



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual
- F** Mode d'emploi



FG 2200/S & FG 2204/SE
Funtasia Grill



D Bedienungsanleitung

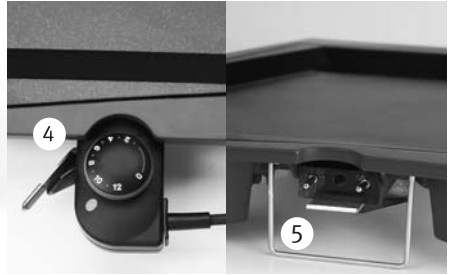
Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Produkt entschieden haben – eine völlig neue Dimension des Grillvergnügens erwartet Sie. Bereiten Sie schnell und auf gesunde Weise Speisen im Tepan Yaki Stil zu, ob nach asiatischen oder natürlich auch nach europäischen Rezepten. Damit Sie lange Freude an Ihrem Funtasia Grill haben, bitten wir die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten.

Für Ihre Sicherheit

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben. Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- **Achtung: Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes!**
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt und benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper. Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwerkssystem betreiben.
- Sorgen Sie dafür, dass der Temperaturregler immer vollständig mit der Buchse am Gerät verbunden ist, bevor Sie den Stecker an die Steckdose anschließen.
- Verwenden Sie nur den original Temperaturregler, der dem Gerät beige packt ist.
- Während des Grillvorgangs muss die Grillplatte immer im Kunststoffgehäuse stehen.
- Bevor der Temperaturregler vom Gerät entfernt wird, muss der Grill immer ausgeschaltet und das Kabel ausgesteckt sein.
- Tauchen Sie den Temperaturregler und das Kabel nie in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. Schützen Sie den Temperaturregler auch vor Erschütterungen, da dies zu Schäden führen kann.
- Die Anschlussleitung darf beim Betrieb keine heißen Geräteteile berühren. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Bei der Verwendung von Kunststoffteilen darauf achten, dass diese keinen längeren Kontakt mit der heißen Grillplatte haben.
- Der Funtasia Grill entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Erste Inbetriebnahme:

Reinigen Sie die Grillplatte mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese gründlich ab. Vor dem Anschließen des Temperaturreglers muss sichergestellt sein, dass die Grillplatte und die elektrischen Anschlüsse vollständig trocken sind. Das Kabel und der Temperaturregler dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden. Geben Sie dann etwas Öl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Grillplatte damit ein.



Und so bedienen Sie das Gerät:

Stellen Sie die Grillplatte (1) in das Gehäuse (2). Achten Sie darauf, dass deren Füße fest in dem Gehäuse stehen und die Grillplatte bündig zum Gehäuse abschließt.

Stecken Sie dann den Temperaturregler vollständig an die Buchse (4) und anschließend den Stecker in die Steckdose. Zum Herausnehmen des Temperaturreglers betätigen Sie den Lösehebel an der Seite des Reglers.

Nun können Sie das Gerät durch Drehen am Temperaturregler einschalten. Die Kontrolllampe leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung an.

Heizen Sie zunächst den Grill auf höchster Stufe für ca. 5 Minuten vor, bevor Sie mit dem Grillen auf der gewünschten Temperaturstufe beginnen.

Benutzen Sie die Einstellung

2 - 4	schwache Hitze	Warmhaltestufe
5 - 9	mittlere Hitze	langsames Garen empfindlicher Speisen (z.B. Fisch) um Speisen zart und gründlich zu garen wenn die Dämpfhaube benutzt wird
10 - 12	starke Hitze	zum Garen der meisten Speisen ermöglicht schnelles Versiegeln und Bräunen zum Anbraten

Die Kontrolllampe dient hierzu als Markierungspunkt für die gewählte Einstellung.

Die Grillzeiten und die Temperatureinstellung sind sehr von der Stärke des Grillgutes und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig, diese Daten sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten!

Der Kipphebel an der Gehäuseunterseite (5) ermöglicht es, dass Saucen und überschüssiges Fett in die Ablaufrinne abfließen können und Sie somit Ihre Speisen besonders fettarm und gesund zubereiten können.

Die Dämpfhaube (3) eignet sich hervorragend zum unkomplizierten Dünsten von Meeresfrüchten und Gemüse. Setzen Sie die Dämpfhaube einfach über das Grillgut und die konzentrierte Hitze wird die Speisen dünsten und zu einem zarteren Garergebnis führen.

Tipp: Um den Dämpfprozess zu beschleunigen, geben Sie kleine Mengen Marinade (bei Meeresfrüchten) oder Wasser (bei Gemüse) auf das Grillgut, bevor Sie die Dämpfhaube darauf setzen.

Der beigefügte Wender kann auch zur Reinigung des Gerätes während des Grillvorgangs eingesetzt werden, Sie vermeiden dadurch Rauchbildung.

Tipp: Geben sie frischen Zitronensaft auf die Grillplatte bevor Sie den Wender einsetzen. Dieser wird die Fettrückstände emulgieren und die Reinigung erleichtern.

Sie können damit außerdem die Speisen während des Grillvorgangs wenden. Als Alternative können Sie Esstäbchen, Kunststoffzangen oder andere Utensilien aus Holz oder Kunststoff einsetzen. Achten Sie jedoch darauf, dass diese keinen längeren Kontakt mit der Grillplatte haben.

Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da sonst die Antihafbeschichtung der Grillplatte beschädigt werden kann.

Nach dem Gebrauch drehen Sie den Temperaturregler auf die Position ‚0‘ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung und Pflege:

Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Entfernen Sie den Temperaturregler von der Buchse, indem Sie den leicht zu bedienenden Lösehebel auf der Seite des Reglers betätigen.

Temperaturregler und Kabel nicht ins Wasser tauchen!

Die Grillplatte und das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Lappen abreiben oder – bei Bedarf – auch in lauwarmem Wasser bzw. in der Spülmaschine reinigen. Größere Verschmutzungen zunächst mit etwas Öl einweichen.

Um die gesicherte Grillplatte zu entnehmen, lockern Sie die Schraube des Befestigungswinkels an der Unterseite des Gehäuses und ziehen den Blechwinkel nach außen.

Nach dem Reinigen die trockene Grillplatte wieder mit dem Befestigungswinkel festschrauben.

Vor dem nächsten Gebrauch müssen die Grillplatte und die elektrischen Anschlüsse vollständig getrocknet sein.

Die Grillplatte ist antihafbeschichtet, verwenden Sie deshalb auch zum Reinigen keine spitzen Gegenstände, Scheuermittel, Stahlwolle oder Backofensprays!

Einige allgemeine Tipps:

Die Grillplatte ist antihafbeschichtet und muss deshalb nur beim ersten Benutzen leicht eingefettet werden. Anschließend ist kein Fett mehr nötig.

Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zuviel Saft.

Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.

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 Sie vermeiden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

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 und Knoblauchbrot.

GB Instruction Manual

Congratulations on your purchase of this high-quality product – discover an entirely new dimension of real grilling pleasure! This Tepan Yaki style grill allows for healthy meals to be prepared in the twinkling of an eye regardless whether you get your inspiration from Asian or last but not least European recipes. In order to make sure that you can take a permanent pleasure in your Funtasia Grill, please read the instructions below carefully and follow them.

For your safety

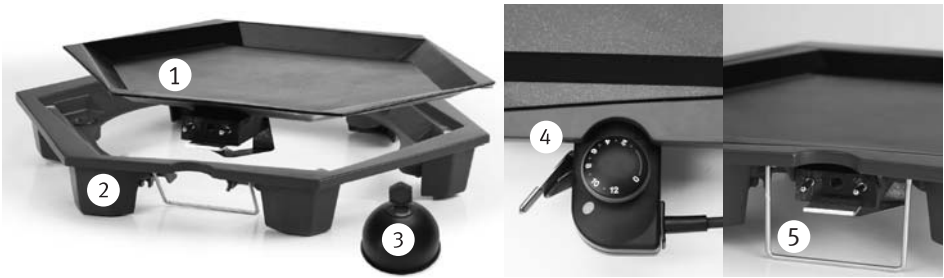
- Make sure the mains voltage is identical with the marking on the rating label. Do only connect to alternating current.
- Appliance has to be placed on a heat-resistant, stable and even working surface. Do not operate unit near other heat sources (electric stove, open gas flame, etc.). Keep the space over the appliance free, the lateral distance between the appliance and any wall has to be 10 cm at least. Unhindered air supply has to be ensured.
- **Attention: In use the surfaces will get hot. Please use caution when handling the appliance to avoid the risk of getting burned!**
- Close supervision is necessary when the appliance is operating. Do not use the appliance as a space-heater. Improper use will result in loss of warranty.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Always take care that the temperature regulator is entirely connected to the connecting socket before plugging the appliance into the outlet.
- Only use the original temperature regulator that comes with the appliance.
- During the grilling procedure the grill plate must always rest inside the synthetic casing.
- Prior to disconnecting the temperature regulator from the appliance always make sure that the grill has been switched off and unplugged from the outlet!
- It is imperative that neither the temperature regulator nor the power supply cord will be immersed into water or any other liquid. Also, protect the temperature regulator against any vibrations as this may lead to damages.
- The power supply cord must not touch any hot surface of the appliance during operation. The safest way to turn off the unit is to unplug it from the outlet.
- When using utensils consisting of synthetic material, please make sure that they are not left in contact with the hot grill plate.
- The Funtasia Grill complies with the relevant safety regulations. Repairs may be carried out by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable danger for the user.

Initial Use:

Clean the grill plate with warm dishwater and dry it thoroughly.

Prior to connecting the temperature regulator it has to be ensured that the grill plate and the electrical terminals are completely dry. It is mandatory that neither the power supply cord nor the temperature regulator is immersed into water or any other liquid.

Thereafter, pour some oil on a tissue in order to grease the grill plate.



How to handle:

Fit the grill plate (1) into the casing (2). Take care that its feet are firmly placed in the casing and the grill plate sits flush with the casing.

Connect the temperature regulator entirely to the connecting socket (4) and thereafter insert plug into the outlet. In order to remove the temperature regulator, press the release lever located at the side of the regulator.

Now you can switch on the appliance by turning the temperature regulator. The pilot lamp will come on until the temperature selected is reached. The pilot lamp cycling on and off during operation indicates the thermostatic regulation.

Pre-heat the appliance at maximum setting for approximately 5 minutes at first before you start grilling at the desired heat level.

Recommended heat settings

2 - 4	low	‘keep warm’ setting
5 - 9	medium	for gradual simmering of delicate foods (e.g. fish) in order for foods to tenderise and cook thoroughly for using the steamer cup
10 - 12	high	for cooking most foods for sealing and browning quickly for searing

The pilot lamp serves as a marker for the selected setting.

Both grilling time and temperature setting depend very heavily on the thickness of the individual foods to be cooked and, above all, on your individual taste. Therefore, please regard the above data as a kind of reference point only!

The tilt lever at the underside of the casing enables (5) sauces and excess fat to run off the drainage ridge and, consequently, makes it possible to prepare your meals in an especially healthy manner with a particularly low fat content.

The steamer cup (3) is perfect for easy steaming of vegetables and seafood. Simply place the steamer cup over the food to be grilled and the concentrated heat will steam it and, consequently, more tender grill results can be achieved.

Our tip: In order to quicken the steaming process, pour some marinade (when preparing seafood) or water (when preparing vegetables) onto the food before covering it with the steamer cup.

The attached scraper can also be used to clean the appliance during the grilling process. This will prevent the formation of smoke.

Our tip: Prior to using the scraper, squeeze some fresh lemon juice onto the grill. This will help to emulsify any fat residues and facilitate the cleaning process.

During the grilling process, the food can also be turned with it. As an alternative, chopsticks, plastic tongs or other plastic / wooden utensils may be used. Please make sure, though, that these utensils will not be left in contact with the grill plate for a longer time.

Never use cooking cutlery made of metal as this might damage the non-stick grill surface of the grill plate.

After use, set the temperature regulator to '0' position and disconnect plug from the outlet.

Cleaning and maintenance:

Prior to cleaning, turn off the appliance, unplug it from the outlet and allow unit to cool completely. Remove the temperature regulator from the socket by depressing the handy release lever laterally located at the regulator.

Never immerse temperature regulator nor power supply cord into water!

The grill plate and the casing can be cleaned with a moist cloth or – if required – also in lukewarm water or in the automatic dishwasher. To remove more stubborn residues, soak the affected parts by spreading over some oil first.

For removing the fixed grill plate, loosen the screw of the fastening angle at the underside of the casing and pull the metal angle outwardly.

After the cleaning you have to tighten the dry grill plate again with the fastening angle screwed in.

Prior to the next use, grill plate and electrical terminals must have dried completely.

The grill plate is sealed with a non-stick coating. Therefore, do not use any pointed objects, abrasives, steel wool or oven sprays for cleaning purposes!

Some general tips:

The grill plate is sealed with a non-stick coating and therefore has to be slightly greased only during initial usage. Thereafter, no further greasing is required.

Prior to preparing your meals on the grill, the meat should be seasoned; however, salt should be added only afterwards since otherwise the meat will lose too much of its juiciness.

Fried sausages need to be pierced prior to grilling to prevent them from bursting. Meat will taste particularly delicious if it has been marinated before for some time. If possible, take the meat out of the refrigerator half an hour before preparing it as it will roast more quickly then and it can be avoided that thicker pieces of the meat will remain cold inside.

Chose side dishes to your individual taste and let your imagination take its course.

The most delicious side dishes for your barbecue are tasty sauces, herb butter, fried vegetables, fresh salad, baked potatoes and garlic bread.

F Mode d'emploi

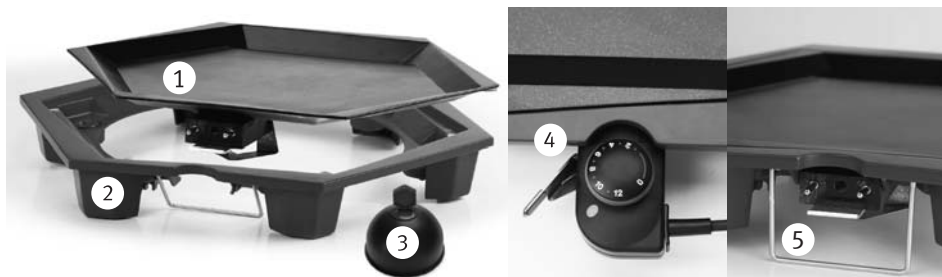
Nous sommes heureux que vous avez choisi d'acheter ce produit à haute qualité — une toute nouvelle dimension de plaisir de grillage vous attend. Préparez rapidement et de manière saine des repas en style Tepan Yaki, soit d'après des recettes asiatiques soit bien entendu d'après des recettes européennes. Afin que votre nouveau gril Funtasia vous rende un service impeccable pour de longues années, nous vous prions de soigneusement lire et tenir compte des indications suivantes.

Pour votre sécurité

- S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'à courant alternatif.
- Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à chaleur. Ne pas mettre en service tout près des autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.). L'éloigner d'au moins 10 cm des murs. L'espace au dessus de l'appareil doit être dégagé. Veiller également à maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil.
- **Attention: L'appareil devient chaud quand on l'utilise. Attention aux risques de brûlures lors des manipulations.**
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement et ne pas l'utiliser comme radiateur d'appartement. Vous risquez de perdre le droit à la garantie par une utilisation non-conforme.
- Enfants et personnes avec des restrictions physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance adéquate respectivement sans être guidé par une personne compétente ou sans avoir eu l'enseignement de sécurité.
- Il faut qu'on garde des enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne mettre jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
- Veillez à ce que le régulateur de température soit toujours complètement connecté à l'appareil avant de mettre la fiche dans la prise de courant.
- Utiliser seulement le régulateur original ajouté à l'appareil.
- Pendant le grillage la plaque de gril doit rester toujours dans le boîtier en plastique.
- Il faut toujours déconnecter le gril et retirer le câble avant d'enlever le régulateur de température de l'appareil.
- Ne jamais immerger le régulateur de température et le câble dans l'eau ou autres liquides. Protéger le régulateur de température aussi des secousses comme cela peut conduire aux dommages.
- La ligne de raccordement ne doit pas toucher à des parties d'appareil chaudes lors du fonctionnement. La déconnexion sûre s'effectue en tirant la fiche de contact.
- Lors de l'utilisation de pièces en matière plastique, veiller à ce que celles-ci n'aient pas de contact prolongé avec la plaque de grillage chaude.
- Le gril Funtasia correspond aux prescriptions de sécurité respectives. Des ateliers spécialisés sont les seuls compétents à effectuer des réparations. Des réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.

Première mise en service:

Nettoyer la plaque de grillage à de l'eau de rinçage chaud et la sécher soigneusement. Avant de connecter le régulateur de température, assurez-vous que la plaque de gril et les connexions électriques soient complètement sèches. Il ne faut pas immerger le câble ou le régulateur de température dans l'eau ou autres liquides. Mettre alors un peu d'huile sur un chiffon en papier et frotter la plaque de grillage avec.



Le fonctionnement de l'appareil est le suivant:

Mettre la plaque de grillage (1) dans le carter (2). Veiller à ce que les pieds soient solidement placés dans le carter et la plaque de grillage soit à fleur du carter. Enfoncer alors le régulateur de température complètement dans la douille (4) et alors enficher la fiche dans la prise de courant. Actionner la griffe de déclenchement du côté du régulateur pour enlever le régulateur de température. Alors, il est possible de connecter l'appareil en tournant le régulateur de température. La lampe de contrôle s'allume jusqu'à ce que la température ajustée soit atteinte. La lampe de contrôle s'allume et s'éteint alternativement au cours du fonctionnement et ainsi indique la régulation thermostatique. Préchauffer d'abord le gril au degré le plus élevé pour environ 5 minutes avant de commencer avec le grillage au degré de température désiré.

Utiliser le réglage

2 - 4	chaleur faible	degré de tenir chaud
5 - 9	chaleur moyenne	cuire lentement les repas sensibles (p.ex. le poisson) afin de cuire doucement et soigneusement des repas si un capot de cuire à l'étuvée est utilisé
10 - 12	chaleur forte	pour cuire la plupart des repas permet une fermeture et rissolage rapide pour saisir

La lampe de contrôle sert de repère pour le réglage choisi.

Les temps de grillage et le réglage de la température largement dépendent de l'épaisseur des produits à griller et avant tout de votre goût personnel et ne servent que de référence!

Le levier oscillant (5) du côté inférieur du carter permet aux sauces et à la graisse qui est de trop de couler dans le dégorgeoir ce qui vous permet de préparer vos repas avec particulièrement peu de graisse et de manière saine.

Le capot pour cuire à l'étuvée (3) peut être utilisé de manière excellente pour cuire à l'étuvée de façon non compliquée des fruits de mer et des légumes. Placer simplement le capot de cuire à l'étuvée sur les produits à griller et la chaleur concentrée va cuire à l'étuvée les repas et mener à un résultat de cuire plus doux.

Tuyau: Afin d'accélérer le processus de cuire à l'étuvée, mettre de petites quantités de marinade (lors des fruits de mer) ou d'eau (lors de légumes) sur les produits à griller avant de placer le capot pour cuire à l'étuvée.

Le raclor ci-joint peut être aussi utilisé pour nettoyer l'appareil au cours du processus de grillage, de cette façon vous évitez une formation de fumée.

Tuyau: Mettre de jus de citron frais sur la plaque de grillage avant d'utiliser le raclor. Celui-ci émulsionnera les résidus de graisse et facilitera le nettoyage. En plus vous pouvez tourner les aliments avec au cours du processus de grillage. Comme alternative, il est possible d'utiliser des bâtonnets à manger, des pinces en matière plastique ou autres ustensiles en bois ou en matière plastique. Néanmoins, faire attention à ce que ceux-ci n'aient pas de contact prolongé avec la plaque de grillage.

N'utiliser en aucun cas des couverts de cuisine en métal étant donné que cela pourrait endommager la couche anti-adhésive de plaque de grillage.

Après utilisation, tourner le régulateur de température en position '0' et retirer la fiche de la prise de courant.

Nettoyage et entretien:

Avant le nettoyage, déconnecter l'appareil, retirer la fiche de contact et faire refroidir l'appareil. Enlever le régulateur de température de la douille en enfonçant la griffe de déclenchement à maniement facile du côté du régulateur.

Ne jamais immerger le régulateur de température et le câble dans l'eau!

Nettoyer alors la plaque de grillage et le carter avec un chiffon humide ou – si besoin est - dans l'eau tiède ou le lave-vaisselle. Tremper d'abord de graves encrassements avec un peu d'huile.

Pour détacher la plaque de grillage fixée, desserrez la vis de l'équerre de fixation au dessous du carter et tirez l'équerre vers l'extérieur.

Après le nettoyage revissez la plaque de grillage sèche avec l'équerre de fixation.

Avant l'usage prochain, la plaque de grillage et les connexions électriques doivent être complètement sèche.

La plaque de grillage dispose d'une couche anti-adhésive. Eviter donc d'utiliser des objets pointus, de la poudre à récuser, de la laine de bois ou des sprays de fours!

Quelques tuyaux généraux:

La plaque de grillage dispose d'une couche anti-adhésive. C'est pourquoi il suffit de la graisser légèrement lors de la première utilisation. Il n'est plus nécessaire de la graisser après. Assaisonner la viande avant de la griller, mais la saler seulement après car autrement elle perdrait trop de suc.

Des saucisses à griller sont déjà piqués avant le grillage afin qu'ils ne crèvent pas.

La viande a un goût particulièrement bon lorsqu'elle est marinée pour quelque temps.

Si possible, il faudrait sortir les produits à griller 1/2 heure avant du réfrigérateur.

Ils rôtissent bien plus rapidement et vous évitez que la viande plus épaisse reste froide

dans l'intérieur. Choisir les garnitures selon votre goût personnel et laissez libre cours

à votre imagination. Au barbecue, les sauces délicates, le beurre aux herbes, les légumes frites, des salades fraîches, des pommes de terre en feuille ou du pain à l'ail ont un goût particulièrement bon.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

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 **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz 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.