



# ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



**BG 1600**

MAXI OFEN *PizzAvanti*  
MAXI OVEN *PizzAvanti*

# **D** Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Produkt entschieden haben und danken Ihnen 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 Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten.

## Für Ihre Sicherheit

- Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben. Zum Schutz gegen Brandgefahr muss der Raum über dem Gerät frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- **Achtung: Die Glastüre und das Gehäuse werden beim Betrieb heiß, Verbrennungsgefahr! Kein kaltes Wasser auf die heiße Backofentüre spritzen!**
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf beim Betrieb keine heißen Geräteteile berühren.
- Die Abstandshalter auf der Rückseite dürfen während des Betriebs nicht zum Aufwickeln der Anschlussleitung verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Das Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Dies gilt auch vor einem Austausch der Backofen-Innenbeleuchtung.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!

## Erste Inbetriebnahme

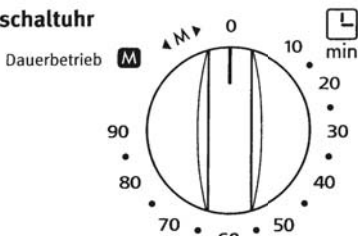
- Zunächst reinigen Sie bitte das Bratblech und den Grillrost in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. **Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden.** Dazu heizen Sie bitte das Gerät ca. 20 Min. auf voller Leistung zunächst bei „Ober-/Unterhitze“ und anschließend bei „Grill“ auf. Bitte stören Sie sich nicht an der anfänglich auftretenden leichten und völlig unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie bitte den Innenraum mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass der Backofen vor jeder Benutzung trocken ist.

## Und so bedienen Sie das Gerät

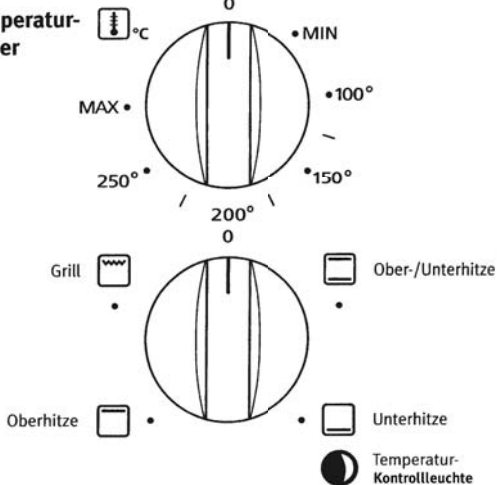
### 1. Funktionsart wählen:

Mit dem unteren Schalter die Funktion einschalten, Sie können wählen zwischen „Ober-/Unterhitze“, „nur Unterhitze“, „nur Oberhitze“ und „Grill“.

## Zeitschaltuhr



## Temperaturregler



## 2. Temperatur einstellen:

Mit dem mittleren Drehschalter stellen Sie die gewünschte Back- bzw. Grilltemperatur ein.

## 3. Gerät einschalten:

Zur Inbetriebnahme drehen Sie den oberen Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit = Zeitschaltuhr einstellen, oder wählen „M“ = Dauerbetrieb. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden. Bei Einstellung auf Dauerbetrieb „M“ schaltet das Gerät nicht automatisch ab, **der Drehknopf muss zum Ausschalten auf „0“ zurückgedreht werden.**

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.

Die Backofen-Innenbeleuchtung ist mit dem oberen Drehschalter verbunden und dient damit gleichzeitig als Betriebskontrolllampe.

Beim Grillen das Bratblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser füllen und als Auffangschale in die untere Führung einschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.

Die Backofentüre während des Grillens nur bis zur Arretierung schließen oder ganz offen lassen.

Achten Sie darauf, dass das Grillgut die Heizelemente nicht berührt, Feuergefahr!

Der BG 1600 ist serienmäßig mit einem Bratblech und einem Grillrost ausgestattet. Zusätzlich bieten wir als Sonderzubehör außerdem unser Pizzastein-Set PS 16 an, bestehend aus einem hochwertigen Schamotte-Stein mit Pizzaschieber aus Holz. Damit können Sie auch zu Hause perfektes Steinofen-Gebäck zubereiten. Bei Bedarf können Sie dieses Zubehör-Set über Ihren Fachhändler oder unsere Serviceabteilung im Werk Dinkelsbühl beziehen. Bitte beachten Sie hierzu die Rückseite dieser Anleitung.

## Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Die Zubehörteile können Sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Das Gehäuse, den Backraum und die Ofentüre mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!

**Verwenden Sie keinesfalls Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!!**

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem  
MAXI OFEN "PizzAvanti"!**

# 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 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Viel Spaß und Guten Appetit!

## Gourmet Fladenbrote

4 kleine Fladenbrote  
150 g Emmentaler oder Gouda  
150 g gekochter Schinken  
125 g Frischkäse  
100 ml saure Sahne  
1 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.

Unterseite der Brote bestreichen und den Deckel aufsetzen. Brote auf eine feuerfeste Platte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 12-15 Minuten backen. Mit Tomatenachteln garnieren.

## Würziges Kasseler

600 g ausgelöstes Kasseler  
1 Dose Champignonstücke (200 g)  
1 kleine Dose Champignoncremesuppe (ca. 185 ml)  
200 ml süße Sahne  
1 EL Chilisauce  
50 ml Tomatenketchup  
Fett für die Form

Kasseler in 8 gleich große Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Champignons abtropfen lassen und 100 g klein hacken. Restliche Pilze unter Suppe mischen. Fleischscheiben bestreichen. Unzerkleinerte Pilze darüber streuen. Sahne steif schlagen und mit Ketchup und Chilisauce verrühren. Sahnemischung auf den Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Minuten überbacken.

## Zanderfilets überbacken

800 g Tomaten  
4 Zanderfilets  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 Zucchini (400 g)  
geriebener Parmesan  
frisches Basilikum, gehackt  
20 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 etwa 20 – 25 Minuten garen.

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

500 g Lachsfilet  
12 Lasagne-Blätter  
400 g Blattspinat  
Mozzarella  
1 Knoblauchzehe  
6 EL Sojasauce  
50 g Butter  
70 g Mehl  
1 l Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

Lachsfilet der Länge nach in 3-4 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 jeweils über jede Schicht die Sauce gießen. Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 20 Minuten überbacken.

### **Gefüllter Apfel**

150 g Camembert  
10 g gehackte Nüsse oder Mandeln  
4 Äpfel  
50 ml Crème fraiche  
1 EL Tomatenmark  
1 TL gehackter Salbei  
Pfeffer aus der Mühle  
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 fraiche, 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.

### **Kirsch Törtchen**

300 g eingemachte, entsteinte Sauerkirschen  
40 g gemahlene Haselnüsse  
50 g Zucker  
40 g Mehl  
2 Eigelb  
2 EL warmes Wasser  
2 Eiweiß  
2 EL kaltes Wasser  
30 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 vermisch unterheben. Abgetropfte Kirschen untermischen. Jeweils zwei Backförmchen ineinander stellen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

# **GB** Instruction manual

We are pleased that you decided in favour of this superior product and would like to thank you for your confidence. With its easy operation and wide range of application, we are sure this product will fill you with enthusiasm too. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read the following notes carefully and observe them.

## **For Your Safety**

- Prior to first use please read these instructions carefully, and keep them for future reference. Use the appliance only for the purpose specified in this instruction, improper application leads to loss of guarantee.
- Make sure the mains voltage is identical with the details on the rating plate. Only connect to an AC outlet.
- Put the appliance on a solid, heat-resistant and even surface. Do not operate the unit in the proximity of other heat sources (stove, open gas flame etc.). In order to avoid a possible risk of fire, keep the space above the appliance free, and make sure the distance between the appliance and any wall is at least 10 cm. Ensure free air circulation. Operate the appliance under supervision only.
- **Attention: Glass door and casing become hot during usage. Danger of getting burned! Do not splash cold water on to the hot oven door!**
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- The power cord - like those of other neighbouring electrical appliances - must not touch any hot parts of the appliance.
- During operation, the spacers on the backside of the appliance must not be used for rolling up the power cord.
- Do not use the unit as a space heater. The safest way to switch off the appliance is to unplug it.
- The appliance complies with the relevant safety regulations. Should the appliance or the power cord be damaged, immediately unplug the unit. Also pull the mains plug before replacing the interior oven lamp.
- This appliance may only be repaired at authorised specialist shops. Improper repairs may result in considerable danger for the user!

## **Initial Use**

- For a start, please clean the roasting tray and the grill grid in lukewarm water with a little dishwashing detergent. **Prior to first usage the protective coating of the heating elements has to be burnt in.** In order to do so, please heat up the appliance for approx. 20 minutes at maximum power by choosing “upper/lower heat“ first and then the “grill” function. Please do not be bothered by the slight, harmless smokes and smells that will be generated for a short while.
- After the appliance has cooled, please clean the interior with a damp cloth. Prior to each usage, make sure the oven is dry.

## **And this is how to operate the appliance**

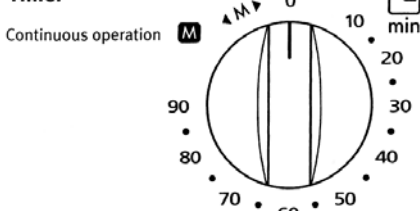
### **1. Selecting the type of function:**

Use the lower knob to set the function, you can choose between “upper/lower heat”, “only lower heat”, “only upper heat” and “grill”.

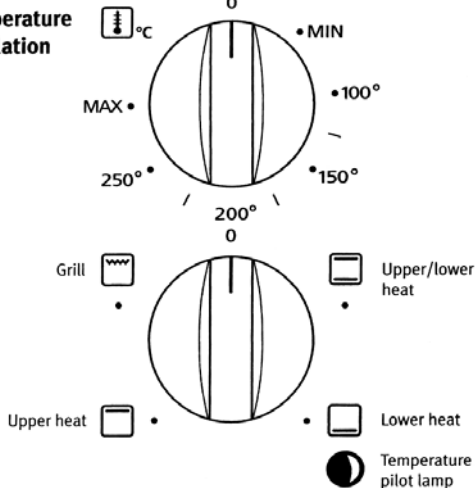
### **2. Setting the temperature:**

The rotary knob in the middle is used for setting the requested baking or grilling temperature.

### Timer



### Temperature regulation



### 3. Switching on the appliance:

To start, turn the upper rotary knob to the right up to the stop, and then back to the period of time you request = set the timer, or choose “M” = continuous operation.

The clock switches off the appliance automatically after the selected period of time has elapsed, and you will hear a short ring. The period of time you selected can always be adjusted during operation by turning the knob to the left or to the right. If you selected continuous operation “M”, the appliance will not switch off automatically.

**In this case the rotary knob has to be reset to “0” in order to switch it off.**

The pilot lamp will go out when the selected temperature has been reached.

The thermostat adjusts itself to maintain the temperature which you can see by the pilot lamp going on and off during operation.

The interior illumination of the oven is connected with the upper rotary knob and therefore serves as an operation pilot lamp at the same time.

When grilling, fill approx. half of the roasting tray with water and slide it into the lower tracking as a collecting tray. In this way, any grease dripping down will be

collected and the appliance stays clean while the rising steam makes your grill food especially tender. Close the oven door just up to the lock or leave it open entirely during grilling. Make sure grill foods do not come into contact with the heating elements, fire hazard!

The BG 1600 comes equipped as standard with a roasting tray and a grill grid. As a special accessory, however, you can purchase our “Pizza-/Bread Baking Stone Set PS 16”, consisting of a superior natural fireclay stone and a wooden tray shovel. This will enable you to prepare perfect stone-oven bakeries by your own!

Please ask your dealer how to obtain this set.

## Cleaning and Care

Always unplug the appliance and let it cool before cleaning!

The accessories can be cleaned in warm water with a little dishwashing detergent. Wipe casing, oven interior and door with a damp cloth and dry. Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water can get into the appliance from below!

**Please do not use scouring powders, solvents or oven sprays!!**

**Have fun with your new  
MAXI OVEN “PizzAvanti”!**

# Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.  
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.  
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.  
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**.

Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an.**

**Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück.**

**Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.**

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  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
mail: service@rommelsbacher.de



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