



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual

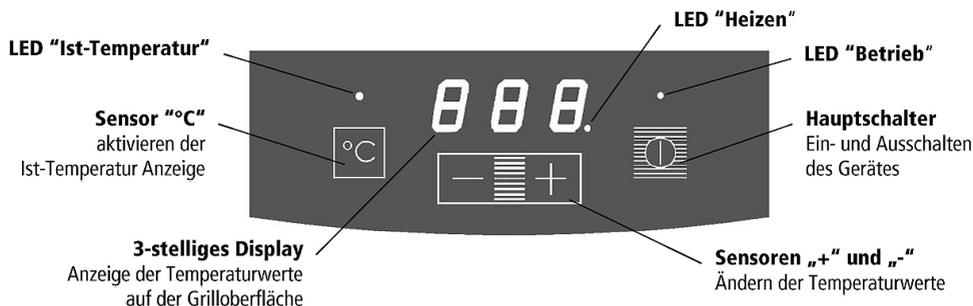


CG 2308/TC
CERAN® Grill

D – Inhaltsverzeichnis**GB – Contents**

	Seite		Page
Bedienfeld und Anzeigen	3	Control panel and display	18
Kurzanleitung	3	Quick-start guide	18
Einleitung	4	Introduction	19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	19
Technische Daten	4	Technical data	19
Lieferumfang	4	Scope of supply	19
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	20
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	20
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	21
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	23
Inbetriebnahme und Grillbetrieb	8	Initial use and grilling	23
1. Einschalten	8	1. Switching on	23
2. Grilltemperatur einstellen und Aufheizen	8	2. Setting the grill temperature and heating-up	23
3. Ändern der Grilltemperatur	8	3. Changing the grill temperature	24
4. Anzeige der Ist-Temperatur	9	4. Display of the current temperature	24
5. Ausschalten	9	5. Switching off	24
Sicherheitsfunktionen	9	Safety functions	24
Betriebsdauerbegrenzung	9	Operating time limitation	24
Temperatur-Überwachung	9	Temperature monitoring	24
Sensor-Überwachung	9	Sensor monitoring	24
Hinweise zum Betrieb	10	Notes on operation	25
Warmhaltezone	10	Keep-warm zone	25
Grillen	10	Grilling	24
Grilltabelle	11	Grilling chart	26
Reinigung und Pflege	11	Cleaning and maintenance	26
Rezepte	12	Disposal/recycling	27
Entsorgung/Recycling	16		
Service und Garantie	28		
GB instruction manual	18		

Bedienfeld und Anzeigen



Dieses Modell ist mit Touch-Control-Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen kurzen Signalton bestätigt.

Kurzanleitung

- Netzstecker einstecken. Die LED „Betrieb“ blinkt.
- Hauptschalter betätigen. Die LED „Betrieb“ leuchtet dauerhaft.
- „+“ oder „-“ Sensor betätigen. Im Display erscheint die aktuell vorgeschlagene Temperatur (180 °C bzw. der zuletzt eingestellte Temperaturwert).
- Nun mit dem „+“ oder „-“ Sensor die gewünschte Grilltemperatur einstellen (in 10er Schritten von 80 °C bis 280 °C einstellbar – siehe Grilltabelle)
- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
- Bei nicht mariniertem Fleisch oder Gemüse vor dem Auflegen etwas Öl auf die SCHOTT CERAN® Fläche geben.
- Ein Vorheizen auf volle Leistung ist nur zum sehr scharfen Anbraten von Fleisch nötig, um dadurch schnell die Poren zu schließen. Nach wenigen Sekunden sollte die Temperatur reduziert werden. So werden Steaks außen kross, bleiben innen jedoch saftig und rosa.
- Die Temperatur kann in 10er Schritten durch Betätigen des „+“ oder „-“ Sensors verändert werden.
- Zur Anzeige der Ist-Temperatur betätigen Sie den Sensor „°C“. Die LED „Ist-Temperatur“ leuchtet auf und das Display zeigt die aktuelle Temperatur der Grilloberfläche. Nach erneutem Betätigen des Sensors „°C“ oder automatisch nach 5 Sekunden, wechselt das Gerät zurück in den Betriebsmodus und die Temperatur kann erneut verändert werden.
- Die Warmhaltezone wird mit etwa der halben Temperatur der Grillfläche beheizt und hält fertig Gekochtes servierbereit.
- Nach dem Grillen das Gerät über den Hauptschalter ausschalten. Ein Signalton ertönt und alle Anzeigen erlöschen.
- Im Display erscheint „hot“ solange die Temperatur der Grillfläche höher als 60 °C ist.
- **Achtung!** Nach Ziehen des Netzsteckers erlöschen alle Anzeigen, auch die Restwärmeanzeige.

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 2308/TC
- Reinigungsschaber
- entnehmbare Fett-Auffangrinne

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



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 Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- 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.

1. Einschalten

- Die rote LED „Betrieb“ über dem Hauptschalter blinkt, das Gerät ist betriebsbereit und im Warte-Modus.
- Berühren Sie den Hauptschalter, bis ein Signalton ertönt. Die rote LED „Betrieb“ leuchtet nun dauerhaft und im Display erscheint bei kalter Grilloberfläche eine blinkende „0“. Der Grill ist nun im Stand-by Modus.
- **Hinweis:** Sollte die Grillfläche nach einer vorhergehenden Nutzung eine Restwärme von > 60 °C aufweisen, wird der aktuelle Temperaturwert anstatt der „0“ angezeigt.
- Erfolgt im Stand-by-Modus keine weitere Betätigung innerhalb von 60 Sekunden, so erlöschen die Anzeigen und die Steuerung schaltet zurück in den Warte-Modus.

2. Grilltemperatur einstellen und Aufheizen

- Im Stand-by-Modus den „+“ oder „-“ Sensor betätigen. Die Steuerung wechselt in den Einstell-Modus und das Display zeigt beim ersten Einschalten den Temperaturvorschlag „180 °C“.
- **Hinweis:** War das Gerät nach einer vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Temperaturvorschlag stattdessen die zuletzt eingestellte Grilltemperatur.
- Zur Einstellung der gewünschten Grilltemperatur betätigen Sie den „+“ oder „-“ Sensor. Die Temperatur ist in 10 °C-Schritten von 80 °C bis 280 °C regelbar.
- Wird innerhalb von 5 Sekunden kein weiterer Sensor betätigt, ertönt ein Signalton, der LED-Punkt „Heizen“ (neben der Grilltemperatur) leuchtet im Display. Das Gerät befindet sich nun im Betriebs-Modus und startet automatisch den Aufheizvorgang.
- Sobald nach dem Aufheizen die gewünschte Grilltemperatur erstmalig erreicht ist, ertönt ein Signalton und der LED-Punkt „Heizen“ erlischt. Die elektronische Regelung hält die Grilltemperatur automatisch auf dem eingestellten Wert.

3. Ändern der Grilltemperatur

- Um die Grilltemperatur zu ändern, betätigen Sie im Betriebs-Modus einmalig den „+“ oder „-“ Sensor, um vom Betriebs-Modus in den Einstell-Modus zu wechseln. Diese erste Betätigung hat aus Sicherheitsgründen noch keine Änderung der Grilltemperatur zur Folge.

- Durch eine weitere Betätigung des "+" oder "-" Sensors kann nun die Grilltemperatur in 10 °C Schritten verändert werden.
- **Hinweis:** Wird innerhalb von 5 Sekunden kein weiterer Sensor betätigt, ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt wieder zurück in den Betriebs-Modus.

4. Anzeige der Ist-Temperatur

- **Hinweis:** Sie können sich jederzeit die aktuelle Temperatur der Grillfläche anzeigen lassen und so den Aufheiz- oder Temperaturregelvorgang kontrollieren. Temperaturen der Grilloberfläche < 40 °C werden nicht erkannt und als Wert „40 °C“ im Display angezeigt.
- Um in den Anzeige-Modus zu gelangen, betätigen Sie einmalig den Sensor "°C". Die rote LED "Ist-Temperatur" leuchtet auf und im Display erscheint die aktuelle Temperatur der Grilloberfläche. Der normale Betriebs-Modus mit Temperatur-Regelung läuft dabei im Hintergrund weiter.
- **Hinweis:** Eine Änderung der Grilltemperatur ist im Anzeige-Modus nicht möglich.
- Nach 5 Sekunden wird der Anzeige-Modus automatisch wieder verlassen. Sie können zum Verlassen stattdessen auch den Sensor „°C“ erneut drücken.

5. Ausschalten

- Berühren Sie den Hauptschalter. Ein Signalton ertönt und alle Anzeigen im Display erlöschen. Die Steuerung befindet sich nun wieder im Warte-Modus und die LED "Betrieb" über dem Hauptschalter blinkt.
- **Hinweis:** Die Steuerung kann während des Betriebes jederzeit mit dem Hauptschalter ausgeschaltet werden, auch wenn noch andere Schalter aktiv sind.
- Solange die Grillfläche nach dem Ausschalten eine Temperatur von > 60 °C hat, erscheint im Display als Warnhinweis die Anzeige "hot" (=heiß). Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt diese Anzeige.

Sicherheitsfunktionen

Das Gerät ist mit verschiedenen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung des Gerätes, wenn über einen Zeitraum von einer Stunde keine Sensor-Betätigung vorgenommen wurde. Die Betriebsdauerbegrenzung wirkt unabhängig von der jeweils eingestellten Temperatur. Nach einer automatischen Abschaltung kann der Grill erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Temperatur-Überwachung

Wird vom Temperatursensor eine niedrige Umgebungstemperatur (< 10 °C) gemessen so erscheint im Display die Anzeige „lo“ (low=niedrig), die normalerweise wenige Sekunden nach der Aktivierung des Betriebs-Modus erlischt. Wird jedoch innerhalb einer vorgegebenen Zeit keine Temperaturänderung erkannt, wird die Sensor-Überwachung aktiviert.

Sensor-Überwachung

Wird vom Temperatursensor ein unzulässiger Wert (Temperatur ≤ 10 °C bzw. ≥ 320 °C) gemessen, so erscheint im Display der Fehlercode "E06". In diesem Fall bitte den Netzstecker ziehen und nach einer kurzen Wartezeit den Grill wieder neu in Betrieb nehmen. Zeigt das Display dann weiter den Fehlercode "E06" an, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserer Servicestelle auf (siehe Rückseite der Anleitung).

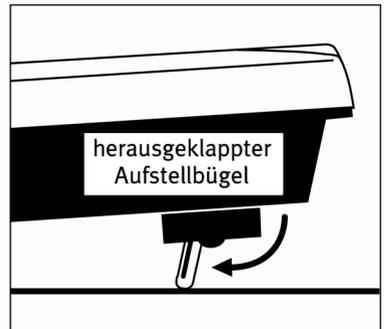
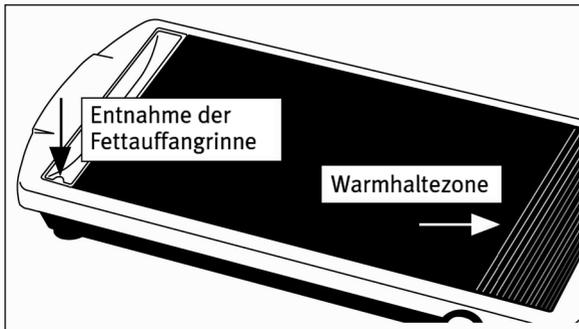
Hinweise zum Betrieb

Warmhaltezone

Neben der Grillfläche verfügt das Gerät über eine Warmhaltezone, die mit Linien gekennzeichnet ist. Die Oberflächen-Temperatur in diesem Bereich beträgt im Betrieb etwa die Hälfte des Temperaturwertes der Grilloberfläche. In dieser Zone können Sie fertig gegrillte Speisen warmhalten. Die optimale Temperatur in der Warmhaltezone ist nach ca. 15 – 20 Minuten Grillen auf mittlerer Temperatur erreicht.

Grillen

- Das Gerät für 4 – 6 Minuten auf die gewünschte Temperatur 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.
- Eingelegtes Grillgut sorgt für eine gewisse Rauchentwicklung und sollte **maximal auf 240 °C** angebraten werden.
- Fleisch können Sie bei hoher Temperatur scharf anbraten, nach wenigen Sekunden sind die Poren geschlossen und die Temperatur kann auf ca. 220 °C - 240 °C reduziert werden.
- Auf dem SCHOTT CERAN® Grill keinen Zucker, Honig, Sirup oder andere stark zuckerhaltige Speisen und Zutaten erhitzen. Hierzu zählen z. B. auch Ketchup, einige Grillsoußen (siehe Inhaltsangabe auf der Flasche) ebenso wie Bananen und Dosenfrüchte.
- **Gesundes Grillen:** 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.
- **Low Fat Grillen:** Der SCHOTT CERAN® Grill ist 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 und arretieren.



- Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus 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.
- Fertig gegrillte Speisen können Sie zum Warmhalten auf die mit Streifen markierte Warmhaltezone im rechten Bereich der Grillfläche legen.

Grilltabelle

Anwendungen	Einstellung	Grilldauer (Minuten)
Scharf anbraten	260 °C – 280 °C	1 – 2
Frikadellen	200 °C – 220 °C	10 – 12
Bratwurst	200 °C – 220 °C	6 – 10
Eingelegtes Grillgut	220 °C – 240 °C	10 – 12
Filetsteak	180 °C – 220 °C	7 – 8
Fisch	170 °C – 190 °C	6 – 10
Putenbrustfilet	180 °C – 220 °C	7 – 12
Rumpsteak	220 °C – 240 °C	8 – 12
Warmhalten	50 °C – 120 °C	

- Die in der Tabelle angegebenen Einstellungen und Grillzeiten sind Anhaltspunkte, die je nach Stärke des Grillgutes und Ihrem persönlichen Geschmack variiert werden können.

Reinigung und Pflege



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

Bei diesem Tischgrill geht es nicht nur um das Grillen an sich, sondern um das gemeinsame, unterhaltsame Zubereiten und Genießen bei Tisch in geselliger Runde. Deshalb haben wir, mit Unterstützung durch die Profiköche Claudia und Peter Scharff, eine Auswahl von leckeren Rezeptideen für Sie zusammengestellt. Jeder Vorschlag beruht auf einem Basisrezept mit individuellen Variations- und Kombinationsmöglichkeiten und ist, falls nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und verwirklichen Sie auch persönliche Rezepte. Oder holen Sie sich Inspirationen aus Koch- und Grillbüchern, denn Abwechslung macht Spaß!

Das Frühstück

Beim Frühstück oder Brunch erfreuen sich warme Speisen nebst Marmeladen und Honig immer großer Beliebtheit. Durch die Zubereitung direkt bei Tisch ist es nicht mehr notwendig, dass der Gastgeber sich in die Küche stellen muss, um Eier oder Würstchen „just in time“ auf den Tisch zu bringen. Mit diesem Tischgrill bekommt jeder das, was er will, wann und wie er es mag.

Schlemmerfrühstück (Rezept von Claudia und Peter Scharff)

Der Tisch ist bestückt mit dem Grill und: Butterschmalz mit Pinsel, rohen Eiern, Speckscheiben, Schinkenstreifen, Tomatenwürfeln, Lauchringen, geschnittenen Pilzen, Rostbratwürstchen

dazu gibt es

French Toast (für 6 Personen)

aus 6 Scheiben Toast, 2 Eier, 100 ml Milch, 50 ml Naturjoghurt, 2 TL Zimt

Alle Zutaten verrühren. Die Toastscheiben darin einweichen, sie sollen sich voll saugen, um sie dann mit Butterschmalz auf dem Grill anfangs bei 220 °C - dann auf 180 °C reduziert - goldbraun zu braten.

Mit Ahornsirup, Honig oder Nussnugatcreme genießen.

So fängt der Tag für alle gut an!

Für die Kaffee-Pause

Hefe – Liwanzen (Rezept von Claudia und Peter Scharff)

1 unbehandelte Zitrone (Abrieb), 10 g Trockenhefe, 100 g Mehl, 20 g Zucker, 1 Prise Salz, Zimt, 150 ml lauwarme Milch, 1 Ei, 40 g Butterschmalz

Alle trockenen Zutaten zusammen wiegen und mit der lauwarmen Milch glatt rühren. Das Ei zugeben, ebenfalls unterrühren und den Teig zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Grill auf 170 °C vorheizen, mit dem Butterschmalz die SCHOTT CERAN®-Platte bestreichen und mit Hilfe eines Esslöffels kleine Küchle auf die Platte setzen.

Nach 2 – 3 Min. die Küchle wenden und in weiteren 5 Min. fertig garen. Die Küchle auf einem Küchentuch ablegen, dann in Zimt/Zucker wenden und servieren.

Als Beigaben zu den Liwanzen schmecken sehr lecker: Zwetschgenmus, Beerenragout, Kirschgrütze, gedünstetes Obst (Äpfel, Birnen, Quitten, Aprikosen), Vanillesahne, Eiscreme.

Zur Party

Bei einer legeren Party macht es Spaß und fördert die Kommunikation unter den Gästen, wenn Sie immer wieder etwas Individuelles zaubern.

Hamburger (Rezept von Claudia und Peter Scharff)

Standard-Rezept

- halbierte Brötchen die man auf dem Grill erwärmt, rösten
- Frikadellen
- Zwiebelringe
- Tomatenscheiben
- Essiggurken, Dips und Saucen nach Geschmack

Wir empfehlen zur Abwechslung einen:

Wild-Burger (Rezept von Claudia und Peter Scharff)

(12 Stück à 100 g)

850 g Hals vom Wild, 300 g fetter Speck, 20 g Butterschmalz, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 kleiner Bund Petersilie, ½ TL Thymian, Salz, Pfeffer, Korianderkörner gemahlen, Piment gemahlen, 2 unbehandelte Orangen (Abrieb), 3 Eier, 250 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde (mit Wasser befeuchtet), 40 g Butterschmalz

Das Fleisch, den Speck und die in Butterschmalz angedünsteten Zwiebelringe mit der Petersilie durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs lassen, dann das Brot und die Gewürze zugeben und vermengen. Die Masse abschmecken, wenn sie zu trocken ist noch etwas Wasser bzw. Rotwein zugeben. Dann Frikadellen formen und auf dem Grill bei 200 °C anbraten, nach 2-3 Min. wenden, die Temperatur auf 170 °C reduzieren und langsam fertig garen lassen.

Dieser Burger wird serviert mit:

einem Walnuss- oder Vollkornbrötchen, gewürzten Champignonscheiben vom Grill, Preiselbeersenf (Senf und Preiselbeeren im Verhältnis 1:2 verrühren und abschmecken), oder Clementinensenf (im Feinkosthandel erhältlich) und einer großen Schüssel Feldsalat oder anderen saisonalen Blattsalaten

Gefüllte Würstel

8 – 12 Wiener Würstchen, 3 EL süßen Senf, 1 TL Majoran, 1 TL Thymian, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Salz, 4 dünne Scheiben gekochten 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 einer Schinken- und Emmentaler Scheibe belegen und anschließend die Würstchen wieder zusammenklappen.

Die Wiener mit Speckscheiben umwickeln und je nach Bedarf mit Zahnstochern zusammenstecken. Dann mit Olivenöl einstreichen und anschließend bei 220 °C auf dem Grill garen.

Hähnchenbrustfilets vom Spieß

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

Die Filets waschen, trocken tupfen 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 bei 200 °C 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 Rouladengarn umwickeln. Die Filets rundherum mit dem Öl einpinseln und Pfeffer darüber mahlen. Auf 280 °C anbraten, dann die Hitze reduzieren und bei 240 °C auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Kurz vor dem Servieren salzen.

Grillen kann man auch vegetarisch:

Dass man Fleisch und Würstchen in allen Variationen auf den Grill legen kann, muss nicht extra erwähnt werden, aber fleischlos hat auch was!

Grünkernküchle (Rezept von Claudia und Peter Scharff)

3 EL Olivenöl, 1 Zwiebel gewürfelt, 300 g Grünkernschrot, 0,75 l Gemüsebrühe, ½ Stange Lauch, in feinen Streifen, 1 Karotte, klein geschnitten oder grob geraspelt, 1 Knoblauchzehe (zerdrückt), 2 Eier, Thymian, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Die Zwiebel im Öl glasig dünsten, den Grünkernschrot, Lauch, Karotten und Knoblauch zugeben, ebenfalls kurz mit dünsten. Die Masse mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen, zum Ausquellen von der Herdplatte nehmen. Im kalten Zustand dann die Eier, Kräuter und Gewürze zugeben, abschmecken. Mit Hilfe eines Löffels und Butterschmalz die Küchle auf dem Grill bei 190 °C goldbraun braten.

Dazu bietet man wahlweise an:

Schafskäsewürfel, Tomatenscheiben, Pilze, Auberginen- und Zucchinischeiben in Knoblauchöl mariniert, Avocados gewürfelt, Zaziki oder Kräuterquark und eine bunte Schüssel Blattsalate

Leckeres mit Hack:

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 Apfel-Ausstecher 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 löffelweise 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. So können die Gurken nicht austrocknen! Die gefüllten Gurkenscheiben leicht mit Öl bepinseln, auf den Grill legen und auf jeder Seite bei 190 °C 3 – 4 Minuten braten.

Was schmeckt frisch? – Fisch!

Auch bei Fischen gibt es viele Möglichkeiten zum Grillen, sie sind sehr ansprechend fürs Auge und vor allem die Mayonnaise dazu kann süchtig machen. Und diese lässt sich wiederum mit allen Fischen kombinieren.

Lachsschnecken mit Koriandermayonnaise (Rezept von Claudia und Peter Scharff)

800 g Lachs (am besten vom Fischstand, damit der Lachs am Stück ist) Olivenöl oder Butter-schmalz zum Braten, 4 Schaschlikspieße, Salz, Zitrone, fein geschnittene Kräuter wie Liebstöckel, Dill, Kerbel, Blatt Petersilie und etwas Mehl

Wenn sie das Glück hatten, den Lachs am Stück zu bekommen, dann lösen Sie ihn von der Haut und schneiden ihn in ca. 1,5 cm dicke Streifen (der Länge nach). Die Streifen würzen, auf einer Seite mit den fein geschnittenen Kräutern bestreuen und das Fischfleisch zu einer Schnecke einrollen. Mit dem Spieß fixieren, im Mehl kurz wenden und auf dem Grill bei mäßiger Hitze 180 °C goldbraun und glasig braten (insgesamt ca. 6-8 Min.). Auf dem Teller mit dem Zitronensaft beträufeln und genießen.

Koriandermayonnaise:

200 g Mayonnaise, 70 g Crème Fraîche, Salz, 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel, ½ Limone (Abrieb), 2 TL Sesamöl von geröstetem Sesam, gutes Currypulver (das aromatisch und nicht nur scharf ist), 20 g Sojasauce, 10 g frische Knoblauchzehe (fein gehackt oder gemixt), 20 g Ingwer-nüsse in Sirup (fein gehackt oder gemixt), 15 g frisch gezupfte Korianderblätter (fein geschnitten)

Alles zusammen mit dem Schneebesen verrühren, auch das Püree aus dem Mixer. Zum Schluss den fein geschnittenen Koriander zugeben.

Sollten Sie frischen Thunfisch bekommen, dann probieren Sie ganz kurz angebratene Thun-fischwürfel zusammen mit dieser Soße – und Sie verstehen unsere „Suchtangst“.

Fischfrikadellen aus Fischfilet

Hierfür eignet sich Barsch, Seelachs aber auch Hecht oder Forelle

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 darunter mischen. So viel Semmelbrösel hineinrühren, dass die Masse formbar ist. Kleine, flache Frikadellen formen und auf dem Grill bei mäßiger Hitze 180 °C goldbraun und glasig braten (insgesamt ca. 6-8 Min.). Auf dem Teller mit dem Zitronensaft beträufeln und genießen.

Riesengarnelen Italienische Art

8 große gekochte Riesengarnelen, Saft von 1 Zitrone, 1 EL Worcestersauce, Salz, weißer Pfeffer, 2 EL Basilikum Blättchen, 8 Scheiben Parmaschinken, Olivenöl

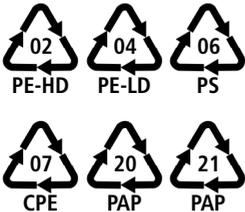
Die Riesengarnelen am Rücken längs einschneiden und die Därme (dunkle Fäden) entfernen. Gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikumblätter auf den Schinkenscheiben verteilen. Jeweils in die Mitte eine Garnele legen und mit dem Schinken umwickeln. Jedes Röllchen von allen Seiten mit Olivenöl bepinseln. Auf den Grill legen und von jeder Seite etwa 5 Minuten bei 180 °C braten.

Guten Appetit!!

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.



Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei **ROMMELSBACHER**
wird **SERVICE** groß geschrieben!

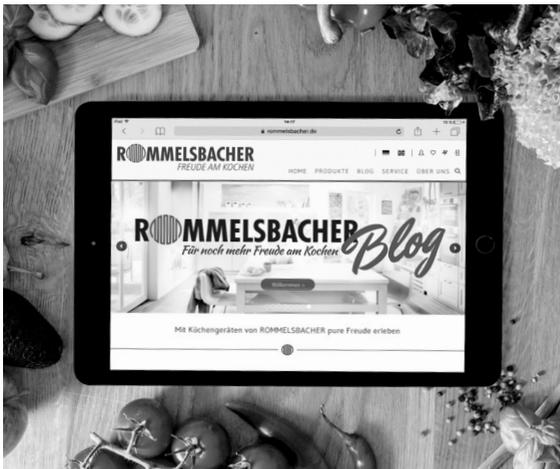
- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: service@rommelsbacher.de



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

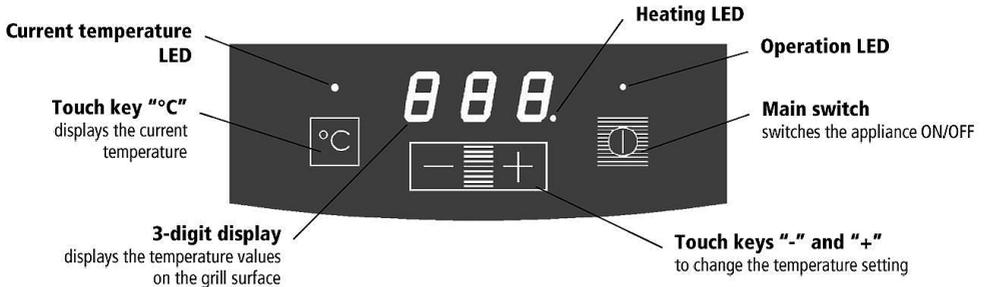
ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

rommelsbacher.blog



Control panel and display



This model is equipped with touch control keys which make operation easy and very convenient. You activate the corresponding function by activating the touch key with your finger. This is acknowledged by a short acoustic signal.

Quick-start guide

- Plug in the mains plug. The operation LED flashes.
- Activate the main switch. The operation LED glows permanently.
- Press the "+" or "-" touch key and the display shows the currently suggested temperature (180 °C or the temperature value previously set).
- You can now select the desired grill temperature using the "+" or "-" touch key (in steps of 10° from 80 °C up to 280 °C - see grilling chart).
- As soon as the set temperature has been reached, an acoustic signal sounds.
- Slightly oil the SCHOTT CERAN® surface before grilling unmarinated meat or vegetables.
- Preheating with full power is only necessary if you intend to sear meat to ensure the pores of the meat seal quickly. It is advisable to reduce the temperature after a few seconds. In this way the steaks get a well-browned crust outside and the inside stays juicy and pink.
- The temperature can be changed in steps of 10° by touching the "+" or "-" key.
- To display the current temperature, press the "°C" touch key. The "current temperature" LED illuminates and the current temperature of the grilling surface is displayed. After touching the "°C" touch key again, or automatically after 5 seconds, the appliance will change to operating mode and the temperature can be adjusted anew.
- The keep-warm zone is heated with only half the temperature of the grilling zone and keeps your cooked food ready to be served.
- Use the main switch to switch off the appliance after grilling. There is an acoustic signal and all displays go out.
- "Hot" is displayed as long as the temperature on the grill plate is above 60 °C.
- **Caution!** Unplugging the appliance will extinguish all displays, including the residual heat indication.

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 2308/TC
- 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.

1. Switching on

- The red "operation" LED above the main switch flashes, the appliance is ready for use and in waiting mode.
- Touch the main switch until you can hear the acoustic signal. The red "operation" LED glows and the display shows a flashing "0" as long as the grill surface is cold. The grill is now in standby-mode.
- **NOTE:** Should the grill plate still be hotter than 60 °C due to previous usage, the actual temperature is displayed instead of "0".
- If there is no further activation within 60 seconds, the display goes out and the control unit will switch back from stand-by to the waiting mode.

2. Setting the grill temperature and heating-up

- Press the "+" or "-" touch key in the standby mode. The control unit changes to the setting mode and the suggested temperature of "180 °C" is displayed when initially switching the appliance on.
- **NOTE:** If the appliance was not disconnected from the power supply since its previous operation, the former grill temperature is displayed as suggested temperature instead.
- The desired grill temperature can be set using the "+" or "-" touch key. The temperature can be regulated in steps of 10 °C from 80 °C to 280 °C.
- If no other touch key is activated within 5 seconds, there is an acoustic signal, the "Heating" LED spot (next to the grill temperature) goes on. Now the appliance is in operating mode and will start heating automatically.
- As soon as the unit has heated up to the set grill temperature the first time, you will hear an acoustic signal and the "Heating" LED spot goes out. The electronic control keeps the grill temperature automatically on the set level.

3. Changing the grill temperature

- To change the grill temperature during operating mode, press the "+" or "-" touch key once in order to change over to the setting mode. (For safety reasons, this first touch does not result in a change of the grill temperature.)
- Now, by touching the "+" or "-" key once again, the grill temperature can be changed in steps of 10 °C.
- **NOTE:** If no further sensor is touched within 5 seconds, you will hear an acoustic signal and the appliance switches back to operating mode.

4. Display of the current temperature

- **NOTE:** You may display the current temperature of the grill plate at any time in order to check the heating up process and the temperature control. Temperatures of the grill surface, which are < 40 °C are not detected and displayed as "40 °C"
- Press the "°C" touch key once to enter the display mode. The red LED "current temperature" lights up and the actual temperature of the grill surface is displayed. The normal operating mode with temperature regulation is still running in the background.
- **NOTE:** If the appliance is in display mode, it is not possible to change the grill temperature.
- The display mode is automatically quit after 5 seconds, or by pressing the "°C" touch key again.

5. Switching off

- Touch the main switch. You will hear an acoustic signal and all displays go out. The control unit is in waiting mode now and the "operation" LED above the main switch flashes.
- **NOTE:** With the main switch the control unit can be switched off any time during operation, even if other key functions are active.
- As long as the grill plate has a temperature of > 60 °C after switching off, the warning "hot" will be is displayed. If the appliance is disconnected from the power supply, the display goes out completely.

Safety functions

The appliance features several safety functions, which are intended to protect you as user as well as the appliance from unintended or dangerous operating situations.

Operating time limitation

The operating time limitation causes an automatic switch off in case there was no touch key activation over a period of one hour. It works independent of the set temperature. Once the grill has been switched off automatically, it can be switched on again and the maximum operating time is re-activated.

Temperature monitoring

If the temperature sensor detects a low ambient temperature (< 10 °C), "lo" (=low) is displayed. Normally, this indication goes out after several seconds in operating mode. If, however, the sensor does not detect a change in temperature after a specified period, the sensor monitoring is activated.

Sensor monitoring

If an inadmissible value (temperature ≤ 10 °C and ≥ 320 °C) is measured, the error code "E06" is displayed. In this case unplug the appliance and wait a short time, then you can again put the grill in operation. In case the "E06" error code still remains on the display, you have to contact your technical service point.

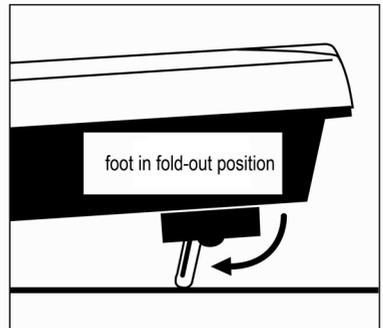
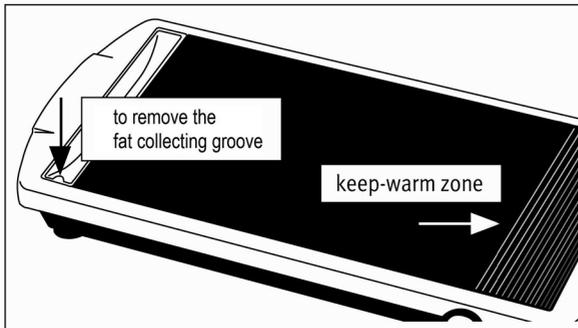
Notes on operation

Keep-warm zone

The appliance has a keep-warm zone next to the grill plate, which is marked with lines. The surface temperature in this area is half the temperature of the grill surface during operation. In this zone you can keep warm the ready cooked food. The optimum temperature of the warming zone is reached after a grilling time of approx. 15 - 20 minutes at medium temperatures.

Grilling

- Preheat the appliance for 4 - 6 minutes to the desired temperature.
- 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.
- Marinated food generates smoke. Therefore, the recommended **maximum temperature of 240 °C** should not be exceeded during searing.
- Meat should be started at a high temperature level. After several seconds, the pores are sealed and you can reduce the temperature to approx. 220 °C - 240 °C.
- Do not put sugar, honey, syrup or other food and ingredients with a 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.
- **Healthy grilling:** During grilling you can clean the grill surface by shoving away any food residues into the lateral fat-collecting channel with the provided scraper. **Important:** Protect your hands with pot holders or oven gloves.
- **Low-fat grilling:** The SCHOTT CERAN® grill features a lift-up foot, which permits a slant position towards the fat-collecting channel in order to allow low-fat grilling. This foot is attached underneath the appliance and is easy to lift up and lock in place.



- Do not use vessels, scraper or cutlery made of 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.
- You can move your ready grilled food in the keep-warm zone, which is on the right-hand side of the grill plate and marked with stripes.

Grilling chart

Application	Setting	Grilling time (in minutes)
searing	260 °C – 280 °C	1 – 2
meat balls	200 °C – 220 °C	10 – 12
grill sausage	200 °C – 220 °C	6 – 10
marinated food	220 °C – 240 °C	10 – 12
fillet steak	180 °C – 220 °C	7 – 8
fish	170 °C – 190 °C	6 – 10
fillet of turkey breast	180 °C – 220 °C	7 – 12
rump steak	220 °C – 240 °C	8 – 12
keeping warm	50 °C – 120 °C	

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.

Cleaning and maintenance



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

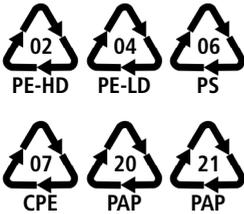


- Remove food residues and splashes of fat from the still hot grill zone using the provided cleaning scraper. Slide the residues from the hot zone into the fat-collecting channel right after the grilling procedure. Protect your hands with pot holders or oven gloves.
- For cleaning, the fat-collecting 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