

Your PDF Guides

Lesen Sie die Empfehlungen in der Anleitung, dem technischen Handbuch oder der Installationsanleitung für ROMMELSBACHER BG 1050. Hier finden Sie die Antworten auf alle Ihre Fragen über die ROMMELSBACHER BG 1050 in der Bedienungsanleitung (Informationen, Spezifikationen, Sicherheitshinweise, Größe, Zubehör, etc.). Detaillierte Anleitungen zur Benutzung finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Bedienungsanleitung ROMMELSBACHER BG 1050
Gebrauchsanweisung ROMMELSBACHER BG 1050
Gebrauchsanleitung ROMMELSBACHER BG 1050
Betriebsanleitung ROMMELSBACHER BG 1050
Benutzerhandbuch ROMMELSBACHER BG 1050



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

D Bedienungsanleitung
GB Instruction manual



[Ihr Benutzerhandbuch](#)
[ROMMELSBACHER BG 1050](#)
<http://de.yourpdfguides.com/dref/5477987>

Handbuch Zusammenfassung:

Modell BG 1550 1 = Temperatureinstellung 2 = Oberhitze mit Umluft und Drehspieß-Funktion 4 = Unterhitze mit Umluft 5 = Auftaustufe mit Umluft 6 = Ober-/Unterhitze mit Umluft und Drehspieß-Funktion 8 = Zeiteinstellung 9 = Dauerbetrieb 10 = Temperatur-Kontrolllampe Modelle BG 1050 und BG 1055/E

1 = Temperatureinstellung 3 = Oberhitze mit Umluft 4 = Unterhitze mit Umluft 5 = Auftaustufe mit Umluft 7 = Ober-/Unterhitze mit Umluft 8 = Zeiteinstellung 9 = Dauerbetrieb 10 = Temperatur-Kontrolllampe 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. Bestimmungsgemäßer Gebrauch Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Es eignet sich zum Backen, Braten, Garen, Auftauen und Aufbacken z. B. von Brötchen, Baguette, Pizza und Kuchen, zum Aufwärmen von Suppen, zum Schmelzen oder Überbacken von Käse sowie zum Grillen von Wurst und Fleisch. 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. Lieferumfang Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile. type BG 1550 1 Backofen 1 emailliertes Brat-/Backblech 1 verchromter Grillrost 1 Handgriff für Brat-/Backblech 1 Bedienungsanleitung 1 Drehspieß (inkl. @@@@@@ kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.

@@ Personen (einschließlich Kinder), 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. Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden. Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, wärmeunempfindliche, stabile und ebene Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken) und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.).

Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 4 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät 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 von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen. Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden. Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas oder feuerfester Keramik zum Braten und Backen. Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand. Benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.

Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentür spritzen. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages. Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.

Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Ist das Gerät oder die Netzleitung 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. Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.

Vor der ersten Benutzung heizen Sie bitte 15 Minuten auf der Einstellung „Ober-/Unterhitze mit Umluft“ mit maximaler Temperatur auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung in dem Raum. Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch. Gargut einlegen Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!).

@@ backofentür schließen. @@@@Eine Temperatureinstellung ist nicht erforderlich. @@Zum Grillen von Grillgut (z. @@@@@@@@@@@@@@@@Drehen Sie auch hier die Schraube fest zu. @@@@@@@@@@ das Gerät bleibt so sauber. Bei dieser Funktion empfehlen wir, das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart. Gerät einschalten (mit und ohne Zeitschaltuhr) Sie haben zwei Möglichkeiten den Backofen in Betrieb zu nehmen: 1. Manueller Betrieb: Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach links bis auf die Dauerstellung „M“. In diesem Fall schaltet das Gerät nicht automatisch ab, der Drehschalter muss zum Ausschalten auf „0“ zurückgestellt werden. 2.

Zeitgesteuerter Betrieb: Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt.



[Ihr Benutzerhandbuch](#)

[ROMMELSBACHER BG 1050](#)

<http://de.yourpdfguides.com/dref/5477987>

Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden. 5. Gerät ausschalten Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es über die Zeitschaltuhr betrieben wird. Bei manuellem Betrieb muss der Drehschalter auf „0“ zurückgestellt werden. Wir empfehlen, nach jeder Benutzung den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Fertiges Gargut entnehmen Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden! Wenn Sie das Brat-/Backblech, den Grillrost oder den Drehspieß im heißen Zustand aus dem Backraum nehmen wollen, benutzen Sie den mitgelieferten Handgriff oder schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh. Backofenbeleuchtung Das Gerät ist mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet. Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen! Neues Leuchtmittel (hitzebeständig - 230 V~ 15 W, E15, T 300 °C) in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben, anschließend Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.

7. Temperatur-Kontrolllampe Das Gerät ist mit einer Temperatur-Kontrolllampe ausgestattet. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an. ACHTUNG: Dies bedeutet, dass die Kontrolllampe vorübergehend nicht leuchtet, obwohl der Backofen eingeschaltet ist. Achten Sie deshalb darauf, dass nach Beendigung des Backvorgangs alle Drehschalter auf „0“ stehen. Die Backofentür ist so konstruiert, dass bei normalem Gebrauch keine Verschmutzung zwischen den Scheiben der Doppelverglasung entsteht. Die Backofentür sollte nur bei starker Verschmutzung zerlegt und gereinigt werden. Gehen Sie wie folgt vor: Zerlegen der Backofentür · Rändelschraube gegen Uhrzeigersinn lösen und entfernen. Scheibselnd Lasagne-Blätter, Spinat und Lachs in eine Form schichten und über jede Schicht die Sauce gießen.

Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen. 8 gleich große Pizzen formen und belegen. Zucchini-Auflauf 150 g Zucchini; 50 g Frischkäse; 15 g geriebener Käse; 3 EL Joghurt; 1 kleines Ei; 1 TL gehacktes Basilikum; 1/2 Knoblauchzehe, gepresst; einige grüne Pfefferkörner; Pfeffer; Salz; Fett für die Form. zucchini waschen , braune Stellen entfernen. In 5 etwa 4 cm große Stücke schneiden. Einzelne Stücke aushöhlen, dabei einen Gemüseboden stehen lassen. Ei, Basilikum, Knoblauch und zerdrückte Pfefferkörner unterrühren und 11 Zucchini in eine gefettete Auflaufform setzen und das kleingeschnittene Zucchinifleisch dazwischen verteilen. 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. pfel waschen , quer halbieren und das Kernhaus entfernen. Apfelhälften mit Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform setzen.

@ @ @ @ @ @ @ Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen und unter die Schaummasse ziehen. 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. Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Apfelscheiben unter die Quarkmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 180 °C ca. .



[Ihr Benutzerhandbuch](#)

[ROMMELSBACHER BG 1050](#)

<http://de.yourpdfguides.com/dref/5477987>