



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual

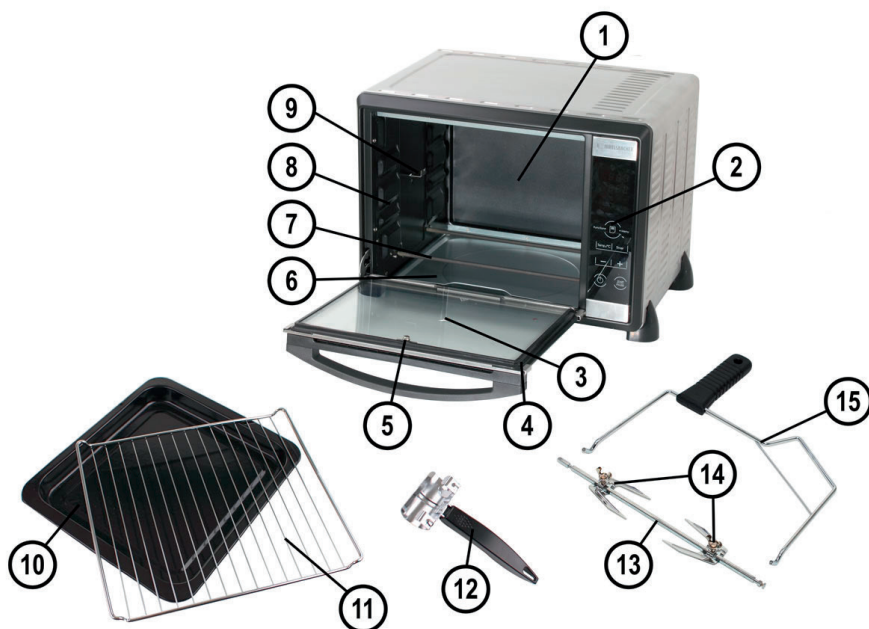


BGE 1580/E

Elektronik Back & Grill Ofen

Electronic baking & grilling oven

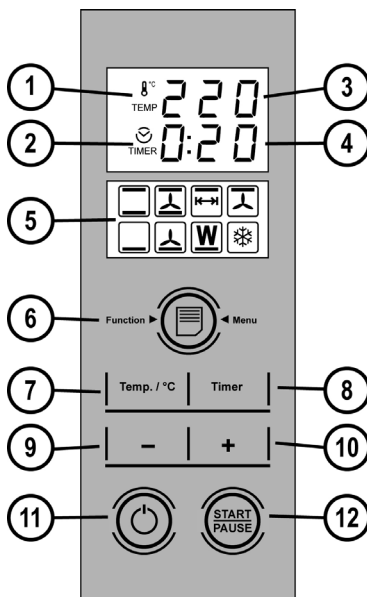
Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Backraum	oven chamber
2	Bedienfeld	operating panel
3	Backofentür mit Griff	oven door with handle
4	Backraumabdichtung	oven chamber sealing
5	Rändelschraube	knurled screw
6	Krümblech	crumb tray
7	Heizkörper	heating element
8	Einschubebenen	insertion levels
9	Drehspieß-Halter	support for rotisserie spit
10	Bratblech	roasting tray
11	Grillrost	grill grid
12	Handgriff für Bratblech	handle for roasting tray
13	Drehspieß	rotisserie spit
14	Fixierungshalter und Schrauben für Drehspieß	fixing brackets and screws for rotisserie spit
15	Handgriff für Drehspieß	handle for rotisserie spit

Bedienfeld / Control panel

- D** Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten und nicht mit feuchten Fingern betätigen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.
- GB** Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with wet fingers, as this might cause malfunction.



	D	GB
1	Symbol für Temperatureinstellung	symbol for temperature setting
2	Symbol für Zeiteinstellung	symbol for time setting
3	Anzeige der eingestellten Temperatur	display of set temperature
4	Anzeige der eingestellten Zeit/Restlaufzeit	display of set time/remaining time
5	Anzeige der gewählten Betriebsfunktion	display of the set operating function
6	Sensortaste zur Einstellung der Betriebsfunktionen	touch key for selecting the operating functions
7	Sensortaste zur Einstellung der Temperatur	touch key for setting the temperature
8	Sensortaste zur Einstellung der Laufzeit	touch key for setting the time
9	Sensortaste zur Reduzierung von Temperatur/Zeit	touch key for reducing temperature/time
10	Sensortaste zur Erhöhung von Temperatur/Zeit	touch key for increasing temperature/time
11	Sensortaste zum Ein/Ausschalten des Gerätes	touch key for switching on/off
12	Sensortaste zum Starten/Stoppen der Betriebsfunktion	touch key for starting/stopping the operating function

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienfeld	3	Control panel	3
Einleitung	5	Introduction	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	22
Technische Daten	5	Technical data	22
Lieferumfang	5	Scope of supply	22
Verpackungsmaterial	5	Packing material	22
Entsorgungshinweis	5	Disposal/recycling	22
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	23
Ausstattungsmerkmale	8	Features	25
Touch Control Sensoren	8	Touch control sensors	25
Elektronische Temperaturstuerung	8	Electronic temperature control	25
Restwärmelanzeige	8	Residual heat indication	25
Backofenbeleuchtung	8	Interior illumination	25
Betriebsfunktionen	9	Operating functions	25
Timer/Zeitschaltuhr – Dauerbetrieb	10	Time controlled and/or permanent operation	26
Betriebsdauerbegrenzung	10	Operating time limitation	26
Akustisches Signal am Ende der Betriebsfunktion	10	Acoustic signal at the end of operation	26
Vor dem ersten Gebrauch	10	Prior to initial use	27
So bedienen Sie Ihr Gerät	10	Operation	27
1. Modus „Standby“	11	1. Standby mode	27
2. Gerät einschalten/aus dem Standby Modus aktivieren	11	2. Switching on / activate out of standby mode	27
3. Betriebsfunktion wählen	11	3. Select the function	27
4. Temperatur und Zeit individuell anpassen	12	4. Individual adjustment of temperature and time	28
5. Gerät starten	13	5. Start the appliance	29
6. Gargut in den Backraum einlegen	13	6. Place the food in the oven chamber	29
7. Temperatur und Zeit während des Betriebes ändern	13	7. Adjust temperature and time during operation	29
8. Pause / Betrieb anhalten	13	8. Pause - stop operation	29
9. Betriebsfunktion während des Betriebes ändern	13	9. Adjust operating function during operation	30
10. Gerät ausschalten	14	10. Switching off	30
11. Fertiges Gargut entnehmen	14	11. Take out the prepared food	30
12. Gerät dauerhaft ausschalten	14	12. Switching off completely	30
Grillen mit der Drehspießfunktion	14	Grilling with rotisserie function	31
Wechsel der Backofenlampe	15	Exchanging the oven light bulb	31
Backofentür zerlegen und zusammenbauen	16	Disassembling and reassembling the oven door	32
Reinigung und Pflege	16	Cleaning and maintenance	32
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	17	Trouble shooting	33
Tipps und Hinweise	17	Tips and hints	33
Niedertemperatur-Garen	17	Low temperature cooking	33
Rezepte	18		
Service und Garantie	34		
GB Instruction manual	22		

Trouble shooting

Occurrence	Cause and remedy
<i>Appliance has no function. Appliance cannot be switched on.</i>	• Check whether the plug sits properly in the socket. • Test the socket by connecting another appliance. • Check the power cord and plug for damages. In case of damage, do not operate the appliance! • Clean the control panel and mind to operate the unit only with dry fingers. Soiling or moisture on the panel may lead to malfunction.
<i>Error code "E1" and acoustic warning signal.</i>	Too high temperatures inside the oven chamber or internal short-circuit. • Pull the mains plug. • Let the appliance cool down and switch on again. • If the display still shows "E1" after cooling, have the appliance checked by a specialist service centre.
<i>Error code "E2" and acoustic warning signal.</i>	Too low temperature inside the oven chamber or faulty internal connection. • Pull the mains plug. • Ensure an ambient temperature of > 10 °C. • If the display still shows "E2" after warming up to > 10 °C, have the appliance checked by a specialist service centre.

Tips and hints

- Always pre-heat the oven to the desired temperature, before you insert the food to be cooked. Place the food in the middle of the roasting tray.
- The best cooking results are achieved if you turn the roasting tray after about half of the cooking time, so that the food from the rear gets shifted to the front.

Low temperature cooking

The electronic regulation of the oven ensures a very precise temperature control. This makes it especially suitable for the low temperature cooking method, the perfect way of producing tenderly cooked and juicy roasts.

For low temperature cooking, we recommend using superior meat only. As the roast will not be heated at high temperatures, a low bacterial load is even more important.

Depending on the size of the roast, it should be taken out of the fridge ½ - 1 hour before cooking, so that it can warm up to room temperature. Remove sinews and trim of the fat before cooking.

Preheat the oven to 80 °C. To minimize the loss of moisture through the surface and to achieve a good roasting aroma, sear the meat from all sides at high temperatures for a short while and then put it in the preheated oven. The cooking time depends on the size, texture, quality and type of the meat. Relevant tables of meat types and related cooking times can be found in the internet and in cookbooks. Please note that the operating time is limited to 4 h in "on" mode! If a longer cooking time is required, the operating time limitation must be started again by pressing any key.

It is important to control the core temperature inside the roast. We recommend, therefore, using a meat thermometer, which is available on the market.

In contrary to the normal roasting, low temperature cooking does not produce much juices coming from the roast. This is why you have to make your sauces from other ingredients.

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

D

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

Das Gerät ist zum Zubereiten von Speisen bestimmt. Es eignet sich zum Backen, Braten, Garen, Auftauen, Aufbacken, Aufwärmen, Schmelzen, Überbacken und Grillen von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, im Büro etc.). Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca:	1580 W
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Schutzklasse:	1
Volumen Backraum, ca.:	30 Liter

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

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.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

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

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkkundendienst 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!

- **Gehäuseoberflächen, Gehäuserückwand, Backofentür, Bratblech, Grillrost, Krümelblech 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!
- Backraumboden und 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 deren Zubereitung Fett heruntertropfen kann, immer auf das Bratblech, 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, Keramik oder Silikonmaterial 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!
- 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.

Ausstattungsmerkmale

Touch Control Sensoren

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Antippen der entsprechenden Taste wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Die Bedienblende immer sauber und trocken halten und nicht mit feuchten Fingern betätigen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Elektronische Temperatursteuerung

Die elektronische Temperatursteuerung regelt und hält die Temperatur im Backraum sehr genau. Damit ist das Gerät auch zum Garen mit der Niedertemperatur-Methode geeignet (in Verbindung mit einem separaten Kerntemperatur-Thermometer).

Der Aufheizvorgang wird durch das Blinken des Temperatursymbols angezeigt. Eine konstante Anzeige des Temperatursymbols erfolgt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Restwärmanzeige



Hat der Backraum nach dem Abschalten eine Temperatur über 70 °C, wird dies durch ein „-H-“ (heiß) in der Temperaturanzeige angezeigt. Die Restwärme im Ofen kann zum Warmhalten zubereiteter Speisen genutzt werden.

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung leuchtet während des gesamten Betriebs.

Die Beleuchtung erlischt, sobald das Gerät manuell ausgeschaltet wird bzw. automatisch nach 10 Minuten ohne Betätigung einer Taste im Einschaltmodus.

Betriebsfunktionen

Der Backofen ist mit einer Vielzahl an Betriebsfunktionen ausgestattet, so dass für jedes Lebensmittel die passende Zubereitungsart verfügbar ist. Perfekt zum Backen, Braten, Überbacken, Grillen, Garen und mehr...



Ober-/Unterhitze

Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene, bei der gleichmäßig von oben und unten geheizt wird. Sie ist besonders geeignet zum Backen von Blechkuchen und Biskuittorte, zum Zubereiten von Aufläufen, Braten und Fisch sowie für alle klassischen Rezepte.



Ober-/Unterhitze mit Umluft

Wie vorstehend, zusätzlich verteilt ein zugeschalteter Ventilator die Hitze gleichmäßig im Backraum.



Oberhitze – mit/ohne Drehspieß

Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen, zum Braten (z. B. Steaks, Bratwürste, Rollbraten, Hähnchen usw.) sowie zum Überbacken.

Durch den Einsatz des Drehspießes eignet sich diese Funktion zum Zubereiten von Hähnchen, Spießbraten, etc.

Wichtig! Schieben Sie das Bratblech in die unterste Einschubebene ein. Dadurch wird herabtropfendes Fett aufgefangen und das Gerät bleibt sauber. Außerdem empfehlen wir, das Bratblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen. Der aufsteigende Wasserdampf macht das Fleisch besonders zart.



Oberhitze mit Umluft

Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen. Zum Grillen von Fleisch (z. B. Steaks, Bratwürste, Rollbraten, Hähnchen usw.) sowie zum Überbacken. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.

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



Unterhitze

Diese Funktion findet hauptsächlich Verwendung zum Fertiggarieren von Gerichten, die bereits eine ausreichende Bräunung der Oberseite haben.



Unterhitze mit Umluft (Pizzafunktion)

Diese Funktion ist besonders geeignet für alle Gerichte, die von unten knusprig werden sollen, 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.



Warmhaltestufe

Der Backraum wird auf ca. 65 °C aufgeheizt. Ein Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum. Ihre Speisen werden perfekt warmgehalten.



Auftaustufe

Der Backraum wird auf ca. 45 °C aufgeheizt. Ein Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum. Das Gefriergut wird sanft und schonend aufgetaut. Eine Temperatureinstellung ist nicht erforderlich.

Timer/Zeitschaltuhr - Dauerbetrieb

Über die Zeitschaltuhr kann eine Garzeit von bis zu 2 Stunden eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät automatisch die Betriebsfunktion.

Für eine längere Nutzung kann die Zeitschaltuhr auf „on“ (manueller Betrieb, ohne automatische Abschaltung) umgeschaltet werden. Dies ermöglicht einen Dauerbetrieb von bis zu 4 Stunden ohne weitere Betätigung einer Taste (Betriebsdauerbegrenzung).

Längere Zeiträume sind durch erneute Betätigung einer Taste möglich.

Betriebsdauerbegrenzung

Wird innerhalb von 4 Stunden nach dem Starten des Gerätes im Dauerbetrieb „on“ keine weitere Taste bedient, so stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. Jede Betätigung einer beliebigen Taste startet die Betriebsdauerbegrenzung neu. Zusammen mit der Beachtung dieser Bedienungsanleitung gewährleistet dies eine sichere Nutzung.

Akustisches Signal am Ende der Betriebsfunktion

Das Gerät zeigt den Ablauf der eingestellten Timer Laufzeit mit einem dreifachen Signalton und der Anzeige „0:00“ im Display an. Der Ofen schaltet automatisch zurück in den Einschaltmodus und heizt nicht mehr. Die Backofenbeleuchtung bleibt für 10 Minuten eingeschaltet.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung eventuell angebrachte Werbeaufkleber auf der Backofentür bzw. auf dem Display.
- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.
- Vor der ersten Benutzung heizen Sie das Gerät bitte auf der Einstellung „Ober-/Unterhitze“ (220 °C - 20 Min) auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.
Hinweis: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

So bedienen Sie Ihr Gerät



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Gehäuse-Oberflächen, Gehäuse-Rückwand, Backofentür, Bratblech, Grillrost, Krümelblech und Zubehörteile werden während des Betriebs heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

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

1. Modus „Standby“



Stecken Sie den Stecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose. Das Display leuchtet kurz auf und erlischt wieder.

2. Gerät einschalten / aus dem Standby-Modus aktivieren



Schalten Sie das Gerät mit der Sensortaste (11) in den Einschalt-Modus.

Die grün beleuchtete Sensortaste (6) blinkt und die Backraumbeleuchtung ist eingeschaltet.

Hinweis: Ist die Temperatur im Backraum höher als 70 °C (Restwärme von vorheriger Anwendung), erscheint die Restwärmeanzeige „-H-“ im Display. Wird keine Restwärme im Backraum gemessen, bleibt das Display aus.

Hinweis: Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie über einen Zeitraum von 10 Minuten keine weitere Taste betätigen.

3. Betriebsfunktion wählen



Es stehen Ihnen 8 verschiedene Betriebsfunktionen zur Verfügung.

- Sie wählen die gewünschte Funktion über die Sensortaste (6) aus.
- Durch wiederholtes Antippen der Sensortaste (6) werden nacheinander die zur Auswahl stehenden Funktionen und die dazu gehörenden vorgeschlagenen Temperaturwerte bzw. Laufzeiten angezeigt.

Hinweis: Erfolgt über einen Zeitraum von 60 Sekunden keine Eingabe, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Einschaltmodus. Die Sensortaste (6) blinkt.

	Betriebsfunktion	Standard Temperatur	Einstellbereich Temperatur	Standard Laufzeit in Stunden
	Oberhitze + Unterhitze	220 °C	80 °C – 230 °C	0:20 h
	Oberhitze + Unterhitze + Umluft	180 °C	80 °C – 230 °C	0:30 h
	Oberhitze – mit/ohne Drehspieß	200 °C	80 °C – 200 °C	1:00 h
	Oberhitze + Umluft	200 °C	80 °C – 200 °C	1:00 h
	Unterhitze	200 °C	80 °C – 200 °C	0:30 h
	Unterhitze + Umluft (Pizzafunktion)	200 °C	80 °C – 200 °C	0:30 h
	Warmhalten	≈ 65 °C	Nicht veränderbar	1:00 h
	Auftauen	≈ 45 °C		1:00 h

4. Temperatur und Zeit individuell anpassen

Sobald Sie die gewünschte Betriebsfunktion ausgewählt haben, können Sie die vorgeschlagene Temperatur und Laufzeit (Timer) manuell anpassen.

a. Temperatur anpassen



- Zum Verändern der Temperatur tippen Sie auf die Sensortaste (7). Im Display blinkt die Anzeige der Temperatureinstellung.
- Wählen Sie mit den Sensortasten „+/-“ die gewünschte Temperatur. Die Temperatur kann in 5-Grad-Schritten eingestellt werden.
- Durch ein erneutes Antippen der Sensortaste (7) werden die Werte übernommen und das Menü der Temperatureinstellung wird verlassen.

Hinweis: Erfolgt für 60 Sekunden keine weitere Eingabe, wird das Menü automatisch verlassen, die eingestellten Werte werden übernommen.

b. Zeitschaltuhr (Timer) anpassen



Zeiteinstellung für Betrieb bis 2:00 Stunden

- Zum Verändern der Zeiteinstellung tippen Sie auf die Sensortaste (8). Im Display blinkt die Anzeige der Zeiteinstellung.
- Wählen Sie mit den Sensortasten „+/-“ die gewünschte Zeit. Der Zeitraum kann von 0:01 h bis 2:00 h eingestellt werden.
- Durch ein erneutes Antippen der Sensortaste (8) werden die Werte übernommen und das Menü der Zeiteinstellung verlassen.

Hinweis: Erfolgt für 60 Sekunden keine weitere Eingabe, wird das Menü automatisch verlassen und die eingestellten Werte werden übernommen.

Zeiteinstellung für den Dauerbetrieb (Modus „on“)

- Zum Einstellen des Dauerbetriebs tippen Sie auf die Sensortaste (8). Im Display blinkt die Anzeige der Zeiteinstellung.
- Tippen Sie auf die Sensortaste „+“ bzw. „-“ und bleiben mit dem Finger solange auf der Taste, bis im Display die Anzeige „2:00“ bzw. „0:01“ erscheint.
- Durch erneutes Antippen der Sensortaste „+“ bzw. „-“ gelangen Sie in den Modus für Dauerbetrieb. Im Display wird „on“ für Dauerbetrieb angezeigt.
- Durch ein erneutes Antippen der Sensortaste (8) werden die Werte übernommen und das Menü der Zeiteinstellung verlassen.

Hinweis: Erfolgt für 60 Sekunden keine weitere Eingabe, wird das Menü automatisch verlassen und die eingestellten Werte werden übernommen.

Weitere Hinweise zum Dauerbetrieb:

- Aus Sicherheitsgründen ist die Laufzeit des Dauerbetriebs auf 4 Stunden begrenzt (der Timer läuft im Hintergrund ohne Anzeige).
- Wird innerhalb von 4 Stunden ein Sensor betätigt, startet der Dauerbetrieb ab diesem Zeitpunkt erneut für 4 Stunden.
- Wird innerhalb von 4 Stunden kein Sensor betätigt, schaltet das Gerät automatisch in den Einschaltmodus.

5. Gerät starten



- Das Gerät wird mit den gewählten Einstellungen durch die Betätigung der Sensortaste (12) gestartet.
- Die Beleuchtung der Sensortaste (12) wechselt von einem Blinken auf ein Dauerleuchten.
- Das Temperatur-Symbol im Display blinkt solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

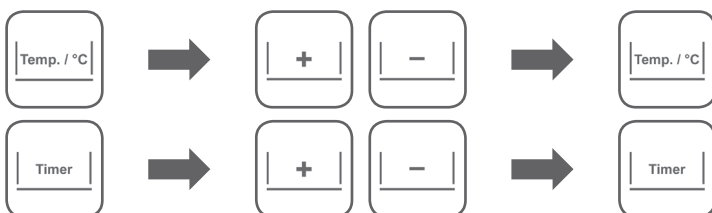
6. Gargut in den Backraum einlegen

- Legen Sie das vorbereitete Lebensmittel auf den Grillrost oder das Bratblech und schieben dieses in die dafür vorgesehenen Einschubebenen des Backraumes.
- Bei vielen Rezepten wird ein Vorheizen des Backraums empfohlen.
- Kontrollieren Sie den Garvorgang regelmäßig, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr:

-  • Bitte achten Sie darauf, dass das Gargut weder die oberen noch die unteren Heizstäbe berührt.
-  • Verwenden Sie die geöffnete Backofentür nicht als Ablagefläche!

7. Temperatur und Zeit während des Betriebes ändern



- Sollen Einstellungen von Temperatur und Zeit während des Betriebes verändert werden, so können die Einstellmenüs direkt über die Sensortasten (7) oder (8) angewählt werden (siehe unter „4a.) Temperatureinstellung anpassen“ bzw. „4b.) Zeitschaltuhr anpassen“).

Hinweis: Erfolgt für 60 Sekunden keine weitere Eingabe, wird das Menü automatisch verlassen und die eingestellten Werte werden übernommen.

8. Pause - Betrieb anhalten



- Durch Antippen der Sensortaste (12) ist ein kurzes Pausieren des Garvorgangs, z. B. zum Wenden des Garguts oder der Kontrolle des Garvorgangs sowie auch zum Ändern der Einstellungen, möglich.
- Die Beleuchtung der Sensortaste (12) wechselt von einem Dauerleuchten in ein Blinken.
- Durch erneutes Antippen der Sensortaste (12) wird das Gerät wieder gestartet.
- Die Beleuchtung der Sensortaste (12) wechselt wieder von einem Blinken auf ein Dauerleuchten.

Hinweis: Wird Die Sensortaste (12) nicht erneut betätigt, schaltet das Gerät nach 60 Sekunden automatisch zurück in den Betriebsmodus mit den vorherigen bzw. geänderten Einstellungen.

9. Betriebsfunktion während des Betriebes ändern



- Um die Betriebsfunktion während des Betriebes zu ändern, tippen Sie auf die Sensortaste (12).
- Die Sensortaste (6) blinkt, durch ein- bzw. mehrmaliges Antippen der Sensortaste (6) kann eine neue Funktion gewählt werden.
- Ggf. die Temperatur bzw. Zeit ändern (siehe Punkt 4).
- Sind alle Einstellungen gewählt, tippen Sie erneut auf die Sensortaste (12), um den Betrieb vorzusetzen.
Hinweis: Erfolgt über einen Zeitraum von 60 Sekunden keine Eingabe, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Einschaltmodus. Die Sensortaste (6) blinkt.

10. Gerät ausschalten



Betrieb mit Zeitschaltuhr

- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, wird die Heizfunktion ausgeschaltet.
- Dies wird durch einen mehrmaligen Signalton quittiert.
- Die Sensortaste (6) blinkt und die Backofenlampe bleibt eingeschaltet. Zudem wird im Display in der Timer-Anzeige „0:00“ angezeigt und die Temperatur-Anzeige zeigt „-H-“ als Hinweis auf die Restwärme im Backraum (nur bei Temperaturen über 70 °C).
- Tippen Sie auf die Sensortaste (6), um diese Anzeige zu verlassen.
Hinweis: Wird die Taste (6) nicht angetippt, verharrt das Gerät bis zu 4 Stunden in diesem Zustand.
- Zum Ausschalten des Gerätes tippen Sie auf Sensortaste (11).
Hinweis: Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie über einen Zeitraum von 10 Minuten keine weitere Taste betätigen.

Betrieb im manuellen Modus „on“

- Ist im manuellen Modus eine Betriebsdauer von 4:00 h erreicht, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Einschalt-Modus.
- Dies wird durch einen mehrmaligen Signalton quittiert.
- Die Sensortaste (6) blinkt und die Backraumlampe bleibt eingeschaltet. Zudem wird in der Temperatur-Anzeige ein „-H-“ als Hinweis auf die Restwärme im Backraum (nur bei Temperaturen über 70 °C) angezeigt.
- Zum Ausschalten des Gerätes tippen Sie auf Sensortaste (11).
Hinweis: Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie über einen Zeitraum von 10 Minuten keine weitere Taste betätigen.

11. Fertiges Gargut entnehmen

- Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das fertige Gut aus dem Backraum.
- Wenn Sie das Bratblech, den Grillrost oder den Drehspieß im heißen Zustand aus dem Backraum nehmen wollen, benutzen Sie den mitgelieferten Handgriff und schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr:

- ⚠️ Ofen und Gargut werden während der Benutzung heiß! Benutzen Sie zum Arbeiten mit heißen Teilen Topflappen oder Grillhandschuhe.
- ⚠️ Verwenden Sie die geöffnete Backofentür nicht als Ablagefläche!

12. Gerät dauerhaft ausschalten



- Zum dauerhaften Ausschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose!

Grillen mit der Drehspieß-Funktion

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 trocken tupfen!
- 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 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.
- 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!** Zum Auffangen des austretenden Fettes schieben Sie das Bratblech in die unterste Einschubebene. So bleibt der Boden des Gerätes sauber.
Tipp: *Wir empfehlen, das Bratblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen, da der aufsteigende Dampf das Fleisch zarter macht. Sollen jedoch Hähnchen außen schön knusprig werden, kein Wasser in das Bratblech 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.
- Überprüfen Sie vor dem Schließen der Türe, ob der Drehspieß mit dem Grillgut richtig positioniert ist.



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

- Wählen Sie die Betriebsfunktion:  : (Oberhitze mit Drehspieß-Funktion), auf maximaler Temperatur.
- Pro Kilogramm Hähnchen rechnet man mit einer Bratdauer von etwa 60 Minuten.
Tipp: *Das 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 einer ausreichend großen und hitzebeständigen Unterlage ablegen.



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

Wechsel der Backofenlampe



Vor dem Wechsel der Backofenlampe immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

- Schrauben Sie die Lampenabdeckung vorsichtig ab und entfernen Sie das defekte Leuchtmittel.
- Setzen Sie das neue Leuchtmittel (hitzebeständig - 230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C) in das Gewinde und schrauben es handfest ein.
- Setzen Sie anschließend die Lampenabdeckung in das Gewinde und schrauben auch dieses handfest ein.

Backofentür zerlegen und zusammenbauen



Vor dem Zerlegen der Backofentür immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

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 dabei wie folgt vor:

Zerlegen der Backofentür

- 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 und trocknen.

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!**
- **Das Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

- 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 Zubehöerteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern oder in den Geschirrspüler geben.
- Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden!**
- **Keine Stahlwolle oder Scheuer-Pads verwenden!**
- **Keinesfalls Backofen-Sprays verwenden!**
- **Gerät und Zubehöerteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache und Behebung
<i>Gerät hat keine Funktion. Gerät lässt sich nicht einschalten.</i>	• Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. • Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen. • Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen! • Säubern Sie ggf. die Bedienblende und bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Fingern. Verschmutzungen und Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld können zu Fehlfunktionen führen.
<i>Fehlercode „E1“ und akustisches Warnsignal.</i>	Zu hohe Temperatur im Backraum oder Kurzschluss im Gerät. • Ziehen Sie den Netzstecker. • Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen Sie, es erneut einzuschalten. • Erscheint auch nach dem Abkühlen der Fehlercode „E1“ im Display, lassen Sie das Gerät durch eine Fachwerkstatt oder unseren Kundenservice überprüfen.
<i>Fehlercode „E2“ und akustisches Warnsignal.</i>	Zu niedrige Temperatur im Backraum oder fehlerhafte Verbindung im Gerät. • Ziehen Sie den Netzstecker. • Stellen Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur von > 10 °C auf. • Erscheint auch nach dem Erwärmen auf über 10 °C der Fehlercode „E2“ im Display, lassen Sie das Gerät durch eine Fachwerkstatt oder unseren Kundenservice überprüfen.

Tipps und Hinweise

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

Niedertemperatur-Garen

Die elektronische Steuerung des BGE 1580/E ermöglicht eine sehr genaue Temperatureinstellung – die beste Voraussetzung zum Niedertemperatur-Garen, der perfekten Garmethode für saftiges und zartes Fleisch.

Verwenden Sie zum Niedertemperatur-Garen nur hochwertiges Fleisch. Da das Fleisch nicht, wie bei anderen Methoden üblich, bei hohen Temperaturen erhitzt wird, ist eine möglichst geringe Keimbelastung umso wichtiger. Abhängig von der Größe des Fleischstücks, sollte es ½ bis 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden und sich langsam auf Raumtemperatur erwärmen. Vor der Zubereitung entfernen Sie Sehnen und Fettränder.

Heizen Sie den Ofen auf 80 °C vor. Um den Flüssigkeitsverlust über die Oberfläche zu minimieren und erwünschte Röstaromen zu erhalten, braten Sie das Fleischstück kurz bei hoher Temperatur von allen Seiten an und geben es anschließend in den vorgeheizten Ofen. Die Gardauer hängt stark von der Größe und Beschaffenheit des Fleischstückes ab. Sie können entsprechende Tabellen mit verschiedenen Fleischsorten und den passenden Anbrat- und Garzeiten im Internet oder entsprechenden Kochbüchern finden. Bei den vorgeschlagenen Garzeiten beachten Sie bitte die Betriebsdauerbegrenzung auf 4 Stunden im Modus „ON“! Sind längere Garzeiten nötig, muss die Betriebsdauerbegrenzung nach einer gewissen Zeit durch Drücken einer beliebigen Taste erneut gestartet werden.

Zur Kontrolle der Kerntemperatur empfiehlt sich ein Kerntemperatur-Thermometer, welches Sie im Zubehör-Handel erwerben können.

Da, anders als beim herkömmlichen Garen im Ofen, kaum Flüssigkeit aus dem Braten austritt, muss die Soße aus anderen Zutaten hergestellt werden.

Rezepte

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

Gourmet Fladenbrote

- 2 kleine Fladenbrote
- 75 g Emmentaler oder Gouda
- 75 g gekochter Schinken
- 60 g Frischkäse
- 50 ml saure Sahne
- ½ TL grüne Pfefferkörner
- Paprika; Salz
- 1 Tomate zum Garnieren

Fladenbrote quer halbieren. Frischkäse und Sahne cremig rühren. Pfefferkörner zerdrücken. Creme würzen. Gewürfelten Schinken und Käse 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.

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 Zucchini Scheiben 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
½ Knoblauchzehe
3 EL Sojasauce
25 g Butter
35 g Mehl
½ 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
½ 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 Zucchiniffleisch 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
½ Päckchen Vanillezucker
Fett für die Form

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

Kirschmuffins

- 150 g eingekochte, 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.

Quark-Auflauf

- 1 Apfel
- etwas Zitronensaft
- 1 Ei
- 125 g Quark
- 1 - 2 EL Milch
- 1 EL Honig
- 1 EL gehackte Mandeln
- Fett für die Form

Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Quark, Milch und Honig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Apfelscheiben unter die Quarkmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Anschließend mit gehackten Mandeln bestreuen.

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

GB

Introduction



We are pleased you decided in favour of this versatile electronic 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 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 preparing dishes for domestic use (in kitchens, office rooms etc.). It is qualified for baking, roasting, cooking, defrosting, crisping up, rewarming, melting, gratinating and grilling food. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

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.

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power, ca:	1580 W
Standby consumption:	< 0.5 W
Protection class:	1
Volume baking chamber, ca.:	30 litres

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product immediately after unpacking. Refer to the product description on page 2.

Packing material

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

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

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



Disposal/recycling

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e. g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.



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

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Casing, 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, in general, don't put any objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the base of the oven chamber or the 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 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, ceramic or silicone material 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!
- Do not use the appliance as a room 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. Ensure an unobstructed air circulation.
 - 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.

Features

Touch control sensors

This appliance is equipped with touch control sensors, which are easy and comfortable to operate. By tapping a key, the respective function is activated and acknowledged by a signal tone.

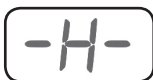
Always keep the operating panel clean and dry and do not operate it with wet fingers as this might lead to malfunctions.

Electronic temperature control

The electronic temperature system controls and maintains the temperature inside the oven very precisely. This is why the unit is perfectly suitable for cooking with the low-temperature method (in combination with a separate core-temperature thermometer).

The heating process is indicated by a blinking temperature symbol. As soon as the set temperature has been reached, the temperature symbol is displayed constantly.

Residual heat indication



If the oven is switched off and still emits residual heat ($>70^{\circ}\text{C}$), the display will show “-H-” (for hot). The residual heat can be used e.g. for keeping warm your dishes.

Interior illumination

The oven illumination is on during the whole operating time.

The lamp goes off when the appliance is switched off manually or automatically after 10 minutes in case no key is touched while in mode “on”.

Operating functions

The oven features many operation functions so that there is a proper way of preparing each kind of food. Just perfect for baking, roasting, cooking, gratinating, grilling and more.



Upper/lower heat

For baking and roasting on an insertion level, where there is an even heating from above and down. Especially suitable for baking sheet cakes and flan case, for preparing casseroles, roasts and fish and other classic recipes.



Upper/lower heat with circulating air

Like above, but additionally a fan will evenly distribute the heat inside the oven chamber.



Upper heat – with/without rotisserie spit

For preparing casseroles and gratins, which require a crusty surface and for roasts (e. g. steaks, sausages, rolled pork, chicken) as well as for cooking “au gratin”.

By using the rotisserie spit, this function is suitable for spit roast and chicken, etc.

Important! Insert the baking tray into the lowest insertion level. Dripping fat will be collected and the appliance stays clean. Furthermore, we recommend filling the baking tray half with water. The rising steam makes the meat especially tender.



Upper heat with circulating air

For preparing casseroles and gratins, which require a crusty surface. For grilling meat (e. g. steaks, sausages, rolled roast, chicken) and for gratinating. A fan can be set in addition, which will distribute the heat evenly inside the oven chamber.

Important! Insert the baking tray into the lowest insertion level. Dripping fat will be collected and the appliance stays clean. Furthermore, we recommend filling the baking tray half with water. The rising steam makes the meat especially tender.



Lower heat

Use this function to complete the cooking of dishes, which already show a sufficient browning of their surface.



Lower heat with circulating air (pizza function)

This function is perfect for all dishes that should get a crispy bottom like pizza, tarts, oven fries etc. We recommend to use the function "upper and lower heat" (with or without circulating air) at first and then, for the last 5 minutes, changing over to this function. A fan evenly distributes the heat inside the oven chamber.



Keep warm level

This function heats the oven chamber up to 65 °C and a fan distributes the heat inside the oven chamber evenly. Perfect for keeping warm your dishes.



Defrost level

This function heats the oven chamber up to ca. 45 °C. A fan distributes the heat inside the oven chamber in order to defrost food in a gentle way. This function does not require a temperature setting.

Time-controlled and/or permanent operation

The timer can be set in a operating time range of up to 2 hours. After the set time has run down, the appliance will stop automatically.

For a longer operation time, set the timer to "on" position (manual operation, no auto cut-off). This allows for an operating time of up to 4 hours in case no key gets touched (internal time limitation function). Prolong the operating time by touching any key.

Operating time limitation

In permanent operation mode, the operating time is restricted to 4 hours in case no touch key was activated during that time. The appliance will stop automatically. This feature adds to high safety in use.

Acoustic signal at the end of operation

When the timer has run down, there is a threefold signal tone and the display shows "0:00". The oven automatically switches back to mode "on" and stops heating. The oven lamp will commence glowing for 10 minutes.

Prior to initial use

- Please remove all advertising stickers and foils from the oven door and display before first use.
- For a start, please clean all the removable accessory parts in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.
- Prior to initial use, please heat up with setting "upper and lower heat" (220 °C - 20 m), 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 appear for a short while. While doing so, make sure that the room is well-aerated.

- After the appliance has cooled down, clean the oven chamber with a moist cloth.

Operation



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!

Prior to operation, ensure to have inserted the crumb tray below the lower heating element.

1. Standby mode



Connect the power plug to a properly grounded socket. The display lights up briefly and then goes out.

2. Switch on / activate out of standby mode



To switch on the appliance, activate the touch key (11).

The green illuminated touch key (6) is blinking and the lighting of the oven chamber is switched on.

NOTE: If the temperature inside the oven chamber is $> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ (residual heat from a previous use) the display will show the residual heat indication "-H-". If there's no residual heat measured, the display remains off.

NOTE: The appliance will switch out automatically if no further key is touched within a period of 10 minutes.

3. Select the function



There are 8 different operating functions available.

- You can select the desired function via the function selection touch key (6).
- By activating this touch key (6) repeatedly, the available functions with related temperature suggestions resp. running times appear in succession.

NOTE: The appliance will automatically switch back to active mode, if within a period of 60 seconds no further key is activated. The touch key (6) is blinking.

	Operating function	Default temperature	Settable temperature range	Default operating time in hrs.
	Upper heat + lower heat	220 °C	80 °C – 230 °C	0:20 h
	Upper heat + lower heat + circulating air	180 °C	80 °C – 230 °C	0:30 h
	Upper heat– with/without rotisserie	200 °C	80 °C – 200 °C	1:00 h
	Upper heat + circulating air	200 °C	80 °C – 200 °C	1:00 h
	Lower heat	200 °C	80 °C – 200 °C	0:30 h
	Lower heat + circulating air (pizza function)	200 °C	80 °C – 200 °C	0:30 h
	Keep warm	≈ 65 °C	Not modifiable	1:00 h
	Defrosting	≈ 45 °C		1:00 h

4. Individual adjustment of temperature and time

Once you've selected the desired operation function you can adjust the suggested temperature and running time (timer) manually.

a. Adjust the temperature setting



- Use touch key (7) to adjust the temperature. The display shows a flashing temperature value.
- Select the desired temperature with the touch keys „+/-“. The temperature can be adjusted in steps of 5 degrees.
- To quit the temperature setting menu, press this touch key (7) again. The set values are accepted.

NOTE: If no key is pressed for 60 sec, the menu is exited automatically and the set values are accepted.

b. Adjust the timer



Time adjustment for an operation time up to 2:00 hours

- Use touch key (8) to adjust the timer. The display shows a flashing timer value.
- Select the desired time with the touch keys „+/-“. The time can be adjusted between 0:01 h and 2:00 h.
- To quit the timer menu, press this touch key (8) again. The set values are accepted.

NOTE: If no key is pressed for 60 sec, the menu is exited automatically and the set values are accepted.

Time adjustment for the continuous operation mode (mode „on“)

- Use touch key (8) to set to continuous operation mode. The display shows a flashing timer value.
- Set the timer to „2:00“ resp. „0:01“ by pressing the „+“ resp. „-“ key.
- Press the „+“ resp. „-“ key again to switch to continuous operation mode. The display shows „on“.
- To quit the timer menu, press this touch key (8) again. The set values are accepted.

NOTE: If no key is pressed for 60 sec, the menu is exited automatically and the set values are accepted.

Further information to the continuous operation:

- For reasons of safety, the running time of the continuous operation is limited to 4 hours (the timer runs in the background and is not displayed).
- If any key is pressed within 4 hours, the continuous operation starts again for 4 hours from this moment on.
- The appliance switches in active mode automatically if no key is activated within 4 hours.

5. Start the appliance



- Tapping the touch key (12) will start the unit with the selected settings.
- The touch key (12) stops flashing but lights up permanently.
- The temperature symbol in the display flashes until the set temperature is reached.

6. Place the food in the oven chamber

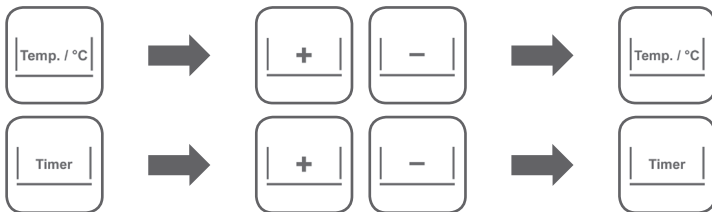
- Place the prepared food on the grill grid or roasting tray and insert it in the provided insertion level of the oven chamber.
- Most recipes recommend preheating the oven.
- Regularly check the cooking progress to achieve best possible results.

Caution, risk of burns:



- Make sure that the food touches neither the upper, nor the lower heating rod.
- Do not use the opened oven door as storage place!

7. Adjust temperature and time during operation



- If you want to adjust temperature or timer during operation, the setting menus can be selected via the touch keys (7) or (8) (see also point "4a.) Adjust the temperature setting" resp. "4b.) Adjust the timer").

NOTE: If no key is pressed for 60 sec, the menu is exited automatically and the set values are accepted.

8. Pause - stop operation



- By tapping touch key (12) the cooking process can be paused to turn the food, control the cooking status or change the settings.
- The touch key (12) stops to light up permanently and starts flashing.
- By tapping the touch key (12) again, the appliance is restarted.
- The touch key (12) stops flashing and lights up permanently again.

NOTE: If the touch key (12) is not activated again within 60 seconds, the appliance will switch back automatically to operating mode with the same setting as before.

9. Adjust operating function during operation



- Press touch key (12) to change the operating function during operation.
- The touch key (6) is flashing. A new function can be selected by tapping this key once or repeatedly.
- Temperature or time can also be changed, if necessary (see point 4).
- If all settings are selected, press touch key (12) again to continue operation.

NOTE: The appliance will automatically switch back to active mode, if within a period of 60 seconds no further key is activated. The touch key (6) is blinking.

10. Switch off



Operation in timer mode

- Once the set time has expired, the heating function is switched off.
- This is indicated by an repeated signal tone.
- The touch key (6) is flashing and the lighting of the oven chamber remains on. The display shows the timer „0:00“. In case the inside temperature is over 70 °C, the display shows "-H-" for residual heat.
- Use touch key (6) to quit this indication.

NOTE: If key (6) isn't tapped, the appliance remains in this state for up to 4 hours.

- For switching off the appliance tap touch key (11).

NOTE: The appliance will switch out automatically if no further key is touched within a period of 10 minutes.

Operation in manual mode „on“

- The appliance will automatically switch back to active mode after an operating time of 4 hours.
- This is indicated by an repeated signal tone.
- The touch key (6) is flashing and the lighting of the oven chamber remains on. In case the inside temperature is over 70 °C, the display shows "-H-" for residual heat.
- For switching off the appliance tap touch key (11).

NOTE: The appliance will switch out automatically if no further key is touched within a period of 10 minutes.

11. Take out the prepared food

- Open the oven door and take the ready food out of the oven chamber.
- If you want to take out the hot roasting/baking tray, grill grid or rotisserie spit, use the included handle or protect your hands by using potholders or a grill glove.

Caution, risk of burns:

- ⚠️ ◦ Oven and food are getting hot during operation! For handling with hot parts protect yourself by using pot cloths or oven gloves.
- ⚠️ ◦ Do not use the opened oven door as storage place!

12. Switch off completely



Pull the mains plug for a complete switch off.

Grilling with rotisserie function

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.
- 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 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 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.
- Use the rotisserie handle for lifting 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 meat 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 traces of blood.

- In case the skin of the chicken blisters, reduce the temperature and brush 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. Put it on a large and heat-proof support.



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.

Exchanging the oven light bulb



Always unplug the appliance and let it cool down before exchanging the light bulb!

- Unscrew the lamp cover carefully. Remove the defective light bulb.
- Insert the new bulb (heat-resistant - 230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C) into the thread and screw it hand-tight.
- Then insert the lamp cover in the thread and screw it in hand-tight, too.

Disassembling and reassembling the oven door



Always unplug the appliance and let it cool down before disassembling the oven door!

During normal use, the construction of the oven door does not allow dirt to get in between the two glass plates of the double-glazed oven door. Only disassemble and clean the oven door in case it is heavily soiled. Proceed as follows:

Disassembling the oven door

- 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. Push it cautiously towards 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!**
- **Never immerse appliance, power cord and plug in water, nor clean them under running water!**

- The non-stick coating of the oven chamber makes cleaning very easy. Wipe the casing, the oven chamber and the oven door with a moist cloth and wipe it dry afterwards.
- The crumb tray is removable and can be cleaned in hot dishwater.
- Clean the accessories in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.
- Make sure no steam or water may get into the appliance from below!
- **Never use abrasives, solvents or sharp and pointed objects!**
- **Do not use steel wool or abrasive pads!**
- **Do not use oven cleaner spray**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning appliance and accessories!**

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

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

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

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

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de