



ROMMELSBACHER

F Mode d'emploi



BG 1055/E



BG 1050



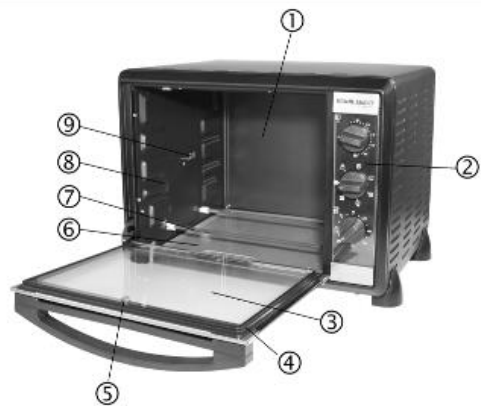
BG 1550



BG 1805/E

Description du produit

- 1 Four
- 2 Panneau de commande
- 3 Porte du four avec poignée
- 4 Joint de four
- 5 Vis moletée
- 6 Tiroir ramasse miettes
- 7 Élément chauffant
- 8 Niveaux d'insertion
- 9 Support pour tournebroche
(modèles BG 1550 & BG 1805/E)

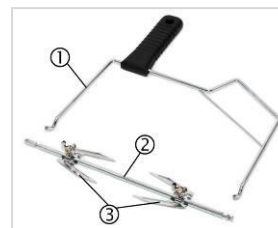


- 1 Plaque à four
- 2 Grille
- 3 Poignée pour plaque à four

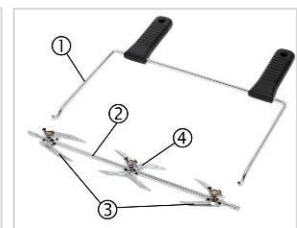


Modèles BG 1550 et BG 1805/E:

- 1 Poignée pour tournebroche
- 2 Tournebroche
- 3 Fixation simple avec vises pour tournebroche
4. Fixation double avec vises pour tournebroche



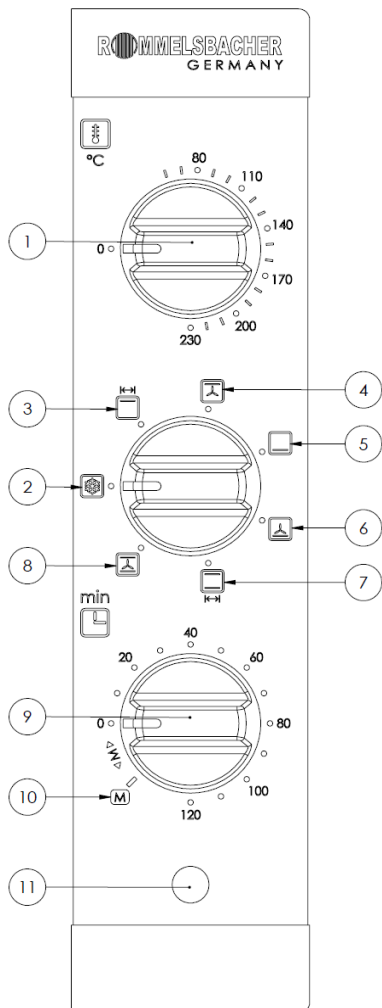
BG 1550



BG 1805/E

Panneau de commande

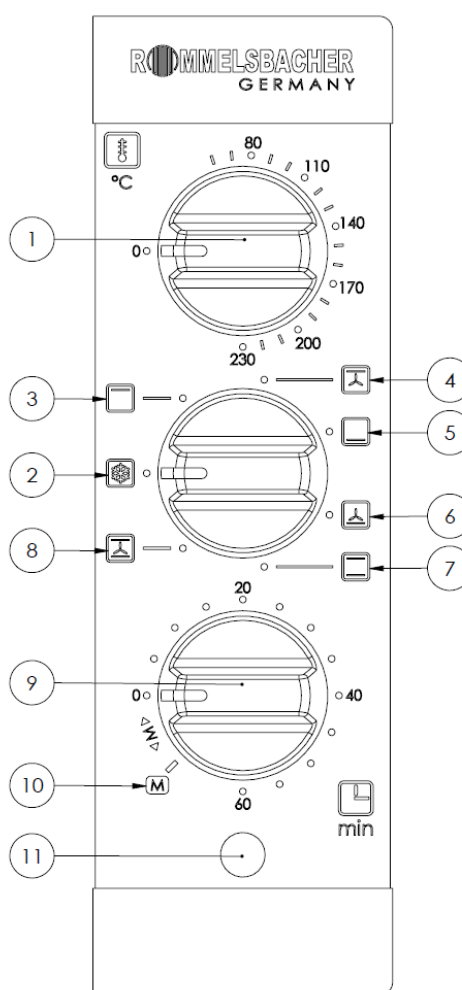
BG 1550, BG 1805/E



Modèles BG 1550 et BG 1805/E

- 1 Réglage de température
- 2 Niveau de décongélation
- 3 Chaleur par voûte avec fonction tournebroche
- 4 Chaleur par voûte avec chaleur tournante
- 5 Chaleur par sole
- 6 Chaleur par sole avec chaleur tournante
- 7 Chaleur par voûte/sole avec fonction tournebroche
- 8 Chaleur per voûte/sole avec chaleur tournante
- 9 Réglage du temps
- 10 Service continu
- 11 Voyant contrôle pour température

BG 1050, BG 1055/E



Modèles BG 1050 et BG 1055/E

- 1 Réglage de température
- 2 Niveau de décongélation
- 3 Chaleur per voûte
- 4 Chaleur par voûte avec chaleur tournante
- 5 Chaleur par sole
- 6 Chaleur par sole avec chaleur tournante
- 7 Chaleur par voûte/sole
- 8 Chaleur par voûte/sole avec chaleur tournante
- 9 Réglage du temps
- 10 Service continu
- 11 = Voyant contrôle pour température

Introduction



Nous sommes heureux que vous ayez opté pour ce produit polyvalent et nous vous remercions pour votre confiance. Afin que vous trouviez beaucoup de plaisir à votre appareil, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes, de les bien garder et de les faire passer à l'utilisateur respectif. Merci.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour cuisiner des aliments en usage domestique seulement. Ce four est parfait pour cuire et frire, décongeler et réchauffer p. ex. des petits pains, baguette, pizza ou gâteau ; aussi pour réchauffer des plats, fondre fromage, griller des saucisses ou de la viande. Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Données techniques

	Type BG 1550	Type BG 1805/E	Type BG 1050, BG 1055/E
Tension nominale :	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale, env.:	1550 W	1800 W	1050 W
Volume four, env.:	30 litres	42 litres	18 litres
Dimensions appareil, env.:	485 x 380 x 340 mm	515 x 415 x 360 mm	430 x 335 x 280 mm
Poids, env.:	10,3 kg	10,7 kg	7,4 kg

Volume de livraison

Il est conseillé de vérifier directement après l'achat que le volume de livraison soit au complet et que l'appareil ou ses parties ne soient pas endommagés.

Type BG 1550 & BG 1805/E

- 1 Petit fourneau
- 1 Plaque à four émaillée
- 1 Tiroir ramasse miettes
- 1 Grille chromée
- 1 Poignée pour plaque à four
- 1 Mode d'emploi
- 1 Tournebroche (2 fixations simple et visés inclus ; BG 1805/E en addition avec 1 fixation double et vis)
- 1 Poignée pour tournebroche

Type BG 1050 & BG 1055/E

- 1 Petit fourneau
- 1 Plaque à four émaillée
- 1 Tiroir ramasse miettes
- 1 Grille chromée
- 1 Poignée pour plaque à four
- 1 Mode d'emploi

Consignes de sécurité



Attention : Lisez attentivement les notices de sécurité avant l'emploi.

Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des graves blessures.

- Toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du câble
- d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus ne doivent nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il faut s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser des matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer l'appareil et de le faire tomber incidemment au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des sollicitations mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation !
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur ou dans endroits humides.
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à ce sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, immédiatement débrancher l'appareil. Seules des personnes

autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.

- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation :



Attention – Risque de brûlure ou blessure ! Les surfaces de l'appareil, la porte du four et les accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation et restent chauds pour quelque temps même après l'extinction de l'appareil.

Travaillez donc avec précaution :

- Nous recommandons d'utiliser la poignée incluse et des maniques.
- Pour la protection contre l'incendie, ne jamais placer des objets en papier, carton, tissu, plastique ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes !
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail et ne jamais transporter-le en état chaud.
- Ne jamais couvrir le fond du four avec feuille d'aluminium.
- Les huiles et graisses surchauffés pourraient s'enflammer. À cause de cela, des repas avec l'huile ou graisse ne doivent être préparés que sous surveillance.
- **Attention ! Risque d'incendie !** Toujours poser les aliments gras sur la plaque à four pour éviter que la graisse s'enflamme en touchant les éléments chauffants. Aussi le pain trop grillé peut s'enflammer !
- Pour cuire et frire n'utilisez que des récipients résistants à la chaleur (du métal, verre résistant au feu ou porcelaine).
- Ne jamais jaillir de l'eau froide sur la porte chaude.
- Attention à la vapeur chaude en ouvrant la porte du four.
- L'appareil et les accessoires doivent être froids pour le nettoyage ou le transport !

- **Pour placer l'appareil correctement, il faut observer les points suivants :**

- Positionner l'arrière de l'appareil vers le mur en tenir une distance de 4 cm pour assurer une ventilation suffisante.
- Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à la chaleur (pas sur des tables laquées ou sur des nappes)
- Veuillez placer l'appareil hors de portée des enfants.
- Veuillez à laisser une distance de 4 cm tout autour de l'appareil et 1 m vers le haut afin d'éviter des dommages que pourraient causer la chaleur ou les projections de graisse et pour pouvoir utiliser librement l'appareil. Veuillez à une circulation libre de l'air.
- Ne le mettre pas en service près d'autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.). Ne pas mettre l'appareil en marche à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz).



- **Risque d'incendie !** L'appareil n'est pas prévu pour l'encastrer !

- Ne pas utiliser l'appareil comme radiateur d'appartement.
- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche de courant après chaque emploi et avant chaque nettoyage.

Première mise en marche

Il est conseillé de nettoyer l'appareil et ses accessoires avant la première mise en marche. Pour des autres renseignements lire la rubrique "Nettoyage et manutention".



Avant la première utilisation laisser chauffer l'appareil pour 15 minutes à réglage « chaleur par voûte/sole avec chaleur tournante » à température maximale. Par cela la couche protectrice sur les éléments chauffants reçoit sa protection optimale. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement anodins. Prendre soin d'une bien ventilation de la chambre. Laissez l'appareil se refroidir et puis nettoyez le four avec un chiffon humide.

Maniement

Avant la mise en service s'assurer que le tiroir ramasse miette soit inséré sous l'élément chauffant inférieur.

Placer les aliments

Ouvrez la porte (ne pas utiliser la porte ouverte comme rack de dépose !). Posez les aliments sur la plaque du four ou la grille et puis l'insérer dans le niveau d'insertion appropriée. Fermez la porte.



Veillez que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants !

1. Sélectionner la fonction

Il y a une diversité de fonctions, activable par le sélecteur tournant au milieu.

Niveau de décongélation



Un ventilateur distribue la température d'ambiance dans le four et décongèle les aliments doucement. Il n'est pas nécessaire de régler un niveau de température.

Chaleur par voûte (seul)



Pour préparer des gratins avec une surface croustillant, pour griller steaks, saucisses, rôti de porc, poulet, etc.

Recommandation : Remplir la plaque à four à demi avec de l'eau et insérer-la comme lèche-frite dans le niveau d'insertion plus bas. Ainsi des gouttes de graisse sont collectées, l'appareil reste propre et le vapeur d'eau montant fait les aliments à griller particulièrement tendre.



Chaleur par voûte avec fonction tournebroche (modèles BG 1550 et BG 1805/E)

Cette fonction est parfait pour griller des poulets, rôtis du porc, etc.

Procéder comme décrit sous « 2. Griller avec fonction tournebroche ».

Important : Insérer la plaque à four dans le niveau d'insertion plus bas. Ainsi des gouttes de graisse sont collectées, l'appareil reste propre. En outre nous recommandons de remplir la plaque à four à demi avec de l'eau ; ainsi le vapeur d'eau montant fait les aliments à griller particulièrement tendre.



Chaleur par voûte avec chaleur tournante

Pour préparer des gratins avec une surface croustillant. Pour griller steaks, saucisses, rôti de porc, poulet, etc. Un ventilateur additionnel distribue également la chaleur dans le four.

Pour griller nous recommandons de remplir la plaque à four à demi avec de l'eau et insérer-la comme lèche-frite dans le niveau d'insertion plus bas. Ainsi des gouttes de graisse sont collectées, l'appareil reste propre et le vapeur d'eau montant fait les aliments à griller particulièrement tendre.



Chaleur de sole (seul)

Cette fonction est bien pour tous les aliments ou un fond croustillant est souhaité, comme p. ex. pizza, tarte flambée, pommes frites à four, etc.

Nous recommandons d'utiliser au début la fonction « Chaleur par voûte/sole » (avec ou sans chaleur tournante, après - pour les derniers 5 minutes - sélectionner cette fonction ci.



Chaleur de sole avec chaleur tournante (fonction pizza)

Cette fonction est parfaite pour tous les aliments ou on fond croustillant est souhaité, comme p. ex. pizza, tarte flambée, pommes frites à four, etc.

Un ventilateur additionnel distribue également la chaleur dans le four.



Chaleur de voûte/sole avec fonction tournebroche (modèles BG 1550 et BG 1805/E)

Cette fonction est parfaite pour griller poulets, rôtis de porc, etc.

Procéder comme décrit sous point « 2. Griller avec fonction tournebroche ».

Important : Insérer la plaque à four dans le niveau d'insertion plus bas. Ainsi des gouttes de graisse sont collectées, l'appareil reste propre.



Chaleur de voûte/sole avec chaleur tournante

Pour cuire et rôti sur un niveau d'insertion avec une chaleur homogène d'en haut et d'en bas. Ce mode est particulièrement adapté pour la cuisson de gâteaux cuits sur plaques, de tartes au fromage blanc et des biscuits, pour la préparation de gratins, rôtis, du gibier et du poisson ainsi que pour toutes les recettes classiques. Un ventilateur répartit la chaleur de manière homogène dans le four.

2. Griller avec fonction tournebroche (modèles BG 1550 et BG 1805/E)

Le tournebroche permet la préparation de délicieux poulets rôtis et d'autres sortes de rôtis sur broche (par ex. jarret de porc). Procédez pour ceci comme suit :

- Des poulets congelés doivent être impérativement décongelés avant la cuisson ; ensuite, les laver et les éponger avec du papier cuisine !
- Enduire la viande selon la recette et vos préférences individuelles avec de l'huile et des assaisonnements.
Conseil : *Mélanger paprika et curry toujours avec de l'huile ou appliquer vers la fin de la cuisson, car ces épices brûlent facilement et prennent alors un goût amer.*
- **Pour 1 poulet ou rôtis :** Poussez une fixation simple sur le tournebroche et fixez-la en serrant la vis. Embrochez la viande préparée jusqu'au milieu du tournebroche, jusqu'à ce qu'elle soit solidement

bloquée sur la première fixation. Poussez ensuite la deuxième fixation simple sur le tournebroche et enfoncez-la dans la viande. Serrez aussi cette vis fermement.

- **Pour 2 poulets ou rôtis :** (uniquement modèle BG 1805/E): Poussez une fixation simple sur le tournebroche et fixez-la en serrant la vis. Embrochez le premier poulet sur le tournebroche et poussez-le jusqu'à ce qu'il soit solidement bloqué sur la première fixation. Enfichez ensuite la deuxième fixation (en forme d'un X) et enfoncez-la légèrement dans le premier poulet. Embrochez ensuite le deuxième poulet sur le tournebroche et poussez-le – décalé par rapport au premier – sur la deuxième fixation. Poussez finalement la deuxième fixation simple sur le tournebroche et enfoncez-la fermement dans le deuxième poulet. Serrez aussi cette vis fermement.

Conseil : Si vous faites rôtir 2 poulets sur la broche, placez-les serré (éventuellement en décalé) pour obtenir une répartition régulière du poids.

- Vérifiez que les aliments à rôtir se trouvent bien au milieu du tournebroche.
- Pour éviter que des pièces de volaille s'écartent et brûlent, les cuisses et ailes doivent être attachées avec un fil alimentaire qui résiste à la chaleur (par ex. un fil de coton blanc).

Conseil : Afin d'éviter que des parties saillantes ne brunissent précocement, les parties sensibles peuvent être bardées.

- **Important !** Insérer la plaque à four dans le niveau d'insertion tout en bas afin de recueillir la graisse. La graisse qui s'égoutte est ainsi collectée, le fond du four reste propre.

Conseil : Nous recommandons de remplir la plaque à four jusqu'à la moitié avec de l'eau, car la vapeur montante rend la viande plus tendre. Si vous souhaitez par contre l'extérieur des poulets bien croustillant, ne pas verser de l'eau dans la plaque à four.

- Insérez maintenant le tournebroche dans le four à l'aide de la poignée pour tournebroche. Insérez **d'abord une extrémité du tournebroche dans l'ouverture sur le côté droit de la cavité du four** et déposez-le ensuite dans la fixation sur le côté gauche prévu à cet effet.
- Avant de fermer la porte, assurez-vous que le tournebroche avec le poulet soit bien positionné.
- **Attention ! Danger d'incendie !** Vérifiez que la viande tourne bien et qu'elle ne touche pas les résistances – la viande pourrait prendre feu.

- Choisissez le réglage :
chaleur par voûte avec fonction tournebroche, température maximale.



- On estime une durée de cuisson d'environ 60 minutes par kilogramme de poulet.

Conseil : Le poulet est cuit si du jus clair sans traces de sang s'écoule lorsqu'on pique la cuisse avec une aiguille (pas de couteau !).

- Si la peau du poulet fait des bulles, réduire absolument la température de cuisson et enduire les bulles avec de l'huile.
- A la fin de la cuisson, la poignée à tournebroche permet de retirer le tournebroche avec la viande de manière simple et sûre du four et de le déposer sur une grande planche à découper.



Attention, risque de brûlures : Le four et la viande à cuire deviennent chauds ! Utilisez des maniques ou des gants pour gril pour manier des pièces chaudes.

3. Régler la température



Réglez la température souhaitée avec sélecteur tournant supérieur.

4. Allumer l'appareil (avec et sans minuterie)

Vous avez deux possibilités pour mettre en marche le four :



1. Fonctionnement manuel : Pour la mise en marche, tournez le sélecteur tournant inférieur à gauche jusqu'à la position continue « M ». Dans cette position, l'appareil ne s'éteint pas automatiquement, le sélecteur tournant doit être remis à « 0 » pour l'arrêter.



2. Fonctionnement temporisé : Pour la mise en marche, tournez le sélecteur tournant inférieur à droite jusqu'à la butée et ramenez-le ensuite sur le temps de fonctionnement souhaité. Après l'écoulement du temps réglé, la minuterie arrête l'appareil automatiquement et un bref coup de sonnette retentit. Le temps réglé peut aussi être modifié pendant le fonctionnement en tournant le sélecteur vers la droite ou la gauche.

5. Éteindre l'appareil.

L'appareil s'éteint automatiquement s'il fonctionne avec la minuterie. En fonctionnement manuel, le sélecteur tournant inférieur doit être remis à « 0 ».

Nous recommandons de débrancher l'appareil après chaque utilisation.

- **Prélever l'aliment cuit**

Ouvrir la porte du four (ne pas utiliser la porte ouverte pour y déposer des objets !). Sortir l'aliment cuit de la cavité. Si vous souhaitez sortir la plaque à four, la grille ou le tournebroche chaud de la cavité, utilisez la poignée livrée ou protégez vos mains avec une manique ou des gants pour grill. Fermer la porte du four.

6. Eclairage du four

L'appareil est équipé d'un éclairage de four. La lampe est allumée pendant tout le fonctionnement. Après la fin du fonctionnement, la lampe s'éteint automatiquement.

Remplacement de la lampe du four

- Avant de remplacer la source lumineuse, débrancher le four et laisser refroidir l'appareil.
- Dévisser avec précaution le couvercle de la lampe, dévisser la source lumineuse défectueuse.
- Insérer la source lumineuse neuve (résistante à la chaleur- 230 V ~ 15 W, E14, T 300 °C) dans le filetage et la visser à la main ; insérer ensuite le couvercle de la lampe dans le filetage et le serrer à la main.

7. Voyant contrôle pour température

L'appareil est équipé d'un voyant contrôle pour température. Lorsque le voyant contrôle s'éteint, la température réglée a été atteinte. L'allumage et l'extinction en alternance du voyant contrôlent le fonctionnement, indiquent la régulation thermostatique de la température.

ATTENTION : Cela signifie que le voyant contrôle est temporairement éteint, bien que le four est en marche. Veillez à ce que tous les sélecteurs tournants soient sur « 0 » après la cuisson.

Démontage et montage de la porte du four

La porte du four est conçue d'une telle manière que l'espace entre les vitres du double vitrage ne soit pas sali pendant une utilisation normale. La porte du four ne devrait être démontée et nettoyée qu'en cas d'un fort encrassement. Procédez pour ceci comme suit :

Démontage de la porte du four

- Débrancher le four et laisser refroidir l'appareil !
- Ouvrir la porte du four.
- Dévisser la vis moletée en la tournant dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Défaire avec précaution la vitre avec le joint en la bougeant latéralement et la pousser vers l'avant.
- Nettoyer les vitres à l'intérieur et à l'extérieur.

Montage de la porte du four

- Poser la vitre avec le joint sur la porte du four et la déplacer avec précaution en direction de la cavité. Veillez à ce que la vitre se trouve au-dessus de l'équerre de retenue centrale, respectivement en dessous des deux équerres de fixation extérieures. La vitre doit être ajustée pour être au ras de la vis de fixation.
- Vérifier la bonne position de joint sur toute la circonférence, l'appuyer si nécessaire.**
- Poser la vis moletée et la visser fermement dans le sens horaire. Fermer la porte du four.

Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage débrancher toujours la fiche de raccordement et faite refroidir l'appareil !
- La couche antiadhésive du four rend possible un nettoyage très facile. Nettoyer l'abri, le four et la porte avec un chiffon humide et sécher-les après.
- Le tiroir ramasse miettes est détachable et peut être lavé dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer les accessoires dans l'eau de vaisselle ou posez-les dans le lave-vaisselle.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou traiter-le avec un appareil de jet de vapeur. Veillez à ce que ni de vapeur ni de l'eau ne peut pénétrer à l'intérieur.
- **Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine en acier ou du spray décapant !**

Conseils

- Préchauffez toujours le four à la température souhaitée avant d'insérer les aliments et posez les aliments au centre de la plaque à four.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et de grillage si vous tournez la plaque à four ou la grille à la moitié du temps, afin de placer les aliments de la zone arrière à l'avant.

- **Attention ! Danger d'incendie !** Posez des aliments susceptibles de dégouliner de graisse toujours sur la plaque à four afin d'éviter une inflammation de la graisse sur l'élément chauffant. Même du pain grillé trop longtemps peut s'enflammer !



Attention ! Risque de brûlure ! Utilisez pour le maniement d'accessoires ou de récipients chauds toujours avec la poignée jointe ou des maniques !

Consignes relatives à la protection de l'environnement

- Ne jetez pas simplement le matériel d'emballage, mais donnez-le au recyclage.
Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé dans un centre de collecte de vieux papier. Les pièces d'emballage en plastique et des films devraient aussi être déposés dans des conteneurs prévus à cet effet.



Exemples pour le marquage de matières plastiques : PE pour polyéthylène, le chiffre 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

- Les déchets alimentaires devraient être compostés ou éliminés dans la poubelle biologique.

Recyclage



A fin de la durée de vie de ce produit il ne doit pas être déposé par le déchet domestique. Pour éliminer les déchets électriques/électroniques, en respectant l'habitat, vous pouvez le remettre chez les sites spéciaux pour la collecte différenciée des ordures qui sont normalement gérés par la municipalité.