



# ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



**BG 1055/E**



**BG 1050**  
**BG 1250**



**BG 1550**  
**BG 1575**

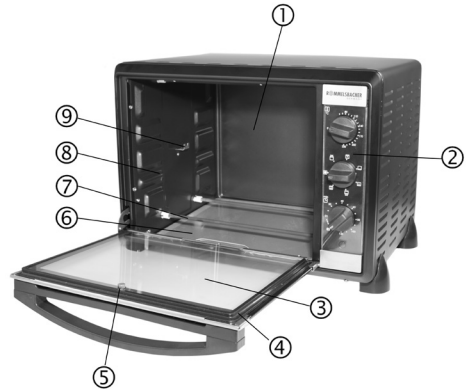


**BG 1805/E**  
**BG 1815**

Minibacköfen  
Mini ovens

## Produktbeschreibung - Product description

- 1 Backraum – *Oven chamber*
- 2 Bedienfeld – *Operating panel*
- 3 Backofentür mit Griff – *Oven door with handle*
- 4 Backraumdichtung – *Oven chamber sealing*
- 5 Rändelschraube – *Knurled screw*
- 6 Krümelblech – *Crumb tray*
- 7 Heizkörper – *Heating element*
- 8 Einschubebenen – *Insertion levels*
- 9 Drehspieß-Halter  
(Modelle BG 1550, BG 1575, BG 1805/E, BG 1815) –  
*Support for rotisserie spit (models  
BG 1550, BG 1575, BG 1805/E, BG 1815)*

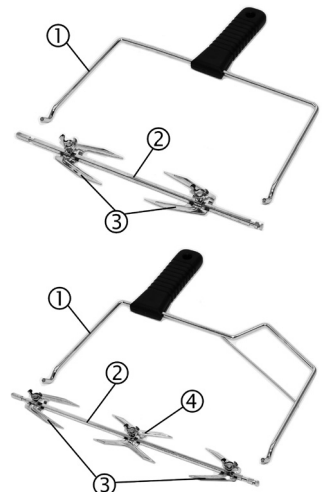


- 1 Brat-/Backblech – *Roasting/baking tray*
- 2 Grillrost – *Grill grid*
- 3 Handgriff für Brat-/Backblech –  
*Handle for roasting/baking tray*



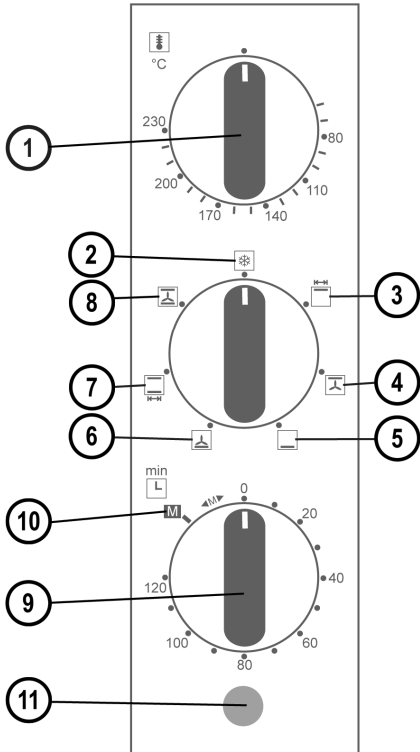
### Modelle / models: BG 1550, BG 1575, BG 1805/E, BG 1815:

- 1 Handgriff für Drehspieß – *Handle for rotisserie spit*
- 2 Drehspieß – *Rotisserie spit*
- 3 + 4 Fixierungshalter und Schrauben für Drehspieß  
*Fixing brackets and screws for rotisserie spit*

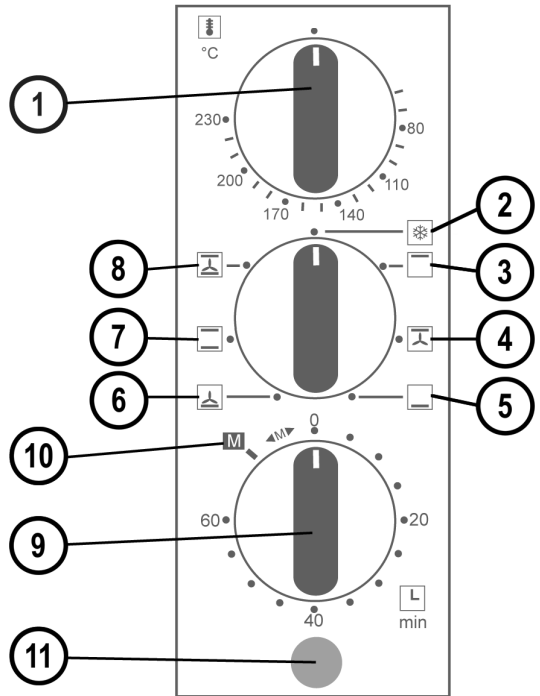


# Bedienfeld - Operating panel

BG 1550, BG 1575 & BG 1805/E  
BG 1815



BG 1050 & BG 1055/E  
BG 1250



Bitte klappen Sie zuerst die Seite mit der Produktbeschreibung aus und machen Sie sich mit den Funktionen des Gerätes vertraut.

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>Produktbeschreibung</b> .....	2
<b>Bedienfeld</b> .....	3
<b>Beschreibung des Bedienfelds</b> .....	5
<b>Einleitung</b> .....	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	5
Technische Daten .....	5
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	6
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	8
<b>So bedienen Sie Ihr Gerät</b> .....	9
1. Funktion wählen .....	9
2. Grillen mit Drehspieß-Funktion .....	10
3. Temperatur einstellen .....	11
4. Gerät einschalten (mit und ohne Zeitschaltuhr) .....	11
5. Gerät ausschalten .....	11
6. Backofenbeleuchtung .....	12
7. Temperatur-Kontrolllampe .....	12
<b>Backofentür zerlegen und zusammenbauen</b> .....	12
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	13
<b>Tipps und Hinweise</b> .....	13
<b>Rezepte</b> .....	13
<b>GB Instruction manual</b> .....	16
<b>Service und Garantie</b> .....	26

## Beschreibung des Bedienfelds

### Modelle BG 1550, BG 1575, BG 1805/E und BG 1815

- 1 = Temperatureinstellung
- 2 = Auftaustufe
- 3 = Oberhitze mit Drehspieß-Funktion
- 4 = Oberhitze mit Umluft
- 5 = Unterhitze
- 6 = Unterhitze mit Umluft
- 7 = Ober-/Unterhitze mit Drehspieß-Funktion
- 8 = Ober-/Unterhitze mit Umluft
- 9 = Zeiteinstellung
- 10 = Dauerbetrieb
- 11 = Temperatur-Kontrolllampe

### Modelle BG 1050, BG 1055/E und BG 1250

- 1 = Temperatureinstellung
- 2 = Auftaustufe
- 3 = Oberhitze
- 4 = Oberhitze mit Umluft
- 5 = Unterhitze
- 6 = Unterhitze mit Umluft
- 7 = Ober-/Unterhitze
- 8 = Ober-/Unterhitze mit Umluft
- 9 = Zeiteinstellung
- 10 = Dauerbetrieb
- 11 = Temperatur-Kontrolllampe

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen vielseitigen Backofen entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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 dient zum Backen, Braten, Garen, Auftauen, Aufbacken, Aufwärmen, Schmelzen, Überbacken und Grillen von Lebensmitteln. Es 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 BG 1550 Type BG 1575	Type BG 1805/E Type BG 1815	Type BG 1050 Type BG 1055/E Type BG 1250
Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	1450-1750 Watt	1640-1960 Watt	910-1090 Watt
Standby-Verbrauch:	0	0	0
Volumen Backraum, ca.:	30 Liter	42 Liter	18 Liter
Maße Gerät, ca.:	485 x 380 x 340 mm	515 x 415 x 360 mm	430 x 335 x 280 mm
Gewicht, ca.:	10,3 kg	10,7 kg	7,4 kg



**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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden

- 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, Backofentür, Backblech, Grillrost, Krümelblech 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 des mitgelieferten Handgriffs sowie den Einsatz von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- 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/Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Legen Sie Lebensmittel, bei welchen Fett hinuntertropfen kann, immer auf das Brat-/Backblech um ein

Entzünden des Fetts am Heizelement zu vermeiden. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!

- Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas oder feuerfester Keramik zum Braten und Backen!
- 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 Geräte ist Folgendes zu beachten:**
  - 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.
  - 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.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.



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

- Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung in dem Raum. Vermeiden Sie, dass Geruchsbelästigungen in Ihre anderen Räume ziehen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

## So bedienen Sie Ihr Gerät

**Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Krümelblech unterhalb des unteren Heizelementes eingeschoben ist.**

**Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vor.**

### Gargut einlegen

Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!). Das vorbereitete Gut auf Grillrost oder Brat-/Backblech legen und in die dafür vorgesehenen Einschubebenen des Backraumes einschieben. Backofentür schließen.



Bitte achten Sie darauf, dass das Gargut weder die oberen noch die unteren Heizstäbe berührt.

### 1. Funktion wählen

Es steht Ihnen eine Vielfalt von Funktionen zur Verfügung. Die Auswahl erfolgt über den mittleren Drehschalter.



#### Auftaustufe

Ein Ventilator verteilt die Umgebungstemperatur gleichmäßig im Backraum, so wird das Gefriergut sanft und schonend aufgetaut. Eine Temperatureinstellung ist nicht erforderlich.



#### Nur Oberhitze

Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen, zum Grillen (z. B. Steaks, Bratwürsten, Rollbraten, Hähnchen usw.) sowie zum Überbacken. Wir empfehlen, beim Grillen das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen und als Auffangschale in die unterste Einschubebene einzuschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.



#### Oberhitze mit Drehspieß-Funktion (Modelle BG 1550, BG 1575, BG 1805/E und BG 1815)

Diese Funktion ist geeignet zum Grillen von Hähnchen, Spießbraten, etc.; gehen Sie dabei vor wie unter Punkt „2. Grillen mit Drehspieß-Funktion“ beschrieben.

**Wichtig!** Schieben Sie das Brat-/Backblech in die unterste Einschubebene ein. Dadurch wird herabtropfendes Fett aufgefangen, das Gerät bleibt sauber. Außerdem empfehlen wir, das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen, der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.



#### Oberhitze mit Umluft

Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen. Zum Grillen von Grillgut (z. B. Steaks, Bratwürsten, Rollbraten, Hähnchen usw.) sowie zum Überbacken. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum. Wir empfehlen, beim Grillen das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen und als Auffangschale in die unterste Einschubebene einzuschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.



#### Nur Unterhitze

Diese Funktion ist besonders geeignet für alles, was von unten knusprig sein soll, wie z. B. Pizza, Flammkuchen, Backofen-Pommes frites usw. Wir empfehlen, zuerst die Funktion „Ober- und Unterhitze“ (mit oder ohne Umluft) zu nutzen und die letzten 5 Minuten auf diese Funktion umzuschalten.



### **Unterhitze mit Umluft (Pizzafunktion)**

Diese Funktion ist besonders geeignet für alles, was von unten knusprig sein soll, wie z. B. Pizza, Flammkuchen, Backofen-Pommes frites usw. Wir empfehlen, zuerst die Funktion „Ober- und Unterhitze“ (mit oder ohne Umluft) zu nutzen und die letzten 5 Minuten auf diese Funktion umzuschalten. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.



### **Ober-/Unterhitze mit Drehspeiß-Funktion (Modelle BG 1550, BG 1575, BG 1805/E und BG 1815)**

Diese Funktion ist geeignet zum Grillen von Hähnchen, Speißbraten, etc.; gehen Sie dabei vor wie nachfolgend unter Punkt „2. Grillen mit Drehspeiß-Funktion“ beschrieben. Wichtig! Schieben Sie das Brat-/Backblech in die unterste Einschubebene ein. Dadurch wird herabtropfendes Fett aufgefangen, das Gerät bleibt sauber.



### **Ober-/Unterhitze mit Umluft**

Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene, bei der gleichmäßig von oben und unten geheizt wird. Sie ist besonders geeignet zum Backen von Blechkuchen, Käsekuchen und Biskuittorte, zum Zubereiten von Aufläufen, Braten, Wild und Fisch sowie für alle klassischen Rezepte. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.

## **2. Grillen mit Drehspeiß-Funktion (Modelle BG 1550, BG 1575, BG 1805/E und BG 1815)**

Auf dem Drehspeiß lassen sich köstliche Grillhähnchen und andere Arten von Braten am Speiß (wie z. B. Grillhaxe) zubereiten. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Tiefgefrorene Hähnchen vor dem Grillen unbedingt komplett auftauen lassen, danach waschen und trockentupfen!
- Das Grillgut je nach Rezept und individuellem Geschmack mit Öl und Gewürzen einreiben.  
***Tipp:** Paprika und Curry immer mit Öl vermischen oder erst am Ende der Grillzeit aufstreuen, da diese Gewürze leicht verbrennen und dann bitter schmecken.*
- Bei 1 Hähnchen bzw. Bratenstück: Schieben Sie einen der Fixierungshalter auf den Grillstab und schrauben Sie ihn mit der Schraube fest. Speißen Sie das vorbereitete Grillgut mittig auf den Grillstab bis dieses fest auf dem ersten Fixierungshalter steckt. Schieben Sie nun den zweiten Fixierungshalter auf den Grillstab und fest in das Grillgut hinein. Drehen Sie auch hier die Schraube fest zu.
- Bei 2 Hähnchen bzw. Bratenstücken: (Modell BG 1805/E, BG 1815): Verfahren Sie genauso wie im vorherigen Punkt beschrieben, befestigen Sie das zweite Hähnchen – versetzt zum ersten – mit den beiden zusätzlichen Fixierungshaltern.  
***Tipp:** Beim Grillen von 2 Hähnchen auf dem Speiß diese eng aneinander aufschieben, ggf. in versetzter Position, um eine gleichmäßige Gewichtsverteilung zu erreichen.*
- Prüfen Sie, ob das Grillgut exakt mittig auf den Grillstab gespießt ist.
- Um das Verbrennen abstehender Geflügelteile zu verhindern, müssen Keulen und Flügel mit einer lebensmitteltauglichen, hitzebeständigen Schnur zusammengebunden werden (z. B. weißes Baumwollgarn).  
***Tipp:** Um das zu schnelle Bräunen vorstehender Teile zu verhindern, können um empfindliche Partien Speckscheiben (ungesalzen) gebunden werden.*

- **Wichtig!** Das Brat-/Backblech zum Fettauffang in die unterste Einschubebene einschieben. Herabtropfendes Fett wird dadurch aufgefangen, der Geräteboden bleibt sauber.

*Tipp: Wir empfehlen, das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen, da der aufsteigende Dampf das Fleisch zarter macht. Sollen jedoch Hähnchen außen schön knusprig werden, dann kein Wasser in das Brat-/Backblech füllen.*

- Mit dem Drehspieß-Handgriff können Sie nun den Drehspieß in den Ofen heben. Führen Sie den **Grillstab mit einem Ende zunächst in die Öffnung auf der rechten Backraum-Innenseite ein** und legen ihn dann auf der linken Seite auf die vorgesehene Halterung ab.
- Vor dem Schließen der Türe überprüfen, ob der Drehspieß mit dem/den Hähnchen richtig positioniert ist.



**Vorsicht! Brandgefahr!** Prüfen Sie, ob sich das Grillgut gut dreht und die Heizstäbe nicht berührt - es könnte sich das Fleisch entzünden.



- Wählen Sie die Einstellung: Oberhitze mit Drehspieß-Funktion, auf maximaler Temperatur.
- Pro Kilogramm Hähnchen rechnet man mit einer Bratdauer von etwa 60 Minuten.  
 *Tipp: Ein Grillhähnchen ist gar, wenn beim Einstechen in die Hinterkeule mit einer Nadel (kein Messer!) heller Fleischsaft ohne Blutspuren austritt.*
- Falls die Haut des Hähnchens Blasen wirft, unbedingt die Grilltemperatur reduzieren und die Blasen mit Öl einstreichen.
- Am Ende der Grillzeit den Bratspieß mit dem Grillgut sicher und einfach mittels des Drehspieß-Handgriffs aus dem Backofen heben und auf einem großen Küchenbrett ablegen.



**Vorsicht, Verbrennungsgefahr:** Ofen und Gargut werden beim Grillen heiß! Benutzen Sie zum hantieren mit heißen Teilen Topflappen oder Grillhandschuhe.

### 3. Temperatur einstellen



Mit dem oberen Drehschalter stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

### 4. Gerät einschalten (mit und ohne Zeitschaltuhr)

Sie haben zwei Möglichkeiten den Backofen in Betrieb zu nehmen:



**1. Manueller Betrieb:** Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach links bis auf die Dauerstellung „M“. In diesem Fall schaltet das Gerät nicht automatisch ab, der Drehschalter muss zum Ausschalten auf „0“ zurückgestellt werden.



**2. Zeitgesteuerter Betrieb:** Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden.

### 5. Gerät ausschalten

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es über die Zeitschaltuhr betrieben wird. Bei manuellem Betrieb muss der untere Drehschalter auf „0“ zurückgestellt werden. Wir empfehlen, nach jeder Benutzung den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

- **Fertiges Gargut entnehmen**

Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!). Das fertige Gut aus dem Backraum nehmen. Wenn Sie das Brat-/Backblech, den Grillrost oder den Drehspieß im heißen Zustand aus dem Backraum nehmen wollen, benutzen Sie den mitge-

lieferten Handgriff oder schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh. Backofentür schließen.



**Vorsicht, Verbrennungsgefahr:** Ofen und Gargut werden beim Grillen heiß! Benutzen Sie zum hantieren mit heißen Teilen Topflappen oder Grillhandschuhe.

## 6. Backofenbeleuchtung

Das Gerät ist mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet. Die Lampe leuchtet während des gesamten Betriebs. Nach Beendigung des Betriebs erlischt die Lampe automatisch.

## Wechsel der Backofen-Lampe

- Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Lampenabdeckung vorsichtig abschrauben, defektes Leuchtmittel abschrauben.
- Neues Leuchtmittel (hitzebeständig - 230 V~ 15 W, E14, T 300 °C) in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben, anschließend Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.

## 7. Temperatur-Kontrolllampe

Das Gerät ist mit einer Temperatur-Kontrolllampe ausgestattet. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.

**ACHTUNG: Dies bedeutet, dass die Kontrolllampe vorübergehend nicht leuchtet, obwohl der Backofen eingeschaltet ist. Achten Sie deshalb darauf, dass nach Beendigung des Backvorgangs alle Drehschalter auf „0“ stehen.**

## Backofentür zerlegen und zusammenbauen

Die Backofentür ist so konstruiert, dass bei normalem Gebrauch keine Verschmutzung zwischen den Scheiben der Doppelverglasung entsteht. Die Backofentür sollte nur bei starker Verschmutzung zerlegt und gereinigt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

### Zerlegen der Backofentür

- Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Backofentür öffnen.
- Rändelschraube gegen Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
- Scheibe mit Dichtung vorsichtig unter leichtem hin und her bewegen lösen und nach vorne schieben.
- Scheiben innen und außen reinigen.

### Zusammenbauen der Backofentür

- Scheibe mit Dichtung auf die Backofentür auflegen und vorsichtig zum Backraum hin schieben. Bitte achten Sie darauf, dass die Scheibe oberhalb des mittleren Anpresswinkels bzw. unterhalb der beiden äußeren Haltewinkel sitzt. Die Scheibe muss bündig über der Schraubenfixierung justiert werden. **Dichtung rundum auf richtigen Sitz überprüfen und gegebenenfalls nachdrücken.**
- Rändelschraube einsetzen und im Uhrzeigersinn handfest anziehen.
- Backofentür schließen.

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Durch die Antihafbeschichtung des Backofens ist dieser sehr leicht zu reinigen. Wischen Sie das Gehäuse, den Backraum und die Backofentür mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie nach.
- Das Krümelblech kann herausgenommen und in heißem Spülwasser gereinigt werden.
- Die Zubehörteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern oder in den Geschirrspüler geben.
- **Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann! Gerät nicht mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- **Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!**

## Tipps und Hinweise

- Heizen Sie den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie das Backgut hinein geben und legen Sie das Backgut in die Mitte des Brat-/Backblechs.
- Die besten Back- bzw. Grillergebnisse erhalten Sie, wenn Sie das Brat-/Backblech bzw. den Grillrost nach etwa der halben Zeit drehen, damit das Back- bzw. Grillgut aus dem hinteren Bereich nun vorne platziert ist.

## Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 2 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Bitte beachten Sie, dass Sie in der Größe geeignete Backformen verwenden. Viel Spaß und Guten Appetit!

### Gourmet Fladenbrote

2 kleine Fladenbrote; 75 g Emmentaler oder Gouda; 75 g gekochter Schinken; 60 g Frischkäse; 50 ml saure Sahne;  $\frac{1}{2}$  TL grüne Pfefferkörner; Paprika; Salz; 1 Tomate zum Garnieren.

Fladenbrote quer halbieren. Frischkäse und Sahne cremig rühren. Pfefferkörner zerdrücken. Creme würzen. Gewürfelten Schinken und Käse unterrühren, abschmecken. Untere Hälfte der Brote bestreichen und den Deckel aufsetzen. Brote auf eine feuerfeste Platte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 - 15 Minuten backen. Mit Tomatenachteln garnieren.

### Würziges Kasseler

300 g ausgelöstes Kasseler;  $\frac{1}{2}$  Dose Champignonstücke (100 g); 1 kleine Dose Champignoncremesuppe (ca. 90 ml); 100 ml süße Sahne; 1 TL Chilisauce; 25 ml Tomatenketchup; Fett für die Form.

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

### Zanderfilets überbacken

400 g Tomaten; 2 Zanderfilets; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 1 Zucchini (200 g); geriebener Parmesan; frisches Basilikum, gehackt; 10 g Butter; Salz; grüner Pfeffer; Fett für die Form.

Die Fischfilets pfeffern und salzen. Eine flache Auflaufform ausfetten, die Fischfilets nebeneinander in die Form legen, mit Knoblauch bestreuen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das gehackte Basilikum und die Tomatenwürfel auf dem Fisch verteilen. Die Zucchinischeiben auf den Tomaten anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Butterflocken obenauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 – 25 Minuten garen.

### **Lachs-Spinat-Auflauf**

250 g Lachsfilet; Lasagne-Blätter; 200 g Blattspinat; Mozzarella; 1/2 Knoblauchzehe; 3 EL Sojasauce; 25 g Butter; 35 g Mehl; 1/2 Liter Milch; Salz; Pfeffer; Muskat.

Lachsfilet der Länge nach in 2 Scheiben schneiden, mit der Sojasauce und der gepressten Knoblauchzehe 1 Stunde marinieren. Sauce aus Mehl, Butter und Milch herstellen. Butter schmelzen, Spinat zufügen. Mit der restlichen Sojasauce, Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Abwechselnd Lasagne-Blätter, Spinat und Lachs in eine Form schichten und über jede Schicht die Sauce gießen. Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

### **Mini-Pizzen**

100 g Frühstücksspeck; 200 g Gouda; 200 g Tomaten; 200 g Champignons; 300 g Mehl; 20 g Hefe; ca. 120 ml lauwarmes Wasser; 2 Zwiebeln; 2 Knoblauchzehen; 6 EL Pflanzenöl; 1 TL Oregano; 1 EL gehackte Petersilie; 1 EL Pflanzenöl; Salz; Pfeffer; Zucker.

Hefe mit 3 EL Wasser verrühren, bis sie aufgelöst ist. Restliches Wasser dazu. Öl, Zucker und Salz beifügen. Mehl untermischen und einen geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 25 Minuten gehen lassen. Speck in Stücke, geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten und vorbereitete Pilze in Scheiben schneiden. 8 gleich große Pizzen formen und belegen. Mit gehacktem Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Salz und Petersilie würzen. Geriebenen Käse darüber streuen. Teigrand mit Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

### **Zucchini-Auflauf**

150 g Zucchini; 50 g Frischkäse; 15 g geriebener Käse; 3 EL Joghurt; 1 kleines Ei; 1 TL gehacktes Basilikum; 1/2 Knoblauchzehe, gepresst; einige grüne Pfefferkörner; Pfeffer; Salz; Fett für die Form.

Zucchini waschen, braune Stellen entfernen. In 5 etwa 4 cm große Stücke schneiden. Einzelne Stücke aushöhlen, dabei einen Gemüseboden stehen lassen. Salzen und pfeffern. Frischkäse und Joghurt verrühren. Ei, Basilikum, Knoblauch und zerdrückte Pfefferkörner unterrühren und mit Salz abschmecken. Zucchini in eine gefettete Auflaufform setzen und das kleingeschnittene Zucchinifleisch dazwischen verteilen. Salzen. Zucchini füllen, den Rest der Füllung in den Zwischenräumen verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten garen.

### **Gefüllter Apfel**

75 g Camembert; 1 EL gehackte Nüsse oder Mandeln; 2 Äpfel; 3 EL Crème fraîche; 1 TL Tomatenmark; eine Prise gehackter Salbei; Pfeffer; Fett für die Form.

Äpfel waschen, quer halbieren und das Kernhaus entfernen. Apfelhälften mit Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Camembert in kleine Würfel schneiden und die Nüsse untermischen. Crème fraîche, Tomatenmark und Salbei verrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. Käse-Nuss-Mischung einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 Minuten backen und sofort servieren.

### **Süße Lasagne**

1 kleine Dose Pfirsichhälften (ca. 240 g); 250 g Quark; 40 g Zucker; 1 EL gehackte Pistazien; Lasagne-Blätter; 150 ml Sahne; 2 kleine Eier; 1/2 Päckchen Vanillezucker; Fett für die Form.

Abgetropfte Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Eier, Vanillezucker, Zucker und Quark verrühren und die Sahne unterziehen. Pfirsiche untermischen. 2 Löffel Füllung auf dem Boden der gefetteten Auflaufform verteilen. Lasagne-Blätter nebeneinander darauf legen. Vorgang wiederholen. Mit der restlichen Füllung abschließen und Pistazien darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen.

## Kirsch-Törtchen

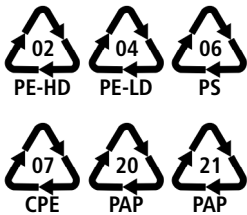
150 g eingemachte, entsteinte Sauerkirschen; 2 EL gemahlene Haselnüsse; 3 EL Zucker; 2 EL Mehl; 1 Eigelb; 1 EL warmes Wasser; 1 Eiweiß; 1 EL kaltes Wasser; 15 Papierbackförmchen (Ø 7 cm).

Eigelb, warmes Wasser und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen und unter die Schaummasse ziehen. Mehl und Nüsse vermischt unterheben. Abgetropfte Kirschen untermischen. Jeweils zwei Backförmchen ineinander stellen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Bratblech oder in eine Muffinform stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

## Entsorgung/Recycling

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Papp- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoff-Verpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägte Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

### Entsorgungshinweis



Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

### Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)1, Quecksilber (Hg)2 oder Blei (Pb)3, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



# Instruction manual

Before reading please unfold the page containing the illustrations and familiarize yourself with all functions of this device.

## Contents

	Page
<b>Product description</b> .....	2
<b>Operating panel</b> .....	3
<b>Operating panel description</b> .....	17
<b>Introduction</b> .....	17
Intended use .....	17
Technical data .....	17
<b>For your safety</b> .....	18
<b>Prior to initial use</b> .....	20
<b>How to operate your appliance</b> .....	21
1. Setting the function .....	21
2. Grilling with rotisserie function .....	22
3. Setting the temperature .....	23
4. Activating the appliance (with or without timer) .....	23
5. Switching the appliance off .....	23
6. Interior illumination .....	23
7. Temperature pilot lamp .....	24
<b>Demounting and reassembling the oven door</b> .....	24
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	24
<b>Tips and notes</b> .....	25

## Operating panel description

### Models BG 1550, BG 1575, BG 1805/E and BG 1815

- 1 = Temperature setting
- 2 = Defrost
- 3 = Upper heat with rotisserie function
- 4 = Upper heat with circulating air
- 5 = Lower heat
- 6 = Lower heat with circulating air
- 7 = Upper/lower heat with rotisserie function
- 8 = Upper/lower heat with circulating air
- 9 = Time setting
- 10 = Continuous operation
- 11 = Temperature pilot lamp

### Models BG 1050, BG 1055/E and BG 1250

- 1 = Temperature setting
- 2 = Defrost
- 3 = Upper heat
- 4 = Upper heat with circulating air
- 5 = Lower heat
- 6 = Lower heat with circulating air
- 7 = Upper/lower heat
- 8 = Upper/lower heat with circulating air
- 9 = Time setting
- 10 = Continuous operation
- 11 = Temperature pilot lamp

## Introduction



We are pleased you decided in favour of this versatile mini oven and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

This appliance is intended for use in the home and similar areas, for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is qualified for baking, roasting, cooking, defrosting, crisping up, rewarming, melting, gratinating and grilling food. It 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. Only connect to alternating current.

	Type BG 1550 Type BG 1575	Type BG 1805/E Type BG 1815	Type BG 1050 Type BG 1055/E Type BG 1250
Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power, ca.:	1450-1750 W	1640-1960 W	910-1090 W
Standby consumption:	0	0	0
Volume baking chamber, ca.:	30 litres	42 litres	18 litres
Dimension appliance, ca.:	485 x 380 x 340 mm	515 x 415 x 360 mm	430 x 335 x 280 mm
Weight, ca.:	10.3 kg	10.7 kg	7.4 kg

## 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while it is in operation or connected to the mains.
- 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.
- If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- 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, back wall, oven door, trays, grid and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!**

### Thus, act with caution:

- We recommend using the enclosed handle as well as pot cloths and appropriate grill 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/heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- **Attention! Hazard of fire!** Always put food from which grease may drip on the roasting/baking tray to avoid that the fat inflames at the heating element. Bread toasted too long can also inflame!
- Only use heat-resistant containers made of metal, fireproof glass or ceramic for roasting and baking!
- Never splash cold water on the hot oven door!
- When opening the oven door, hot steam may escape!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!

- **Observe the following when setting up the appliance:**

- 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.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

## Prior to initial use

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



**Prior to initial use, please heat up for about 15 minutes with setting “upper and lower heat with circulating air” at maximum temperature in order to burn in the protective coating on the heating elements.**

- Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while. While doing so, make sure that the room is well-aerated. Prevent bad smell from draughting into other rooms.
- After the appliance has cooled down, please clean the interior oven with a moist cloth.

## How to operate your appliance

**Prior to operation, ensure that the crumb tray is inserted below the lower heating element. Pre-heat the oven to the desired temperature.**

### Placing food in the oven

Open the oven door (do not use the open door as storage place!). Place the prepared food on the grill grid or roasting/baking tray and insert it in the provided insertion level of the oven chamber. Close the oven door.



Make sure that the food does touch neither the upper nor the lower heating rod.

### 1. Setting the function

A variety of functions are available. Use the middle rotary knob for selection.



#### Defrost

A fan distributes the ambient temperature evenly in the oven chamber so that the frozen food is defrosted mildly and gently. A temperature setting is not necessary.



#### Upper heat only

For making casseroles and gratins, which shall get a cross surface. For grilling (e. g. steaks, sausages, rolled roast, chicken etc.) as well as for gratinating. We recommend filling half of the roasting tray with water and inserting it into the lowest level as collecting tray. In this way, any grease dripping down will be collected and the appliance stays clean while the rising steam makes your grill food especially tender.



#### Upper heat with rotisserie function (models BG 1550, BG 1575, BG 1805/E and BG 1815)

This function is suitable for grilling chicken, spit roast etc.; proceed as described under point "2. Grilling with rotisserie function" **Important!** Insert the roasting/baking tray into the lowest insertion level. In this way, any grease dripping down will be collected and the appliance stays clean. Furthermore, we recommend filling half of the roasting/baking tray with water, the rising steam makes your grill food especially tender.



#### Upper heat with circulating air

For making casseroles and gratins, which shall get a cross surface. For grilling (e. g. steaks, sausages, rolled roast, chicken etc.) as well as for gratinating. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber. We recommend filling half of the roasting tray with water and inserting it into the lowest level as collecting tray. In this way, any grease dripping down will be collected and the appliance stays clean while the rising steam makes your grill food especially tender.



#### Lower heat only

This function is especially suitable for everything that shall become cross from below like e. g. pizza, tarte flambee, oven fries etc. We recommend using the function "upper and lower heat" (with or without circulating air) first and then setting this function for the last 5 minutes.



#### Lower heat with circulating air (pizza function)

This function is especially suitable for everything that shall become cross from below like e. g. pizza, tarte flambee, oven fries etc. We recommend using the function "upper and lower heat" (with or without circulating air) first and then setting this function for the last 5 minutes. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber.



### **Upper/lower heat with rotisserie function** (models BG 1550, BG 1575, BG 1805/E and BG 1815)

This function is suitable for grilling chicken, spit roast etc.; proceed as described under point "2. Grilling with rotisserie function" **Important!** Insert the roasting/baking tray into the lowest insert level. In this way, any grease dripping down will be collected and the appliance stays clean.



### **Upper and lower heat with circulating air**

For baking and roasting at a level with even heat from above and below. It is especially suitable for baking sheet cake, cheese cake and sponge cake for making casseroles, roast, venison and fish as well as for all classic recipes. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber.

## **2. Grilling with rotisserie function** (models BG 1550, BG 1575, BG 1805/E and BG 1815)

The rotisserie spit allows to prepare delicious grilled chicken and other kinds of spit-roast (e. g. pig knuckles). For this proceed as follows:

- It is important to defrost frozen chicken completely before grilling. Then wash and pat them dry.
- Depending on the recipe and your personal taste, rub the food to be grilled with oil and spices.  
*Tip: Always mix paprika and curry with some oil or season the meat at the end of the grilling time, as these spices burn easily and taste bitter then.*
- Preparing 1 chicken or spit-roast piece: Slide one of the fixing brackets on the spit and tighten it with the screw. Now skewer the prepared meat onto the spit centrally until it is pushed firmly into the first fixing bracket. Then slide the second fixing bracket on the spit and push it firmly into the roast. Also tighten this screw.
- Preparing 2 chicken or spit-roast pieces (model BG 1805/E and BG 1815 only): Proceed exactly as described in the previous point and fix the second chicken – staggered in position to the first one – with the two additional fixing brackets.  
*Tip: When preparing two chickens on the spit, push them close together (if possible in staggered position) in order to reach an even weight distribution.*
- Check that the food to be grilled is properly centred on the spit.
- To prevent protruding chicken parts from burning, the joints and wings must be bonded together with a heat-proof and food safe string (e. g. natural cotton string).  
*Tip: To avoid a too fast browning of prominent parts, delicate areas may be wrapped with unsalted rashers.*
- **Important!** Insert the roasting/baking tray into the lowest level. In this way, any grease dripping down will be collected and the oven's bottom stays clean.  
*Tip: We recommend filling half of the roasting/baking tray with water; the rising steam makes your grill food especially tender. However, should you prefer your chicken really crispy outside, do not fill any water into the roasting/baking tray.*
- By means of the rotisserie handle you can now lift the rotisserie assembly into the oven. Firstly, insert the spit **with one end in the hole on the right hand side of the interior oven** and then place it in the support provided on the left hand side.
- Before closing the oven door, make sure the spit with the chicken/s is positioned correctly.



**Attention! Hazard of fire!** Make sure that the meat to be grilled is rotating properly and that it does not touch the heating elements – otherwise the meat might catch fire.



- Select the function: 'Upper heat with rotisserie spit' at maximum temperature.
- Per each kilogram chicken you may reckon with a grilling time of about 60 minutes.  
*Tip: A spit-roast chicken is ready when piercing the drumstick with a needle (no knife!) only clear meat juice comes out, without any signs of blood.*
- In case the skin of the chicken is getting blisters, reduce the temperature and paint the blisters with some oil.
- After the grilling time has been finished, it is easy to remove the rotisserie spit from the oven by lifting it out using the special handle for the spit and to place it on a large chopping board then.



**Attention! Hazard of burns:** Oven and food are getting hot during grilling! For handling with hot parts protect yourself by using pot cloths or oven gloves.

### 3. Setting the temperature



Set the desired temperature by means of the upper rotary knob.

### 4. Activating the appliance (with or without timer)

You have two possibilities to put the oven into operation:



**1. Manual operation:** To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the left to the manual setting "M". In this case the appliance will not switch off automatically. To cut off you have to reset the rotary knob to "0" position.



**2. Time-controlled operation:** To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the right as far as it will go and then back to the requested operating time. The clock will switch the appliance off automatically after the selected time has elapsed and you will hear a short ring. The selected time can be adjusted at any time even during operation by turning the knob to the left or to the right.

### 5. Switching the appliance off

The appliance will switch off automatically if it is operated via the timer. At manual operation, the lower rotary knob has to be set back to "0". We recommend pulling the mains plug after each use.

#### • Taking ready food out

Open the oven door (do not use the open door as storage place!). Take the ready food out of the oven chamber. If you want to take the roasting/baking tray, the grill grid or the rotisserie spit out of the oven in hot condition, protect your hands by using potholders or a grill glove. Close the oven door.



**Attention! Hazard of burns:** Oven and food are getting hot during grilling! For handling with hot parts protect yourself by using pot cloths or oven gloves.

### 6. Interior illumination

The appliance features an interior illumination. The lamp glows during the whole operating time. The lamp goes off automatically when finishing the operation.

#### Replacing the oven lamp

- Always pull the mains plug and allow the appliance to cool down before replacing the lamp!
- Remove the lamp cover carefully and unscrew the defective lamp.
- Set the new lamp (heat-resistant – 230 V~ 15 W, E14, T 300 °C) into the thread and screw it in hand-tight, afterwards set the lamp cover into the thread and also screw it in hand-tight.

## 7. Temperature pilot lamp

The appliance is equipped with a temperature pilot lamp. When the pilot lamp goes off, the set temperature is reached. Cycling on and off during operation, the pilot lamp shows the thermostatic regulation of the temperature.

**ATTENTION: This means that the pilot lamp does not glow for some time, although the oven is switched on. Therefore, make sure that all the knobs have been set back to “0” once the baking procedure is finished.**

## Demounting and reassembling the oven door

The oven door is constructed so that there will not be any dirt between the glass plates of the double-glazed door during normal use. The oven door should only be demounted and cleaned if it is heavily dirty. Proceed as follows:

### Demounting the oven door

- Pull the mains plug and let the appliance cool down!
- Open the oven door.
- Loosen the knurled screw anticlockwise and remove it.
- Loosen the glass plate with the sealing carefully by slightly swaying it and push it to the front.
- Clean the glass plates inside and outside.

### Reassembling the oven door

- Place the glass plate with the sealing on the oven door and push it carefully to the oven chamber. Please make sure that the glass plate sits above the middle pressure bracket and below the two outer retaining brackets. The glass plate must be flush with the screw fixing.
- **Check that the sealing is seated correctly all around and press it on again if necessary.**
- Insert the knurled screw and fasten it hand-tight clockwise.
- Close the oven door.

## Cleaning and maintenance

- Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning!
- Due to its non-stick coating the oven is very easy to clean. Wipe the casing, the oven chamber and the oven door with a moist cloth and wipe dry.
- The crumb tray can be taken out and cleaned with hot dishwater.
- The accessories can be cleaned in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.
- **Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water may infiltrate the appliance from the underside! Never use a steam jet appliance for cleaning!**
- **On no account, you must use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!**

## Tips and notes

- Always pre-heat the oven until the desired temperature has been reached before you put in the food to be cooked and place the food in the middle of the roasting/baking tray.
- The best cooking results are achieved if you turn the roasting/baking tray after about half of the cooking time, so that the food from the rear gets shifted to the front.

## Disposal/recycling

### Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points.

Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

### Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

**Tip:** Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

## Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

### SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über [support.rommelsbacher.de](http://support.rommelsbacher.de) und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

**Wichtig:** Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingeschickt werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transport-geschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

**Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten** und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

### ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Germany  
Telefon +49 (0)9851 5758 5732  
Kontakt: [support.rommelsbacher.de](http://support.rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

Direkt zum Support:

