



ROMMELSBACHER

RUS

Руководство по эксплуатации



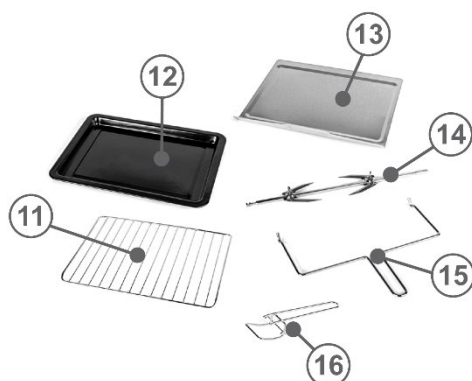
BGS 1400 / BGS 1500

Мини-печь

Описание прибора



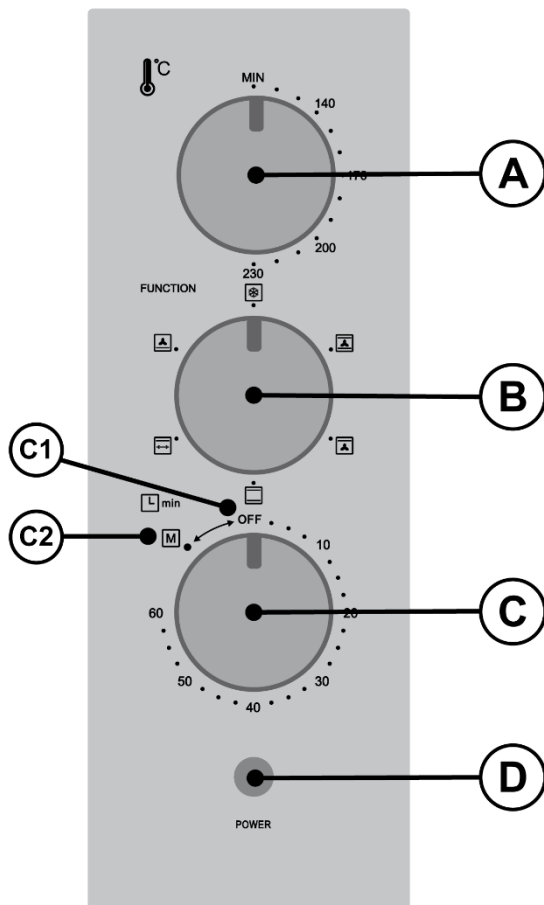
1	Внутренняя камера духовки
2	Панель управления
3	Световой индикатор
4	Винты для крепления внутренней стеклянной панели
5	Дверца с ручкой
6	Съемная внутренняя стеклянная панель
7	Нагревательный элемент
8	Уровни
9	Подставка для вертела
10	Приводной вал вертела



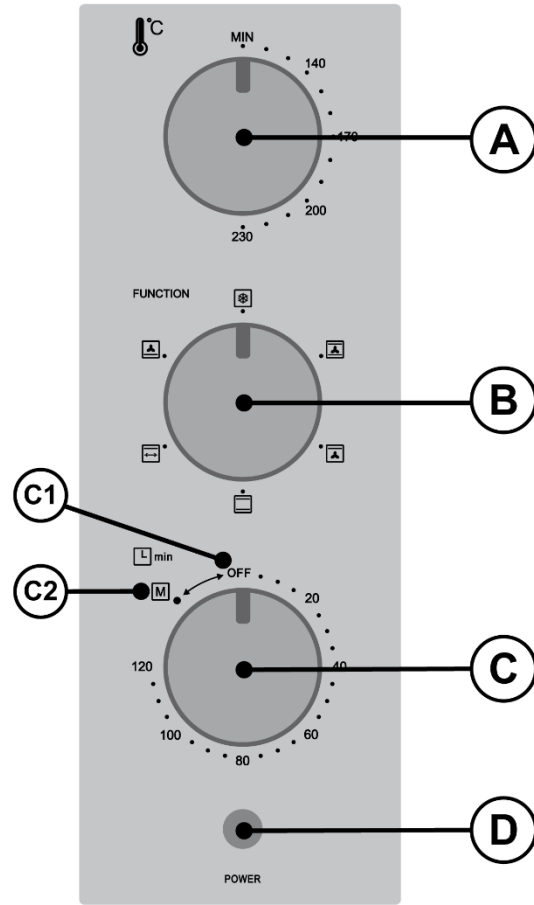
11	Решетка гриля
12	Противень для жарки и выпечки
13	Поддон для капель
14	Вертел с крепежными скобами и винтами
15	Ручка вертела
16	Ручка для решетки, противня и поддона для капель

Панель управления

BGS 1400



BGS 1500



A	Поворотный регулятор температуры
B	Поворотный регулятор режимов
C	Поворотный регулятор таймера
C1	Позиция ВЫКЛ (OFF)
C2	Позиция Продолжение операции (Continuous operation)
D	Световой индикатор

Содержание

Описание прибора.....	2
Панель управления	3
Введение	5
Использование по назначению	5
Технические характеристики	5
Комплект поставки.....	5
Упаковочные материалы	5
Утилизация/Переработка	6
Для Вашей безопасности	7
Важные советы по безопасности	7
Советы по безопасности при использовании прибора.....	8
Перед первым использованием	10
Использование прибора	11
Подключение к электрической сети.....	11
Подготовка прибора к использованию.....	11
1.) <i>Установка поддона для капель</i>	11
2.) <i>Подготовка духовки</i>	11
3.) <i>Установка температуры</i>	11
4.) <i>Выбор режима</i>	12
Включение и выключение прибора (с использованием таймера и без него).....	12
а.) <i>Ручное управление</i>	13
б.) <i>Управление при помощи таймера</i>	13
Извлечение приготовленной еды.....	13
Преждевременное прерывание операции	13
Полное отключение прибора.....	13
Приготовление на гриле с использованием вертела	14
Внутренняя подсветка духовки	15
Замена ламп подсветки	15
Сборка и разборка дверцы	15
Разборка дверцы	15
Сборка дверцы	15
Чистка и обслуживание	16
Советы и примечания	16

Введение



Мы рады, что Вы приобрели эту прекрасную мини-печь, и хотели бы поблагодарить Вас за оказанное доверие. Данная мини-печь проста в эксплуатации и имеет широкий спектр применения, что, несомненно, порадует Вас. Для того, чтобы Вы могли пользоваться этим прибором в течение длительного времени, внимательно прочитайте следующие инструкции и соблюдайте их. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу обязательно передайте и настоящее руководство. Большое спасибо.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен для домашнего использования, а также для использования в аналогичных областях, таких, как:

- На кухнях для персонала в магазинах, офисных помещениях и т.п.;
- В фермерских хозяйствах;
- Для гостей в отелях, мотелях и других подобных организациях;
- На завтраках в пансионатах и т.д.

Иное использование прибора, а также его модификация, запрещены, поскольку существует опасность несчастного случая. За ущерб, возникший в результате любого ненадлежащего использования прибора, производитель ответственности не несет.

Данный прибор создан для приготовления продуктов питания только в домашних условиях. Он подходит для приготовления, выпечки, жарки, разморозки, подогрева, получения хрустящей корочки, плавления, запекания продуктов (на кухнях, в офисах и т.д.). Иное использование прибора, кроме использования по назначению, а также модификация прибора, запрещены, поскольку несут риск для пользователя. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования прибора не по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

	BGS 1400	BGS 1500
Номинальное напряжение:	230 В~ 50-60 Гц	230 В~ 50-60 Гц
Номинальная мощность:	1380 Вт	1500 Вт
Класс защиты:	I	I
Объем камеры:	ок. 22 л	ок. 30 л
Таймер:	60 минут	120 минут

Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте полученный прибор на комплектность и проверьте качество полученного товара (описание прибора на стр. 2).

Упаковочные материалы

Утилизируйте упаковочные материалы правильно, не выбрасывайте их как обычный мусор. Обязательно доставьте упаковку из бумаги, картона и гофрокартона в специальные пункты сбора. Также утилизируйте пластиковую упаковку и фольгу в специальных пунктах сбора.



Пример маркировки для пластика:
PE обозначает полиэтилен, кодовая цифра 02 обозначает PE-HD, кодовая цифра 04 обозначает PE-LD, PP обозначает полипропилен, PS обозначает полистирол..

Утилизация/переработка



В соответствии с Директивой об утилизации электрического и электронного оборудования данный прибор в конце срока его службы запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, доставьте его в соответствующие лицензированные пункты сбора (например, на перерабатывающий завод), занимающиеся утилизацией электрического и электронного оборудования. Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор



ОСТОРОЖНО: Внимательно прочтите все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

Важные советы по безопасности:

- Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Детям до 8 лет и лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми младше 8 лет находящимися без присмотра.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Данный прибор не пригоден для использования со сторонними пультами дистанционного управления и таймерами.
- Перед каждым использованием, проверяйте надежность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.

- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.
- При отключении прибора от сети всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе либо во влажных помещениях.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- В случае, если кабель питания прибора поврежден, следует немедленно заменить его у производителя либо в авторизованном сервисном центре во избежание опасности.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.

Советы по безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травмы!

- Температура дверцы и корпуса прибора во время его использования может быть высокой.
- Нагревающиеся поверхности прибора остаются горячими какое-то время после его выключения!

Таким образом, используйте прибор с осторожностью:

- Рекомендуем использовать прилагаемую ручку, а также прихватки и подходящие приборы для гриля!
- Не используйте верхнюю часть прибора в качестве места для хранения или рабочей поверхности, поскольку во время работы прибора она может нагреваться! В целях защиты от пожара не размещайте предметы из бумаги, пластика, ткани или других легковоспламеняющихся материалов на горячих поверхностях!
- Не накрывайте дно камеры и нагревательные элементы прибора алюминиевой фольгой!
- Жир и масло могут воспламеняться при перегреве. Поэтому продукты, содержащие жиры и масла, следует готовить только под присмотром!
- Перед использованием прибора, пожалуйста, убедитесь, что духовка и аксессуары очищены!
- Используйте для жарки и выпечки в духовке только термостойкие емкости, изготовленные из металла, огнеупорного стекла, керамики или силикона!
- **Осторожно! Опасность пожара!** Всегда кладите продукты, с которых может стекать жир, на противень, чтобы жир не воспламенился на нагревательном элементе. Слишком долго прожариваемый хлеб также может воспламениться!
- Никогда не допускайте попадания брызг холодной воды на горячую дверцу прибора!
- При открывании дверцы прибора возможен выход горячего пара!
- Перед очисткой или снятием аксессуаров аксессуары и сам прибор должны полностью остыть!
- Прибор следует использовать только с полностью собранной дверцей!
- Используйте с прибором только оригинальные аксессуары.
- Не используйте прибор в качестве обогревателя.
- **При установке прибора соблюдайте следующее:**
 - Устанавливайте прибор задней частью к стене.
Оставляйте расстояние как минимум 4 см между стеной

и задней частью прибора для обеспечения достаточной вентиляции.

- Устанавливайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности (не используйте для установки прибора лакированные поверхности, поверхности, покрытые скатертью и т.д.).
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы он был недоступен для детей.
- Оставляйте расстояние как минимум в 4 см со всех сторон прибора и как минимум 1 метр над прибором во избежание повреждения от нагрева или всплесков жира, а также для обеспечения свободного рабочего пространства. Необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха вокруг прибора.
- Не используйте прибор вблизи источников тепла (духовки, газовые печи и т.д.) либо во взрывоопасных средах, где находятся легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
- **Осторожно! Опасность пожара!** Данный прибор не пригоден для встраивания.
- Для обеспечения безопасности отключайте прибор от электрической сети после каждого использования!

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора, пожалуйста, очистите прибор и его аксессуары. Для получения большей информации об очистке прибора обратитесь к разделу Чистка и обслуживание настоящего руководства. **Кроме того, на некоторое время следует нагреть нагревательный элемент прибора для того, чтобы обеспечить корректное функционирование прибора.**

Первый нагрев прибора:

- Пожалуйста, очистите все съемные аксессуары в теплой воде с небольшим количеством моющего средства для посуды.
- Перед первым использованием прибора, нагревайте духовку около 15 минут с настройкой Верхний и нижний нагрев с циркуляцией воздуха на максимальной температуре (230°C) для того, чтобы прожечь покрытие нагревательных элементов.
- После того, как прибор остынет, очистите внутреннее пространство прибора влажной тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, не беспокойтесь о легком безвредном дыме и запахе, которые могут появиться на короткое время при первом включении прибора. Убедитесь, что в это время комната хорошо проветривается.

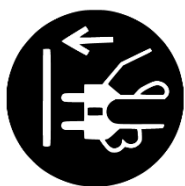
Использование прибора



ОСТОРОЖНО: Опасность травм и ожогов!

- Перед использованием прибора убедитесь, что поддон для капель установлен под нижним нагревательным элементом!
- Корпус прибора и его аксессуары могут нагреваться во время использования!
- Горячие поверхности прибора остаются какое-то время горячими и после его отключения!
- Убедитесь, что продукты не касаются ни верхнего, ни нижнего нагревательного элементов!

Подключение прибора к электрической сети



Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что

- Поворотный регулятор таймера установлен в позицию ВЫКЛ (OFF)!
- Поворотный регулятор температуры установлен в положение МИН (MIN)!
- Вы подключаете прибор к розетке с соответствующей защитой.
- Теперь прибор готов к использованию.

Подготовка прибора к использованию

1.) Установка поддона для капель

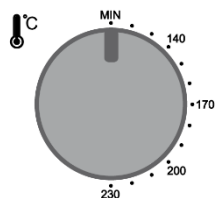
- Перед использованием печи убедитесь, что поддон для капель установлен под нижним нагревательным элементом.

2.) Подготовка духовки

- Откройте дверцу (не используйте прибор как место для хранения!)
- Разместите подготовленные продукты на решетке для гриля или противне и установите на нужный уровень внутри печи. Закройте дверцу.

ПРИМЕЧАНИЕ об использовании решетки для гриля: специальная форма вставок в передней части предотвращает случайное вынимание решетки слишком далеко из прибора. Установите решетку для гриля на один из уровней. Примерно через 10 см следует снять блокировку, слегка приподняв решетку или наклонив ее под углом.

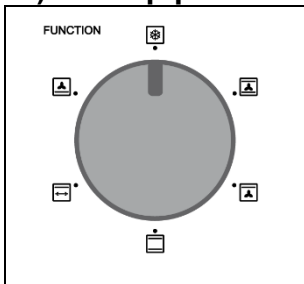
3.) Установка температуры



- Установите нужное значение температуры в печи, используя поворотный регулятор (A).

ПРИМЕЧАНИЕ: Поверните регулятор (A) в положение МИН (MIN) по окончании процесса приготовления!

4.) Выбор режима



- Выберите нужный режим, используя поворотный регулятор (B).
- Выбирайте нужный режим, поворачивая регулятор влево или вправо.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании процесса приготовления поверните регулятор в положение 0.



Верхний и нижний нагрев с циркуляцией воздуха

Для выпечки и жарки на уровне вставки, где нагрев осуществляется сверху и снизу. Данный режим подходит для приготовления тортов, чизкейков, бисквитов, запеканок, дичи, рыбы, а также для всех классических рецептов. Включенный вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки.



Верхний нагрев с циркуляцией воздуха

Для приготовления запеканок (в том числе, с хрустящей корочкой). Для приготовления на гриле (стейков, сосисок, курицы и т.д.). Включенный вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки. При приготовлении на гриле рекомендуем заполнить половину противня водой и установить его на самый нижий уровень вместо поддона для капель. Капающий жир впитается, прибор останется чистым, а поднимающийся пар сделает Ваши блюда более нежными и сочными.



Верхний/нижний нагрев

Для выпечки и жарки на уровне вставки, где нагрев равномерно осуществляется сверху и снизу. Особенно подходит для выпечки тортов, чизкейков и бисквитных тортов, для приготовления запеканок, жаркого, дичи и рыбы, а также для всех классических рецептов.



Верхний нагрев с использованием вертела

Подходит для приготовления мяса, овощей на гриле, также как и приготовление на вертеле курицы или жаркого. Действуйте, как описано в разделе Приготовление на гриле с использованием вертела.

Важно! Установите противень на самый нижний уровень вместо поддона для капель. Капающий жир впитается, прибор останется чистым, а поднимающийся пар сделает Ваши блюда более нежными и сочными.



Нижний нагрев с циркуляцией воздуха (функция пиццы)

Данный режим особенно подходит для приготовления всего, что должно быть хрустящим снизу, например, пиццы, тартов-фламбе, картофеля фри и т. д. Рекомендуем сначала использовать функцию Верхний и нижний нагрев (с циркуляцией воздуха или без нее) и переключиться на данный режим в последние 5 минут. Включенный вентилятор равномерно распределяет тепло в духовке.



Разморозка

Вентилятор равномерно распределяет температуру окружающей среды в духовке, благодаря чему замороженные продукты размораживаются мягко и бережно. Установка температуры не требуется.

Включение и выключение прибора (с использованием таймера и без него)

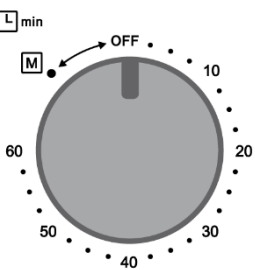
Существует 2 варианта включения прибора:

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор оснащен внутренней подсветкой духовки, а также **световым индикатором (D)**. После установки таймера внутренняя подсветка духовки и световой индикатор будут гореть постоянно.

а.) Ручное управление

 <ul style="list-style-type: none">• Для того, чтобы включить прибор, поверните нижний поворотный регулятор налево в положение для непрерывной работы (М).	 <p>ВНИМАНИЕ: В этом случае прибор не будет отключаться автоматически.</p>	 <ul style="list-style-type: none">• Для того, чтобы выключить прибор, поверните нижний поворотный регулятор в положение ВЫКЛ (OFF).
---	--	---

б.) Управление при помощи таймера

	<ul style="list-style-type: none">• Для того, чтобы включить прибор, поверните регулятор (С) направо до упора и затем назад на нужное время.<ul style="list-style-type: none">○ BGS 1400: Таймер на 60 минут○ BGS 1500: Таймер на 120 минут• Таймер отключит прибор автоматически по истечении выбранного времени, после чего раздастся короткий звуковой сигнал. Затем регулятор (С) вернется в положение ВЫКЛ (OFF). <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Выбранное время можно отрегулировать в любое время, даже во время работы прибора, поворотом ручки влево или вправо.</p>
---	--

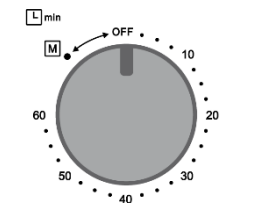
Извлечение приготовленной еды

- Откройте дверцу прибора (не используйте прибор для хранения!)
- Достаньте готовую еду из духовки. Если Вам нужно достать горячие противень, решетку для гриля или вертел, используйте для защиты Ваших рук ручку, прихватки или кухонную перчатку. Закройте дверцу.

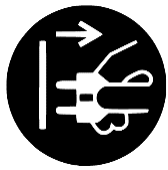
ПРИМЕЧАНИЕ при использовании решетки для гриля: Специальная форма вставных планок в передней части предотвращает случайное вытягивание решетки слишком далеко из прибора.

Снимите решетку для гриля, как описано выше. Преодолейте блокировку, слегка приподняв или наклонив решетку, и снимите ее.

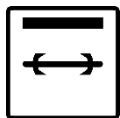
Преждевременное прерывание операции

	<ul style="list-style-type: none">• Для того, чтобы преждевременно прервать операцию, поверните регулятор таймера (С) в положение ВЫКЛ (OFF).
---	---

Полное отключение прибора

	<p>Для полного отключения прибора</p> <ul style="list-style-type: none">• установите регулятор таймера в положение ВЫКЛ (OFF)!• установите регулятор температуры в положение МИН (MIN)! <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Для полного и безопасного отключения прибора всегда отключайте его от электрической сети после каждого использования!</p>
---	--

Приготовление на гриле с использованием вертела



Вертел отлично подходит для приготовления вкуснейшей курицы-гриль или жаркого (например, свиных ножек). Для приготовления блюд на вертеле выполните следующие действия:

- Используйте для приготовления только полностью размороженную курицу. Вымойте ее и просушите.
- В зависимости от рецепта, а также от Вашего личного вкуса, натрите курицу специями и растительным маслом.

Совет: *Всегда смешивайте паприку и карри с небольшим количеством растительного масла либо же приправляйте ими блюдо в самом конце приготовления на гриле, поскольку эти специи легко сгорают и таким образом придают вкусу блюда горечь.*

- Сдвиньте один из крепежных кронштейнов на вертеле и затяните его винтом. Теперь насадите приготовленное блюдо на вертел по центру таким образом, чтобы оно плотно вошло в первый фиксирующий кронштейн. Затем наденьте на вертел второй фиксирующий кронштейн и плотно вставьте его в жаркое. Также затяните этот винт.
- Убедитесь, что продукт, который Вы собираетесь готовить, находится на середине вертела.
- Для того, чтобы предотвратить подгорание выступающих частей курицы, суставы и крылья должны быть скреплены термостойкой и безопасной для пищевых продуктов веревкой (например, из натурального хлопка).

Совет: *Для того, чтобы избежать слишком быстрого подрумянивания выступающих частей, можно обернуть эти части несолеными ломтиками бекона.*

- **Важно!** Установите противень на самый нижний уровень. Таким образом, капающий жир будет собран, а дно духовки останется чистым.

Совет: *Рекомендуем наполовину заполнить противень водой. Поднимающийся пар сделает продукты, приготовленные на гриле, особенно нежными. Однако, если Вы предпочитаете, чтобы курица была с хрустящей корочкой, то не наливайте воду в противень.*

- Теперь Вы можете установить вертел в духовку, используя ручку. Установите вертел одним концом в отверстие с правой стороны камеры духовки, а затем поместите его в упор с левой стороны.
- Перед тем, как закрыть дверцу духовки, убедитесь, что вертел с курицей установлен правильно.



Внимание! Опасность пожара! Убедитесь, что блюдо, которое Вы готовите, вращается на вертеле правильно и не касается нагревательных элементов – в противном случае существует опасность возгорания.

- Используйте режим Верхний нагрев с использованием вертела (позиция I) с максимальной температурой.
- Время приготовления курицы следует рассчитывать таким образом: около 60 минут на 1 килограмм веса.


Совет: *Жареная на вертеле курица считается готовой в том случае, если при протыкании голени иголкой (без ножа!), из нее выходит только чистый мясной сок без следов крови*

- Если на коже курицы появляются пузыри, уменьшите температуру и смажьте их растительным маслом.
- По истечении времени приготовления вертел легко вынуть из духовки, подняв его за специальную ручку и затем поместив на большую разделочную доску.

Внутренняя подсветка духовки

Прибор оснащен внутренней подсветкой духовки. Она будет гореть в течение всего процесса приготовления. По окончании работы прибора, подсветка выключится автоматически.

Замена ламп подсветки


	<ul style="list-style-type: none">• ВНИМАНИЕ: Перед заменой ламп всегда отключайте прибор от сети!• ВНИМАНИЕ! Перед заменой ламп всегда давайте прибору остыть!
---	--

- Осторожно открутите крышку лампы и открутите лампу.
- Вставьте новую лампочку (термостойкую - 220-240 В, ~ 25 Вт, E14, T 300°C) в резьбу и ввинтите ее вручную.
- Затем вставьте крышку лампы в резьбу и ввинтите ее вручную.

Сборка и разборка дверцы


Дверца духовки сконструирована таким образом, что при нормальных условиях эксплуатации между стеклянными пластинами двойного остекления нет никаких загрязнений. Дверцу духовки следует разбирать и чистить только в случае сильного загрязнения. Для этого выполните следующие действия:


Разборка дверцы

	<ul style="list-style-type: none">• ВНИМАНИЕ: Перед разборкой дверцы всегда отключайте прибор от сети!• ВНИМАНИЕ! Перед разборкой дверцы всегда давайте прибору остыть!
---	--

- Откройте дверцу.
- Раскрутите правый и левый винты против часовой стрелки и снимите.
- Осторожно ослабьте стеклянную пластину с уплотнением, слегка перемещая ее вперед и назад, и снимите ее вверх.
- Очистите стеклянные пластины изнутри и снаружи.

Сборка дверцы

	<ul style="list-style-type: none">• ВНИМАНИЕ: Перед сборкой дверцы всегда отключайте прибор от сети!• ВНИМАНИЕ! Перед сборкой дверцы всегда давайте прибору остыть!
---	--

	<ul style="list-style-type: none">• Перед установкой тщательно просушите и соберите пластины!• Поместите стеклянную пластину на мягкую поверхность. Убедитесь, что большая сторона находится сверху.• Правильно установите прокладку вокруг стекла. Убедитесь, что плоская и узкая сторона прокладки находится сверху.• Поместите стеклянную пластину с прокладкой на дверцу духовки. Убедитесь, что большая сторона пласти находится сверху. Стеклянная пластина должна быть заподлицо с двумя винтовыми креплениями.
---	---

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Проверьте правильность установки прокладки по периметру и при необходимости отрегулируйте.• Вставьте два винта и затяните вручную по часовой стрелке.• Закройте дверцу. |
|--|---|

Чистка и обслуживание



ВНИМАНИЕ: Риск травмы/пожара!
Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой!



Не погружайте прибор, кабель питания и вилку прибора в воду и не очищайте их под проточной водой!



Всегда давайте прибору остыть перед очисткой!

- Благодаря наличию антипригарного покрытия духовку очищать очень легко. Протрите корпус прибора, камеру и дверцу влажной тканью и тщательно просушите.
- Поддон для капель следует вынуть и промыть горячей водой.
- Аксессуары прибора следует очищать теплой водой с небольшим количеством моющего средства для посуды либо в посудомоечной машине.
- Убедитесь, что вода или пар не попали внутрь прибора.
- **Не используйте абразивные чистящие средства, растворители или острые предметы!**
- **Не используйте металлические щетки или мочалки!**
- **Не используйте спреи для духовок!**
- **Не используйте пароочиститель для очистки прибора или его аксессуаров!**

Советы и примечания

- Всегда прогревайте духовку до тех пор, пока не будет достигнута желаемая температура, **прежде** чем положить в нее продукты (помещайте их на середину противня).
- Вы сможете достигнуть наилучших результатов при приготовлении в том случае, если по истечении примерно половины времени приготовления Вы перевернете противень таким образом, чтобы продукты с задней части противня переместились вперед.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland/Germany
Телефон +49 9851/57 58 0
Факс +49 9851/57 58 57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Вб-сайт: www.rommelsbacher.de