



ROMMELSBACHER

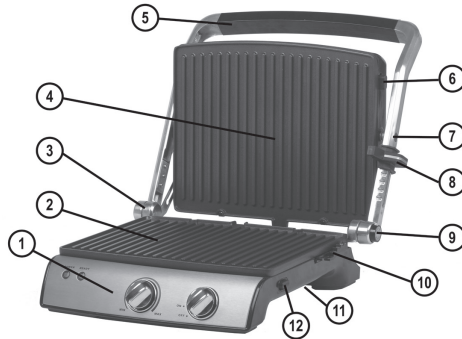
D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



KG 2020
Kontaktgrill
Contact grill

Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Bedienblende	operating panel
2	untere Grillplatte	lower grill plate
3	linkes Scharniergelenk	left hinged joint
4	obere Grillplatte	upper grill plate
5	Bügelgriff	bow-type handle
6	Entriegelungstaste zur Entnahme der oberen Grillplatte	unlock button for removal of upper grill plate
7	flexible Grillplattenaufhängung	flexible grill plate suspension
8	Schieber für Höhenverstellung bzw. Fixierung	slider for height adjustment and lock position
9	rechtes Scharniergelenk mit Entriegelungstaste	right hinged joint with release button
10	Auflage für Höhenverstellung bzw. Lock-Funktion	support for height adjustment and lock position
11	Fettauffangschale (unter dem Gerät, im hinteren Bereich)	drip pan (below the grill, in the rear)
12	Entriegelungstaste zur Entnahme der unteren Grillplatte	unlock button for removal of lower grill plate

Bedienblende – Control panel



	D	GB
1	Kontrolllampe (rot): „Heizung AN“	pilot lamp (red): heating ON
2	Kontrolllampe (grün): „Heizung AUS“, Temperatur erreicht	pilot lamp (green): heating OFF, set temperature reached
3	Temperaturregler	temperature control
4	Ein/Aus Schalter (ON/OFF)	ON/OFF switch

D Bedienungsanleitung

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen komfortablen Kontaktgrill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache, sichere und vielseitige Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill eignet sich zum Kontaktgrillen und Grillen von Lebensmitteln mit kurzer bis mittlerer Garzeit sowie zum Überbacken und Toasten. Der Grill ist nur für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. 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.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	2000 W
Schutzklasse:	I
Standby-Verbrauch:	0 W

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



PE-HD

PE-LD

PP

PS

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung (Netzkabel) fernhalten.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile 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 vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes! Achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf.

HINWEIS: Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck aus Holz oder Kunststoff!

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 10 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
- Gerät nur bei voll eingerasteten Grillplatten betreiben.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Keine brennbaren Gegenstände wie Tücher, Grillbesteck etc. auf die heiße Grillfläche legen.
- Das Gerät muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatten zu entfernen oder um das Gerät zu reinigen bzw. zu transportieren.
- Niemals kaltes Wasser auf die heißen Grillplatten gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatten geben – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen Grillplatten und elektrische Anschlüsse absolut trocken sein.

Vor dem ersten Gebrauch

- Um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen, heizen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit eingebauten Grillplatten und in geschlossenem Zustand (Pos. A) für 15 Minuten bei maximaler Temperatur auf.
- Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.
- Wischen Sie die abgekühlten Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab.
- Geben Sie vor dem ersten Grillen einmalig etwas Speiseöl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatten damit ein.

Grillpositionen

Dieser Grill eignet sich zum Kontaktgrillen, Grillen, Überbacken und Toasten und bietet für jede dieser Zubereitungsarten die optimale Grillplattenposition:

Pos. A - Kontaktgrillen



Grundstellung **Kontaktgrillen** für Fleisch, Würstchen usw.

HINWEIS: In dieser Stellung erzielen Sie optimale Grillergebnisse.

Pos. B - Überbacken



5-fache Höhenverstellung zum **Toasten und Überbacken**.

Pos. C - Flächengrill



Aufgeklappt mit **doppelter Grillfläche** als **Tischgrill** für Haus und Garten.

(Zum Aufklappen die Entriegelungstaste am rechten Scharnier betätigen!)



ACHTUNG: Das Gerät niemals mit senkrecht aufgestellter oberer Grillplatte benutzen!

Gefahr durch Überhitzung und Beschädigung des Griffes!

Abnehmbare Grillplatten



Achtung: Grillplatten nur dann abnehmen oder einsetzen, wenn das Gerät abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.

- Klappen Sie das Gerät in einem Winkel von etwa 90° auf.
- Zum Entnehmen der Grillplatte drücken Sie die an der Seite befindliche Entriegelungstaste (6) oder (12), bis die Grillplatte entriegelt. Dann die Platte anheben und entnehmen.
- Beim Einsetzen der Grillplatten auf eine korrekte Montage achten! Die Platte für das Unterteil ist mit „Lower Plate“ und die Platte für das bewegliche Oberteil mit „Upper Plate“ gekennzeichnet.
- Zum Einsetzen der Grillplatte positionieren Sie beide Einbuchtungen der Platte an den dafür vorgesehenen Haltebügeln am Gerät. Kurz die Entriegelungstaste (6) oder (12) drücken und gleichzeitig die Platte nach unten drücken bis sie hörbar einrastet.
- Achten Sie auf einen korrekten und festen Sitz der Grillplatten!

Antihafbeschichtung

Die Grillplatten sind mit einer hochwertigen, reinigungsfreundlichen Antihafbeschichtung ausgestattet. Um Beschädigungen zu vermeiden, beachten Sie folgende Hinweise:

- Schneiden Sie niemals mit einem Messer o. ä. auf den Grillplatten.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatten.
- Nutzen Sie die Grillplatten nicht zum Flambieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um das Grillgut aufzulegen, zu wenden oder zu entfernen.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Grillplatten keine Scheuermittel, Backofensprays und scharfe Reinigungshilfen.

Variable Einstellung des Geräteoberteils

Höhenverstellung

Das Gerät ist mit einer 5-fachen Höhenverstellung ausgestattet. Damit kann die obere Grillplatte individuell an die Dicke des Grillguts angepasst werden. Die Höhenverstellung kann auch als Schutz gegen das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel (z. B. Fisch, Tomaten usw.) genutzt werden.

Zur Anpassung der Höhe heben Sie das Oberteil des Gerätes an und bewegen den Schieber (8) nach hinten bis zur gewünschten Position.

Fixierung des Geräteoberteils (Sperr-Funktion)

Gleichzeitig verfügt die Höhenverstellung über eine Sperr-Funktion, die das Geräteoberteil zur Aufbewahrung oder zum Transport fixiert. Dazu den Schieber (8) nach vorne bis zum Anschlag bewegen.

Aufklappen zum Flächengrill

Zum Aufklappen des Gerätes in die Flächengrill-Position drücken Sie die Entriegelungstaste am rechten Scharniergelenk (9) und klappen das Geräteoberteil ganz auf.

Grillbetrieb

- Achten Sie darauf, dass die Grillplatten korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind.
- Achten Sie darauf, dass die Fettauffangschale an der Unterseite des Gerätes richtig eingesetzt ist.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken und das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (4) einschalten. Die rote Kontrolllampe (1) leuchtet auf, das Gerät heizt.
- Die Grillplatten in geschlossener Position (Pos. A) bis zum ersten Aufleuchten der grünen Kontrolllampe (2) vorheizen.
Hinweis: Das wechselweise Aufleuchten der beiden Kontrolllampen zeigt die thermostatische Regelung an.
- Nach Erreichen der voreingestellten Temperatur kann die Grillposition nach Bedarf geändert werden (Pos. A, B, C).
- Die Temperatureinstellung kann während des Grillens jederzeit über den Temperaturregler (3) angepasst werden.
- Zum fettarmen, gesunden Grillen befindet sich am hinteren Rand der Grillplatten ein integrierter Fettablauf. Das überschüssige Fett läuft ab und sammelt sich in der eingesetzten Fettauffangschale.
- Ist das gewünschte Grillergebnis erreicht, schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (4) aus, stellen den Temperaturregler (3) auf „MIN“ Position und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät abkühlen lassen, erst dann die Fettauffangschale entnehmen und leeren.

Reinigung und Pflege



**Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen!
Gerät, Netzstecker und Kabel nie in Wasser tauchen!**



Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung alle Teile unbedingt abkühlen lassen!

- Gehäuse und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Die Grillplatten und die Fettauffangschale zur Reinigung aus dem Gerät nehmen. Grobe Verschmutzungen mit einem Schaber aus Holz oder Kunststoff entfernen und anschließend mit einer weichen Spülbürste und Wasser mit Spülmittel reinigen. Mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung die Grillplatten zunächst in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen.
- Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden! Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gerät und Grillplatten keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Tipps zum Grillen

- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zu viel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Für die Zubereitung auf dem offenen Grill sollte Fleisch in gleichmäßige Scheiben von 2 - 3 cm Dicke geschnitten werden.
- Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und gleichmäßiger.
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.
- Wählen Sie die Beilagen nach Ihrem persönlichen Geschmack und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Zum Barbecue schmecken besonders gut delikate Soßen, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, frische Salate, Folienkartoffeln usw.

Grilltabelle

Grillzeiten und Temperatureinstellung sind sehr von der Stärke des Grillguts und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig; empfohlene Einstellungen sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten.

	Fleisch	Schaschlik	Geflügel	Fisch	Hamburger	Wurst
MIN	W A R M H A L T E N					
MITTEL	○	●	○	○	●	○
MAX	●	○	●	●	○	●
Zeit (Min.)	5 – 7	8 – 10	10 – 15	4 – 10	3 – 8	4 – 6

Hinweis: Die Hitze entweicht schneller in geöffneter Position. Das Grillgut benötigt deshalb mehr Zeit zum Garen als in der geschlossenen Position.

Rezepte

Gefüllte Schweineschnitzel

4 Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 50 g Salami, 100 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 Eigelb, 2 EL gehackte Petersilie, 1 Glas Champignons.

Die Schnitzel waschen, trocknen und eine tiefe Tasche einschneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in einem kleinen Topf mit etwas Pflanzenöl garen. Anschließend mit der gewürfelten Salami, Frischkäse, Eigelb und Petersilie verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hälfte der Champignons klein hacken und dazugeben. Die gewürzten Schnitzel damit vorsichtig füllen und zunähen oder mit Zahnstochern zustecken.

Bei mittlerer Temperatur ca. 8-10 Minuten bei Pos. A grillen.

Als Beilagen passen Reis oder Nudeln, Champignon-Rahmsoße und Salat.

Steaks „Helene“

4 Schweinesteaks, Pfeffer, Salz, 4 Birnenhälften, 4 Scheiben Gouda.

Die Steaks waschen, trocknen und würzen. Auf beiden Seiten auf höchster Stufe in Pos. A) für ca. 3 Minuten anbraten. Den Grill in Pos. B bringen und den Thermostat auf mittlere Stufe zurückdrehen. Dann jedes Steak mit einer Birnenhälfte und einer Scheibe Käse belegen. Überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Vespertoast

4 Scheiben Toastbrot, 30 g Butter oder Margarine, 8 Scheiben Kasseler-Aufschnitt, 2 Eiweiß, Pfeffer, Salz, 1 EL fein geschnittener Schnittlauch, 4 Eigelb, 80 g geriebener Gouda.

Toastbrot mit Butter oder Margarine bestreichen und gleichmäßig mit dem Kasseler-Aufschnitt belegen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit Pfeffer, Salz und Schnittlauch abschmecken. Den Eischnee auf den Toastbroten verteilen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Jeweils 1 Eigelb hinein gleiten lassen. Mit Käse und Pfeffer bestreuen. Den Grill in Pos. B bringen, die Temperatur auf mittlerer Stufe einstellen und den Toast ca. 4-5 Minuten überbacken.

Schweizer Würstchen

8 Bockwürste, 100 g Emmentaler Käse, 70 g durchwachsener Speck.

Jede Bockwurst 10mal schräg einschneiden. Emmentaler und Speck in kleine Stücke schneiden und abwechselnd in die Einschnitte stecken. Den Grill in Pos. B bringen und die Würste überbacken, bis der Speck leicht gebräunt ist und der Käse zu schmelzen beginnt.

Schlemmerschnitten

1 Stangenweißbrot (250 g), 2 Zwiebeln, 1 Glas Tomatenpaprika, 300 g Thüringer Mett, 2 Eier, 2 EL gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, Thymian, 200 g Gouda in Scheiben.

Stangenweißbrot der Länge nach halbieren. Die Hälften in der Mitte durchschneiden.

Zwiebeln und Paprika in Würfel schneiden. Mett, Eier, Paprika und Zwiebeln vermischen und mit Petersilie, Thymian, Pfeffer und Salz kräftig würzen. Die Brothälften damit bestreichen und anschließend mit den Käsescheiben belegen. Den Grill auf Pos. B bringen und die Schlemmerschnitten überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Guten Appetit und viel Spaß beim Grillen!

Instruction manual

Introduction



We are pleased you decided in favour of this comfortable contact grill and would like to thank you for your confidence. Its easy and safe operation will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

This grill is designed for contact grilling and grilling of food with short or medium cooking time and for gratinating and toasting (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	2000 W
Protection class:	I
Standby consumption:	0 W

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Put also plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

General safety advices

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Keep the product and its cord out of the reach of children less than 8 years.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be done by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

Safety advices for using the appliance

Attention: Hazard of injury or burns! During operation, the appliance's surfaces are getting hot and firstly stay hot even after switching the appliance off. Keep this in mind when touching the appliance. Mind hot fat splatters and rising vapour during use.



NOTE: For protection, we recommend using grill gloves and cutlery made of wood or plastic!

- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (ovens, gas flames etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located. Ensure an unhindered circulation of air.
- Place the appliance on a stable and even surface. Keep a distance of at least 10 cm to all sides and 1 m above the appliance in order to avoid damage through heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area.
- Only operate the unit with grill plates locked in place properly.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally pulling the appliance down can be avoided.

- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not place inflammable objects like tissues, grill cutlery etc. on the hot grilling surface.
- The appliance must be completely cooled before removing grill plates or before cleaning or moving the appliance.
- Never pour cold water on the hot grill plates. Neither pour inflammable liquids on the grill plates – the appliance is not suitable for flambéing!
- For a safe cut-off pull the mains plug after each use.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never the cord!
- Do not store the grill outside or in wet rooms.
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water for cleaning.
- Only operate appliance and accessories in dry condition – especially the grill plates and the electric connections must be absolutely dry.

Prior to first use

- Prior to the first grilling it is necessary to burn in the protective coating of the heating elements. To do so, heat up the appliance with inserted grill plates and in closed position (pos. A), at maximum temperature for about 15 minutes.
- Do not be bothered by the temporary formation of harmless smoke and smell. Please see for a good ventilation of the room.
- Wipe clean the cooled-down grilling surface with a moist cloth.
- Prior to initial use, pour once some cooking oil on a kitchen tissue and treat the upper side of the grill plates.

Grill positions

This grill is perfect for contact grilling, flat surface grilling, gratinating and toasting. It features the optimum grill position for each way of preparation:

Pos. A - Contact grilling



Basic position **contact grilling** of meat/steak, sausages etc.
NOTE: In this position best grilling results can be achieved.

Pos. B - Gratinating



5-step height adjustment for **toasting** and **gratinating**.

Pos. C - Flat surface grill



Opened up providing a **double grilling surface**.
A **table top grill** for use in house and garden.
(For opening push the unlock button at the right hinged joint!)



ATTENTION: Never use the unit with upper grill plate in upright position!
Danger of overheating and damage of the plastic handles!

Detachable grill plates



Attention! Before attaching or detaching the grill plates, let the unit cool down and disconnect it from the mains.

- Open up the grill at about an 90 degree angle.
- For detaching the plate, push the lateral release button (6) or (12) until the plate disengages. Then lift and take it off.
- See for a correct mounting when inserting the plates! The plates are appropriately marked with “lower plate” and “upper plate”
- For inserting the plates, position both detents of the plate in the intended holders at the grill. Shortly push the unlock button (6) or (12) and at the same time press the plate downwards until it clinches audibly.
- See to it that the grill plates sit properly.

Non-stick coating

The grill plates have a superior, easy to clean non-stick coating. Observe the following notes to avoid any damage:

- Never cut on the grill plates with a knife or similar object.
- Do not put aluminium trays, aluminium foil, pans, pots etc. on the grill plates.
- Do not use the grill plates for flambéing food.
- Do neither use cooking/grill cutlery made of metal nor pointed and edgy objects to put the food on the grill, turn it or remove it.
- Do not use abrasives, oven sprays or hard cleaning aids for cleaning the grill plate.

Variable position of the appliance's upper part

Height adjustment

The grill features a 5-step height adjustment to individually adjust the upper grill plate to the thickness of the food to be grilled. This adjustment is also perfect for protecting delicate food from getting squashed (e.g. fish, tomatoes, etc.).

For adjusting the height, lift the upper part of the grill and move the slider (8) backwards up to the desired position.

Fixing the upper part of the appliance (lock function)

The height adjustment also provides for a lock function, which fixes the upper part of the grill during transport and storage. For fixing, just move the slider (8) to the fore as far as it will go.

Opening up to form a flat surface grill

For opening up the appliance to the flat surface grill position, push the unlock button at the right hinged joint (9) and fold up the upper part of the grill completely.

Grilling

- Make sure the grill plates are inserted firmly and properly.
- Make sure the drip pan is properly inserted into the lower part of the grill.
- Connect the appliance to the mains and switch on the grill with the on/off switch (4). The red pilot lamp (1) glows, the appliance heats up.
- **Pre-heat** the grill in closed position (pos. A), until the green pilot lamp (2) lights up for the first time.
Note: The alternating glowing of both pilot lamps demonstrates the thermostatic regulation.
- If the desired temperature has been reached, the grill position can be changed as required (pos. A, B, C).
- With the temperature regulator (3), the temperature can be increased or reduced at any time.
- For healthy low-fat grilling the grill plates feature an integrated fat drain at the rear edge. Draining oil or fat runs off and gets collected in the inserted drip pan.
- If the desired grilling result is achieved, switch off the grill with the ON/OFF switch (4), turn the temperature control (3) to "MIN" position and pull the mains plug.
- Let the appliance cool down before taking out the drip pan for emptying and cleaning

Cleaning and maintenance



Prior to cleaning always pull the mains plug!

Never immerse appliance, mains plug and power cord in water!









Hazard of burns! Before cleaning, let all parts cool down!

- Wipe casing and power cord with a damp cloth. Finally wipe dry thoroughly.
- Take out the grill plates and the drip pan for cleaning. Remove coarse soiling by means of a scraper made of wood or plastic. Afterwards, use a soft brush and some water with dishwashing detergent for cleaning. Rinse with clear water and dry thoroughly.
- Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
- Always wipe dry thoroughly after cleaning.
- **Do not use a scouring agent or dissolvent! Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance or the grill plates!**

Grilling chart

Grilling times and temperature settings depend heavily on the thickness of the food and especially on your personal taste. Therefore, recommended settings are only reference values!

	Meat	Shashlik	Poultry	Fish	Hamburgers	Sausages
						
MIN	KEEP WARM					
MEDIUM	○	●	○	○	●	○
MAX	●	○	●	●	○	●
Time (minutes)	5 – 7	8 – 10	10 – 15	4 – 10	3 – 8	4 – 6

Note: In open position, the heat can escape more quickly and the food will take more time until done as if grilled in closed position.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuhängen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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 **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne 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 übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

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
E-mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.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.