



# ROMMELSBACHER

## Kasutusjuhend



**BG 1055/E**



**BG 1050**



**BG 1550**



**BG 1805/E**

## Toote kirjeldus

1. Ahju kamber
2. Juhtpaneel
3. Ahju uks käepidemega
4. Ahjuukse tihend
5. Sakiline kruvi
6. Purusahtel
7. Kütteelement
8. Siinid
9. Grillvarda hoidik (Mudelid BG 1550 ja BG 1805/E)



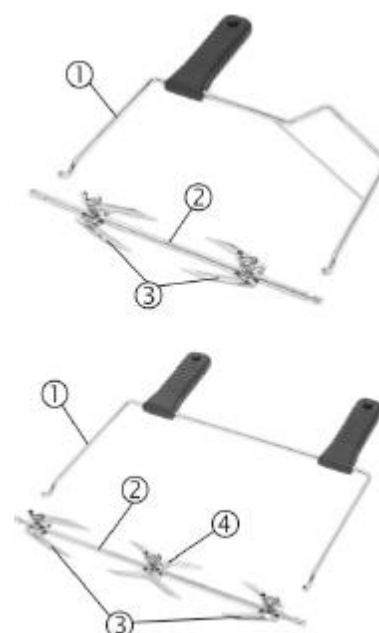
1. Prae/küpsetuspann
2. Grillrest
3. Grillresti käepide



## Mudel/mudelid BG 1550, BG 1805/E

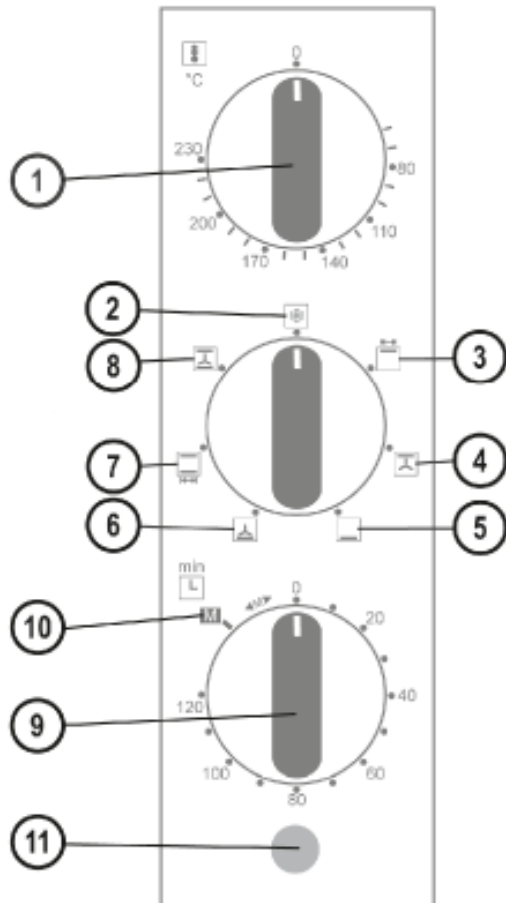
1. Grillvarda käepide
2. Grillvarras
3. BG 1550: Grillvarda kinnitusklaambrid ja kruvid
4. BG 1805/E: Grillvarda topelt-kinnitusklaamber ja kruvi

Enne juhendi lugemist voltige lahti jooniste leht ja tutvuge seadme kõikide funktsioonidega.

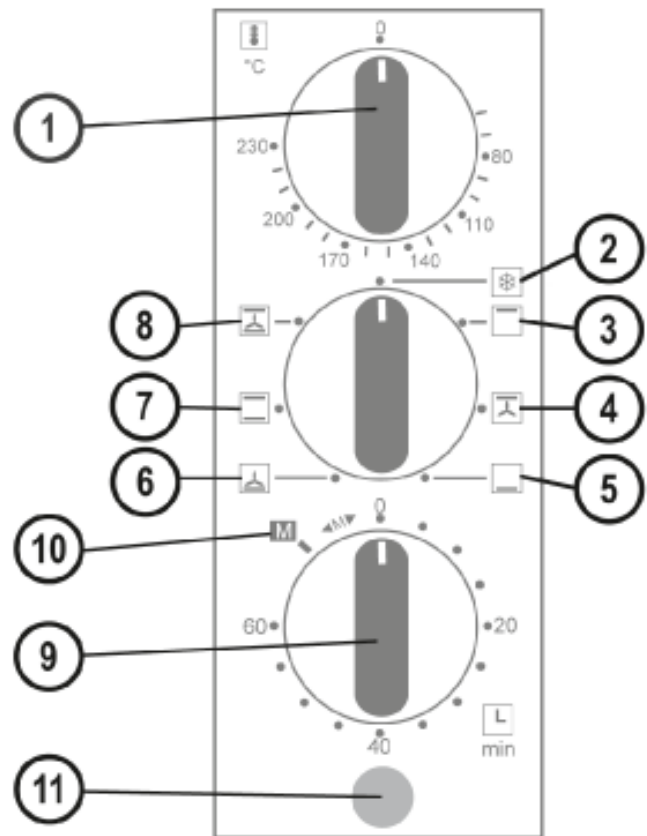


# Juhtpaneel

BG 1550  
BG 1805/E



BG 1050  
BG 1055/E



## Juhtpaneeli kirjeldus

### Mudelid BG 1550 ja BG 1805/E

- 1 = Temperatuuriseaded
- 2 = Sulatamine
- 3 = Ülemine kuumutus pöördvarda funktsiooniga
- 4 = Ülemine kuumutus õhuringlusega
- 5 = Alumine kuumutus
- 6 = Alumine kuumutus õhuringlusega
- 7 = Ülemine/alumine kuumutus pöördvarda funktsiooniga
- 8 = Ülemine/alumine kuumutus õhuringlusega
- 9 = Aja seadistamine
- 10 = Pidev kasutamine
- 11 = Temperatuuri juhttuli

### Mudelid BG 1050 ja BG 1805/E

- 1 = Temperatuuriseaded
- 2 = Sulatamine
- 3 = Ülemine kuumutus
- 4 = Ülemine kuumutus õhuringlusega
- 5 = Alumine kuumutus
- 6 = Alumine kuumutus õhuringlusega
- 7 = Ülemine/alumine kuumutus
- 8 = Ülemine/alumine kuumutus õhuringlusega
- 9 = Aja seadistamine
- 10 = Pidev kasutamine
- 11 = Temperatuuri juhttuli

## Sissejuhatus



Oleme õnnelikud, et olete otsustanud selle kvaliteetse miniahju kasuks ning soovime teid tänada usalduse eest. Lihtsalt käsitsetavana ning laialdaste võimalustega täidab see teid kindlasti entusiasmiga. Tagamaks seadme nauditava kasutamise pikaks ajaks, lugege hoolikalt järgnevat juhiseid ja järgige neid. Hoidke kasutusjuhendit hoolikalt. Kui annate seadme kolmandale isikule, lisage kaasa ka juhend. Täname teid.

### Kasutusotstarve

Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks kodus. Seade sobib toidu küpsetamiseks, praadimiseks, sulatamiseks, pruunistamiseks, soojendamiseks, gratineerimiseks ja grillimiseks. Muul otstarbel kasutamine või seadme muutmine ei ole lubatud ning kätkeb endas tõsiseid ohte. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad seadme mitteotstarbelisest kasutamisest. Seade ei ole mõeldud kommertseesmärkidel kasutamiseks.

### Tehnilised andmed

Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti.

Pinge peab vastama seadme andmeplaadil olevale pingele. Ühendage ainult vahelduvvooluvõrku!

	Tüüp BG 1550	Tüüp BG 1805/E	Tüüp BG 1050 Tüüp BG 1055/E
Nominaalpinge:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Nominaalvõimsus, u:	1550 Watt	1800 Watt	1050 Watt
Ooterežiimi tarve:	0	0	0
Küpsetuskambri maht, u.:	30 liitrit	42 liitrit	18 liitrit
Seadme mõõtmed, u:	485 x 380 x 340 mm	515 x 415 x 360 mm	430 x 335 x 280 mm
Kaal, u.:	10.3 kg	10.7 kg	7.4 kg

## Teie ohutuse jaoks:



**HOIATUS: Lugege kõiki nõuandeid ja juhiseid! Ohutusnõuannete ja juhiste eiramine võib põhjustada elektrilöögi, tulekahju ja/või raskeid vigastusi!**

### Üldised ohutusnõuded

- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja juhtmest eemal.
- Alla 8-aastased lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele (sh alla 8-aastastele lastele), kes teadmatusel või kogematusel tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Veenduge, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Pakkematerjal, nagu nt kiled, tuleb hoida lastest eemal.
- Ärge kasutage seadmega välist taimerit ega muud sarnast kaugjuhitavat süsteemi.
- Enne igat kasutamist kontrollige seadet ja lisasid. Need ei pruugi töötada kui on kukkunud või esineb nähtavaid kahjustusi. Sellisel juhul eemaldage pistik kontaktist ja laske seade spetsialistil üle kontrollida.
- Kui tõmbate juhtme välja, veenduge et keegi komistaks sellele, vältimaks seadme kogemata maha tõmbamist.
- -Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest, teravatest servadest ja mehhaanilistest survetest eemal. Kontrollige juhet ja pistikut regulaarselt. Kahjustatud või sassis juhe suurendavad elektrilöögi ohtu.
- Ärge kuritarvitage juhet eemaldades seadet vooluvõrgust!
- Ärge kastke seadet, juhet ega pistikut puhastamiseks vette!
- Ärge hoidke seadet õues ega märjas ruumis.
- Seade vastab nõutud ohutuse standarditele. Kui märkate seadmest või juhtmest kahjustusi, eemaldage viivitamatult pistik kontaktist. Remonti võib teha ainult vastavaid volitusi omav spetsialist. Ebaõige parandamine võib põhjustada kasutajale märkimisväärseid kahjustusi.
- Ebaõige kasutamine ja kasutusjuhendi eiramine katkestab garantii.

## Ohutusnõuanded seadme kasutamiseks



### **HOIATUS: Vigastuse ja põletuse oht!**

**Korpus, tagasein, ahju uks, plaadid, restid ja muud osad lähevad kasutamisel kuumaks ning püsivad mõnda aega kuumad ka peale väljalülitamist!**

### **Seega, tegutsege ettevaatlikult:**

- Me soovime kasutada kaasasolevat käepidet, samuti pajakindaid ning vastavat grilltarvikut!
- Ärge kasutage seadme pealispinda panipaiga või tööpinnana, kuna see läheb seadme töötamise ajal samuti kuumaks! Tulekahju vältimiseks ärge pange paberist, plastist, riidest või muust kergestisüttivast materjalist esemeid kuumadele pindadele!
- Ärge katke ahju sisepõhja/kütteelemente alumiinium-fooliumiga!
- Ülekuumenenud rasv või õli süttivad kergesti. Seetõttu võib rasva ja õli sisaldavaid toite valmistada ainult järelvalve all!
- **Tähelepanu! Tulekahju oht!** Pange toit, millelt võib rasva tilkuda, alati prae/küpsetusplaadile, et vältida rasva tilkumist kütteelemendile. Liiga kauaks röstima jäänud leib võib samuti süttida!
- Kasutage praadimiseks ja küpsetamiseks ainult metallist, kuumuskindlast klaasist või savist valmistatud kuumakindlaid nõusid.
- Ärge pritsige külma vett kuumale ahjuuksele!
- Ahju ust avades võib ahjust paiskuda kuuma auru!
- Enne puhastamist ja teisaldamist peavad seade ja tarvikud olema täielikult jahtunud!
- **Seadet paigaldades pidage silmas järgmist:**
  - Pange seade tagaseinaga vastu seina. Jätke seadme ümber 4 cm vaba ruumi.
  - Asetage seade kuumakindlale, siledale ja tasasele pinnale (mitte lakitud ega riide, vms. kaetud.).
  - Pange see laste käeulatuses kaugemale.
  - Jätke seadme igale küljele ventilatsiooni jaoks vähemalt 4 cm ja kohale 1 m, et vältida kuumakahjustusi või rasvapritsmeid ja tagada takistusteta tööpind. Peab olema tagatud takistamatu õhu juurdevool.
  - Ärge kasutage seadet kütteseadmete (ahju, gaasileegi jne) lähedal ega plahvatusohtlikes keskkondades, kuhu on paigutatud süttimisohtlikke vedelikke või gaase.
- **Tähelepanu! Tulekahju oht!** Seade ei ole mõeldud tööpinda paigaldamiseks.



- Peale igat kasutamist tõmmake pistik kontaktist.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks.

### Enne esmakordset kasutamist.

- Puhastage kõik eemaldatavad osad kuuma veega ja pesuvahendiga või nõudepesumasinas.

**Enne esmakordset kasutamist kuumutage ahju umbes 15 minutit seadistusel „ülemine ja alumine kuumutamine ringleva õhuga“ maksimumtemperatuuril, et põletada puhtaks kaitsva kattega kaetud küttekeha.**



- Ärge laske ennast häirida kergest ohutust suitsust ja lõhnast, mis lühikest aega tekib. Veenduge, et ruum oleks korralikult õhutatud. Vältige ebameeldiva lõhna levimist teistesse ruumidesse.
- Peale jahtumist puhastage ahju sisemud niiske lapiga.

### Kuidas seadet käsitseda

Enne kasutamist veenduge, et purusahtel oleks paigaldatud alumise küttekeha alla.

#### Asetage toit ahju

Avage ahju uks (ärge kasutage avatud ust panipaigana!) Pange ettevalmistatud toit grillrestile või prae/küpsetuspannile ning sisestage see ahju vastavale tasandile. Sulgege ahju uks.



Veenduge, et toit ei puutuks vastu ülemist ega alumist küttekeha.

#### 1. Funktsiooni seadistamine

Kasutada saab erinevaid funktsioone. Kasutage valimiseks keskmist pööratavat nuppu.



##### Sulatamine

Ventilaator jaotab õhutemperatuuri ühtlaselt ahju kambrisse nii, et külmutatud toitu sulab kergelt ja õrnalt. Temperatuuri seadmine ei ole vajalik.



##### Ainult ülemine kuumutus

Kasserolide ja gratäänide valmistamiseks, mille pinda tuleb kuumutada. Grillimiseks (nt liha, vorstide, kana jms), samuti gratineerimiseks. Soovitame täita pool küpsetusplaati veega ning sisestada madalaimale tasemele kui kogumisaluse. Sellisel viisil tilgub kogu rasv alla ja seade jääb puhtaks ning tõusev aur muudab teie grilltoidu eriti õrnaks.



##### Ülemine kuumutus grillvarda funktsiooniga (mudelid BG 1550 & BG 1805/E)

See funktsioon sobib kana grillimiseks grillvardal jne.; jätkake, nagu kirjeldatud punktis 2. Grillimine pöördvarda funktsiooniga **Oluline!** paigaldage prae/küpsetusplaat madalaimale tasemele. Sellisel viisil tilgub kogu rasv alla ja seade jääb puhtaks. Veelgi enam, soovitame täita pool pannist veega, kuna tõusev aur muudab toidu eriti õrnaks.



##### Ülemine kuumutus õhuringlusega

Kasserolide ja gratäänide valmistamiseks, mille pinda tuleb kuumutada. Grillimiseks (nt liha, vorstide, kana jms), samuti gratineerimiseks. Täiendav ventilaator jaotab õhu ahjus ühtlaselt. Soovitame täita pool küpsetusplaati veega ning sisestada madalaimale tasemele kui kogumisaluse. Sellisel viisil tilgub kogu rasv alla ja seade jääb puhtaks ning tõusev aur muudab teie grilltoidu eriti õrnaks.



##### Ainult alumine kuumutus

See funktsioon sobib eriti kõigele, mis vajavad alt tulevat kuumust, nt pitsa, tarte, flambee, ahjukartulid jne. Me soovitame kasutada esmalt funktsiooni „ülemine ja alumine kuumutamine“ (ringleva õhuta) ning seejärel seada viimaseks 5 minutiks see funktsioon.



### Alumine kuumutus õhuringlusega (pitsa funktsioon)

See funktsioon sobib eriti kõigele, mis vajavad alt tulevat kuumust, nt pitsa, tarte, flambee, ahjukartulid jne. Me soovime kasutada esmalt funktsiooni „ülemine ja alumine kuumutamine“ (ringleva õhuta) ning seejärel seada viimaseks 5 minutiks see funktsioon. Täiendav ventilaator jaotab õhu ahjus ühtlaselt.



### Ülemine kuumutus grillvarda funktsiooniga (mudelid BG 1550 ja BG 1805/E)

See funktsioon sobib kana grillimiseks grillvardal jne.; jätkake, nagu kirjeldatud punktis 2. Grillimine grillvarda funktsiooniga **Oluline!** paigaldage prae/küpsetusplaat madalaimale tasemele. Sellisel viisil tilgub kogu rasv alla ja seade jääb puhtaks.



### Ülemine ja alumine kuumutus õhuringlusega

Küpsetamiseks ja praadimiseks ühtlase kuumusega ülevalt ja alt. See on eriti sobiv koogi küpsetamiseks küpsetuspaberil, juustukoogi ja keekside, vormiroogade, prae, hirve- ja kala samuti kõikide klassikaliste retseptide valmistamiseks. Täiendav ventilaator jaotab õhu ahjus ühtlaselt.

## 2. Grillimine grillvarda funktsiooniga (mudelid BG 1550 ja BG 1805/E)

Grillvarras võimaldab valmistada eriti maitsvat grillkana ja muid toite (nt seakoote). Toimige nii:

- Väga oluline on, et külmutatud kana oleks enne grillimist täielikult sulanud. Seejärel peske ja patsutage kuivaks.
- Sõltuvalt retseptist ja isiklikust maitsest hõõruge toitu õli ja maitseainetega.  
*Nõuanne: Segage alati paprika ja karri õliga või pange maitseaineid liha grillimise lõpus, muidu võrtsid põlevad lihtsalt ära ja jätavad mõru maitse.*
- Valmistage 1 kana või röst-tükk ette: Libistage üks kinnitusklamber vardale ning kinnitage kruviga. Nüüd paigutage ettevalmistatud liha varda keskele kuni see on kindlalt esimesena kinnitatud klambri otsas. Seejärel libistage teine kinnitusklamber vardale ning suruge tugevalt lihasse. Kruvige see kinni.
- Valmistage 2 kana või röst-tükki ette (ainult mudel BG 1805/E): Libistage üks kinnitusklamber vardale ning kinnitage kruviga. Nüüd paigutage esimene ettevalmistatud kana/liha varda keskele kuni see on kindlalt esimesena kinnitatud klambri otsas. Seejärel libistage teine (X-kujuline) kinnitusklamber ning suruge esimese kana sisse. Nüüd paigutage teine ettevalmistatud kana varda keskele, kuni see on kindlalt topelt-kinnitusklambri otsas. Seejärel libistage teine üksik kinnitusklamber vardale ning suruge tugevalt lihasse. Kruvige see kinni.  
*Nõuanne: Kui valmistate vardas kahte kana, suruge need teineteise lähedale (nihkesse, kui võimalik), et tagada kaalu ühtlane jaotumine.*
- Kontrollige, kas grillitav toit on korralikult vardal tsentreeritud.
- Selleks, et vältida kana väljaulatuvate osade kõrbemist, peavad liigesed ja tiivad olema seotud kuumakindla ja toidu jaoks mõeldud paelaga (nt naturaalne puuvillane pael).  
*Nõuanne: Selleks, et vältida esileulatuvate osade liiga kiiret pruunistumist võite need katta magedate lihalõikudega.*
- **Oluline!** Paigaldage prae/küpsetusplaat madalaimale tasemele. Sellisel viisil tilgub kogu rasv alla ja seade jääb puhtaks.  
*Nõuanne: Soovitame täita pool pannist veega, kuna tõusev aur muudab toidu eriti õrnaks. Kui eelistate siiski tõepoolest krõbedat kana, ärge vett plaadile valage.*
- Rõstimisvarda käepideme abil võite süüd grillimiskomplekti ahju tõsta. Esmalt sisestage varda **üks ots ahju paremal pool olevasse auku** ning seejärel pange see vasakul servas olevale toetuspunktile.
- Enne ukse sulgemist veenduge, et varras kana(de)ga oleks paigutatud korralikult.



**Tähelepanu! Tulekahju oht!** Veenduge, et grillitav liha pöörleb korralikult ja ei puutu vastu küttekeha - vastasel korral võib liha süttida.



- Valige funktsioon:

Ülemine kuumutus pöördvarda funktsiooniga maksimumtemperatuuril.



- Iga kilo kana kohta võite arvestada umbes 60 minutit grillimisega.

*Nõuanne: vardas grillitud kana on valmis, kui sääretükki nõelaga (mitte kahvliga) torgates voolab välja puhast mahla, ilma vereta.*

- Kui kana nahk muutub villiliseks, vähendage temperatuuri ja määrige ville õliga.
- Peale grillimisaja lõppu eemaldage varras, tõstes seda lihtsalt spetsiaalse käepidemega ning asetades selle seejärel suurele löikelauale.



**Tähelepanu! Põletuse oht!** Ahi ja toit on peale grillimist väga kuumad! Kuumi osasid käsitsedes kaitske ennast kandes pajakindaid.

### 3. Temperatuuri reguleerimine



Valige ülemise pööratava nupuga soovitud temperatuur.

### 4. Seadme käivitamine (taimerita)

Ahju käivitamiseks on kaks võimalust:



1. **Käsitsi:** seadme sisselülitamiseks keerake alumist pööratavat nuppu vasakule seadistusele „M“. Sellisel juhul ei käivitu seade automaatselt. Väljalülitamiseks seadke nupp „0,“ asendisse.



2. **Taimeriga kasutamine:** Seadme sisselülitamiseks keerake alumist pööratavat nuppu paremale nii kaugele kui see läheb ning seejärel tagasi soovitud kasutusajale. Kell lülitab seadme automaatselt välja peale seatud aja möödumist ning te kuulete lühikest helinat. Keerates pööratavat nuppu vasakule või paremale, saate aega igal hetkel suurendada või vähendada.

### 5. Seadme väljalülitamine

Kui kasutate taimerit, lülitub seade automaatselt välja. Käsitsi kasutamisel tuleb nupp keerata tagasi „0“ asendisse. Soovitame peale seadme kasutamist eemaldada pistik vooluvõrgust.

- **Valmis toidu väljavõtmine**

Avage ahju uks (ärge kasutage avatud ust panipaigana!) Võtke valmis toit ahjust välja. Kui soovite võtta ahjust küpsetuspanni, resti või varrast, mis on ikka veel kuumad, kaitske käsi pajakinnastega. Sulgege ahju uks.



**Tähelepanu! Põletuse oht!** Ahi ja toit on peale grillimist väga kuumad! Kuumi osasid käsitsedes kaitske ennast kandes pajakindaid.

### 6. Sisevalgustus

Seadmel on sisevalgustus. Lamp põleb kogu seadme töötamise aja.

Peale töö lõppemist kustub lamp automaatselt.

### Lambipirni vahetamine

- Enne lambipirni vahetamist eemaldage seade vooluvõrgust ja laske jahtuda.
- Eemaldage ettevaatlikult lambi kate ja keerake katkine lamp välja.
- Paigaldage uus lamp (kuumakindel - 230 V~ 15 W, E14, T 300 °C) pesasse ja keerake käega, seejärel pange tagasi lambi kate ning kruvige kinni.

## 7. Temperatuuri juhtuli

Teie seadmel on temperatuurituli. Kui seatud temperatuur on saavutatud, tuli kustub. Töö käigus tuli süttib ja kustub vastavalt termostaadi reguleerimisele.

**TÄHELEPANU:** Kui märgutuli ei põle mõnda aega, on ahi ikkagi sisse lülitatud. Seetõttu veenduge, et kõik nupud oleksid töö lõppedes seatud „0„ positsiooni.

### Ahjuukse lahtivõtmine ja kokkupanek

Ahju uks on konstrueeritud nii, et normaalsel kasutamisel ei satu kahekordse klaasi vahele mustust. Kui ahju uks on tugevalt määrdunud, võite selle lahti võtta ja puhastada. Toimige nii:

#### Ahjuukse lahtivõtmine

- Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske jahtuda.
- Avage ahjuuks.
- Vabastage sakiline kruvi vastupäeva keerates ning eemaldage see.
- Vabastage klaasplaat koos tihendiga, seda veidi loksutades ja suruge ette.
- Puhastage klaasplaadid seest ja väljast.

#### Ahjuukse kokkupanemine

- Pange klaasplaat koos tihendiga ahju uksele ja suruge ettevaatlikult ahju suunas. Palun veenduge, et klaasplaat istuks keskmise surveklambri kohale ja kahe välimise hoidepoogna elemendi alla. Klaasplaat peab olema kruvi kinnitusega kohakuti.
- **Kontrollige, kas tihend on korralikult kogu ulatuses ning vajadusel suruge seda uuesti.**
- Sisestage sakiline kruvi ja pingutage päripäeva.
- Sulgege ahju uks.

### Puhastamine ja hooldus

- Enne seadme puhastamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel täielikult jahtuda.
- Mittenakkuv kate teeb ahju puhastamise väga lihtsaks. Pühkige korpus, ahju sisemus ja ahju uks niiske lapiga ning kuivatage.
- Purusahtli võite välja võtta ning pesta kuuma nõudepesuveega.
- Puhastage kõik eemaldatavad osad kuuma veega ja pesuvahendiga või nõudepesumasinas.
- **Ärge kastke seadet vette ning veenduge, et aur ega vesi ei imbuks seadme sisemusse! Ärge kasutage kunagi seadme puhastamiseks aurupuhastajat.**
- **Mitte mingil juhul ärge kasutage terasvilla, küürimispatju, abrasiive, lahusteid ega ahju puhastajaid!**

## Nõuanded ja märkused

- Soojendage alati ahi eelnevalt soovitud temperatuurini ja alles siis pange valmistatav toit ahju keskmisele tasandile.
- Parima tulemuse saavutamiseks pöörake küpsetusplaat poole valmistamise pealt ümber, nii et tagumine pool oleks ees ja eesmine taga.

### Märkus keskkonnavastupidavuse kohta

- Ärge visake pakkematerjali lihtsalt minema vaid korduvkasutage seda. Pakkepaber, papp ja lainepapp koguge kokku. Samuti pange plastikmaterjal ja kiled vastavasse kogumiskohta.



- Plastiku markeeringud:  
PE tähistab polüetüleeni, kood joonisel 02 PE-HD, 04 PE-LD,  
PP polüpropüleen, PS polüstüreen.
- Järelejäänud toit komposteerige või pange biojätmete konteinerisse.



Vastavalt elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmekäitluse direktiivile ei või toote muutmisel kasutamiskõlbmatuks seda visata tavaliste majapidamisjätmete hulka. Seetõttu palume see viia tasuta kohalikku kogumiskohta. Palun küsige jäätmete hävitamise osas nõu kohalikult omavalitsuselt.