



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



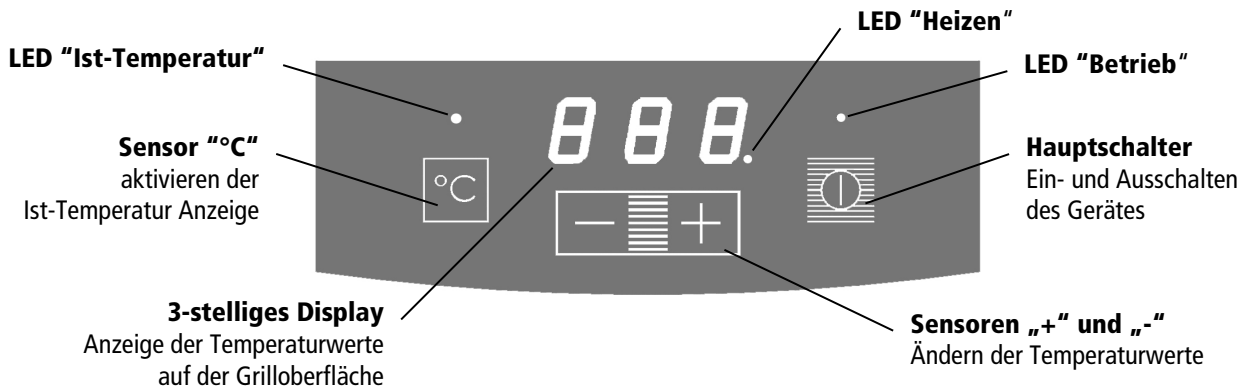
CG 2308/TC
Ceran® Grill



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Bedienfeld und Anzeigen	3
Kurzanleitung	3
Einleitung	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Technische Daten	4
Verpackungsmaterial	4
Entsorgungshinweis	4
Für Ihre Sicherheit	
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes.....	6
Inbetriebnahme und Grillbetrieb	
1. Einschalten	7
2. Grilltemperatur einstellen und Aufheizen.....	7
3. Ändern der Grilltemperatur	7
4. Anzeige der Ist-Temperatur.....	8
5. Ausschalten.....	8
Sicherheitsfunktionen	
Betriebsdauerbegrenzung	8
Temperatur-Überwachung.....	8
Sensor-Überwachung	8
Hinweise zum Betrieb	
Warmhaltezone	8
Grillen.....	9
Grilltabelle.....	9
Reinigung und Pflege	10
Rezepte	11
Service und Garantie	24
GB - Instruction manual	15

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 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 Gegartes 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

Das Gerät ist zum Zubereiten von Speisen im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Es eignet sich zum Grillen, Erhitzen und Warmhalten von Lebensmitteln direkt auf der Glaskeramik Platte. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger

Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	2000 W
Grillfläche:	36 x 27 cm
Warmhaltefläche:	7,5 x 27 cm
Schutzklasse:	I

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.



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

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen.

Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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 dürfen 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.
- Das Gerät und die Zubehörteile vor jeder Inbetriebnahme 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, 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.
- Bei Austausch der Netzleitung sind Leitungen des Typs H05VV-F oder H05RR-F zu verwenden.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Grillfläche, Gehäuseoberflächen und 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 geeignetem Grillbesteck!
- Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus minderwertigem Kunststoff. Diese könnten schmelzen und die 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!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Generell können Sie auch hitzebeständige Kochgefäße auf das Ceran® Feld stellen. Jedoch keine Gefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie. Vorsicht bei Kunststoffgriffen! Diese können durch die aufsteigende Hitze beschädigt werden.
- Sollten versehentlich Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie, bzw. Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf der Ceran® Fläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit dem beigefügten Reinigungsschaber aus der heißen Zone.
- Niemals kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Grillplatten gießen. 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!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.).

- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 10 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.

Inbetriebnahme und Grillbetrieb

- Vor Inbetriebnahme alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig trocknen.
- 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 $< 40\text{ °C}$ 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 $> 60\text{ °C}$ 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 ($< 10\text{ °C}$) 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 $\leq 10\text{ °C}$ bzw. $\geq 320\text{ °C}$) 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).

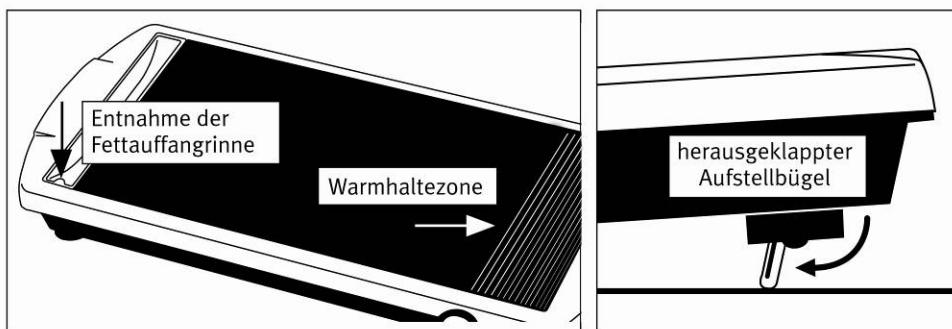
Hinweise zum Betrieb

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 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 Ceran® Grill keinen Zucker, Honig, Sirup oder andere stark zuckerhaltige Speisen und Zutaten erhitzen. Hierzu zählen z. B. auch Ketchup, einige Grillsoßen (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 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 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

Anwendung	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.



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 oder ein mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch auflegen und einwirken lassen.
- Sollten danach noch hartnäckige Verschmutzungen auf der kalten Oberfläche verbleiben, können Sie diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für 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 feucht ab (z.B. mit einem nassen 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 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, röstet
- 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 Walnussbrötchen 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 Emmentalerscheiben halbieren bzw. in drei Teile schneiden.

Jedes Würstchen mit einer Schinken- und Emmentalerscheibe 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 Oreganoblättchen, 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 Oreganoblättchen 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, 1/2 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 Zucchinischnitten 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 Butterschmalz zum Braten, 4 Schaschlikspieße, Salz, Zitrone,
fein geschnittene Kräuter wie Liebstöckel, Dill, Kerbel, Blattpetersilie 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 Ingwernüsse in Sirup (fein gehackt oder gemixt), 15 g frisch
gezapfte 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 Thunfischwürfel 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.

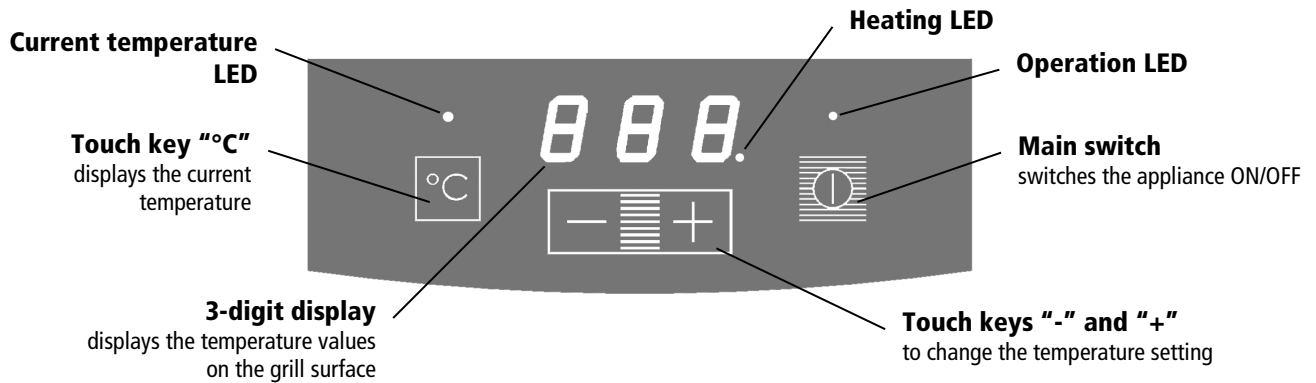
Guten Appetit!!



Contents

Control panel and display	16
Quick-start guide	16
Introduction	
Intended use	17
Technical data	17
Packing material	17
Disposal.....	17
For your safety	
General safety instructions	17
Safety instructions for operation of the appliance.....	18
Initial use and grilling	20
1. Switching on	20
2. Setting the grill temperature and heating-up	20
3. Changing the grill temperature	20
4. Display of the current temperature.....	20
5. Switching off	20
Safety functions	
Operating time limitation	21
Temperature monitoring.....	21
Sensor monitoring	21
Notes on operation	
Keep-warm zone	21
Grilling	21
Grilling chart	22
Cleaning and maintenance	22

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 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 applications. 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 prepare food for domestic use. It can be used for grilling, heating and keeping warm food directly on the glass ceramic plate. Any other use and any modification of the appliance are not intended and involve substantial risks. The manufacturer does not assume any liability for damage arising from unintended use. The appliance is not intended for commercial use.

Technical data

Connect the appliance only to Schuko sockets which are 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 consumption, approx.:	2000 W
Grilling surface:	36 x 27 cm
Keeping-warm surface:	7.5 x 27 cm
Protection class:	I

Packaging material

Do not simply throw away the packaging material but recycle it. Dispose of paper, cardboard and corrugated cardboard in waste paper collecting points. Also discard plastic packaging material and foils in the intended bins.



Plastic material marking comprises e.g. PE for polyethylene, the code 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal



This product must not be disposed of in the normal household waste at the end of its life-span pursuant to the Electrical and Electronic Equipment Act. Please return it free of charge to your local electrical and electronic equipment collecting facility (e.g. recycling yard). Ask your local authority for information concerning how to dispose of your appliance.

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.
- Make sure that nobody can get entangled or stumble over the power cord when laying the cord in order to prevent that the appliance is 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 at the power cord.
- Do never 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, unplug it immediately. Have your appliance only be repaired by an authorised service centre. Improper repair works can cause substantial danger to the user.
- Should you want to change the power cord, use cords of the H05VV-F or H05RR-F type only.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void the warranty.

Safety instructions for operation of the appliance



Important Risk of injury and burns!

Grill plate, casing and accessory parts become hot during operation. Hot surfaces remain hot for some time 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 food preparation.**

Therefore, act with care!

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use vessels, scrapers or spatula made of inferior plastic material since they can melt and damage your 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 surface of the appliance as a shelf or work top since it becomes hot during use! In order to prevent fire hazards, do not place objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on the hot surface as a matter of principle!
- Overheated fat and oil can ignite. Therefore leave food containing fat and oil never unattended on the appliance!
- You can also put heat-resistant cooking vessels on the Ceran® top. Do, however, 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 onto the 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 be cooled down completely before cleaning or moving!
- **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.)
 - Keep it out of the reach of children.
 - Leave a ventilation distance of at least 10 cm to all sides and 1 m to the top in order to prevent damage due to heat or fat splatters and to grant that your work area is unobstructed. Ensure 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.
- Always unplug the appliance after use to ensure a safe switch-off.

Initial use and grilling

- Wipe the surfaces with a damp cloth and dry carefully before using the appliance for the first time.
- 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 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 ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$), "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 $\leq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ and $\geq 320\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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.

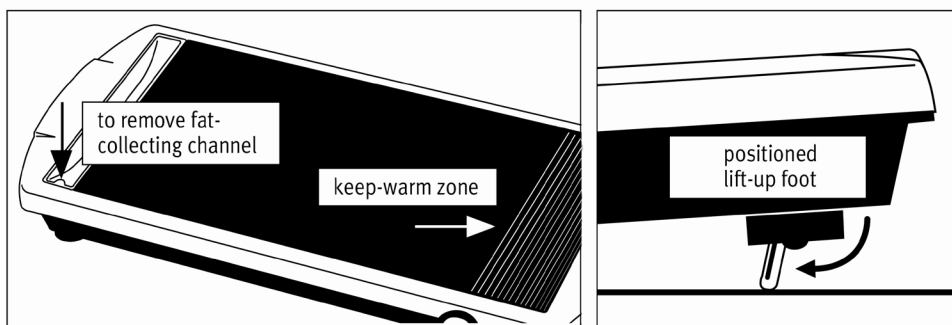
Notes on operation

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 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 $240\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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. $220\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $240\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Do not put sugar, honey, syrup or other food and ingredients with a high sugar content on the 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 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 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



IMPORTANT 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 groove right after the grilling procedure. Protect your hands with pot holders or oven gloves.
- For cleaning, the fat-collecting groove can be removed easily by slightly pressing the round spot in front of the groove. 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 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.

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

R1902