



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



BBQ 2025
Tischgrill
Table top grill

	Seite		Page
Produktbeschreibung	3	Product description	19
Einleitung	4	Introduction	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	20
Technische Daten	4	Technical data	20
Lieferumfang	4	Scope of supply	20
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	21
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	21
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	22
Antihafbeschichtung	8	Non-stick coating	24
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	24
Ausstattung	9	Features	25
Bedienfeld	10	Control panel	26
Spritz-/Windschutz anbringen bzw. abnehmen	10	Attaching or detaching the splash guard/wind shield	26
Grillplatten einsetzen bzw. abnehmen	11	Attaching and detaching the grill plates	27
Inbetriebnahme und Benutzung	12	Operating the appliance	28
Vor dem Grillen	12	Prior to grilling	28
Grillen starten	12	Starting to grill	28
Während des Grillens	12	During grilling	28
Nach dem Grillen	12	After grilling	28
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	13	Troubleshooting	29
Tipps zum Grillen	13	Grilling tips	29
Reinigung und Pflege	14	Cleaning and maintenance	30
Grill-Rezepte	15	Disposal/recycling	31
Entsorgung/Recycling	18		
GB- Instruction manual	19		
Ersatzteile und Zubehör	32		
Service und Garantie	32		

Produktbeschreibung



Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen komfortablen Elektro-Tischgrill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache und sichere Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem 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, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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 dient zum Grillen von Lebensmitteln mit kurzer bis mittlerer Garzeit für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch usw.) 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:	230 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	2000 W
Schutzklasse:	I
Maße Gerät (ca.):	52 x 14,5 x 36 cm (B x H x T)
Gewicht (ca.):	ca. 5,1 kg

Lieferumfang

- Tischgrill BBQ 2025
- 2 Wende-Grillplatten
- Spritz-/Windschutz
- Fettauffangschale

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) 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.
- 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.

- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengebaut wurde.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG! Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Gehäuse-Oberflächen, Spritz-/Windschutz, Grillfläche, Grillgut und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf! Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- 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!
- Die Grillplatten/die Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden! Auch zu lange geröstetes Brot kann sich entzünden!

- **Achtung! Sollten sich Lebensmittel, Fette und Öle durch Überhitzung entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker!**
- **Achtung! Niemals entzündete Fette und Öle mit Wasser löschen!**
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Es muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatten, Spritz-/Windschutz und Fettauffangschale zu entfernen oder um das Gerät zu reinigen bzw. zu transportieren.
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Den Grill 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 Abstand von mindestens 0,5 m 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 den Grill 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.

- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen die Grillplatten (vor allem die jeweils nicht benutzte, zu den Heizelementen gerichtete Seite) absolut trocken und fettfrei 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 Netzkabels 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!

- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatten gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatten gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Das Gerät nie mit feuchten Händen bedienen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Antihafbeschichtung

- Die Grillplatten sind mit einer hochwertigen, PFAS- und PTFE-freien keramischen Antihafbeschichtung ausgestattet. Diese ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihaf-Eigenschaften aus.
- Damit die Beschichtung diese Eigenschaften behält, sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:
 - o Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder einem ähnlichen Gegenstand auf den Grillplatten.
 - o Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatten.
 - o Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um das Grillgut aufzulegen, zu wenden oder zu entfernen.

Hinweis: Wir empfehlen Koch- und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

- o Verwenden Sie beim Reinigen der Oberflächen keine Scheuermittel, Backofensprays und kratzende Reinigungshilfen.
- o Wir empfehlen zum Entfernen von grober Verschmutzung einen Reinigungsschaber aus Kunststoff, zur abschließenden Reinigung einen weichen Spülschwamm/Spülbürste sowie warmes Wasser mit etwas Spülmittel.

Hinweis: Wir empfehlen die schnelle Zwischendurchreinigung mit Küchenpapier während des Grillens.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.
- Zudem ist es erforderlich, die Heizelemente für kurze Zeit aufzuheizen, um die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.
- Heizen Sie das Gerät mit eingesetzten Grillplatten auf höchster Stufe für 10 Minuten auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie die Grillplatten, am besten mit einem feuchten Mikrofasertuch.

Hinweis: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzfristig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

Ausstattung

Grillplatten



Das Gerät ist mit zwei Wende-Grillplatten ausgestattet. Diese verfügen über jeweils zwei unterschiedlich nutzbare Grillflächen:

- **geriffelter Grillbereich** für typisches Grillmuster.
- **glatte Teppanyaki-Fläche** – perfekt für Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, Süßspeisen, etc.

HINWEIS: Grillplatten nur im ausgekühlten Zustand wenden/einsetzen!



ACHTUNG Brandgefahr! Insbesondere die jeweils nicht zum Grillen verwendete, zu den Heizelementen gerichtete Grillfläche muss trocken und fettfrei sein!

Fettarmes Grillen



Die Grillplatten verfügen über eine zur Gerätemitte ausgerichteten Fettablaufrinne, die überschüssiges Fett abfließen lässt. Somit können Speisen fettarm und gesund zubereitet werden. Unterhalb der Ablauföffnung befindet sich eine entnehmbare Fettauffangschale, in der sich das ablaufende Fett sammelt.

HINWEIS: Das Gerät niemals ohne eingesetzte Fettauffangschale betreiben.

Spritz-/Windschutz



Das Gerät ist mit einem abnehmbaren Spritz-/Windschutz ausgestattet. Zum Einen verhindert der Spritz-/Windschutz, dass Fettspritzer die umliegende Arbeitsfläche verschmutzen, zum Anderen schützt er die Grillfläche bei Wind vor unnötiger Abkühlung.

HINWEIS: Spritz-/Windschutz nicht im heißen Zustand berühren!

Bedienfeld

Kontrolllampe rot
(Betriebsanzeige)



Temperaturregler

Kontrolllampe grün
(Heizanzeige)

Temperaturregler

Die Temperatur kann stufenlos geregelt werden.
Beide Grillzonen sind separat regelbar.

Bereich zwischen 1 - 3:

schwache Hitze zum Warmhalten / Aufwärmen

Bereich zwischen 3 - 4:

mittlere Hitze zum Garen

Bereich zwischen 4 - 6:

starke Hitze zum Anbraten,
schnellen Garen und Bräunen

- Durch Drehen des Temperaturreglers im Uhrzeigersinn erhöhen Sie die Temperatur.
- Durch Drehen entgegen des Uhrzeigersinns verringern Sie die Temperatur.

Kontrolllampen

Das Gerät ist mit zwei Kontrolllampen ausgestattet:

Rot leuchtet: Gerät ist eingeschaltet und Grillzone betriebsbereit.

Grün leuchtet: Ziel-Temperatur der Grillzone ist erreicht.

Grün erlischt: Grillzone heizt.

Spritz-/Windschutz anbringen bzw. abnehmen



- **Zum Anbringen** setzen Sie den Spritz-/Windschutz leicht schräg auf die seitlichen Fixierungspunkte auf und klappen ihn dann nach hinten.
- Drücken Sie den Spritz-/Windschutz nach hinten, so dass er in der Führung im Gehäuse fest sitzt.
- **Zum Abnehmen** heben Sie den Spritz-/Windschutz nach oben aus der Führung im Gehäuse, schrägen ihn leicht an und ziehen ihn dann aus den Fixierungspunkten.

HINWEIS: Spritz-/Windschutz nicht im heißen Zustand anbringen bzw. abnehmen!

Grillplatten einsetzen bzw. abnehmen



Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass die Grillplatten korrekt auf das Geräte-Unterteil aufgesetzt sind und dass insbesondere die jeweils nicht zum Grillen verwendete, zum Heizelement gerichtete Grillfläche absolut trocken und sauber (fettfrei) ist!



- Bevor Sie die Grillplatten in das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist.
- Setzen Sie die Grillplatte leicht schräg auf das Gerät auf, so dass die Ablauföffnungen zur Gerätemitte zeigen.
- Schieben Sie die flache Kante der Grillplatte unter die Metallhaken in der Mitte des Basisgerätes und lassen Sie die Platte durch leichtem Druck nach unten einrasten.
- Nach dem Einsetzen der Grillplatten schieben Sie diese möglichst weit zusammen, so dass der Spalt zwischen den Grillplatten schmal ist. Dies sorgt für die bestmögliche Fixierung der Grillplatten.



Achtung: Die Grillplatten niemals herausnehmen und wenden, wenn das Gerät bereits im Betrieb war und die Grillplatten erhitzt sind!

- **Zum Entnehmen** drücken Sie die seitliche Entriegelungstaste und nehmen Sie die Grillplatte nach oben ab.

HINWEIS: Vor dem Abnehmen der Grillplatten lassen Sie diese unbedingt abkühlen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Grillplatten, Spritz-/Windschutz, Zubehörteile und Grillgut werden während des Betriebs heiß!

HINWEIS: Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck.

HINWEIS: Benutzen Sie zum Auflegen, Wenden oder Entfernen des Grillgutes geeignetes Koch- bzw. Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

Vor dem Grillen

- Achten Sie darauf, dass ...
 - ... die Grillplatten korrekt im Gehäuse-Unterteil eingesetzt sind!
 - ... die Fettauffangschale im Gehäuse-Unterteil eingeschoben ist!
 - ... der Grill auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche steht!
 - ... die Sicherheitsabstände zur Seite und nach oben eingehalten werden!
 - ... das Zuleitungskabel so verlegt ist, dass **vor**, **während** oder **nach** dem Betrieb sich niemand darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Grills von der Arbeitsfläche zu vermeiden!

Grillen starten

- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsschalter an der Geräterückseite an (Position **ON**).
- Grillplatten vorheizen.
Heizen Sie zunächst das Gerät auf der gewünschten Stufe bis zum Aufleuchten der grünen Kontrolllampe vor, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Drehen Sie hierzu die Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe.



WICHTIG! Heizen Sie das Gerät nur maximal auf Stufe 5 auf. Dies verhindert ein Überhitzen des Grillguts und schont die Antihaftbeschichtung.
Im weiteren Grillbetrieb können Sie dann auch Stufe 6 anwählen.

- Grillgut vorsichtig auflegen.

Während des Grillens

- Durch Drehen an den Temperaturreglern kann die Temperatur jederzeit erhöht oder reduziert werden. Beide Grillzonen sind separat regelbar.
- Achten Sie während des Grillens darauf, dass der Fettablauf nicht verstopft, zwischen- durch gegebenenfalls reinigen.

Nach dem Grillen

- Ist das gewünschte Gar-/ bzw. Grillergebnis erreicht, schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie hierzu die Temperaturregler entgegen des Uhrzeigersinns auf Position •, dann schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsschalter auf der Geräterückseite aus (Position **OFF**).
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
- Fertiges Grillgut vorsichtig entfernen.
- Fett aus der Fettauffangschale entfernen. Hierzu kann die Schale wie eine Schublade aus dem Gehäuse-Unterteil herausgezogen werden.
- Gerät abkühlen lassen.
- Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter **Reinigung und Pflege** (S. 14).

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache und Behebung
<i>Gerät hat keine Funktion.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Die Stromversorgung ist ausgeschaltet.• Überprüfen Sie, ob das Netzkabel des Geräts richtig eingesteckt ist und ob der Betriebsschalter auf ON steht.• Überprüfen Sie ansonsten den Leistungsschalter oder die Sicherungen in Ihrer Elektroinstallation.
<i>Das Gerät raucht bei der ersten Verwendung.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Verwendung Rauch entwickelt. Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
<i>Die Speisen werden nicht angebraten und das Garen fällt schwer.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Der gewählte Garmodus und/oder die Temperatur sind nicht für Ihre Speisen geeignet. Passen Sie die gewählte Temperatur neu an.• Die Platten sind nicht richtig angebracht. Lesen Sie im Abschnitt "Grillplatten einsetzen bzw. abnehmen" nach, wie Sie die Platten richtig einsetzen.
<i>Beim Grillen entsteht viel Rauch.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Ihre Speisen sind zu stark eingefettet. Fett erleichtert die Rauchentwicklung. Fetten Sie die Grillplatte weniger oder gar nicht ein.

Tipps zum Grillen

HINWEIS: Grillzeiten und Temperatureinstellung sind sehr vom Grillgut, dessen Dicke und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig; empfohlene Einstellungen sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten!

- Würzen und Salzen Sie Fleisch und Gemüse erst nach dem Grillen, um das Austrocknungsrisiko zu minimieren.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut nicht eiskalt aufgelegt werden. Es brät dann schneller und gleichmäßiger.
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.
- Trockenes Grillgut (Hähnchenfilets, Minutensteaks, Bratwürste usw.) profitiert vom Einpinseln/Einstreichen mit Bratöl vor dem Grillen: Die Wärmeübertragung von der Grillplatte wird hierdurch optimiert, zudem sinkt das Austrocknungsrisiko.
- Nutzen Sie stets hochtemperaturfestes Bratöl, sehr gut eignen sich Distel- und Erdnussöl, raffiniertes Sonnenblumenöl und auch Sojaöl.



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Basisgerät und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Bevor Sie Grillplatten, Spritz-/Windschutz, Fettauffangschale oder andere Teile reinigen, das komplette Gerät unbedingt abkühlen lassen!

- Vor jedem Reinigen immer den Netzstecker ziehen!
- Reinigen der Grillplatten:
 - Grillplatten aus dem Grill entnehmen.
 - Grobe Verschmutzungen mit einem Reinigungsschaber (aus Kunststoff oder Holz) entfernen.
 - Anschließend mit einer weichen Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.
 - Bei hartnäckiger Verschmutzung können die Grillplatten zuvor in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
 - Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.

HINWEIS: Die Grillplatten können gelegentlich auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand, um die Beschichtung zu schonen und die Antihafteigenschaft für einen langen Zeitraum zu gewährleisten.

- Reinigen des Gehäuse-Unterteils und des Netzkabels:
 - Gehäuse-Unterteil und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen.
 - Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen der restlichen Teile:
 - Reinigen Sie Spritz-/Windschutz, Fettauffangschale etc. mit einem feuchten Lappen (ideal sind Mikrofasertücher) und etwas Spülwasser.
 - Anschließend alle Teile sorgfältig abtrocknen.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden!**
- **Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gehäuse-Unterteil und Grillplatten keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

HINWEIS: Vor dem nächsten Gebrauch müssen die Grillplatten vollständig getrocknet sein!

Grill-Rezepte

Auf der geriffelten Grillplattenfläche können Steaks, Würstchen, Fisch und andere Köstlichkeiten schnell und saftig zubereitet werden. Zudem erhält hier das Gegrillte die beliebten Grillstreifen.

Auf der glatten Grillplattenseite lassen sich natürlich ebenfalls Fleisch, Fisch und Würstchen grillen, doch diese Teppanyaki-Fläche ist besonders gut geeignet für die Zubereitung von zarten Fischfilets und Meeresfrüchten, Bratkartoffeln, Spiegelei, Omelette und ähnlichen Speisen.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und versuchen Sie sich an eigenen Kreationen. Unsere nachfolgenden Rezepte (gedacht für 4 Personen) möchten Ihnen ein paar Anregungen geben:

Fischfilet in Kräuter-Schalotten-Kruste

- 8 feste weiße Fischfilets à 60 g
- 2 fein gehackte Schalotten,
- 1 TL Öl
- 1 EL gehackte Minze
- schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL gehackter Koriander
- Limonenviertel zum Anrichten

Für die „Kräuter-Schalotten-Kruste“ Minze, Koriander, Schalotten, Öl und Pfeffer vermengen. Dann das abgetupfte Fischfilet mit einer Seite fest in diese Panade drücken. Den Grill vorheizen. Den Fisch mit der panierten Seite auf die glatte Teppanyaki-Fläche legen und gut anbraten; dann wenden und weitere 4 - 5 Minuten grillen bis der Fisch gar ist. Mit Limonenvierteln und grünem Salat servieren.

Hühnchenspieße mit Zitronen-Honig-Soße

- 500 g Hähnchenbrust-Filets
- 2 TL Sesamkörner
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL geriebener Ingwer
- 2 EL Honig

Die Filets in dünne Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken. Den Zitronensaft zusammen mit Honig, Sesamkörnern und Ingwer vermengen.

Die Spieße auf den Grill legen und 3 - 4 Minuten von beiden Seiten grillen bzw. bis das Fleisch gar ist.

In einer Schüssel auf gedünstetem Reis anrichten und die Zitronen-Honig-Soße darüber gießen. Dazu gedünstetes Gemüse reichen.

Basilikum-Gemüse-Grillplatte

- 4 kleine Zucchini, geviertelt
- 3 EL Olivenöl
- 2 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 2 EL Zitronensaft
- 2 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
- 3 EL gehacktes Basilikum
- 4 kleine Auberginen, geviertelt
- ½ TL gepressten Knoblauch
- 8 Pilze

Für die Marinade:

Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Basilikum und Knoblauch vermengen. Das Gemüse mit der Mischung bestreichen, auf den heißen Grill legen und 3 - 4 Minuten von allen Seiten grillen und bräunen lassen. Dazu knuspriges Brot reichen.

Gefüllte Würstel

- 8-12 Wiener Würstchen
- 3 EL süßer Senf
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 4 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 4 dünne Scheiben Emmentaler Käse
- 12 - 16 dünne Scheiben durchwachsener geräucherter Speck
- 2 - 3 EL Olivenöl

Die Würstchen der Länge nach halbieren und auf die Arbeitsfläche legen. Den Senf mit Majoran, Thymian und der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe verrühren und die Schnittseiten der Würstchen damit bestreichen.

Die Schinken- und Emmentaler-Scheiben halbieren oder längs dritteln. Jedes Würstchen mit einem Streifen Schinken und Käse belegen und die Würstchen wieder zusammenfügen. Anschließend mit Speckscheiben umwickeln und das Ganze gegebenenfalls mit Zahnstochern zusammen stecken. Zuletzt mit Olivenöl bepinseln und bei guter Hitze auf der gerippten Grillfläche unter mehrmaligem Wenden grillen.

Fischfrikadellen

- 300 g küchenfertiges Fischfilet (Barsch, Seelachs, Hecht oder Forelle)
- 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 in einem Mixer fein pürieren. Die Fischmasse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer gut würzen, dann den Dill untermischen. So viel Semmelbrösel einrühren, dass die Masse formbar ist.

Daraus dann kleine, flache Frikadellen formen, auf den Grill legen und braten bis sie goldbraun und glasig sind (ca. 4-6 Minuten insgesamt).

Gegrilltes Lamm mit Senf-Joghurt-Soße

- 8 Lammfilets, zurechtgeschnitten
- 1 EL Olivenöl
- schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Für die Soße:
 - 2 TL Senfkörner
 - 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
 - 250 ml Naturjoghurt
 - 1 Gurke, geraspelt
 - 1 EL frisch gehackte Petersilie

Von den Lammfilets die Sehnen entfernen. Das Lammfilet mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.

Für die Sauce Senfkörner, Knoblauch, Joghurt, die geraspelte Gurke und die Petersilie gut vermischen.

Das marinierte Lammfleisch auf die heiße Grillplatte legen und bis zum gewünschten Gargrad durchbraten. Anschließend vom Grill nehmen und einige Minuten stehenlassen. Erst dann das Fleisch schneiden und zusammen mit der Joghurt-Soße servieren.

Gegrilltes Bruschetta mit Kirschtomaten

- 8 Scheiben Krustenbrot
- Olivenöl
- 250 g Kirschtomaten, halbiert
- 16 Basilikumblätter
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- schwarzen Pfeffer, gemahlen

Die Brotscheiben leicht mit Öl bestreichen und auf die geriffelte Fläche des Grills legen. 3-4 Minuten von beiden Seiten rösten bis sie gold-braun sind, anschließend vom Grill nehmen und warmhalten. Die Kirschtomaten leicht mit Öl bestreichen und auf dem Grill 4-5 Minuten braten.

Zum Servieren das Brot mit Knoblauchzehen einreiben, die gegrillten Kirschtomaten darübergeben und das Ganze mit Basilikumblättern garnieren sowie mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Gebraatenes Obst mit Limonensaft

- 2 Nashi-Früchte, bzw. Birnen oder grüne Äpfel
- 1 EL Limonensaft
- 1/3 Tasse brauner Zucker

Die Früchte in Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Limonensaft bepinseln, mit Zucker bestreuen und auf dem Grill ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten braten bzw. bis die Scheiben gold-braun sind. Dazu ein Sorbett nach Wahl oder geschlagene Sahne reichen.

French Toast

- 6 Scheiben Toast
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 50 ml Naturjoghurt
- 2 TL Zimt
- etwas Butterschmalz

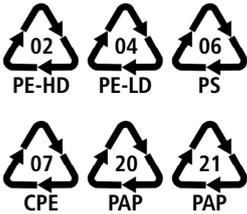
In einer flachen Schüssel die Eier mit Milch, Joghurt und Zimt verrühren. In diese Mischung die Toastscheiben einlegen und einweichen lassen, damit diese sich gut vollsaugen. Etwas Butterschmalz auf dem Grill verteilen, die eingeweichten Toastscheiben auf der glatten Grillfläche goldbraun auf beiden Seiten braten. Vor dem Servieren entweder mit einer Zimt-Zucker Mischung bestreuen oder mit Ahornsirup, Honig oder Nussnougatcreme bestreichen.

Viel Spaß beim Grillen und guten Appetit!

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien 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.

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 zurückgeben:

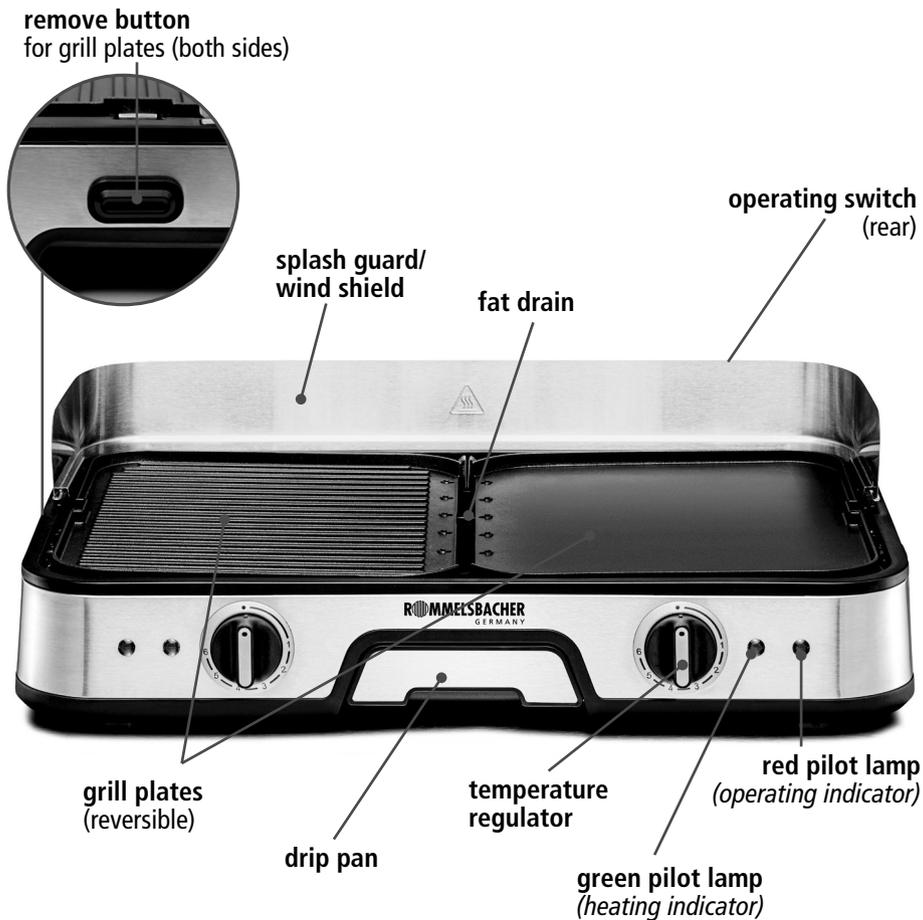
1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

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.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Product description



Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior table top grill and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance 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
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

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 is designed for grilling food with short or medium cooking time and for domestic use only (in the kitchen, at table etc.). The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	2000 W
Protection class:	I
Dimensions (ca.):	52 x 14,5 x 36 cm
Weight (ca.):	5,1 kg

Scope of supply

- table top grill BBQ 2025
- 2 reversable grill plates
- splash guard/wind shield
- drip pan

Check the scope of supply for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.

For your safety



CAUTION: Read all safety advice and instructions!
Non-observance of the safety advice and instructions may cause electric shock, fire and/or severe injuries!

General safety advice:

- Children from the age of 8 and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature, must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service technician or a similarly qualified person in order to avoid hazards.

- Repairs may only be carried out by authorised specialist companies. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never at the cord!
- Never immerse the base casing, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance or the mains cable is damaged, unplug it immediately. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.
- Only operate the appliance if it has been assembled correctly.

Safety advice for using the appliance:



CAUTION: Hazard of injury and burns!

Casing, splash guard/wind shield, grilling surface, food and other components become hot during operation. Hot surfaces firstly stay hot even after switching-off!

Thus, act with caution:

- When using the grill, be aware of hot fat splatters and steam! We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery for protection!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Never cover the grill plate/heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision! Bread toasted too long can also catch fire!
- **Caution! If food, fats and oils ignite due to overheating, unplug the appliance immediately!**
- **Caution! Never extinguish ignited fats and oils with water!**
- Do not transport the appliance when it is still hot. It must have cooled down completely before removing the grill plates, splash guard/wind shield and the drip pan or before cleaning or transporting the appliance!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloths etc.).
 - Place it beyond children's reach.
 - Keep a distance of at least 0.5 m to all sides and 1 m above the appliance in order to avoid damage through heat or fat splatters and to grant an un-obstructed work area. Unhindered air circulation has to be ensured.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources (oven, gas flame etc.) or in potentially explosive environments containing flammable liquids or gases.



Attention! Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.

- Only operate the appliance and accessories in dry condition – especially the grill plates (especially the side facing the heating elements that is not in use) and the electric connections must be absolutely dry and free of grease.
- The appliance must be fused via a ground fault circuit interrupter (RCCB) 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).
- Do not use the appliance as space heater.
- Never pour cold water on the grill plates during or shortly after operation. Neither pour any flammable liquids onto the grill plates – the appliance is not suitable for flambéing!
- This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!
- Never operate the appliance with wet hands.
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

Non-stick coating

- The grill plates are equipped with a high-quality, PFAS- and PTFE-free ceramic non-stick coating. This is very easy to clean and is characterised by excellent non-stick properties.
- To ensure that the coating retains these properties, the following instructions must be observed:
 - o Never cut on the grill plates with a knife or similar object.
 - o Do not place any aluminium trays, aluminium foil, pans, pots etc. on the grill plates.
 - o Do not use any metal cooking or grilling utensils or pointed or sharp-edged objects to place, turn or remove food.

Note: We recommend using cooking and grilling utensils made of heat-resistant plastic or wood.

- o Do not use abrasive cleaners, oven sprays or abrasive cleaning aids when cleaning the surfaces.
- o We recommend using a plastic scraper to remove coarse dirt and a soft dishwashing sponge/brush and warm water with a little washing-up liquid for final cleaning.

Note: We recommend quick cleaning with kitchen paper during grilling.

Prior to initial use

- Remove any protective film, advertising material and packaging material from the appliance and accessories. Before using the appliance for the first time, clean the appliance and all accessories in accordance with the cleaning instructions in this manual.
- It is also necessary to heat up the heating elements for a short time to ensure proper function.
- Heat the appliance with the grill plates inserted at the highest level for 10 minutes to burn in the protective layer of the heating elements.
- Once the appliance has cooled down, clean the grill plates, preferably with a damp microfibre cloth.

Note: Please do not be disturbed by the slight and harmless smoke and odour that develops for a short time. Ensure that the room is well ventilated during this time.

Features

Grill plates



The appliance is equipped with two reversible grill plates. Each of them has two differently usable grilling surfaces:

- **ribbed grill area** for a typical grill pattern.
- **flat Teppanyaki surface** – perfect for vegetables, fish, seafood, desserts, etc.

Note: Only turn/insert grill plates when they have cooled down!



ATTENTION Hazard of fire! Especially the grilling surface facing the heating elements that is not used for grilling must be dry and free of grease!

Low-fat grilling



The grill plates have a fat drain aligned to the centre of the appliance, which allows excessive fat to drain away. Thus, food can be prepared in a low-fat and healthy way. Below the fat outlet there is a removable drip pan which collects the drained fat.

Note: Never operate the appliance without inserted drip pan.

Splash guard/wind shield

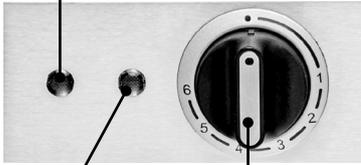


The appliance has a detachable splash guard/wind shield. On the one hand, the splash guard/wind shield prevents the surrounding area from getting soiled by fat splatters; on the other hand it protects the grilling surface against unnecessary cooling by wind.

Note: Do not touch the splash guard/wind shield when hot!

Control panel

red pilot lamp
(operation indicator)



temperature regulator

green pilot lamp
(heating indicator)

Temperature regulator

The temperature can be regulated continuously. Both grilling areas can be regulated separately.

Range between 1 - 3:

Low heat for keeping warm/warming up

Range between 3 - 4:

medium heat for cooking

Range between 4 - 6:

high heat for searing, quick cooking and browning

- By turning the temperature regulator clockwise, the temperature is increased.
- By turning the temperature regulator anti-clockwise, the temperature is decreased.

Pilot lamps

The appliance is equipped with two pilot lamps:

Red light: The appliance is switched on and the grilling area is ready for operation.

Green light: The target temperature of the grilling area has been reached.

Green light expires: The grilling area is heating up.

Attaching or detaching the splash guard/wind shield



- **To attach** the splash guard/wind shield, place it at a slight angle on the side fixing points and then fold it backwards.
- Press the splash guard/wind shield backwards so that it sits firmly in the casing.
- **To remove**, lift the splash guard/wind shield upwards out of casing, tilt it slightly and then pull it out of the fixing points.

Note: Do not attach or remove the splash guard/wind shield when it is hot!

Attaching and detaching the grill plates



In order to ensure a safe operation, it is important that the grill plates are correctly placed on the base casing and the electrical connections are absolutely dry and clean (free of grease).



- Before placing the grill plate on the appliance, make sure that it is disconnected from the mains.
- Place the grill plates on the appliance at a slight angle so that the drainage openings point towards the center of the appliance.
- Slide the flat edge of the grill plates under the metal hooks in the middle of the base unit and let the plates click into place by applying slight pressure.
- After inserting the grill plates, push them together as far as possible so that the gap between the grill plates is narrow. This ensures the best possible fixation of the grill plates.

Attention: Never remove and turn the grill plates if the appliance has already been in operation and the grill plates have heated up!

- **To remove**, press the release button on the side and lift the grill plates upwards.

Note: Before detaching the grill plates let them cool down!



Operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!
Grill plates, splash guard/wind shield, accessories and the food are getting hot during operation!

Note: For protection, we recommend you using grill gloves and cutlery!

Note: For putting the food on the grill, for turning and removing it, use suitable grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

Prior to grilling

- Make sure that ...
 - ... the grill plates are correctly attached to the base casing!
 - ... the drip pan is placed in the base casing!
 - ... the grill is placed on a stable and even surface!
 - ... the safety distances to the sides and to the top are observed!
 - ... the power cord is not laid so that no one gets entangled or stumbles over it before, during or after use in order to avoid that the grill is accidentally pulled down!

Starting to grill

- Connect the appliance to the mains.
- Switch on the appliance by using the operating switch on the rear of the appliance.
- Pre-heat the grill plate.
- Before you start grilling, heat the appliance on the desired level until the green pilot lamp lights up. For doing so, turn the temperature regulator clockwise to the desired level.



IMPORTANT! Only heat the device to a maximum of level 5. This prevents the food from overheating and protects the non-stick coating.
You can then select level 6 for further grilling operation.

- Carefully put the food on the grill.

During grilling

- By turning the temperature regulator, the temperature can be increased or reduced at any time. Both grilling areas can be regulated separately.
- Make sure that the fat drain does not get blocked during grilling, clean it occasionally if necessary.

After grilling

- If the desired cooking or grilling result is achieved, switch off the appliance. For doing so, turn the temperature regulator counterclockwise to position **•**, then turn the operating switch on the rear of the appliance to **OFF** position.
- Afterwards, pull the mains plug.
- Remove the ready food carefully.
- Remove the fat of the drip pan carefully. The pan can be pulled out of the base casing like a drawer.
- Let the appliance cool down.
- Clean the appliance after each use. More detailed information is given under **Cleaning and maintenance** (p. 31).

Troubleshooting

Error	Cause and remedy
<i>The appliance has no function.</i>	<ul style="list-style-type: none">• The power supply is switched off.• Check that the power plug of the appliance is plugged in correctly and that the operating switch is in ON position.• Otherwise, check the circuit breaker or the fuses in your electrical installation.
<i>The appliance emits smoke when initially used.</i>	<ul style="list-style-type: none">• It is normal for the appliance to emit smoke when it is initially used. Clean the plates with a damp cloth before using the appliance.
<i>The food is not browned and cooking is difficult.</i>	<ul style="list-style-type: none">• The selected cooking mode and/or temperature are not suitable for your food. Readjust the selected mode and temperature.• The plates are not positioned correctly. Refer to the section "Inserting or removing grill plates" to find out how to insert the plates correctly.
<i>A lot of smoke is produced when grilling.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Your food is too greased. Grease makes it easier for smoke to develop. Grease the grill plates less or not at all.

Grilling tips

Note: Grilling times and temperature settings are very dependent on the food being grilled, its thickness and, above all, your own taste; recommended settings should therefore only be regarded as guidelines!

- Season and salt meat and vegetables only after grilling to minimise the risk of drying out.
- Sausages should be pricked before grilling to prevent them from bursting.
- If possible, place the food on the grill when it is not ice cold anymore. It will then cook faster and more evenly.
- Defrost frozen food completely before grilling.
- Dry food (chicken fillets, minute steaks, children's sausages, etc.) benefits from being brushed with frying oil before grilling; This optimises the heat transfer from the grill plates and also reduces the risk of drying out.
- Always use frying oil that is resistant to high temperatures; safflower and peanut oil, refined sunflower oil and soya oil are all very suitable.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Never immerse the base unit and the plug in water nor clean them under running water!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Before cleaning the grill plate, splash guard/wind shield, drip pan or other parts, let the complete appliance cool down!

- Always pull the power plug before cleaning!
- Cleaning of the grill plates:
 - Remove the grill plates from the grill.
 - Remove coarse soiling with a cleaning scraper (made of plastic or wood).
 - Afterwards, use a soft brush and some dishwashing detergent for cleaning and rinse with clear water.
 - Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
 - Wipe dry thoroughly after cleaning.

Note: The grill plates can occasionally be cleaned in the dishwasher. However, we recommend cleaning them by hand to protect the coating and ensure that they remain non-stick for a long time.

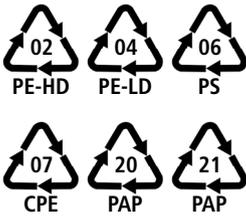
- Reinigen des Gehäuse-Unterteils und des Netzkabels:
 - Gehäuse-Unterteil und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen.
 - Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Cleaning the base unit and power cord:
 - Clean splash guards/wind shield, drip pan etc. with a damp cloth (microfibre cloths are ideal) and some dishwater.
 - Afterwards wipe all parts dry thoroughly.
- **Do not use abrasives or a dissolvent or sharp objects!**
- **Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Note: Prior to the next use, the grill plates must be completely dry.

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.

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