



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual
- F** Mode d'Emploi
- I** Istruzioni per l'uso



CG 2303/E
Ceran® Grill

D

Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich für einen ganz besonderen Grill entschieden! Erleben Sie das außergewöhnliche Grillvergnügen auf der Ceran® Fläche. Erfreuen Sie sich an einem deutschen Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Bevor Sie nun mit dem Grillen beginnen, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

Wichtige Hinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Sie können grundsätzlich auch hitzebeständige Kochgefäße auf das Ceran® Feld stellen, jedoch keine Gefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie. Beachten Sie, daß Sie bei kleineren Kochgefäßen unnötig Energie verschwenden. Außerdem besteht die Gefahr, daß Kunststoffgriffe durch die aufsteigende Hitze beschädigt werden.
- Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Ceran® Fläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit dem beigefügten Reinigungsschaber aus der heißen Zone weg. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben. Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

Und so bedienen Sie den Grill

Der Drehknebel kann durch einfaches Drücken in das Gehäuse versenkt und genauso wieder heraus gedrückt werden. Dieser Versenkmechanismus kann bei jeder Knebeleinstellung bedient werden. Der Knebel ist dadurch spritzgeschützt und Sie vermeiden unbeabsichtigtes Verstellen der Temperatur. Gleichzeitig wird vermieden, dass kleine Kinder den Grill einschalten oder verstellen.

Über diesen Knebel können Sie stufenlos die gewünschte Temperatur einstellen, von warm halten bis heiß anbraten bei bis zu 380° C. Der Grill ist mit einer Temperaturautomatik ausgestattet, d.h. er heizt auf jeder Stufe mit der maximalen Leistung auf und hält dann die Temperatur durch entsprechend getaktete Stromzufuhr.

Zum Grillen heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe für ca. 6-8 Minuten vor und legen dann Ihr Grillgut auf die Ceran® Fläche. Bei Gemüse und rohem Fleisch empfehlen wir, auf die Grillfläche vorab etwas Öl zu geben.

Eingelegtes Grillgut sorgt für eine gewisse Rauchentwicklung und sollte maximal auf Stufe 8 angebraten werden. Fleisch auf hoher Stufe scharf anbraten, anschließend kann die eingestellte Temperatur reduziert werden.

Benützen Sie die Einstellung

1 ... 5

4 ... 9

8 ... 12

zum Warmhalten und Aufwärmen

zum Dämpfen, Dünsten, Kochen

zum schnellen Anbraten und Grillen

Auf dem Ceran® Feld ist eine Betriebskontrolllampe sichtbar, die Ihnen anzeigt, ob das Gerät eingeschaltet ist.

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 durch das Verwenden eines Topflappens oder Grillhandschuhs.

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.

Zusätzlich ist der Ceran® Grill mit einem Aufstellbügel ausgestattet, der eine Schrägstellung zur Fettauffangrinne erzeugt und damit 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.

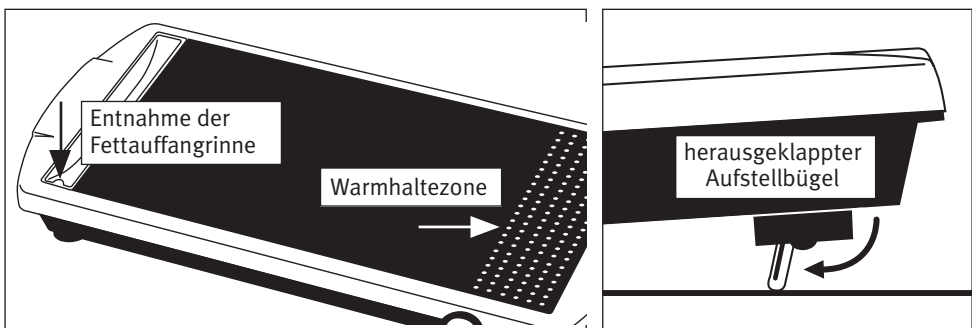
Verwenden Sie keine Gefäße, Schaber oder Wender aus Kunststoff, diese könnten schmelzen und die Ceran® Grillfläche beschädigen. Arbeiten Sie nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Gabel, Messer) auf der Grillfläche und legen Sie keine Alufolie darauf.

Tabelle zum Grillen

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

Die in der Tabelle angegebenen Einstellungen und Grillzeiten sind nur Anhaltspunkte, die je nach Stärke des Grillgutes und Ihrem persönlichen Geschmack variiert werden können.

Fertig gegrillte Speisen können Sie auf die mit Punkten markierte Warmhaltezone im rechten Bereich der Grillfläche legen.



Für Ihre Sicherheit

- Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes. Halten Sie die Gerätezuleitung von der heißen Platte fern, auch die Zuleitungen benachbarter Elektrogeräte.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Der integrierte Übertemperaturschutz sorgt dafür, dass sich die Grillfläche, auch bei Dauerbelastung, nicht überhitzen kann. Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand. Benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, daß von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Anschlußleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, 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.
- Bei Austausch der Netzleitung sind Leitungen des Typs HO5VV-F oder HO5RR-F zu verwenden.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie dann alle Speisereste und Fettspritzer mit dem beigelegten Reinigungsschaber von der heißen Zone der Grillfläche. Dies geschieht am einfachsten, indem Sie unmittelbar nach dem Grillen die Verschmutzung von der heißen Zone in die Fettauffangrinne schieben. Schützen Sie hierbei Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh.

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 nach dieser Reinigung 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	1 Ei
300 g gemischtes Hackfleisch	100 g Sesam
Salz, Paprikapulver, Cayennepfeffer	

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	2 EL Basilikumblättchen
Saft von 1 Zitrone	8 Scheiben Parmaschinken
1 EL Worcestersauce	Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer	

Die Scampi am Rücken längs einschneiden und die Därme (dunkle Fäden) entfernen. Gründlich waschen und trockentupfen. Mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

Die Basilikumblätter auf den Schinkenscheiben verteilen. Jeweils in die Mitte einen Scampi legen und mit dem 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	Salz, Saft von 1 Zitrone, weißer Pfeffer
1 EL Crème double, 1 EL saure Sahne	3 EL gehackter Dill
1 Eigelb	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 gekochten 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 Emmentalerscheiben halbieren bzw. in drei Teile schneiden. Jedes Würstchen mit einer Schinken- und Emmentalerscheibe 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 Basilikumblättchen

einige Oreganoblättchen
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 Oreganoblättchen 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 100 g
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 darauflegen und mit Rouladengarn umwickeln. Die Filets rundherum mit dem Öl einpinseln und Pfeffer darübermahlen. Auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Kurz vor dem Servieren salzen.

GB Instruction Manual

Congratulations, you have decided for a very special grill appliance! Experience the extraordinary grilling pleasure on a Ceran® surface. Enjoy a German top-class product of excellent quality and meeting the latest technological standards. Before you start grilling, please read the following notes carefully and observe them. Thank you very much.

Important safeguards

- Before use please read these instructions carefully and keep them for future reference. Only use the appliance for the application as prescribed herein; improper use will lead to loss of warranty.
- Check whether the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Basically, you may also use heat-resistant cooking vessels on the Ceran® surface, but no utensils consisting of synthetic material, inferior enamel, china or aluminium foil. Mind that energy will be unnecessarily wasted if smaller cooking vessels are used. Furthermore, there is the danger of damage to plastic handles caused by ascending heat.
- In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar accidentally happen to melt on the Ceran® surface, immediately shove them away from the hot heating zone with the included cleaning scraper. Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- Any damages resulting from non-observance of these safeguards will not be covered by warranty.
- Place unit on a heat-resistant, stable and even working surface. Never operate unit near other heat sources (stove, open gas flame etc.). The space above the appliance must be free, the wall distance must be at least 10 cm on all sides. Unhindered air circulation has to be ensured.

And this is how to use the grill

By pressing the rotary knob simply once, it can be retracted into the casing and let out again the same way. This retraction mechanism can be operated at each setting. The knob is therefore splash-protected and you prevent unintentional re-setting of the temperature.

At the same time it is avoided that little children switch on or re-set the grill.

With this knob the desired temperature is infinitely variable, from keeping warm to searing at up to 380° C. The grill is equipped with an automatic temperature system, that means that it heats up with maximum power at each setting and then maintains the temperature by adjusting the power supply accordingly.

To grill, pre-heat the appliance for approx. 6-8 minutes at maximum setting and then place your food on the Ceran® surface. For vegetables and raw meat we recommend pouring some oil on the grill surface before.

Marinated food will generate certain smokes and should be seared at level 8 at most. Sear your meat at a high setting, following that the set temperature may be reduced.

Use the following settings

- 1.....5 to keep warm and to warm up
- 4.....9 to steam, stew, cook
- 8.....12 to sear and grill quickly

On the Ceran® surface, you can see a pilot lamp indicating whether the appliance is switched on. During the grilling procedure you may shove away any food residues into the lateral fat-collecting channel by using the included scraper and clean the grill surface with it. Caution: Protect your hands by using an ovencloth or a cooking glove.

This fat-collecting channel may be taken out very easily by slightly pressing the dotted spot in the front area, and when the channel has come off, it may be detached with the other hand.

As an additional feature, the Ceran® Grill is equipped with a lift-up foot that enables a slant position pointing towards the fat-collecting channel and so allows for low-fat grilling. This foot is attached underneath the appliance and is very easy to lift up and lock in place.

Do not use any sugar, honey, syrup or other dishes and ingredients with a high sugar content on the Ceran® grill. This includes for example ketchup, some barbecue sauces (see ingredients indicated on the bottle), as well as bananas and tinned fruit.

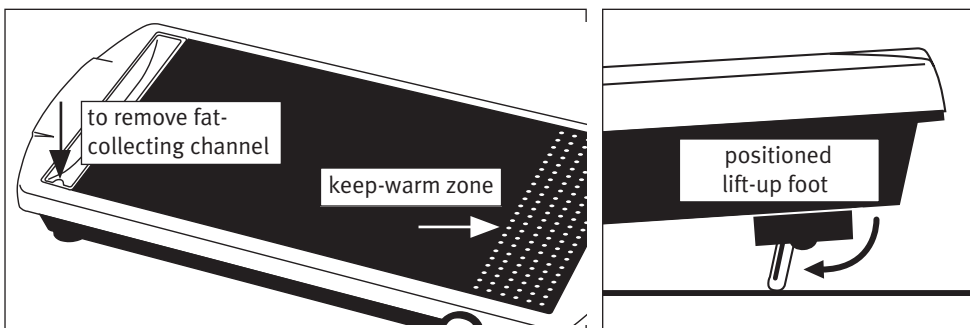
Do not use any vessels, scrapers or spatulas made of synthetics; those could melt and damage the Ceran® grill surface. Do not use any pointed objects (such as forks, knives) on the grill surface and do not put aluminium foil on it.

Table for grilling

Purpose	Setting of regulator	Grilling time (mins)
To heat up quickly	12	6-8
Searing (e.g. meatballs)	first 12 then 7	2-3 10-12
Fried sausages	6-7	6-10
Marinated food	7-8	10-12
Fillet steak	9-10	7-8
Fish	6-7	8-10
Turkey breast fillet	first 11-12 then 7-8	2-3 7-10
Rump steak	9-10	10-14
To keep warm	1-2	

The settings and grilling times indicated in the table are just reference points, which may vary depending on the thickness of the food to be grilled and your individual taste.

Food that is ready can be placed aside on the dotted keep-warm zone in the right-hand area of the grill surface.



For your safety

- During use, surfaces will get hot and will remain so for some time even after the appliance was turned off. Mind the risk of getting burned when touching the appliance! Keep the power cord away from the hot cooking surface, as well as the power cords of other adjacent electrical appliances.
- Do not operate the appliance without supervision. The safest manner to switch off the unit is to pull the mains plug.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Therefore, never let them operate electrical appliances unattended.
- Overheated fat or oil may ignite. This is why foods containing fat or oil must be prepared under supervision only.
- The integrated overheating protection makes sure that the grill surface cannot overheat, not even in continuous operation. If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately turn off the appliance and disconnect the mains plug.
- Do not place any objects on top of the appliance, do not use it as a worktop and do not move it when hot. Do not use it as a space heater.
- Never immerse the appliance into water for cleaning. Please also make sure that no water or steam can infiltrate the underside.
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance, the power cord or the sealing, or if the glass plate is broken, immediately unplug the appliance. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user!
- When replacing the mains power line, HO5VV-F type or HO5RR-F type lines must be used.

Cleaning and maintenance

Switch off the appliance and unplug it. Then remove all food residues and splashes of oil from the hot zone of the grill surface using the included cleaning scraper. This is done most easily if you discard the residues from the hot zone into the fat-collecting channel right after the grilling procedure. While doing so, protect your hands with an ovencloth or a cooking glove.

Then clean the cold grill surface with 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® cooking surfaces. For this end rub the entire grill surface with some drops of the cleaning agent using a kitchen tissue until no residues are visible anymore.

Right afterwards the entire grill surface is wiped in wet condition several times (e.g. with a kitchen tissue, sponge or cloth soaked with water). Then dry with a clean cloth. Make sure no cleanser residues have remained on the grill surface.

Never immerse the appliance in water and use no 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.

F Mode d'Emploi

Félicitations, vous avez choisi un gril particulier! Faites expérience d'un plaisir de grillage extraordinaire sur la surface de Ceran®. Réjouissez-vous d'un produit de qualité supérieure allemande et en condition technique tout récemment.

Avant commencer à griller, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes et de les bien garder. Merci beaucoup.

Indications importantes

- Il est recommandé, avant utiliser l'appareil, de lire les instructions attentivement et de les bien garder. N'utilisez cet appareil que pour l'usage décrit ici. Impropre emploi aboutira à la perte de la garantie.
- Vérifiez si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent avec la tension de votre secteur. Ne raccorder qu'à courant alternatif.
- En principe vous pouvez aussi poser sur la surface Ceran® des pots résistant à la chaleur, mais jamais des récipients en plastique, en porcelaine ou émail de qualité inférieure, ou le papier d'aluminium. Et considérez: en cas d'appliquer des pots petits vous consommez inutilement l'énergie. De plus il y a le danger que les anses et manches soient endommagées par la chaleur montante.
- Si, par méprise, des objets en plastique, en papier d'alu, du sucre ou des ingrédients contenant du sucre fondant sur la surface Ceran®, les repousser immédiatement en dehors de la zone chaude à l'aide du racloir de nettoyage ci-joint. Pour le nettoyage ne jamais utiliser des sprays pour fours ou des détachants! Des nettoyeurs pour la plaque de verre vous recevrez sur le marché.
- Évitez des rayures sur la plaque de verre par des objets aigus ou affilés. Protégez la plaque de verre contre rupture par des objets tombants.
- Des dégâts causés par le non-respect de ces indications ne sont pas couvertes par les prestations de garantie.
- Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à chaleur. Ne pas mettre en service tout près des autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.). L'espace au-dessus de l'appareil doit rester libre et la distance au mur de chaque côté doit être 10 cm au moins. Veiller également à maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil.

Comment utiliser le gril

Le commutateur rotatif peut être abaissé dans le carter (et aussi relevé) simplement par presser-le, ce mécanisme est applicable à chaque position du commutateur. Ainsi le commutateur est protégé contre l'éclaboussure et vous évitez de changer la température par méprise. De même vous évitez que les enfants mettent le gril en service ou changent la régulation de la température.

Le commutateur rotatif vous permet de régler la température souhaitée sans paliers, de tenir chaud jusqu'à échauffement rapide à 380° C maximum. Le gril est équipé d'une programmation automatique de la température, c'est-à-dire il réchauffe à chaque degré à la capacité maximale et maintient la température par une alimentation en énergie cadencée.

Pour griller, préchauffer l'appareil pour 6-8 minutes environ sur le degré le plus élevé et mettre alors vos aliments à griller sur la surface Ceran®. Avec les légumes et la viande crue, il est recommandé de mettre une goutte d'huile sur la surface de grillage.

Les aliments à griller marinés donnent lieu à un certain dégagement de fumée et il est recommandé de les saisir au degré 8 au maximum. La viande devrait être saisie fortement au degré le plus élevé, ensuite la température ajustée peut être réduite.

Utilisez le réglage:	1 ... 5	pour tenir et faire chaud
	4 ... 9	pour étuver et faire bouillir
	8 ...12	pour saisir rapidement et griller

La surface Ceran® montre une lampe-témoin de contrôle qui vous indique si votre appareil est mis en marche.

Pendant le grillage, le racloir ci-joint vous permet de faire glisser les restes du repas dans le collecteur d'huile accroché, situé à côté, et nettoyer ainsi la surface de grillage.

Attention: Protéger vos mains en utilisant un chiffon à plats ou un gant pour griller.

Pour le nettoyage, le collecteur d'huile peut être déplacé facilement en le presser un peu sur le point marqué à partie de devant et ensuite prendre le collecteur relevé avec votre autre main.

En outre le gril Ceran® est muni d'un archet pour relever qui permet une inclinaison de la surface envers le collecteur et ainsi rende possible un grillage pauvre en graisses. Cet archet est monté sur le dessous de l'appareil, il est escamotable et peut être arrêté facilement.

Ne jamais utiliser sur le gril Ceran® de sucre, de miel, de sirop ou d'autres aliments et ingrédients contenant beaucoup de sucre. Cela comprend du ketchup, certaines sauces pour griller (voir déclaration du contenu sur la bouteille), de même que des bananes et des fruits en boîte.

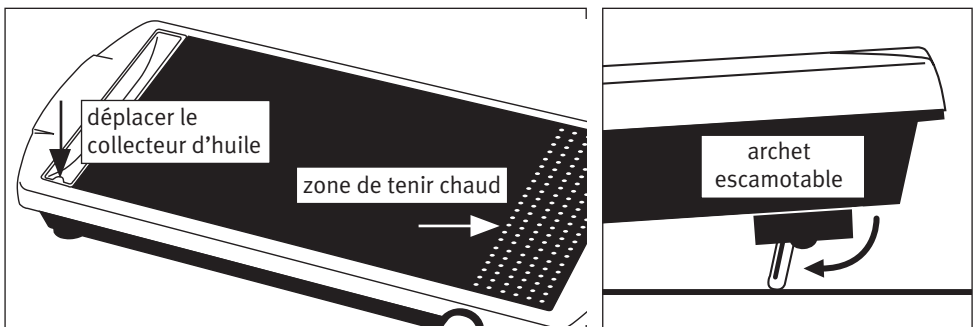
Ne jamais utiliser de récipients, de racloirs ou de tournebroches en matière plastique. Ceux-ci pourraient fondre et endommager la surface de grillage en Ceran®. Ne jamais utiliser d'objets pointus (une fourchette, un couteau par exemple) sur la surface de grillage et ne jamais poser de feuille d'aluminium.

Tableau pour griller

Utilisation	Position du régulateur	Temps de grillage (minutes)
Échauffement rapide	12	6-8
Saisir	d'abord 12	2-3
(p.ex. boulettes de viande)	ensuite 7	10-12
Saucisse à griller	6-7	6-10
Aliments à griller marinés	7-8	10-12
Filet steak	9-10	7-8
Poison	6-7	8-10
Filet de poitrine de dinde	d'abord 11-12	2-3
	ensuite 7-8	7-10
Rumsteck	9-10	10-14
Tenir chaud	1-2	

Les réglages et temps de grillage indiqués dans le tableau ne sont que approximatifs et peuvent être variés selon l'épaisseur des aliments à griller et votre goût personnel.

Les aliments grillés vous pourriez poser sur la zone de tenir chaud, située à droit sur la surface de gril et marquée par des points.



Pour votre sécurité

- En fonctionnement il y a des surfaces chaudes, existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. Attention aux risques de brûlures lors des manipulations. La câble et aussi les câbles d'appareils électriques avoisinants ne doivent pas toucher des parties d'appareil chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. La déconnexion sûre s'effectue en tirant la fiche de contact.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil, car ils ne se rendent pas compte des dangers potentiels liés à la manipulation d'appareils électriques.
- Les huiles et graisses surchauffées pourraient s'enflammer. A cause de cela, des repas avec l'huile ou la graisse ne doivent être préparés que sous surveillance.
- Une protection de sur-température intégrée évite que la surface de grillage se surchauffe, même en service continu. Lorsque des fissures, des fêlures ou des cassures apparaissent ou lorsqu'on suppose qu'il ne soit pas possible d'utiliser l'appareil sans s'exposer à un danger, mettre l'appareil immédiatement hors circuit et retirer la fiche de contact.
- Ne jamais utiliser l'appareil en tant que dépôt ou de plan de travail et ne jamais le transporter tant qu'il est chaud. Ne pas l'utiliser comme radiateur d'appartement.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Faites attention qui ni du vapeur ni de l'eau peut pénétrer le dessous.
- Cet appareil électrique est conforme aux règlements de sécurité respectifs. En cas l'appareil, la câble ou le cafeutrage sont endommagés, ou la plaque de verre est brisée, tirez la fiche tout à coup. Des réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Le câble d'alimentation peut être remplacé seulement par des câbles du type Ho5VV-F ou Ho5RR-F.

Nettoyage et entretien

Mettre l'appareil hors service et retirer la fiche de contact. Éliminer alors tous les restes du repas et les éclaboussures d'huile de la zone chaude de la surface de grillage à l'aide du racloir de nettoyage ci-joint. Cela se fait tout simplement en faisant glisser l'encrassement immédiatement après le grillage de la zone chaude dans le collecteur d'huile. Protéger vos mains en utilisant un chiffon à plats ou un gant pour griller.

Nettoyer ensuite la surface de grillage froide à un peu de l'eau de vaisselle et la sécher en frottant à un chiffon propre ou à du papier de cuisine. Si des restes du repas sont roussis, trempez-les en versant de l'eau de vaisselle goutte à goutte sur la plaque de verre.

Si des encrassements persistants restent sur la surface froide après le nettoyage, vous pouvez les éliminer à l'aide d'un détergent approprié pour les plaques de cuisson en Ceran®.

Pour ce faire, broyer quelques gouttes de détergent sur la surface entière de grillage à l'aide d'un papier de cuisine jusqu'à ce que les encrassements ne soient plus visibles. Immédiatement après, essuyer la surface entière de grillage plusieurs fois (p.ex. à l'aide d'un papier de cuisine mouillé dans l'eau, d'une éponge ou d'un chiffon) et le sécher ensuite en frottant à l'aide d'un chiffon propre. Veiller à ce qu'aucuns résidus de détergent ne restent sur la surface de grillage. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et veillez à ce que ni de la vapeur ni de l'eau ne pénètre dans l'intérieur. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine en acier ou des objets aigus qui grattent.

I Istruzioni per l'uso

Congratulazioni, avete scelto un grill veramente fuori classe! Godetevi l'eccezionale piacere di grigliare sulla superficie Ceran®. E' un piacere che vi procura un prodotto tedesco di prima qualità, al passo con le tecniche più innovative. Prima di usare l'apparecchio si prega di leggere attentamente queste istruzioni e di conservarle. Molto Grazie.

Indicazioni importanti:

- Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e di conservarle. Usate l'apparecchio solamente per l'uso qui descritto. L'uso non appropriato causa la perdita della garanzia.
- Verificate se le indicazioni sul modello corrispondano con la tensione della vostra rete. Allacciate esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
- In linea di principio potete mettere sulla superficie Ceran® anche pentole resistenti al calore, comunque mai recipienti in plastica, pentole con smalto di qualità scadente, porcellana o fogli di alluminio. Tenete presente che nel caso di recipienti di piccole dimensioni spredate energia. In questo caso sussiste inoltre il pericolo di danneggiare i manici in plastica con il calore che sale ai lati del recipiente.
- Nel caso in cui accidentalmente sul piano di cottura dovessero fondere oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o resti di cibo, allontanate questi imbrattamenti spingendoli con un raschietto di pulitura al di fuori del campo caldo di cottura. Per la pulitura non impiegate in nessun caso spray per forni o smacchiatori. Detersivi speciali per la lastra di vetro si trovano nei negozi.
- Evitate graffiatori per cose acute o appuntite sulla lastra di vetro. Proteggete la lastra dalla rottura per oggetti che vi cadano sopra.
- Non rientrano nell'ambito di garanzia i danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette precauzioni.
- Ponete l'apparecchio su una base resistente al calore. Non usate mai l'apparecchio in vicinanza di altre fonti di calore (cucina economica, fiamma di gas). Lo spazio al di sopra del apparecchio deve stare libero, l'apparecchio deve essere collocato al minimo 10 cm di distanza dalla parete. Far sicura, che circoli aria impedita.

Maneggio

La levetta girevole si può inserire nel corpo dell'apparecchio girandola semplicemente e allo stesso modo la levetta si estrae nuovamente. Questo meccanismo di inserimento funziona su ogni impostazione di levetta. Quando inserite la levetta nel corpo dell'apparecchio, la stessa rimane protetta da spruzzi e nello stesso tempo evitate una variazione involontaria della temperatura. Con levetta inserita viene anche esclusa la possibilità che i bambini piccoli possano inserire il grill o variare la temperatura.

Con questa levetta si impostano in continuo i gradi di temperatura desiderati, dalla temperatura di tenuta a caldo fino alla temperatura di arrostitimento, che va fino ai 380° C. Il grill è dotato di un regolatore automatico della temperatura, il che significa che quando viene impostato su un determinato grado, l'apparecchio griglia alla temperatura massima prevista per questo grado di cottura, e questa temperatura viene mantenuta costante con un temporizzatore che regola l'alimentazione di corrente.

Per grigliare riscaldate innanzi tutto l'apparecchio per circa 6-8 minuti al grado massimo di temperatura, poi mettete sulla superficie Ceran® il cibo da grigliare. Per verdura e carne cruda consigliamo di ingrassare prima la superficie di cottura con dell'olio.

Il cibo che si griglia sviluppa del fumo, perciò consigliamo di rosolare al massimo sul grado 8 di commutazione. Rosolate la carne per bene dapprima su un elevato grado di commutazione, poi potete scendere su gradi minori.

Usate la regolazione 1... 5 per mantenere al caldo e per riscaldare
 4... 9 per cuocere a vapore e far bollire
 8...12 per iniziare la cottura e per friggere

Sul campo di cottura Ceran® si trova una lampada spia la quale indica se l'apparecchio è inserito o meno. Mentre state grigliando, con il raschietto in dotazione potete spingere i resti di cibo nel canaletto collettore di grasso che si trova sul retro dell'apparecchio, mantenendo così pulita la superficie di grigliatura. Attenzione: proteggete le vostre mani con una presina oppure con appositi guanti per grill. Per pulire questo canaletto collettore di grasso deve venir estratto, il che avviene con facilità; basta premere leggermente sul punto appositamente foggiato sulla parte anteriore, per estrarre poi con l'altra mano il canaletto ribaltato verso l'alto.

Il grill Ceran® è anche dotato di una staffa di posizionamento, che serve per tenere l'apparecchio in posizione obliqua rispetto al canaletto collettore di grasso, permettendo in tal modo di preparare pietanze con basso contenuto di grasso. Questa staffa si trova sul lato inferiore dell'apparecchio e si può ribaltare in fuori e bloccare con grande facilità.

Il Ceran® grill non deve entrare mai in contatto con zucchero, miele, sciroppo o altri alimenti o ingredienti con forte contenuto di zucchero. Tra tali sostanze vanno annoverati anche il ketchup, alcune salse da grill (leggete l'elenco degli ingredienti sulle etichette dei contenitori di salsa e simili), banane e frutti in scatola.

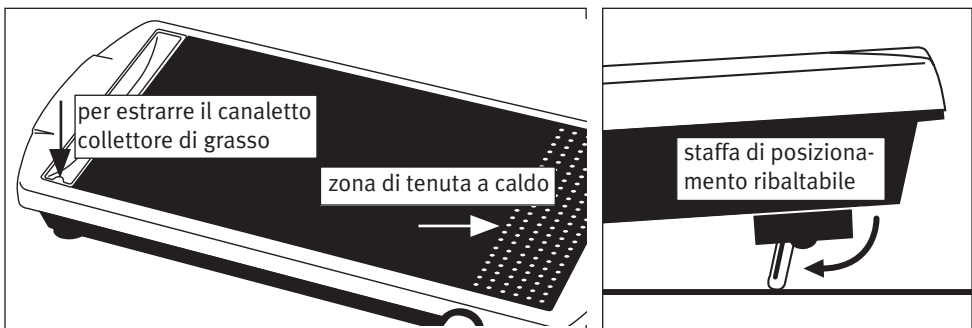
Non impiegate mai contenitori, raschietti o palette in plastica che potrebbero fondersi e danneggiare la superficie del Ceran® grill. Non operate con oggetti appuntiti (p. es. forchette, coltelli) sulla superficie di grigliatura e non stendete sopra nessun foglio in alluminio.

Tabella di grigliatura

Applicazione	Grado di regolazione	Durata di grigliatura (minuti)
Riscaldamento celere	12	6-8
Prima cottura (p.es. polpette)	prima su 12	2-3
	poi su 7	10-12
Salsiccia arrostita	6-7	6-10
Cibi marinati	7-8	10-12
Bistecca di filetto bovino	9-10	7-8
Pesce	6-7	8-10
Filetto di tacchino	prima su 11-12	2-3
	poi su 7-8	7-10
Costata di manzo	9-10	10-14
Scaldavivande	1-2	

I valori di impostazione e di tempi di grigliatura indicati in tabella sono da venir considerati come valori orientativi, che si possono variare a seconda dello spessore del cibo ed in corrispondenza del gusto personale.

Potete depositare la grigliata pronta sulla zona di tenuta a caldo, contrassegnata con punti di delimitazione sul lato destro della superficie di cottura.



Per la vostra sicurezza

- Durante l'uso la superficie di grigliatura si riscalda e mantiene un resto di calore anche dopo il disinserimento dell'apparecchio. Attenzione al pericolo di bruciature toccando l'apparecchio. Il cavo dell'apparecchio, come pure quello di altri elettrodomestici posti nelle vicinanze, non devono entrare in contatto con l'apparecchio caldo.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio quando è in uso. Il disinserimento sicuro dell'apparecchio viene garantito con il distacco dalla presa di corrente.
- I bambini non sono consci dei pericoli ai quali vanno incontro maneggiando apparecchi elettrici. Perciò non permettete mai ai bambini di far uso degli apparecchi elettrici in vostra assenza.
- Olii e grassi surriscaldati possono incendiarsi. Cibi con grassi ed olii vanno preparati solo sotto sorveglianza.
- Un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento incorporato nell'apparecchio ha il compito di evitare un surriscaldamento della superficie di grigliatura anche in caso di uso prolungato. Se rilevate fessure, crepe o punti di rottura e se avete l'impressione che non può venire garantito un funzionamento senza pericoli, bisogna disinserire subito l'apparecchio e staccare la spina dal collegamento a rete.
- Non usare mai l'apparecchio come superficie su cui deporre degli oggetti o come piano di lavoro. Non trasportare mai l'apparecchio quando è ancora caldo! Non impiegate il fornello per riscaldare gli ambienti.
- Per pulire, mai immergere l'apparecchio nell'acqua. State attenti, che di sotto vapore o acqua non possono infiltrarsi.
- Questo apparecchio elettrico corrisponde alle rispettive norme di sicurezza. Staccare subito la presa di corrente, se l'apparecchio, il cavo o le guarnizioni sono danneggiate o se la lastra di vetro è rotta. Le riparazioni devono essere effettuate soltanto da personale specializzato.. Le riparazioni non appropriate possono causare gravi pericoli per chi usa l'apparecchio.
- Quando cambiate il cordone di allacciamento prendete un cordone del tipo H05VV-F o H05RR-F.

Pulizia

Disinserite l'apparecchio e staccate la spina dalla presa di corrente di rete. Con l'impiego del raschietto in dotazione togliete poi tutti i resti di cibo e gli spruzzi di grasso dalla zona calda della superficie di grigliatura. Ciò si fa più facilmente pulendo quando l'apparecchio è ancora caldo, subito dopo la grigliatura. Spingete i resti e lo sporco dalla zona ancora calda nella zona fredda e nel canaletto collettore di grasso. Nel fare ciò proteggete le vostre mani con una presina oppure con appositi guanti per grill.

Poi pulite la superficie fredda del grill con un po' di acqua per sciacquare ed asciugatela con uno straccio oppure con carta da cucina.

Se rimangono ancora dei resti di cibo bruciati ed aderenti alla superficie fredda, potete toglierli usando un detergente adatto per superfici di cottura Ceran®. Con un pezzo di carta da cucina spargete alcune gocce di detergente su tutta la superficie del grill e strofinate fino a far sparire lo sporco. Subito dopo pulite tutta la superficie (p. es. con della carta da cucina, con una spugna di lavaggio o con uno straccio inumiditi con acqua) e poi strofinate con della carta o con uno straccio pulito fino a rendere la superficie asciutta. Fate attenzione che sulla superficie di grigliatura non rimanga nessun resto di detergente.

Non immergere l'apparecchio in acqua e non pulite mai con getti di vapore. Per favore non impiegate mai abrasivi, lana d'acciaio o oggetti appuntiti o raschianti.

Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte.

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

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.
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, 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. Diese Geräte sind für den normalen Haushaltsgebrauch konstruiert. Bei gewerblicher Nutzung erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

Datum des Verkaufs

Stempel der Verkaufsstelle

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz 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.