



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual

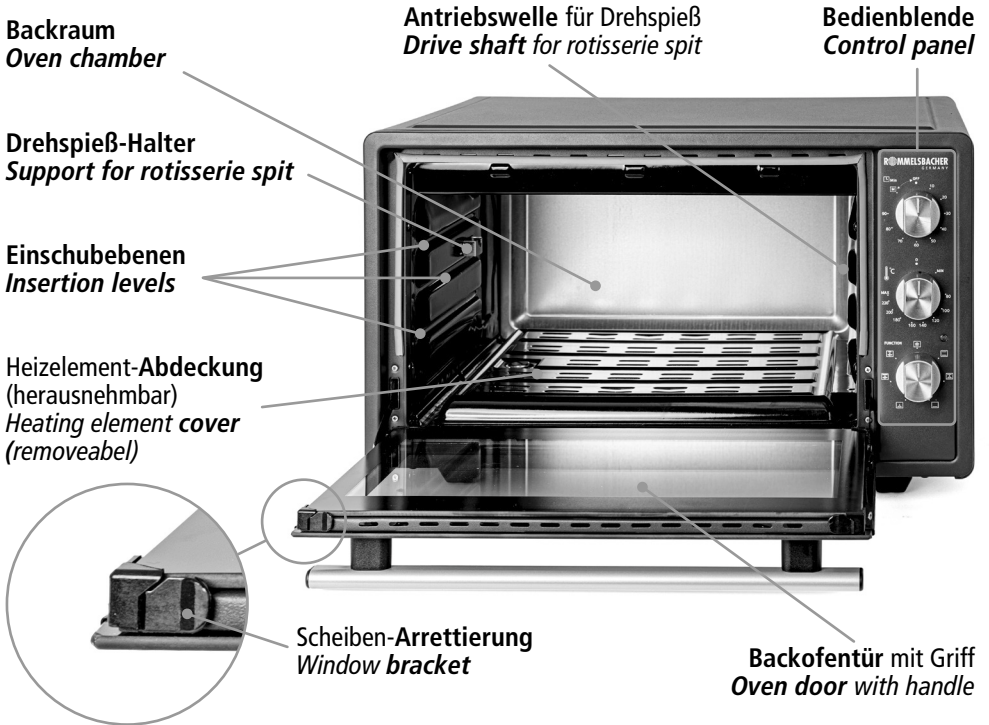


BG 1620

Back & Grill Ofen mit Drehspieß und Umluft
Baking & grilling oven with rotisserie and circulating air

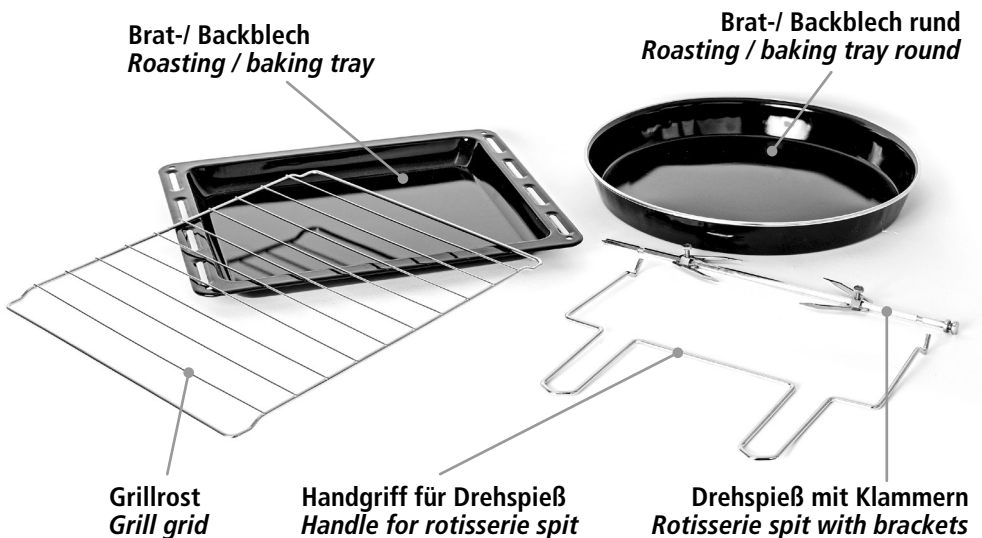
Produktbeschreibung

Product description



Mitgeliefertes Zubehör

Provided accessory parts



	<i>Seite</i>		<i>Page</i>
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Mitgeliefertes Zubehör	2	Provided accessory parts	2
Für Ihre Sicherheit	4	For your safety	20
Allgemeine Sicherheitshinweise	4	General safety advices	20
Sicherheitshinweise zum Gebrauch		Safety instructions for operating	
des Gerätes	5	the appliance	21
Einleitung	6	Introduction	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6	Intended use.....	22
Technische Daten.....	7	Technical data	23
Lieferumfang	7	Scope of supply	23
Bedienblende	7	Control panel	23
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	24
Inbetriebnahme	8	Commissioning	24
1. Gerät an das Stromnetz anschließen	8	1. Connect the appliance to the mains	24
2. Backofen vorbereiten.....	8	2. Preparing the oven	24
Bedienung des Gerätes	9	Operating the appliance	25
1. Backofen-Funktion wählen	9	1. Select oven function	25
Backofen-Funktionen.....	9	Oven functions	25
2. Backofen-Temperatur wählen	10	2. Select oven temperature.....	26
3. Gerät einschalten	10	3. Switching on the appliance	26
a) Manueller Betrieb.....	10	a) Manual operation	26
b) Zeitgesteuerter Betrieb.....	11	b) Time-controlled operation	27
4. Betrieb beenden	11	4. Breaking up the operation prematurely	27
5. Fertiges Gargut entnehmen	11	5. Taking out the cooked food	27
6. Gerät dauerhaft ausschalten	11	6. Completely switching off the appliance	27
Temperatur-Kontrolllampe	12	Temperature pilot lamp	28
Grillen mit Drehspieß	12	Grilling with the rotisserie function	28
Backofenbeleuchtung	13	Interior illumination of the oven	29
Tür zerlegen und zusammenbauen	13	Disassemble and assemble the door	29
Reinigung und Pflege	14	Cleaning and maintenance	30
Temperaturbegrenzung	14	Temperature limit	30
Tipps und Hinweise	14	Tips and notes	30
Rezepte	15	Disposal/recycling	31
Entsorgung/Recycling	19		
Ersatzteile und Zubehör	32		
Service und Garantie	32		



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann 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.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) 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.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen

können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- 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.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Gehäuseoberflächen, Gehäuserückwand, Backofentür, Brat-/Backblech, Grillrost, Abdeckung des unteren Heizelements und 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!
- Heizelement-Abdeckung (Backraumboden) nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Bitte stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass der Ofen und das Zubehör sauber und trocken sind!
- Verwenden Sie zum Braten und Backen im Backofen nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas, feuerfester Keramik oder Silikonmaterial!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Legen Sie Lebensmittel, bei welchen Fett hinuntertropfen kann, immer auf ein Brat-/Backblech. 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!
- Vor Ausbau und Reinigung der Heizelement-Abdeckung und der Türscheibe müssen diese vollständig abgekühlt sein!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- **Für die Aufstellung des Gerätes 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.

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen vielseitigen Back & Grill Ofen mit Drehspieß und Umluft 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 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 zur Zubereitung von Speisen. Es eignet sich zum Kochen, Backen, Braten, 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 Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

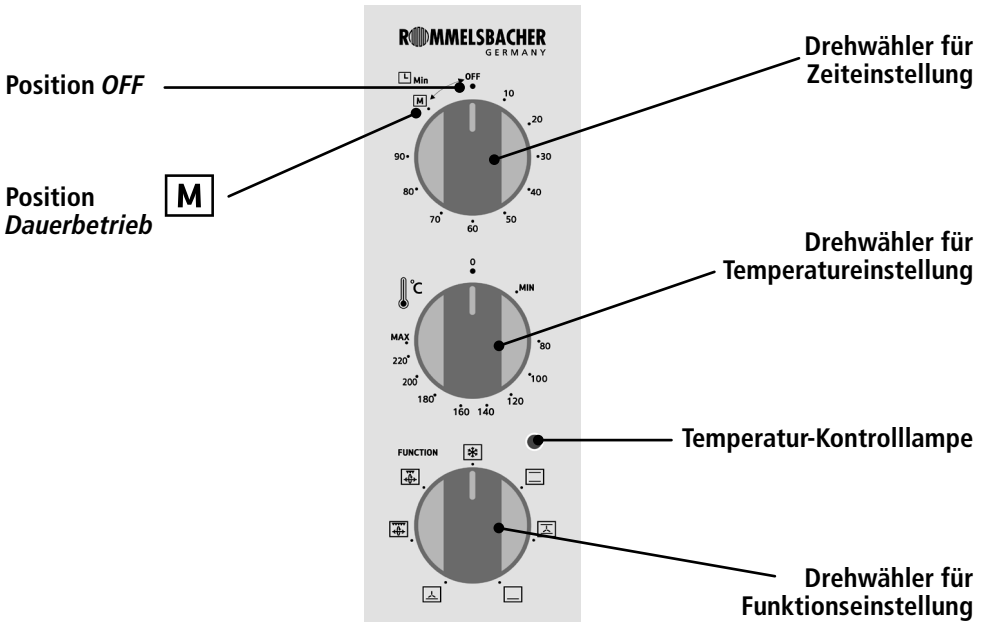
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1650 W
Schutzklasse:	I
Volumen Backraum, ca.:	37 Liter
Maße Gerät (BxHxT),ca:	53 x 33 x 44 cm

Lieferumfang:

- Ofen BG 1620
- Brat-/ Backblech
- Brat-/ Backblech rund
- Grillrost
- Drehspieß mit Klammern
- Handgriff für Drehspieß

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

Bedienblende



Vor dem ersten Gebrauch




ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial!

Führen Sie Verpackungsmaterial der Wiederverwertung zu. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte den **Entsorgungshinweisen** auf Seite 19.

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter der Rubrik **Reinigung und Pflege** auf Seite 14. **Zudem ist es erforderlich, die Heizelemente für kurze Zeit aufzuheizen, um die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.**

Erstes Aufheizen des Backofens:

- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Heizen Sie den Backraum 15 Minuten auf der Einstellung **Ober-/Unterhitze mit Umluft** mit maximaler Temperatur auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen. 
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

HINWEIS: Bitte stören Sie sich während des erstmaligen Aufheizens des Gerätes nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

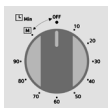
Inbetriebnahme




ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Gehäuseoberflächen und Zubehörteile werden während des Betriebs heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

1. Gerät an das Stromnetz anschließen



Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, achten Sie darauf, dass

- der obere Drehwähler (Zeiteinstellung) auf der Position **OFF** steht!
- der mittlere Drehwähler (Temperatureinstellung) auf der Position **0** steht!
- der unteren Drehwähler (Funktionseinstellung) auf der Position  steht.



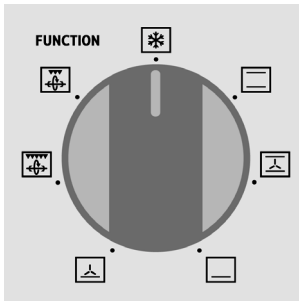
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

2. Backofen vorbereiten

- Backofentür vollständig 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.

Bedienung des Gerätes

1. Backofen-Funktion wählen



- Mit dem unteren Drehwähler stellen Sie die gewünschte **Backofen-Funktion** ein.
- Durch Drehen nach links oder rechts die gewünschte Funktion wählen.

HINWEIS: Nach Ende des Backvorgangs den Drehwähler zurück auf die Position **Auftaustufe** stellen!

Backofen-Funktionen:



Auftaustufe

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



Ober-/ Unterhitze

Diese Funktion kombiniert die Ober- und Unterhitze und ist eine der am häufigsten verwendeten Betriebsarten bei Backöfen. Auf Grund der gleichmäßigen Hitzeverteilung im Garraum ist sie für die meisten Gerichte geeignet, insbesondere zum Backen von Blechkuchen, Käsekuchen und Biskuittorte, zum Zubereiten von Aufläufen, Braten, Wild und Fisch sowie für alle klassischen Rezepte.



Ober-/ Unterhitze mit Umluft

Zusätzlich zu der kombinierten Ober- und Unterhitze verteilt ein Ventilator die Hitze kontinuierlich im Backraum. Daher kann die eingestellte Temperatur i. d. R um ca. 20 °C verringert werden. Sämtliche Speisen im Garraum werden mit der selben Temperatur gegart, so dass auch auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig Backblech und -Rost eingeschoben sein können. Feuchte Kuchen gelingen besonders gut. Allerdings kann Gargut eher austrocknen.



Unterhitze

Bei dieser Funktion kommt die Hitze nur von unten und sorgt für eine schonende Garung. Blechkuchen gelingen besonders gut, da die Oberseite nicht verbrennen kann und gleichzeitig der Kuchenboden kross gebacken wird.



Unterhitze mit Umluft (Pizzafunktion)

Die Kombination von Unterhitze mit Ventilation ist besonders geeignet für alles, was von unten knusprig sein soll, wie z. B. Pizza, Flammkuchen und Backofen- Pommes Frites. Um eine Austrocknung zu vermeiden, empfehlen wir, zuerst die Funktion **Ober-/Unterhitze** zu verwenden und für die letzten 5 Minuten auf diese Funktion umzuschalten.



Flächengrill mit Drehspieß-Funktion

Diese Funktion ist sowohl geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse als auch zum Drehspießgrillen. Gehen Sie dabei vor wie unter Punkt **Grillen mit Drehspieß-Funktion** beschrieben. Der Flächengrill verteilt die Hitze über eine größere Oberfläche, Grillgut wird gleichmäßig und schonend gegrillt. Die Funktion eignet sich außerdem zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen sowie zum Überbacken.

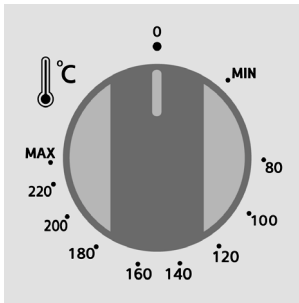


Turbogrill mit Drehspieß-Funktion

Die Turbogrill-Funktion konzentriert die Hitze noch mehr als der Flächengrill, es ist nur der innere Heizkreis in Betrieb. Dadurch wird besonders bei am Drehspieß gegrillten Speisen ein höherer Grad an Röstung erreicht. Wenn nicht die gesamte Fläche des Grillrosts bzw. Brat-/Backblechs gefüllt ist, empfehlen wir diese Funktion. Ebenso für Gerichte wie das klassische Brathähnchen.

Wichtig! Verwenden Sie beim Grillen mit Drehspieß das runde Back-/Bratblech zum Auffangen von herabtropfendem Fett. Platzieren Sie es auf der Heizelement-Abdeckung unterhalb des Grillguts. Alternativ kann auch das rechteckige Back-/Bratblech in der unteren Einschubebene verwendet werden.

2. Backofen-Temperatur wählen



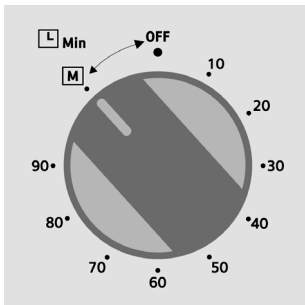
- Mit dem mittleren Drehwähler stellen Sie die gewünschte **Backofen-Temperatur** ein.

HINWEIS: Nach Beendigung des Backvorgangs den Drehwähler zurück auf die Position **0** stellen!

3. Gerät einschalten

Sie haben zwei Möglichkeiten, den Backofen in Betrieb zu nehmen:

a) Manueller Betrieb

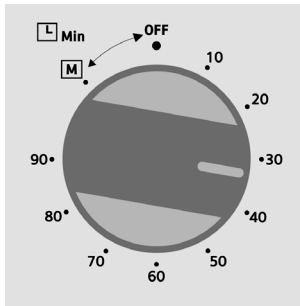


- Zur Inbetriebnahme drehen Sie den oberen Drehwähler nach links auf die Dauerstellung **M**.
- Die Backraumbeleuchtung ist aktiviert.



ACHTUNG: Im manuellen Betrieb schaltet das Gerät nicht automatisch ab!

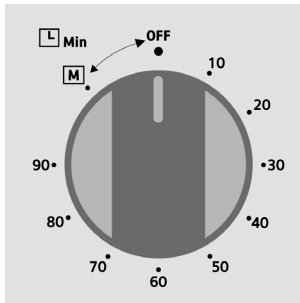
b) Zeitgesteuerter Betrieb



- Zur Inbetriebnahme drehen Sie den oberen Drehwähler nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit. (max. 90 Minuten) Die Backraumbeleuchtung ist aktiviert.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Der Drehwähler steht dann wieder auf der Position **OFF** und die Backraumbeleuchtung erlischt.

HINWEIS: Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden.

4. Betrieb beenden



- Zum Beenden des Dauerbetriebs in der Einstellung **M** oder zum vorzeitigen Beenden des zeitgesteuerten Betriebs drehen Sie den Drehwähler auf die Position **OFF**.
- Die Backraumbeleuchtung erlischt.


5. Fertiges Gargut entnehmen



ACHTUNG: Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf entweichen!

- 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 mitgelieferten Handgriff und schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Grillhandschuhen.
- Backofentür schließen.

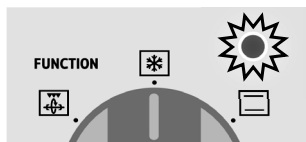
6. Gerät dauerhaft ausschalten

- Den oberen Drehwähler (Zeiteinstellung) auf die Position **OFF** stellen.
- Den mittleren Drehwähler (Temperatureinstellung) auf die Position **0** stellen.
- Den unteren Drehwähler (Funktionseinstellung) auf die Position  stellen.



Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose!

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 das Gerät bei Nichtbenutzung dauerhaft ausgeschaltet ist!

Grillen mit Drehspieß



Auf dem Drehspieß lassen sich köstliche Grillhähnchen und andere Arten von Braten am Spieß (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.
- Schieben Sie einen Fixierungshalter auf den Grillstab und schrauben Sie ihn mit der Schraube fest. Spießen Sie das vorbereitete Grillgut mittig auf den Grillstab, bis es 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.
- 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!** Rundes Brat-/Backblech unter dem Grillgut platzieren. Herabtropfendes Fett wird dadurch aufgefangen, die Heizelement-Abdeckung 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 auf die Antriebswelle auf der rechten Backraum-Innenseite ein und legen ihn dann auf der linken Seite auf die vorgesehene Halterung ab.
- Vor dem Schließen der Tür überprüfen, ob der Drehspieß mit dem Hähnchen richtig positioniert ist. **Vorsicht! Brandgefahr!** Prüfen Sie, ob sich das Grillgut gut dreht und die Heizstäbe nicht berührt werden – es könnte sich das Fleisch entzünden.
- Wählen Sie die Einstellung **Turbogrill 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, 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.

Backofenbeleuchtung

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Effizienzklasse G. Die Lampe leuchtet während des gesamten Betriebs des Backofens. Nach Beendigung des Betriebs erlischt die Lampe automatisch.

Wechsel der Backofenlampe



- **ACHTUNG:** Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!



- **ACHTUNG:** Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer das Gerät abkühlen lassen!

- Lampenabdeckung vorsichtig abschrauben, defektes Halogen-Leuchtmittel zur Seite abziehen.
- Neues Leuchtmittel (hitzebeständig – 230 V ~ 18 W, G9, T 300 °C) in den Sockel einsetzen und vorsichtig eindrücken. **Achtung:** Halogen-Leuchtmittel nicht mit der bloßen Hand berühren. Benutzen Sie nach Möglichkeit Stoffhandschuhe oder ein Papiertuch.
- Anschließend die Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben. **HINWEIS:** Nur passende Original-Leuchtmittel benutzen! Ersatzteile können über unseren Kundenservice bezogen werden. Kontaktdaten siehe Rückseite dieser Anleitung.

Tür zerlegen und zusammenbauen

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

Zerlegen der Backofentür



- **ACHTUNG:** Vor dem Zerlegen der Backofentür immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen! Gerät erst wieder an das Stromnetz anschließen, nachdem die Backofentür wieder zusammengebaut ist!



- **ACHTUNG:** Vor dem Zerlegen der Backofentür immer das Gerät abkühlen lassen!



- **ACHTUNG:** Das Gerät darf nur mit komplett zusammengebauter Tür betrieben werden!

- Backofentür komplett öffnen.
- Lösen Sie die Scheiben-Arrettierungen an den oberen Ecken der Backofentür mit dem Daumen.
- Ziehen Sie die Arrettierungen zur Seite ab.
- Lösen Sie die Innenscheibe vorsichtig unter leichtem Hin- und Herbewegen.
- Ziehen Sie die Scheibe nach vorne ab.
- Beide Scheiben innen und außen reinigen.
- Der Zusammenbau der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Das aufgedruckte **K** auf der Innenscheibe muss in die linke untere Ecke der Backofentür eingesetzt werden.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



- Vor der Reinigung Gerät und Zubehörteile vollständig abkühlen lassen!

- Durch die hochwertige Emaillierung 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.
- Die Heizelement-Abdeckung kann herausgenommen und in heißem Spülwasser gereinigt werden. Entfernen Sie dazu beide Schrauben und nehmen Sie die Abdeckung nach oben ab.
- Bei starker Verschmutzung der Glasscheiben kann die Backofentür zur Reinigung zerlegt und die Innenscheibe entnommen werden. Beachten Sie bitte die Rubrik **Tür zerlegen und zusammenbauen** auf Seite 13!
- Die Zubehörteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern oder in den Geschirrspüler geben.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden!**
- **Keine Stahlwolle oder Scheuer-Pads verwenden!**
- **Keinesfalls Backofen-Sprays verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Temperaturbegrenzung

- Das Gerät ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet. Dieser schaltet beim Erreichen einer überhöhten Backraumtemperatur die Heizelemente ab. Sinkt die Backraumtemperatur, wird der Temperaturbegrenzer automatisch zurückgesetzt.

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 ½ TL grüne Pfefferkörner Paprika, Salz 1 Tomate zum Garnieren	<ul style="list-style-type: none">• 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 das mit Backpapier ausgelegte Brat-/ Backblech legen. Bei 220 °C Ober-/ Unterhitze ca. 12 - 15 Minuten backen.• Mit Tomaten-Achteln garnieren.
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	<ul style="list-style-type: none">• 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 Zucchinis Scheiben auf den Tomaten anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber streuen.• Butterflocken obenauf verteilen. Bei 200 °C Ober-/ Unterhitze ca. 20 – 25 Minuten garen.
Lachs-Spinat-Auflauf	
250 g Lachsfilet Lasagne-Blätter 200 g Blattspinat Mozzarella ½ Knoblauchzehe 3 EL Sojasauce 25 g Butter 35 g Mehl ½ Liter Milch Salz, Pfeffer, Muskat	<ul style="list-style-type: none">• 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 etwas Sauce gießen.• Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen.• Bei 220 °C Ober-/ Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Mini-Pizzen	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hefe mit 3 EL Wasser verrühren, bis sie aufgelöst ist. • Restliches Wasser dazu geben. • 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. • Bei 200 °C Ober-/ Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
Zucchini-Auflauf	
<p>150 g Zucchini 50 g Frischkäse 15 g geriebener Käse 3 EL Joghurt 1 kleines Ei 1 TL gehacktes Basilikum ½ Knoblauchzehe, gepresst einige grüne Pfefferkörner Pfeffer, Salz Fett für die Form</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zucchini waschen, 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 Zucchiniffleisch dazwischen verteilen. Salzen. • Zucchini füllen, den Rest der Füllung in den Zwischenräumen verteilen und mit Käse bestreuen. • Bei 200 °C Ober-/ Unterhitze ca. 25 Minuten garen.
Gefüllter Apfel	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Bei 220 °C Ober-/ Unterhitze mit Umluft ca. 12 Minuten backen und sofort servieren.

Süße Lasagne	
<p>1 kleine Dose Pfirsichhälften (ca. 240 g) 250 g Quark 40 g Zucker 1 EL gehackte Pistazien Lasagne-Blätter 150 ml Sahne 2 kleine Eier ½ Päckchen Vanillezucker Fett für die Form</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Bei 200 °C Ober-/ Unterhitze ca. 35 Minuten backen.
Kirsch-Törtchen	
<p>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)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 bei 180 °C Ober-/ Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
Rührkuchen mit Sahne ohne Butter	
<p>250 ml Sahne 250 g Mehl 1 Prise 5 Eier 180 g Zucker 2 Vanillezucker</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sahne gut durchkühlen und steif schlagen. • Mehl mit Backpulver und Salz mischen. • Die Eier gut verschlagen (mit dem Mixer), dabei langsam den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. • Nun die Mehlmischung in Portionen unterrühren und nur so lange rühren, bis alles gerade vermischt ist und keine Klumpen mehr zu sehen sind. • Die steif geschlagene Sahne in mehreren Portionen mit einem Gummispatel unterheben. • Alles in eine gefettete Springform oder Kastenform geben und glatt streichen. • Bei 160° Ober-/ Unterhitze mit Umluft ca 50 min backen. • Je nach Form Stäbchenprobe machen. • In der Form ein wenig auskühlen lassen, dann stürzen und komplett abkühlen. <p>Tipps: Man kann den Teig wunderbar mit Schokostückchen oder diversen Nüssen und Gewürzen abwandeln. Ebenso kann man Früchte unterrühren. All das kommt vor der Sahnezugabe in den Teig, damit dann nicht mehr so viel gerührt werden muss.</p>

Pizza Bianco für zwei Pizzen

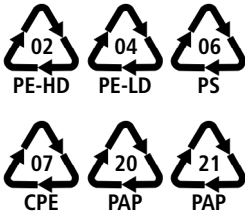
500 g Mehl Typ 550 +
etwas Mehl zum Bestäuben
10 g frische Hefe
10 g Salz
325 ml warmes Wasser
400 g Mozzarella,
grob gezupft
200 g Schmand
150 g Rucola
1 Zucchini in kleinen
Würfeln oder als
Gemüssenukeln
Salz, Pfeffer

- Das Mehl zusammen mit dem Salz in einer großen Schüssel vermengen und die Hefe in 325 ml lauwarmem Wasser auflösen.
 - Die aufgelöste Hefe nach und nach unter das Mehl mischen und in der Schüssel zu einem glatten Teig vermengen. Wer darin nicht so geübt ist, vermengt die Zutaten kurz in der Schüssel und knetet den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl zufügen.
 - Nachdem der Teig glatt ist, den Teig (in der Schüssel) zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und für 5 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, 10 Minuten kneten und danach in 2 Hälften teilen. Jede Hälfte noch einmal 5 Minuten kneten. Danach zu Kugeln formen.
 - Ein sauberes Küchentuch auf ein Backblech geben und mit etwas Mehl bestäuben. Die Kugeln darauf legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach kann der Teig ausgerollt und belegt werden.
 - Man kann den Teig auch einen Tag im Voraus herstellen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
 - Den Pizzateig ausrollen und auf das Pizzablech geben, mit Schmand bestreichen.
 - Die Zucchini darüber geben.
 - Salzen und pfeffern.
 - Mozzarella darüber verteilen und die Pizzen auf dem Pizzablech für ca. 8-12 Minuten bei maximaler Temperatur mit Ober-/ Unterhitze backen. Für einen besonders knusprigen Pizzaboden können Sie nach ca. 5-7 Minuten auf die Pizzafunktion (Unterhitze mit Umluft) umschalten.
 - Die Pizzen kurz vor dem Servieren mit dem Rucola belegen, möglichst gleich verzehren.
- Tipp:** Man kann den Rucola auch mit Babyspinat austauschen und gern auch Parma oder Coppa hinzufügen.

Entsorgung/Recycling

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.



Die aufgedruckten oder eingepprägten 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.

Hinweis: Nicht immer ist es möglich oder sinnvoll, auf Kunststoffe bei der Verpackung zu verzichten. Oft haben diese große Vorteile gegenüber Pappe, weil weniger Material benutzt und hierdurch Gewicht gespart wird, was wiederum den CO₂-Verbrauch reduziert. Auch die Schutzwirkung (Schläge, Stöße) ist meist besser.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei, z. B. 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.

Tipp: Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist Mitglied in der Stiftung „Elektro-Altgeräte Register“ (EAR), welche für die Sicherung der Umsetzung des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes verantwortlich ist. Die Stiftung wird durch das Umweltbundesamt mit der Aufgabe betraut, dass Altgeräte sachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Eine besseren Umweltverträglichkeit durch professionelle Entsorgung und das Recycling von wertvollen Ressourcen stehen ebenfalls im Fokus – dies entspricht auch unserem eigenen Anspruch an umfänglicher Nachhaltigkeit.

For your safety

CAUTION: Read all safety advices and instructions! Misuse or non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- This appliance must not be used by children.
- This appliance can be used by 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or when it is connected to the mains.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system (e.g. so called smart or remote plug sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories 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.
- Repairs may be executed by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Only disconnect the unit by pulling the plug, not the power cord!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- 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.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety instructions for operating the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- **The outer surface, housing rear wall, door, roasting / baking tray, grill grid, cover of the lower heating element and all accessory parts become hot during operation!**
- **Hot surfaces 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 bottom of the oven chamber and the heating elements with aluminium foil!
- Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- Please ensure that the oven and the accessories are clean and dry before operating!
- Only use heat-resistant containers made of metal, fireproof glass, ceramic or silicone material for roasting and baking in the oven!
- **Caution! Hazard of fire!** Always put food from which fat may drip on the roasting/baking tray to avoid that the fat inflames at the heating element. 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 completely before cleaning or moving them!
- Before removing and cleaning the cover of heating element and the door pane, they must have cooled down completely!
- Use original accessory parts only.
- Do not use the appliance as space heater.
- **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 tablecloths 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 near of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
 - **Caution! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this versatile baking & grilling oven with rotisserie & circulating air 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 the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for use in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels, breakfast pensions 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 designed for preparing dishes. It is qualified for cooking, baking, defrosting, crisping up, rewarming, melting, gratinating and grilling food. It is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to a socket installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

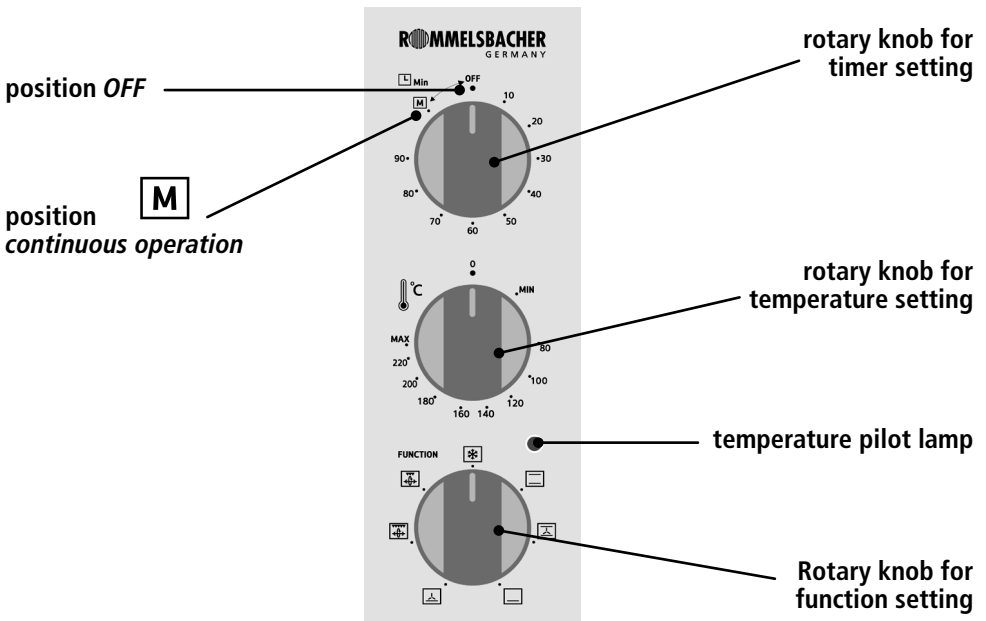
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	1650 W
Protection class:	I
Volume oven chamber:	ca. 37 litre
Dimensions (WxHxD):	ca. 53 x 33 x 44 cm

Scope of supply:

- Oven BG 1620
- Roasting / baking tray
- Round roasting / baking tray
- Grill grid
- Rotisserie spit with brackets
- Handle for rotisserie spit

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Control panel



Prior to initial use



CAUTION: Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material!

Recycle the packaging material. For more information, please refer to the disposal instructions on page 31.

Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual (please refer to **Cleaning and maintenance** on page 30). **Moreover, it is necessary to heat up the heating elements for a short time to ensure the proper functioning.**

Initial heating-up of the oven:

- Please clean all removable accessory parts in warm water with some dishwashing detergent.
- Prior to initial use, heat up the oven chamber for about 15 minutes with setting "**upper and lower heat with circulating air**" at maximum temperature in order to burn in the protective coating of the heating elements.
- After the appliance has cooled down, clean the interior oven with a moist cloth.



NOTE: Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that occurs for a short while when starting the appliance for the first time. Make sure that the room is well-aerated during this time.

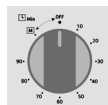
Commissioning




CAUTION: Hazard of injury and burns

- **Surfaces of the casing and accessory parts are getting hot during use!**
- **Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!**

1. Connect the appliance to the mains



Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- the upper rotary knob (for timer setting) is in position **OFF!**
- the middle rotary knob (for temperature setting) is in position **0!**
- the lower rotary knob (for function setting) is in position .



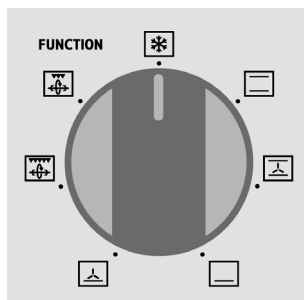
- Connect the power plug with an adequately protected power socket.
- The appliance is now ready for operation.

2. Preparing the oven

- Open the oven door completely (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 levels of the oven chamber.
- Close the oven door.

Operating the appliance

1. Select oven function



- Set the desired **oven function** by means of the lower rotary knob.
- Select the desired function by turning the knob to the left or to the right.

NOTE: Turn the rotary knob to position **defrosting** once the baking process is finished

Oven functions:



Defrosting

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/lower heat

This function combines upper and lower heat and is one of the most commonly used operating modes for baking ovens. Because of the even heat distribution in the oven chamber, it is suitable for most dishes, especially for baking cake, cheesecake and biscuit cake, for preparing casseroles, roasts, game and fish as well as for all classic recipes.



Upper and lower heat with circulating air

In addition to the combined upper and lower heat a fan distributes the heat evenly in the oven chamber. Therefore the set temperature can usually be reduced by approx. 20 °C. All food in the baking chamber is cooked at the same temperature, so baking tray and rack can be inserted on different levels at the same time. Moist cakes turn out particularly well. However, cooked food can tend to dry out.



Lower heat

With this function, the heat only comes from below and ensures gentle cooking. Traybake is particularly successful because the top cannot burn and at the same time the cake base is baked until crispy.



Lower heat with circulating air (pizza function)

The combination of lower heat and circulating air is particularly suitable for anything that should be crispy from the bottom, such as pizza, tarte flambé, French fries etc. We recommend using the function **upper and lower heat** first and switch to this function for the last 5 minutes.



Plain grill with rotisserie function

This function is suitable for grilling meat, fish, vegetables as well as rotisserie grilling of chicken, spit roast, etc. ; Proceed as described under point **Grilling with rotisserie function** described. The plain grill distributes the heat over a larger surface, food is grilled evenly and gently. The function is also suitable for preparing casseroles and gratins that should have a crispy surface as well as for gratinating.

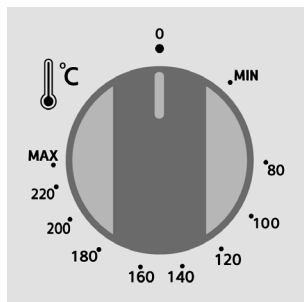


Turbo grill with rotisserie function

The turbo grill function concentrates the heat even more than the plain grill, only the inner heating circuit is in operation. This enables a higher degree of roasting to be achieved, especially with dishes grilled on a rotisserie. If only a part of the grill grid or roasting/baking tray is filled, we recommend this function. Likewise for dishes such as the classic roast chicken.

Important! When grilling, use one of the baking/roasting trays (the round one when grilling with a rotisserie) to catch any dripping fat. We also recommend filling the baking/roasting tray about halfway with water. The rising steam makes your grilled food particularly tender.

2. Select oven temperature



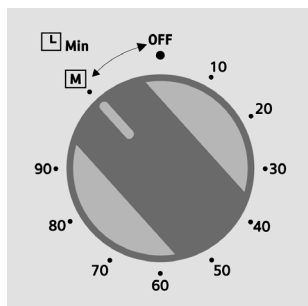
- Set the desired **oven temperature** by means of the middle rotary knob.

NOTE: Turn the rotary knob to position **0** once the baking process is finished!

3. Switching on the appliance

There are two possibilities to put the oven into operation:

a) Manual operation

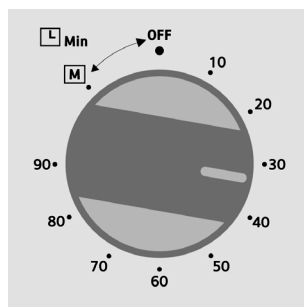


- To put the appliance into operation, turn the upper rotary knob to the left to the continuous operation setting **M**.
- The interior illumination of the oven chamber is now activated.



ATTENTION: In manual operation setting, the appliance will not switch off automatically!

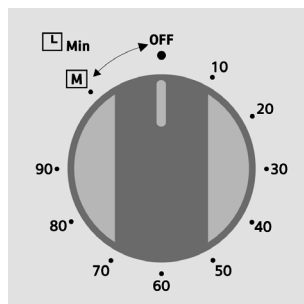
b) Time-controlled operation



- To put the appliance into operation, turn the upper rotary knob to the right as far as it will go and then back to the requested operating time (max. 90 minutes). The interior illumination of the oven chamber is now activated.
- The clock will switch the appliance off automatically after the selected time has elapsed and you will hear a short ring. Then the rotary knob will be back in position **OFF** and the interior illumination expires.

NOTE: The selected time can be adjusted at any time even during operation by turning the knob to the left or to the right.

4. Breaking up the operation prematurely



- To end up continuous operation setting **M** or to break up time-controlled operation prematurely turn the rotary knob to position **OFF**.
- The interior illumination expires.


5. Taking out the cooked food



ATTENTION: When opening the oven door, hot steam may escape!

- 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, use the included handle or protect your hands with potholders or a grill glove.
- Close the oven door.

6. Completely switching off the appliance

- Turn the upper rotary knob (for timer setting) to position **OFF**.
- Turn the middle rotary knob (for temperature setting) to position **0**.
- Turn the lower rotary knob (for function setting) to defrost position .



For a permanent and safe switch off disconnect the power plug after each use!

Temperature pilot lamp



The appliance is equipped with a temperature pilot lamp. The pilot lamp expires once the set temperature is reached. The alternating lighting and expiring of the pilot lamp during operation indicates the thermostatic regulation of temperature.

ATTENTION: This means that the pilot lamp may temporarily not be lit even if the baking oven is switched on. Therefore, make sure that the appliance is switched off permanently when not in use!

Grilling with the rotisserie function



The rotisserie spit allows preparing delicious grilled chicken and other kinds of spit-roast (e. g. pork 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.
- 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.
- 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 bond together with a heatproof and food safe string (e. g. natural cotton string).
TIP: To avoid a too fast browning of prominent parts, you may wrap delicate areas with unsalted rashers.
- **IMPORTANT!** Insert the roasting/baking tray into the lowest level or respectively place the round roasting/baking try under the food to be grilled. In this way, any grease dripping down will be collected and the cover of heating element stays clean.
TIP: We recommend filling half of the roasting/baking tray with water; the rising steam makes your grill food especially tender. However, if you prefer your chicken 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.
Caution! 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 **turbo grill function 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 elapsed, it is safe and 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.

Interior illumination of the oven

This product contains a light source of energy efficiency class G. The interior illumination of the oven chamber is lighting during the whole operation. Once the operating time is over, the lamp turns out automatically.

How to change the oven light



- **ATTENTION: Always unplug the power cord before changing the lamp!**



- **ATTENTION: Before changing the lamp, always allow the appliance to cool down!**

- Carefully unscrew the lamp cover, pull the defective halogen lamp aside.
- Insert a new lamp (heat-resistant - 230 V ~ 18 W, G9, T 300 ° C) into the base and carefully press it in. **CAUTION:** Do not touch halogen lamps with your bare hands. If possible, use cloth gloves or a paper towel.
- Then insert the lamp cover into the thread and screw it in hand-tight.
NOTE: Use only suitable original bulbs! Spare parts might be obtained from your dealer.

Disassemble and assemble the door

The oven door is designed in such a way that, under normal conditions of use, there is no impurity between the glass plates of the double glazing. The oven door should only be disassembled and cleaned if heavily soiled. Proceed as follows:

Disassembling of the oven door



- **ATTENTION: Always unplug the power cord before assembling the oven door! Do not reconnect the appliance to the power supply until the oven door has been reassembled!**



- **ATTENTION: Before disassembling the oven door, always allow the appliance to cool down!**



- **ATTENTION: Only operate the appliance with completely assembled door!**

- Open the oven door completely.
- Loosen the window brackets on the upper corners of the oven door with your thumb.
- Pull the window brackets off to the side.
- Carefully loosen the inner glass plate by slightly moving it back and forth.
- Pull the glass plate off towards the front.
- Clean both glass plates from the inside and outside.
- The oven door is assembled in reverse order. The **K** printed on the inner glass plate must be inserted in the lower left corner of the oven door.

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Risk of injury/burns!

- Always pull the power plug before cleaning!



- Do not immerse appliance, power cord and power plug in water or clean them under running water



- Always allow the appliance and all accessory parts 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 cover of heating element can be removed and cleaned in warm water with some dishwashing detergent. To do this, remove both screws and lift off the cover.
- If the glass plates are very dirty, the oven door can be disassembled for cleaning and the inner glass plate can be removed. Please note the instructions for *disassembling and assembling the door* on page 29!
- The accessories can be cleaned in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.
- Do not use abrasives, dissolvent or sharp objects!
- Do not use steel wool or scouring pads!
- Never use oven sprays!
- Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance and the accessories!

Temperature limit

- The appliance is equipped with a temperature limiter, which switches off the heating elements when an excessive temperature of the baking chamber is reached. If the oven temperature drops, the temperature limiter is automatically reset.

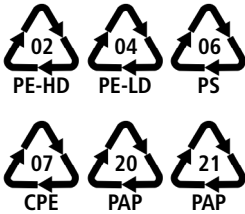
Tips and notes

- 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 or the grill grid after about half of the cooking time, so that the food from the rear gets shifted to the front.

Disposal/recycling

Packaging material

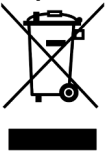
Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



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.

NOTE: It is not always possible or reasonable to avoid using plastic packaging. These often have great advantages compared to cardboard because less material has to be used which saves weight which in turn reduces CO₂ consumption. The protective effect in case of impacts or shocks is usually better.

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.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is a member of the German "Elektro-Altgeräte Register" (EAR) foundation, which is responsible for ensuring that the German electrical and electronic equipment law is implemented. The foundation is entrusted by the German Federal Environment Agency with the task of ensuring that old appliances are properly recycled and negative effects on the environment are avoided. Better environmental compatibility through professional disposal and recycling of valuable resources is also part of the focus - this underlines our commitment for extensive sustainability.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: service@rommelsbacher.de oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte 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 Versandaufkleber 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.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de