit Sauce begießen und 20 Minuten bei 200°C überbacken.

Saftiger Birnenkuchen

120 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
2 große Eier
120 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
120 g geriebene Haselnüsse
1 EL Kakao
2 EL Cognac oder Weinbrand
300 g saftige Birnen

Fett und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, gesiebtetes Backpulver, Nüsse und Kakao vermischen und langsam unter die Schaummasse rühren. Cognac unterrühren. Teig in eine gefettete Springform einfüllen und glatt verstreichen. Birnen waschen, schälen und in Achtel schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Teig mit den Birnen belegen. Leicht in den Teig eindrücken. 35-40 Minuten bei 180°C backen.

LEGENDE / LEGEND / LEGENDA:



Regler für große Heizzone 180 mm Ø
Control for big heating zone 180 mm Ø
Régulateur pour grande zone de chauffe 180 mm Ø
Regolatore per zona grande di riscaldamento 180 mm Ø
Regelaar voor grote verwarmingszone 180 mm Ø



Regler für kleine Heizzone 145 mm Ø
Control for small heating zone 145 mm Ø
Régulateur pour petite zone de chauffe 145 mm Ø
Regolatore per zona piccola di riscaldamento 145 mm Ø
Regelaar voor kleine verwarmingszone 145 mm Ø



Grill / Gril / Griglia



Ober- und Unterhitze
Upper and lower heat
Chauffage inférieur et supérieur
Calore di sopra e di sotto
Verwarmen boven en onder



Nur Oberhitze
Only upper heat
Chauffage supérieur seul
Solo calore di sopra
Aleen verwarmen boven



Nur Unterhitze
Only lower heat
Chauffage inférieur seul
Solo calore di sotto
Aleen verwarmen onder

D

Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrer neuen Kleinküche haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben.

VOR DEM GEBRAUCH

Zum Schutz vor Brandgefahr darf das Gerät nur so aufgestellt werden, dass ein Mindestabstand von 10 cm zu allen Wandflächen gewährleistet ist, der Raum über dem Gerät muss frei sein. Sorgen Sie für eine ungehinderte Luftzirkulation.

Stellen Sie die Kleinküche auf eine wärmeunempfindliche, ebene und stabile Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.).

Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Verwenden Sie grundsätzlich nur Elektro-Kochtöpfe und -Pfannen mit dem passenden Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie und nutzen nicht die maximale Wärmeleistung.
- Das Kochfeld und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Schalten Sie die Temperatur rechtzeitig zurück, so sparen Sie Energie. Weitere Hinweise gibt Ihnen jedes handelsübliche Kochbuch.

FÜR IHRE SICHERHEIT

- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes, speziell an der Kochmulde und der Backofentüre.
- Die Anschlussleitung muss während des Betriebs der Kleinküche komplett von den Abstandshaltern abgewickelt sein und darf, ebenso wie auch die Anschlussleitungen benachbarter Elektrogeräte, keine heißen Geräteteile berühren.
- 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 Fernwirsystem betreiben.
- Öle und Fette können sich überhitzen und dann entzünden, gehen Sie deshalb besonders vorsichtig damit um.
- Ist das Gerät, die Anschlussleitung oder bei Modell KML 3001 die Abdichtung des Kochfelds bzw. das Glaskeramik Kochfeld selbst beschädigt, Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen. Dies gilt ebenso vor einem Austausch der Backofenlampe bei den Modellen KM 2501 und KML 3001.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper. Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs. Lassen Sie auch sonst das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Achten Sie nach Beendigung des Koch- und Backvorganges darauf, dass alle Schalter auf Nullstellung stehen und die Lampen erloschen sind.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Der Austausch der Anschlussleitung (Anbringungsart Y) wie auch jede andere Reparatur darf nur von Fachkräften oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Modell TK 2505

ERSTE INBETRIEBNAHME

Heizen Sie die Herdplatten ohne Topf ca. 5 Minuten auf höchster Stufe auf. Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung.

Anschließend heizen Sie den Backofen in der Funktion „Ober- und Unterhitze“ bei maximaler Temperatur für 10 Minuten auf. Stellen Sie dann den Schalter ebenfalls für 10 Minuten auf die Funktion „Grill“. Auf diese Weise wird die Schutzschicht der verschiedenen Heizelemente eingebrannt. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden Rauchentwicklung.

ACHTUNG: Diese Kleinküche hat eine automatische Backofenvorrangschaltung, die den Anschlusswert auf 2500 Watt begrenzt und somit den Anschluss an jede Steckdose ermöglicht. Dies bedeutet, dass die große Herdplatte nur dann dauerhaft in Betrieb genommen werden kann, wenn der Backofenschalter auf „o“ steht. Ein gleichzeitiger Betrieb von großer Heizplatte und Backofen ist möglich, allerdings schaltet die große Heizplatte während der Heizphasen des Backofens automatisch ab.

BEDIENUNG DER KOCHPLATTEN

- Die Herdplatten des Kochfeldes werden über 7 Takt Schalter geregelt. Bitte benutzen Sie folgende Einstellungen:

Stufe 1-2	Kochen kleiner Mengen, Aufwärmen, Warmhalten
Stufe 3-4	Kochen größerer Mengen, Braten, Garen, Dünsten
Stufe 5-6	Volle Leistung zum Ankochen und Frittieren
- Die obere Kontrolllampe zeigt an, dass mindestens eine der Herdplatten eingeschaltet ist. Bitte beachten Sie, dass diese Kontrolllampe auch dann aufleuchtet, wenn die 180 mm Ø Herdplatte zusätzlich zum Backofen eingeschaltet wird, jedoch aufgrund der Backofenvorrangschaltung vorübergehend nicht heizt.

BEDIENUNG DES BACKOFENS

- Mit dem Wahlschalter können Sie zwischen den Funktionen „Unter- und Oberhitze“ und „Grill“ wählen. Die Temperatureinstellung erfolgt mit dem unteren Drehschalter stufenlos von 50°C bis 250°C.
- Im oberen Backraum befinden sich zwei Heizelemente. Bei Einstellung „Grill“ sind beide in Betrieb, wobei das innere rotglühend ist. Bei Einstellung „Ober- und Unterhitze“ ist das äußere Heizelement (nicht rotglühend) sowie die Unterhitze (unterhalb des Backraums) in Betrieb.
- Wenn die untere Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Backofentemperatur an. *Beachten Sie dabei: Solange diese Kontrolllampe leuchtet, wird bei Betrieb die große Herdplatte 180 mm Ø nicht beheizt.*
- Beim Back-/Bratvorgang ist im Backofen ein gewisser Luftaustausch erforderlich, der möglicherweise zu leicht abweichenden Temperaturen im vorderen und hinteren Bereich des Backraums führen kann. Wir empfehlen daher, das Backgut nach der halben Backzeit zu drehen.

Modell KM 2501

ERSTE INBETRIEBNAHME

Heizen Sie die Herdplatten ohne Topf ca. 5 Minuten auf höchster Stufe auf. Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung.

Anschließend heizen Sie den Backofen in der Funktion „Ober- und Unterhitze“ bei maximaler Temperatur für 10 Minuten auf.

Stellen Sie dann den Schalter ebenfalls für 10 Minuten auf die Funktion „Grill“. Auf diese Weise wird die Schutzschicht der verschiedenen Heizelemente eingebrannt. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden Rauchentwicklung.

ACHTUNG: Unsere Kleinküche hat eine automatische Backofenvorrangschaltung, die den Anschlusswert auf 2500 W begrenzt und somit den Anschluss an jede Steckdose ermöglicht. *Dies bedeutet, dass die große Heizzone nur in Betrieb genommen werden kann, wenn der Backofenschalter auf „0“ steht, d.h. dass kein gleichzeitiger Betrieb von großer Heizzone und Backofen möglich ist.*

BEDIENUNG DER KOCHPLATTEN

- Die Herdplatten des Kochfeldes werden über 7 Takt Schalter geregelt. Bitte benutzen Sie folgende Einstellungen:

Stufe 1-2	Kochen kleiner Mengen, Aufwärmen, Warmhalten
Stufe 3-4	Kochen größerer Mengen, Braten, Garen, Dünsten
Stufe 5-6	Volle Leistung zum Ankochen und Frittieren

BEDIENUNG DES BACKOFENS

- Mit dem unteren Drehschalter können Sie die Backofentemperatur für die Funktion „Ober- und Unterhitze“ stufenlos von 50°C bis 250°C einstellen oder die Funktionsarten „nur Unterhitze“, „nur Oberhitze“ oder „Grill“ wählen, in welchen der Backofen mit der maximalen Leistung heizt. Im oberen Backraum sind hierzu zwei Heizelemente, wobei das innere die spezielle Grillfunktion erfüllt, das äußere ist bei Einstellung von „nur Oberhitze“ bzw. „Ober- und Unterhitze“ in Betrieb.
- Während des Backofenbetriebes ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet und ermöglicht Ihnen somit, Ihr Backgut zu beobachten.
- Wenn die untere Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Backofentemperatur an.
- Die obere Kontrolllampe zeigt an, dass mindestens eine der Funktionen in Betrieb ist. Bitte beachten Sie, dass diese Kontrolllampe auch dann aufleuchtet, wenn die 180 mm Ø Herdplatte zusätzlich zum Backofen eingeschaltet wird, jedoch aufgrund der Backofenvorrangschaltung nicht heizt.
- Die Backofentüre ist mit einer Dichtung versehen, ein gewisser Luftaustausch ist jedoch erforderlich. Dadurch kann es zu leicht abweichenden Temperaturen im vorderen und hinteren Bereich des Backraums kommen. Wir empfehlen daher, das Backgut nach der halben Backzeit zu drehen.

Modell KML 3001

ERSTE INBETRIEBNAHME

Heizen Sie den Backofen ca. 10 Minuten auf höchster Temperatur auf. Drehen Sie dazu den Einstellknopf auf „M“ und den Wahlschalter auf die maximale Temperatur in der Funktion „Ober- und Unterhitze“.

Stellen Sie den Schalter anschließend ebenfalls für 10 Minuten auf die Funktion „Grill“. Auf diese Weise wird die Schutzschicht der verschiedenen Heizelemente eingebrannt. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden Rauchentwicklung.

ACHTUNG: Unsere Kleinküche hat eine automatische Backofenvorrangschaltung, die den Anschlusswert auf 3000 W begrenzt und somit den Anschluss an jede Steckdose ermöglicht. **Dies bedeutet, dass die große Heizzone nur in Betrieb genommen werden kann, wenn der Backofenschalter auf „o“ steht, d.h. dass kein gleichzeitiger Betrieb von großer Heizzone und Backofen möglich ist.**

BEDIENUNG DES KOCHFELDES

- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Porzellan, Email oder Aluminiumfolie.
- Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heißen Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände **Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.**
- Die Heizzonen werden über einen Energieregler geschaltet, der eine stufenlose Einstellung von Warmhalten (ca. 7% der Leistung) bis zur Höchsttemperatur (100% Leistung) ermöglicht.
- Benutzen Sie die Einstellung:

Stufe 1-5	Kochen kleiner Mengen, Aufwärmen, Warmhalten
Stufe 4-9	Kochen größerer Mengen, Braten, Garen, Dünsten
Stufe 8-12	Volle Leistung zum Ankochen und Frittieren
- Die Restwärmanzeige im vorderen Bereich des Kochfelds zeigt noch vorhandene Verbrennungsgefahr an, aber auch Restwärme, die zum Warmhalten benutzt werden kann.

BEDIENUNG DES BACKOFENS

- Mit dem unteren Drehschalter können Sie die Backofentemperatur für die Funktion „Ober- und Unterhitze“ stufenlos von 50°C bis 250°C einstellen oder die Funktionsarten „nur Unterhitze“, „nur Oberhitze“ oder „Grill“ wählen, in welchen der Backofen mit der maximalen Leistung heizt. Im oberen Backraum sind hierzu zwei Heizelemente, wobei das innere die spezielle Grillfunktion erfüllt, das äußere ist bei Einstellung von „nur Oberhitze“ bzw. „Ober- und Unterhitze“ in Betrieb.
- Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Regler der Zeitschaltuhr so weit als möglich nach rechts und dann zurück bis zur gewünschten Laufzeit, oder Sie drehen nach links und wählen die Position „M“ = Dauerbetrieb.

- Der Backofen ist nun in Betrieb, die Kontrolllampen leuchten und das Gerät heizt auf.
- Beim Betrieb mit Zeitschaltuhr schaltet die Uhr den Backofen nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Die Betriebszeit kann durch Rechts- oder Linksdrehen des Einstellknopfes jederzeit verändert werden.
- Bei Einstellung des Dauerbetriebes „M“ schaltet das Gerät nicht automatisch ab, der Drehknopf muss zum Ausschalten auf „o“ zurückgestellt werden.
- Während des Backofenbetriebes ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet und ermöglicht Ihnen somit, Ihr Backgut zu beobachten.
- Wenn die untere Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Backofentemperatur an.
- Die obere Kontrolllampe zeigt an, dass mindestens eine der Funktionen in Betrieb ist. Bitte beachten Sie, dass diese Kontrolllampe auch dann aufleuchtet, wenn die 180 mm Ø Herdplatte zusätzlich zum Backofen eingeschaltet wird, jedoch aufgrund der Backofenvorrangschaltung nicht heizt.
- Die Backofentüre ist mit einer Dichtung versehen, ein gewisser Luftaustausch ist jedoch erforderlich. Dadurch kann es zu leicht abweichenden Temperaturen im vorderen und hinteren Bereich des Backraums kommen. Wir empfehlen daher, das Backgut nach der halben Backzeit zu drehen.

Alle Modelle

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker.

Halten Sie die Herdplatten stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz. Zur Pflege gibt es Spezialmittel im Fachhandel.

Das Glaskeramik Kochfeld können Sie bei Bedarf mit einem Spezialmittel pflegen. Speisereste mit einem speziellen Glasschaber entfernen. Beides erhalten Sie im Fachhandel.

Reinigen Sie dann das Gehäuse und den Innenraum des Backofens mit einem feuchten Lappen und Spülmittel und trocknen Sie den Innenraum anschließend ab. Die Emaillierung (CleanEmail) ist besonders reinigungsfreundlich.

Verwenden Sie kein kratzenden Schwämme, Scheuermittel und keine Stahlwolle. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.

Bei Modell KML 3001 können sie zur Reinigung des Backraums die Backofeninnenbeleuchtung einschalten, indem Sie den oberen Drehschalter auf „M“ stellen.

ZUBEHÖR

Unsere Kleinküchen sind serienmäßig mit einem Bratblech und einem Grillrost ausgestattet. Als Sonderzubehör bieten wir außerdem ein Backblech an, das für die Zubereitung von Plätzchen, Pizza etc. geeignet ist. Bei Bedarf können Sie dieses über Ihren Fachhändler oder unsere Serviceabteilung im Werk Dinkelsbühl beziehen. Bitte beachten Sie hierzu die Rückseite dieser Anleitung.

GB Instruction manual

We are very pleased that you chose this product and would like to thank you for your confidence. To make sure that you will have lots of pleasure with your new mini kitchener, we ask you to carefully observe the following notes, to keep this instruction manual for future reference and to pass it on to any user.

PRIOR TO USAGE

In order to avoid possible risks of fire, the distance between the appliance and all walls has to be at least 10 cm. Keep the space above the appliance free to ensure free air circulation. Put the mini kitchener on a heat-resistant, even and solid base (no varnished tables, no table cloths). Do not operate the appliance in the proximity of other heat sources (stove, gas flames etc.). Make sure that the mains voltage is identical with the details on the rating plate.

GENERAL REMARKS

- Only use pots and pans suitable for electrical stoves, showing a flawless, even bottom and an appropriate diameter (heat-proof glass, crockery or china can also be used). If the bottom of the pot is uneven or too small, energy will be wasted and the maximum heat cannot be used.
- The cooking surface and the bottom of the pot must always be clean and dry.
- Switch the appliance down in time, so you can save energy. Further information is given by any ordinary cookbook.

FOR YOUR SAFETY

- The appliance will become hot during usage. For this reason please pay attention to the possible risk of burning when touching it, especially at the hob and the oven door.
- While the mini kitchener is operated, the power supply cord has to be completely unwound from its storage and must not touch any hot parts of the appliance - the same goes for the power supply cords of neighbouring electrical appliances.
- 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.
- Oils and fats can overheat and may catch fire. Therefore be particularly careful with them.
- When the appliance, the power supply cord or – at model KML 3001 - the seal of the cooking surface or the glass ceramic surface itself is damaged, switch off and unplug the appliance immediately! Also do so before replacing the oven lamp at model KM 2501 or KML 3001.
- Do not use the appliance to heat up a room. Inappropriate use or disregard of the instruction manual will lead to the loss of guarantee. Never leave the appliance unattended when operating it.
- When you have finished cooking or baking, make sure that all switches are in “o” position and the lamps went out.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. A replacement of the power cord (fixing type Y) as well as any other repair must be effected by specialist only. Inappropriate repairs may result in considerable dangers for the user.

Model TK 2505

INITIAL USE

Heat the heating plates without a pot for approximately 5 minutes at maximum setting. This will give optimal protection to the coating on the plates.

Afterwards heat the oven for approximately 10 minutes at maximum temperature on function “upper and lower heat” and following that set it for the function “grill” for 10 minutes as well. In this way the protective coating of the various heating elements is burned in. Please disregard the temporary formation of smoke.

ATTENTION: *This mini kitchener has an automatic oven priority regulation, which restricts the electrical power to 2500 Watt and thus enables the appliance to be connected to any socket. This means that the large heating plate can only be operated permanently if the switch of the oven is turned to „o“ position. A simultaneous operation of large heating plate and oven is possible, however the large heating plate will switch off automatically during the heating periods of the oven.*

USING THE COOKING PLATES

- The plates are regulated via 7-step switches.
Please use the following settings:

step 1-2	to prepare smaller quantities, to warm up and keep warm
step 3-4	to prepare larger quantities, to fry, cook and steam
step 5-6	full power to start cooking and to deep-fry

- The upper pilot lamp indicates that at least one of the heating plates is switched on.
Please take into account that this pilot lamp will also glow if the 180 mm Ø heating plate is switched on in addition to the oven, but will temporarily not heat because of the oven priority regulation.

USING THE OVEN

- With the oven selection switch you can choose between the functions “upper and lower heat” and “grill”. With the lower rotary switch you can infinitely vary the oven temperature from 50°C to 250°C.
- In the upper part of the oven there are 2 heating elements. When using the “grill” setting both heating elements are on, whereby the inner one is glowing red. When setting “upper and lower heat”, the outer heating element (not glowing red) and the lower heat (below the oven chamber) are working.
- When the lower pilot lamp goes out, the set oven temperature is reached. The alternately lighting up and going out of the lamp during the operation shows the thermostatic regulation of the oven temperature. *Attention: As long as this lamp is lighted, the big heating plate 180 mm Ø will not heat if switched on.*
- During the baking/roasting process a certain air exchange in the oven is required, which might cause the temperatures in the front and back area of the oven to diverge slightly. This is why we recommend turning the dishes when half the cooking time is over.

Model KM 2501

INITIAL USE

Heat the heating plates without a pot for approximately 5 minutes at maximum setting. This will give optimal protection to the coating on the plates.

Afterwards heat the oven for approximately 10 minutes at maximum temperature on function “upper and lower heat” and following that set it for the function “grill” for 10 minutes as well. In this way the protective coating of the various heating elements is burned in. Please disregard the temporary formation of smoke.

ATTENTION: Our mini kitchener has an automatic oven priority regulation, which restricts the electrical power to 2500 Watt and thus enables the appliance to be connected to any socket. This means that the large heating zone can only be operated, when the switch of the oven is on „o“ position, i.e. no simultaneous operation of large heating zone and oven is possible!

USING THE COOKING PLATES

- The plates are regulated via 7-step switches. Please use the following settings:

step 1-2	to prepare smaller quantities, to warm up and keep warm
step 3-4	to prepare larger quantities, to fry, cook and steam
step 5-6	full power to start cooking and to deep-fry

USING THE OVEN

- With the lower rotary switch you can vary the oven temperature for the function “upper and lower heat” infinitely from 50°C to 250°C or choose the functions “only lower heat“, “only upper heat” or “grill”, where the oven is heating with maximum power. In the upper part of the oven there are 2 heating elements, whereby the inner one provides for the grilling function, the outer one is working when setting the function “only upper heat” or “upper and lower heat”.
- While the oven is operated, its interior light is shining and enables you to observe your dishes.
- When the lower pilot lamp goes out, the set oven temperature is reached. The alternately lighting up and going out of the lamp during the operation shows the thermostatic regulation of the oven temperature.
- The upper pilot lamp indicates that at least one of the functions is in operation. Please be aware of this pilot lamp shining also when the heating plate of 180 mm Ø is switched on in addition to the oven but is not heating because of the oven priority regulation.
- The upper pilot lamp indicates that at least one of the heating plates is switched on. Please be aware of this pilot lamp shining also when the heating plate of 180 mm Ø is switched on in addition to the oven but is not heating because of the oven priority regulation.
- The oven door is equipped with a seal, a certain air exchange, however, is required. As this can cause slightly diverging temperatures in the front and back part of the oven, we recommend to turn the dishes when half of the preparing time is over.

Model KML 3001

INITIAL USE

Heat the oven for 10 minutes at maximum temperature, setting the regular switch at “M” and the selection switch for maximum temperature on the function “upper and lower heat”.

Following that set the switch at function “grill” for 10 minutes as well.

In this way the protective coating of the various heating elements is burned in. Please disregard the temporary formation of smoke.

ATTENTION: Our mini kitchener has an automatic oven priority regulation, which restricts the electrical power to 3000 Watt and thus enables the appliance to be connected to any socket. This means that the large heating zone can only be operated, when the switch of the oven is on „o“ position, i.e. no simultaneous operation of large heating zone and oven is possible!

USING THE COOKTOP

- Do not use any cooking pots consisting of plastic, inferior china, enamel or aluminium foil.
- In case any objects made up of plastic, aluminium foil, sugar – or dishes containing sugar – inadvertently happen to melt on the hot ceramic hob, shove them away from the hot cooking area immediately by using a cleaning scraper.
- Avoid scratches on the glass plate produced by pointed or sharp objects. Protect the glass plate from breaking caused by falling objects. **Damage caused by non-observance of these guidelines are not covered by the warranty.**
- The heating zones are regulated via an energy control, which enables varying the regulation infinitely from keeping warm (approx. 7 % of the power) to maximum temperature (100 % power).
- Please use the following settings:

1-5	to warm up and keep warm
4-9	to cook, stew and steam
8-12	to start cooking, bake and fry
- The residual heat indicator on the front part of the cooking surface point to still prevailing risks of burning but also to residual heat which can be used for keeping dishes warm.

USING THE OVEN

- With the lower rotary switch you can vary the oven temperature for the function “upper and lower heat” infinitely from 50°C to 250°C or choose the functions “only lower heat “, “only upper heat” or “grill”, where the oven is heating with maximum power. In the upper part of the oven there are 2 heating elements, whereby the inner one provides for the grilling function, the outer one is working when setting the function “only upper heat” or “upper and lower heat”.
- To switch on the oven, turn the above rotary switch to the right as far as it will go and then back to the desired operation time or turn it left and choose “M” = continuous operation.
- The oven is in operation now, the pilot lamps are going on, the heating process is beginning.
- Operating with timer, the oven switches off automatically when the set time is over, and a bell rings shortly. The operation time can always be changed by turning the switch to the right or left.
- Being adjusted for continuous operation “M”, the appliance does not switch off automatically. For switching it off the rotary switch has to be turned back to “o”.
- While the oven is operated, its interior light is shining and enables you to observe your dishes.

- When the lower pilot lamp goes out, the set oven temperature is reached. The alternately lighting up and going out of the lamp during the operation shows the thermostatic regulation of the oven temperature.
- The upper pilot lamp indicates that at least one of the functions is in operation. Please be aware of this pilot lamp shining also when the heating plate of 180 mm Ø is switched on in addition to the oven but is not heating because of the oven priority regulation.
- The oven door is equipped with a seal, a certain air exchange, however, is required. As this can cause slightly diverging temperatures in the front and back part of the oven, we recommend to turn the dishes when half of the preparing time is over.

All models

CLEANING AND MAINTENANCE

Let the appliance completely cool down and unplug it.

Keep the heating plates always dry since dampness and steam will result in rust formation. In addition, many shops offer special cleansers.

The glass ceramic cooking surface can be treated with special cleansers, food residues can be removed with a special glass scraper. Both available at your dealer.

Clean the casing and the interior of the oven with a damp cloth and a mild detergent, then drying up the oven interior. The enamel (CleanEmail) is especially easy to clean.

Do not use any abrasive sponges, aggressive cleaning agents or steel-wool. Do not immerse the appliance in water and make sure that no steam or water enters it. It must not be cleaned with a steam jet appliance.

For cleaning the oven of model KML 3001 you can switch on its interior light by turning the above rotary switch on "M" position.

ACCESSORIES

The standard equipment of our mini kitcheners includes a roasting tray and a grid. As special accessory we additionally offer a baking tray, which is appropriate for preparing cookies, pizza etc.. When required, you can get this tray from your specialist dealer.

F Mode d'emploi

Nous sommes heureux d'apprendre que vous avez opté pour ce produit et nous vous remercions pour votre confiance. Afin que vous trouviez beaucoup de plaisir à votre nouvelle petite cuisinière, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes, de les bien garder et de les faire passer à l'utilisateur respectif.

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Pour la protection contre le danger d'incendie, en principe l'appareil doit être éloigné d'au moins 10 cm des murs. L'espace au dessus de l'appareil doit être dégagé. En principe veillez également à maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil.

Posez-le sur un support non sensible à chaleur, lisse et stable (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes). N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz etc.). Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique.

NOTES GÉNÉRALES

- En principe n'utilisez que des pots et des poêles pour des cuisinières électriques avec un fond lisse, sans défaut et avec le diamètre juste (aussi verre ou porcelaine à l'épreuve du feu). Si le fond du pot est inégal ou trop petit, vous consommez inutilement de l'énergie et n'utilisez pas le rendement calorifique maximum.
- La surface de cuisson et le fond du pot doivent être toujours propres et secs.
- Réduisez la température en dû temps, ainsi vous pouvez économiser de l'énergie. Vous trouverez plus information dans des livres de cuisine usuels.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- L'appareil devient chaud quand on l'utilise. A cause de cela faites attention aux risques de brûlures en touchant l'appareil, particulièrement au réchaud et à la porte du four.
- Pendant que l'appareil est en service, le câble d'alimentation ne doit pas être enroulé ni entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil - aussi que ceux d'appareils posés à proximité.
- Enfants et personnes avec des restrictions physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance adéquate respectivement sans être guidé par une personne compétente ou sans avoir eu l'enseignement de sécurité.
- Il faut qu'on garde des enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne mettre jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
- Des huiles et graisses surchauffées pourraient s'enflammer, pour cette raison maniez-les avec circonspection.
- Quand l'appareil, le câble d'alimentation ou – chez modèle KML 3001 - le joint de la surface de cuisson ou la plaque de verre elle-même est endommagé, mettez l'appareil hors marche et retirez la fiche de la prise de courant toute de suite! Faites comme ça aussi lorsque vous changez la lampe témoin du four (chez modèles KM 2501 et KML 3001).
- N'utilisez pas l'appareil comme radiateur d'appartement. Vous risquez de perdre le droit à la garantie par une utilisation non-conforme. En principe ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le maniement.
- Quand vous avez fini l'action de cuire, assurez-vous que tous les commutateurs sont mis à la position «0» et que les lampes s'éteignent.
- Nos appareils électriques sont conformes aux règlements de sécurité respectifs. L'échange du câble (manière Y) et tous les autres réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

Modèle TK 2505

PREMIERE MISE EN MARCHÉ

Tout d'abord laissez chauffer les deux plaques chauffantes - sans pot - pour environ 5 minutes à température maximale. Par cela la couche protectrice reçoit sa protection optimale. Ensuite, laissez chauffer le four pour environ 10 minutes à température maximale en fonction «chauffage inférieur et supérieur» et après mettez le commutateur en fonction «gril» pour 10 minutes aussi. Par cela la couche protectrice reçoit sa protection optimale. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement anodins.

ATTENTION: Notre petite cuisinière a un réglage prioritaire du four qui limite la valeur de puissance à 2500 watts et ainsi rend possible la connexion à toute prise de courant.

Ce signifie que la grande plaque chauffante peut être mise au service permanent seulement quand le commutateur du four est à la position «0».

Il est possible d'utiliser simultanément la grande plaque chauffante et le four, mais la grande plaque s'arrête automatiquement pendant les phases où le four se chauffe.

MANIEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

- Les plaques chauffantes sont réglables par des commutateurs à 7 degrés. Utilisez les réglages suivants:

degré 1-2	pour préparer des petites quantités, réchauffer et tenir au chaud
degré 3-4	pour préparer des grandes quantités, rôtir, cuire et étuver
degré 5-6	la plus grande puissance pour faire cuire et frire
- La lampe témoin supérieure indique qu'au moins une des plaques est au service. **Veiller à ce que la lampe témoin s'allume aussi quand la plaque 180 mm Ø est mis en service mai ne chauffe pas dû au réglage prioritaire du four.**

MANIEMENT DU FOUR

- Avec le commutateur bistable on peut choisir entre fonction «chauffage inférieur et supérieur» et «gril». En tournant le commutateur rotatif d'en bas, on ajuste la température du four sans paliers de 50° C à 250° C.
- Dans le part supérieure du four il y a deux éléments de chauffe. En fonction «gril» les deux sont en marche (l'élément au dedans embrassé). En fonction «chauffage inférieur et supérieur» l'élément en dehors (pas embrassé) et le chauffage inférieure (dessous le four) sont en marche.
- Quand la lampe témoin inférieure s'éteint, dans le four la température réglée est atteinte. Pendant le service la lampe s'allume et s'éteint alternativement et indique ainsi le réglage thermostatique de la température du four. *Observez: Tant que cette lampe témoin luit, la grande plaque chauffante 180 mm Ø ne chauffe pas!*
- Pendant le service du four un certain échange d'air est nécessaire toutefois. Cela peut causer petites variations de température aux parties antérieures et arrière du four. Pour cette raison nous vous recommandons de tourner les mets à mi-temps de préparation.

Modèle KM 2501

PREMIERE MISE EN MARCHÉ

Laissez chauffer les plaques chauffantes - sans pot - pour environ 5 minutes à température maximale. Par cela la couche des plaques reçoit sa protection optimale.

Ensuite, laissez chauffer le four pour environ 10 minutes à température maximale en fonction «chauffage inférieur et supérieur» et après mettez le commutateur à la fonction «gril» pour 10 minutes aussi. Ainsi la couche de protection des différents éléments de chauffage est cuite. N'inquiétez-vous pas si une fumée temporaire apparaît.

ATTENTION: Notre petite cuisinières a un réglage prioritaire du four qui limite la valeur de puissance à 2500 watts et ainsi rend possible la connexion à toute prise de courant. Ce signifie que la grande zone de chauffe peut être mise au service seulement quand le commutateur du four est à la position „0“, c.-à-d. il n'est pas possible d'utiliser simultanément la zone de chauffe grande et le four!

MANIEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

- Les plaques sont réglables par des commutateurs à 7 degrés.
Utilisez les réglages suivants:

degré 1-2 pour préparer des petites quantités, réchauffer et tenir au chaud
degré 3-4 pour préparer des grandes quantités, rôtir, cuire et étuver
degré 5-6 la plus grande puissance pour faire cuire et frire

MANIEMENT DU FOUR

- En tournant le commutateur d'en bas, vous pouvez ajuster la température du four pour la fonction «chauffage inférieur et supérieur» sans palier de 50°C à 250°C ou choisir les fonctions «chauffage inférieur seul», «chauffage supérieur seul» ou «gril», en lesquelles le four chauffe avec la puissance maximale. Dans le part supérieure du four il y a deux éléments de chauffe, à quoi l'élément au dedans est pour la fonction gril, et l'élément au dehors est en marche quand la fonction «chauffage supérieur seul» ou «chauffage inférieur et supérieur» est sélectionné.
- Pendant le service du four l'éclairage intérieur est allumé. Ainsi vous pouvez observer vos mets.
- Quand la lampe témoin inférieure s'éteint, dans le four la température réglée est atteinte. Pendant le service la lampe s'allume et s'éteint alternativement et indique ainsi le réglage thermostatique de la température du four.
- La lampe témoin supérieure indique qu'au moins une des fonctions est au service. Veiller à ce que la lampe témoin s'allume aussi quand la plaque 180 mm Ø est mis en service mai ne chauffe pas dû au réglage prioritaire du four.
- La porte du four est munie d'un joint, un certain échange d'air est nécessaire toutefois. Cela peut causer petites variations de température aux parties antérieures et arrière du four. Pour cette raison nous vous recommandons de tourner les mets à mi-temps de préparation.

Modèle KML 3001

PREMIERE MISE EN MARCHÉ

Laissez chauffer le four pour 10 minutes à température maximale en tournant le régulateur à «M» et le sélecteur à la température maximale de la fonction «chauffage inférieure et supérieure». Ensuite, mettez le commutateur à la fonction «gril» pour 10 minutes aussi. Ainsi la couche de protection des différents éléments de chauffage est cuite. N'inquiétez-vous pas si une fumée temporaire apparaît.

ATTENTION: Notre petite cuisinière a un réglage prioritaire du four qui limite la valeur de puissance à 3000 watts et ainsi rend possible la connexion à toute prise de courant. Ce signifie que la grande zone de chauffe peut être mise au service seulement quand le commutateur du four est à la position „0“, c.-à-d. il n'est pas possible d'utiliser simultanément la zone de chauffe grande et le four!

MANIEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

- Ne pas utiliser des batteries de cuisine en matière plastique, en porcelaine de qualité inférieure, en émail ou en feuille d'aluminium.
- En cas des objets en plastique, en feuille d'alu, du sucre ou des aliments saccharifères sont fondues sur la plaque de cuisson chaude par inadvertance, tout de suite faites-les glisser de la zone de chauffe chaude à l'aide d'un racloir pour nettoyer.
- Evitez des rayures sur la plaque par des objets aigus ou affilés. Protégez la plaque de verre contre rupture par des objets tombants. **Des dégâts causés par le non-respect de ces indications ne sont pas couverts par les prestations de garantie.**
- Les zones de chauffe sont réglées par un régulateur d'énergie, qui rend possible un réglage sans palier de tenir au chaud (environ 7 % de la puissance) à température maximale (100 % de puissance).
- Utilisez les réglages suivants:
 - 1-5 pour réchauffer et tenir au chaud
 - 4-9 pour cuire et étuver
 - 8-12 pour faire cuire et frire
- L'indicateur de chaleur résiduelle à la partie antérieure de la plaque de cuisson signale qu'il y a toujours des risques de brûlures, mais aussi de la chaleur résiduelle qui peut être utilisée pour tenir au chaud des mets.

MANIEMENT DU FOUR

- En tournant le commutateur d'en bas, vous pouvez ajuster la température du four pour la fonction «chauffage inférieur et supérieur» sans palier de 50°C à 250°C ou choisir les fonctions «chauffage inférieur seul», «chauffage supérieur seul» ou «gril», en lesquelles le four chauffe avec la puissance maximale. Dans le part supérieure du four il y a deux éléments de chauffe, à quoi l'élément au dedans est pour la fonction gril, et l'élément au dehors est en marche quand la fonction «chauffage supérieur seul» ou «chauffage inférieur et supérieur» est sélectionné.
- Pour mettre le four en circuit tournez le commutateur au-dessus à droit jusqu'à l'arrêt et puis retour à la durée de service souhaitée ou tournez à gauche et choisissez la position «M» = fonctionnement continu.

- Alors le four est au service, les lampes-témoin luisent et l'action de chauffe commence.
- En cas d'un service avec chronorupteur, le four s'arrête automatiquement, quand le temps réglé est passé, et il y a un bref coup de sonnette. Vous pouvez changer la durée de service en tous temps par tourner le commutateur à droit ou à gauche.
- En cas de fonctionnement continu «M», l'appareil ne s'arrête pas automatiquement, pour l'arrêter vous devez retourner le commutateur à la position «0».
- Pendant le service du four l'éclairage intérieur est allumé. Ainsi vous pouvez observer vos mets.
- Quand la lampe témoin inférieure s'éteint, dans le four la température réglée est atteinte. Pendant le service la lampe s'allume et s'éteint alternativement et indique ainsi le réglage thermostatique de la température du four.
- La lampe témoin supérieure indique qu'au moins une des fonctions est au service. Veiller à ce que la lampe témoin s'allume aussi quand la plaque 180 mm Ø est mis en service mais ne chauffe pas dû au réglage prioritaire du four.
- La porte du four est munie d'un joint, un certain échange d'air est nécessaire toutefois. Cela peut causer petites variations de température aux parties antérieures et arrière du four. Pour cette raison nous vous recommandons de tourner les mets à mi-temps de préparation.

Tous les modèles

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez l'appareil se refroidir complètement et retirez la fiche de la prise de courant.

Tenez sèche les plaques de chauffe, car humidité et vapeur amènent à une formation de rouille. Il y a des produits d'entretien spécial dans le commerce.

La plaque de cuisson vitrocéramique peut être nettoyé avec un produit spécial aussi. Des restes du repas enlever avec un grattoir spécial. Vous recevez les deux dans le commerce.

Nettoyez le carter et l'intérieur du four avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle et essuyez-les après. L'émaillage (CleanEmail) peut être nettoyé particulièrement facilement.

Pas du tout utilisez des éponges grattants, de la poudre à récurer ou de paille de fer! N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et il ne doit jamais être traité avec un appareil de jet de vapeur.

Pour nettoyer l'intérieur du four du modèle KML 3001 vous pouvez allumer l'éclairage en tournant le commutateur d'en haut à la position «M».

ACCESSOIRES

L'équipement standard de nos petites cuisinières comprend un plaque de four et une grille. Comme accessoire spécial nous offrons une tôle qui est propre pour préparer des biscuits, pizzas etc.. En cas de besoin vous pouvez l'atteindre par votre spécialiste.

I Istruzioni per l'uso

Ci fa piacere che abbiate scelto questo prodotto e vi ringraziamo per la fiducia in noi riposta. Perché possiate godervi a lungo questa nuova piccola cucina, vi preghiamo di leggere e di osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno depositate in un posto sicuro e passate a l'utente rispettivo.

PRIMA DELL'USO

Per prevenire ogni possibilità d'incendio, l'apparecchio deve essere collocato al minimo 10 cm di distanza dalla parete. Lo spazio al di sopra del apparecchio deve stare libero. Far sicura, che circoli aria impedita. Ponete l'apparecchio su una base resistente al calore, piana e stabile (non su tavoli verniciati e mai sopra una tovaglia). Non usate mai l'apparecchio in vicinanza di altre fonti di calore (cucina economica, fiamma di gas etc.).

Verificate se la tensione della corrente indicata sulla targhetta corrisponde a quella in uso.

IN GENERALE

- Usate solamente pentole o padelle elettriche accuratamente con fondo piano e diametro adatto (anche vetro o porcellana resistenti al fuoco). Quando usate pentole con fondo troppo piccolo o non piano, sprecate energia e non sfruttate al massimo la potenza calorifica.
- Il campo di cottura ed il fondo di pentola devono venir tenuti sempre puliti e asciutti.
- Riducete il calore tempestivamente, così risparmiate energia. Per il resto osservate la raccomandazioni indicate nel libro di cucina.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

- L'apparecchio si riscalda quando viene usato. Tenete conto del pericolo di scottature al contatto con l'apparecchio, il che vale in modo particolare nei settori delle zone di riscaldamento e per il sportello del forno.
- Quando la cucina è in funzione, il cordone di allacciamento deve rimanere completamente svolto e non deve mai entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Lo stesso vale anche per i cavi di allacciamento di eventuali apparecchi elettrici posti in vicinanza.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni del caso.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
- Oli e grassi possono surriscaldarsi e poi infiammarsi, pertanto fate molta attenzione nell'usarli.
- In caso di difetti dell'apparecchio o del cordone di allacciamento o della guarnizione del campo di cottura oppure se si rompe la lastra di vetro (modello KML 3001), disinserite l'apparecchio ed estraete immediatamente la spina dalla presa a rete! Fate così anche prima di sostituire la lampadina di forno (modelli KM 2501 e KML 3001)!
- Non impiegate il fornello per riscaldare gli ambienti. Un uso improprio e la non osservanza delle istruzioni sull'uso provocano la perdita del diritto di garanzia. Per il resto non lasciate mai incustodito l'apparecchio quando è in uso.
- Attendete dopo la cottura che tutti commutatori sono posizionati su "o" e le lampade si spegnevano.
- I nostri apparecchi elettrici corrispondono alle prescrizioni di sicurezza vigenti. Lo scambio di cordone di allacciamento (maniera Y) e altri riparazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato. Altrimenti possono rappresentare un pericolo per l'utente.

Modello TK 2505

MESSA IN FUNZIONE

Riscaldare le piastre una volta al massimo - senza pentola - per circa 5 minuti. Le piastre acquisiscono così una protezione ottimale.

Poi riscaldare il forno sulla funzione “calore di sopra e di sotto” al massimo per 10 minuti. Dopo mettere il commutatore sulla funzione “grill” parimenti per 10 minuti.

Così i diversi elementi di riscaldamento acquisiscono una protezione ottimale. Durante questa operazione per un breve periodo si sviluppa un fumo.

ATTENZIONE: Questa piccola cucina è dotata di un commutatore di precedenza, che delimita il valore di allacciamento su 2500 watt, rendendo così possibile l'allacciamento a qualsiasi presa di corrente. Ciò significa che la zona grande di riscaldamento può venire messa in funzione soltanto quando il commutatore del forno è posizionato sullo „0“.

È possibile azionare contemporaneamente la piastra grande di cottura e il forno, ma la piastra grande se spegna automaticamente intanto il forno riscalda.

IMPIEGO DELLE PIASTRE DI COTTURA

- Le piastre sono munite ciascuna di un interruttore a 7 posizioni. Usate la regolazione:

1-2	per la cottura di piccole quantità, riscaldare e tenere al caldo
3-4	per la cottura di quantità maggiori, arrostitire, cuocere e stufare
5-6	piena potenza per iniziare la cottura e friggere
- Quando è accesa la lampada spia di controllo di sopra, significa che risulta attiva almeno una delle piastre. **Osservate che questa lampada spia s'accenda anche quando la piastra di cottura di 180 mm Ø è accesa oltre il forno, ma momentaneo non riscalda a causa della regolazione di precedenza del forno.**

IMPIEGO DEL FORNO

- Con il commutatore a levetta potete selezionare gli funzioni “calore di sopra e di sotto” e “grill”. Con il commutatore rotante inferiore potete impostare la temperatura del forno in continuo dai 50°C fino ai 250°C.
- Nella parte superiore del forno ci sono due elementi di riscaldamento. Le due provvedono alla funzione “grill” con l'elemento interno rosso acceso. Sulle funzione “calore di sopra e di sotto” l'elemento esterno (non rosso acceso) e l'elemento di calore di sotto (al di sotto di forno) sono in funzione.
- La lampada spia di controllo di sotto si spegne a temperatura raggiunta. Durante il periodo di cottura la lampada spia s'accenda ed aziona ad intervalli e così indica la regolazione della temperatura nel forno per il termostato. *Osservate: quando questa lampada spia s'accenda, la piastra di cottura di 180 mm Ø non riscalda.*
- Durante la cottura in forno un certo scambio d'aria è necessario. Alla parte anteriore e posteriore del forno si possono avere pertanto valori oscillanti di temperatura. Pertanto consigliamo di voltare sull'altro lato ciò che state cocendo, quando raggiungete la metà del tempo di cottura.

Modello KM 2501

MESSA IN FUNZIONE

Riscaldare le piastre una volta al massimo - senza pentola - per circa 5 minuti. Le piastre acquisiscono così una protezione ottimale.

Poi riscaldare il forno sulla funzione “calore di sopra e di sotto” al massimo per 10 minuti. Dopo mettere il commutatore sulla funzione “grill” parimenti per 10 minuti.

Così i diversi elementi di riscaldamento acquisiscono una protezione ottimale. Durante questa operazione per un breve periodo si sviluppa un fumo.

ATTENZIONE: Questa piccola cucina è dotata di un commutatore di precedenza, che delimita il valore di allacciamento su 2500 watt, rendendo così possibile l'allacciamento a qualsiasi presa di corrente. Ciò significa che la zona grande di riscaldamento può venire messa in funzione soltanto quando il commutatore del forno è posizionato sullo „0“, vale a dire non è possibile azionare contemporaneamente la piastra grande di cottura e il forno.

IMPIEGO DELLE PIASTRE DI COTTURA

- Le piastre sono munite ciascuna di un interruttore a 7 posizioni.

Usate la regolazione:

1-2	per la cottura di piccole quantità, riscaldare e tenere al caldo
3-4	per la cottura di quantità maggiori, arrostitire, cuocere e stufare
5-6	piena potenza per iniziare la cottura e friggere

IMPIEGO DEL FORNO

- Con il commutatore rotante inferiore potete impostare la temperatura del forno sulle funzioni “calore di sopra e di sotto” in continuo dai 50°C fino ai 250°C, oppure potete selezionare le funzioni “solo calore di sotto”, “solo calore di sopra” oppure “grill”. Impostando le suddette funzioni il forno riscalda con massima potenza. A questo scopo nella parte superiore del forno ci sono due elementi di riscaldamento, dei quali quello più interno provvede alla funzione grill, mentre quello più esterno entra in funzione azionando “calore di sopra” o “calore di sopra e di sotto”.
- Con forno in funzione rimane accesa la luce all’interno del forno stesso, in modo che possiate controllare cosa sta avvenendo nel forno.
- La lampada spia di controllo di sotto si spegne a temperatura raggiunta. Durante il periodo di cottura la lampada spia s’accende ed aziona ad intervalli e così indica la regolazione della temperatura nel forno per il termostato.
- Quando è accesa la lampada al di sopra, significa che risulta attiva almeno una delle funzioni. Osservate che questa lampada spia s’accende anche quando la piastra di cottura di 180 mm Ø è accesa oltre il forno, ma non riscalda a causa della regolazione di precedenza del forno.
- Lo sportello del forno è provvisto di una guarnizione, comunque è necessario un certo scambio d’aria. Alla parte anteriore e posteriore del forno si possono avere pertanto valori oscillanti di temperatura. Pertanto consigliamo di voltare sull’altro lato ciò che state cocendo, quando raggiungete la metà del tempo di cottura.

Modello KML 3001

MESSA IN FUNZIONE

Riscaldare il forno al massimo per 10 minuti. Per questo mettete il commutatore di regolazione su “M” ed il commutatore di selezione sulla massima temperatura della funzione “calore di sopra e di sotto”.

Dopo mettete il commutatore sulla funzione “grill” parimenti per 10 minuti. Così i diversi elementi di riscaldamento acquisiscono una protezione ottimale. Durante questa operazione per un breve periodo si sviluppa un fumo.

ATTENZIONE: Questa piccola cucina è dotata di un commutatore di precedenza, che delimita il valore di allacciamento su 3000 watt, rendendo così possibile l'allacciamento a qualsiasi presa di corrente. Ciò significa che la zona grande di riscaldamento può venire messa in funzione soltanto quando il commutatore del forno è posizionato sullo „o“, vale a dire non è possibile azionare contemporaneamente la piastra grande di cottura e il forno.

IMPIEGO DELLA PIASTRA DI COTTURA

- Non usate pentole in plastica o in porcellana di qualità scadente, pentole smaltate o foglie di alluminio.
- Quando incidentalmente dovessero fondersi sulla superficie calda di cottura oggetti in plastica, foglie di alluminio, zucchero o alimenti contenenti zucchero, con l'aiuto di un raschietto di pulitura spingete immediatamente queste sostanze fuori dalla zona di cottura.
- Al fine di prevenire graffiature tenete lontani dalla lastra di vetro oggetti appuntiti o taglienti. Fate attenzione che sulla lastra di vetro non cadano degli oggetti che potrebbero rompere la lastra. **Non rientrano nell'ambito di garanzia i danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette precauzioni.**
- Le zone di riscaldamento vengono inserite e disinserite tramite un regolatore di energia, che rende possibili regolazioni in continuo dalla temperatura di tenuta a caldo (circa il 7 % del rendimento) fino alla temperatura massima (il 100 % del rendimento).
- Usate la regolazione:

1-5	per riscaldare e tenere al caldo
4-9	per cuocere e stufare
8 -12	per iniziare la cottura e friggere
- Il indicatore di calore residuo sulla parte anteriore del campo di cottura indica che sussiste ancora il pericolo di scottature, indicano inoltre che il calore presente si può utilizzare per tenere a caldo il cibo.

IMPIEGO DEL FORNO

- Con il commutatore rotante inferiore potete impostare la temperatura del forno sulle funzioni “calore di sopra e di sotto” in continuo dai 50°C fino ai 250°C, oppure potete selezionare le funzioni “solo calore di sotto”, “solo calore di sopra” oppure “grill”. Impostando le suddette funzioni il forno riscalda con massima potenza. A questo scopo nella parte superiore del forno ci sono due elementi di riscaldamento, dei quali quello più interno provvede alla funzione “grill”, mentre quello più esterno entra in funzione azionando “calore di sopra” o “calore di sopra e di sotto”.
- Per accendere il forno, si prega di girare il commutatore al di sopra a destra al termine di corsa a poi indietro fino al tempo desiderato o girare a sinistra e selezionare “M” = servizio permanente.

- Adesso il forno è in attività, la lampada spia s'accendono, viene avviato il processo di riscaldamento.
- Usando il commutatore a tempo, il cronometro spegne automaticamente il forno dopo la scadenza del tempo prescelto ed un breve squillo del campanello suona. Girando il commutatore a destra o a sinistra, il tempo di funzionamento può essere varato sempre.
- Scegliendo il servizio permanente "M", l'apparecchio non si spegne automaticamente, per spegnere si deve girare il commutatore indietro sulla posizione "O".
- Con forno in funzione rimane accesa la luce all'interno del forno stesso, in modo che possiate controllare cosa sta avvenendo nel forno.
- La lampada spia di controllo di sotto si spegne a temperatura raggiunta. Durante il periodo di cottura la lampada spia s'accende ed aziona ad intervalli e così indica la regolazione della temperatura nel forno per il termostato.
- Quando è accesa la lampada al di sopra, significa che risulta attiva almeno una delle funzioni. Osservate che questa lampada spia s'accenda anche quando la piastra di cottura di 180 mm Ø è accesa oltre il forno, ma non riscalda a causa della regolazione di precedenza del forno.
- Lo sportello del forno è provvisto di una guarnizione, comunque è necessario un certo scambio d'aria. Alla parte anteriore e posteriore del forno si possono avere pertanto valori oscillanti di temperatura. Pertanto consigliamo di voltare sull'altro lato ciò che state cocendo, quando raggiungete la metà del tempo di cottura.

Tutti modelli

PULIZIA E CURA

Attendete che l'apparecchio si raffreddi del tutto ed estraete il cordone di allacciamento dalla presa a rete.

Tenete sempre asciutte le piastre di cottura. Con umidità e vapore si forma ruggine. Per la cura sono reperibili in commercio dei prodotti speciali.

In caso di necessità potete pulire il campo di cottura in vetroceramica con un detergente speciale, mentre i resti alimentari si possono eliminare con un apposito raschietto di vetro, entrambi reperibili nei negozi specializzati.

Dopo il raffreddamento, pulite la carcassa ed il vano del forno con straccio umido e detersivo. Infine asciugate il vano del forno. La superficie smaltata (CleanEmail) si pulisce con molta facilità.

Non impiegate in nessun caso spugne raschianti, abrasivi o lana d'acciaio! Mai immergere l'apparecchio nell'acqua. E' da evitare che si introducano acqua o vapore dal basso. L'apparecchio non si deve mai pulire con getto di vapore.

Quando pulite l'interno del forno di modello KML 3001, potete accendere l'illuminazione posizionando il commutatore rotante superiore su "M".

ACCESSORI

Una piccola cucina da Rommelsbacher è dotata di una teglia e di una gratella. Quali accessori extra è inoltre fornibile una teglia, adatta per cuocere biscotti, pizza, ecc.. Questa teglia potete reperirla tramite il vostro negoziante specializzato.

NL Gebruiksaanwijzing

Wij zijn verheugd dat U voor dit product heeft gekozen en danken U voor Uw vertrouwen. Wij verzoeken U de onderstaande instructies nauwkeurig op te volgen, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren en aan de betreffende gebruiker door te geven om zodoende veel plezier van Uw kitchenette te hebben.

VOOR GEBRUIK

Om veiligheidsredenen moet U het toestel 10 cm van de muren plaatsen, dat een vrije luchtcirculatie mogelijk is. De ruimte direkt boven het toestel moet vrij zijn. Het toestel op een niet-warmtegevoelige, vlakke en stabiele ondergrond plaatsen (geen gelakte tafels, geen tafelkleden). Gebruik het toestel niet in de buurt van andere warmtebronnen (fornuis, gasvlam enz.).

Kontroleer eerst of de gegevens op het typeplaatje van het toestel overeenkomen met de beschikbare stroombron.

ALGEMENE OPMERKINGEN

- U dient in principe slechts elektro-pannen te gebruiken met een vlakke bodem en de juiste doorsnede (pannen van vuurvast glas of aardewerk kunnen ook worden gebruikt). Bij niet-vlakke of te kleine bodems van pannen verspilt U energie en maakt U geen gebruik van het maximale verwarmingsvermogen.
- Dekoogedeelte en de onderkant vande pan moeten altijd droog en schoon zijn.
- Schakel bijtijds terug en spaar zo energie. Voor meer informatie verwijzen wij U naar in de handel verkrijgbare kookboeken.

VEILIGHEID TIJDENS HET GEBRUIK

- Het toestel wordt heet tijdens het gebruik. Let daarom op het gevaar van verbranding bij aanraking, met name bij het komfoor en de oven deur.
- Het aansluitsnoer moet tijdens het gebruik van de kitchenette volledig van de afstandhouders afgewikkeld zijn en mag niet, inclusief de snoeren van elektrische toestellen die in de buurt staan, in aanraking komen met hete delen van het toestel.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen welke geestelijk niet beschikken over hun volle verstand en dienen bij het gebruik geassisteerd te worden door een volwassen persoon welke geestelijk geen beperkingen heeft.
- Laat de kinderen nooit zonder toezicht opdat de kinderen nooit met elektrische apparaten spelen.
- Dit apparaat nooit over een tijdschakelklok of een afstandsbediening gebruiken.
- Olie en vet kunnen oververhit raken en daardoor ontbranden, ga daarom uiterst voorzichtig hiermee om.
- Indien het apparaat of het aansluitsnoer of de afdichting van het kookgedeelte beschadigd c.q. bij model KML 3001 de glasplaat gebroken is, onmiddellijk afschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken! Evenzo voor het vervangen van de oven lamp bij modellen KM 2501 & KML 3001!
- Gebruik het toestel niet voor verwarmingsdoeleinden. Ondeskundig gebruik en het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing leiden tot verlies van alle garantie-aanspraken. Laat het toestel ook anderszins niet zonder toezicht aan staan.
- Controleer na afloop van de kook- en baktijd of alle schakelaars op nul staan en de lampjes uit zijn.
- Het toestel voldoet aan de desbetreffende veiligheidsbepalingen. Het vervangen van het aansluitsnoer (manier Y) alsmede alle andere reparaties mogen alleen door vakkundig personeel worden verricht. Door ondeskundige reparaties kan een gevaarlijke situatie voor de gebruiker ontstaan.

Model TK 2505

EERSTE INGEBRUIKNAME

Zet de kookplaten voor het eerste gebruik ca. 5 minuten onbelast (d.w.z. zonder pan erop) aan in de hoogste stand. Hierdoor krijgt de beschermingslaag op het verwarmingselement zijn optimale kracht.

Vervolgens verwarmt U de oven gedurende 10 minuten op de maximale temperatuur in de stand „verwarmen boven en onder“. Zet daarna de schakelaar eveneens gedurende 10 minuten op de stand „grill“. Op deze manier wordt de bescherming van de verschillende verwarmingselementen ingebrand. De rookontwikkeling die hierbij optreedt hoeft U niet te verontrusten.

LET OP: De kitchenette heeft een volledig automatische ovenvoorrangsschakeling die de aansluitwaarde op 2.500 watt begrenst en zodoende de aansluiting op ieder stopcontact mogelijk maakt. Dit betekent dat de grote verwarmingsplaat alleen in langdurige gebruik kan worden genomen als de ovenschakelaar op „o“ staat!

Gelijktijdig gebruik van grote verwarmingsplaat en oven is mogelijk, maar de grote verwarmingsplaat sluit af tijdens de verwarmingsfase van de oven.

BEDIENING VAN DE KOOKPLATEN

- De kookplaten worden door middel van een 7-puls-schakelaar geregeld. Gebruik a.u.b. de volgende instelling:
 - niveau 1-2 het koken van kleine porties, opwarmen, warm houden
 - niveau 3-4 het koken van grotere porties, braden, garen, stoven
 - niveau 5-6 het volle vermogen voor frituren en snel aan de kook brengen
- Het bovenste controlelampje geeft aan dat tenminste één van de kookplaten in bedrijf is. Houd U er a.u.b. rekening mee dat dit controlelampje ook oplicht wanneer de kookplaat van 180 mm Ø tegelijk met de oven wordt ingeschakeld, maar niet warm wordt door de ovenvoorrangsschakeling.

BEDIENING VAN DE OVEN

- Met de keuzeschakelaar kunt U selecteren tussen “verwarmen boven en onder“ of “grill“. Met de onderste draaischakelaar kunt U de oventemperatuur op de stand “verwarmen boven en onder“ of “grill“ traploos instellen van 50°C tot 250°C
- In de vobenste bakruimte zitten hiervoor twee verwarmingselementen, waarvan de binnenste de speciale grilleerfunctie vervult (gloeit rood), de buitenste is bij het instellen van “verwarmen boven en onder“ in werking (gloeit niet) samen met de verwarmingselement “alleen verwarmen onder“ (onder het oven ruimte).
- Indien het onderste controlelampje dooft, is de ingestelde temperatuur in de oven bereikt. Het afwisselend oplichten en doven tijdens de werking geeft de thermostatische regeling van de oventemperatuur aan. *Let op: Zolang het onderste controlelampje oplicht, wordt de 180 mm Ø kookplaat niet verwarmd.*
- Wanneer de oven in werking is gesteld, enige ventilatie is echter noodzakelijk. In de oven kunnen verschillende temperaturen ontstaan, wij raden U daarom aan het product halverwege de baktijd te keren.

Model KM 2501

EERSTE INGEBRUIKNAME

Zet de kookplaten voor het eerste gebruik ca. 5 minuten onbelast (d.w.z. zonder pan erop) aan in de hoogste stand. Hierdoor krijgt de beschermingslaag op het verwarmingselement zijn optimale kracht.

Vervolgens verwarmt U de oven gedurende 10 minuten op de maximale temperatuur in de stand “verwarmen boven en onder”. Zet daarna de schakelaar eveneens gedurende 10 minuten op de stand “grill”. Op deze manier wordt de bescherming van de verschillende verwarmingselementen ingebrand. De rookontwikkeling die hierbij optreedt hoeft U niet te verontrusten.

LET OP: De kitchenette heeft een volledig automatische ovenvoorrangsschakeling die de aansluitwaarde op 2500 watt begrenst en zodoende de aansluiting op ieder stopcontact mogelijk maakt. Dit betekent dat de grote verwarmingsplaat alleen in gebruik kan worden genomen als de ovenschakelaar op „o“ staat, d.w.z. dat gelijktijdig gebruik van de grote kookzone en de bakoven niet mogelijk is.

BEDIENING VAN DE KOOKZONE

- De kookplaten worden door middel van een 7-puls-schakelaar geregeld. Gebruik a.u.b. de volgende instelling:

Niveau 1-2	het koken van kleine porties, opwarmen, warm houden
Niveau 3-4	het koken van grotere porties, braden, garen, stoven
Niveau 5-6	het volle vermogen voor frituren en snel aan de kook brengen

BEDIENING VAN DE OVEN

- Met de onderste draaischakelaar kunt U de oventemperatuur op de stand “verwarmen boven en onder” traploos instellen van 50°C tot 250°C, of de stand “alleen verwarmen onder“, “alleen verwarmen boven” of “grill” kiezen, waarbij de oven met het maximaal vermogen verwarmt. In de bovenste bakruimte zitten hiervoor twee verwarmingselementen, waarvan de binnenste de speciale grilleerfunctie vervult, de buitenste is bij het instellen van “alleen verwarmen boven” c.q. “verwarmen boven en onder” in werking.
- Wanneer de oven in werking is gesteld, wordt tevens de binnenverlichting ingeschakeld, zodat U Uw product in de gaten kunt houden.
- Indien het onderste controlelampje dooft, is de ingestelde temperatuur in de oven bereikt. Het afwisselend oplichten en doven tijdens de werking geeft de thermostatische regeling van de oventemperatuur aan.
- Het bovenste controlelampje geeft aan dat tenminste één van de werkingen in bedrijf is. Houd U er a.u.b. rekening mee dat dit controlelampje ook oplicht wanneer de kookplaat van 180 mm Ø tegelijk met de oven wordt ingeschakeld, maar niet warm wordt door de ovenvoorrangsschakeling.
- De ovendeur is voorzien van een afdichting, enige ventilatie is echter noodzakelijk. Hierdoor kunnen er in de oven iets verschillende temperaturen ontstaan. Wij raden U daarom aan het product halverwege de baktijd te keren.

Model KML 3001

EERSTE INGEBRUIKNAME

Verwarmt U de oven gedurende 10 minuten op de maximale temperatuur. Daarvoor draait U de instelknop op “M” en de keuzeschakelaar op de maximale temperatuur in de stand “verwarmen boven en onder”. Zet daarna de schakelaar eveneens gedurende 10 minuten op de stand “grill”. Op deze manier wordt de beschermlaag van de verschillende verwarmingselementen ingebrand. De rookontwikkeling die hierbij optreedt hoeft U niet te verontrusten.

LET OP: De kitchenette heeft een volledig automatische ovenvoorrangsschakeling die de aansluitwaarde op 3000 watt begrenst en zodoende de aansluiting op ieder stopcontact mogelijk maakt. Dit betekent dat de grote verwarmingsplaat alleen in gebruik kan worden genomen als de ovenschakelaar op „o“ staat, d.w.z. dat gelijktijdig gebruik van de grote kookzone en de bakoven niet mogelijk is.

BEDIENING VAN DE KOOKZONE

- Gebruikt u geen kookerei van kunststof, porselein van mindere kwaliteit, email of aluminium-folie.
- Als u per ongeluk voorwerpen van kunststof, aluminiumfolie, suiker c.q. suikerhoudende spijzen op de hete kookplaat laat smelten, schuift u die meteen met een reinigingskrabber weg uit de hete kookzone.
- Verkoomt u krassen door puntige of scherpe voorwerpen op de glasplaat. Beschermt u de glasplaat tegen breuk door vallende objecten. **Beschadigingen welke veroorzaakt zijn door het niet opvolgen van bovenstaande aanwijzingen vallen niet onder de garantie.**
- De verwarmingszones worden geschakeld door een energieregelaar, waarbij een traploze instelling van warm houden (ca. 7% van het vermogen) tot de hoogste temperatuur (100% vermogen) mogelijk is.
- Gebruik a.u.b. de volgende instelling:

1-5	voor opwarmen en warm houden
4-9	voor koken, garen en stoven
8-12	voor frituren en snel aan de kook brengen
- De restwarmte-aanduiding vooraan in het kookgedeelte geeft niet alleen aan dat de verwarmingszones nog heet zijn en dus gevaar voor verbranding bestaat, maar ook dat de restwarmte kan worden gebruikt voor het warm houden.

BEDIENING VAN DE OVEN

- Met de onderste draaischakelaar kunt U de oventemperatuur op de stand “verwarmen boven en onder” traploos instellen van 50°C tot 250°C, of de stand “alleen verwarmen onder”, “alleen verwarmen boven” of “grill” kiezen, waarbij de oven met het maximaal vermogen verwarmt. In de bovenste bakruimte zitten hiervoor twee verwarmingselementen, waarvan de binnenste de speciale grilleerfunctie vervult, de buitenste is bij het instellen van “alleen verwarmen boven” c.q. “verwarmen boven en onder” in werking.
- Om de oven aan te zetten draait U de bovenste schakelaar naar rechts tot de aanslag en dan weer terug op de gewenste tijd, of U draait naar links en kiest “M” = continubedrijf.

- De oven is nu ingeschakeld en de controlelampjes branden, het verwarmingsproces begint.
- Bij de werking met een tijdschakelklok schakelt de klok de oven na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit en rinkelt er een belletje. De tijd kan altijd worden veranderd door de instelknop naar links or rechts te draaien.
- Inde de oven op continubedrijf “M” is ingesteld, schakelt het apparaat niet automatisch uit. De draaiknop moet op “o” worden teruggezet om de oven uit de schakelen.
- Wanneer de oven in werking is gesteld, wordt tevens de binnenverlichting ingeschakeld, zodat U Uw product in de gaten kunt houden.
- Indien het onderste controlelampje dooft, is de ingestelde temperatuur in de oven bereikt. Het afwisselend oplichten en doven tijdens de werking geeft de thermostatische regeling van de oventemperatuur aan.
- Het bovenste controlelampje geeft aan dat tenminste één van de werkingen in bedrijf is. Houd U er a.u.b. rekening mee dat dit controlelampje ook oplicht wanneer de kookplaat van 180 mm Ø tegelijk met de oven wordt ingeschakeld, maar niet warm wordt door de ovenvoorrangsschakeling.
- De ovendeur is voorzien van een afdichting, enige ventilatie is echter noodzakelijk. Hierdoor kunnen er in de oven iets verschillende temperaturen ontstaan. Wij raden U daarom aan het product halverwege de baktijd te keren.

Voor alle modellen

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat goed afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact.

Houd de kookplaten altijd droog; vocht en damp leiden tot roestvorming. Voor het onderhoud zijn er speciale middelen verkrijgbaar in de vakhandel.

Het keramische oppervlak kunt U, indien nodig, met een speciaal reinigingsmiddel behandelen en etensresten kunt met een speciale glasschraper verwijderen. Beide zijn verkrijgbaar bij de vakhandelaar.

Reinig de behuizing en de oven van binnen met een vochtige doek en afwasmiddel en maak de oven vervolgens van binnen droog. Het email (CleanEmail) kan eenvoudig worden gereinigd.

Gebruik voor het reinigen in geen geval krassende sponzen, schuurmiddelen of staalwol.

Dompel het toestel nooit in water. Let erop, dat via de onderkant geen damp of water kan binnendringen. Het toestel mag niet met een stoomcleaner worden behandeld.

Modell KML 3001: Voor het reinigen van de oven kunt U de binnenverlichting van de oven inschakelen door de bovenste draaischakelaar op “M” in te stellen.

ACCESSOIRES

De kitchenettes zijn uitgerust met een braadblik en een grillrooster. Daarnaast bieden wij U bovendien een plaat aan die geschikt is voor het bereiden van koekjes, pizzas enz. Deze zijn tevens verkrijgbaar bij de vakhandelaar.

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.

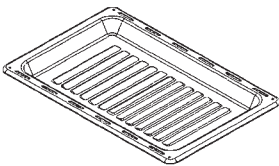
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

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.

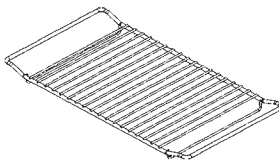
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mangelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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.

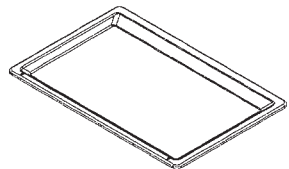
Erhältliches Zubehör:



Bratblech F 13.4
schwarz emailliert



Grillrost F 13.5
verchromt



Backblech F 13.6
schwarz emailliert

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.