



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

D Bedienungsanleitung

GB Instruction Manual



Panini Grill KG 2400



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Grill entschieden haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Inhaltsverzeichnis

Bitte klappen Sie zuerst die Seite mit der Gerätezeichnung aus und machen Sie sich mit den Funktionen des Grills vertraut.

Gerätebeschreibung	Seite
Das Gerät	3
Bedieneinheit	3
Einleitung	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Technische Daten	3
Lieferumfang	3
Für Ihre Sicherheit	4
Wichtige Hinweise	4
Grundsätzliches	5
Geschlossene Position / Kontaktgrill	5
90° Position zum Befüllen	5
Offene Position / Flächengrill	5
Einsetzen und Herausnehmen der Grillplatten	5
Korrektes Platzieren der Fettauffangbehälter	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Inbetriebnahme	
Einschalten und Aufheizen	6
Temperaturwahl	6
Umschalten	6
Ausschalten	6
Grilltabelle	7
Reinigung und Pflege	7
Rezepte	8
GB Instruction Manual	11
Service, Garantie und Entsorgung	16

Gerätebeschreibung

Das Gerät

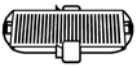
- (1) Gehäuse
- (2) Funktionstasten
- (3) Haltefedern zum Arretieren der Grillplatten
- (4) Deckelgriff
- (5) Tragegriffe
- (6) obere geriffelte Grillplatte
- (7) untere geriffelte Grillplatte
- (8) obere flache Grillplatte
- (9) untere flache Grillplatte
- (10) Fettauffangbehälter
- (11) Fettablauf
- (12) Reinigungsschaber

Bedieneinheit



Funktionstaste (2) für Kontaktgrill

T1 – T5 Tasten zur Temperaturwahl



Funktionstaste (2) für Flächengrill

Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. 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 ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Spannung/Leistung: 230 V~ 50 Hz 2200 W
Abmessungen(B x L x H): 40 x 29 (35) x 11,5 cm (inkl. Griff)
Gewicht: 5,0 kg

Lieferumfang

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

- 1 Panini Grill KG 2400
- 2 geriffelte antihafbeschichtete Grillplatten
- 2 flache antihafbeschichtete Grillplatten
- 2 Fettauffangbehälter
- 1 Reinigungsschaber
- 1 Bedienungsanleitung

Für Ihre Sicherheit

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen. Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Nur bei vollständig eingerasteten Grillplatten einschalten.



Achtung: Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen. Beachten Sie die **Verbrennungsgefahr** beim Berühren des Gerätes!

- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwerk-system betreiben.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzzuleitung oder beschädigtem Netzstecker. **VORSICHT!** Beschädigte Netzzuleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzzuleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen.
- Halten Sie die Netzzuleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Der Panini Grill entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Wichtige Hinweise



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.

Öffnen Sie den Panini Grill nur an der isolierten Stelle des Deckelgriffs (4).

Benutzen Sie beim Befüllen und Entleeren des Panini Grills sowie beim Hantieren mit heißen Grillplatten (6-9) immer Topflappen!



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Betreiben Sie das Gerät nicht in der 90° Position – diese ist nur zum Belegen des Grills!

Grundsätzliches

Geschlossene Position / Kontaktgrill

Der Panini Grill wird im geschlossenen Zustand aufgeheizt. Zum Kontaktgrillen legen Sie die gewünschten Lebensmittel ein und grillen im geschlossenen Zustand. Diese Position ist geeignet zum Backen oder Grillen mit gleicher Ober- und Unterhitze. Die Konstruktion des Deckels gleicht Unterschiede in der Höhe der eingelegten Lebensmittel aus.

90° Position zum Befüllen

Um Speisen einzulegen oder zu entnehmen, öffnen Sie den Deckel auf 90° bis zum Anschlag. Der Deckel bleibt in Position und Sie haben die Hände frei für das Grillgut. Schließen Sie den Deckel unbedingt nach dem Befüllen oder öffnen Sie ihn ganz. Ein Betreiben des Panini Grills in der 90° Position birgt große Unfallrisiken.

Offene Position / Flächengrill

Nach dem Aufheizen in geschlossener Position öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn am isolierten Griff (4) bis zur 90° Position aufklappen, dann kurz anheben, um die Arretierung am Scharnier zu überwinden und schließlich ganz bis auf 180° öffnen. Der Panini Grill liegt nun flach geöffnet auf dem Tisch.

Diese Position ist geeignet für die gleichzeitige Verwendung unterschiedlicher Grillplatten (6-9) sowie zum Zubereiten von z.B. Spiegelei oder Gemüse.

Die **geriffelten Grillplatten** (6 und 7) eignen sich für Fleisch, Würstchen, Fisch, Panini. Mit den **flachen Grillplatten** (8 und 9) können Sie Spiegeleier, Omelette, Gemüse und Bratkartoffeln zubereiten.

Hinweis: Die Hitze entweicht schneller in der geöffneten Position. Das Grillgut benötigt deshalb mehr Zeit zum Garen als in der geschlossenen Position.

Einsetzen und Herausnehmen der Grillplatten

Hinweis: Bevor Sie die Grillplatten einsetzen oder herausnehmen, sollte der Panini Grill abgekühlt sein. **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!**

Bringen Sie den Grill in die offene Flächengrill-Position. Setzen Sie die Grillplatten (6-9) ein. Beachten Sie dabei die Markierungen „lower/bas“ für die untere Grillplatte (7 bzw. 9) und „upper/haut“ für die obere Grillplatte (6 bzw. 8). Jede Grillplatte passt nur in einer Position. Schieben Sie die Grillplatten (6-9) unter die Klammern am hinteren Ende des Gehäuses (1). Drücken Sie zum Arretieren die Grillplatte (6-9) nach unten, bis die Haltefeder (3) einrastet. Der Fettablauf (11) sollte an der rechten vorderen Ecke sein.

Zum Herausnehmen drücken Sie auf die Haltefedern (3) und entnehmen die Grillplatten (6-9).

Korrektes Platzieren der Fettaufangbehälter (10)

Platzieren Sie die Fettaufangbehälter (10) beim Grillen direkt unter den Fettablauf (11), um austretendes Fett aufzufangen. Bitte denken Sie daran, beim Grillen in der offenen Grill-Position die Fettaufangbehälter (10) unter den Fettablauf (11) beider Grillplatten (6-9) zu stellen. Die Fettaufangbehälter (10) können bei Bedarf entleert und im Geschirrspüler gereinigt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entnehmen Sie die Grillplatten (6-9) durch Drücken der Haltefedern (3) aus dem Gerät und reinigen Sie diese in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel. Nach dem gründlichen Abtrocknen schieben Sie die Grillplatten (6-9) in die vorgesehenen Halterungen und drücken sie nach unten, bis die Haltefedern (3) einrasten. Reiben sie dann beide Grillplatten (6-9) mit etwas Butter oder Speisefett ein.

Inbetriebnahme

Einschalten und Aufheizen

Ölen Sie die Grillplatten leicht ein. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Alle Kontrolllampen blinken kurz auf und zeigen, dass der Panini Grill betriebsbereit ist. Entscheiden Sie, ob Sie den Grill in der geschlossenen Position (Kontaktgrill) oder der offenen Position (Flächengrill) betreiben möchten und drücken Sie die entsprechende Funktionstaste (2). Die zugehörige Kontrolllampe leuchtet.

Wählen Sie jetzt die gewünschte Temperaturstufe (T1 – T5) und heizen Sie auf der gewünschten Stufe auf. Die Kontrolllampe blinkt solange, bis der Grill aufgeheizt ist. Wenn die Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrolllampe dauerhaft.

Hinweis: Heizen Sie den Grill stets in der geschlossenen Position auf. Das spart Energie und Zeit.

Temperaturwahl

Nun können Sie den Panini Grill befüllen, bzw. zur offenen Position aufklappen und mit dem Grillgut belegen. Wählen Sie jetzt die gewünschte Temperaturstufe:

Stufe 1: Warmhalten

Stufe 2: sanft Grillen, Warmhalten

Stufe 3: mittel, Gemüse, Fisch, Garnelen, Omelette, Panini

Stufe 4: Grillen, Anbraten, Panini, Fleisch, Würstchen

Stufe 5: scharf Anbraten

Umschalten

Wenn Sie vom Grillen in der geschlossenen Position zum Grillen in der offenen Position umschalten möchten oder umgekehrt, dann schalten Sie erst die zurzeit betriebene Funktionsart durch Drücken der entsprechenden Funktionstaste (2) ab.

Wählen Sie dann wieder über die Funktionstasten (2) die gewünschte Heizart sowie benötigte Temperaturstufe aus.

Ausschalten

Schalten Sie die Heizung durch Drücken der aktiven Funktionstaste (2) – Flächengrill oder Kontaktgrill - ab. Die Kontrolllampen erlöschen. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.

 **Hinweis: Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind.

Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.

Öffnen Sie den Panini Grill nur an der isolierten Stelle des Deckelgriffs (4).

Benutzen Sie beim Befüllen und Entleeren des Panini Grills, beim Hantieren mit heißen Grillplatten (6-9) immer Topflappen!

Erhöhte Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Grill von der geschlossenen Position in die offene Position aufklappen, z. B. nach dem Aufheizen.

Achten Sie auf ausreichend Platz.

Bitte verwenden Sie kein Grillbesteck aus Metall, da sonst die Antihafbeschichtung der Grillplatten (6-9) beschädigt werden kann.

Grilltabelle

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

Tipp: Wenn Sie Fleisch kurz (1-2 Min.) bei hoher Temperatur scharf anbraten, schließen sich die Poren und es bleibt besonders saftig. Regeln Sie dann die Temperatur gem. Tabelle zurück.

Lebensmittel	Grillposition (offen/geschlossen)	Temperatur (1/2/3/4/5)	Zeit
Schweinesteaks	geschlossen	5/4	4 – 6 Minuten
	offen	5	15 – 20 Minuten
Putenschnitzel	geschlossen	5/4	4 – 6 Minuten
	offen	5	12 – 15 Minuten
Würstchen	geschlossen	5/4	3 - 5 Minuten
	offen	5	10 – 15 Minuten
Panini	geschlossen	3	2 Min. aufgeklappt dann 3 Min. befüllt
Toastscheiben	geschlossen	4	4 – 6 Minuten
Bacon	offen	5	4 Minuten
Spiegelei	offen	4	4 – 6 Minuten
Omelette	offen	4	4 – 6 Minuten
Pilze	offen	4	6 – 8 Minuten
Gemüse	offen	4	8 – 12 Minuten

Reinigung und Pflege

HINWEIS: Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes stets den Netzstecker.

Vor der Reinigung das Gerät vollständig abkühlen lassen.

Wischen Sie das Gehäuse (1) mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Zur Reinigung niemals Scheuermittel, kratzende Gegenstände oder Backofensprays benutzen.

Die Grillplatten (6-9), wie vorher beschrieben, entnehmen und in heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und gründlich abtrocknen. Größere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein. Zum Entfernen von Verschmutzungen können Sie den beigefügten Reinigungsschaber (12) verwenden.

Die Grillplatten (6-9) sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie deshalb keine spitzen Gegenstände, Scheuermittel, Stahlwolle oder Backofensprays!

Grillplatten die aufgrund falscher Behandlung beschädigt wurden, sind kein Reklamationsgrund. Ersatzgrillplatten können Sie über Ihren Fachhändler oder über unsere Servicestelle im Werk Dinkelsbühl beziehen.

Die Fettauffangbehälter (10) gründlich mit Spülmittel oder im Geschirrspüler reinigen.

Bewahren Sie das Gerät und die Wechselgrillplatten an einem trockenen Platz und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Rezepte

Heiße Panini

glatte Grillplatten – Einstellung PANINI – Position „Kontaktgrill“

Der Grundgedanke ist, dass Sie zwischen zwei flachen Brotscheiben beliebige Zutaten ganz nach Ihrem Geschmack füllen, wobei die Brotscheiben an den Außenseiten mit Olivenöl oder Butter eingerieben wurden, damit sie schön knusprig werden.

Die so gefüllten Brotscheiben werden dann auf **Position „Kontaktgrill“ und Einstellung „Panini“** schön braun und knusprig gegrillt, bis auch die Füllung entsprechend erhitzt ist.

Zur Zubereitung von leckeren, abwechslungsreichen Panini können Sie alle Arten von flachen Broten (Fladenbrot/Sandwichbrot oder Baguettebrötchen) verwenden. Typisch sind Panini, Ciabatta und italienische Fladenbrote (Focaccia / Piadine).

Bei der Wahl der Füllungen sind Ihrer Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Ob deftig mit Wurst oder Schinken, ob vegetarisch oder süß – experimentieren Sie mit allem, was Ihr Kühlschrank bietet!

Hier nur vier der vielen Möglichkeiten:

Gemüse-Panini Mediterran (6 Portionen)

glatte Grillplatten

Aufheizen auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 5, Gemüse auf Position „Flächengrill“ Stufe 4

gefüllte Panini auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 3

Zutaten

1 Aubergine

2 rote Paprika

Olivenöl

2 große Champignons

3 Knoblauchzehen

3 EL Mayonnaise

6 Scheiben Gruyère Käse

1 Laib Focaccia (oder anderes flaches italienisches Brot – Menge für 6 Portionen)

Zubereitung

Aubergine putzen, in etwa 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, putzen. Beide Gemüse etwas salzen, mit Olivenöl bestreichen und auf der vorgeheizten Grillplatte auf **Position „Flächengrill“** beidseitig gut anbraten, bis sie weich sind. Abkühlen lassen, die Paprika noch enthäuten und in Streifen schneiden.

Die Champignons in Scheiben schneiden, salzen und mit etwas Olivenöl auf der Grillplatte in **Position „Flächengrill“** anbraten. Abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich die Knoblauchzehen zerdrücken und mit der Mayonnaise verrühren.

Das portionierte Brot quer aufschneiden, außen mit etwas Olivenöl bepinseln und beide Hälften innen mit der Knoblauchmayonnaise bestreichen. Dann mit Auberginen- und Paprikastreifen, den Champignonscheiben und jeweils einer Käsescheibe belegen. Brot zusammenklappen und in den Panini Grill geben, auf **Position „Kontaktgrill“** ca. 4 Minuten grillen. Guten Appetit!

Panini mit Hähnchenbrust – (4 Portionen)

geriffelte Grillplatten

Aufheizen auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 5, Hähnchenbrust auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 5, dann 4, gefüllte Panini auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 3

Zutaten

2 Hähnchenbrusthälften, ohne Knochen

Grillgewürz

Olivenöl

Mayonnaise

- 150-200 g Emmentaler Käse, gerieben
- 1 Avocado, geschält, entkernt, in Streifen geschnitten
- 8 Brotscheiben (Weißbrot oder dickere Scheiben Toastbrot)

Zubereitung

Die Hühnchenbrusthälften in Streifen schneiden, mit dem Grillgewürz einreiben und auf der vorgeheizten Grillplatte **Position „Kontaktgrill“** auf Stufe 5 1-2 Minuten anbraten, dann auf Stufe 4 3-5 Minuten fertig grillen, so dass das Fleisch außen schön gebräunt, innen noch saftig ist. Auf einem Teller beiseite stellen.

Die Brotscheiben auf einer Seite mit Olivenöl einpinseln, auf der anderen Seite mit etwas Mayonnaise bestreichen. Etwas geriebenen Käse auf die Mayonnaise geben, Hühnchenbrust und Avocadostreifen gleichmäßig darauf verteilen, dann wieder geriebenen Käse und als Abschluss eine Brotscheibe, die geölte Seite nach außen, auflegen.

Die Sandwiches im in **Position „Kontaktgrill“** auf Stufe 3 grillen, bis das Brot goldbraun und der Käse geschmolzen ist (ca. 5 Minuten). Nach dem Herausnehmen auf einer schnittfesten Unterlage die Panini halbieren und servieren. Guten Appetit!

Panini mit Thunfisch – (4 Portionen)

geriffelte Grillplatten

Aufheizen auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 5, dann Position „Kontaktgrill“ Stufe 3

Zutaten

- 2 Dosen Thunfisch
- 1 kleine Dose Erbsen
- Olivenöl
- etwas Blattsalat
- 1 Chilischote
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Mayonnaise
- 4 große Baguettebrötchen

Zubereitung

Blattsalat waschen und putzen. Chilischote waschen, putzen und in Streifen schneiden. Erbsen, Chilischote und Thunfisch vermischen, salzen und pfeffern.

Knoblauchzehe schälen, pressen und mit der Mayonnaise verrühren. Baguettebrötchen aufschneiden, außen mit etwas Olivenöl bepinseln. Beide Hälften mit Knoblauchmayonnaise bestreichen, mit Salat belegen und mit der Thunfischpaste füllen. Brötchen zusammengeklappt in den vorgeheizten Panini Grill geben, auf **Position „Kontaktgrill“**, Stufe 3 ca. 5 Minuten grillen. Guten Appetit!

Panini à la Caprese – (4 Portionen)

geriffelte Grillplatten

Aufheizen auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 5, dann Position „Kontaktgrill“ Stufe 3

Zutaten

- 4 Tomaten
- 160 g Mozzarella
- Basilikum
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 4 große Ciabattabrötchen

Zubereitung

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikumblättchen abpflücken. Ciabattabrötchen aufschneiden, außen mit etwas Olivenöl bepinseln. Beide Hälften mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella belegen, kräftig würzen. Brötchen zusammengeklappt in den vorgeheizten Panini Grill geben, auf **Position „Kontaktgrill“** Stufe 3 ca. 5 Minuten grillen.

Grill-Rezepte

In der **Position „Kontaktgrill“** können Sie auf Ihrem Panini Grill natürlich auch Steaks, Schnitzel und Bratwürste grillen.

Wünschen Sie knusprige Grillstreifen? Dann verwenden Sie die geriffelten Grillplatten.

Die **Position „Flächengrill“** eignet sich für Garnelen oder Fischfilet, Bratkartoffeln, Spiegelei und Omelette. Hierzu sollten sie die glatten Grillplatten wählen.

Um Ihre Fantasie zu beflügeln, hier noch zwei weitere besondere Rezepte.

Gefüllte Würstel

geriffelte Grillplatten

Aufheizen auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 5, dann Position „Kontaktgrill“ Stufe 4

Zutaten

8-12 Wiener Würstchen

3 EL süßen Senf

1 TL Majoran

1 TL Thymian

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz

4 dünne Scheiben gekochter Schinken

4 dünne Scheiben Emmentaler

12-16 dünne Scheiben durchwachsenen geräucherten Speck

2-3 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Wiener Würstchen der Länge nach halbieren und auf eine Arbeitsfläche legen. Den Senf mit dem Majoran, dem Thymian und der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe verrühren und die Innenseiten der Würstchen damit bestreichen. Die Schinken- und Emmentalerscheiben halbieren bzw. in drei Teile schneiden. Jedes Würstchen mit einer Schinken- und Emmentalerscheibe belegen und anschließend die Würstchen wieder zusammenklappen. Die Wiener mit Speckscheiben umwickeln und je nach Bedarf mit Zahnstochern zusammen stecken. Dann mit Olivenöl einstreichen und anschließend auf Stufe 4 garen. Guten Appetit!

Fischfrikadellen aus Fischfilet

glatte Grillplatten

Aufheizen auf Position „Kontaktgrill“ Stufe 5, dann Stufe 4

Zutaten

300 g küchenfertiges Fischfilet (Barsch, Seelachs aber auch Hecht oder Forelle)

1 EL Crème double

1 EL saure Sahne

1 Eigelb

Salz

Saft von 1 Zitrone

weißer Pfeffer

3 EL gehackter Dill

2-3 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Das Fischfilet in grobe Stücke schneiden, zusammen mit Crème double, saurer Sahne und Eigelb im Mixer fein pürieren. Die Fischmasse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer gut würzen. Den Dill darunter mischen. So viel Semmelbrösel hineinrühren, dass die Masse formbar ist. Kleine, flache Frikadellen formen, in den Panini Grill geben und bei Stufe 4 goldbraun und glasig braten (insgesamt ca. 4-6 Min.). Auf dem Teller mit Zitronensaft beträufeln und genießen.

***Wir wünschen Ihnen viel Freude und
fantasievollen Grillspaß mit Ihrem Rommelsbacher Panini Grill!***



We are glad you decided in favour of this superior grill and thank you very much for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure that you will have lots of pleasure with this appliance for a long time, we ask you to carefully read and follow these notes. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you.

Contents

Before reading please unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of this device.

Description of appliance	Page
The appliance	12
The operating panel	12
Introduction	
Intended use	12
Technical data	12
Scope of supply	12
For your safety	12
Important notes	13
General	13
Closed position / contact grill	13
90° position for filling	13
Open position / flat surface grill	13
Attaching and detaching the grill plates	14
Correct positioning of the fat collecting cups	14
Prior to initial use	14
How to operate your appliance	
Switching on and heating up	14
Temperature selection	14
Switching over	14
Switching off	14
Grilling chart	15
Cleaning and maintenance	15

Description of appliance

The appliance

- (1) casing
- (2) function keys
- (3) retaining springs for locking the grill plates
- (4) cover handle
- (5) carry handles
- (6) upper riffled grill plate
- (7) lower riffled grill plate
- (8) upper plane grill plate
- (9) lower plane grill plate
- (10) fat collecting cups
- (11) fat drain
- (12) cleaning scraper

The operating panel



function key (2) for contact grilling

T1 – T5

buttons for temperature selection



function key (2) for flat surface grilling

Introduction

Intended use

The appliance is designed for preparing food. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from inappropriate use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Voltage/performance:	230 V~ 50 Hz 2200 W
Dimensions (W x L x H):	40 x 29 (35) x 11.5 cm (incl. handle)
Weight:	5.0 kg

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components immediately after unpacking.


- 1 Panini Grill KG 2400
- 2 riffled non-stick coated grill plates
- 2 plane non-stick coated grill plates
- 2 fat collecting cups
- 1 cleaning scraper
- 1 instruction manual


For your safety

- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect the unit to alternating current.
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even work surface. The space above the appliance must be free, the distance to all walls must be at least 10 cm. Unhindered circulation of air has to be ensured.

- Only operate with the grill plates completely clinched.
Caution: The appliance becomes hot during operation.
Mind the **hazard of burns** when touching the appliance!
- Never leave the appliance unattended during operation and do not use it as space heater. Improper use will void all warranty claims.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water may infiltrate the underside.
- Pull the mains plug for safe switch-off. Do not operate the appliance with the power cord or the mains plug damaged. **CAUTION!** Damaged power cords present a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or have been damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not use the power cord for unplugging the appliance.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- The Panini Grill complies with the relevant safety standards. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- This appliance is only qualified for normal household use and not for commercial use.
- Improper application and disregard of the instruction manual will void all warranty claims.

Important notes

 **Attention! Hazard of burns!** The appliance becomes hot during operation and firstly stays hot after switching off. Mind the hazard of burns when touching the appliance!
Only open the Panini Grill at the insulated areas of the cover handle (4). Always use oven cloths for filling and emptying the Panini Grill, when handling with hot grill plates (6-9)!

 **Attention! Hazard of burns!** Do not move the appliance when hot.
Caution! Hazard of burns! Do not operate the appliance in the 90° position – it is only for placing food on the grill!

General

Closed position / contact grill

The Panini Grill is heated up when it is closed. For contact grilling put in the desired food and grill it with the cover closed. This position is suitable for backing or grilling with the same upper and lower heat. The construction of the cover levels differences in height of the inlayed food.

90° position for filling

For inlaying or taking out food, open the cover up to 90° as far as it will go. The cover stays in this position and your hands are free for handling with the food to be grilled. Absolutely close the cover after filling, or open it completely. Operating the Panini Grill in the 90° position harbours considerable accident risks.

Open position / flat surface grill

After heating up in the closed position, open the cover by lifting it at the insulated cover handle (4) up to the 90° position then raise it briefly to get over the detent at the hinge and open the grill completely to 180°C. The Panini Grill now lies evenly opened on the table.

This position is suitable for the simultaneous usage of different grill plates (6-9) as well as for preparing e.g. fried eggs or vegetables.

The **riffled grill plates** (6 and 7) are suitable for meat, sausages, fish, panini sandwiches.

With the **plane grill plates** (8 and 9) you can prepare fried eggs, omelettes, vegetables and fried potatoes.

Note: The heat escapes faster in the open position. Therefore, the food to be grilled needs more time for cooking than in the closed position.

Attaching and detaching the grill plates

Note: Before attaching or detaching the grill plates, the Panini Grill should have cooled down. **Attention! Hazard of burns!**

Bring the grill in the open flat surface grill position. Attach the grill plates (6-9). In doing so, observe the markings "lower/bas" for the lower grill plate (7 or 9) and "upper/haut" for the upper grill plate (6 or 8). Every grill plate fits in one position only. Slide the grill plates (6-9) below the holders at the rear end of the casing (1). Push the grill plate (6-9) downwards for locking until the retaining spring (3) clinches. The fat drain (11) should be at the right front edge.

Press the retaining springs (3) for detaching and remove the grill plates (6-9).

Correct positioning of the fat collecting cups (10)

Place the fat collecting cups (10) directly below the fat drain (11) when grilling to collect the draining fat. Please remind placing the fat collecting cups (10) below the fat drain (11) of both grill plates (6-9) when grilling in the open grill position. If necessary, the fat collecting cups (10) can be emptied and cleaned in the dishwasher.

Prior to initial use

Detach the grill plates (6-9) from the appliance by pressing the retaining springs (3) and clean them with lukewarm soapy water. After thorough wiping, slide the grill plates (6-9) in the intended holder and push until the retaining springs clinch (3). Then, grease both grill plates (6-9) with some butter or cooking fat.

How to operate your appliance

Switching on and heating up

Oil the grill plates slightly. Plug in the mains plug. All pilot lamps illuminate shortly and indicate that the Panini Grill is ready for operation. Decide whether you would like to operate the grill in the closed position (contact grill) or in the open position (flat surface grill) and press the respective function key (2). The corresponding pilot lamp glows.

Now select the desired temperature level (T1–T5) and heat up at the required level. The pilot lamp blinks until the grill is heated up. When the temperature is reached, the pilot lamp glows permanently.

Note: Always heat up the grill in the closed position. This saves energy and time.

Temperature selection

Now you can fill your Panini Grill or open it and place the food on it. Select the desired temperature level

Level 1: keeping warm

Level 2: gentle grilling, keeping warm

Level 3: medium, vegetables, fish, shrimps, omelette, panini

Level 4: grilling, roasting, panini, meat, sausages

Level 5: searing

Switching over


If you want to switch over from grilling in the closed position to grilling in the open position or the other way round, switch off the currently used type of heating by pressing the respective function key (2).

Then again select the desired type of heating and required temperature level by pressing the relevant function key (2).

Switching off

Switch off the heating by pressing the active function key (2) – grilling in open or closed position. The pilot lamps go out.

Pull the mains plug for safe switch-off.

 **Note: Attention! Hazard of burns!** During operation, the appliance becomes hot and firstly stays hot after switching off. Mind the hazard of burns when touching the appliance. Open the Panini Grill only at the insulated areas of the cover handle (4). Always use oven cloths when filling or emptying the Panini Grill, when handling with hot grill plates (6-9)!

Increased caution is advised when opening the grill from the closed position to the open position, e.g. after preheating.

Ensure enough room.

Do not use grilling cutlery made of metal as otherwise the non-stick coating of the grill plates (6-9) may be damaged.

Grilling Chart

The settings and grilling times shown in the following chart are only approximate and can vary according to the thickness of food, your personal taste and the desired level of browning.

Tip: If you sear meat shortly (1-2 min.) at high temperatures, the pores will close and it stays especially juicy. Then regulate the temperature down according to the chart.

Food	Grilling position (open/closed)	Temperature (1/2/3/4/5)	Time
Steaks (pork)	closed	5/4	4 – 6 minutes
	open	5	15 – 20 minutes
Turkey cutlet	closed	5/4	4 – 6 minutes
	open	5	12 – 15 minutes
Sausages	closed	5/4	3 - 5 minutes
	open	5	10 – 15 minutes
Panini	closed	3	2 min. open then 3 min. filled
Toast slices	closed	4	4 – 6 minutes
Bacon	open	5	4 minutes
Fried eggs	open	4	4 – 6 minutes
Omelettes	open	4	4 – 6 minutes
Mushrooms	open	4	6 – 8 minutes
Vegetables	open	4	8 – 12 minutes

Cleaning and maintenance

NOTE: Always pull the mains plug before cleaning the appliance.

Prior to cleaning, let the appliance cool down completely.

Wipe the casing (1) with a damp cloth. Do not immerse the appliance in water and do not use steam jet appliances. Make sure no water or steam may infiltrate the underside. Never use scouring agents, scratching objects or oven cleaners for cleaning!

Detach the grill plates (6-9) as described before and clean them in hot soapy water, dry thoroughly. Steep severely polluted areas with some oil first. For removing soiling, use the enclosed cleaning scraper (12). The grill plates (6-9) are non-stick coated, therefore, do not use pointed objects, scouring agents, steel wool or oven cleaners!

Grill plates (6-9) being damaged due to wrong treatment are no reason for rejection. Replacement grill plates (6-9) can be obtained at your specialist dealer.

Clean the fat collecting cups (10) thoroughly with soapy water or in the dishwasher.

Store the appliance and the grill plates for exchange at a dry place and out of reach of children.

Have a lot of fun with your Panini Grill KG 2400!

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuhängen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die 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.

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

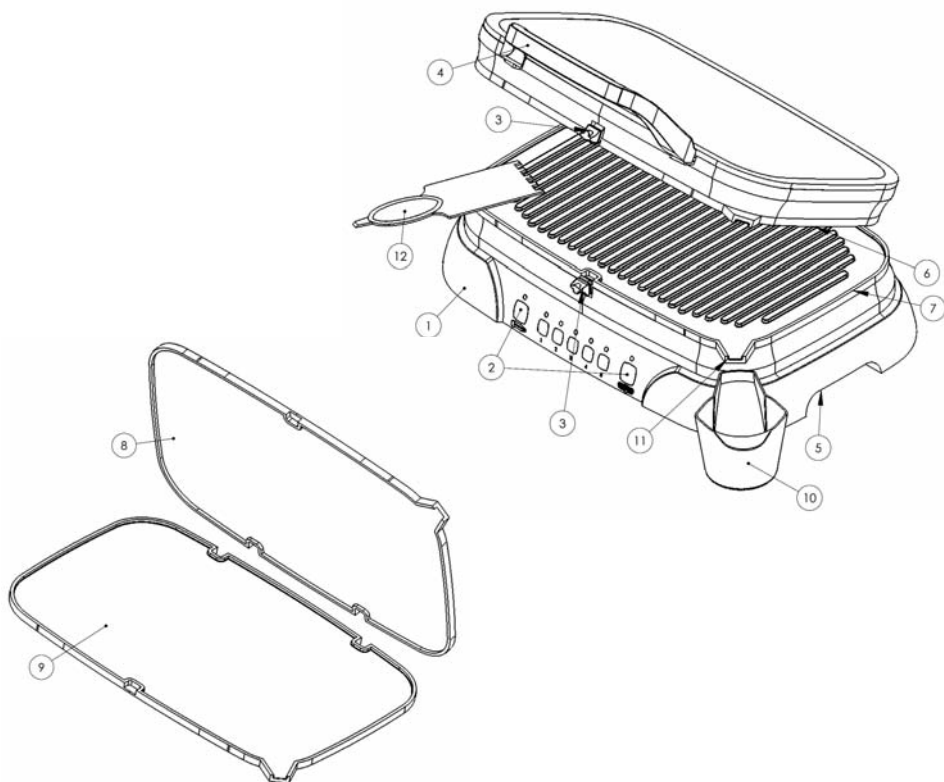
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

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

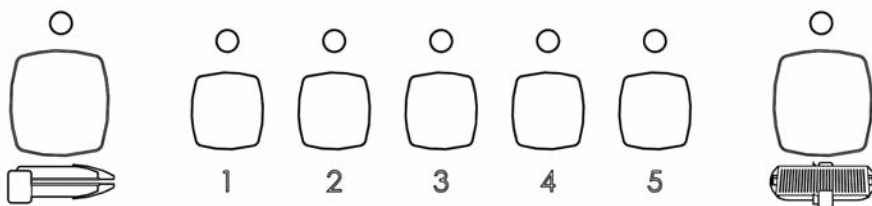


Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Gerätezeichnung / Drawing of the grill KG 2400



Bedieneinheit / Control panel



Funktionstaste
Funktion Kontaktgrillen
function for contact grilling

T1 – T5
Wahlkosten für Temperaturstufen
keys for temperature level selection

Funktionstaste
Funktion als Flächengrill
function as a flat surface grill