

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 Gasthäusern 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 Fernwirkssystem (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 Zubehöerteile 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 Zubehöreile 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

Restwärmanzeige

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



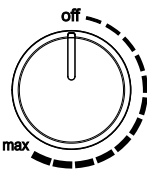
ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Grillplatten, Zubehörteile und Grillgut werden während des Betriebs heiß!

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

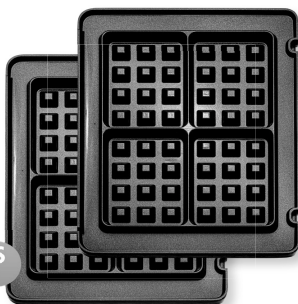
Fehler	Ursache und Behebung
<i>Gerät hat keine Funktion.</i>	• Die Stromversorgung ist ausgeschaltet. • Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt ans Stromnetz angeschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob die verwendete Steckdose funktioniert.
<i>Rauchentwicklung bei Erstanwendung</i>	• Es ist normal, dass das 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>	• 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>	• 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 o fehlende Grillplatte(n) installieren. o bleibt der Fehler bestehen, kann ein Defekt am Temperatursensor vorliegen. Kontaktieren Sie in diesem Fall unseren Kundenservice.
Er2	aktuell gemessene Temperatur zu hoch o Gerät mind. 10 min abkühlen lassen.
Er3	keine Temperatur messbar o korrekten Sitz der Grillplatte kontrollieren. Falls Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
Er4	Fehler am Temperatursensor o keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
Er5	Fehler am Scharniersensor o keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

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

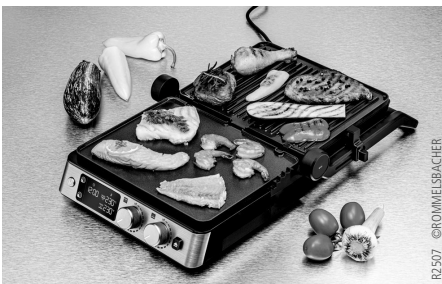
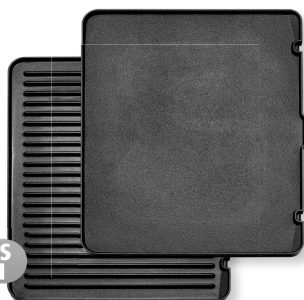
- Für 4 leckere Waffeln mit dem typischen Wabenmuster (belgische Waffeln)
- Set bestehend aus 2 massiven und besonders tiefen Alu-Druckguss Waffelplatten mit eingepressten Heizelementen – optimal für dicke und fluffige Leckereien
- Waffelplatten mit hochwertiger keramischer Antihafbeschichtung (PFAS-frei)



R2507 ©ROMMELSÄCHER

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

- Set bestehend aus 2 massiven Alu-Druckguss Grillplatten mit eingepressten Heizelementen – 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)

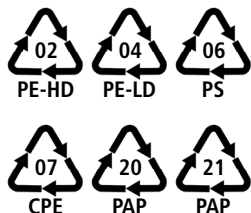


R2507 ©ROMMELSÄCHER

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 eingeprägten 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.