



# ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



**CG 2303/E**  
Ceran® Grill

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen ganz besonderen Grill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache, sichere und vielseitige Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Speisen im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Es eignet sich zum Grillen, Erhitzen und Warmhalten von Lebensmitteln direkt auf der Glaskeramik Platte. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

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

Nennspannung/Leistung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	2000 W
Standby-Verbrauch:	0 W
Schutzklasse:	I

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

### Entsorgungshinweis



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



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

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

### Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



**ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

**Grillfläche, Gehäuse-Oberflächen und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß! Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes und achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf!**

### Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir den Einsatz von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus minderwertigem Kunststoff, diese könnten schmelzen und die Ceran® Grillfläche beschädigen. Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Gabel, Messer) auf der Grillfläche und legen Sie keine Alufolie darauf.
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Generell können Sie auch hitzebeständige Kochgefäße auf das Ceran® Feld stellen. Jedoch keine Gefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie. Vorsicht bei Kunststoffgriffen! Diese können durch die aufsteigende Hitze beschädigt werden.

- Sollten versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Ceran® Fläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit dem beigefügten Reinigungsschaber weg aus der heißen Zone.
  - Niemals kaltes Wasser auf die heißen Grillplatten gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatten geben – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
  - Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
    - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
    - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
    - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 20 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
    - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- ⚠ Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
  - Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

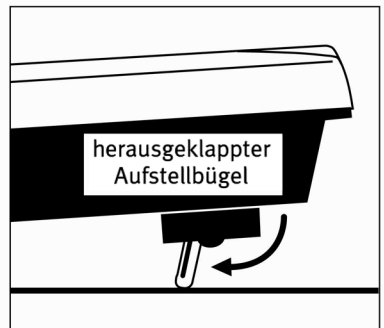
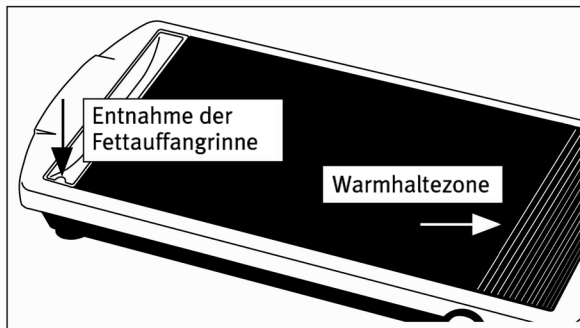
## Inbetriebnahme und Grillbetrieb



**ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
**Grillfläche, Gehäuse-Oberflächen und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß! Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes und achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf!**

- Beachten Sie, dass die Fettauffangrinne im Gerät eingesetzt ist.
- Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Die Betriebskontrolllampe auf dem Ceranfeld leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

- Der Drehknebel ist durch einfaches Drücken in das Gehäuse versenkbar und kann durch erneutes Drücken wieder aus dem Gehäuse gehoben werden. Er ist dadurch vor unabsichtlichem Betätigen und vor Fettspritzern geschützt. Zudem wird vermieden, dass der Grill durch kleine Kinder eingeschaltet bzw. verstellt werden kann.
- Mit dem Drehknebel das Gerät einschalten und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Regelung ist stufenlos von Warmhalten bis Scharf-Anbraten bei bis zu 380 °C möglich.
- Der Grill ist mit einer Temperaturotomatik ausgestattet, d. h. er heizt auf jeder Stufe mit der maximalen Leistung auf und hält die eingestellte Temperatur durch eine entsprechend getaktete Stromzufuhr.
- Benutzen Sie die Einstellungen:
  - 1 ... 5 zum Warmhalten und Aufwärmen
  - 4 ... 9 zum Dämpfen, Dünsten, Kochen, Grillen
  - 8 ... 12 zum schnellen Anbraten
- Zum Grillen das Gerät auf hoher Stufe für 4 - 6 Minuten vorheizen.
- Das Grillgut kann direkt auf die Ceran® Fläche gelegt werden. Bei nicht mariniertem Fleisch und Gemüse empfehlen wir, vorab etwas Öl auf die Grillfläche zu geben.
- Fleisch auf hoher Stufe scharf anbraten, danach die Temperatur reduzieren.
- Eingelegtes Grillgut sorgt für eine gewisse Rauchentwicklung und sollte maximal auf Stufe 8 angebraten werden.
- Während des Grillvorgangs können Sie mit dem beigelegten Schaber verbliebene Speisereste in die seitliche Fettauffangrinne schieben und damit die Grillfläche reinigen. **Achtung:** Schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh.
- Der Ceran® Grill ist außerdem mit einem Aufstellbügel ausgestattet, der eine Schrägstellung in Richtung Fettauffangrinne erzeugt und dadurch fettarmes Grillen ermöglicht. Dieser Bügel ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht und lässt sich ganz einfach herausklappen und arretieren.



- Auf dem Ceran® Grill keinen Zucker, Honig, Sirup oder andere stark zuckerhaltige Speisen und Zutaten verwenden. Hierzu zählen z.B. Ketchup, einige Grillsoßen (siehe Inhaltsangabe auf der Flasche), ebenso wie Bananen und Dosenfrüchte.
- Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus minderwertigem Kunststoff, diese könnten schmelzen und die Ceran® Grillfläche beschädigen. Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Gabel, Messer) auf der Grillfläche und legen Sie keine Alufolie darauf. Wir empfehlen Kochbesteck aus Holz.

# Grilltabelle

Anwendungen	Reglerstellung	Grilldauer (Min.)
Schnelles Aufheizen	10-12	4-6
Anbraten (z.B. Frikadellen)	erst 10 dann 6	2-3 10-12
Bratwurst	5-6	6-10
Eingelegtes Grillgut	6-7	10-12
Filetsteak	8-9	7-8
Fisch	5-6	8-10
Putenbrustfilet	erst 10-11 dann 5-7	2-3 7-10
Rumpsteak	8-9	10-14
Warmhalten	1-2	

- Die in der Tabelle angegebenen Einstellungen und Grillzeiten sind Anhaltspunkte, die je nach Stärke des Grillgutes und Ihrem persönlichen Geschmack variiert werden können.
- Fertig gegrillte Speisen können Sie zum Warmhalten auf die mit Punkten markierte Warmhaltezone im rechten Bereich der Grillfläche legen.

## Ausschalten

- Zum Ausschalten den Temperaturregler auf „0“ drehen und **den Netzstecker ziehen**. Die Betriebskontrolllampe erlischt
- **Achtung: Zur sicheren Ausschaltung muss das Gerät nach der Benutzung vom Stromnetz getrennt sein!**
- Das Gerät ist nach der Benutzung heiß. Transportieren und reinigen Sie es erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.

## Reinigung und Pflege



**ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
**Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!**



- Speisereste und Fettspritzer entfernt man am besten unmittelbar nach dem Grillen von der noch heißen Grillzone, indem man sie mit dem Reinigungsschaber von der heißen Zone in die Fettauffangrinne schiebt. Schützen Sie dabei Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh.
- Diese Fettauffangrinne können Sie zur Reinigung ganz einfach entnehmen, indem Sie an der im vorderen Bereich ausgeformten Punktstelle leicht drücken und mit der anderen Hand die dann hochgeklappte Rinne entnehmen.
- Die kalte Grillfläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Sind Speisereste eingebrannt, weichen Sie diese ein, indem Sie etwas Spülwasser auf die Glasplatte träufeln.

- Sollten danach noch hartnäckige Verschmutzungen auf der kalten Oberfläche verbleiben, können Sie diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für Ceran® Kochflächen entfernen. Dazu werden einige Tropfen des Mittels mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Grillfläche so lange verrieben, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Unmittelbar danach wischen Sie bitte die gesamte Grillfläche mehrmals nass ab (z.B. mit einem wassergetränkten Küchenpapiertuch, Schwammtuch oder Lappen) und anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände auf der Grillfläche verbleiben.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

## Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten (für jeweils 4 Personen erstellt) möchten wir Ihnen einige Ideen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Beachten Sie jedoch bitte die Hinweise für Ihre Sicherheit und über die Inbetriebnahme in der vorangegangenen Anleitung, damit Sie lange Freude an Ihrem Ceran® Grill haben.

### Gefüllte Gurkenscheiben

- 2 Salatgurken
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- Salz, Paprikapulver, Cayennepfeffer
- 1 Ei
- 100 g Sesam

Die Salatgurken schälen und in etwa 7 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Apfelsausstecher die Gurkenkerne sorgfältig entfernen. Das Hackfleisch mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer feurig würzen. Das Ei und den Sesam unter den Fleischteig arbeiten. Die Gurkenstücke mit dem Fleischteig löffelweise füllen, dabei immer wieder gut nachdrücken, damit keine Hohlräume bleiben. Die gefüllten Gurkenstücke quer in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese wieder zusammensetzen und auf einen Teller legen (dadurch wird das Austrocknen der Gurken verhindert). Die gefüllten Gurkenscheiben leicht mit Öl bepinseln, auf den Grill legen und auf jeder Seite 3-4 Minuten braten.

### Scampi italienische Art

- 8 große gekochte Scampi
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Worcester Sauce
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 EL Basilikum Blättchen
- 8 Scheiben Parmaschinken
- Olivenöl

Die Scampi am Rücken längs einschneiden und die Därme (dunkle Fäden) entfernen. Gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft, Worcester Sauce, Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikum Blätter auf den Schinkenscheiben verteilen. Jeweils in die Mitte einen Scampi legen und mit Schinken umwickeln. Jedes Röllchen von allen Seiten mit Olivenöl bepinseln. Auf den Grill legen und von jeder Seite etwa 5 Minuten braten.



## Fisch-Frikadellen

- 300 g küchenfertiges Fischfilet
- 1 EL Crème double
- 1 EL saure Sahne
- 1 Eigelb
- Salz
- Saft von 1 Zitrone
- weißer Pfeffer
- 3 EL gehackter Dill
- 2-3 EL Semmelbrösel

Das Fischfilet in grobe Stücke schneiden, zusammen mit Crème double, saurer Sahne und Eigelb im Mixer fein pürieren. Die Fischmasse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer gut würzen. Den Dill daruntermischen. So viel Semmelbrösel hineinrühren, dass die Masse formbar ist. Kleine, flache Frikadellen formen und diese auf dem Grill auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

## 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
- 12-16 dünne Scheiben durchwachsenen geräucherten Speck
- 2-3 EL Olivenöl

Die Wiener Würstchen der Länge nach halbieren und auf eine Arbeitsfläche legen. Den Senf mit dem Majoran, dem Thymian und der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe verrühren und die Innenseiten der Würstchen damit bestreichen. Die Schinken- und Emmentaler-Scheiben halbieren bzw. in drei Teile schneiden. Jedes Würstchen mit je einer Scheibe Schinken und Emmentaler belegen und anschließend die Würstchen wieder zusammenklappen. Die Wiener mit Speckscheiben umwickeln und je nach Bedarf mit Zahnstochern zusammenstecken. Dann mit Olivenöl einstreichen und anschließend auf dem Grill garen.

## Hähnchenbrustfilets vom Spieß

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

Die Filets waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Käse zerbröckeln, mit den Basilikum- und Oregano-Blättchen vermischen, die Filets damit füllen. Jedes Hähnchenbrustfilet in eine Scheibe Parmaschinken wickeln und mit Kräutern bestreuen. Mit Öl bestreichen, auf Spieße stecken und auf dem Grill garen.

## Gefüllte Filetsteaks

- 8 dünne Rinderfilets von je etwa 100g
- 100 g Roquefort
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1/2 Kästchen Kresse
- 3 EL Öl
- schwarzer Pfeffer, Salz

Die Rinderfilets gründlich mit Haushaltspapier abtupfen. Den Käse mit den sehr fein gehackten Kräutern gut vermischen und auf 4 Rinderfilets verteilen. Die weiteren 4 Filets darauf legen und mit Rouladen Garn umwickeln. Die Filets rundherum mit dem Öl einpinseln und Pfeffer darüber mahlen. Auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Kurz vor dem Servieren salzen.

## Introduction



Congratulations for purchasing this exceptional grill. And thank you for the trust you have placed in us. You will be delighted by the simple and safe operation as well as by the wide range of application. To make sure you can enjoy your appliance for a long time, please read the following information carefully and adhere to the instructions. Keep this instruction manual in a safe place. Hand over all documents to the third party when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

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

### Technical data

Connect the appliance only to an isolated ground socket (Schuko), installed in line with the regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Connect it only to alternating current.

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	2000 W
Standby consumption:	0 W
Protection class:	I

### Packing material

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

Dispose of paper, cardboard and corrugated cardboard in waste paper collecting points. Also discard plastic packaging material and foils in the intended bins.



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.

### Disposal/recycling



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



**Important! Read all safety instructions and guidelines.  
Non-observance of the safety instructions and guidelines may  
cause electric shock, fire and/or serious injury/burns!**

### General safety instructions

- Keep children under 8 years away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and people who lack knowledge or experience in operating the appliance or who have physical, sensory or mental disabilities must not use the appliance without supervision or instruction by a person who is responsible for their safety. Do not leave the appliance unattended during operation.
- Supervise children to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging material such as foil bags out of the reach of children.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the appliance and all accessories for soundness prior to each use. It must not be put in operation if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the appliance from the power supply and have it checked by an electrically qualified technician.
- Prevent breakage of the glass plate and protect it from falling objects.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it, so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord for damage, wear and tear on a regular basis. Damaged or entangled power cords increase the risk of electric shock.
- Always disconnect the appliance from the power supply by pulling the plug. Never pull the power cord.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord is damaged, unplug it immediately. Have your appliance only be repaired by an authorised service centre or by our

Customer service. Improper repair works can cause substantial danger to the user.

- Improper use and non-observance of the instruction manual will void the warranty.

### Safety instructions for operating the appliance




**Warning – Hazard of injury and burns!**

**Grill plate, casing and accessory parts become hot during use and remain hot for some time after switching off! Keep this in mind when touching the appliance. Mind hot fat splatters and rising vapour during use.**

### Thus, work with caution!

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use vessels, scrapers or spatulas made of inferior plastic material since they can melt and damage the Ceran® grill plate. Do not use sharp objects (e.g. forks, knives) on the grill plate and do not place aluminium foil on it.
- Do not use the upper side of the appliance as a storage shelf or worktop since it becomes hot during usage! In order to prevent fire hazard, never place objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on the hot surface!
- Overheated fat and oil can ignite. Therefore, food containing fat and oil always must be prepared under supervision!
- Generally it is possible to put heat-resistant cooking vessels on the Ceran® top. But do not use vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil. Caution - plastic handles might be damaged by the rising heat!
- Should plastic material, aluminium foil, sugar or food containing sugar melt accidentally to the Ceran® top, remove them immediately from the hot zone using the provided cleaning scraper.
- Never splash cold water on the hot grill plate. Do not use flammable fluids on the grill plate - the appliance is not suitable for flambéing!
- Do not transport the appliance when hot. The appliance and the accessories must have cooled down completely before cleaning or moving!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.)

- Place it out of the reach of children.
- Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all four sides and 1 m to the top in order to prevent damage caused by heat or fat splatters and to grant that your work area is unobstructed. Ensure a free air circulation.
- Never operate the appliance in the vicinity of heat sources (ovens, gas flame etc.) or in explosive environments where flammable liquids or gases are located.

 **Caution – Risk of fire!** This appliance is not intended for installation into worktops.

- Do not use the appliance as space heater.
- For a safe cut-off pull the mains plug after each use.

## Initial use and grilling

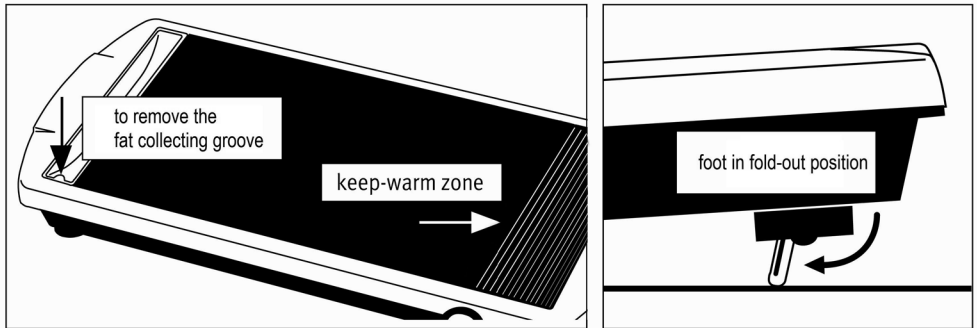


### Important Risk of injury and burns!

**Grill plate, casing and accessory parts become hot during operation. Hot surfaces remain hot for some time even after switching off the appliance! Keep that in mind when you touch the appliance and pay attention to hot splashes of fat and steam during cooking.**

- Ensure that the fat collecting channel is inserted in the appliance.
- Connect the appliance to the mains.
- The operating pilot lamp on the Ceran® top illuminates when the appliance is switched on.
- The rotary knob can simply be retracted into the casing by pressing it once. If pressed once more, the knob pops up again. This protects the knob from splashes and averts unintentional operation. At the same time, this prevents that little children might switch on or re-set the grill.
- Use the rotary knob to switch on the appliance and to set the desired temperature. The temperature is infinitely variable from keeping warm to searing at up to 380 °C.
- The grill is equipped with an automatic temperature system, i.e. it heats up with maximum power at each setting and maintains the temperature by adjusting the power supply accordingly.
- Use the following settings:
  - 1 ... 5 for keeping food warm and to reheat
  - 4 ... 9 for steaming, stewing, cooking, grilling
  - 8 ... 12 for quick searing
- To start grilling, pre-heat the appliance on high level for 4 - 6 minutes.
- The food to be grilled can be placed directly on the Ceran® surface. We recommend oiling the grill surface slightly before grilling unmarinated meat or vegetables.
- Meat should be started at a high level, reduce the temperature after a while.
- Marinated food might generate some smoke during grilling; therefore sear it at level 8 maximum.
- During grilling you can clean the grill surface by shoving away food residues into the lateral fat-collecting channel with the provided scraper. **Important:** Protect your hands with pot holders or oven gloves.

- The grill features a lift-up foot, which permits a slant position towards the fat-collecting channel in order to allow for low-fat grilling. This foot is attached underneath the appliance and is easy to lift up and lock in place.



- Do not put sugar, honey, syrup or other food and ingredients with high sugar content on the Ceran® grill. This includes e. g. ketchup; some gill sauces (see contents on the bottle), bananas and canned fruit.
- Do not use vessels, scrapers or cutlery made of inferior plastic material, since they can melt and damage the Ceran® surface. Do not use sharp objects (e.g. forks, knives) on the grill plate and do not place aluminium foil on it. We recommend using cooking utensils made of wood.

## Grilling chart

Application	Settings	Grilling times (in minutes)
quick heating-up	10-12	4-6
searing (e. g. meat balls)	starting with 10 proceeding with 6	2-3 10-12
grill sausage	5-6	6-10
marinated food	6-7	10-12
fillet steak	8-9	7-8
fish	5-6	8-10
fillet of turkey breast	starting with 10-11 proceeding with 5-7	2-3 7-10
rump steak	8-9	10-14
keeping warm	1-2	

- The settings and grilling times given in the chart are only reference values which can be adapted to suit the thickness of the food and your personal taste.
- To keep warm your ready grilled food, put it in the keep-warm zone of the grill plate, which is on the right-hand side of the grill plate and marked with dots.

## Switching off

- Switch off the appliance by turning the rotary knob to "0" position. **Pull the mains plug.** The pilot lamp will go out.
- **Note: To ensure a safe switch-off, the grill must be disconnected from the mains!**
- The appliance is hot after use. Clean and transport the unit only after it has cooled down.

## Cleaning and maintenance



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



- Remove food residues and splashes of fat from the still hot grill zone using the provided cleaning scraper. Slide the residues from the hot zone into the fat-collecting channel right after the grilling procedure. Protect your hands with pot holders or oven gloves.
- For cleaning, the fat-collecting channel can be removed easily by slightly pressing the round spot in front of the channel. Then, remove the raised part with your other hand.
- Next, clean the cold grill surface with some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. If food residues have burnt into the grill surface, soak them by dripping some dishwater onto the glass plate.
- If some stubborn residues are still left on the cold surface after that cleaning procedure, you can remove them using an appropriate cleanser for Ceran® surfaces. For this purpose, rub the entire glass surface with some drops of the cleaning agent on a kitchen tissue until there are no residues visible anymore. Wipe the entire grill surface several times with a wet cloth (e.g. with a kitchen tissue, sponge or cloth soaked with water). Then dry with a clean cloth. Make sure no cleanser residues remain on the grill surface
- Do not immerse the appliance in water and do not use steam jet appliances. Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either. Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

## 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:

- 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.**
- Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.  
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.  
**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**  
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
- 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)