



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



CG 2303/E
CERAN® Grill

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen ganz besonderen Grill 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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

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 eignet sich zum Grillen, Erhitzen und Warmhalten von Lebensmitteln direkt auf der Glaskeramik Platte. Es 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/Leistung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	2000 W
Standby-Verbrauch:	< 1 W
Schutzklasse:	I
Grillfläche:	36 x 27 cm
Warmhaltefläche:	7,5 x 27 cm

Lieferumfang

- SCHOTT CERAN® Grill CG 2303/E
- Reinigungsschaber
- entnehmbare Fett-Auffangrinne

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehöerteile



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

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- 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 sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem 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.
- Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- 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.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.

- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt bzw. die Glas-Grillfläche gebrochen oder gerissen, 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!

Grillfläche, Gehäuse-Oberflächen und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß! Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes und achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir den Einsatz von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck! Achten Sie bei der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf!
- Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus minderwertigem Kunststoff, diese könnten schmelzen und die SCHOTT CERAN® Grillfläche beschädigen. Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Gabel, Messer) auf der Grillfläche und legen Sie keine Alufolie darauf.
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Generell können Sie auch hitzebeständige Kochgefäße auf das SCHOTT CERAN® Feld stellen. Jedoch keine Gefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie. Vorsicht bei Kunststoffgriffen! Diese können durch die aufsteigende Hitze beschädigt werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!

- Sollten versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der SCHOTT CERAN® Fläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit dem beigefügten Reinigungsschaber weg aus der heißen Zone.
- Niemals kaltes Wasser auf die heißen Grillplatten gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatten geben – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen Grillplatte und elektrische Anschlüsse absolut trocken sein.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte.
- Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel verbinden und betreiben, ist darauf zu achten, dass ...
 - ... das Kabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt ist.
 - ... der Anschluss des Kabels über einen ordnungsgemäß angeschlossenen Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung verfügt.
 - ... das Kabel vollständig abgerollt ist (bei Verwendung einer Kabeltrommel).
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit Grillkohle oder anderen Brennmitteln geeignet!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 20 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - 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.
- ⚠ **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme und Grillbetrieb

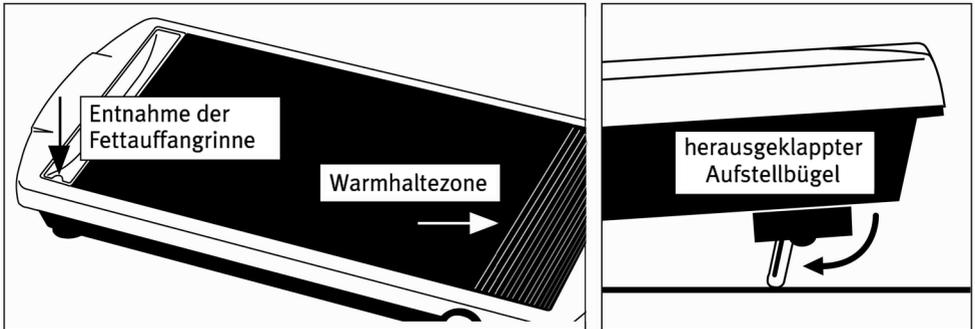


ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Grillfläche, Gehäuse-Oberflächen und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß! Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes und achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf!

- Beachten Sie, dass die Fettauffangrinne im Gerät eingesetzt ist.
- Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Die Betriebskontrolllampe auf dem SCHOTT CERAN® Feld leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Der Drehknebel ist durch einfaches Drücken in das Gehäuse versenkbar und kann durch erneutes Drücken wieder aus dem Gehäuse gehoben werden. Er ist dadurch vor unabsichtlichem Betätigen und vor Fettspritzern geschützt. Zudem wird vermieden, dass der Grill durch kleine Kinder eingeschaltet bzw. verstellt werden kann.
- Mit dem Drehknebel das Gerät einschalten und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Regelung ist stufenlos von Warmhalten bis Scharf-Anbraten bei bis zu 380 °C möglich.
- Der Grill ist mit einer Temperaturautomatik ausgestattet, d. h. er heizt auf jeder Stufe mit der maximalen Leistung auf und hält die eingestellte Temperatur durch eine entsprechend getaktete Stromzufuhr.
- Benutzen Sie die Einstellungen:
 - 1 ... 5 zum Warmhalten und Aufwärmen
 - 4 ... 9 zum Dämpfen, Dünsten, Kochen, Grillen
 - 8 ... 12 zum schnellen Anbraten
- Zum Grillen das Gerät auf hoher Stufe für 4 - 6 Minuten vorheizen.
- Das Grillgut kann direkt auf die SCHOTT CERAN® Fläche gelegt werden. Bei nicht mariniertem Fleisch und Gemüse empfehlen wir, vorab etwas Öl auf die Grillfläche zu geben.
- Fleisch auf hoher Stufe scharf anbraten, danach die Temperatur reduzieren.
- Eingelegtes Grillgut sorgt für eine gewisse Rauchentwicklung und sollte **maximal auf Stufe 8** angebraten werden.
- Auf dem SCHOTT CERAN® Grill keinen Zucker, Honig, Sirup oder andere stark zuckerhaltige Speisen und Zutaten verwenden. Hierzu zählen z. B. Ketchup, einige Grillsoßen (siehe Inhaltsangabe auf der Flasche), ebenso wie Bananen und Dosenfrüchte.
- Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus minderwertigem Kunststoff, diese könnten schmelzen und die SCHOTT CERAN® Grillfläche beschädigen. Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z. B. Gabel, Messer) auf der Grillfläche und legen Sie keine Alufolie darauf. Wir empfehlen Kochbesteck aus Holz.
- Während des Grillvorgangs können Sie mit dem beigelegten Schaber verbliebene Speisereste in die seitliche Fettauffangrinne schieben und damit die Grillfläche reinigen.

Achtung: Schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh.

- Der SCHOTT CERAN® Grill ist außerdem mit einem Aufstellbügel ausgestattet, der eine Schrägstellung in Richtung Fettauffangrinne erzeugt und dadurch fettarmes Grillen ermöglicht. Dieser Bügel ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht und lässt sich ganz einfach herausklappen



Grilltabelle

Anwendungen	Reglerstellung	Grilldauer (Min.)
Schnelles Aufheizen	10-12	4-6
Anbraten (z.B. Frikadellen)	erst 10 dann 6	2-3 10-12
Bratwurst	5-6	6-10
Eingelegtes Grillgut	6-7	10-12
Filetsteak	8-9	7-8
Fisch	5-6	8-10
Putenbrustfilet	erst 10-11 dann 5-7	2-3 7-10
Rumpsteak	8-9	10-14
Warmhalten	1-2	

- Die in der Tabelle angegebenen Einstellungen und Grillzeiten sind Anhaltspunkte, die je nach Stärke des Grillgutes und Ihrem persönlichen Geschmack variiert werden können.
- Fertig gegrillte Speisen können Sie zum Warmhalten auf die mit Punkten markierte Warmhaltezone im rechten Bereich der Grillfläche legen.

Ausschalten

- Zum Ausschalten den Temperaturregler auf „0“ drehen und den Netzstecker ziehen. Die Betriebskontrolllampe erlischt
- **Achtung:** Zur sicheren Ausschaltung muss das Gerät nach der Benutzung vom Stromnetz getrennt sein!
- Das Gerät ist nach der Benutzung heiß. Transportieren und reinigen Sie es erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!



- Speisereste und Fettspritzer entfernt man am besten unmittelbar nach dem Grillen von der noch heißen Grillzone, indem man sie mit dem Reinigungsschaber von der heißen Zone in die Fettauffangrinne schiebt. Schützen Sie dabei Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh.
- Diese Fettauffangrinne können Sie zur Reinigung ganz einfach entnehmen, indem Sie an der im vorderen Bereich ausgeformten Punktstelle leicht drücken und mit der anderen Hand die dann hochgeklappte Rinne entnehmen.
- Die kalte Grillfläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Sind Speisereste eingebrannt, weichen Sie diese ein, indem Sie etwas Spülwasser auf die Glasplatte träufeln.
- Sollten danach noch hartnäckige Verschmutzungen auf der kalten Oberfläche verbleiben, können Sie diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für SCHOTT CERAN® Kochflächen entfernen. Dazu werden einige Tropfen des Mittels mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Grillfläche so lange verrieben, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Unmittelbar danach wischen Sie bitte die gesamte Grillfläche mehrmals nass ab (z. B. mit einem wassergetränkten Küchenpapiertuch, Schwammtuch oder Lappen) und anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände auf der Grillfläche verbleiben.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten (für jeweils 4 Personen erstellt) möchten wir Ihnen einige Ideen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Beachten Sie jedoch bitte die Hinweise für Ihre Sicherheit und über die Inbetriebnahme in der vorangegangenen Anleitung, damit Sie lange Freude an Ihrem SCHOTT CERAN® Grill haben.

Gefüllte Gurkenscheiben

- 2 Salatgurken
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- Salz, Paprikapulver, Cayennepfeffer
- 1 Ei
- 100 g Sesam

Die Salatgurken schälen und in etwa 7 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Apfelsausstecher die Gurkenkerne sorgfältig entfernen. Das Hackfleisch mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer feurig würzen. Das Ei und den Sesam unter den Fleischteig arbeiten. Die Gurkenstücke mit dem Fleischteig löffelmanig füllen, dabei immer wieder gut nachdrücken, damit keine Hohlräume bleiben. Die gefüllten Gurkenstücke quer in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese wieder zusammensetzen und auf einen Teller legen (dadurch wird das Austrocknen der Gurken verhindert). Die gefüllten Gurkenscheiben leicht mit Öl bepinseln, auf den Grill legen und auf jeder Seite 3-4 Minuten braten.

Scampi italienische Art

- 8 große gekochte Scampi
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Worcester Sauce
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 EL Basilikum Blättchen
- 8 Scheiben Parmaschinken
- Olivenöl

Die Scampi am Rücken längs einschneiden und die Därme (dunkle Fäden) entfernen. Gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft, Worcester Sauce, Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikum Blätter auf den Schinkenscheiben verteilen. Jeweils in die Mitte einen Scampi legen und mit Schinken umwickeln. Jedes Röllchen von allen Seiten mit Olivenöl bepinseln. Auf den Grill legen und von jeder Seite etwa 5 Minuten braten.

Fisch-Frikadellen

- 300 g küchenfertiges Fischfilet
- 1 EL Crème double
- 1 EL saure Sahne
- 1 Eigelb
- Salz
- Saft von 1 Zitrone
- weißer Pfeffer
- 3 EL gehackter Dill
- 2-3 EL Semmelbrösel

Das Fischfilet in grobe Stücke schneiden, zusammen mit Crème double, saurer Sahne und Eigelb im Mixer fein pürieren. Die Fischmasse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer gut würzen. Den Dill daruntermischen.

So viel Semmelbrösel hineinrühren, dass die Masse formbar ist. Kleine, flache Frikadellen formen und diese auf dem Grill auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

Gefüllte Würstel

- 8-12 Wiener Würstchen
- 3 EL süßen Senf
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 4 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 4 dünne Scheiben Emmentaler
- 12-16 dünne Scheiben durchwachsenen geräucherten Speck
- 2-3 EL Olivenöl

Die Wiener Würstchen der Länge nach halbieren und auf eine Arbeitsfläche legen. Den Senf mit dem Majoran, dem Thymian und der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe verrühren und die Innenseiten der Würstchen damit bestreichen. Die Schinken- und Emmentaler-Scheiben halbieren bzw. in drei Teile schneiden. Jedes Würstchen mit je einer Scheibe Schinken und Emmentaler belegen und anschließend die Würstchen wieder zusammenklappen. Die Wiener mit Speck-scheiben umwickeln und je nach Bedarf mit Zahnstochern zusammenstecken. Dann mit Olivenöl einstreichen und anschließend auf dem Grill garen.

Hähnchenbrustfilets vom Spieß

- 4 Hähnchenbrustfilets
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Edelpilzkäse
- einige Basilikum-Blättchen
- einige Oregano-Blättchen
- 4 dünne Scheiben Parmaschinken
- 1 TL Kräuter der Provence

Die Filets waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Käse zerbröckeln, mit den Basilikum- und Oregano-Blättchen vermischen, die Filets damit füllen. Jedes Hähnchenbrustfilet in eine Scheibe Parmaschinken wickeln und mit Kräutern bestreuen. Mit Öl bestreichen, auf Spieße stecken und auf dem Grill garen.

Gefüllte Filetsteaks

- 8 dünne Rinderfilets von je etwa 100g
- 100 g Roquefort
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1/2 Kästchen Kresse
- 3 EL Öl
- schwarzer Pfeffer, Salz

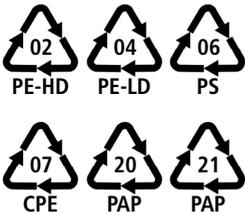
Die Rinderfilets gründlich mit Haushaltspapier abtupfen.

Den Käse mit den sehr fein gehackten Kräutern gut vermischen und auf 4 Rinderfilets verteilen. Die weiteren 4 Filets darauf legen und mit Rouladen Garn umwickeln. Die Filets rundherum mit dem Öl einpinseln und Pfeffer darüber mahlen. Auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Kurz vor dem Servieren salzen.

Entsorgung/Recycling

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.



Die aufgedruckten oder eingepprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis



Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Tipp: Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Introduction



Congratulations for purchasing this exceptional grill. And thank you for the trust you have placed in us. You will be delighted by the simple and safe operation as well as by the wide range of application. To make sure you can enjoy your appliance for a long time, please read the following information carefully and adhere to the instructions. Keep this instruction manual in a safe place. Hand over all documents to the third party when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels and further similar living environments,
- breakfast pensions.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability.

The appliance can be used for grilling, heating and keeping warm food directly on the glass ceramic plate.

The appliance is **not** designed for commercial use.

Technical data

Connect the appliance only to an isolated ground socket (Schuko), installed in line with the regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Connect it only to alternating current.

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	2000 W
Standby consumption:	< 1 W
Protection class:	I
Grilling surface:	36 x 27 cm
Keeping-warm surface:	7.5 x 27 cm

Scope of supply:

- SCHOTT CERAN® Grill CG 2303/E
- cleaning scraper
- fat collecting groove (removable)

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

For your safety



**Important! Read all safety instructions and guidelines.
Non-observance of the safety instructions and guidelines may
cause electric shock, fire and/or serious injury/burns!**

General safety instructions

- Keep children under 8 years away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and people who lack knowledge or experience in operating the appliance or who have physical, sensory or mental disabilities must not use the appliance without supervision or instruction by a person who is responsible for their safety. Do not leave the appliance unattended during operation.
- Supervise children to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging material such as foil bags out of the reach of children.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the appliance and all accessories for soundness prior to each use. It must not be put in operation if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the appliance from the power supply and have it checked by an electrically qualified technician.
- Prevent breakage of the glass plate and protect it from falling objects.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it, so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord for damage, wear and tear on a regular basis. Damaged or entangled power cords increase the risk of electric shock.
- Always disconnect the appliance from the power supply by pulling the plug. Never pull the power cord.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord is damaged or the glass grill surface is broken or cracked, unplug it immediately. Have your appliance only be repaired by an

authorised service centre or by our Customer service. Improper repair works can cause substantial danger to the user.

- Improper use and non-observance of the instruction manual will void the warranty.



Safety instructions for operating the appliance

Warning – Hazard of injury and burns!

Grill plate, casing and accessory parts become hot during use and remain hot for some time after switching off! Keep this in mind when touching the appliance. Mind hot fat splatters and rising vapour during use.

Thus, work with caution!

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery! Watch out for hot fat splashes and steam during use!
- Do not use vessels, scrapers or spatulas made of inferior plastic material since they can melt and damage the SCHOTT CERAN® grill plate. Do not use sharp objects (e.g. forks, knives) on the grill plate and do not place aluminium foil on it.
- Do not use the upper side of the appliance as a storage shelf or worktop since it becomes hot during usage! In order to prevent fire hazard, never place objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on the hot surface!
- Overheated fat and oil can ignite. Therefore, food containing fat and oil always must be prepared under supervision!
- Generally it is possible to put heat-resistant cooking vessels on the SCHOTT CERAN® top. But do not use vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil. Caution - plastic handles might be damaged by the rising heat!
- Should plastic material, aluminium foil, sugar or food containing sugar melt accidentally to the SCHOTT CERAN® top, remove them immediately from the hot zone using the provided cleaning scraper.
- Never splash cold water on the hot grill plate. Do not use flammable fluids on the grill plate - the appliance is not suitable for flambéing!
- Do not transport the appliance when hot. The appliance and the accessories must have cooled down completely before cleaning or moving!

- Only operate appliance and accessories in dry condition – especially the grill plate and the electric connections must be absolutely dry.
- The appliance must be fused via a ground fault circuit interrupter (GFCI) whose tripping current should not be higher than 30 mA.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that ...
 - ... the cord is designed for continuous loading of at least 16 A.
 - ... the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection.
 - ... the cord is completely unwound (when using a cable reel).
- This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.)
 - Place it out of the reach of children.
 - Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all four sides and 1 m to the top in order to prevent damage caused by heat or fat splatters and to grant that your work area is unobstructed. Ensure a free air circulation.
 - Never operate the appliance in the vicinity of heat sources (ovens, gas flame etc.) or in explosive environments where flammable liquids or gases are located.
- ⚠ **Caution – Risk of fire!** This appliance is not intended for installation into worktops.
- Do not use the appliance as space heater.
- For a safe cut-off pull the mains plug after each use.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Initial use and grilling

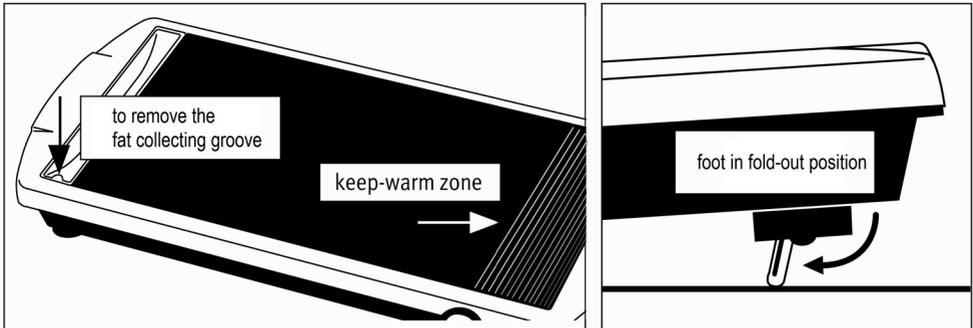


Important! Risk of injury and burns!

Grill plate, casing and accessory parts become hot during operation. Hot surfaces remain hot for some time even after switching off the appliance! Keep that in mind when you touch the appliance and pay attention to hot splashes of fat and steam during cooking.

- Ensure that the fat collecting channel is inserted in the appliance.
- Connect the appliance to the mains.
- The operating pilot lamp on the SCHOTT CERAN® top illuminates when the appliance is switched on.
- The rotary knob can simply be retracted into the casing by pressing it once. If pressed once more, the knob pops up again. This protects the knob from splashes and averts unintentional operation. At the same time, this prevents that little children might switch on or re-set the grill.
- Use the rotary knob to switch on the appliance and to set the desired temperature. The temperature is infinitely variable from keeping warm to searing at up to 380 °C.
- The grill is equipped with an automatic temperature system, i.e. it heats up with maximum power at each setting and maintains the temperature by adjusting the power supply accordingly.
- Use the following settings:
 - 1 ... 5 for keeping food warm and to reheat
 - 4 ... 9 for steaming, stewing, cooking, grilling
 - 8 ... 12 for quick searing
- To start grilling, pre-heat the appliance on high level for 4 - 6 minutes.
- The food to be grilled can be placed directly on the SCHOTT CERAN® surface. We recommend oiling the grill surface slightly before grilling unmarinated meat or vegetables.
- Meat should be started at a high level, reduce the temperature after a while.
- Marinated food might generate some smoke during grilling; therefore sear it **at level 8 maximum**.
- During grilling you can clean the grill surface by shoving away food residues into the lateral fat-collecting channel with the provided scraper. **Important:** Protect your hands with pot holders or oven gloves.
- Do not put sugar, honey, syrup or other food and ingredients with high sugar content on the SCHOTT CERAN® grill. This includes e. g. ketchup; some grill sauces (see contents on the bottle), bananas and canned fruit.
- Do not use vessels, scrapers or cutlery made of inferior plastic material, since they can melt and damage the SCHOTT CERAN® surface. Do not use sharp objects (e.g. forks, knives) on the grill plate and do not place aluminium foil on it. We recommend using cooking utensils made of wood.

- The grill features a lift-up foot, which permits a slant position towards the fat-collecting channel in order to allow for low-fat grilling. This foot is attached underneath the appliance and is easy to lift up and lock in place.



Grilling chart

Application	Settings	Grilling times (in minutes)
quick heating-up	10-12	4-6
searing (e. g. meat balls)	starting with 10 proceeding with 6	2-3 10-12
grill sausage	5-6	6-10
marinated food	6-7	10-12
fillet steak	8-9	7-8
fish	5-6	8-10
fillet of turkey breast	starting with 10-11 proceeding with 5-7	2-3 7-10
rump steak	8-9	10-14
keeping warm	1-2	

- The settings and grilling times given in the chart are only reference values which can be adapted to suit the thickness of the food and your personal taste.
- To keep warm your ready grilled food, put it in the keep-warm zone of the grill plate, which is on the right-hand side of the grill plate and marked with dots.

Switching off

- Switch off the appliance by turning the rotary knob to "0" position. **Pull the mains plug.** The pilot lamp will go out.
- **Note: To ensure a safe switch-off, the grill must be disconnected from the mains!**
- The appliance is hot after use. Clean and transport the unit only after it has cooled down.

Cleaning and maintenance



Caution - Risk of injury and burns! Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning!

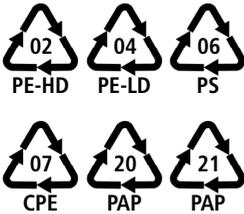


- Remove food residues and splashes of fat from the still hot grill zone using the provided cleaning scraper. Slide the residues from the hot zone into the fat-collecting channel right after the grilling procedure. Protect your hands with pot holders or oven gloves.
- For cleaning, the fat-collecting channel can be removed easily by slightly pressing the round spot in front of the channel. Then, remove the raised part with your other hand.
- Next, clean the cold grill surface with some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. If food residues have burnt into the grill surface, soak them by dripping some dishwater onto the glass plate.
- If some stubborn residues are still left on the cold surface after that cleaning procedure, you can remove them using an appropriate cleanser for SCHOTT CERAN® surfaces. For this purpose, rub the entire glass surface with some drops of the cleaning agent on a kitchen tissue until there are no residues visible anymore. Wipe the entire grill surface several times with a wet cloth (e.g. with a kitchen tissue, sponge or cloth soaked with water). Then dry with a clean cloth. Make sure no cleanser residues remain on the grill surface
- Do not immerse the appliance in water and do not use steam jet appliances. Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either. Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: service@rommelsbacher.de oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de