



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

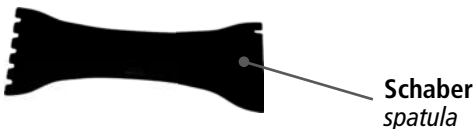
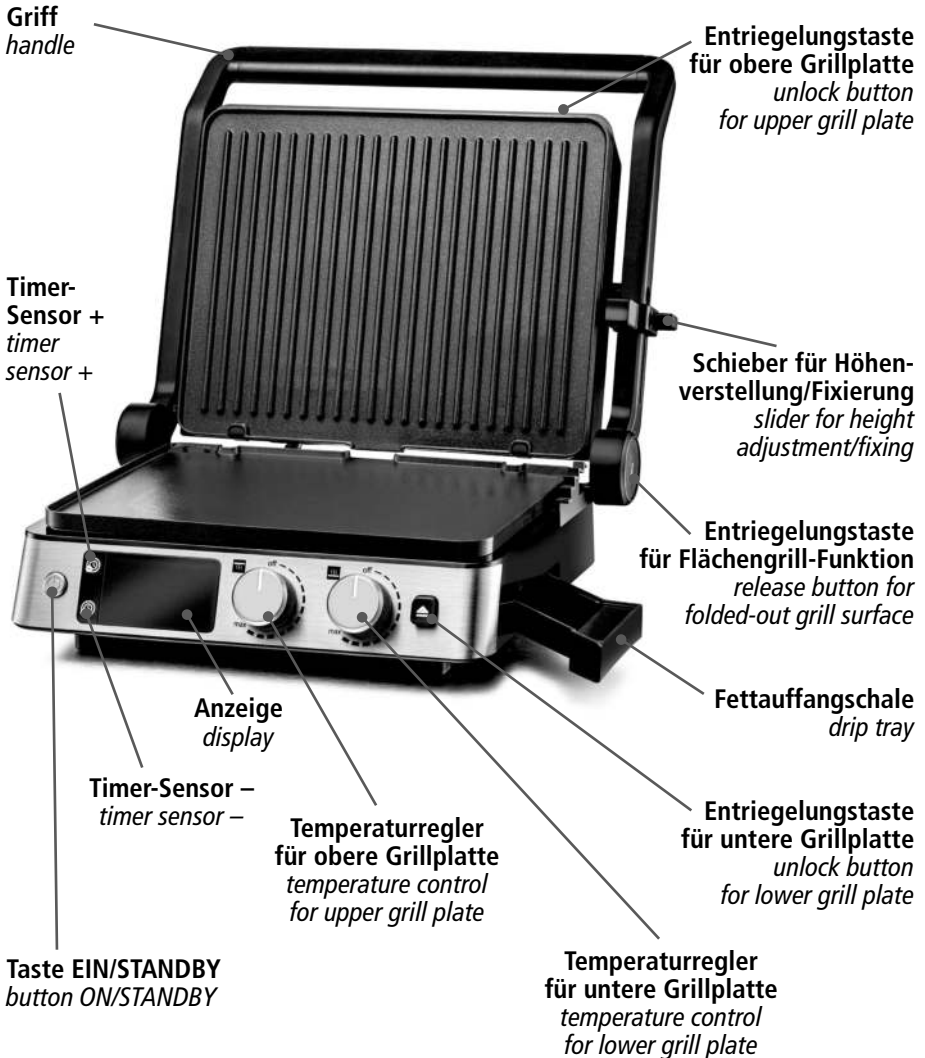
GB

Instruction manual



KG 2025
Kontaktgrill
Contact grill

	Seite		Page
Produktbeschreibung	3	Product description	3
Einleitung	4	Introduction	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	16
Technische Daten	4	Technical data	16
Lieferumfang	4	Scope of supply	16
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	17
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	17
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	18
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	20
Sicherheitsfunktionen	8	Safety features	20
Antihaftbeschichtung	8	Non-stick coating	20
Signaltöne	9	Signal tones	21
Wechselbare Grillplatten	9	Exchangeable grill plates	21
Aufklappen zum Flachgrill	9	Folding out to fl at grill surface	21
Variable Einstellung des Geräteoberteils	10	Variable adjustment of the upper part of the appliance	22
Inbetriebnahme und Benutzung	10	Operating the appliance	22
Vor dem Grillen	10	Prior to grilling	22
Grillen starten	10	Starting to grill	22
Während des Grillens	10	During grilling	22
Nach dem Grillen	11	After grilling	23
Timer	11	Timer	23
Tipps zum Grillen	11	Grilling tips	23
Reinigung und Pflege	12	Cleaning and maintenance	24
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	13	Troubleshooting	25
Optionales Zubehör	14	Optional accessories	26
Entsorgung/Recycling	15	Disposal/recycling	27
GB- Instruction manual	16		
Ersatzteile und Zubehör	28		
Service und Garantie	28		



Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen komfortablen Kontaktgrill 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

Dieser Kontaktgrill ist für die Verwendung im Haushalt und in der Küche sowie haushaltsähnlichen Bereichen wie im Büro vorgesehen. Die Nutzung in Gastehäusern sowie Hotels sowie Motels, in Pensionen bzw. durch deren Gäste und in landwirtschaftlichen Betrieben wird nicht empfohlen. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	1830 - 2200 W
Standby-Verbrauch*:	≤ 0,5 W
Schutzklasse:	I
Maße Gerät (ca.):	37 x 19,5 x 32,5 cm (B x H x T)
Gewicht (ca.):	4,8 kg
Temperaturstufen:	60, 80, 100; von 120 bis 230° C in 10-Grad-Schritten

*Gerät **schaltet** nach 2 Minuten Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

Lieferumfang

- Kontaktgrill KG 2025
- 2 Grillplatten (1 geriffelt, 1 glatt)
- Fettauffangschale
- 1 Schaber

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



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengebaut wurde.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG! Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Gehäuse-Oberflächen, Grillflächen, 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 aus Holz oder Kunststoff.
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Grillplatten/die Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden! Auch zu lange geröstetes Brot kann sich entzünden!

- **Achtung! Sollten sich Lebensmittel, Fette und Öle durch Überhitzung entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker!**
- **Achtung! Niemals entzündete Fette und Öle mit Wasser löschen!**
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Es muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatten und die 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.
 - Gerät nur mit voll eingerasteten Original-Grillplatten betreiben!



Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen die Grillplatten absolut trocken und fettfrei sein.
- Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel verbinden und betreiben, ist darauf zu achten, dass ...
 - ...das Kabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt ist.
 - ...der Anschluss des Netzkabels über einen ordnungsgemäß angeschlossenen Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung verfügt.
 - ...das Kabel vollständig abgerollt ist (bei Verwendung einer Kabeltrommel).
- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatten gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatten gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Das Gerät nie mit feuchten Händen bedienen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Sicherheitsfunktionen

Restwärmeanzeige

Solange die Temperatur der Grillplatten eine Verbrennungsgefahr darstellt, zeigt das Anzeigefeld im Standby-Modus -H- für erhöhte Restwärme an.

Betriebsdauerbegrenzung

Wird während des Betriebs innerhalb von 60 Minuten keine Einstellung geändert, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Antihafbeschichtung

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

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

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

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

Signalöne

Aktion/Situation	Signalton
bei Netzanschluss (Anzeige-Check)	1x kurz
bei Betätigung der Taste EIN/STANDBY	1x kurz
Gerät wechselt in den Betriebsmodus	1x kurz
Timer startet	1x kurz
Timer endet (auch bei manuellem Beenden)	3x lang
im Fehlerfall	5x lang

Wechselbare Grillplatten



ACHTUNG: Grillplatten nur dann abnehmen oder einsetzen, wenn das Gerät abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist!



- Klappen Sie das Gerät auf.
- Zur Entnahme einer Grillplatte drücken Sie die Entriegelungstaste - die Platte springt ca. 1 cm nach oben/vorne. Dann die Platte nach oben bzw. vorne aus den Haltebügeln ziehen und entnehmen.
- Beim Einsetzen der Grillplatten auf eine korrekte Montage achten! Zum Einsetzen die Grillplatte schräg mit den beiden Einbuchtungen der Platte in die Haltebügel einführen. Anschließend die Grillplatte vorne herunterdrücken, bis sie hörbar einrastet.
- Die Grillplatten können an beliebiger Position (oben/ unten) eingesetzt werden.

- Achten Sie auf einen korrekten und festen Sitz der Grillplatten!

Aufklappen zum Flachgrill



Zum Aufklappen des Gerätes in die Flachgrill-Position drücken Sie die Entriegelungstaste am rechten Scharniergelenk ("Push") und klappen das Geräteoberteil ganz auf.



Variable Einstellung des Geräteoberteils

Höhenverstellung

Das Gerät ist mit einer 5-fachen Höhenverstellung ausgestattet. Damit kann die obere Grillplatte individuell an die Dicke des Grillguts angepasst werden. Die Höhenverstellung kann auch als Schutz gegen das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel (z. B. Fisch, Tomaten usw.) genutzt werden. Zur Anpassung der Höhe heben Sie das Oberteil des Gerätes an und bewegen den Schieber nach hinten bis zur gewünschten Position. Bringen Sie das Geräte-Oberteil durch leichten Druck auf die Vorderkante in eine waagerechte Position (Arettierung am Griff wird gelöst).



Fixierung des Geräteoberteils (Sperr-Funktion)

Die Höhenverstellung verfügt über eine Sperr-Funktion, die das Geräteoberteil zur Aufbewahrung oder zum Transport fixiert. Dazu den Schieber nach vorne bis zum Anschlag bewegen.

Inbetriebnahme und Benutzung



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

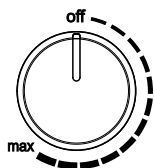
HINWEIS: Benutzen Sie zum Auflegen, Wenden oder Entfernen des Grillgutes geeignetes Koch- bzw. Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

Vor dem Grillen

- Achten Sie darauf, dass ...
 - ... die Grillplatten korrekt eingesetzt sind!
 - ... die Fettauffangschale im Gehäuse-Unterteil eingeschoben ist!
 - ... das Gerät 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.
 - Stellen Sie mit den Temperaturreglern die gewünschte Grilltemperatur von oberer und unterer Grillplatte ein.
 - Nach 5 Sekunden startet das Gerät automatisch mit dem Heizvorgang.
 - Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint über dem Symbol der jeweiligen Grillplatte "ready" in der Anzeige. – Beachten Sie, dass bei anschließender Reduktion der Zieltemperatur das Abkühlen der Grillplatten einige Zeit benötigt!
 - Grillgut vorsichtig auflegen.



Während des Grillens

- Durch Drehen an den Temperaturreglern kann die Zieltemperatur während des Betriebs jederzeit erhöht oder reduziert werden.

HINWEIS: Wird die obere Grillplatte während des Betriebs in die aufrechte Stellung gebracht, beginnt die Temperatur-Anzeige für die obere Grillplatte zu blinken. Nach 1 Minute wird die Heizung de-aktiviert und OFF erscheint im Display. Diese Funktion dient dem Überhitzungsschutz.

Nach dem Grillen

- Ist das gewünschte Gar-/ bzw. Grillergebnis erreicht, schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie hierzu die Temperaturregler entgegen des Uhrzeigersinns auf Position **off**.
- In der Anzeige erscheint für beide Grillplatten **OFF**.
- Nach 2 Minuten wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
- 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.
- Ziehen Sie nach Ende der Nutzung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter **Reinigung und Pflege** (S. 12).

Timer



Das Gerät ist mit einer Timer-Funktion ausgestattet. Der Timer fungiert reinweg als Eieruhr, beeinflusst also nicht den Grillbetrieb.



Der Timer kann ausschließlich während des Betriebs (wenn eine Temperatur eingestellt ist und das Gerät mit dem Heizen begonnen hat) aktiviert werden, möglich ist dies via Berührung der Timer-Sensoren.

Der Standardwert beträgt 5 Minuten ("05:00"), unterhalb dieses Wertes ist der Timer in 10-Sekunden-Schritten einstellbar, oberhalb von 5 Minuten in 1-Minuten-Schritten bis hin zum Maximalwert von 60 Minuten.

5 Sekunden nach der Aktivierung startet der Timer automatisch. Bei einer Änderung des aktuellen Wertes gibt es ebenfalls eine 5-sekündige Verzögerung.

Der Timer kann via zeitgleicher Berührung beider Timer-Sensoren deaktiviert werden.

Tipps zum Grillen

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

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

- Das Garen im geschlossenen Modus bietet zahlreiche Vorteile:
 - o Grillgut gart gleichmäßiger durch
 - o Grillgut gart schneller durch
 - o das Austrocknungsrisiko ist geringer
 - o es gibt geringere Temperaturschwankungen
 - o es gelangen weniger Fettspritzer in die Grillumgebung
 - o das Grillen geschieht energie-effizienter.
- Oftmals ist das scharfe Anbraten samt anschließendem Durchgaren bei niedrigerer Temperatur sehr sinnvoll. Unmariniertes Rinderfilet bspw. kann bei 230°C für wenige Minuten angebraten und dann folgend bei ca. 120°C für mehrere Minuten ganz nach Wunsch (rare - medium - well done) durchgegart werden.
- Bratwürste sollten eher im Bereich von 200°C gegrillt werden, etwas Bratöl ist sehr förderlich für das Grillergebnis.
- Für empfindliches Grillgut (bspw. Fischfilet) ist die glatte Grillplatte die beste Wahl, da hier die Kontaktfläche zum Grillgut am größten ist und sich das Grillgut via Pfannenwender (nicht aus Metall!) am einfachsten wenden lässt.
- Panierte Speisen erfordern die Verwendung von viel Bratöl, es kann daher notwendig sein, während des Grillvorgangs weiteres Bratöl aufs Grillgut aufzutragen.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

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



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Vor jedem Reinigen immer den Netzstecker ziehen!
- Reinigen der Grillplatten:
 - o Grillplatten aus dem Grill entnehmen.
 - o Grobe Verschmutzungen mit einem Schaber (aus Kunststoff oder Holz) entfernen.
 - o Anschließend mit einer weichen Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.
 - o Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.

HINWEIS: Die Grillplatten dürfen auf Grund der fest verbauten Heizelemente keinesfalls in der Spülmaschine gereinigt werden!

- Gehäuse und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen. Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale mit einem feuchten Lappen (ideal sind Mikrofaser-tücher) und etwas Spülwasser und trocknen Sie sie sorgfältig. Eine gelegentliche Reinigung der Fettauffangschale ist auch in der Spülmaschine möglich.

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

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

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache und Behebung
<i>Gerät hat keine Funktion.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Stromversorgung ist ausgeschaltet. • Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt ans Stromnetz angeschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob die verwendete Steckdose funktioniert.
<i>Rauchentwicklung bei Erstanwendung</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Verwendung Rauch entwickelt. Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
<i>Die Speisen werden nicht angebraten und das Garen fällt schwer.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Grilltemperatur ist zu niedrig, erhöhen Sie diese schrittweise. • Verwenden Sie etwas temperaturbeständiges Öl (Frittieröl, Distelöl, Erdussöl etc.), damit die Hitze der Grillplatten besser ins Grillgut übergehen kann.
<i>Beim Grillen entsteht viel Rauch.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ihre Speisen sind zu stark eingefettet. Fett erleichtert die Rauchentwicklung. Fetten Sie die Grillplatte weniger oder gar nicht ein und tupfen Sie ggf. Marinade vorher ab.

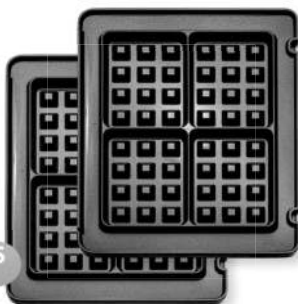
Im Falle eines Fehlers (z. B. ein defekter Temperatursensor) gibt das Gerät einen Fehlercode im Anzeigefeld aus, zudem ertönen 5 lange Signaltöne.

Fehler-Code	Ursache und Beseitigung
Er1	keine Temperatur messbar <i>o fehlende Grillplatte(n) installieren.</i> <i>o bleibt der Fehler bestehen, kann ein Defekt am Temperatursensor vorliegen. Kontaktieren Sie in diesem Fall unseren Kundenservice.</i>
Er2	aktuell gemessene Temperatur zu hoch <i>o Gerät mind. 10 min abkühlen lassen.</i>
Er3	keine Temperatur messbar <i>o korrekten Sitz der Grillplatte kontrollieren. Falls Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie unseren Kundenservice.</i>
Er4	Fehler am Temperatursensor <i>o keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice.</i>
Er5	Fehler am Scharniersensor <i>o keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice.</i>

Optionales Zubehör

Waffelplatten-Set KG 25-WA *passend für Kontaktgrill KG 2025*

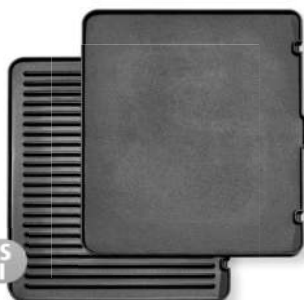
- Für 4 leckere Waffeln mit dem typischen Wabenmuster (belgische Waffeln)
- Set bestehend aus 2 massiven und besonders tiefen Alu-Druckguss Waffelplatten mit eingepressten Hezelementen – optimal für dicke und fluffige Leckereien
- Waffelplatten mit hochwertiger keramischer Antihafbeschichtung (PFAS-frei)



R2.507 ©ROMMELSBACHER

Grillplatten-Set KG 25-GF *passend für Kontaktgrill KG 2025*

- Set bestehend aus 2 massiven Alu-Druckguss Grillplatten mit eingepressten Hezelementen – optimal für perfekte Ergebnisse
 - ✓ 1 Platte mit geriffelter Grillfläche für typisches Grillmuster
 - ✓ 1 Platte mit glatter Teppanyaki Grillfläche (z.B. für Fisch und Gemüse)
- Grillplatten mit hochwertiger keramischer Antihafbeschichtung (PFAS-frei)

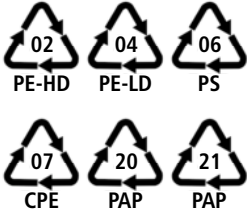


R2.507 ©ROMMELSBACHER

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

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



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

Entsorgungshinweis

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

Bitte beachten Sie:

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

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

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

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



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

Introduction



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

Intended use

This contact grill is designed to be used in the household and in the kitchen as well as in similar areas such as in the office. It is not recommended for use in guest houses, hotels, motels, pensions nor by their guests or in agricultural holdings. Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is intended for heating, warming up and preparing food. The appliance is **not designed for commercial use**.

Technical Data

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

Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	1830 - 2200 W
Power consumption in standby-mode*:	≤ 0.5 W
Protection class:	I
Dimensions (W x H x D):	approx. 37 x 19.5 x 32.5 cm
Weight:	approx. 4,8 kg
Temperature levels:	60, 80, 100; from 120 to 230° C in 10-degree stages

* **The appliance automatically switches** to standby mode after 2 minutes of non-use.

Scope of supply

- contact grill KG 2025
- 2 grill plates (1 flat and 1 ribbed grill plate)
- drip tray
- 1 scraper

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessory parts (see product description page 2) immediately after unpacking.

For your safety



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

General safety advice:

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

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

Safety advice for using the appliance:



CAUTION: Hazard of injury and burns!

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

Thus, act with caution:

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

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



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

- Only operate the appliance and accessories in dry condition – especially the grill plates and the electric connections must be absolutely dry and free of grease.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that ...
 - ... the cord is designed for continuous loading of at least 16 A.
 - ... the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection.
 - ... the cord is completely unwound (when using a cable reel).
- Do not use the appliance as space heater.
- Never pour cold water on the grill plates during or shortly after operation. Neither pour any flammable liquids onto the grill plates – the appliance is not suitable for flambéing!
- Never operate the appliance with wet hands.
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.


Prior to initial use

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

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

Safety features

Residual heat indicator

As long as the temperature of the grill plates presents a risk of burns, the display panel in standby mode shows  to indicate increased residual heat.

Operation time limit

If no settings are changed within 60 minutes during operation, the appliance automatically switches to standby mode.

Non-stick coating

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

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

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

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

Signal tones

action/situation	signal tone
when connected to the mains (display check)	1x short
when the ON/STANDBY button is pressed	1x short
when the appliance switches to operating mode	1x short
when the timer starts	1x short
when the timer ends (even when stopped manually)	3x long
In the event of an error	5x long

Exchangeable grill plates



ATTENTION: Only remove or insert grill plates when the appliance has cooled down and is disconnected from the mains!



- Open the appliance.
 - To remove a grill plate, press the release button – the plate will pop up approx. 1 cm. Then pull the plate upwards or forwards out of the retaining brackets and remove it.
 - When inserting the grill plates, ensure that they are placed in correct position! To insert, place the grill plate at an angle with the two indentations of the plate into the retaining brackets. Then press down on the front of the grill plate until it clicks into place.
 - The grill plates can be exchanged as desired, that means they can be inserted at the top or bottom.
- Make sure that the grill plates are correctly and firmly seated!

Folding out to flat grill surface



To open the appliance to the flat, folded-out grill surface, press the release button on the right hinge ('Push') and open the top of the appliance open completely.



Variable adjustment of the upper part of the appliance

Height adjustment

The appliance is equipped with a 5-step height adjustment. This allows the upper grill plate to be individually adjusted to the thickness of the food being grilled. The height adjustment can also be used to protect sensitive foods (e.g. fish, tomatoes, etc.) from being crushed. To adjust the height, lift the upper part of the appliance and move the slider backwards to the desired position. Bring the upper part of the appliance into a horizontal position by applying light pressure to the front edge (the lock on the handle is released).



Fixing the upper part of the appliance (locking function)

The height adjustment has a locking function that fixes the upper part of the appliance for storage or transport. To do this, move the slider forward until it stops.

Operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Grill plates, accessories and the food are getting hot during operation!

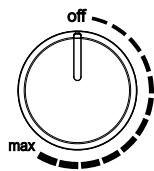
NOTE: For putting the food on the grill, for turning and removing it, use suitable grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

Prior to grilling

- Make sure that ...
 - ... the grill plates are inserted correctly!
 - ... the drip tray is inserted into the lower part of the housing!
 - ... 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!

Start grilling

- Connect the appliance to the mains.
 - Use the temperature controls to set the desired grill temperature for the upper and lower grill plates.
 - After 5 seconds, the appliance will automatically start heating up.
 - Once the set temperature has been reached, 'ready' will appear on the display above the symbol for the respective grill plate. – Please note that if the target temperature is subsequently reduced, the grill plates will take some time to cool down!
 - Carefully place the food on the grill



During grilling

- The target temperature can be increased or reduced at any time during operation by turning the temperature controls.

NOTE: : If the upper grill plate is moved to the upright position during operation, the temperature display for the upper grill plate will start flashing. After 1 minute, the heating will be deactivated and OFF will appear on the display. This function serves as over-heating protection.

After grilling

- If the desired cooking or grilling result is achieved, switch **off** the appliance. For doing so, turn the temperature regulator counterclockwise to position off.
- The display shows **OFF** for both grill plates.
- After 2 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.
- Carefully remove the cooked food.
- Remove grease from the drip tray. To do this, pull the tray out of the lower part of the housing like a drawer.
- Allow the appliance to cool down.
- Unplug the appliance from the mains socket after use.
- Clean the appliance after each use. For more detailed information, see "Cleaning and maintenance" (p. 24).

Timer



The appliance is equipped with a timer function. The timer functions purely as an alarm clock and does not affect the grill operation.



The timer can only be activated during operation (when a temperature is set and the appliance has started heating) by touching the timer sensors.

The default value is 5 minutes ('05:00'). Below this value, the timer can be set in 10-second intervals; above 5 minutes, it can be set in 1-minute stages up to a maximum value of 60 minutes.

The timer starts automatically 5 seconds after activation. There is also a 5-second delay when changing the current value.

The timer can be deactivated by touching both timer sensors at the same time.

Grilling tips

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

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

- Cooking in closed mode offers numerous advantages:
 - o Food cooks more evenly
 - o Food cooks faster
 - o There is less risk of drying out
 - o There are fewer temperature fluctuations
 - o There are fewer grease splatters in the grill area
 - o Grilling is more energy efficient.
- It often makes sense to sear the food at a high temperature and then cook it through at a lower temperature. Unmarinated beef fillet, for example, can be seared at 230°C for a few minutes and then cooked through at approx. 120°C for several minutes, depending on your desires (rare, medium or well done).
- Sausages should be grilled at around 200°C, and a little cooking oil is very beneficial for the grilling result.
- For delicate foods (e.g. fish fillets), using the flat grill plate is the best choice, as it offers the largest contact surface and makes it easier to turn the food with a spatula (not metal!).
- Breaded foods require the use of a lot of cooking oil, so it may be necessary to apply more cooking oil to the food during the grilling process.

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 plates, drip tray or other parts, let the complete appliance cool down!

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

NOTE: Due to the built-in heating elements, the grill plates must not be cleaned in the dishwasher!

- Wipe the housing and power cord with a damp cloth. Then dry thoroughly.
- Clean the drip tray with a damp cloth (microfibre cloths are ideal) and a little washing-up liquid, then dry thoroughly. The drip tray can also be cleaned in the dishwasher from time to time.
- 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: The grill plates must be completely dry before the next use!.

Troubleshooting

Error	Cause and remedy
<i>The appliance has no function.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • The power supply is switched off. • Check if the appliance is properly connected to the power supply. • Check if the socket is working.
<i>The appliance emits smoke when initially used.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for the appliance to emit smoke when it is initially used. Clean the plates with a damp cloth before using the appliance.
<i>The food is not browned and cooking is difficult.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • The selected grill temperature is too low; increase it gradually. • Use a heat-resistant oil (frying oil, safflower oil, peanut oil, etc.) to allow the heat from the grill plates to transfer to the food more effectively.
<i>A lot of smoke is produced when grilling.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Your food is too greased. Grease makes it easier for smoke to develop. Grease the grill plates less or not at all and, if necessary, dab off the marinade beforehand.

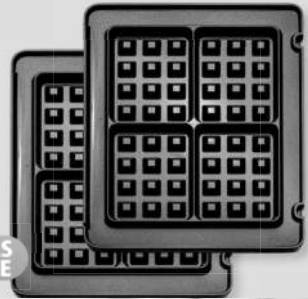
In the event of an error (e.g. a defective temperature sensor), the appliance indicates an error code in the display and 5 long signal tones sound.

Error code	Cause and remedy
Er1	No temperature measurable <i>o Install missing grill plate(s).</i> <i>o If the error persists, there may be a defect in the temperature sensor. In this case, please contact our customer service.</i>
Er2	Currently measured temperature too high <i>o Allow the appliance to cool down for at least 10 minutes.</i>
Er3	No temperature measurable <i>o Check if the grill plates are installed correctly. If the error persists, contact our customer service.</i>
Er4	Error with the temperature sensor <i>o No self-help possible. Unplug the appliance and do not continue operation. Contact our customer service.</i>
Er5	Error with the angle potentiometer <i>o No self-help possible. Unplug the appliance and do not continue operation. Contact our customer service.</i>

Optional accessories

Waffle plate set KG 25-WA *for contact grill KG 2025*

- For 4 delicious waffles with the typical honeycomb pattern (Belgian waffles)
- Set consisting of 2 solid and particularly deep die-cast aluminium waffle plates with pressed-in heating elements - ideal for thick and fluffy treats
- Waffle plates with high-quality ceramic non-stick coating (PFAS-free)



R2507 ©ROMMELSBACHER

Grill plate set KG 25-GF *for contact grill KG 2025*

- Set consisting of 2 solid die-cast aluminium grill plates with pressed-in heating elements - ideal for perfect results
 - ✓ 1 plate with ribbed grill surface for typical grill pattern
 - ✓ 1 plate with flat teppanyaki grill surface (e.g. for fish and vegetables)
- Grill plates with high-quality ceramic non-stick coating (PFAS-free)

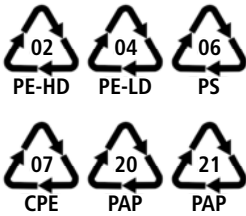


R2507 ©ROMMELSBACHER

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



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

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über support.rommelsbacher.de und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an **+49 (0)9851/5758 5732** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingeschendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur 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 Versandetikett 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.
5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Deutschland / Germany

Telefon +49 (0)9851 5758 5732

Kontakt: support.rommelsbacher.de

www.rommelsbacher.de

Direkt zum Support:

