



# ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual
- F** Instructions d'utilisation
- I** Istruzioni sull'uso



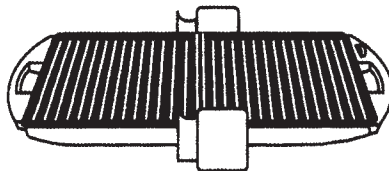
Multi Grill **KG 1600 / KG 1800**  
Comfort Grill **KG 2000**

## D Bedienungsanleitung

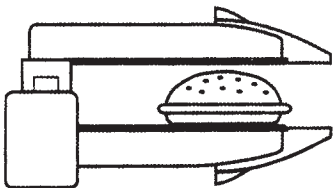
Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Produkt entschieden haben. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern, Sie können Kontaktgrillen, Überbacken und auch - durch Aufklappen des Gerätes - zum Barbecue einladen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Multi / Comfort Grill haben, bitten wir die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten.



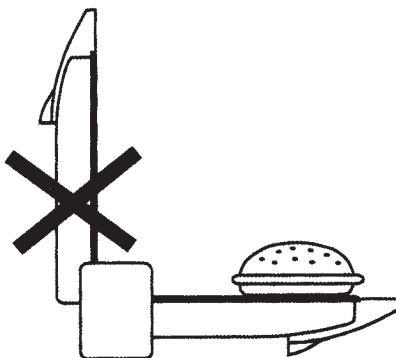
Pos. A  
Grundstellung zum Kontaktgrillen  
von Fleisch, Würstchen usw.



Pos. C  
Aufgeklappt als Großflächengrill  
für Haus und Garten



Pos. B  
Arretierstellung zum Toasten und  
Überbacken.



**Achtung, niemals in dieser Position benutzen, wenn die obere Grillplatte heiß ist!**  
Gefahr der Überhitzung und Beschädigung der Kunststoffgriffe!

## 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. Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Nur bei vollständig eingerasteten Grillplatten einschalten.
- **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 Fernwirksystem betreiben
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf beim Betrieb keine heißen Geräteeile berühren.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Der MULTI 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:

Entnehmen Sie die Grillplatten durch Drücken der Haltefeder aus dem Gerät und reinigen Sie diese in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel. Nach dem Abtrocknen schieben Sie die Platten in die vorgesehenen Halterungen und drücken sie, bis die Festhaltefeder einschnappt. Reiben sie dann beide Grillplatten mit etwas Butter oder Speisefett ein.

## Und so bedienen Sie das Gerät:

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie den Thermostat auf die höchste Stufe und heizen Sie das Gerät auf, bis die Kontrolllampe erlischt. Die Type Comfort Grill KG 2000 ist mit zwei Thermostaten ausgestattet. Sie können somit die Temperatur der Grillflächen getrennt regeln, bzw. je nach Bedarf einschalten. Bringen Sie das Gerät nun in die gewünschte Position A, B oder C und stellen Sie den Thermostat entsprechend der auf dem Griff abgebildeten Temperaturliste ein.

		Fleisch	Schaschlik	Geflügel	Fisch	Hamburger	Wurst
POSITION	KG 1600/1800						
	1	WARM HALTEN					
	2 - 3	○	●	○	○	●	○
	4 - 5	●	○	●	●	○	●
ZEIT MIN.		5 - 7	8 - 10	10 - 15	4 - 10	3 - 8	4 - 6

Die Grillzeiten und die Temperatureinstellung sind sehr von der Stärke des Grillgutes, von der Stellung des Gerätes und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig, diese Daten sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten! Bitte verwenden Sie kein Kochbesteck aus Metall, da sonst die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigt werden kann.

### **Reinigung und Pflege:**

Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Dann die Grillplatten, wie vorher beschrieben, entnehmen und in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Größere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein. **Gerät nie ins Wasser tauchen!**

**Die Grillplatten sind antihaf-beschichtet, verwenden Sie deshalb auch zum Reinigen keine spitzen Gegenstände, Scheuermittel, Stahlwolle oder Backofensprays! Grillplatten, die aufgrund falscher Behandlung beschädigt wurden, sind kein Reklamationsgrund. Ersatzplatten können Sie über Ihren Fachhändler oder über unsere Servicestelle im Werk Dinkelsbühl beziehen.**

## **Rezepte**

### **Einige allgemeine Tipps:**

- Die Grillplatten sind antihaf-beschichtet und müssen 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 Phantasie freien Lauf. Zum Barbecue schmecken besonders gut delikate Soßen, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, frische Salate, Folienkartoffeln und Knoblauchbrot.

### ***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. Auf mittlerer Temperatur ca. 8-10 Minuten bei Pos. A grillen.

Beilagen: Champignon-Rahmsoupe, Reis oder Nudeln, Salat

### ***Steaks „Helene“***

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

Die Steaks waschen, trocknen und würzen. Auf beiden Seiten auf Stufe 5 in Pos. A ca. 3 Minuten anbraten. Den MULTI GRILL in Pos. B bringen und den Thermostat auf Stufe 3-4 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 Toastbrot verteilen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Jeweils 1 Eigelb hineingleiten lassen. Mit Käse und Pfeffer bestreuen. Den MULTI GRILL in Pos. B bringen und auf Stufe 3-4 stellen. Toast ca. 4-5 Minuten überbacken.

### ***Schweizer Würstchen***

- 8 Bockwürste
- 100 g Emmentaler Käse
- 70 g durchwachsener Speck

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

### ***Schlemmerschnitten***

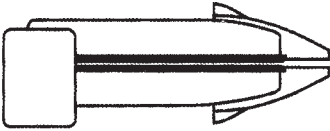
- 1 Stangenweißbrot (250 g)
- 2 Zwiebeln
- 1 Glas Tomatenpaprika
- 300 g Thüringer Mett
- 2 Eier
- 2 EL gehackte Petersilie
- Pfeffer, Salz, Thymian
- 200 g Gouda in Scheiben

Stangenweißbrot der Länge nach halbieren. Die Hälften in der Mitte durchschneiden. Die Zwiebeln und die 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 MULTI GRILL auf Pos. B bringen und die Schlemmerschnitten überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

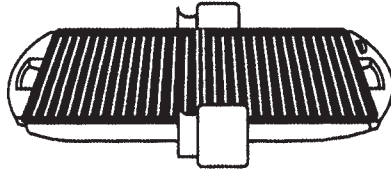
**Guten Appetit!**

# GB Instruction Manual

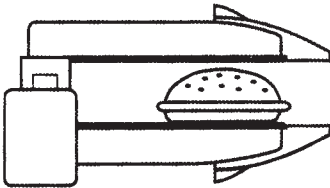
We are glad that you decided to purchase this high-value item. For sure you, too, will be enthusiastic about its easy operation and the great variety of possible uses: You can use it for contact grilling, for grilling au gratin, and also invite for a Barbecue - when using the appliance opened up. To make sure that you will have lots of pleasure with your Multi/Comfort Grill for a long time, we ask you to carefully read and to follow these notes.



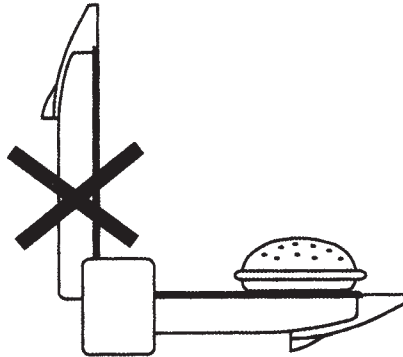
Pos. A  
Basic position for „contact“ grilling  
of meat, sausages etc.



Pos. C  
Opened up as large surface grill for  
home and garden



Pos. B  
Locking position for toasting



**Attention, never use it in this position!**  
The shown position is false and results in over-  
heating and damage of the plastic handles.

## For your safety:

- Make sure the mains voltage is in conformity with the details on the rating plate.
- Only connect to an AC outlet.
- Put the appliance on a heat-resistant, solid and even base. Keep the space above the appliance free; the lateral distance to all walls has to be 10 cm at least. Ensure free air circulation.
- Only operate the appliance with the grill plates clicked shut.
- **Attention: In use surfaces get hot. Mind the risk of burning when touching the appliance!**
- Never leave the appliance unattended when operating it and do not use it for heating up rooms. 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.
- The power supply cord - like those of other neighbouring electrical appliances - must not touch any hot parts of the appliance during operation.

- Do not immerse the appliance in water and make sure no steam or water will enter the appliance from below.
- The safest way to switch off the appliance is to unplug it.
- The Multi/Comfort Grill is in compliance with the relevant safety regulations. It may only be repaired by specialists. Inappropriate repairs may result in considerable danger for the user.

### Initial use:







After pressing the retaining spring take out both grill plates and clean them in lukewarm water with some dishwashing detergent. When dry, insert the plates into the intended mountings and press until the retaining spring clicks shut. Now slightly grease both plates with some butter or oil.

### How to operate the appliance:

After plugging the appliance into a socket set the thermostat at maximum position and heat up until the pilot lamp goes off.

Type Comfort Grill KG 2000 is equipped with two thermostats, so you can set the temperature of the grill surfaces separately or switch on /off as desired.

Now put the appliance into the requested position, either A, B or C, and set the thermostat according to the temperature scale depicted on the handle.

		meat	shashlik	poultry	fish	hamburger	sausages	
POSITION	KG 1600/1800	KG 2000						
	1	KEEP WARM						
	2 - 3	○	●	○	○	●	○	
	4 - 5	●	○	●	●	○	●	
TIME MIN.		5 - 7	8 - 10	10 - 15	4 - 10	3 - 8	4 - 6	

The grilling times and the set temperature strongly depend on the thickness of the food, on the position of the appliance and last but not least on your own taste, so use these data just as a guideline! Please do not use any metal kitchen utensils on the appliance since they might scratch the grill plates' non-stick coating.

### Cleaning and care:

Always unplug the appliance and allow cooling before cleaning. Then take out the grill plates - as described above - and clean them in lukewarm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher. Soak bigger soiling with oil first. **Never immerse appliance in water!**

**The grill plates have a non-stick coating, for this reason never use sharp objects or abrasive agents for cleaning either! Grill plates, which were damaged because of improper treatment, do not justify a claim. Spare plates can be purchased at your specialist shop.**

### Some general hints:

- The grill plates have a non-stick coating; only prior to initial use is it therefore essential to grease them slightly. Following that no more fat is necessary.
- Spice the meat prior to grilling; however, salt it only afterwards since otherwise it will lose too much sap.
- Sausages are to be pinched before grilling to prevent them from bursting.
- Meat will be particularly tasty if pickled in marinade for some time before grilling.
- If possible, take the meat out of the refrigerator half an hour before preparing it, since it will roast quicker then, and you can avoid that thicker pieces of the meat will remain cold inside.
- Choose side dishes to your own taste and let your imagination take its course. The most delicious side dishes for Barbecue grilling are tasty sauces, herb butter, fried vegetables, fresh salad, baked potatoes and garlic bread.

**Enjoy your meal!**

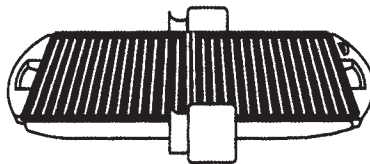
## F Instructions d'utilisation

Nous sommes très heureux d'apprendre que vous avez opté pour ce produit de très haute qualité. Le maniement simple et la variété de possibilités d'utilisation sont certainement des caractéristiques qui ne vous laissent pas froid. Vous êtes en mesure de griller à contact, de gratiner et même d'inviter au barbecue - en ouvrant l'appareil. Afin que vous trouviez plaisir au MULTI / COMFORT GRILL pour très longtemps, nous vous recommandons de lire attentivement les informations nécessaires au bon maniement de cet appareil et de les observer.



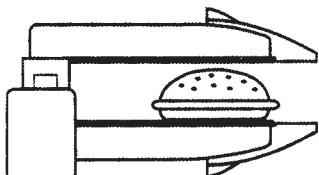
Pos. A

Position normale pour grillages à contact des viandes, saucisses etc.



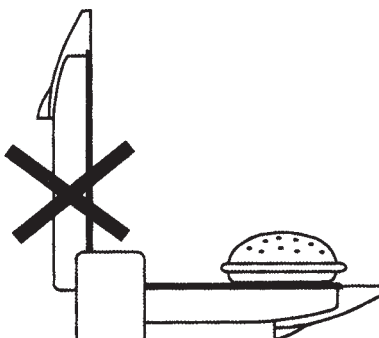
Pos. C

Ouverture totale à plat, une surface maxi pour les grillages à l'intérieur comme à l'extérieur.



Pos. B

Position haute arrêtée pour gratiner ou pour les toasts



**Attention, ne jamais utiliser dans cette position rectangulaire!** Surchauffe et dégâts aux anses en matières plastiques!

### 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 et non sensible à chaleur, et 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, et en particulier en partie inférieure.
- Ne branchez l'appareil que si les plaques sont bien en place.
- **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.
- Le câble d'alimentation ainsi que les appareils posés à proximité ne doivent pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Veiller à ce que ni de la vapeur ni de l'eau ne pénètre dans l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant.
- Le Multi/Comfort Grill 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:

Retirez les deux plaques en appuyant sur les ressorts de soutien et rincez-les à l'eau tiède additionnée d'un produit vaisselle. Essayez les plaques et engagez-les dans les fixations et serrez-les jusqu'à l'enclenchement du ressort de maintien. Huilez-les légèrement avant la première mise en service.

### Maniement:

Raccordez l'appareil au réseau, réglez le thermostat sur la position souhaitée et laissez chauffer l'appareil jusqu'à ce que le voyant de contrôle s'éteigne. Type Comfort Grill KG 2000 est équipé avec deux thermostats. Ainsi vous pouvez régler la température des plaques de gril séparément ou mettre en service selon votre besoin.

Placez votre appareil dans la position de travail souhaitée A, B ou C et ajustez le bouton de réglage du thermostat sur la position souhaitée, conformément aux indications du tableau de température sur la poignée.

		viande	brochette	volaille	poisson	hamburgers	saucisse	
POSITION	KG 1600/1800	KG 2000						
	1	TENIR CHAUD						
	2 - 3	○	●	○	○	●	○	
	4 - 5	●	○	●	●	○	●	
TEMPS MIN.		5 - 7	8 - 10	10 - 15	4 - 10	3 - 8	4 - 6	

Les temps de grillage et les réglages de température dépendent largement de l'épaisseur du produit à griller, de la position de l'appareil et surtout de votre propre goût. C'est pourquoi ces données ne sont qu'approximatives! Ne jamais utiliser de couverts à pot en métal, étant donné que ceux-ci peuvent provoquer des dégâts à la couche anti-adhésive des plaques de gril.

### Nettoyage et entretien:

Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Alors enlevez les plaques de gril et lavez-les dans l'eau tiède avec un peu de produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle. Pré-laver d'abord des encrassements plus importants avec un peu d'huile.

**Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau!**

**Les plaques de gril sont couvertes d'une couche anti-adhésive. Il faut donc ne jamais utiliser d'objets pointus, de paille de fer ou de sprays pour fours! Des plaques de gril qui ont été endommagées en raison d'un maniement impropre sont exclues du droit à la réclamation.**

**Des plaques de remplacement sont disponibles chez votre concessionnaire.**

### Quelques tuyaux généraux:

- Les plaques de gril sont couvertes d'une couche anti-adhésive. Il faut donc seulement graisser légèrement lors de la première utilisation. Ensuite, ce n'est plus nécessaire de les graisser.
- Épicer la viande avant de la griller, mais la saler après. Car autrement, elle perd trop de suc.
- Piquer les saucisses à griller même avant le grillage afin d'éviter qu'elles ne crèvent.
- La viande a extrêmement bon goût lorsqu'elle est marinée quelques temps avant.
- Si possible, prendre les produits à griller du réfrigérateur 30 minutes avant. Ils grillent plus rapidement et vous évitez que la viande plus épaisse reste froide à l'intérieur.
- Des sauces délicates, du beurre aux herbes, des légumes grillées, des salats fraîches, des pommes de terre en feuille et du pain à l'ail, tous cela va très bien avec le barbecue.

**Bon appétit!**

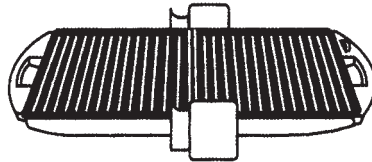
# I Istruzioni sull'uso

Ci fa piacere constatare che avete scelto questo prodotto di alta qualità. Siamo certi che anche voi apprezzerete la facilità d'uso e le molte possibilità d'applicazione. Con questo apparecchio potete grigliare a contatto, gratinare e - ribaltando un lato - potete usare l'apparecchio per il barbecue. Per poter godere a lungo il Multi/Comfort Grill, vi preghiamo di leggere e di osservare attentamente le seguenti avvertenze.



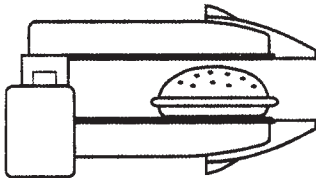
Pos. A

Posizione di base per grigliare a contatto carne, salsicce ecc.



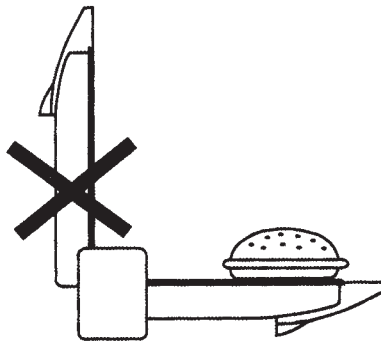
Pos. C

Lato aperto che mette a disposizione una griglia di maggiori dimensioni per la casa e per il giardino.



Pos. B

Punto d'arresto per toast e per gratinare.



**Attenzione! Non usare mai l'apparecchio in questa posizione!** Sussiste il pericolo di surriscaldamento e danneggiamento dei manici di plastica!

## Per la vostra sicurezza:

- Fate attenzione che la tensione di rete sia identica a quella riportata sulla targhetta di modello.
- Allacciate esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
- L'apparecchio deve appoggiare su una base resistente al calore, robusta e piana. Sopra l'apparecchio, lo spazio deve essere libero e la distanza dalla parete deve misurare almeno 10 cm. Nell'ambiente in cui si trova il grill, l'aria deve circolare liberamente.
- Accendete il grill soltanto con piastre di cottura completamente inserite.
- **Attenzione: Con apparecchio in funzione le superfici si riscaldano molto. Tenete conto del pericolo di scottature al contatto con l'apparecchio!**
- Quando l'apparecchio è in funzione, non lasciatelo mai incustodito e non usatelo mai per riscaldare un ambiente. Usando l'apparecchio in modo improprio perdete il diritto di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni del caso.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
- Il cavo d'allacciamento non deve mai entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio in funzione. Lo stesso vale anche per i cavi d'allacciamento d'eventuali apparecchi elettrici posti in vicinanza.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua quando lo pulite. Fate attenzione che dal lato inferiore non penetrino nell'apparecchio acqua o vapore.
- Il disinserimento sicuro dell'apparecchio è garantito con il distacco dalla presa di corrente.
- Il Multi/Comfort Grill è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati ed autorizzati. In seguito a riparazioni non eseguite a regola d'arte possono insorgere dei pericoli per l'utente.







### Prima messa in funzione:

Facendo pressione sulle molle di fissaggio, estraete le piastre di grill dall'apparecchio e pulite le con acqua tiepida con piccola aggiunta di detersivo. Dopo averle asciugate, spingete le piastre negli appositi supporti, premendo poi fino a far scattare le molle di fissaggio. Dopo di ciò spalmate del burro o altro grasso alimentare sulle piastre del grill.

### Come si usa l'apparecchio:

Inserite la spina nella presa di corrente. Posizionate il termostato sullo stadio maggiore, e riscaldare l'apparecchio fino a quando si spegne la lampada spia. Il Comfort Grill KG 2000 ha due termostati, quindi le due piastre di grill sono regolabile del tutto indipendente l'un l'altro.

Ora mettete l'apparecchio in una delle posizioni A, B o C, e regolate il termostato sul valore di temperatura indicato per i vari casi nella tabella delle temperature riportata sul manico.

		carne	spiedini	volatili	pesce	hamburger	salsicce
POSIZIONE	KG 1600/1800						
	KG 2000						
1				TENERE CALDO			
2 - 3		○	●	○	○	●	○
4 - 5	max	●	○	●	●	○	●
TEMPO MIN.		5 - 7	8 - 10	10 - 15	4 - 10	3 - 8	4 - 6

I tempi di cottura e le impostazioni di temperatura dipendono molto anche dallo spessore di quanto viene cotto, dalla posizione dell'apparecchio e soprattutto dal gusto individuale. Abbiamo pertanto riportato dati puramente indicativi! Nella cottura per favore non usate utensili metallici, che potrebbero danneggiare i rivestimenti antiaderenti delle piastre di grill.

### Pulizia e cura:

Prima della pulitura staccate l'apparecchio dal collegamento a rete ed attendete che si raffreddi. Estraete poi le piastre, come sopra descritto, e lavatele in acqua tiepida con aggiunta di poco detersivo; potete anche metterle nella lavastoviglie. Lasciate prima rammollire i punti di maggiore accumulo di sporco applicandovi dell'olio. **Non immergere mai l'apparecchio in acqua!**

**Le piastre di grill hanno un rivestimento antiaderente; pertanto nell'effettuare la pulizia, non usate mai oggetti appuntiti, abrasivi, lana d'acciaio o spray per forni! Non sussiste nessun diritto di garanzia per piastre di grill danneggiate in seguito ad un trattamento improprio.**

**Potete acquistare piastre di ricambio presso il vostro negoziante specializzato**

### Alcuni consigli di carattere generale:

- Le piastre di grill hanno un rivestimento antiaderente; pertanto vanno ingrassate leggermente solo quando si usano per la prima volta. Dopo di ciò non c'è più nessun bisogno di spalmarle di grasso.
- La carne s'insaporisce con spezie prima di metterla al grill, il sale va però aggiunto a fine cottura, altrimenti la carne perde troppo sugo.
- Le salsicce da arrostire si punzecchiano prima di grigliare, perché poi non si aprano.
- Per dare maggiore gusto alla carne, conviene prima marinarla.
- Se possibile, prendete dal frigorifero quanto destinato al grill già 1/2 ora prima della cottura. Così si cuoce più celermente e si evita che i pezzi più spessi di carne rimangano freddi all'interno.
- Scegliete i contorni secondo i vostri gusti personali, dando libero sfogo alla fantasia. Il barbecue sarà più saporito con sughi delicati, burro con erbe aromatiche, verdura fritta, insalate fresche, patate cotte in foglio d'alluminio e pane all'aglio.

**Buon appetito!**

# Garantieleistung/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

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.