



ROMMELSBACHER

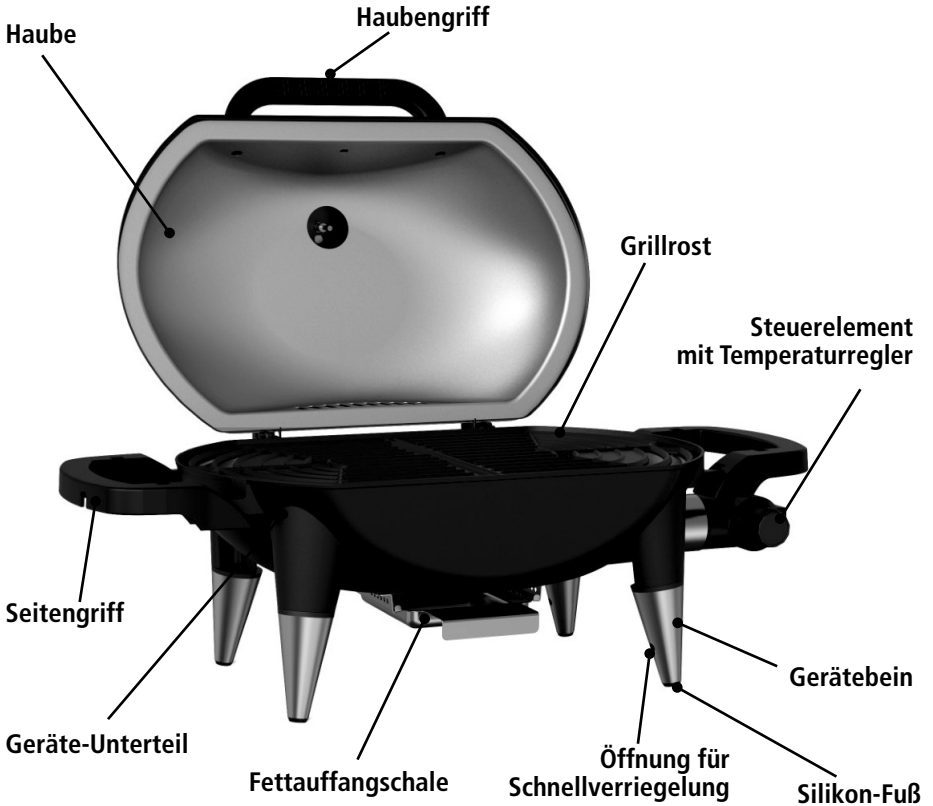
- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



BBQ 4000
Tischgrill
Table top grill

	Seite		Page
Produktbeschreibung	3	Product description	16
Einleitung	4	Introduction	17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	17
Technische Daten	4	Technical data	17
Lieferumfang	4	Scope of supply	17
Optional erhältliches Zubehör	4	Optional accessories	17
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	18
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	18
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	19
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	21
Ausstattung	8	Features	21
Montage der Anbauteile	9	Mounting the components	22
Inbetriebnahme und Benutzung	10	Operating the appliance	23
Vor der ersten Benutzung	10	Prior to first use	23
Vor dem Grillen	11	Prior to grilling	24
Grillen starten	11	Starting to grill	24
Während des Grillens	11	During grilling	24
Nach dem Grillen	11	After grilling	24
Temperaturanzeige	11	Temperature scale	25
Tipps zum Grillen	12	Grilling tips	25
Reinigung und Pflege	12	Cleaning and maintenance	26
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	13	Troubleshooting	27
Entsorgung/Recycling	14	Disposal/recycling	27
GB- Instruction manual	16		
Ersatzteile und Zubehör	28		
Service und Garantie	28		

Produktbeschreibung



Hauben-Thermometer



Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen komfortablen Elektro-Tischgrill 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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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 Grillen von Lebensmitteln mit kurzer bis mittlerer Garzeit für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch usw.) Es ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen, welche mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) abgesichert ist, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegt Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	1850-2200 W
Schutzklasse:	I, IP X4
Maße Gerät (ca.):	77 x 38 x 44 cm (B x H x T)
Gewicht (ca.):	10 kg

Lieferumfang

- Tischgrill BBQ 4000
- zweiteiliger Grillrost
- Fettauffangschale
- Haubengriff*
- 2 Mikanit-Plättchen
- 2 Seitengriffe*
- 4 Gerätebeine mit Montagebügel*
- 4 Silikon-Füße*
- 12 kleine Schrauben
- 4 größere Schrauben mit 4 passenden Hülsen

*zur Montage

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

Optional erhältliches Zubehör

Grillwagen BGW 100

Erhältlich im Fachhandel oder über www.rommelsbacher.de





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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammgebaut wurde.
- Das Gerät nur mit einem Original-Steuerelement und einem Original-Grillrost betreiben.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG! Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Gehäuse-Oberflächen, Grillfläche, Grillgut und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Achten Sie während der Zubereitung und insbesondere beim Öffnen des Scharnierdeckels auf heiße Fettspritzer und austretenden Dampf!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf, besonders beim Öffnen der Haube während des Grillens! Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden! Auch zu lange geröstetes Brot kann sich entzünden!

- Grillrost und Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- **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 Grillrost oder Fettauffangschale zu entfernen oder um das Gerät zu reinigen bzw. zu transportieren.
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Dieses Gerät ist zur Verwendung im Freien geeignet
 - 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.



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

- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere muss der Grillrost absolut trocken und fettfrei sein.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD / FI-Schutzschalter) betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA hat.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- 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 den Grillrost gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf den Grillrost 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.

WARNUNG: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden!

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.

Ausstattung

Grillrost

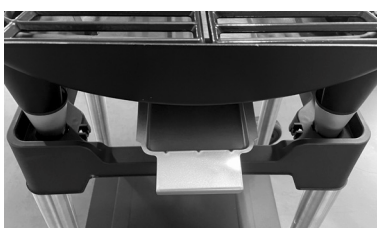


Das Gerät ist mit einem zweiteiligen Grillrost ausgestattet. Dieser ist beidseitig verwendbar.

HINWEIS: Grillrost nur im ausgekühlten Zustand wenden/einsetzen!

HINWEIS: Grill nur mit vollständig eingesetztem Grillrost verwenden!

Fettarmes Grillen

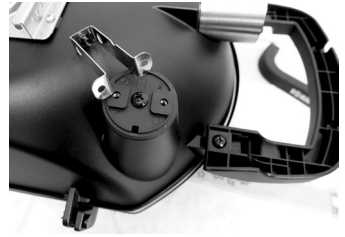


Das Gerät verfügt über einen Fettablauf auf der Unterseite, der überschüssiges Fett abfließen lässt. Somit können Speisen fettarm und gesund zubereitet werden. Unterhalb der Ablauföffnung befindet sich eine entnehmbare Fettauffangschale, in der sich das ablaufende Fett sammelt.

HINWEIS: Das Gerät niemals ohne eingesetzte Fettauffangschale betreiben.

Montage der Anbauteile

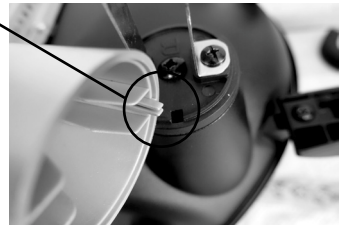
- Legen Sie das Gerät (ohne eingesetzten Grillrost) auf eine weiche Unterlage, so dass die Unterseite nach oben zeigt.



- Für jedes der 4 Gerätebeine muss zuerst ein Montagebügel installiert werden. Jeweils 2 der kleinen Schrauben sind hierfür zu verwenden.



- Anschließend das Gerätebein über den Montagebügel stülpen. Achten Sie hierbei auf die Ausformung an der Oberkante des Gerätebeins und die entsprechende Lochung in der Montageplatte. Anschließend das Gerätebein verschrauben, hierfür kommt ebenfalls eine der kleinen Schrauben zum Einsatz.



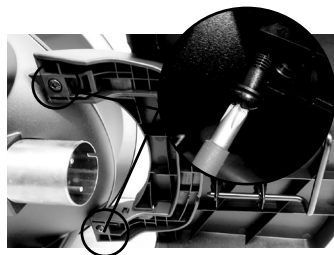
Hinweis: Die kleine Öffnung an der Seite der Gerätebeine ist bei korrekter Montage jeweils zur Gerätemitte ausgerichtet. Die Öffnung dient zur Schnellverriegelung auf dem Grillwagen BGW 100.



- Setzen Sie anschließend die Silikon-Füße in die unteren Öffnungen der Gerätebeine ein.



- **Montieren Sie die beiliegenden Griffe:** Die Schrauben für den **Haubengriff** sind bereits vormontiert. Entfernen Sie die Flügelmuttern, legen Sie je ein Mikanit-Plättchen pro Verschraubung zwischen Haube und Griff und setzen Sie den Griff auf die in der Haube verbleibenden Schrauben auf. Ziehen Sie diese mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher fest.
- Die **Seitengriffe** werden mit den mit den 4 beiliegenden großen Schrauben am Geräte-Unterteil befestigt.



Hinweis: Zur optimalen Zentrierung der Schrauben benutzen Sie die beiliegenden Kunststoffhülsen.

- Führen Sie das Steuerelement in die Buchse an der rechten Geräteseite ein. Der Temperaturregler zeigt dabei nach vorne. Achten Sie darauf, dass der Temperatur-Regler auf Position "0" (AUS) steht.



Inbetriebnahme und Benutzung



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

HINWEIS: Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck.

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

Vor der ersten Benutzung

- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es erforderlich, die Heizelemente für kurze Zeit aufzuheizen, um die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.
- Heizen Sie das Gerät mit eingesetztem Grillrost auf höchster Stufe für 30 Minuten auf, um die Schutzbeschichtung des Heizelements einzubrennen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Grillrost, indem Sie ihn mit einem robusten, nicht fasernden Tuch abwischen.

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.

Vor dem Grillen

- Achten Sie darauf, dass ...
 - ... beide Teile des Grillrosts korrekt im Gehäuse-Unterteil eingesetzt sind!
 - ... die Fettauffangschale im Gehäuse-Unterteil eingeschoben ist!
 - ... der Grill auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche oder fest verriegelt auf dem optional erhältlichen Grillwagen BGW 100 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

- Grillrost einfetten - siehe "Pflege des Grillrosts", Seite 13.
- Steuerelement an der rechten Geräteseite fest einsetzen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe.
- Grillrost vorheizen. Haube während des Aufheizens geschlossen halten
- Nach Ende des Aufheizvorgangs Grillgut vorsichtig auflegen.

Während des Grillens

- Durch Drehen am Temperaturregler kann die Temperatur jederzeit erhöht oder reduziert werden.
- Neben dem Temperaturregler befindet sich am Steuerelement eine Betriebskontrolllampe. Das wechselhafte Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung an.
Hinweis: Eine erloschene Lampe bedeutet **nicht**, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Achten Sie während des Grillens darauf, dass der Fettablauf nicht verstopft, zwischen- durch gegebenenfalls reinigen.

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 0.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
- Fertiges Grillgut vorsichtig entfernen.
- Gerät abkühlen lassen, am besten mit geöffneter Haube..
- Fett aus der Fettauffangschale entfernen. Hierzu kann die Schale wie eine Schublade aus dem Gehäuse-Unterteil herausgezogen werden.
- Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter **Reinigung und Pflege** (S. 12).

Temperaturanzeige

- Bitte beachten Sie, dass der in der Haubenthermometer-Skala angezeigte Wert nur ein Durchschnittswert ist, nur im eingeschwungenen Zustand (nach Ende der Aufheizphase) und nur bei geschlossenem Deckel gilt.
- Die äußere Skala gibt die Zirka-Temperatur direkt mittig unter Haube an, die innere Skala wiederum den Zirka-Wert mittig auf dem Grillrost.
- Wird der Deckel geöffnet, wird der Grill durch Wind gekühlt oder befindet sich das Gerät in der ersten Aufheizphase, können die Realtemperaturen deutlich abweichen.
- Prüfen Sie daher vor allem in der Einlernphase an den Grill stets das Grill-Ergebnis konkret am Grillgut.

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!

- Für empfindliches Grillgut ist die Verwendung von Grillschalen sinnvoll.
- Für das Pizzabacken ist ein Pizzastein ratsam. Dieser sollte vor dem Auflegen der Pizza komplett und maximal aufgeheizt sein.
- Die Verwendung von "Grillmatten" ist nicht empfohlen, da diese nur für Temperaturen bis ca. 280°C ausgelegt sind, der Grillrost des BBQ 4000 sich aber auf bis zu 350°C aufheizt.
- 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 vom Grillrost wird hierdurch optimiert, zudem sinkt das Austrocknungsrisiko.
- Nutzen Sie stets hochtemperaturfestes Bratöl, sehr gut eignen sich Distel- und Erdnussöl, raffiniertes Sonnenblumenöl und auch Sojaöl.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

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



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Vor jedem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Steuerelement entfernen!
- Reinigen des Grillrosts:
 - Grillrost aus dem Grill entnehmen.
 - Grobe Verschmutzungen mit einer Grillbürste aus Edelstahl oder Messing entfernen.
 - Anschließend mit einer weichen Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.
 - Bei hartnäckiger Verschmutzung kann der Grillrost zuvor in heißem Wasser ohne Spülmittel eingeweicht werden.
 - Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen der Gehäuse-Außenflächen und des Netzkabels:
 - Gehäuse-Außenflächen und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen.
 - Anschließend sorgfältig abtrocknen.

- Reinigen der Gehäuse-Innenflächen:
 - die Haube lässt sich mit Alkohol und/oder Spiritus reinigen.
 - der restliche Innenraum mit einem robusten Lappen und Fettlöser bzw. Spülmittel (Reinigungsmittelreste müssen gründlich entfernt werden)
 - Anschließend alle Teile sorgfältig abtrocknen.
- Pflege des Grillrosts:
 - Der Grillrost sollte stets trocken gelagert werden.
 - Das regelmäßige Einfetten und Einbrennen erhöht die Lebensdauer des Grillrosts und vermindert das Anbrennrisiko von Grillgut. Ideal hierfür ist hochtemperaturfestes Bratöl (Distel-, Erdnuss-, Soja- und raffiniertes Sonnenblumenöl), aber auch "Antihaft-Grillsprays" aus dem Fachhandel. Die Einbrenndauer beträgt ca. 30 min.
 - Grobe Rückstände auf dem Heizelement können mit einer Messingbürste entfernt werden. Fettspritzer, Öl usw. brennen sich ein und werden ähnlich wie im Pyrolyse-Backofens während der Nutzung verbrannt, sodass nur optische Rückstände verbleiben.
- **Keine Scheuermittel verwenden!**
- **Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

HINWEIS: Vor dem nächsten Gebrauch muss der Grillrost vollständig getrocknet sein!

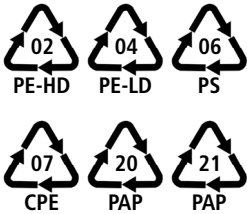
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache und Behebung
<i>Gerät hat keine Funktion.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Stromversorgung ist ausgeschaltet. • Überprüfen Sie, ob das Netzkabel des Geräts richtig eingesteckt ist und ob das Steuerelement korrekt eingesetzt ist. • Überprüfen Sie ansonsten den Leistungsschalter oder die Sicherungen in Ihrer Elektroinstallation.
<i>Das Gerät raucht bei der ersten Verwendung.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Verwendung Rauch am Heizelement entwickelt. Reinigen Sie den Rost mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
<i>Beim Grillen entsteht viel Rauch.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Temperatur ist zu hoch oder Ihre Speisen sind zu stark eingefettet. Fett erleichtert die Rauchentwicklung. Fetten Sie den Grillrost weniger oder gar nicht ein.

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

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



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

Entsorgungshinweis

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

Bitte beachten Sie:

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

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

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

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



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

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei **ROMMELSBACHER**
wird **SERVICE** groß geschrieben!

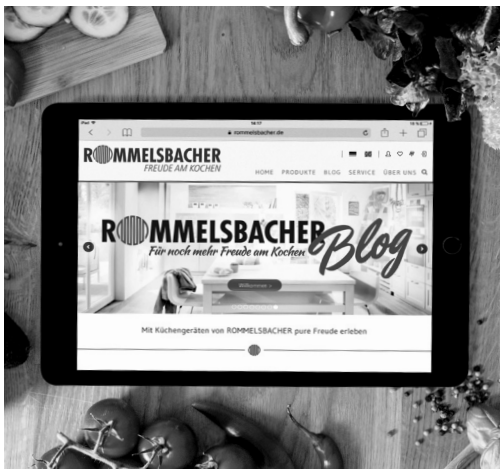
- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original
Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: service@rommelsbacher.de



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

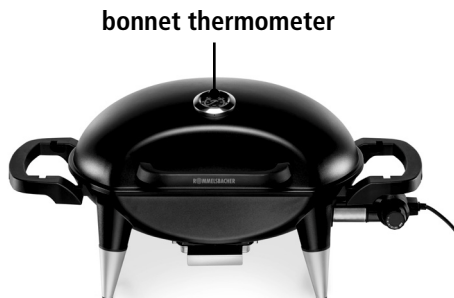
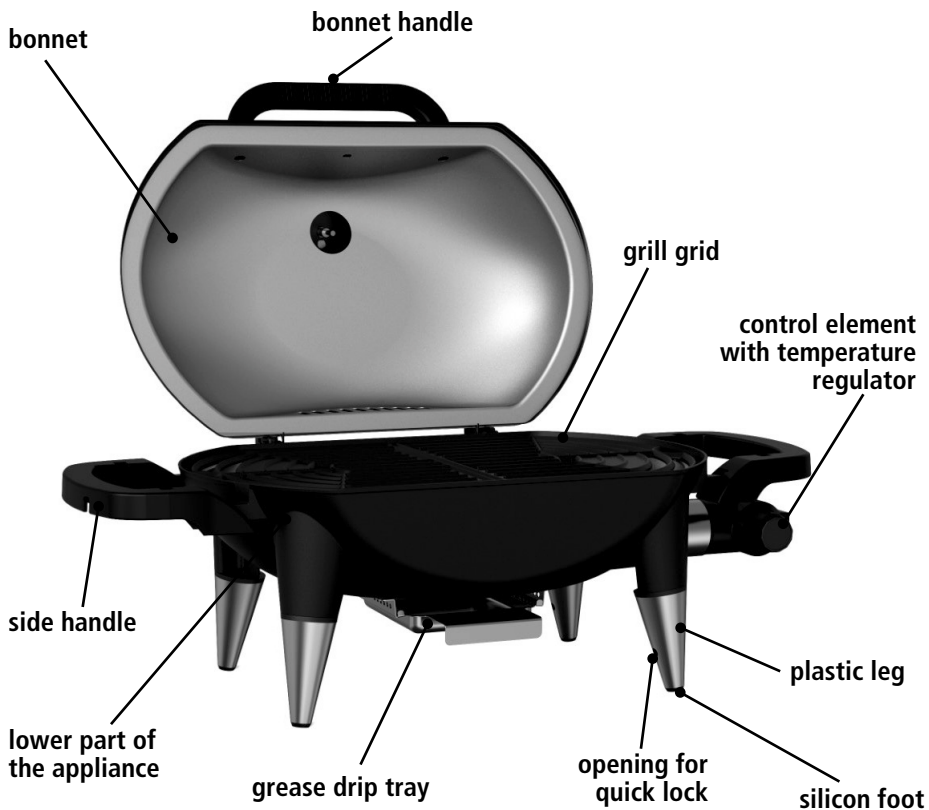
ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

rommelsbacher.blog



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 a properly installed earthed socket outlet that is protected by a residual current circuit breaker (RCCB) with a tripping current not exceeding 30 mA. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	1850-2200 W
Protection class:	I, IP X4
Dimensions (ca.):	77 x 38 x 44 cm
Weight (ca.):	10 kg

Scope of supply

- table top grill BBQ 4000
- two-piece grill grate
- Grease drip tray
- Bonnet handle*
- 2 micanite plates
- 2 side handles*
- 4 appliance legs with mounting bracket*
- 12 small screws
- 4 large screws with 4 sleeves
- 4 silicone feet*

*for assembly

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

Optional accessories

Barbecue trolley BGW 100
Available from specialised
dealers or via
www.rommelsbacher.de



For your safety



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

General safety advice:

- Children from the age of 8 and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature, must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces.
- The power cord must be checked regularly for signs of damage. The appliance must not be used if the connecting cable is damaged.
- 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.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.
- Only operate the appliance if it has been assembled correctly.
- Only operate the appliance with an original control element and an original grill grid.

Safety advice for using the appliance:



CAUTION: Hazard of injury and burns!

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

Watch out for hot splashes of fat and escaping steam during preparation and especially when opening the hinged lid!

Thus, act with caution:

- When using the grill, be aware of hot fat splatters and steam, especially when opening the bonnet during grilling! 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!
- 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!
- Never cover the grill plate/heating elements with aluminium foil!
- **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:**

- This appliance is suitable for outdoor use.
- 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 grid must be absolutely dry and free of grease.
- The appliance must be operated via a residual current device (RCD / residual current circuit breaker) with a tripping current of no more than 30 mA.
- The appliance must be connected to a socket outlet with a protective earth conductor.
- 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).
- Never pour cold water on the grill grid during or shortly after operation. Neither pour any flammable liquids onto the grill grid – the appliance is not suitable for flambéing!
- Do not use the appliance as space heater.
- Never operate the appliance with wet hands.
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

WARNING: This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!

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.

Features

Grill grid



The appliance is equipped with a two-part grill grid. This can be used on both sides.

NOTE: Only turn/insert the grill grate when it has cooled down!

NOTE: Only use the grill with the grill grate fully inserted!

Low-fat grilling

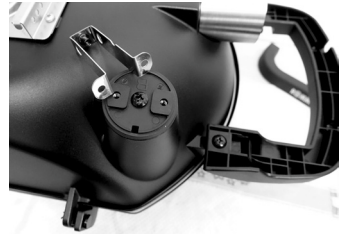


The appliance has a fat drain on the underside that allows excess fat to drain away. This allows food to be prepared in a low-fat and healthy way. There is a removable grease drip tray underneath the drain opening, which collects the fat that runs off.

NOTE: Never operate the appliance without the grease drip tray in place.

Mounting the components

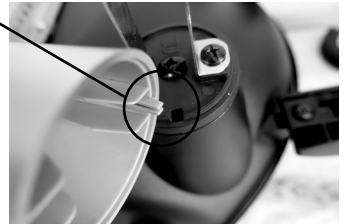
- Place the appliance (without the grill grate inserted) on a soft surface so that the underside is facing upwards.



- For each of the 4 appliance legs the mounting bracket must be installed first. Use 2 of the small screws for each bracket.



- Then slip the appliance leg over the mounting bracket. Make sure that the moulding on the upper edge of the appliance leg fits to the corresponding hole of the mounting base, this indicates the correct position. After that the appliance leg must be fixated via one of the small screws.



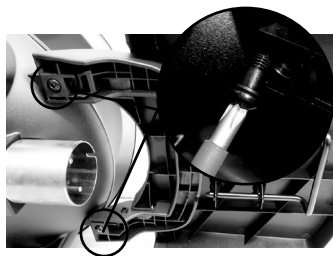
NOTE: The small opening on the side of the appliance leg must face inwards resp. the middle of the appliance. This opening is needed for the quick-lock system of the barbecue trolley BGW 100.



- Then insert the silicone feet into the lower openings of the appliance legs.



- **Mount the enclosed handles:** The screws for the bonnet handle are already pre-assembled. Remove the wing nuts. One micanite plate is used for each screw at the handle. The micanite plate must be placed between lid and handle. Place the handle on the screws remaining in the bonnet and tighten them with a cross-head screwdriver.



- The **side handles** are mounted to the lower part of the appliance using the 4 big screws provided.

NOTE: For optimum centring of the screws, use the enclosed plastic sleeves.

- Insert the control element into the socket on the right-hand side of the appliance. The temperature regulator should be facing forwards. Ensure that the temperature control is in position "0" (OFF).



Operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Grill plates, 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 first use

- When using the appliance for the first time, it is necessary to heat up the heating elements for a short time to ensure proper functioning.
- Heat the appliance with the grill grid in place at the highest setting for 30 minutes to burn in the protective coating of the heating element.
- Once the appliance has cooled down, clean the grill grid by wiping it with a sturdy, lint-free 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.

Prior to grilling

- Make sure that ...
 - ... both parts of the grill grid are correctly inserted in the lower part of the housing!
 - ... the grease drip tray is inserted in the lower part of the housing!
 - ... the grill is placed on a stable and even work surface or firmly locked on the optionally available BGW 100 grill trolley!
 - ... the safety distances to the side and to the top are observed!
 - ... the power cord is laid in a way that nobody can become entangled in it or trip over it before, during or after operation to prevent the grill from being accidentally pulled off the work surface!

Starting to grill

- Grease the grill grid - see "Maintenance of the grill grid", page 26.
- Firmly insert the control element on the right-hand side of the appliance.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the temperature control clockwise to the desired level.
- Preheat the grill grid. Keep the bonnet closed during heating.
- Once the heating process is complete, carefully place the food on the grill.

During grilling

- By turning the temperature regulator, the temperature can be increased or reduced at any time.
- A pilot lamp is located next to the temperature control on the control element. The alternating illumination and extinguishing during operation indicates the thermostatic control.
NOTE: An extinguished pilot lamp does not mean that the appliance is switched off
- 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 "0".
- Afterwards, pull the mains plug out of the socket.
- Carefully remove the finished food.
- Allow the appliance to cool down, preferably with the bonnet open.
- Remove the fat from the grease drip tray carefully. To do this, the tray can be pulled out of the lower part of the housing like a drawer.
- Clean the appliance after each use. More detailed information is given under **Cleaning and maintenance** (p. 26).

Temperature scale

- Please note that the value displayed on the bonnet thermometer scale is only an average value, only applies in the steady state (after the end of the heating phase) and only when the lid is closed.
- The outer scale shows the approximate temperature directly in the centre under the bonnet, while the inner scale shows the approximate value in the centre of the grill grid.
- If the lid is opened, the grill is cooled by wind or the appliance is in the initial heat-up phase, the real temperatures can deviate significantly.
- You should therefore always check the grilling result on the food, especially when familiarising yourself with the grill.

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!

- The use of grill trays is advisable for sensitive food.
- A pizza stone is advisable for baking pizzas. This should be completely and fully heated before placing the pizza on it.
- The use of "grill mats" is not recommended, as these are only designed for temperatures up to approx. 280°C, whereas the grill grid of the BBQ 4000 heats up to 350°C.
- 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, 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 grid, the grease drip tray or other parts, let the complete appliance cool down!**

- Always pull the power plug and remove the control element before cleaning!
- Cleaning of the grill grids:
 - Remove the grill grids from the grill.
 - Remove coarse dirt with a stainless steel or brass grill brush.
 - 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.
- Cleaning the base unit and power cord:
 - Wipe the outer surfaces of the housing and mains cable with a damp cloth.
 - Afterwards wipe all parts dry thoroughly.
- Cleaning the inner surfaces of the housing:
 - The bonnet can be cleaned with alcohol and/or spirit.
 - The rest of the interior can be cleaned with a sturdy cloth and grease remover or dishwashing detergent (cleaning agent residues must be thoroughly removed).
 - Wipe dry all parts thoroughly after cleaning.
- Maintenance of the grill grid:
 - The grill grid should always be stored in a dry place.
 - Regularly greasing and seasoning the grill grid increases its service life and reduces the risk of food burning. High-temperature-resistant frying oil (safflower, peanut, soya and refined sunflower oil) is ideal for this, as are non-stick barbecue sprays from specialist retailers. The frying time is approx. 30 minutes.
 - Coarse residues on the heating element can be removed with a brass brush. Grease splashes, oil etc. burn in and are burnt off during use in a similar way to a pyrolysis oven, leaving only visual residues.
- **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 grids must be completely dry.

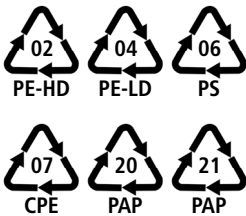
Troubleshooting

Error	Cause and remedy
<i>The appliance has no function.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • The power supply is switched off. • Check that the power plug of the appliance is plugged in correctly and that the control element is inserted correctly. • Otherwise, check the circuit breaker or the fuses in your electrical installation.
<i>The appliance emits smoke when initially used.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for the appliance to emit smoke when it is initially used. Clean the plates with a damp cloth before using the appliance.
<i>A lot of smoke is produced when grilling.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature is too high or your food is too greased. Grease makes it easier for smoke to develop. Grease the grill grid less or not at all.

Disposal/recycling

Packaging material

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



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

Disposal information



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

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von **zwei Jahren** ab Kaufdatum eine **Qualitätsgarantie** für die in Deutschland gekauften Produkte. Die **Garantiefrist** wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de