

EINFÜHRUNG

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für diesen Elektro-Tischgrill von De'Longhi entschieden haben.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um Gefahrensituationen und Geräteschäden zu vermeiden.

In der Anleitung verwendete Symbole

Wichtige Hinweise sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet. Es ist wichtig, diese Hinweise zu beachten, da andernfalls Stromschläge, schwere Verletzungen, Verbrennungen, Brand oder Geräteschäden verursacht werden können.



Gefahr!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Verbrennungsgefahr!!

Die Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.



Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer hin.

HINWEISE

Sicherheitshinweise



Gefahr!

- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, überprüfen dass:
 - die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt;
 - die Steckdose geerdet ist und über eine Mindestleistung von 16A verfügt.Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachtung dieser wichtigen Sicherheitshinweise.
- Verwenden Sie das Gerät nie im Freien.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Bei Beschädigungen des Netzkabels muss es durch den Hersteller oder dessen

technischen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

- Vor Beginn der Reinigungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Steckverbinder vom Gerät entfernen. Die Anschlüsse der Grillplatte müssen vor dem erneuten Gebrauch sorgfältig getrocknet werden.



Achtung!

- Dieser Tischgrill ist zum Garen von Speisen konzipiert. Er darf für keine anderen Zwecke benutzt und in keiner Weise verändert bzw. umgerüstet werden.
- Vor dem Wegräumen des Gerätes sicherstellen, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht verstellen, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht über eine Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienungssysteme betrieben werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen, bei Zimmervermietungen.
- Nur den passenden Steckverbinder von De'Longhi verwenden: PPH-BG500-818 für die Geräte BG500/BG500C; PPH-BG400-817 für das Gerät BG400
- Dieses Gerät darf auch von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane

verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden beaufsichtigt und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, trockenen und wärmebeständigen Fläche und stellen Sie es in einer Höhe von mindestens 85 cm außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen (mindestens 30 Minuten), bevor Sie es anfassen.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, nicht am Netzkabel ziehen, sondern den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist, da dies eine potentielle Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Teile sehr hoch werden.
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien und Zubehör erfüllen die Anforderungen der Europäischen Verordnung 1935/2004.
- Den Steckverbinder nie in Wasser tauchen. Den Steckverbinder erforderlichenfalls mit einem feuchten Tuch reinigen.



Verbrennungsgefahr!!

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden.

Das Gerät bei der Handhabung immer am Griff anfassen oder erforderlichenfalls einen Ofenhandschuh verwenden.

- Keine brennbaren Produkte neben dem Produkt aufbewahren.
- HINWEIS: verwenden Sie mit diesem Gerät keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe.
- ACHTUNG: Beim Garen muss die Fettauffangschale immer richtig eingesetzt sein. Den Inhalt der Fettauffangschale erst entsorgen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Beim Herausziehen der Fettauffangschale darauf achten, den Inhalt nicht zu verschütten.



Hinweis:

- Um Brandgefahr zu vermeiden, keine Speisen garen, die in Garfolie, Aluminiumfolie oder Plastikbeutel eingewickelt sind.

Entsorgung des Gerätes



Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

BESCHREIBUNG (SEITE 3)

1. Steckverbinder
2. Fettauffangschale
3. Gehäuse
4. Sicherheitsvorrichtung
- 5a. Grillplatte mit Antihafbeschichtung (BG400)
- 5b. Grillplatte mit Antihafbeschichtung (BG500) / Grillplatte mit Keramikbeschichtung (BG500C)
6. Griffe der Grillplatte
7. Griffe des Gerätes
8. Spritzschutz (nur bei Modell BG500C)
9. Schaber (nur bei Modell BG500C)

Das Gerät kann, je nach Modell, mit einer anderen Grillplatte ausgestattet sein.

- Die Grillplatte mit geriffelter Oberfläche eignet sich zum Grillen von Steaks, Koteletts und ähnlichem.
- Die Grillplatte mit glatter Oberfläche wird zum Braten von Krustentieren, Eiern, in Scheiben geschnittenem Gemüse und ähnlichen verwendet. (Nur bei Modellen BG500\BG500C).

TECHNISCHE DATEN

BG400

Spannung: 220-240 V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 1800 W
Maße BxHxT: 480 x 90 x 345
Gewicht: 3,920Kg

BG500

Spannung: 220-240 V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 2000 W
Maße BxHxT: 570 x 90 x 345
Gewicht: 4,250Kg

BG500C

Spannung: 220-240 V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 2000 W
Maße BxHxT: 570 x 130 x 345
Gewicht: 4,640Kg

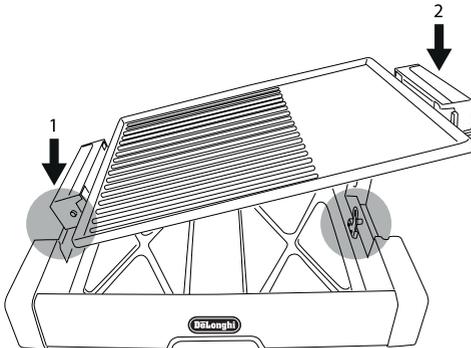
INSTALLATION UND WARTUNG

Beim ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber von der Grillplatte und der Fettauffangschale.
- Ziehen Sie den Steckverbinder heraus und reinigen Sie die Grillplatte mit Wasser und Seife. Sorgfältig abspülen und trocknen. Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse der Grillplatte vollkommen trocken sind.
- Tragen Sie auf die Oberfläche der Grillplatte eine dünne Schicht Pflanzenöl oder Anthaftspray auf. Überschüssiges Öl entfernen.

Vorbereitung des Geräts

- Stellen Sie das Gehäuse auf die Arbeitsfläche. Setzen Sie die Fettauffangschale ein. Die Grillplatte und das Gehäuse müssen, wie auf der Abbildung gezeigt, zusammengefügt werden. Die Anschlüsse der Grillplatte müssen sich auf der gleichen Seite wie die Sicherheitsvorrichtung befinden.



- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht in der auf Seite 3 genannten Reihenfolge installiert wurde.

Einschalten

- Den Steckverbinder an die Anschlüsse der Grillplatte anschließen. Der Steckverbinder kann nicht ganz eingesteckt werden, wenn die Grillplatte nicht richtig in das Gehäuse eingesetzt wurde.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an.
- Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die höchste Stufe. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein. Heizen Sie 4-6 Minuten vor. Während der Aufheizphase schaltet sich die Kontrolllampe mehrfach ein und aus. Dies ist ganz normal.
- Damit das Grillgut schön gebräunt ist und Hamburger, Steaks, Würstchen, Bratwürste, Fischsteaks, Hähnchenbrust und sonstiges Fleisch das typische Grillmuster aufweisen, muss der Temperaturwahlschalter auf MAX stehen. Er muss hingegen auf MIN oder MED gestellt werden, um bereits gegarte Speisen aufzuwärmen, Speisen warm zu halten oder um empfindlichere Speisen zu garen, die niedrigere Gartemperaturen erfordern.

Ausschalten

- Stellen Sie den Temperaturwahlschalter nach Beendigung des Garvorgangs auf ●.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Teile davon entfernen.
- Verwenden Sie zur Handhabung des Gerätes die Griffe.
- Verstellen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Verwenden Sie zum Verstellen der Grillplatte die dafür vorgesehenen Griffe (6). Verwenden Sie zum Verstellen des ganzen Gerätes die dafür vorgesehenen Griffe (7).

Garzeiten

- Mengen und Garzeiten entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle. Die Garzeiten sind nur ungefähre Angaben. Die erforderliche Garzeit kann je nach Temperatur der Grillplatte, der Umgebungsluft und des Grillguts abweichen. Das Grillgut muss immer Raumtemperatur aufweisen. Legen Sie nie tiefgekühlte Speisen direkt auf die Grillplatte. Prüfen Sie das Grillgut eingehend und regeln Sie die Garzeit je nach Bedarf. Wenden Sie das Grillgut häufig, damit es gleichmäßig gart.

GRILLGUT	Ungefähre Garzeit (Minuten)	Gartest
Steak	8 - 15	Bis zur gewünschten Garstufe
Geräucherter Bauchspeck	8 - 15	Gewünschte Garstufe
Schweinekoteletts, ohne Knochen	15- 20	Bis das Fleisch nicht mehr rosa ist
Hähnchen in Stücken	25 - 30	Mit einem Messer anstechen; der austretende Saft muss hell sein
Ca. 1 cm dicker Hamburger	8 - 10	Bis das Fleisch nicht mehr rosa ist
Bratwürste / Frikadellen	12- 15	Bis das Fleisch nicht mehr rosa ist
Würstchen	8 - 10	Gut durch gebraten
Ganzer Fisch	8 - 10	Mattes Aussehen, zerfällt bei Berührung mit der Gabel
Fischfilets	10 Min. alle 2,5 cm Dicke	Mattes Aussehen, zerfällt bei Berührung mit der Gabel

GRILLTIPPS

- Heizen Sie die Grillplatte vor dem Grillen vor, um ein besseres Grillergebnis zu erzielen.
- Generell eignen sich zarte Fleischscheiben besser zum Grillen. Härteres Fleisch wird weicher, wenn es über Nacht mariniert wird.
- Verwenden Sie immer einen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz, um die Garfläche beim Wenden des Grillguts nicht zu verkratzen. Schneiden Sie nie Fleisch auf der Grillplatte.
- Sprühen Sie zum Garen von Gemüse, Fisch oder magerem Fleisch die Garfläche mit etwas Backspray ein oder bestreichen Sie sie mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl. Zum Garen von fetthaltigem Fleisch oder mariniertem Grillgut muss der Tischgrill nicht vorbehandelt werden.
- Garen Sie Fleisch nie zu lang.
- Wenn das Grillgut an der Grillplatte anhängt, ab und zu etwas Öl auf ein Küchentuch geben und die Oberfläche damit abreiben.



Hinweis:

- Beim ersten Gebrauch des Tischgrills kann ein leichter Geruch entstehen und kann sich etwas Rauch bilden. Dies ist bei allen Geräten mit Antihafbeschichtung eine normale Erscheinung.
- Reinigen Sie nach dem Garvorgang und wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist (frühestens nach 30 Minuten) die Oberfläche der Grillplatte mit einem Kunststoffschaber. Wenn dieses Reinigungsgerät zu lange auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, könnte der Kunststoff schmelzen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie nach dem Garvorgang den Gerätestecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen,

bevor Sie es reinigen. Verstellen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.

- Ziehen Sie den Steckverbinder heraus. Reinigen Sie ihn erforderlichenfalls mit einem feuchten Tuch. TAUCHEN SIE DEN STECKVERBINDER NIE IN WASSER ODER IN SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN.
- Heben Sie die Grillplatte aus dem Gehäuse und schütten Sie das überschüssige Fett aus der Fettauffangschale. Die Grillplatte und die Fettauffangschale können im Geschirrspüler gereinigt werden, häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Keramikbeschichtung beeinträchtigen. Das Metallgehäuse muss von Hand gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Garfläche keine Topfreiniger aus Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel, da sie die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Verwenden Sie keine ätzenden Ofenreiniger, da sie die Garfläche beschädigen würden.
- Entfernen Sie anhängende Speisereste nach dem Grillen mit einem Kunststoffschaber. Reinigen Sie die Griffe nach jedem Gebrauch. Trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen Tuch oder mit Küchentuch.
- Das Netzkabel darf nicht in Wasser getaucht und nicht in den Geschirrspüler gelegt werden. Die Anschlüsse der Grillplatte müssen vor dem erneuten Gebrauch sorgfältig getrocknet werden.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Geräteteile werden regelmäßig überarbeitet. Einige Angaben, Spezifikationen oder Bilder in dieser Dokumentation können daher geringfügig von Ihrem Gerät abweichen. Die Produktbeschreibungen in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung und beziehen sich nicht auf konkrete Situationen. In Bezug hierauf können daher keinerlei rechtliche Ansprüche geltend gemacht werden.