



ROMMELSBACHER



KML 3001



KML 2501



TK 2505

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

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 die 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 (instant)
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, gesiebtes Backpulver, Nüsse und Kakao vermischen und langsam unter die Schaummasse rühren. Cognac unterrühren. Teig in eine gefettete kleine 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 plaque chauffante 180 mm Ø
Regolatore per zona grande di riscaldamento 180 mm Ø



Regler für kleine Heizzone 145 mm Ø
Control for small heating zone 145 mm Ø
Régulateur pour petite plaque chauffante 145 mm Ø
Regolatore per zona piccola di riscaldamento 145 mm Ø



Grill / Gril / Griglia



Ober- und Unterhitze
Upper and lowerheat
Chaleur sole et voute
Calore di sopra e di sotto



Nur Oberhitze
Only upper heat
Chaleur voute seulement
Solo calore di sopra



NurUnterhitze
Onlylowerheat
Chaleur sole seulement
Solo calore di sotto

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen 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

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Type	TK 2505	KM 2501*)	KML 3001
Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	2500 W	2500 W	3000 W
Backraum (Ober/Unterhitze):	1150 W	1150 W	1150 W
Backraum (Grill):	1000 W	1000 W	1000 W
Heizplatte 145 mm Ø:	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1200 W
Heizplatte 180 mm Ø:	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1800 W
Standby-Verbrauch:	0	0	0
Volumen Backraum:	22 Liter	22 Liter	22 Liter

*)Type KM 2501 Version Schweiz:
Nennaufnahme 2200 W
(145 mm Ø 1000 W / 180 mm Ø 1200 W)

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

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/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Gehäuse-Oberflächen, Gehäuse-Rückwand, Heizplatten, Backofentür, Bratblech, Grillrost und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Den Backraumboden/die Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Verwenden Sie auf den Heizplatten bzw. dem Glaskeramikfeld nur geeignete Töpfe und Pfannen mit passendem 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.
- Verwenden Sie zum Braten und Backen im Backofen nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas oder feuerfester Keramik!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Legen Sie Lebensmittel, bei welchen Fett hinuntertropfen kann, immer auf das Bratblech. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel keine Heizelemente berühren. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentür spritzen!
- Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Das Netzkabel vollständig von den Abstandhaltern abwickeln!
 - Gerät mit der Rückseite in Richtung Wand stellen. Dabei einen Belüftungsabstand von 4 cm einhalten.
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 4 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

- o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

- ! **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Achten Sie nach Beendigung des Koch- und Backvorganges darauf, dass alle Schalter auf Nullstellung stehen und die Lampen erloschen sind.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

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 „0“ 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 „0“ 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:
- Die Herdplatten des Kochfeldes werden über 7 Takt Schalter geregelt.
Bitte benutzen Sie folgende Einstellungen:

Stufe 1-5	zum Warmhalten und Aufwärmen
Stufe 4-9	zum Dämpfen, Dünsten, Kochen
Stufe 8-12	zum Ankochen, Backen, Braten
- Die Restwärmeanzeige im vorderen Bereich des Kochfeldes 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 „0“ 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 wechselseitige 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.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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 den Modellen KM 2501 und 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.

Backofenbeleuchtung – Tausch der Glühlampe

Kleinküchen Modelle KM 2501 und KML 3001 sind mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet. Sollte diese ausfallen, 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.

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.

Intended use

The appliance is designed for preparing food for domestic use. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from inappropriate use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Connect to alternating current only!

Type	TK 2505	KM 2501*)	KML 3001
Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	2500 W	2500 W	3000 W
oven (upper/lower heat):	1150 W	1150 W	1150 W
oven (grill):	1000 W	1000 W	1000 W
heating plate 145 mm Ø:	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1200 W
heating plate 180 mm Ø:	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1800 W
Standby-consumption:	0	0	0
Volume oven chamber:	22 litres	22 litres	22 litres

*)Type KM 2501 Swiss version:
Nominal power: 2200 W
(145 mm Ø 1000 W / 180 mm Ø 1200 W)

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene

For your safety



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

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:



- **WARNING: Hazard of injury and burns! Casing surfaces, back wall, heating plates, oven door, trays, grill grid and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!**

Thus, act with caution:

- For protection we recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the base of the oven chamber/the heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- For cooking on the heating plates/glass cooktop only use suitable pots and pans, 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.
- For roasting and baking in the oven only use heat-resistant containers made of metal, fireproof glass or ceramic!
- **Attention! Hazard of fire!** Always put food from which grease may drip on the roasting/baking tray. Avoid that the food touches the heating elements. Bread toasted too long can also inflame!
- Never splash cold water on the hot oven door!
- When opening the oven door, hot steam may escape!
- Appliance and accessories must have cooled down before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - The power supply cord has to be completely unwound from its storage.
 - Place the appliance with its rear to the wall. Leave a ventilation distance of 4 cm.
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
 - Place it beyond children's reach.
 - Leave a ventilation distance of at least 4 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame

etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

- ⚠️ • **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.
- When you have finished cooking or baking, make sure that all switches are in "0" position and the lamps went out.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

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 „0“ 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 chose 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 „0“ 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 „0“ 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 is 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:

step 1-5	to warm up and keep warm
step 4-9	to cook, stew and steam
step 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, and 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 “0”.
- 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 turning the dishes when half of the preparing time is over.

Cleaning and maintenance



WARNING: Hazard of injury and burns!

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 are 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 KM 2501 and 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.

Interior illumination – Change of the light bulb

The mini kitcheners type KM 2501 and KML 3001 are equipped with an oven light.

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.

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 avec votre nouvelle petite cuisinière, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes, de bien les garder et de les faire passer à l'utilisateur suivant.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour préparer les aliments en usage domestique seulement. Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courant avec terre usuelle, installée en règle.

S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Type :	TK 2505	KM 2501*)	KML 3001
Tension nominale:	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale:	2500 W	2500 W	3000 W
four (chaleur sole/voute):	1150 W	1150 W	1150 W
four (gril):	1000 W	1000 W	1000 W
plaque 145 mm Ø:	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1200 W
plaque 180 mm Ø:	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1800 W
Consommation en stand-by:	0	0	0
Volume du four:	22 litres	22 litres	22 litres

*)Type KM 2501 version Suisse:
Puissance nominale: 2200 W
(145 mm Ø 1000 W / 180 mm Ø 1200 W)

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.

Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier.

De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

Consignes de sécurité



ATTENTION: Lire attentivement les notices de sécurité ! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves !

Consignes de sécurité générales :

- Il faut toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du câble d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il faut toujours surveiller l'appareil en marche.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser des matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer le gril et de le faire tomber incidemment au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des sollicitations mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation !
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur ou aux endroits humides.
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à ce sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, immédiatement débrancher l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation :



Attention – Risque de brûlure ! En fonctionnement il y a des surfaces chaudes (abri, face arrière, plaques chauffantes, porte du four, plaque du four, grille et autres accessoires), existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service.

Donc travaillez avec circonspection :

- Afin de vous protéger, nous conseillons l'utilisation de maniques et d'ustensiles de cuisson!
- La surface d'appareil devient chaude lorsque l'appareil fonctionne. Donc ne jamais l'utiliser comme rack de dépôt ou plan de travail.
- Pour la protection contre l'incendie, ne jamais placer des objets en papier, carton, tissu, plastique ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes !
- Le fond du four/les éléments chauffants ne doivent pas être couverts avec feuille d'aluminium.
- Des huiles et graisses surchauffées pourraient s'enflammer. Pour cette raison les manier avec prudence et sous surveillance !
- Sur les plaques chauffantes/la plaque vitrocéramique il ne faut utiliser que des pots et des poêles avec le diamètre juste (aussi en verre ou porcelaine à l'épreuve du feu). Si le fond du pot est irrégulier ou trop petit, on consomme inutilement de l'énergie et n'utilise pas le rendement calorifique maximum.
- La surface de cuisson et le fond du pot doivent être toujours propres et secs.
- Pour frire et rôtir dans le four, n'utiliser que des récipients en métal, en verre ou en vitrocéramique, tous résistants à la chaleur.
- Attention! Danger d'incendie ! Posez des aliments susceptibles de dégouliner de graisse toujours sur la plaque à four. Veillez que les aliments ne peuvent pas toucher les éléments de chauffage. Même du pain grillé trop longtemps peut s'enflammer !
- Ne jamais jaillir de l'eau froide sur la porte du four chaude !
- En ouvrant la porte du four il faut veiller à la vapeur qui s'échappe !
- Assurez-vous que l'appareil et les accessoires soient totalement refroidis avant de les nettoyer ou transporter.
- **Pour placer l'appareil correctement, il faut observer les points suivants :**
 - o Positionner l'arrière de l'appareil vers le mur en tenir une distance de 4 cm pour assurer une ventilation suffisante.
 - o Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à la chaleur (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes)
 - o Veuillez placer l'appareil hors de portée des enfants.
 - o Veillez à laisser une distance d'au moins 4 cm autour de l'appareil et d'1 m de hauteur afin d'éviter des dommages que pourraient causer la chaleur ou les projections de graisse et pour pouvoir utiliser librement l'appareil.
 - o Veillez à une circulation libre de l'air.

- o Ne pas mettre en service près d'autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.). Ne pas mettre l'appareil en marche à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides ou gazes).

Attention, risque d'incendie ! L'appareil n'est pas prévu pour être encastré.

- Après la cuisson, s'assurer que tous les interrupteurs sont mis à la position „0“ et que les lampes s'éteignent.
- Pour une déconnection sûr, retirez la fiche de courant après chaque emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil comme radiateur d'appartement.

Modèle TK 2505

Première mise en marche

Tout d'abord laissez **chauffer les deux plaques chauffantes - sans pot - pour environ 5 minutes à température maximale**, car ainsi 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 l'interrupteur en fonction „gril“ **pour 10 minutes** aussi, car ainsi la couche protectrice reçoit sa protection optimale. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement inoffensifs.

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 en service permanent seulement quand l'interrupteur 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.

Emploi des plaques chauffantes

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

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

Emploi du four

- L'interrupteur permet de choisir entre les fonctions « chauffage voute et sole » et « gril ». En tournant le commutateur rotatif d'en bas, on ajuste la température du four progressivement de 50 °C à 250 °C.
- Dans la partie supérieure du four il y a deux résistances chauffantes. En fonction « gril » les deux sont en marche, mais seul celle au milieu est chauffée au rouge. En fonction « chauffage voute et sole » la résistance extérieure, qui n'est pas incandescent, et la résistance inférieure (en bas du four) sont en marche.
- Quand la lampe témoin inférieure s'éteint, la température du four 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!
- L'échange d'air qui se forme dans le four pendant la marche peut causer des différences de température entre le devant et l'arrière de la cavité du four. Pour cette raison on vous recommande de tourner les mets à mi-temps de préparation.

Modèle KM 2501

Première mise en marche

Laissez **chauffer les deux plaques chauffantes - sans pot - pour environ 5 minutes à température maximale**, car ainsi 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 l'interrupteur en fonction « **gril** » **pour 10 minutes** aussi, afin de brûler le film protecteur des éléments chauffants. Ainsi la couche protectrice reçoit sa protection optimale. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement inoffensifs.

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

Ce signifie que la grande plaque chauffante peut être mise en service permanent seulement quand l'interrupteur du four est à la position „0“, c.-à-d. il n'est pas possible d'utiliser simultanément la grande plaque chauffante et le four!

Emploi des plaques chauffantes

- Les plaques sont réglables par des commutateurs à 7 degrés.

Utilisez les réglages suivants:

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

Emploi du four

- En tournant le commutateur d'en bas, on peut ajuster la température du four pour la fonction « chauffage voute et sole » progressivement de 50 °C à 250 °C ou choisir les fonctions « chauffage sole seulement », « chauffage voute seulement » ou « gril ». En fonction « gril » le four se chauffe au maximum. Dans l'avant du four il y a deux résistances. La résistance au milieu s'allume en fonction de « gril », tandis que celle extérieure est pour les fonctions « chauffage voute seulement » ou « chauffage voute et sole ».
- Pendant le service du four l'éclairage intérieur est allumé. Ainsi vous pouvez observer vos mets.
- Quand la lampe témoin inférieure s'éteint, la température du four 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 en service. La lampe témoin s'allume aussi quand la plaque 180 mm Ø est mise en service mais ne chauffe pas, dû au réglage prioritaire du four.
- Même si la porte du four est munie d'un joint, un certain échange d'air a lieu malgré ça, causant des petites différences de température entre le devant et l'arrière de la cavité du four. Pour cette raison nous vous recommandons de tourner les mets à mi-temps de préparation.

Modèle KML 3001

Première mise en marche

Laissez chauffer le four pour 10 minutes à température maximale en tournant le bouton de réglage sur "M", sélectionner la fonction « chaleur voute et sole » à température maximale. Ensuite, mettez l'interrupteur sur la fonction « **gril** » **pour 10 minutes** aussi, afin de brûler le film protecteur des éléments chauffants. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement inoffensifs.

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 plaque chauffante peut être mise en service seulement quand l'interrupteur du four est sur la position « 0 », c.-à-d. il n'est pas possible d'utiliser simultanément la grande plaque et le four!**

Emploi de la surface de cuisson

- Ne pas utiliser des récipients de cuisson en matière plastique, en porcelaine de qualité inférieure, en email ou des feuilles d'aluminium.
- Si par inadvertance des objets en plastique, en feuille d'aluminium, du sucre ou des aliments saccharifères tombent et fondent sur la plaque chaude, les faire glisser tout de suite de la plaque chaude à l'aide d'un racloir à nettoyer.
- Evitez de rayer la plaque vitrocéramique par des objets aigus ou affilés. La protéger contre rupture par des objets tombants. Les dégâts causés par le non-respect de ces indications ne sont pas couverts par les prestations de garantie.
- Les zones chauffantes sont réglées par un régulateur d'énergie, qui rend possible un réglage progressif à partir de tenir au chaud (environ 7 % de la puissance) jusqu'à la température maximale (100 % de puissance).
- Utiliser 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. Utiliser la chaleur résiduelle pour tenir au chaud les mets !

Emploi du four

- En tournant le commutateur d'en bas, on peut ajuster la température du four pour la fonction « chauffage voute et sole » progressivement de 50 °C à 250 °C ou choisir les fonctions « chaleur sole seulement », « chaleur voute seulement » ou « gril ». En fonction « gril » le four se chauffe au maximum. Dans la voute du four il y a deux résistances. La résistance au milieu s'allume en fonction de « gril », tandis que celle extérieure est pour les fonctions « chaleur voute seulement » ou « chaleur voute et sole ».
- Pour allumer le four tourner l'interrupteur en haut à droite jusqu'à l'arrêt et puis en arrière sur la durée de service souhaitée.
- Ou tournez à gauche et choisissez la position « M » = fonctionnement continu.
- Le four est maintenant en service, les lampes-témoin s'allument et le réchauffement commence.
- En cas de mise en service avec minuterie, le four s'arrête automatiquement, quand le temps réglé est passé, et un bref coup de sonnette retentit. On peut changer la durée de service en tout temps en tournant le commutateur à droite ou à gauche.
- En cas de fonctionnement continu « M », l'appareil ne s'arrête pas automatiquement, pour l'arrêter on doit retourner le commutateur à la position « 0 ».
- Pendant le service du four l'éclairage intérieur est allumé. Ainsi on peut observer les mets.
- Quand la lampe témoin inférieure s'éteint, la température réglée dans le four 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 en service. Elle s'allume aussi quand la plaque 180 mm Ø est mise en service mais ne chauffe pas, dû au réglage prioritaire du four.
- Même si la porte du four est munie d'un joint, un certain échange d'air a lieu malgré ça, causant des petites différences de température entre le devant et l'arrière de la cavité du four. Pour cette raison nous vous recommandons de tourner les mets à mi-temps de préparation.

Nettoyage et entretien



Attention – Risque de brûlure !

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

- Tenez sèche les plaques chauffantes, car humidité et vapeur amènent à une formation de rouille. Il y a des produits d'entretien spéciaux sur le marché.
- La plaque de cuisson vitrocéramique peut être nettoyée avec un produit spécial aussi. Enlever les incrustations avec un grattoir spécial. Vous trouverez ces produits chez les commerçants spécialisés.
- Nettoyer le boîtier et la cavité du four avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle et les essuyer après. L'émaillage (CleanEmail) peut être nettoyé très facilement.
- Ne pas utiliser des éponges abrasives, de la poudre à récurer ou de paille de fer! Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne jamais le traiter avec un appareil de jet de vapeur.
- Pour nettoyer l'intérieur du four des modèles KM 2501 et 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 une plaque de four et une grille. Comme accessoire supplémentaire nous proposons une tôle à biscuits, qui est aussi appropriée pour la cuisson des pizzas etc. En cas de besoin vous pouvez l'acheter chez votre commerçant spécialisé.

Remplacer la lampe du four

Les modèles KM 2501 et KML 3001 sont munis d'une lampe du four. En cas d'une défaillance, on peut remplacer l'ampoule du four contre une ampoule de type **230 V~, 15 W, E14, T 300 °C**. Procédez comme suit :

- Débrancher le four et laisser refroidir l'appareil.
- Desserrer la vis au-dessus du couvercle de la lampe.
- Dévisser l'ampoule défectueuse.
- Insérer l'ampoule neuve (résistante à la chaleur- 230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C) dans le filetage et la visser à la main; insérer ensuite le couvercle de la lampe dans le filetage et le serrer à la main.

Maintenant l'appareil est encore prêt pour le service.

IT 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 all'utente rispettivo.

Uso appropriato dell'apparecchio

Usare l'apparecchio per preparare alimenti solo a scopo domestico. L'uso inappropriato dell'apparecchio e le modifiche effettuate su di esso possono causare gravi incidenti. In questo caso il fabbricante non è responsabile dei danni subiti. L'apparecchio non è adatto all'uso professionale.

Dati tecnici

Collegare l'apparecchio solo ad una spina con contatto di terra, installata a norma di legge. Fate attenzione che la tensione di rete sia identica a quella riportata sulla targhetta di modello. Allacciate esclusivamente a una presa di corrente alternata.

Tipo	TK 2505	KM 2501*)	KML 3001
Tensione nominale:	230 V ~50 Hz	230 V ~50 Hz	230 V ~50 Hz
Potenza nominale:	2500 W	2500 W	3000 W
Cavità (calore di spora/sotto):	1150 W	1150 W	1150 W
Cavità (griglia):	1000 W	1000 W	1000 W
Piastra 145 mm Ø:	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1000 W	145 mm Ø 1200 W
Piastra 180 mm Ø:	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1500 W	180 mm Ø 1800 W
Consumo standby:	0	0	0
Volume cavità:	22 litri	22 litri	22 litri

*)Tipo KM 2501 versione Svizzera:
Potenza nominale: 2200 W
(145 mm Ø 1000 W / 180 mm Ø 1200 W)

Imballaggio

Gettate il materiale d'imballaggio nei giusti contenitori per il riciclaggio della carta e della plastica, tenendo conto delle diverse identificazioni riguardanti i materiali di plastica.



PE sta per polietilene, la cifra 02 per PH-HD, 04 per LD-PE, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Avvertenze di sicurezza



ATTENZIONE! Leggete attentamente le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. La non osservanza delle misure di sicurezza può provocare scossa elettrica, ustioni e/o gravi lesioni.

Avvertenze die sicurezza generali:

- Tenete l'apparecchio e il cavo o fuori dalla portata dei bambini inferiori agli otto anni.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini dagli otto anni d'età) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, salvo che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni per l'uso.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio acceso.
- Sorvegliate i bambini e non fateli giocare con l'apparecchio.
- L'imballaggio, come ad esempio il sacchetto di plastica avvolgente, non va dato ai bambini per giocare.
- Non utilizzate quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o con un sistema separato di telecomando.
- Controllate lo stato dell'apparecchio e degli accessori prima di ogni uso. Non usatelo nel caso fosse accidentalmente caduto a terra o fosse danneggiato. Disinserite il cavo d'alimentazione e fate controllare l'apparecchio da un tecnico specializzato.
- Per evitare che l'apparecchio cada inavvertitamente a terra e si danneggi, non lasciate mai il cavo d'allacciamento penzolare dal ripiano di appoggio.
- Tenete il cavo d'allacciamento lontano da fonti di calore, da angoli taglienti o da altre apparecchiature meccaniche. Controllate regolarmente che sia in buono stato. Un cavo elettrico danneggiato aumenta il pericolo di scossa elettrica.
- Non tirare sul cavo d'allacciamento per disinserire la spina dalla presa di corrente!
- Non immergete mai l'apparecchio o il cavo con spina nell'acqua quando lo pulite.
- Non lasciare l'apparecchio all'aperto o in luoghi umidi.
- Quest'apparecchio è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Nel caso di deterioramento del cavo di allacciamento o dell'apparecchio, disinserite immediatamente la spina. Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati e autorizzati. In seguito a riparazioni fuori norma possono insorgere dei pericoli per l'utente.
- I danni causati dalla non osservanza di queste avvertenze non sono coperti dall'aggaranzia.

Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio:



ATTENZIONE: Pericolo d'ustione e di scottature! Con l'apparecchio in funzione le superfici (cassa, parete posteriore, piastre, porta di forno, graticola e altri accessori) si riscaldano molto. Il calore persiste anche dopo averlo spento.

Perciò lavorate con prudenza:

- Si consiglia l'utilizzo di guanti di protezione e posate da cucina!
- Non utilizzare la superficie come base di appoggio o di lavoro, perché l'apparecchio si surriscalda durante l'uso! Per evitare pericoli di incendio, non appoggiare oggetti in carta, plastica, tessuto o altri materiali infiammabili sulle superfici calde!
- Non coprire con foglio d'alluminio il forno di cottura/le resistenze elettriche!
- Non ricoprire il fondo del forno/gli elementi di riscaldamento con stagnola.
- I grassi e l'olio surriscaldati si possono infiammare. Preparare quindi gli alimenti contenenti olio e grasso solo sotto sorveglianza.
- Sulle piastre riscaldante usate solo stoviglie con diametro combaciante all'area di cottura selezionata (idonee sono anche le stoviglie in ceramica o vetro termoresistenti). Con un fondo irregolare e/o troppo piccolo si provoca dispersione di calore, quindi un consumo inutile d'energia. La superficie del ripiano e il fondo della padella devono essere puliti e asciutti.
- Per arrostiti e cuocere in forno, usate solo stoviglie in metallo o in vetro resistenti al calore o in ceramica termoresistente!
- **Attenzione! Pericolo d'incendio!** Posizionare gli alimenti che possono sgocciolare grasso sempre sul vassoio. Assicurarsi che l'alimento non tocchi le resistenze elettriche. Anche del pane tostato troppo può prendere fuoco!
- Non spruzzare acqua fredda sulla porta calda del forno.
- Aprendo lo sportello del forno può fuoriuscire vapore caldo!
- Aspettare che l'apparecchio e gli accessori si siano ben raffreddati prima di pulirli o spostarli!
- **Per l'installazione dell'apparecchio procedere come segue:**
 - Il cordone di allacciamento deve rimanere completamente svolto.
 - Appoggiare l'apparecchio con il retro verso la parete mantenendo una distanza di 4 cm per permettere una buona ventilazione.
 - L'apparecchio deve appoggiare su una base robusta, piana e resistente al calore (non su tovaglie e superfici verniciate).
 - Appoggiare fuori dalla portata dei bambini.
 - Posizionare l'apparecchio lasciando uno spazio di almeno 4 cm su tutti i lati e di 1 m dall'alto, per evitare danni causati dal calore o da spruzzi di grasso e per poter lavorare senza impedimenti. Mantenere una buona circolazione d'aria.
 - Non usate l'apparecchio nelle vicinanze di altre fonti di calore (fiamma viva,

forno) neanche in un ambiente con pericolo di esplosione, per esempio nelle vicinanze di sostanze infiammabili (liquidi o gas).



Attenzione! Pericolo d'incendio! Questo apparecchio non è adatto per un'installazione ad incasso.

- Al termine della cottura su piastra e forno, assicurarsi che tutti gli interruttori siano posizionati sullo zero e che le spie siano spente.
- Il disinserimento sicuro dell'apparecchio è garantito con il distacco dalla presa di corrente.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

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 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 del tutto innocuo.

ATTENZIONE: Questa piccola cucina è dotata di un commutatore prioritario, 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 si spegne automaticamente quando il forno riscalda .

Impiego delle piastre di cottura

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

Impiegare le seguenti impostazioni:

- | | |
|-----|---|
| 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 accelerare la cottura e friggere |

- Quando la lampada spia di controllo di sopra è accesa, significa che almeno una delle piastre è accesa. Tener conto che questa spia si accende anche quando si usa la piastra di cottura di 180 mm Ø insieme al forno, ma non si riscalda momentaneamente a causa della regolazione del commutatore prioritario.

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 resistenze. Le due provvedono alla funzione „grill“ quando la resistenza interna è arroventata. Sulla funzione „calore di sopra e di sotto“ la resistenza esterna (che non si arroventa) e la resistenza alla base del forno sono in funzione.
- La spia di controllo sotto si spegne a temperatura raggiunta. Il continuo spegnersi e accendersi della spia di controllo indica la regolazione termostatica della temperatura nel forno. Osservate: quando questa lampada spia si accende, 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. Consigliamo di voltare sull'altro lato ciò che state cuocendo, 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.** Mettere dopoi commutatore sulla **funzione „grill“ parimenti per 10 minuti.**

Così i diversi elementi di riscaldamento acquisiscono una protezione ottimale. Durante quest'operazione per un breve periodo si sviluppa un fumo del tutto innocuo.

ATTENZIONE: Questa piccola cucina è dotata di un commutatore prioritario, 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.

Impiegare le seguenti impostazioni:

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 accelerare 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 la massima potenza. A questo scopo nella parte superiore del forno ci sono due elementi di riscaldamento, dei quali quel 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 spia di controllo sotto si spegne a temperatura raggiunta. Il continuo spegnersi ed accendersi della spia di controllo indica la regolazione termostatica della temperatura nel forno.
- Quando è accesa la lampada al di sopra, significa che risulta attiva almeno una delle funzioni. Osservate che questa spia si accende anche quando la piastra di cottura di 180 mmØ è accesa insieme al forno, ma non riscalda a causa della regolazione del commutatore prioritario.
- Benché lo sportello del forno sia provvisto di una guarnizione, è necessario un certo scambio d'aria. Alla parte anteriore e posteriore del forno si possono avere pertanto valori oscillanti di temperatura. Consigliamo di voltare sull'altro lato ciò che state cuocendo, 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 mettere il commutatore sulla **funzione „grill“ parimenti per 10 minuti.** Così i diversi elementi di riscaldamento acquisiscono una protezione ottimale. Durante quest'operazione per un breve periodo si sviluppa un fumo del tutto innocuo.

ATTENZIONE: Questa piccola cucina è dotata di un commutatore prioritario, 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 „0“, vale a dire non è possibile azionare contemporaneamente la piastra grande di cottura e il forno.

Impiego della piastra di cottura

- Non usare pentole in plastica o in porcellana di qualità scadente, pentole smaltate o fogli di alluminio.
- Se incidentalmente dovessero fondersi sulla superficie calda di cottura oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o alimenti contenenti zucchero, spingere immediatamente queste sostanze fuori dalla zona di cottura con l'aiuto di un raschietto di pulitura.
- Al fine di prevenire graffi tenere oggetti appuntiti o taglienti lontano dalla lastra di vetro. Fare 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.
- Un regolatore di energia accende e spegne le piastre di cottura rendendo possibile delle regolazioni continue dalla temperatura a partire dal valore minimo di tenuta a caldo (circa il 7 % del rendimento) fino alla temperatura massima (il 100 % del rendimento).

Impiegare le seguenti impostazioni:

1-5	per riscaldare e tenere al caldo
4-9	per cuocere e stufare
8-12	per iniziare la cottura e friggere

- L'indicatore di calore residuo sulla parte anteriore del campo di cottura indica che sussiste ancora il pericolo di scottature, indicando inoltre che il calore presente si può utilizzare per tenere a caldo il cibo.

Impiego del forno

- Con il commutatore rotante inferiore si può impostare la temperatura del forno sulle funzioni „calore di sopra e di sotto“ in continuo dai 50 °C fino ai 250 °C, oppure si può 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 fino all'arresto e poi indietro fino al tempo desiderato o girare a sinistra e selezionare „M“ = servizio permanente.
- Adesso il forno è acceso, le spie luminose si accendono, il forno si riscalda.
- Usando il commutatore del timer. Il forno si spegne automaticamente dopo la scadenza del tempo prescelto, annunciata da un breve squillo del campanello. Girando il commutatore a destra o a sinistra, il tempo di funzionamento può essere cambiato in ogni momento.
- Scegliendo il servizio permanente „M“, l'apparecchio non si spegne automaticamente, per spegnere si deve girare il commutatore indietro sulla posizione „0“.
- La luce all'interno del forno rimane accesa durante tutto il funzionamento, in modo che possiate controllare cosa sta avvenendo nel forno.
- La spia di controllo sotto si spegne a temperatura raggiunta. Il continuo spegnersi ed accendersi della spia di controllo indica la regolazione termostatica della temperatura nel forno.
- Quando è accesa la lampada al di sopra, significa che risulta attiva almeno una delle funzioni. Osservate che questa spia si accende anche quando la piastra di cottura di 180 mmØ è accesa insieme al forno, ma non riscalda a causa della regolazione del commutatore prioritario.
- Benché lo sportello del forno sia provvisto di una guarnizione, è necessario un certo scambio d'aria. Alla parte anteriore e posteriore del forno si possono avere pertanto valori oscillanti di temperatura. Consigliamo di voltare sull'altro lato ciò che state cuocendo, quando raggiungete la metà del tempo di cottura.

Pulizia e manutenzione



ATTENZIONE: Pericolo d'ustione e di scottature!

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

- Tenete sempre asciutte le piastre di cottura. Con umidità e vapore si forma ruggine. Per la pulizia sono reperibili in commercio dei prodotti speciali.
- In caso di necessità si può pulire il campo di cottura in vetroceramica con un detergente speciale, mentre i resti alimentari si possono eliminare con un apposito raschietto, entrambi reperibili nei negozi specializzati.
- Dopo il raffreddamento, pulire il corpeo la cavità del forno con un panno umido e detersivo. Infine asciugare accuratamente. La superficie smaltata (CleanEmail) si pulisce con molta facilità.
- Non impiegare in nessun caso spugne raschianti, abrasivi o lana d'acciaio! Mai immergere l'apparecchio nell'acqua. Evitare di introdurre acqua o vapore dal basso. L'apparecchio non si deve mai pulire con getto di vapore.
- Quando pulite l'interno del forno di modelli KM 2501 e KML 3001, si può accendere l'illuminazione posizionando il commutatore rotante superiore su "M".

Accessori

Una piccola cucina da Rommelsbacher è dotata di una teglia e di una griglia. Un accessorio, acquistabile dai rivenditori specializzati, è una teglia supplementare particolarmente adatta per cuocere biscotti, pizze, ecc.

Illuminazione interna – sostituire la lampadina di forno

I modelli KM 2501 e KML 3001 sono dotati di una lampada interna. In caso di difetto, cambiare la lampadina contro tipo **230 V~ 15 W, E14, T 300 °C** come segue:

- Prima di cambiare staccare sempre la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio!
- Svitare la vite sopra il coperchio di lampadina.
- Sollevare il coperchio di lampadina.
- Svitare la lampadina difettosa.
- Avvitare la lampadina nuova (di tipo resistente al calore- 230 V~ 15 W, E14, T 300 °C) e stringere bene.
- Collocare il coperchio e avvitarlo bene.

Ora si può riattivare l'apparecchio

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

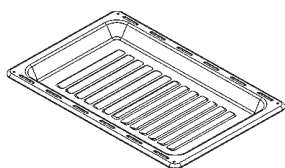
ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuhängen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem privaten Endverbraucher, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

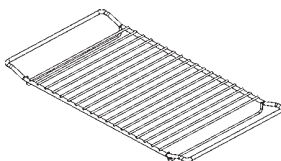
Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem original Kaufbeleg (keine Kopie) und einer schriftlichen Fehlerbeschreibung an unsere nachstehende Adresse. Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine transportsichere Verpackung und eine ausreichende Frankierung. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung. ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

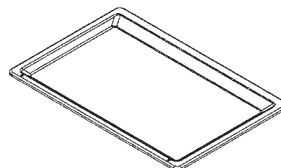
Erhältliches Zubehör:



*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
E-mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.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.