

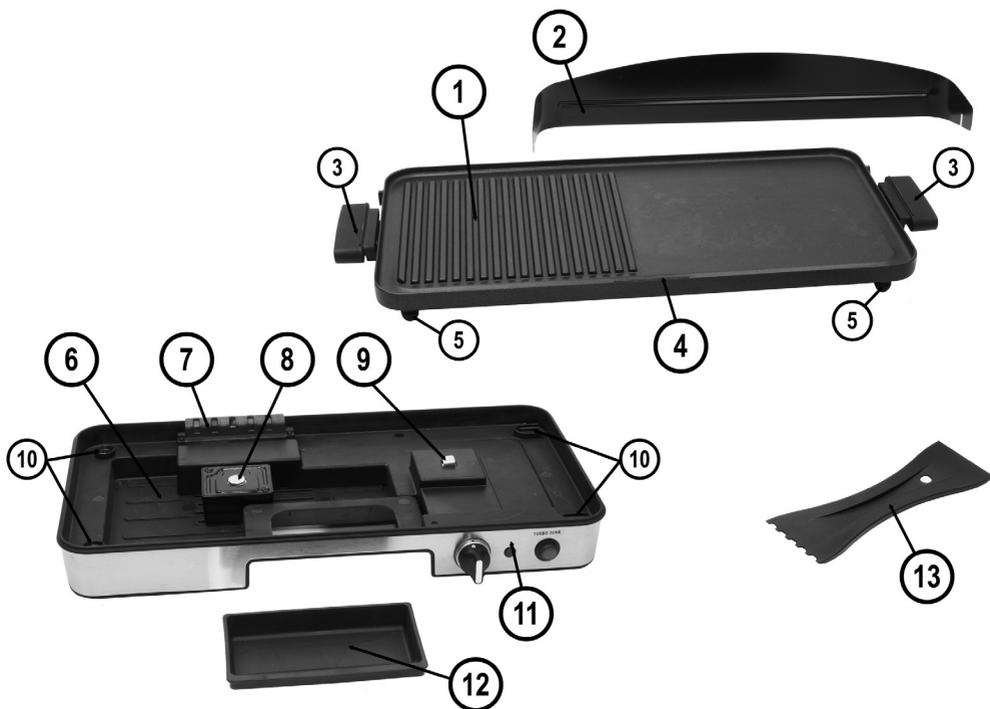


# ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



**BBQ 2003**  
Tischgrill mit Turbo-Grillzone  
Table top grill with turbo grilling zone



	D	GB
1	abnehmbare Grillplatte	detachable grill plate
2	abnehmbarer Spritz-/Windschutz	detachable splash guard/wind shield
3	hitzebeständige Handgriffe	heat-resistant handles
4	Fettablaufrinne mit Fettablauf	fat drain with fat outlet
5	Grillplatten-Fuß	grill plate foot
6	Gehäuse-Unterteil	base casing
7	Elektro-Anschlussbox	terminal box
8	Temperaturfühler für Turbo-Grillzone	temperature sensor for turbo grilling zone
9	Temperaturfühler für Grillplatte	temperature sensor for grill plate
10	Aufnahme für Grillplatten-Füße	fixture for grill plate feet
11	Bedienfeld	operating panel
12	Fettauffangschale	drip pan
13	Reinigungsschaber	cleaning scraper

	Seite		Page
<b>Produktbeschreibung</b> .....	2	<b>Product description</b> .....	2
<b>Einleitung</b> .....	4	<b>Introduction</b> .....	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4	Intended use.....	18
Technische Daten.....	4	Technical data .....	18
Lieferumfang .....	4	Scope of supply .....	18
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	5	<b>For your safety</b> .....	19
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5	General safety advices.....	19
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes .....	6	Safety advices for using the appliance.....	20
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	8	<b>Prior to initial use</b> .....	22
<b>Ausstattung</b> .....	8	<b>Features</b> .....	22
Antihafbeschichtung .....	8	Non-stick coating .....	22
Grillfläche – Turbo-Grillzone .....	8	Grilling surface – turbo grilling zone .....	22
Fettarmes Grillen .....	8	Low-fat grilling.....	22
Spritz-/Windschutz.....	9	Splash guard/wind shield .....	23
<b>Bedienfeld</b> .....	9	<b>Operating panel</b> .....	23
Temperaturregler .....	9	Temperature regulator.....	23
Kontrolllampe.....	9	Pilot lamp .....	23
Drucktaste für Turbo-Grillzone .....	9	Push button for turbo grilling zone.....	23
<b>Grillplatte einsetzen bzw. abnehmen</b> .....	10	<b>Attaching and detaching the grill plate</b> .....	24
<b>Spritz-/Windschutz anbringen bzw. abnehmen</b> .....	10	<b>Attaching and detaching the splash guard/wind shield</b> .....	24
<b>Inbetriebnahme</b> .....	11	<b>Operating the appliance</b> .....	25
Vor dem Grillen .....	11	Prior to grilling .....	25
Grillen starten.....	11	Starting to grill .....	25
Während des Grillens .....	11	During grilling .....	25
Nach dem Grillen.....	11	After grilling .....	25
<b>Tipps zum Grillen</b> .....	12	<b>Grilling tips</b> .....	26
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	12	<b>Cleaning and maintenance</b> .....	26
<b>Grill-Rezepte</b> .....	13	<b>Disposal/recycling</b> .....	27
<b>Entsorgung/Recycling</b> .....	16		
<b>Ersatzteile und Zubehör</b> .....	28		
<b>Service und Garantie</b> .....	28		

## 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.

Der Elektro-Tischgrill eignet sich zum Grillen von Lebensmitteln mit kurzer bis mittlerer Garzeit und ist nur für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch usw.) bestimmt. Er ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

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

Nennspannung:	230 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1900 W

### Lieferumfang:

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).



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

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung der Netzleitung, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Grills zu vermeiden.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Geräte-Unterteil, 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 die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

### 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 Grillplatte/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!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Es muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatte, 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 Grillplatte und elektrische Anschlüsse absolut trocken sein.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte.
- Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel verbinden und betreiben, ist darauf zu achten, dass ...
  - ... das Kabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt ist.
  - ... der Anschluss des Kabels über einen ordnungsgemäß angeschlossenen Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung verfügt.
  - ... das Kabel vollständig abgerollt ist (bei Verwendung einer Kabeltrommel).
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatte gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatte gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit Grillkohle oder anderen Brennmitteln geeignet!

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Ausstattung

### Antihaftbeschichtung

Die Grillplatte ist mit einer hochwertigen 3-Lagen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Diese Beschichtung ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihafteigenschaften aus.

Damit die Beschichtung ihre guten Eigenschaften behält, sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:

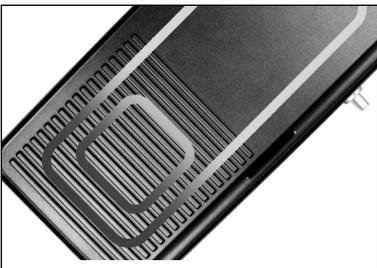
- Geben Sie vor der ersten Benutzung einmalig etwas Speiseöl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatte damit ein.
- Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder ähnlichem Gegenstand auf der Grillplatte.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatte.
- Nutzen Sie die Grillplatte 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.

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

- Verwenden Sie beim Reinigen der Grillplatte keine Scheuermittel, Backofensprays und harte Reinigungshilfen.

**HINWEIS:** Wir empfehlen zum Entfernen von grober Verschmutzung den mitgelieferten Reinigungsschaber, zur abschließenden Reinigung einen weichen Spülschwamm/Spülbürste sowie warmes Wasser mit etwas Spülmittel.

### Grillfläche – Turbo-Grillzone



Das Gerät ist mit 2 unterschiedlich nutzbaren Grillflächen ausgestattet:

- **geriffelter Grillbereich mit Turbo-Grillzone** für typisches Grillmuster. Ein zweiter Heizkörper sorgt in eingeschaltetem Zustand für zusätzliche Hitze; dieser Bereich ist daher besonders zum Anbraten von Grillgut geeignet.
- **glatte Teppanyaki Fläche** – perfekt für Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, Süßspeisen, etc.

### Fettarmes Grillen



Das Gerät ist an der Vorderseite der Grillplatte mit einer integrierten Fettablaufrinne mit Fettablauf ausgestattet, 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



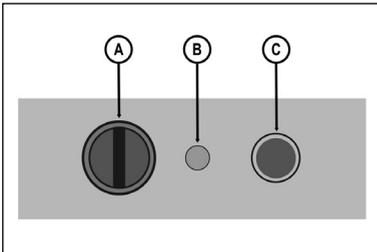
Das Gerät ist mit einem abnehmbaren Spritz-/Windschutz ausgestattet. Zum einen verhindert der Spritz-/Windschutz, dass Fettspritzer die umliegende Arbeitsfläche verschmutzen, zum anderen schützt er die Grillfläche bei Wind vor unnötiger Abkühlung.



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

## Bedienfeld

### (A) Temperaturregler



Die Temperatur kann stufenlos geregelt werden.

#### **Bereich zwischen 1 - 2:**

schwache Hitze zum Warmhalten

#### **Bereich zwischen 2 - 3:**

mittlere Hitze zum Garen

#### **Bereich zwischen 3 - 4:**

starke Hitze zum Anbraten, schnellen Garen und Bräunen

- Durch Drehen des Temperaturreglers nach rechts erhöhen Sie die Leistung bzw. Temperatur.
- Durch Drehen nach links verringern Sie die Leistung bzw. Temperatur.

### (B) Kontrolllampe

Das Gerät ist mit einer Kontrolllampe ausgestattet. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung an.

**HINWEIS:** Eine erloschene Lampe bedeutet nicht, dass das Gerät ausgeschaltet ist!

### (C) Drucktaste für Turbo-Grillzone

Der zusätzliche Heizkörper der Turbo-Grillzone wird über einen separaten Ein-/ Ausschalter gesteuert und arbeitet somit unabhängig vom normalen Temperaturregler.

- Zum Einschalten der Turbo-Grillzone drücken Sie die Drucktaste. Die in der Taste integrierte Kontrolllampe leuchtet auf.
- Zum Ausschalten der Turbo-Grillzone drücken Sie die Drucktaste nach unten. Die in der Taste integrierte Kontrolllampe erlischt.

**HINWEIS:** Die Turbo-Grillzone muss immer separat ausgeschaltet werden!

## Grillplatte einsetzen bzw. abnehmen

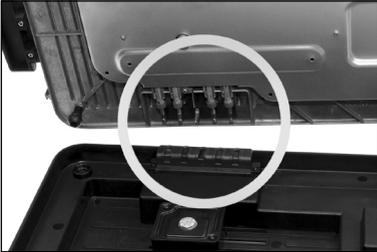


Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass die Grillplatte korrekt auf das Geräte-Unterteil aufgesetzt wird und dass insbesondere Grillplatte sowie die elektrischen Anschlüsse absolut trocken und sauber (fettfrei) sind!



- Bevor Sie die Grillplatte in das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist.
- **Zum Einsetzen** fassen Sie die Grillplatte an beiden Handgriffen.
- Achten Sie darauf, dass der Fettablauf nach vorne zeigt.
- Grillplatte positionieren und durch leichtem Druck nach unten einsetzen.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Kontakte der Grillplatte vollständig mit der Elektro-Anschlussbox verbunden sind und die Füße korrekt in der jeweils dafür vorgesehenen Aufnahme stehen.



- **Zum Abnehmen** fassen Sie die Grillplatte an beiden Handgriffen und heben die Grillplatte nach oben vom Gehäuse-Unterteil ab.

**HINWEIS:** Vor dem Abnehmen der Grillplatte lassen Sie diese unbedingt abkühlen.

## Spritz-/Windschutz anbringen bzw. abnehmen



- **Zum Anbringen** fassen Sie den Spritz-/ Windschutz und setzen ihn auf die vorgesehenen Zapfen auf, die sich rechts und links im hinteren Teil der Grillplatte befinden. Drücken Sie den Spritz-/ Windschutz fest an.
- **Zum Abnehmen** fassen Sie den Spritz-/ Windschutz und ziehen ihn nach oben weg.

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



### **ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Grillplatte, 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 ...
  - ... der Grillplatte korrekt im Gehäuse-Unterteil eingesetzt ist!
  - ... 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.
- Grillplatte vorheizen.  
Heizen Sie zunächst das Gerät auf der gewünschten Stufe bis zum ersten Erlöschen der Kontrolllampe vor, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Drehen Sie hierzu den Temperaturregler nach rechts auf die gewünschte Stufe.
- Gegebenenfalls Turbo-Grillzone zuschalten.
- Grillgut vorsichtig auflegen.

#### **Während des Grillens**

- Durch Drehen am Temperaturregler kann die Temperatur jederzeit erhöht oder reduziert werden.
- Gegebenenfalls Turbo-Grillzone zu- bzw. abschalten.
- Achten Sie während des Grillens darauf, dass der Fettablauf nicht verstopft, zwischendurch gegebenenfalls reinigen.

#### **Nach dem Grillen**

- Ist das gewünschte Gar-/ bzw. Grillergebnis erreicht, schalten Sie das Gerät aus.  
Drehen Sie hierzu den Temperaturregler nach links auf Position „0“.
- Turbo-Grillzone ausschalten.  
Drücken Sie hierzu den Drucktaste nach oben, die Kontrolllampe im Schalter erlischt.
- 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“.

## Tipps zum Grillen

**HINWEIS:** 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!

- 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 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 und Knoblauchbrot.

## Reinigung und Pflege



### **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 Grillplatte, Spitz-/Windschutz, Fettauffangschale oder andere Teile reinigen, das komplette Gerät unbedingt abkühlen lassen!**

- Vor jedem Reinigen immer den Netzstecker ziehen!
- Reinigen der Grillplatte:
  - Grillplatte an den Transportgriffen fassen und aus dem Grill entnehmen.
  - Grobe Verschmutzungen mit dem beiliegenden Reinigungsschaber entfernen.
  - Anschließend mit einer weichen Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.
  - Bei hartnäckiger Verschmutzung kann die Grillplatte zuvor in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
  - Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- 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 und etwas Spülwasser.
  - Anschließend alle Teile sorgfältig abtrocknen.

- Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden!
- Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!
- Gehäuse-Unterteil und Grillplatte keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

**HINWEIS:** Vor dem nächsten Gebrauch müssen die Grillplatte und die elektrischen Anschlüsse vollständig getrocknet sein!

## Grill-Rezepte

Auf der geriffelten Grillplattenfläche mit zuschaltbarer Turbo-Grillzone 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 ähnliche Speisen.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und versuchen Sie sich an eigene 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 Schalotten, fein gehackt
- Für die Kruste:
- 1 EL gehackte Minze
- 1 EL gehackten Koriander
- 1 TL Öl
- schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 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.

### Hühchenspieße mit Zitronen-Honig-Soße

- 500 g Hühnchenbrust-Filets
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 2 TL Sesamkörner
- 1 TL geriebenen Ingwer

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 darübergießen. Dazu gedünstetes Gemüse reichen.

## Gefüllte Würstel

- 8-12 Wiener Würstchen
- 3 EL süßen Senf
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 4 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 4 dünne Scheiben Emmentaler Käse
- 12 - 16 dünne Scheiben durchwachsenen geräucherten 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 aber auch 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 (etwa ca. 4-6 Minuten insgesamt).

## Gegrilltes Lamm mit Senf-Joghurt-Soße

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

Von den Lammfilets die Sehnen entfernen. Das Lammfilet in eine flache Schale geben, mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.

Für die Sauce Senfkörner, Knoblauch, Joghurt, die geraspelte Gurke und die Petersilie in eine flache Schüssel geben und 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.

## Basilikum-Gemüse-Grillplatte

- 4 kleine Zucchini, geviertelt
- 2 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 2 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
- 4 kleine Auberginen, geviertelt
- 8 Pilze

*Für die Marinade:*

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL gehacktes Basilikum
- ½ TL gepressten Knoblauch

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

## 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.

## Gebratenes Obst mit Limonensaft

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

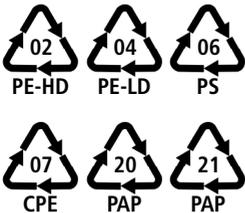
In einer flachen Schüssel die Eier mit Milch, Joghurt und Zimt verrühren. In diese Mischung die Toastscheiben einlegen und einweichen lassen, damit diese sich gut vollsaugen. Etwas Butterschmalz auf dem Grill verteilen, die eingeweichten Toastscheiben auf der glatten Grillfläche goldbraun auf beiden 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 ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

### Entsorgungshinweis



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

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

### Bitte beachten Sie:

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

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

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

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

Mehr zu

**ROMMELSBACHER**

und unseren Produkten unter:

**rommelsbacher.de**



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

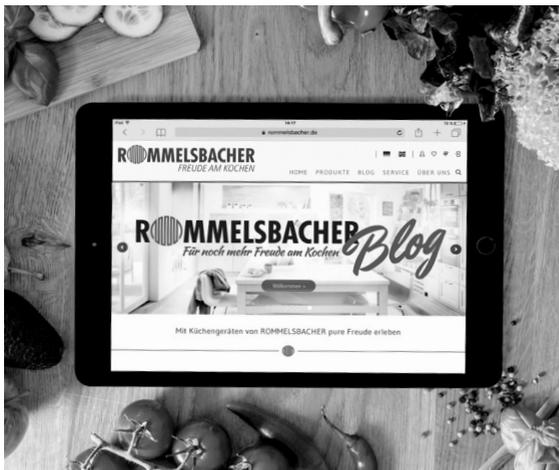
- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

**ROMMELSBACHER**

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

**rommelsbacher.blog**



## Introduction



We are pleased you decided in favour of this comfortable electrical 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

The appliance is designed for use in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels, breakfast pensions 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 electrical table top grill is designed for grilling food with short or medium cooking time (domestic use only, in the kitchen, at table etc.). The appliance is not designed for commercial use.

### Technical data

Only connect the appliance to a socket 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~ 50/60 Hz
Nominal power:	1900 W

### Scope of supply:

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

## For your safety



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

### General safety advices:

- 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.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- 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.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it, so that accidentally pulling the grill 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.
- 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 standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected 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.

### Safety advices for using the appliance:



**CAUTION: Hazard of injury and burns!**

**Casing, splash guard/wind shield, grill surface, other components as well as foods are getting hot during use and firstly stay hot after switch-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!
- 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!
- Do not cover the grill plate / the 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 inflame.
- Do not transport the appliance when hot. It must have cooled completely before removing the grill plate, the wind shield and the drip pan or before cleaning or transporting the unit!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it 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 unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.



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

- Only operate appliance and accessories in dry condition – especially the grill plate and the electric connections must be absolutely dry.
- The appliance must be fused via a ground fault circuit interrupter (GFCI) whose tripping current should not be higher than 30 mA.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that ...
  - ... the cord is designed for continuous loading of at least 16 A.
  - ... the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection.
  - ... the cord is completely unwound (when using a cable reel).
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.
- Never pour cold water on the grill plate during or shortly after operation. Neither pour inflammable liquids on the grill plate – the appliance is not suitable for flambéing!
- This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!

## Prior to initial use

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

## Features

### Non-stick coating

The grill plate features a superior 3-layer non-stick coating. This coating is very easy to clean and characterised by excellent non-stick qualities.

In order to ensure that the coating retains its good qualities, please observe the following notes:

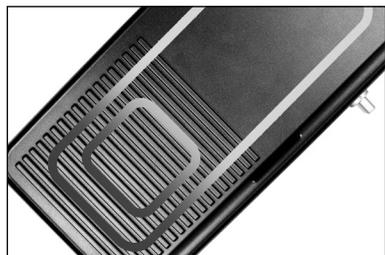
- Prior to initial use, pour once some cooking oil on a kitchen tissue and treat the upper side of the grill plate.
- Never cut with a knife or a similar object on the grill plate.
- Do not put aluminium trays or foil, pans, pots etc. on the grill plate.
- Do not use the grill plate for flambéing food.
- Do not use metal grill cutlery or pointed and edgy objects for placing the food on the grill, turning or removing it.

**NOTE:** We recommend grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

- Do not use abrasives, oven sprays or hard cleaning aids.

**NOTE:** We recommend using the enclosed cleaning scraper for removing coarse soiling, for final cleaning use a soft sponge/brush and warm water with some dishwashing detergent.

### Grilling surface – turbo grilling zone



The appliance features 2 differently usable grilling zones:

- **ribbed grilling area with turbo grilling zone** for typical grill marks. A second heating rod provides additional heat when switched on. Therefore, this area is especially suitable for searing your food.
- **flat Teppanyaki surface** – perfect for fish, seafood, vegetables, desserts, etc.

### Low-fat grilling



The grill plate has an integrated fat drain on the front side which lets excessive fat drain. Thus, food can be prepared in a low-fat and healthy way. Below the fat outlet there is a removable drip pan in which the drained fat collects.

**NOTE:** Never operate the appliance without drip pan.

## Splash guard/wind shield



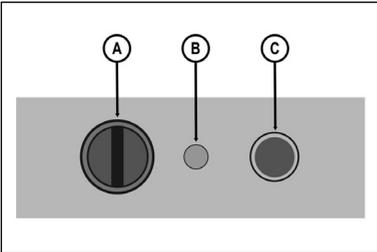
The appliance has a detachable splash guard/wind shield. On the one hand, the splash guard/wind shield prevents the surrounding area from getting soiled by fat splatters; on the other hand it protects the grilling surface against unnecessary cooling by wind.



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

## Operating panel

### (A) Temperature regulator



The temperature is infinitely variable.

**Level 1 - 2:** low heat for keeping-warm

**Level 2 - 3:** medium heat for cooking

**Level 3 - 4:** intense heat for searing, cooking and browning

- By turning the temperature regulator to the right, the power/temperature is increased.
- By turning the temperature regulator to the left, the power/temperature is decreased.

### (B) Pilot lamp

The appliance features a pilot lamp. The alternating illumination and expiration during operation shows the thermostatic regulation.

**NOTE:** An expired lamp does not mean that the appliance is switched off!

### (C) Push button for turbo grilling zone

The additional heating rod of the turbo grilling zone is has a separate on/off switch and is thus independent of the normal temperature regulator.

- For switching the turbo grilling zone on, press the push button. The pilot lamp integrated in the button illuminates.
- For switching the turbo grilling zone off, press the push button. The pilot lamp integrated in the button extinguishes.

**NOTE:** The turbo grilling zone must be always switched off separately!

## Attaching and detaching the grill plate

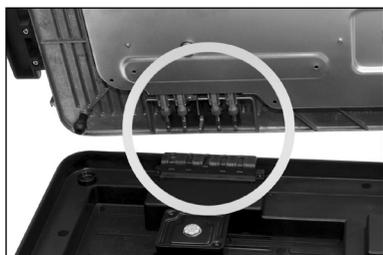


In order to ensure a safe operation, it is important that the grill plate is correctly placed on the base casing and the electrical connections are absolutely dry and clean (free of grease).



- Before placing the grill plate on the appliance, make sure that it is disconnected from the mains.
- **For attaching**, hold the grill plate on the two handles.
- Make sure that the fat drain faces to the front.
- Position the grill plate and insert it with light pressure.

**NOTE:** Make sure that the contacts of the grill plate are completely connected with the terminal block and the feet are placed correctly in the intended supports.



- **For detaching**, hold the grill plate on the two handles and lift the grill plate from the base casing.

**NOTE:** Before detaching the grill plate let it cool down.

## Attaching und detaching the splash guard/wind shield



- **For attaching**, place the splash guard/wind shield on the intended pivots on the left and right side in the rear part of the grill plate. Press the splash guard/wind shield on firmly.
- **For detaching**, lift the splash guard/wind shield.

**NOTE:** Do not attach or detach the splash guard/wind shield when hot!

## Operating the appliance



### **WARNING – hazard of injury and burns!**

**Grill plate, splash guard/wind shield, accessories and the food are getting hot during!**

**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 plate is 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.
- Pre-heat the grill plate.
  - Before you start grilling, heat the appliance on the desired level until the pilot lamp extinguishes for the first time. For doing so, turn the temperature regulator to the right to the desired level.
- If applicable, set the turbo grilling zone in addition.
- Carefully put the food on the grill.

### **During grilling**

- By turning the temperature regulator, the temperature can be increased or reduced at any time.
- If applicable, switch the turbo grilling zone on or off.
- 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 the appliance off.
  - For doing so, turn the temperature regulator to the left to position „0“.
- Switch the turbo grilling zone off.
  - For doing so, press the rocker switch up, the pilot lamp in the switch will extinguish.
- Afterwards, pull the mains plug.
- Remove the ready food carefully.
- Remove the fat of the drip pan.
  - The pan can be pulled out of the base casing like a drawer.
- Clean the appliance after each use.
- Let the appliance cool down.
  - More detailed information is given under “Cleaning and maintenance”.

## Grilling tips

**NOTE:** Grilling periods and temperature settings depend heavily on the thickness of the food and especially on your own preferences.

- Season the meat before grilling, salt it afterwards, otherwise, too much juice will be lost.
- Sausages are slit before grilling so that they will not burst.
- For being prepared on the open grill, meat should be cut in even slices with a thickness of 2-3 cm.
- Meat tastes especially good if it is marinated for some time before being grilled.
- If possible, the food should be taken out of the refrigerator 1/2 hour in advance. Then, it will be cooked more quickly and evenly.
- Frozen food should be completely defrosted before grilling.
- Choose the side dishes according to your personal taste and let your imagination run free. Delicate sauces, herbed butter, fried vegetables, fresh salads, potatoes en papillote and garlic bread taste especially good with barbecued food.

## 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!

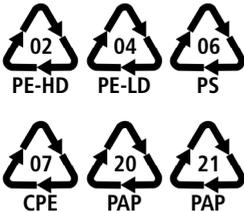
- Always pull the mains plug before cleaning!
- Cleaning of the grill plate:
  - Hold the grill plate at the handles and remove it from the grill.
  - Remove coarse soiling by means of the enclosed cleaning scraper.
  - Afterwards, use a soft brush and some dishwashing detergent for cleaning and rinse with clear water.
  - Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
  - Wipe dry thoroughly after cleaning.
- Cleaning the base casing and the power cord:
  - Wipe base casing and power cord with a damp cloth.
  - Afterwards, wipe dry thoroughly.
- Cleaning the remaining parts:
  - Clean splash guards/wind shield, drip pan etc. with a damp cloth 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 plate and the electrical connection 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.

**NOTE:** It is not always possible or reasonable to avoid using plastic packaging. These often have great advantages compared to cardboard because less material has to be used which saves weight which in turn reduces CO<sub>2</sub> consumption. The protective effect in case of impacts or shocks is usually better.

### Disposal information



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

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



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is a member of the German "Elektro-Altgeräte Register" (EAR) foundation, which is responsible for ensuring that the German electrical and electronic equipment law is implemented. The foundation is entrusted by the German Federal Environment Agency with the task of ensuring that old appliances are properly recycled and negative effects on the environment are avoided. Better environmental compatibility through professional disposal and recycling of valuable resources is also part of the focus - this underlines our commitment for extensive sustainability.

## Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf [www.rommelsbacher.de](http://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](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)