



ROMMELSBACHER

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual



Suomennos: © Oy Noortrade Ab.
Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

BBQ 2025
Pöytägrilli
Table top grill

	Sivu		Page
Tuotteen kuvaus	3	Product description	19
Johdanto	4	Introduction	20
Käyttötarkoitus	4	Intended use	20
Tekniset tiedot	4	Technical data	20
Pakkauksen sisältö	4	Scope of supply	20
Turvallisuusohjeet	5	For your safety	21
Yleiset turvallisuusohjeet	5	General safety advices	21
Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön	6	Safety advices for using the appliance	22
Tarttumaton pinnoite	8	Non-stick coating	24
Ennen ensimmäistä käyttöä	8	Prior to initial use	24
Ominaisuudet	9	Features	25
Ohjauspaneeli	10	Control panel	26
Roiske-/tuulisuojan kiinnittäminen ja irrottaminen	10	Attaching or detaching the splash guard/wind shield	26
Grillauslevyen kiinnittäminen ja irrottaminen	11	Attaching and detaching the grill plates	27
Laitteen käyttäminen	12	Operating the appliance	28
Ennen grillausta	12	Prior to grilling	28
Grillauksen aloitus	12	Starting to grill	28
Grillauksen aikana	12	During grilling	28
Grillauksen jälkeen	12	After grilling	28
Vianetsintä	13	Troubleshooting	29
Grillausvinkkejä	13	Grilling tips	29
Puhdistus ja huolto	14	Cleaning and maintenance	30
Reseptit	15	Disposal/recycling	31
Hävittäminen/kierrätys	18		
Käyttöohje englanniksi	19		
Takuu ja huolto	32		

Tuotteen kuvaus

Irrotuspainike
grillauslevyille (molemmilla puolilla)

Kytkin (takana)

Roiske-/tuulisuoja

Rasvakouru

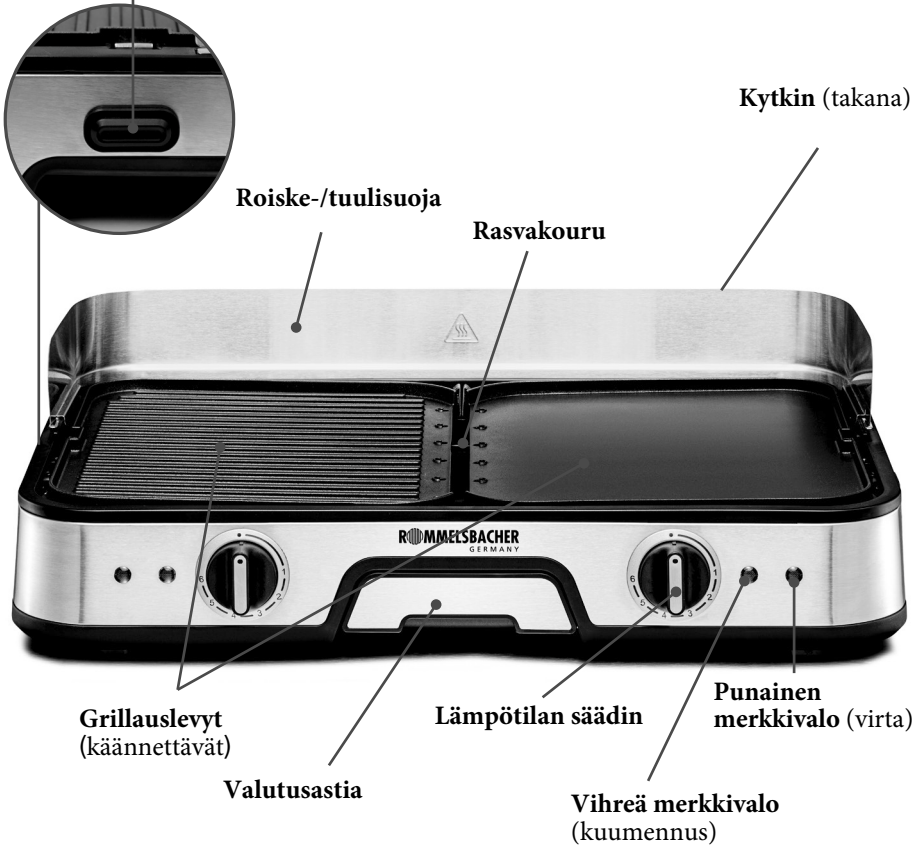
Grillauslevyt
(käännettävät)

Valutusastia

Lämpötilan säädin

Punainen merkkivalo (virta)

Vihreä merkkivalo
(kuumennus)



Johdanto



Olemme iloisia, että päätit valita tämän korkealaatuisen pöytägrillin ja haluamme kiittää sinua luottamuksestasi. Laitteen helppokäyttöisyys ja monet käyttötarkoitukset ilahduttavat varmasti myös sinua. Varmistaaksesi, että voit nauttia tämän laitteen käytöstä pitkään, lue seuraavat tiedot ja noudata niitä huolellisesti.

Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Anna kaikki asiakirjat laitteen mukana, kun annat sen eteenpäin. Paljon kiitoksia.

Käyttötarkoitus

Laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa, kuten esim.

- henkilökunnan keittiötilkkeissä, toimistoissa ja muissa pienissä kaupallisissa tiloissa
- maatilat
- vieraat hotelleissa, motelleissa, B&B:issä ja muissa vastaavissa elinympäristöissä.

Laitteen muut käyttötarkoitukset tai muutokset eivät ole tarkoituksenmukaisia ja voivat aiheuttaa huomattavia onnettomuusriskejä. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä. Laite on suunniteltu grillaukseen ruoille, jotka vaativat lyhyen tai keskipitkän valmistusajan, ja ainoastaan kotikäyttöön (keittiössä tai pöydällä jne). Laite ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Liitä laite vain eristettyyn maadoitettuun pistorasiaan, joka on asennettu määräysten mukaisesti. Verkkojännitteen on oltava arvokilven tietojen mukainen. Liitä vain vaihtovirtaan!

Nimellisjännite:	230 V ~ 50-60 Hz
Teho:	2000 W
Suojausluokka:	I
Laitteen mitat	52 x 14,5 x 36 cm (L x K x S)
Paino:	n. 5,1 kg

Pakkauksen sisältö

- Pöytägrilli BBQ 2025
- 2 käännettävää grillauslevyä
- Roiske-/tuulisuoja
- Valumisastia

Tarkista pakkauksen sisältö sekä tuote vaurioiden varalta heti pakkauksesta purkamisen jälkeen.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja -neuvot! Väärinkäyttö tai ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla ei ole tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä vammoja, eivät saa käyttää laitetta ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai ohjeita.
- Pidä tuote ja virtajohto aina poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana tai sen ollessa kytkettynä virtalähteeseen.
- Käyttäjän suorittamaa puhdistusta ja huoltoa eivät saa suorittaa lapset, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Pakkausmateriaali, kuten esimerkiksi muovipussit, tulee pitää poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän (esim. smart-pistoke tai kauko-ohjattu pistoke) kanssa.
- Tarkista ennen jokaista käyttöä, että laite ja lisävarusteet ovat moitteettomassa kunnossa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tässä tapauksessa virta on katkaistava ja ammattitaitoisen sähköasentajan on tarkastettava laite.
- Kun asetat virtajohtoa, varmista, että kukaan ei pääse sotkeutumaan tai kompastumaan siihen, jotta laite ei putoa vahingossa alas.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, terävistä reunoista ja mekaanisista voimista. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun vaaraa.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai muun pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.

- Korjauksia saavat suorittaa vain valtuutetut erikoisliikkeet. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
- Kun irrotat laitteen virtajohdon virtalähteestä, vedä vain pistokkeesta, ei koskaan virtajohdosta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa ja virtapistoketta veteen puhdistusta varten.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaitte täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Mikäli laitteessa tai virtajohdossa on vaurioita, irrota laite heti pistorasiasta.
- Epäasianmukainen käyttö ja käyttöohjeen noudattamatta jättäminen mitätöivät kaikki takuuvaatimukset.
- Käytä laitetta ainoastaan kun se on oikein asennettu.

Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

Laitteen runko, roiske-/tuulisuoja, grillauslevyt, ruoka ja muut osat kuumenevat käytön aikana. Kuumat pinnat pysyvät jonkin aikaa kuumina jopa sammuttamisen jälkeen!

Toimi siis varoen:

- Kun käytät grilliä, varo kuumia rasvaroiskeita ja höyryä! Suosittelemme käyttämään patalappuja tai -kintaita ja sopivia grillausvälineitä!
 - Älä käytä laitteen yläpuolta säilytystelineenä tai työtasona, koska se kuumenee laitetta käytettäessä! Paloturvallisuuden vuoksi älä aseta paperista, muovista, kankaasta tai muista syttyivistä materiaaleista valmistettuja esineitä kuumille pinnoille!
 - Älä koskaan peitä grillauslevyjä tai kuumennuselementtejä alumiinifoliolla!
 - Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan. Siksi rasvoja ja öljyjä sisältäviä ruokia saa valmistaa vain valvottuna.
- 6 Liian kauan paahdettu leipä voi myös syttyä palamaan!

- **Varoitus! Jos ruoka, rasvat ja öljyt syttyvät palamaan ylikuumentamisen vuoksi, irrota laite välittömästi pistorasiasta!**
- **Varoitus! Älä koskaan yritä sammuttaa palamaan syttyneitä rasvoja ja öljyjä vedellä!**
- **Älä siirrä laitetta kuumana.** Anna laitteen jäähtyä täysin ennen kuin irrotat grillauslevyjä, roiske-/tuulisuoja ja valutusastiaa, tai ennen kuin puhdistat tai siirrät laitetta!
- **Huomioi seuraavat asiat, kun otat laitteen käyttöön:**
 - Aseta laite lämmönkestävälle, vakaalle ja tasaiselle pinnalle (ei lakatulle pinnalle, ei pöytäliinoja jne).
 - Aseta laite lasten ulottumattomiin.
 - Jätä vähintään 0,5 m turvaetäisyys joka puolelle ja 1 m laitteen yläpuolelle välttääksesi lämmön tai rasvaroiskeiden aiheuttamat vauriot ja antaaksesi esteettömän työalueen. Esteetön ilmanvaihto on varmistettava.
 - Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (uuni, kaasua, avotuli) lähellä tai räjähdysherkissä ympäristöissä, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.



Varoitus: Tulipalon vaara! Tämä laite ei sovellu kiinteään asennukseen!

- Käytä laitetta ja lisävarusteita vain kuivissa olosuhteissa – erityisesti grillauslevyjen (varsinkin lämpöelementtejä vasten oleva puoli, joka ei ole grillauskäytössä) ja sähköliitännöiden on oltava täysin kuivia ja rasvattomia.
- Laite on suojattava vikavirtasuojakytkimellä, jonka laukaisuvirta ei saa ylittää 30 mA.
- Mikäli liität laitteen ja käytät sitä jatkojohdolla, varmista, että
 - johto on suunniteltu jatkuvaan vähintään 16 A:n kuormitukseen
 - virtakaapeliliitännässä on oikein kytketty Schuko-pistoke ja Schuko-liitin.
 - johto on kokonaan kelattu auki (käytettäessä kaapelikelaa).
- Tämä laite ei sovellu käytettäväksi puuhiilellä tai muilla polttoaineilla!

- Älä koskaan kaada kylmää vettä grillauslevyille käytön aikana tai pian sen jälkeen. Älä kaada palavia nesteitä grillauslevyille - laite ei sovellu flambeeraukseen!
- Älä käytä laitetta tilanlämmittimenä.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä.
- Vedä pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen turvallisen sammutuksen varmistamiseksi.

Tarttumaton pinnoite

- Grillauslevyissä on korkealaatuinen, PFAS- ja PTFE-vapaa keraaminen tarttumaton pinnoite. Tarttumaton pinnoite on erittäin helppo puhdistaa.
- Varmistaaksesi, että pinnoitteen tarttumattomat ominaisuudet säilyvät, noudata seuraavia ohjeita:
 - o Älä koskaan leikkaa veitsellä tai vastaavalla grillauslevyjen päällä
 - o Älä aseta alumiinitarjottimia, alumiinifoliota tai alumiiniastioita grillauslevyjen päälle.
 - o Älä käytä metallisia keitto- tai grillausvälineitä tai teräviä tai teräväreunaisia esineitä ruokien kääntämiseen tai poistamiseen grillauslevyltä.
 - o **Huomio:** Suosittelemme käyttämään lämmönkestävästä muovista tai puusta valmistettuja keitto- ja grillausvälineitä.
 - o Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, uunisuihkeita tai hankaavia puhdistusvälineitä pintojen puhdistukseen.
 - o Suosittelemme muovikaapimien käyttöä karkean lian poistamiseen ja loppupuhdistukseen pehmeää astianpesusientä tai harjaa ja lämmintä vettä, jossa on vähän astianpesuainetta.
- Huom.:** Suosittelemme pikapuhdistusta talouspaperilla grillauksen aikana.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista mahdolliset suojakalvot, mainosmateriaali ja pakkausmateriaalit laitteesta ja tarvikkeista. Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.
- Lämmituselementtejä on lämmitettävä lyhyen aikaa asianmukaisen toimivuuden varmistamiseksi.
- Kuumenna laitetta grillauslevyjen ollessa asetettuna paikoilleen korkeimmalla lämmöllä 10 minuutin ajan, jotta lämmituselementtien suojakerros palaa pois.
- Kun laite on jäähtynyt, puhdista grillauslevyt mieluiten kostealla mikrokuituliinalla.

Huom! Älä huolestu, mikäli tästä aiheutuu pientä käryä ja hajua hetkeksi. Varmista, että huone on hyvin ilmastoitu tänä aikana.

Ominaisuudet

Grillauslevyt



Laitteessa on kaksi käännettävää grillauslevyä, joissa kummassakin on kaksi grillauspintaa:

- **uritettu puoli** perinteiseen grillauskuvioon
- **sileä Teppanyaki-puoli** – täydellinen vihanneksille, kalalle, mereneläville, jälkiruoille jne.

Huomaa: Käännä/asetä grillauslevyt vain kun ne ovat jäähtyneet!



HUOMIO Tulipalon vaara! Erityisesti lämmityselementtejä vasten olevan grillauslevyn pinnan, jota ei käytetä grillauksen, on oltava kuiva ja rasvaton!

Vähärasvainen grillaus



Grillauslevyissä on laitteen keskustaa kohti kohdistettu rasvanpoistokouru, joka päästää ylimääräisen rasvan valumaan pois. Näin ollen ruokaa voidaan valmistaa vähärasvaisesti ja terveellisesti. Rasvanpoistokourun alapuolella on irrotettava valutusastia, joka kerää valuneen rasvan.

Huomaa: Älä koskaan käytä laitetta ilman valutusastiaa.

Roiske-/tuulisuoja



Laitteessa on irrotettava roiske-/tuulisuoja, joka estää rasvaroiskeiden lentämisen grillausalueen ympärille, ja toisaalta estää grillauspinnan jäähtymistä tuulen vaikutuksesta.

Huomaa: Älä koske roiske-/tuulisuojaan, kun se on kuuma!

Ohjauspaneeli

Punainen merkkivalo (virta)



Vihreä merkkivalo
(kuumennus)

Lämpötilan säädin

Lämpötilan säädin

Lämpötilaa voi säätää portaattomasti. Molempia grillausalueita voi säätää erikseen.

Tasot 1-3:

Matala lämpö lämpimänä pitämiseen tai lämmitykseen

Tasot 3-4:

Keskilämpö kypsennykseen

Tasot 4-6:

Korkea lämpö paistamiseen, nopeaan kypsennykseen ja ruskistukseen

- Lämpötilaa nostetaan kääntämällä lämpötilansäädintä myötäpäivään.
- Lämpötilaa lasketaan kääntämällä lämpötilansäädintä vastapäivään.

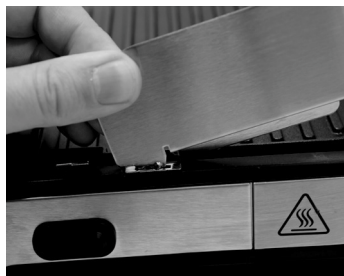
Merkkivalot

Punainen valo: Laite on kytketty päälle ja grillausalue on käyttövalmis.

Vihreä valo: Grillausalueen tavoitelämpötila on saavutettu.

Vihreä valo sammuu: Grillausalue lämpenee.

Roiske-/tuulisuojan kiinnittäminen ja irrottaminen



- **Kiinnitä** roiske-/tuulisuoja asettamalla se hieman vinoon sivujen kiinnityspisteisiin ja käännä se sitten taaksepäin.
- Paina roiske-/tuulisuoja taaksepäin niin, että se asettuu tukevasti.
- **Irrottaaksesi** nosta roiske-/tuulisuojaa ylöspäin, kallista sitä hieman ja vedä se sitten ulos kiinnityskohdista.

Huomaa: Älä kiinnitä tai poista roiske-/tuulisuojaa, kun se on kuuma!

Grillauslevyjen kiinnittäminen ja irrottaminen



Turvallisen toiminnan varmistamiseksi on tärkeää, että grillauslevyt on asetettu oikein laitteen runkoon ja että sähköliitännät ovat täysin kuivat ja puhtaat (rasvattomat).



- Ennen kuin asetat grillauslevyt laitteeseen, varmista, että laite on irrotettu pistorasiasta.
- Aseta grillauslevyt laitteeseen pienessä kulmassa niin, että tyhjennysaukot osoittavat kohti laitteen keskustaa.
- Liu'uta grillauslevyjen tasainen reuna grillin keskiosassa olevien metallikoukkujen alle ja anna levyjen napsahtaa paikoilleen painamalla niitä kevyesti.
- Kun grillauslevyt on asetettu paikalleen, työnnä niitä yhteen mahdollisimman pitkälle niin, että rako grillauslevyjen välissä on kapea. Tämä varmistaa grillauslevyjen parhaan mahdollisen kiinnityksen.



- **Huomaa:** Älä koskaan poista ja käännä grillauslevyjä, jos laite on jo ollut käytössä ja grillauslevyt ovat lämmenneet!
- Irrota painamalla sivussa olevaa vapautuspainiketta ja nostamalla grillauslevyjä ylöspäin.
Huomaa: Anna grillauslevyjen jäähtyä ennen irrottamista!



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara! Grillauslevyt, roiske-/tuulisuoja, tarvikkeet ja ruoka kuumenevat käytön aikana!

Huomaa: Turvallisuuden vuoksi suosittelemme grillikäsineiden ja grillausvälineiden käyttöä!

Huomaa: Käytä lämmönkestävistä muovista tai puusta valmistettuja välineitä ruuan asettamiseen grilliin, kääntämiseen ja poistamiseen grillistä.

Ennen grillausta

- Varmista, että ...
 - ... grillauslevyt on oikein asetettu laitteen runkoon!
 - ... valutusastia on asetettu paikoilleen!
 - ... grilli on asetettu vakaalle ja tasaiselle alustalle!
 - ... suojaetäisyydet laitteen sivuilla ja yläpuolella on huomioitu!
 - ... virtajohto on asetettu niin, että kukaan ei sotkeudu tai kompastu siihen ennen käyttöä, käytön aikana tai sen jälkeen, jotta grilli ei putoa vahingossa alas!

Grillauksen aloittaminen

- Kytke laite pistorasiaan
- Kytke laite päälle laitteen takana sijaitsevasta kytkimestä asentoon ON.
- Esilämmitä grillauslevyt.
- Ennen kuin aloitat grillauksen, lämmitä laitetta haluttuun lämpötilatasoon, kunnes vihreä merkkivalo syttyy. Käännä lämpötilansäädintä tätä varten myötäpäivään halutulle tasolle.



TÄRKEÄÄ! Lämmitä laitetta vain korkeintaan tasolle 5. Tämä estää ruoan ylikuumentumisen ja suojaa tarttumaton pinnoitetta.
Myöhemmin voit valita tason 6 grillauksen jatkamista varten.

- Laita ruoka varovasti grilliin.

Grillauksen aikana

- Lämpötilansäädintä kääntämällä voidaan lämpötilaa nostaa tai laskea milloin tahansa. Molemmat grillausalueet ovat säädettävissä erikseen.
- Varmista, että rasvanpoistokouru ei tukkeudu grillauksen aikana - puhdista se silloin tällöin, jos tarpeellista.

Grillauksen jälkeen

- Kun haluttu kypsyy- tai grillaustulos saavutetaan, sammuta laite kääntämällä lämpötilansäädin vastapäivään asentoon • ja kytkemällä laitteen takaosassa sijaitseva kytkin OFF-asentoon.
- Tämän jälkeen irrota pistoke pistorasiasta.
- Poista valmis ruoka varovasti.
- Poista varovasti rasva valutusastiasta. Valutusastia irtoaa rungosta vetämällä.
- Anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Tarkempia tietoja löytyy kohdasta Puhdistus ja huolto (s. 14).

Vianetsintä

Vika	Syy ja korjaava toimenpide
<i>Laitteessa ei ole toimintaa.</i>	• Virtalähde on kytketty pois päältä. • Tarkista, että virtajohto on liitetty pistorasiaan oikein, ja että kytkin laitteen takaosassa on ON-asennossa. • Muussa tapauksessa tarkista sähkökeskuksen katkaisija tai sulakkeet.
<i>Laite savuaa ensimmäisellä käyttökerralla.</i>	• Laitteen savuaminen ensimmäisellä käyttökerralla on normaalia. Puhdista levyt kostealla liinalla ennen laitteen käyttöä.
<i>Ruoka ei ruskistu ja kypsennys on hankalaa.</i>	• Valittu kypsennystila ja/tai lämpötila eivät sovi ruokaasi. Säädä valittu tila ja lämpötila uudelleen. • Grillauslevyjä ei ole asetettu oikein. Katso kohta 'Grillauslevyjen kiinnittäminen ja irrottaminen'.
<i>Grillatessa syntyy paljon savua.</i>	• Ruokasi on liian rasvaista. Rasva lisää savun muodostumista. Rasvaa grillauslevyjä vähemmän tai älä ollenkaan.

Grillausvinkkejä

Huomaa: Grillausajat ja lämpötila-asetukset riippuvat suuresti grillattavasta ruoasta, sen paksuudesta ja ennen kaikkea omasta maustasi; suositellut asetukset ovatkin lähinnä ohjeellisia.

- Mausta ja suolaa liha ja vihannekset vasta grillauksen jälkeen vähentääksesi ruoan kuivumisriskiä.
- Makkaroihin kannattaa tehdä viiltoja ennen grillausta, jotta ne eivät halkeile.
- Mikäli mahdollista, älä aseta ruokaa grilliin jääkaappikylmänä. Huoneenlämpöinen ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin.
- Sulata pakastettu ruoka täysin sulaksi ennen grillaamista.
- Sivele öljyä kuivan ruoan (kanafileet, minuuttipihvit, nakit jne.) pintaan ennen grillausta: Tämä optimoi lämmönsiirron grillauslevystä ja vähentää myös kuivumisriskiä.
- Käytä aina korkeita lämpötiloja kestävää paistoöljyä; saflori- ja maapähkinäöljy, puhdistettu auringonkukkaöljy ja soijaöljy ovat kaikki erittäin sopivia.



VAROITUS: Loukkaantumisvaara!

- Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistamista!
- Älä upota laitetta, virtajohtoa ja virtapistoketta veteen tai puhdista niitä juoksevan veden alla!



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Anna laitteen jäähtyä täysin, ennen kuin puhdistat grillauslevyjä, roiske-/tuulisuoja, valutusastiaa tai muita osia.

- Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistamista!
- Grillauslevyjen puhdistaminen:
 - Poista grillauslevyt grillistä.
 - Poista karkea lika muovista tai puusta valmistetun kaapimen avulla.
 - Käytä sen jälkeen puhdistukseen pehmeää harjaa ja hieman astianpesuainetta ja huuhtelee puhtaalla vedellä.
 - Liota pinttyneitä jäämiä lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
 - Puhdistuksen jälkeen pyyhi huolellisesti kuivaksi.

Huomaa: Grillauslevyt voidaan ajoittain pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin puhdistamaan ne käsin pinnoitteen suojaamiseksi ja niiden tarttumattoman pinnan säilymisen varmistamiseksi.

- Laitteen rungon ja virtajohdon puhdistus:
 - Pyyhi runko ja virtajohto kostealla liinalla.
 - Kuivaa huolellisesti.
- Muiden osien puhdistaminen:
 - Puhdista roiske-/tuulisuoja, valutusastia jne kostealla liinalla (mikrokuituliina on suositeltava) ja astianpesuaineella.
 - Kuivaa osat huolellisesti.
- Älä käytä hankausaineita, liuottimia tai teräviä esineitä!
- Älä käytä puhdistamiseen uuninpuhdistussuihkeita!
- Älä koskaan puhdista laitetta ja sen osia höyrypuhdistimella!

Huomaa: Grillauslevyjen tulee olla täysin kuivat ennen seuraavaa käyttöä!

Reseptit

Pihvit, makkarat, kalat ja muut herkut valmistuvat nopeasti ja meheviksi uurretulla grillauslevypinnalla. Grillattu ruoka saa myös pintaansa grillausraidat.

Tietysti myös lihaa, kalaa ja makkarointa voi grillata sileällä grillauslevyn puolella, mutta tämä Teppanyaki-pinta sopii erityisen hyvin mureiden kalafileiden ja äyriäisten, paistettujen perunoiden, paistettujen kananmunien, munakasten ja vastaavien valmistukseen.

Päästä mielikuvituksesi valloilleen ja kokeile omia luomuksiasi. Seuraavana muutama resepti ehdotukseksi (tarkoitettu 4 hengelle).

Kalafilee yrtti-salottisipulikuorruksella

- 8 kiinteää valkoista kalafilettä à 60 g
- 2 salottisipulia silputtuna
- Kuorrukseen:*
- 1 rkl hienonnettua minttua
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl hienonnettua korianteria
- rouhittua mustapippuria
- Limeä tarjoiluun

Sekoita kuorrutusta varten minttu, korianteri, salottisipuli, öljy ja pippuri. Pyyhi kalafileet ja leivitä fileet toiselta puolelta. Esilämmitä grilli. Aseta kalan leivitetty puoli sileälle teppanyakipinnalle ja paista hyvin; käännä ja grilla vielä 4-5 minuuttia, kunnes kala on kypsä. Tarjoile limen ja vihersalaatin kanssa.

Kanavartaat sitruuna-hunajakastikkeella

- 500 g broilerin rintafilettä
- 2 tl seesaminsiemeniä
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 tl raastettua inkivääriä
- 2 rkl hunajaa

Leikkaa fileet ohuiksi suikaleiksi ja pujota ne puisiin vartaisiin. Sekoita sitruunamehu, hunaja, seesaminsiemenet ja inkivääri.

Laita vartaat grilliin ja grilla 3-4 minuuttia molemmin puolin tai kunnes liha on kypsä.

Asettele kulhoon höyrytetyn riisin päälle ja kaada päälle sitruuna-hunajakastike. Tarjoile höyrytettyjen vihannesten kanssa.

Basilika-kasvisgrillilautanen

- 4 pientä kesäkurpitsaa leikattuna 4 osaan
- Marinadiin*
- 2 punaista paprikaa suikaleiksi leikattuna
- 3 rkl oliiviöljyä
- 2 keltaista paprikaa suikaleiksi leikattuna
- 2 rkl sitruunamehua
- 4 pientä munakoisoa leikattuna 4 osaan
- 3 rkl silputtua basilikaa
- 8 sientä
- ½ tl valkosipulimurskaa

Sekoita marinadin aineksen oliiviöljy, sitruunamehu, basilika ja valkosipuli. Sivele vihannekset seoksella, laita ne kuumaan grilliin ja grilla sekä ruskista joka puolelta 3-4 minuuttia. Tarjoile rapean leivän kanssa.

Täytetyt nakit

- 8-12 nakkia
- 3 rkl makeaa sinappia
- 1 tl meiramia
- 1 tl timjamia
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 tl suolaa
- 4 ohutta viipaletta keittokinkkua
- 4 ohutta viipaletta Emmental-juustoa
- 12-16 ohutta viipaletta pekonia
- 2 - 3 rkl oliiviöljyä

Puolita nakit pituussuunnassa ja aseta ne työtasolle. Sekoita sinappi, meirami, timjami, suolalla ja murskattu valkosipulinkynsi ja levitä seos nakkien leikkauspinoille.

• Puolita kinkku- ja emmentaljuustoviipaleet tai leikkaa ne pituussuunnassa kolmasosiksi. Laita jokaisen nakin päälle kinkku- ja juustonauha ja laita nakit takaisin yhteen. Kääri pekoniviipaleet nakkien ympärille ja kiinnitä tarvittaessa hammastikuilla. Voitele lopuksi oliiviöljyllä ja grillaa hyvällä lämmöllä uurteisella grillipinnalla useita kertoja kääntäen.

Kalapöyrykät

- 300 g kalafileetä (ahven, seiti, hauki tai taimen)
- 1 rkl kuohukermää
- 1 rkl smetanaa
- 1 munankeltuainen
- suolaa
- 1 sitruunan mehu
- valkopippuria
- 3 rkl hienonnettua tilliä
- 2 - 3 rkl korppujauhoja

Leikkaa kalafilee paloiksi ja soseuta se tehosekoittimessa hienoksi kerman, smetanan ja munankeltuaisen kanssa. Mausta kalaseos hyvin suolalla, sitruunamehulla ja pippurilla ja sekoita joukkoon tilli. Sekoita joukkoon sen verran korppujauhoja, että seos on muotoiltavaa.

Muotoile sitten niistä pieniä litteitä kalapullia, aseta ne grilliin ja paista kulanruskeiksi ja läpikuultaviksi (yhteensä n. 4-6 minuuttia).

Grillattua lammasta sinappijogurttikastikkeella

- 8 lammasfilettä paloina
- 1 rkl oliiviöljyä
- jauhettua mustapippuria
- Kastike:
 - 2 tl sinapinsiemeniä
 - 2 valkosipulinkynttä murskattuna
 - 250 ml luonnonjogurttia
 - 1 kurkku raastettuna
 - 1 rkl tuoretta hienonnettua persiljaa

Poista lampaanfileistä jänteet. Sivele lampaanfilee oliiviöljyllä ja mausta pippurilla. Sekoita kastiketta varten sinapinsiemenet, valkosipuli, jogurtti, raastettu kurkku ja persilja hyvin.

Aseta lampaanfileet kuumalle grillilevylle ja paista haluttuun kypsyyteen. Ota sitten pois grillistä ja anna vetäytyä muutama minuutti. Leikkaa liha vasta sitten ja tarjoa jogurttikastikkeen kanssa.

Grillattut bruschetat kirsikkatomaattien kera

- 8 viipaletta rapeaa leipää
- oliiviöljyä
- 250 g kirsikkatomaatteja puolitettuina
- 16 basilikan lehteä
- 2 valkosipulinkynttä puolitettuna
- jauhettua mustapippuria

Sivele leipäviipaleet kevyesti öljyllä ja aseta ne grillin uritetulle pinnalle. Grillaa 3-4 minuuttia molemmilta puolilta kullanuskeiksi, poista sitten grillistä ja pidä lämpimänä. Sivele kirsikkatomaatit kevyesti öljyllä ja paista niitä grillissä 4-5 minuuttia.

Tarjoilua varten hiero leipä valkosipulin kynsillä, lisää grillatut kirsikkatomaatit päälle ja koristele basilikanlehdillä, ripottele mustapippuria päälle.

Grillattuja hedelmiä limettimehulla

- 2 omenapäärynää, tai päärynää tai vihreää omenaa
- 1 rkl limetin mehua
- 1/3 kuppia fariinisokeria

Leikkaa hedelmät viipaleiksi. Sivele jokainen viipale limettimehulla, ripottele päälle sokeria ja grillaa noin 2-3 minuuttia molemmin puolin tai kunnes viipaleet ovat kullanuskeita. Tarjoile valitsemasi sorbetin tai kermavaahdon kanssa.

French Toast

- 6 viipaletta paahtoleipää
- 2 munaa
- 100 ml maitoa
- 50 ml luonnonjogurttia
- 2 tl kanelia
- hieman kirkastettua voita

Sekoita kananmunat kulhossa maidon, jogurtin ja kanelin kanssa. Aseta paahtoleipäviipaleet seokseen ja anna seoksen imeytyä leipiin. Levitä kirkastettua voita grilliin ja grillaa paahtoleipäviipaleet tasaisella grillipinnalla kullanuskeiksi molemmilta puolilta. Ennen tarjoilua joko ripottele päälle kaneli-sokeriseosta tai voitele vaahterasiirapilla, hunajalla tai pähkinänougat-kermalla.

Mukavia grillaushetkiä ja nauti ateriasi!

Hävittäminen/kierrätys

Pakkausmateriaali

Älä heitä pakkausmateriaalia roskeen, vaan kierrätä se.

Toimita paperi, pahvi ja aaltopahvi niille kuuluviin keräyspisteisiin.

Laita myös muoviset pakkausmateriaalit ja kalvot muovikeräysastioihin.



Painetut tai kohokuvioidut merkinnät osoittavat materiaalit, joita on käytetty: PE tarkoittaa polyeteeniä (koodi 02 tarkoittaa kovaa muovia, 04 tarkoittaa kalvomuvia), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta pahvia. Kaikki muovit ovat kestopuoveja, jotka ovat erittäin helppoja ja tehokkaita valmistaa. Ne ovat myös erittäin helppoja kierrättää ja siksi niillä voi olla jopa pienempi ekologinen jalanjälki kuin vastaavalla pahvipakkauksella.

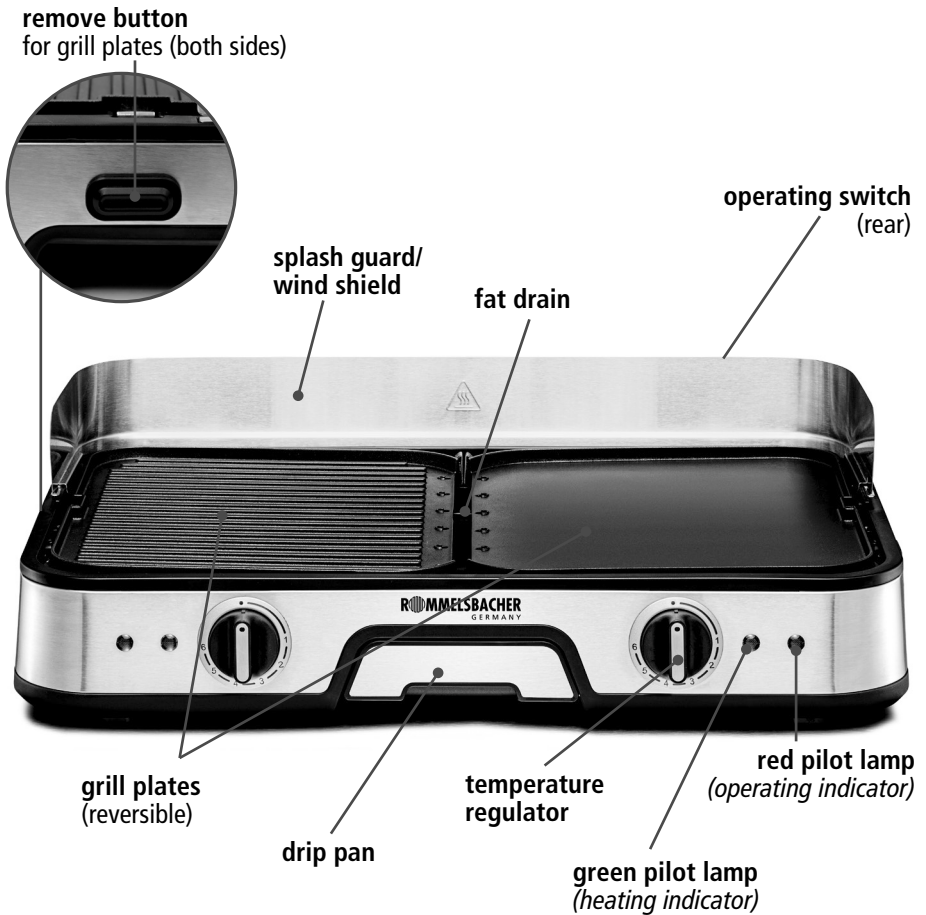
Laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin mukaan tuotetta ei saa



hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Toimita tuote sen sijaan maksutta asianmukaisiin, sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneisiin paikallisiin keräyspisteisiin (esim. SER-kierrätyspisteeseen tai isompiin elektroniikkaa myyviin marketteihin ja erikoisliikkeisiin). Ole tarvittaessa yhteydessä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi ohjeita tuotteen hävittämiseen.

Product description



Introduction



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

Intended use

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for grilling food with short or medium cooking time and for domestic use only (in the kitchen, at table etc.). The appliance is **not** suitable 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:	230 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	2000 W
Protection class:	I
Dimensions (ca.):	52 x 14,5 x 36 cm
Weight (ca.):	5,1 kg

Scope of supply

- table top grill BBQ 2025
- 2 reversible grill plates
- splash guard/wind shield
- drip pan

Check the scope of supply for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.



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, splash guard/wind shield, 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, splash guard/wind shield and the drip pan 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 (especially the side facing the heating elements that is not in use) and the electric connections must be absolutely dry and free of grease.
- The appliance must be fused via a ground fault circuit interrupter (RCCB) whose tripping current should not be higher than 30 mA.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that ...
 - ... the cord is designed for continuous loading of at least 16 A.
 - ... the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection.
 - ... the cord is completely unwound (when using a cable reel).
- 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!
- This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!
- Never operate the appliance with wet hands.
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

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.

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.

Features

Grill plates



The appliance is equipped with two reversible grill plates. Each of them has two differently usable grilling surfaces:

- **ribbed grill area** for a typical grill pattern.
- **flat Teppanyaki surface** – perfect for vegetables, fish, seafood, desserts, etc.

Note: Only turn/insert grill plates when they have cooled down!



ATTENTION Hazard of fire! Especially the grilling surface facing the heating elements that is not used for grilling must be dry and free of grease!

Low-fat grilling



The grill plates have a fat drain aligned to the centre of the appliance, which allows excessive fat to drain away. Thus, food can be prepared in a low-fat and healthy way. Below the fat outlet there is a removable drip pan which collects the drained fat.

Note: Never operate the appliance without inserted drip pan.

Splash guard/wind shield

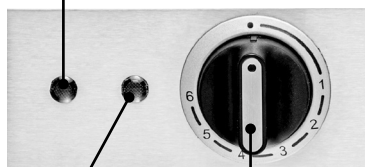


The appliance has a detachable splash guard/wind shield. On the one hand, the splash guard/wind shield prevents the surrounding area from getting soiled by fat splatters; on the other hand it protects the grilling surface against unnecessary cooling by wind.

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

Control panel

red pilot lamp
(operation indicator)



temperature regulator

green pilot lamp
(heating indicator)

Temperature regulator

The temperature can be regulated continuously. Both grilling areas can be regulated separately.

Range between 1 - 3:

Low heat for keeping warm/warming up

Range between 3 - 4:

medium heat for cooking

Range between 4 - 6:

high heat for searing, quick cooking and browning

- By turning the temperature regulator clockwise, the temperature is increased.
- By turning the temperature regulator anti-clockwise, the temperature is decreased.

Pilot lamps

The appliance is equipped with two pilot lamps:

Red light: The appliance is switched on and the grilling area is ready for operation.

Green light: The target temperature of the grilling area has been reached.

Green light expires: The grilling area is heating up.

Attaching or detaching the splash guard/wind shield



- **To attach** the splash guard/wind shield, place it at a slight angle on the side fixing points and then fold it backwards.
- Press the splash guard/wind shield backwards so that it sits firmly in the casing.
- **To remove**, lift the splash guard/wind shield upwards out of casing, tilt it slightly and then pull it out of the fixing points.

Note: Do not attach or remove the splash guard/wind shield when it is hot!

Attaching and detaching the grill plates



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



- Before placing the grill plate on the appliance, make sure that it is disconnected from the mains.
- Place the grill plates on the appliance at a slight angle so that the drainage openings point towards the center of the appliance.
- Slide the flat edge of the grill plates under the metal hooks in the middle of the base unit and let the plates click into place by applying slight pressure.
- After inserting the grill plates, push them together as far as possible so that the gap between the grill plates is narrow. This ensures the best possible fixation of the grill plates.

Attention: Never remove and turn the grill plates if the appliance has already been in operation and the grill plates have heated up!



- **To remove,** press the release button on the side and lift the grill plates upwards.

Note: Before detaching the grill plates let them cool down!

Operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!
Grill plates, splash guard/wind shield, accessories and the food are getting hot during operation!

Note: For protection, we recommend you using grill gloves and cutlery!

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

Prior to grilling

- Make sure that ...
 - ... the grill plates are correctly attached to the base casing!
 - ... the drip pan is placed in the base casing!
 - ... the grill is placed on a stable and even surface!
 - ... the safety distances to the sides and to the top are observed!
 - ... the power cord is not laid so that no one gets entangled or stumbles over it before, during or after use in order to avoid that the grill is accidentally pulled down!

Starting to grill

- Connect the appliance to the mains.
- Switch on the appliance by using the operating switch on the rear of the appliance.
- Pre-heat the grill plate.
- Before you start grilling, heat the appliance on the desired level until the green pilot lamp lights up. For doing so, turn the temperature regulator clockwise to the desired level.



IMPORTANT! Only heat the device to a maximum of level 5. This prevents the food from overheating and protects the non-stick coating.
You can then select level 6 for further grilling operation.

- Carefully put the food on the grill.

During grilling

- By turning the temperature regulator, the temperature can be increased or reduced at any time. Both grilling areas can be regulated separately.
- Make sure that the fat drain does not get blocked during grilling, clean it occasionally if necessary.

After grilling

- If the desired cooking or grilling result is achieved, switch off the appliance. For doing so, turn the temperature regulator counterclockwise to position ●, then turn the operating switch on the rear of the appliance to **OFF** position.
- Afterwards, pull the mains plug.
- Remove the ready food carefully.
- Remove the fat of the drip pan carefully. The pan can be pulled out of the base casing like a drawer.
- Let the appliance cool down.
- Clean the appliance after each use. More detailed information is given under **Cleaning and maintenance** (p. 31).

Troubleshooting

Error	Cause and remedy
<i>The appliance has no function.</i>	• The power supply is switched off. • Check that the power plug of the appliance is plugged in correctly and that the operating switch is in ON position. • Otherwise, check the circuit breaker or the fuses in your electrical installation.
<i>The appliance emits smoke when initially used.</i>	• 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>	• The selected cooking mode and/or temperature are not suitable for your food. Readjust the selected mode and temperature. • The plates are not positioned correctly. Refer to the section "Inserting or removing grill plates" to find out how to insert the plates correctly.
<i>A lot of smoke is produced when grilling.</i>	• Your food is too greased. Grease makes it easier for smoke to develop. Grease the grill plates less or not at all.

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.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Never immerse the base unit and the plug in water nor clean them under running water!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Before cleaning the grill plate, splash guard/wind shield, drip pan or other parts, let the complete appliance cool down!

- Always pull the 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.
 - Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
 - Wipe dry thoroughly after cleaning.

Note: The grill plates can occasionally be cleaned in the dishwasher. However, we recommend cleaning them by hand to protect the coating and ensure that they remain non-stick for a long time.

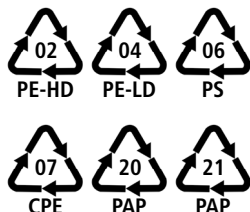
- Reinigen des Gehäuse-Unterteils und des Netzkabels:
 - Gehäuse-Unterteil und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen.
 - Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Cleaning the base unit and power cord:
 - Clean splash guards/wind shield, drip pan etc. with a damp cloth (microfibre cloths are ideal) and some dishwater.
 - Afterwards wipe all parts dry thoroughly.
- **Do not use abrasives or a dissolvent or sharp objects!**
- **Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Note: Prior to the next use, the grill plates must be completely dry.

Disposal/recycling

Packaging material

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



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

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.

Tuotteella on 2 vuoden takuu.

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttomista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de Internet:
www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi