



# ROMMELSBACHER

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual
- F** Mode d'emploi
- I** Istruzioni per l'uso



**Multi Grills**  
**Comfort Grill**

**KG 1600 & KG 1800**  
**KG 2000 *Twin Set***

## D Bedienungsanleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen komfortablen Tischgrill 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

Dieser Grill eignet sich zum Kontaktgrillen und Grillen von Lebensmitteln mit kurzer bis mittlerer Garzeit sowie zum Überbacken und Toasten. Der Grill ist nur für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. 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: **KG 1600:** 1600 W - **KG 1800:** 1800 W - **KG 2000:** 2000 W

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Packungen 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.

## Reinigung und Pflege



**Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen. Gerät, Netzstecker und Kabel nie in Wasser tauchen!**



**Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung alle Teile unbedingt abkühlen lassen!**

- Gehäuse und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Die Grillplatten zur Reinigung aus dem Gerät nehmen. Grobe Verschmutzungen mit einem Schaber aus Holz oder Kunststoff entfernen und anschließend mit einer weichen Spülbürste und Wasser mit Spülmittel reinigen. Mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung die Grillplatten zunächst in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen.
- Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gerät und Grillplatten keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- Der Multi Grill kann platzsparend stehend oder liegend aufbewahrt werden.

## 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 verursachen.



**Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!** Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes! Achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf.

**HINWEIS:** Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck aus Holz oder Kunststoff!





- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- 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. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 10 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
- Gerät nur bei voll eingerasteten Grillplatten betreiben.
- 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.
- Keine brennbaren Gegenstände wie Tücher, Grillbesteck etc. auf die heiße Grillfläche legen.
- Das Gerät muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatten zu entfernen oder um das Gerät zu reinigen bzw. zu transportieren.
- Niemals kaltes Wasser auf die heißen Grillplatten gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatten geben – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen Grillplatten und elektrische Anschlüsse absolut trocken sein.
- 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 Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Grillpositionen

Der Multi Grill eignet sich zum Kontaktgrillen, Grillen, Überbacken und Toasten und bietet für jede dieser Zubereitungsarten die optimale Grillplattenposition.

<p><b>Pos. A - Kontaktgrillen</b></p> 	<p><b>Pos. B - Überbacken</b></p> 
<p>Grundstellung zum <b>Kontaktgrillen</b> von Fleisch, Würstchen usw. <b>HINWEIS:</b> Optimale Grillergebnisse erzielen Sie in der Grundstellung.</p>	<p>Arretierstellung zum <b>Toasten</b> und <b>Überbacken</b>.</p>
<p><b>Pos. C - Großflächengrill</b></p> 	
<p>Aufgeklappt mit doppelter Grillfläche als Tischgrill für Haus und Garten.</p>	<p><b>ACHTUNG:</b> Das Gerät niemals mit im 90° Winkel geöffnetem Deckel benutzen, wenn die obere Grillplatte heiß ist! Gefahr durch Überhitzung und Beschädigung der Kunststoffgriffe!</p>

## Vor dem ersten Gebrauch

- Um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen, heizen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit eingebauten Grillplatten und in geschlossenem Zustand (Pos. A) für 15 Minuten bei maximaler Temperatur auf.
- Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.
- Nach Abkühlung des Gerätes alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen (siehe auch Punkt „Reinigung und Pflege“).
- Geben Sie vor dem ersten Grillen einmalig etwas Speiseöl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatten damit ein.

## Abnehmbare Grillplatten



**Achtung – Grillplatten nur dann abnehmen oder einsetzen, wenn das Gerät abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.**

- Klappen Sie das Gerät ganz auf (Pos. C).
- Zum Entnehmen drücken Sie die Festhaltefeder, bis die Grillplatte entriegelt. Dann die Platte anheben und entnehmen.
- Zum Einsetzen positionieren Sie die beiden Nasen der Grillplatte an den dafür vorgesehenen Haltebügeln am Gerät. Dann die Platte nach unten drücken bis die Festhaltefeder einrastet.
- Achten Sie auf korrekten und festen Sitz der Grillplatten!

### Antihaftbeschichtung:

Die Grillplatten sind mit einer hochwertigen, reinigungsfreundlichen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Um Beschädigungen zu vermeiden, beachten Sie folgende Hinweise:

- Schneiden Sie niemals mit einem Messer o. ä. auf den Grillplatten.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatten.
- Nutzen Sie die Grillplatten nicht zum Flambieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um das Grillgut aufzulegen, zu wenden oder zu entfernen.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Grillplatten keine Scheuermittel, Backofensprays und scharfe Reinigungshilfen.

## Bedienelemente

### KG 1600 / KG 1800

Beide Grillplatten zusammen regelbar.



### KG 2000 Twin Set

Beide Grillplatten separat regelbar.  
Daher 2 Regler und 2 Kontrolllampen.



(1) Temperaturregler, stufenlos

(2) Temperatur-Kontrolllampe








*Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen zeigt die thermostatische Regelung an.  
Eine erloschene Lampe bedeutet nicht, dass das Gerät ausgeschaltet ist!*

# Grillen

- Achten Sie darauf, dass die Grillplatten korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken und die Grillplatten in zugeklappter Position (Pos. A) bis zum ersten Erlöschen der Temperatur-Kontrolllampe vorheizen.
- Nach Erreichen der voreingestellten Temperatur kann die Grillposition nach Bedarf geändert werden (Pos. A, B, C).
- Die Temperatureinstellung kann während des Grillens jederzeit über den/die Temperaturregler geändert werden.
- Zum fettarmen und gesunden Grillen sind die Grillplatten am Rand mit einem integrierten Fettablauf ausgestattet. Stellen Sie unter den Ablauf der jeweiligen Grillplatte ein hitzebeständiges Gefäß, z. B. Teller, um eventuell ablaufendes Fett zu sammeln.
- Ist das gewünschte Gar- bzw. Grillergebnis erreicht, schalten Sie das Gerät aus (Temperaturregler auf Position „0“ stellen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Gerät abkühlen lassen und reinigen (s. a. Punkt „Reinigung und Pflege“).

## Grilltabelle

Grillzeiten und Temperatureinstellung sind sehr von der Stärke des Grillguts und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig; empfohlene Einstellungen sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten.

	KG 1600 KG 1800	KG 2000	Fleisch	Schaschlik	Geflügel	Fisch	Ham- burger	Wurst	
									
Stufe	1	 max.	W A R M   H A L T E N						
Stufe	2 – 3		○	●	○	○	●	○	
Stufe	4 – 5		●	○	●	●	○	●	
Zeit (Min.)			5 – 7	8 – 10	10 – 15	4 – 10	3 – 8	4 – 6	

**Hinweis:** Die Hitze entweicht schneller in geöffneter Position. Das Grillgut benötigt deshalb mehr Zeit zum Garen als in der geschlossenen Position.

## Tipps zum Grillen

- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zu viel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Für die Zubereitung auf dem offenen Grill sollte Fleisch in gleichmäßige Scheiben von 2 - 3 cm Dicke geschnitten werden.
- Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und gleichmäßiger.
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.
- Wählen Sie die Beilagen nach Ihrem persönlichen Geschmack und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Zum Barbecue schmecken besonders gut delikate Soßen, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, frische Salate, Folienkartoffeln usw.

## Rezepte

### Gefüllte Schweineschnitzel

4 Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 50 g Salami, 100 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 Eigelb, 2 EL gehackte Petersilie, 1 Glas Champignons.

Die Schnitzel waschen, trocknen und eine tiefe Tasche einschneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in einem kleinen Topf mit etwas Pflanzenöl garen. Anschließend mit der gewürfelten Salami, Frischkäse, Eigelb und Petersilie verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hälfte der Champignons klein hacken und dazugeben. Die gewürzten Schnitzel damit vorsichtig füllen und zunähen oder mit Zahnstochern zustecken.

Bei mittlerer Temperatur ca. 8-10 Minuten bei Pos. A grillen.

Als Beilagen passen Reis oder Nudeln, Champignon-Rahmsoße und Salat.

### Steaks „Helene“

4 Schweinsteaks, Pfeffer, Salz, 4 Birnenhälften, 4 Scheiben Gouda.

Die Steaks waschen, trocknen und würzen. Auf beiden Seiten auf höchster Stufe in Pos. A für ca. 3 Minuten anbraten. Den Grill in Pos. B bringen und den Thermostat auf mittlere Stufe zurückdrehen. Dann jedes Steak mit einer Birnenhälfte und einer Scheibe Käse belegen. Überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

### Vespertoast

4 Scheiben Toastbrot, 30 g Butter oder Margarine, 8 Scheiben Kasseler-Aufschnitt, 2 Eiweiß, Pfeffer, Salz, 1 EL fein geschnittener Schnittlauch, 4 Eigelb, 80 g geriebener Gouda.

Toastbrot mit Butter oder Margarine bestreichen und gleichmäßig mit dem Kasseler-Aufschnitt belegen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit Pfeffer, Salz und Schnittlauch abschmecken. Den Eischnee auf den Toastbroten verteilen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Jeweils 1 Eigelb hinein gleiten lassen. Mit Käse und Pfeffer bestreuen. Den Grill in Pos. B bringen, die Temperatur auf mittlerer Stufe einstellen und den Toast ca. 4-5 Minuten überbacken.

### Schweizer Würstchen

8 Bockwürste, 100 g Emmentaler Käse, 70 g durchwachsener Speck.

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

### Schlemmerschnitten

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

Stangenweißbrot der Länge nach halbieren. Die Hälften in der Mitte durchschneiden. Zwiebeln und Paprika in Würfel schneiden. Mett, Eier, Paprika und Zwiebeln vermischen und mit Petersilie, Thymian, Pfeffer und Salz kräftig würzen. Die Brothälften damit bestreichen und anschließend mit den Käsescheiben belegen. Den Grill auf Pos. B bringen und die Schlemmerschnitten überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

**Guten Appetit und viel Spaß beim Grillen!**







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

### Intended use

This grill is designed for contact grilling and grilling of food with short or medium cooking time and for gratinating and toasting (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

### Technical data

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

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz

Nominal power: **KG 1600:** 1600 W - **KG 1800:** 1800 W - **KG 2000:** 2000 W

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Put also plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,

the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

## Cleaning and maintenance



**Prior to cleaning always pull the mains plug! Never immerse appliance, mains plug and power cord in water!**



**Hazard of burns! Before cleaning, let all parts cool down!**

- Wipe casing and power cord with a damp cloth. Finally wipe dry thoroughly.
- Detach the grill plates before cleaning. Remove coarse soiling by means of a scraper made of wood or plastic. Afterwards, use a soft brush and some water with dishwashing detergent for cleaning. Rinse with clear water and dry thoroughly.
- Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
- Always wipe dry thoroughly after cleaning.
- Cleaning the base casing and the power cord:
- **Do not use a scouring agent or dissolvent!**
- **Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the appliance or the grill plates!**
- The grill may be stored in a space-saving upright position.

## For your safety



**Warning:** Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.



**Attention – Hazard of injury or burns!** During operation, the appliance's surfaces are getting hot and firstly stay hot even after switching the appliance off. Keep this in mind when touching the appliance. Mind hot fat splatters and rising vapour during use.





**NOTE:** For protection, we recommend using grill gloves and cutlery made of wood or plastic!

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Always keep children under 8 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 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. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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 these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (ovens, gas flames etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located. Ensure an unhindered circulation of air.
- Place the appliance on a stable and even surface. Keep a distance of at least 10 cm to all sides and 1 m above the appliance in order to avoid damage through heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area.
- Only operate the unit with grill plates locked in place properly.

- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally pulling the appliance down can be avoided.
- 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.
- Do not place inflammable objects like tissues, grill cutlery etc. on the hot grilling surface.
- The appliance must be completely cooled before removing grill plates or before cleaning or moving the appliance.
- Never pour cold water on the hot grill plates. Neither pour inflammable liquids on the grill plates – the appliance is not suitable for flambéing!
- For a safe cut-off pull the mains plug after each use.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never the cord!
- Do not store the grill outside or in damp chambers.
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water for cleaning.
- Only operate appliance and accessories in dry condition – especially the grill plates and the electric connections must be absolutely dry.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be done by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

## Grill positions

This grill is perfect for contact grilling, flat surface grilling, gratinating and toasting. It features the optimum grill position for each way of preparation.

<p><b>Pos. A - Contact grilling</b></p> 	<p><b>Pos. B - Gratinating</b></p> 
<p>Basic position for <b>contact grilling</b> of meat/steak, sausages etc. <b>NOTE:</b> In this position best grilling results can be achieved.</p>	<p>Lock position for <b>toasting and gratinating</b>.</p>
<p><b>Pos. C - Large flat surface grill</b></p> 	
<p>Opened up providing a double grilling surface. A table top grill for use in house and garden.</p>	<p><b>ATTENTION:</b> Never use the unit with cover opened in 90° position when the upper grill plate is hot! Danger of overheating and damage of the plastic handles!</p>

## Prior to operation

- Prior to the first grilling it is necessary to burn in the protective coating of the heating elements. To do so, heat up the appliance with **inserted grill plates** and in **closed position** (pos. A), at **maximum temperature** for about **15 minutes**.
- Do not be bothered by the temporary formation of harmless smoke and smell. Please see for a good ventilation of the room.
- All parts of the cooled down appliance can be wiped with a moist cloth (see point "Cleaning and maintenance").
- Prior to initial use, pour once some cooking oil on a kitchen tissue and treat the upper side of the grill plates.

## Detachable grill plates



**Attention! Before attaching or detaching the grill plates, let the appliance cool down and disconnect it from the mains.**

- Open up the grill completely (pos. C).
- For detaching push the locking spring until the grill plate disengages. Then lift the plate and take it off.
- For attaching, position both detents of the grill plate in the intended holders at the grill and push the plate downwards until the fixing spring clinches.
- See to it that the grill plates sit properly.

### Non-stick coating

The grill plates have a superior, easy to clean non-stick coating. Observe the following notes to avoid any damage:

- Never cut on the grill plates with a knife or similar object.
- Do not put aluminium trays, aluminium foil, pans, pots etc. on the grill plates.
- Do not use the grill plates for flambéing food.
- Do neither use cooking/grill cutlery made of metal nor pointed and edgy objects to put the food on the grill, turn it or remove it.
- Do not use abrasives, oven sprays or hard cleaning aids for cleaning the grill plate.

## Operating elements

### KG 1600 / KG 1800

Both grill plates are regulated together.



### KG 2000 Twin Set

Both grill plates are regulated separately, with 2 regulators and 2 pilot lamps.



(1) Temperature regulator, stepless

(2) Temperature pilot lamp

*Cycling on and off during operation, the pilot lamp indicates the thermostatic regulation.*








***A lamp not glowing does not mean that the appliance is switched off!***

## Grilling

- Make sure the grill plates are attached firmly and properly.
- Connect the appliance to the mains and pre-heat the grill in closed position (pos. A), until the pilot lamp extinguishes for the first time.
- If the desired temperature has been reached, the grill position can be changed as required (pos. A, B, C).
- With the temperature regulator(s), the temperature can be increased or reduced at any time.
- For healthy low-fat grilling both grill plates feature a fat drain groove around the plate. Place a heat resistant vessel (e. g. a plate) below the drain outlet to collect the draining oil or fat.
- If the desired cooking or grilling result is achieved, switch the appliance off (turn the temperature regulator to "0" position) and pull the mains plug.
- Let the appliance cool down and clean it (see point "Cleaning and maintenance").

### Grilling chart

Grilling times and temperature settings depend heavily on the thickness of the food and especially on your personal taste. Therefore, recommended settings are only reference values!

	KG 1600 KG 1800	KG 2000	Meat	Shashlik	Poultry	Fish	Ham- burgers	Sausages
								
Level	1	max. 	KEEP WARM					
Level	2 – 3		○	●	○	○	●	○
Level	4 – 5		●	○	●	●	○	●
Time (min)			5 – 7	8 – 10	10 – 15	4 – 10	3 – 8	4 – 6

**Note:** In open position, the heat can escape more quickly and the food will take more time until done as if grilled in closed position.

## F Mode d'emploi



Nous sommes ravis que vous ayez choisi ce grill très confortable et vous remercions pour votre confiance. Nous sommes persuadés que son fonctionnement simple et sécurisé vous procurera entière satisfaction. Afin d'assurer la longévité du produit, nous vous prions de lire et de suivre attentivement les informations ci-dessous. Conservez bien ce mode d'emploi. Si vous remettez votre appareil à un tiers, n'oubliez pas de joindre tous les documents s'y référant. Merci.

### Utilisation appropriée

Ce grill électrique est conçu pour griller à contact, gratiner et griller en position ouverte des aliments nécessitant une cuisson courte à moyenne. Il est prévu pour un usage domestique uniquement. Tout autre usage ou modification de l'appareil est considéré comme inapproprié et peut entraîner de considérables risques d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages survenus suite à une utilisation inappropriée. L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

### Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courant avec terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale: 230 V~ 50 Hz

Puissance nominal: **KG 1600:** 1600 W - **KG 1800:** 1800 W - **KG 2000:** 2000 W

### Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.

Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier.

De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

## Nettoyage et entretien



**Toujours débrancher l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage !**



**Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon dans l'eau !**  
**Danger de brûlure ! Faire refroidir tous les parties avant le nettoyage !**

- Essuyer le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide. Essuyer soigneusement.
- Pour nettoyer les plaques de grill il faut les enlever. Ôter les salissures tenaces à l'aide d'un racloir en bois ou en plastique et puis laver les plaques dans l'eau tiède avec une brosse de vaisselle. Rincez et attendez le séchage complet.
- En cas de salissures tenaces, la plaque de grill peut préalablement être trempée dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Essuyez soigneusement après nettoyage.
- **Ne pas utiliser d'abrasifs ou de solvants !**
- **Ne pas utiliser de sprays ménagers pour fours pour le nettoyage !**
- **Ne jamais traiter le corps de l'appareil ou la plaque de grill avec un nettoyeur vapeur !**
- Le grill peut être rangé verticalement pour gagner de l'espace.



## Pour votre sécurité



**Attention** : Lisez toutes les consignes de sécurité et instructions. Des négligences dans le respect de ces consignes de sécurité et instructions peuvent mener à des décharges électriques, des incendies et/ou des blessures graves.



**Attention – Risque de brûlure ou blessure!** En fonctionnement il y a des surfaces chaudes, existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. Lorsque le gril est en marche, certaines surfaces deviennent très chaudes. Pendant la cuisson, attention aux projections de graisse et de vapeur.

**NOTE** : Afin de vous protéger, nous conseillons l'utilisation de gants spéciaux pour grillade et d'ustensiles de cuisson en bois ou en matière plastique!

- Ne pas laisser des matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Il faut toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du câble d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus doivent nettoyer et maintenir l'appareil seulement sous surveillance !
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il faut toujours surveiller l'appareil en marche.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.





- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources chaudes (four, flamme de gaz etc.) ni dans des environnements explosibles où se trouvent des liquides ou des gaz inflammables. Veillez à une circulation libre de l'air.
- Poser l'appareil sur une surface plane, stable et non-sensible à chaleur. Veillez à laisser une distance d'au moins 10 cm autour de l'appareil et d'1 m de hauteur afin d'éviter des dommages que pourraient causer la chaleur ou les projections de graisse et pour pouvoir utiliser librement l'appareil.
- Ne pas activer l'appareil sans plaques engagées.
- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer le gril et de le faire tomber incidemment au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des sollicitations mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Ne pas poser d'objets inflammables (des serviettes, des ustensiles de cuisson etc.) sur les surfaces chaudes.
- Assurez-vous que l'appareil soit totalement refroidi avant de retirer les plaques de gril, ou avant de nettoyer ou de transporter l'appareil.
- Ne jamais verser d'eau froide sur la plaque chaude. De la même façon, ne jamais verser de liquides inflammables sur les plaques de gril – l'appareil ne convient pas pour les cuissons flambées !
- Débranchez l'appareil après toute utilisation pour garantir une déconnexion sûre.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation !
- Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur ou aux endroits humides.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer.
- Il faut sécher l'appareil et les accessoires complètement avant de les utiliser. Particulièrement la plaque de gril et les raccords électriques doivent être entièrement secs.
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à ce sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, immédiatement débrancher

l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger l'utilisateur.

- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

## Positions à griller

Le gril est conçu pour griller à contact (position fermé), pour griller en position ouverte et pour gratiner aussi. Pour chaque manière de préparation il y a la position optimale.

<p><b>Pos. A - Griller à contact</b></p> 	<p><b>Pos. B - Gratiner</b></p> 
<p>La <b>position générale</b> pour griller à contact (la viande, des saucisses etc.)  <b>NOTE</b> : La position pour obtenir des meilleurs résultats de la grillade.</p>	<p>Position fixe rehaussée pour <b>gratiner</b>.</p>
<p><b>Pos. C - Großflächengrill</b></p> 	
<p>Position ouverte : une surface double comme grill de table pour la maison et le jardin.</p>	<p><b>ATTENTION</b> : Ne jamais activer l'appareil en position ouverte à 90° quand la plaque supérieure est chaude. Danger par la surchauffe. La poignée en plastique peut être endommagée !</p>

## Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, la couche de protection des éléments chauffants doit être cuite. Pour faire ça, chauffez l'appareil pendant env. 15 minutes à température maximale en position fermé (Pos. A), avec les plaques engagées.
- Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement anodins. Veillez à une aération suffisante de la pièce.
- Faire refroidir l'appareil, puis nettoyer tous parties avec un chiffon humide (faire référence au point « Nettoyage et entretien »).
- Avant la première utilisation, versez un peu d'huile alimentaire sur un essuie-tout et passez-le sur la surface supérieure des plaques de gril.

## Plaques de grill amovibles



Attention – Il faut débrancher et faire refroidir l'appareil avant de détacher ou insérer les plaques de grill.

- Ouvrir l'appareil complètement (Pos. C).
- Pour détacher, presser le clip à ressort jusqu'à ce que la plaque soit débloquée. Puis enlever la plaque vers le haut.
- Pour insérer, positionner les deux soulèvements sur la plaque dans les clips à ressorts prévus à l'appareil. Puis presser la plaque jusqu'à ce que les ressorts soient encliqués.
- Veiller à ce que les plaques soient bien positionnées.

### Revêtement antiadhésif

Les plaques de grill sont recouvertes d'une couche antiadhésive de haute qualité et très facile à nettoyer. Pour éviter des détériorations, observez les notes suivantes :

- Ne jamais couper directement sur les plaques, que ce soit avec un couteau ou tout autre ustensile semblable.
- Ne jamais poser de caissettes, poêles ou casseroles en aluminium ni de feuilles d'aluminium etc. sur la plaque de grill.
- Ne vous servez pas des plaques de grill pour flamber des aliments.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en métal ni d'objets pointus ou coupants pour poser, retourner ou retirer les aliments à griller.
- Pour nettoyer les plaques de grill, ne pas utiliser d'abrasif, de sprays ménagers pour fours ou d'ustensiles de nettoyage durs.

## Éléments de commande

### KG 1600 / KG 1800

Les deux plaques de grill sont réglables ensemble.



### KG 2000 Twin Set

Les deux plaques de grill sont réglables séparément. Donc il y a 2 régulateurs et 2 voyants de contrôle.



(1) Régulateur de température, en continu

(2) Voyant de contrôle de température

*L'allumage et l'extinction en alternance indiquent la régulation thermostatique de la température.*








***Un voyant éteint ne signifie pas que l'appareil est mis hors circuit !***

## Faire la grillade

- Veuillez vous assurer que les plaques de gril sont bien en place et encliquetées dans le corps de l'appareil !
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. **Préchauffer** l'appareil, les plaques en position fermée (Pos. A), jusqu'à le voyant de contrôle de température s'éteint la première fois.
- Lorsque la température réglée est atteinte, la position à griller peut être changée selon besoin (Pos. A, B, C).
- Pendant la cuisson la température est réglable à tout moment en tournant le(s) régulateur(s) de température.
- Pour réaliser une cuisson saine et pauvre en graisse, le rebord de chaque plaque est doté avec un bec d'écoulement. Ne pas oublier de placer un petit récipient (soucoupe ou assiette) sous le bec d'écoulement des plaques afin de recueillir le jus / la graisse qui pourrait s'écouler.
- Une fois la cuisson est terminée il faut mettre l'appareil hors circuit en réglant la température à position zéro. Débranchez aussitôt le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Laisser refroidir l'appareil. Pour le nettoyage faire référence au point „Nettoyage et entretien“.

### Tableau

Les réglages et les temps de cuisson ci-dessous ne sont qu'indicatifs. Ils sont sujet de variation selon l'épaisseur de l'aliment et selon votre gout personnel à regard du degré de cuisson.

	KG 1600 KG 1800	KG 2000	viande	brochette	volaille	poisson	ham- bugers	saucisse	
									
Niveau	1	 max.	TENIR CHAUD						
Niveau	2 – 3		○	●	○	○	●	○	
Niveau	4 – 5		●	○	●	●	○	●	
Temps (min.)			5 – 7	8 – 10	10 – 15	4 – 10	3 – 8	4 – 6	

**Note :** En position ouverte, la chaleur s'enfuit plus vite. C'est pourquoi les aliments exigent plus de temps pour cuire comme en position fermée.

## I Istruzioni per l'uso



Siamo lieti di costatare che avete scelto questo grill di alta qualità e vi ringraziamo per la fiducia in noi riposta. Certamente anche voi apprezzerete la facilità d'uso e le molte possibilità d'applicazione. Affinché possiate godervi a lungo questo nuovo apparecchio, vi preghiamo di leggere e osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno depositate in un posto sicuro e passate all'utente rispettivo. Mille grazie.

### Uso appropriato

Con quest'apparecchio potete grigliare a contatto, gratinare e - ribaltando un lato - potete usare l'apparecchio per il barbecue, ma solo a scopo domestico. L'uso inappropriato dell'apparecchio e le modifiche effettuate su di esso possono causare gravi incidenti. In questo caso il fabbricante non è responsabile dei danni subiti. L'apparecchio non è adatto all'uso professionale.

### Dati tecnici

Collegare l'apparecchio solo ad una spina con contatto di terra, installata a norma di legge. Fate attenzione che la tensione di rete sia identica a quella riportata sulla targhetta di modello. Allacciate esclusivamente a una presa di corrente alternata.

Tensione nominale: 230 V~ 50 Hz

Potenza nominale: KG 1600: 1600 W - KG 1800: 1800 W - KG 2000: 2000 W

### Imballaggio

Gettate il materiale d'imballaggio nei giusti contenitori per il riciclaggio della carta e della plastica, tenendo conto delle diverse identificazioni riguardanti i materiali di plastica.



PE sta per polietilene, la cifra 02 per PH-HD, 04 per LD-PE, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

## Pulizia e manutenzione



**Prima di pulire disinserite sempre la presa di corrente. Non immergete mai l'apparecchio, il cordone e la spina in acqua!**



**Pericolo di scottature!** Prima di pulire fate raffreddare l'apparecchio.

- Pulite la cassa e il cordone con un panno umido, poi asciugate con cura.
- Per la pulizia estraete le piastre. Eliminare lo sporco più grosso con un raschietto in legno o plastica, e poi, con una spazzola morbida, pulire con acqua e detersivo. Risciacquare con acqua e far asciugare bene.
- Nel caso ci fossero delle incrostazioni, ammollatele con qualche goccia d'acqua e sapone.
- Prima di un riutilizzo, gli apparecchi e tutti i parti devono essere perfettamente asciutti.
- **Non usate quindi detersivi abrasivi, oggetti appuntiti, lana d'acciaio o spray da forni!**
- **Non usate pulitrici a vapore!**
- L'apparecchio può essere riposto in posizione verticale permettendo di risparmiare spazio.



**Attenzione:** Leggete attentamente le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. La non osservanza delle misure di sicurezza può provocare scossa elettrica, ustioni e/o gravi lesioni.



**Attenzione, pericolo di scottature!** Con l'apparecchio in funzione le superfici si riscaldano molto. Il calore persiste anche dopo averlo spento. Considerare quindi il pericolo d'ustione a contatto con l'apparecchio. Durante la cottura, fare attenzione agli spruzzi di grasso bollenti e al vapore.

**Avvertenza:** Si consiglia l'utilizzo di guanti di protezione e posate da griglia di legno o plastica!

- L'imballaggio, come ad esempio il sacchetto di plastica avvolgente, non va dato ai bambini per giocare.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio acceso. Tenete l'apparecchio e il cavo o fuori dalla portata dei bambini inferiori agli otto anni.
- I bambini dagli otto anni d'età possono eseguire la pulizia e la manutenzione solo sotto supervisione.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini dagli otto anni d'età) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, salvo che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni per l'uso.
- Sorvegliate i bambini e non fateli giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzate quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o con un sistema separato di telecomando.
- Controllate lo stato dell'apparecchio e degli accessori prima di ogni uso. Non usatelo nel caso fosse accidentalmente caduto a terra o fosse danneggiato. Disinserite il cavo d'alimentazione e fate controllare l'apparecchio da un tecnico specializzato.
- L'apparecchio deve appoggiare lontano da fonti di calore (forno, fiamma viva). Non usate l'apparecchio in ambiente con pericolo d'esplosione, per esempio nelle vicinanze di sostanze infiammabili (liquidi o gas). Nell'ambiente in cui si trova il grill, l'aria deve circolare liberamente.
- L'apparecchio deve appoggiare su una base robusta, piana e resistente





al calore. La distanza dalla parete deve misurare almeno 10 cm e sopra l'apparecchio 1 m.

- Solo riscaldare il grill con piastre montate correttamente.
- Per evitare che l'apparecchio cada inavvertitamente a terra e si danneggi, non lasciate mai il cavo d'allacciamento penzolare dal ripiano di appoggio.
- Tenete il cavo d'allacciamento lontano da fonti di calore, da angoli taglienti o da altre apparecchiature meccaniche. Controllate regolarmente che sia in buono stato. Un cavo elettrico danneggiato aumenta il pericolo di scossa elettrica.
- Non mettere sulla piastra calda oggetti infiammabili, come tovaglioli, posate ecc.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o trasportarlo e prima di levare le piastre.
- Non spruzzare acqua fredda sulla piastra calda. Non avvicinare alle piastre liquidi infiammabili – l'apparecchio non è adatto per il flambé!
- Il disinserimento sicuro dell'apparecchio è garantito con il distacco dalla presa di corrente.
- Non tirare sul cavo d'allacciamento per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Non lasciare l'apparecchio all'aperto o in luoghi umidi.
- Non immergete mai l'apparecchio o il cavo con spina nell'acqua quando lo pulite.
- Prima di un riutilizzo, gli apparecchi e tutti i parti devono essere perfettamente asciutti (soprattutto le piastre, l'allacciamento elettrico).
- L'apparecchio è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Se l'apparecchio, il suo cavo di allacciamento sono danneggiati, disinserite immediatamente la spina. Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati e autorizzati. In seguito a riparazioni fuori norma possono insorgere dei pericoli per l'utente!
- I danni causati dalla non osservanza di queste avvertenze non sono coperti dalla garanzia.



## Posizioni di cottura della griglia

L'apparecchio è idoneo per una cottura alla griglia a contatto, per grigliare, gratinare e tostare, e per ciascuno di questi tipi di cottura, offre una posizione ottimale della piastra.

<p><b>Pos. A – Cottura a griglia a contatto</b></p>  The image shows the grill with the top and bottom plates closed together. Two vertical arrows, one pointing down and one pointing up, are positioned to the left of the grill, indicating the contact cooking position.	<p><b>Pos. B - Gratinare</b></p>  The image shows the grill with the top plate tilted upwards and the bottom plate closed. A vertical double-headed arrow is positioned to the left of the grill, indicating the gratin position.
<p>Posizione base per <b>grigliare a contatto</b> carne, salsicce ecc. <b>AVVERTENZA:</b> I risultati migliori si ottengono nella posizione base.</p>	<p>Posizione bloccata per <b>tostare</b> e <b>gratinare</b>.</p>
<p><b>Pos. C – Griglia completa</b></p>  The image shows the grill with both the top and bottom plates open and flat. A curved arrow above the top plate indicates its movement.	 The image shows the grill with the top plate open at a 90-degree angle. A large white 'X' is superimposed over the grill, and a warning triangle with an exclamation mark is to the right, indicating that this position is unsafe.
<p>Posizione aperta, con doppia piastra, come grill da tavolo per casa e giardino.</p>	<p><b>ATTENZIONE:</b> Non utilizzare mai l'apparecchio con coperchio aperto a 90° quando la piastra superiore è calda! Pericolo di surriscaldamento e danneggiamento delle maniglie in plastica!</p>

## Prima dell'uso

- Prima della prima messa in servizio è necessario far riscaldare l'apparecchio con piastre montate e in posizione chiusa (pos. A) per 15 minuti a temperatura massima per bruciare la patina protettiva della resistenza.
- L'odore e fumo che si sprigionano per breve tempo sono completamente innocui, si prega comunque di ben ventilare l'ambiente e di evitare che l'odore si propaghi in altre stanze.
- Pulire tutto con un panno umido, dopo aver fatto raffreddare l'apparecchio (anche vedi punto "Pulizia e manutenzione").
- Addietro la prima grigliatura ungete entrambi le piastre con un po' d'olio.

## Piastre amovibili



**Attenzione: Solo maneggiare le piastre con spina tirata e dopo aver fatto raffreddare l'apparecchio.**

**Maneggiare le piastre solo dopo aver staccato la spina e aver fatto raffreddare l'apparecchio.**

- Aprire l'apparecchio completamente (Pos. C).
- Per disinserire, premere la molla di fissaggio fino a far scattarla. Poi sollevate ed estraete la piastra di grill dall'apparecchio.
- Per l'utilizzo, far combaciare le due sporgenze della piastra sulle staffe predisposte sull'apparecchio. Quindi spingere la piastra verso il basso fino allo scatto della molla di fissaggio.
- Fare attenzione che le piastre siano fissate correttamente in sede.

### Rivestimento antiaderente

Le piastre di grill sono in rivestimento antiaderente di alta qualità et facile da pulire. Per evitare di danneggiare le piastre, si devono osservare le seguenti indicazioni:

- Non usare mai coltelli o attrezzi simili direttamente sulle piastre.
- Non mettere o appoggiare sulle piastre contenitori in alluminio, fogli d'alluminio, pentole, tegami ecc..
- Non usare le piastre per flambare alimenti.
- Per appoggiare, girare o togliere il cibo, non utilizzare posate in metallo, né oggetti appuntiti o con spigoli vivi.
- Non usate quindi detersivi abrasivi, oggetti appuntiti, lana d'acciaio o spray da forni!

## Elementi di comando

### KG 1600 / KG 1800

Due piastre con regolazione congiunta.



### KG 2000 Twin Set

Due piastre regolabili separatamente.  
Quindi, 2 regolatori e 2 spie.



(1) Regolatore continuo della temperatura

(2) Spia temperatura

*L'accensione e spegnimento alternato indica la regolazione termostatica.*








***Una spia spenta non significa che l'apparecchio è spento!***

## Per grigliare

- Fare attenzione che le piastre siano inserite correttamente e bloccate.
- Inserire la spina in una presa e preriscaldare le piastre in posizione chiusa (Pos. A) fino al primo spegnimento della spia temperatura.
- Dopo aver raggiunto la temperatura preimpostata, è possibile cambiare la posizione di cottura a piacere (Pos. A, B, C).
- Tramite il regolatore di temperatura, è possibile cambiare la temperatura in qualsiasi momento, durante la cottura.
- Per una cottura sana e senza grassi, sul bordo delle piastre è integrato uno scolo per la fuoriuscita del grasso. Mettere sotto lo scolo della piastra in uso un contenitore refrattario, ad es. un piatto, per la raccolta del grasso.
- Quando si ottiene l'effetto di gratinatura o grigliatura desiderato, spegnere l'apparecchio (portare il regolatore di temperatura in posizione „0“) e togliere la spina dalla presa.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio, poi pulirlo (anche vedi punto "Pulizia e manutenzione").

### Tabella

Le impostazioni e i tempi di cottura indicate nella tabella seguente sono solo punti di riferimento, che possono variare a secondo dello spessore dell'alimento e del vostro gusto personale riguardante il grado di cottura.

	KG 1600 KG 1800	KG 2000	carne	spiedini	volatili	pesce	hamburger	salsicce	
									
Posizione	1		T E N E R E   C A L D O						
Posizione	2 – 3		○	●	○	○	●	○	
Posizione	4 – 5		●	○	●	●	○	●	
Tempo (min.)			5 – 7	8 – 10	10 – 15	4 – 10	3 – 8	4 – 6	

**Avvertenza:** In posizione aperta, il calore si disperde velocemente. Quindi, rispetto alla posizione chiusa, è necessario più tempo per grigliare.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

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

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

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen 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  
Telefon 09851/5758-0  
Fax 09851/5758-59  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)



Dieses Produkt darf lt. 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.