

## EINFÜHRUNG

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt von De'Longhi entschieden haben. Nehmen Sie sich bitte einige Minuten Zeit, um diese Bedienungsanleitung durchzulesen, da sie zur Vermeidung von Gefahrensituationen und Geräteschäden dient.

### In der Anleitung verwendete Symbole

Wichtige Warnhinweise sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet. Es ist wichtig, diese Warnhinweise zu beachten. Bei Nichtbeachtung der Warnhinweise können Stromschläge, schwere Verletzungen, Verbrennungen, Brand oder Geräteschäden verursacht werden.



#### **Gefahr!**

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.



#### **Achtung!**

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



#### **Verbrühungsgefahr!!**

Bei Nichtbeachtung können Verbrennungen oder Verbrühungen verursacht werden.



#### **Hinweis:**

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

## WICHTIGE WARNHINWEISE

### Sicherheitshinweise



**Gefahr!** Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Steckdose muss geprüft werden, dass:
  - die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt;
  - die Steckdose über eine Leistung von 16A verfügt und mit einem Erdleiter versehen ist. Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, wenn diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.
- Sicherstellen, dass das

Netzkabel nicht mit Geräteteilen in Berührung kommt, die sich während des Gebrauchs erhitzen. Das Netzkabel muss bei Beschädigung vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

- Vor dem Wegstellen des Gerätes oder dem Entfernen der Grillplatten und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten, indem der Schalter auf "0" gestellt wird, und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie halb geöffnet betreiben.
- Vor dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose sicherstellen, dass der Schalter auf "0" steht.



#### **Achtung!**

- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen bestimmt. Es darf zu keinem anderen Zweck verwendet und in keiner Weise verändert oder manipuliert werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht vorgesehen für den Gebrauch in: Küchenbereichen für das Personal von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, landwirtschaftlichen, touristischen Einrichtungen,

Hotels, Motels, sowie sonstigen Unterkünften und Zimmervermietungen.

- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahre und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden überwacht. Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern betreiben und nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nie ohne Grillplatten betreiben.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nie während des Gebrauchs verstellen.



#### **Hinweis:**

- Keine Lebensmittel garen, die in Kunststoff- oder Aluminiumfolien bzw. in Polyethylenbeuteln verpackt sind, um Brandgefahr zu vermeiden.



#### **Verbrühungsgefahr!!**

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der Außenfläche sehr hoch werden.

Immer den Griff (2) benutzen oder, sofern erforderlich, Küchenhandschuhe tragen.

- Die Grillplatten entfernen oder wechseln, wenn das Gerät abgekühlt ist.

**C** Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- EWG-Verordnung 1275/2008 über den Energieverbrauch im Standby-Betrieb.
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und spätere Änderungen.
- Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) und spätere Änderungen;
- Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, erfüllen die Bestimmungen der Europäischen Verordnung 1935/2004.

#### **Entsorgung des Gerätes**



Gemäß Europarichtlinie 2002/96/EC das Gerät nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgen, sondern einem Zentrum für offizielle Mülltrennung übergeben.

## **BESCHREIBUNG**

- 1. Boden und Deckel:** solide Konstruktion aus Edelstahl mit selbstjustierendem Deckel
- 2. Griff:** robuster Griff aus Metallguss, um den Deckel der Dicke des Grillguts anzupassen.
- 3. Herausnehmbare Grillplatten:** antihafbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen.
  - a. Geriffelte Grillplatten:** perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse.
  - b. Glatte Grillplatten:** für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.
- 4. Funktionswahlschalter:** Kontaktgrill, Barbecue-Grill, glatte Grillplatten.
- 5. Thermostatregler Kontaktgrill:** Temperaturregelung von 100 bis 230 Grad.
- 6. Thermostatregler glatte Grillplatte:** Temperaturregelung von Stufe 1 bis Stufe 5.
- 7. Betriebsleuchte.**
- 8. Kontrolllampe Kontaktgrill betriebsbereit.**
- 9. Kontrolllampe betriebsbereit.**
- 10. Fettauffangschalen:** fangen das Fett auf und können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- 11. Reinigungsschaber:** hilft bei der Reinigung der

Grillplatten nach dem Gebrauch.

- 12. Entriegelungstasten für Grillplatte:** zum Entriegeln und Entfernen der Grillplatte drücken.
- 13. Entriegelungshebel für Scharnier:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

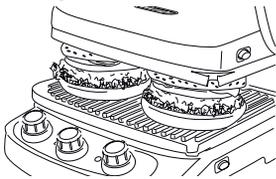
### Beim ersten Gebrauch

Das gesamte Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber vom Grill entfernen. Vor dem Wegwerfen des Verpackungsmaterials sicherstellen, dass alle Teile des neuen Gerätes entnommen wurden. Es wird empfohlen, den Karton und das Verpackungsmaterial für den späteren Gebrauch aufzubewahren.

**i Hinweis:** die Fettauffangschalen befinden sich außerhalb des linken Styroporeinsatzes. Vor dem Gebrauch transportbedingte Staubrückstände entfernen, indem der Boden, der Deckel und die Drehregler mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Die Grillplatten, die Fettauffangschalen und den Reinigungsschaber sorgfältig reinigen. Die Grillplatten, die Fettauffangschalen und der Reinigungsschaber können im Geschirrspüler gereinigt werden.

### Kontaktgrill (geriffelte Grillplatte verwenden)

Der Kontaktgrill ist ideal, um Hamburger, knochenloses Fleisch und dünn geschnittenes Fleisch, Gemüse und Brötchen zu garen. Die Funktion Kontaktgrill ist perfekt, um Speisen in kurzer Zeit oder auf gesunde Weise zuzubereiten. Mit dem Kontaktgrill gart das Grillgut schnell, da es mit beiden Seiten gleichzeitig mit den Grillplatten in Berührung kommt. (siehe Abb.). Durch die Ablaufrinnen der



Grillplatte und die Öffnung in der Ecke kann das Fett ablaufen und aufzufangen werden.

Wenn das Gerät als Kontaktgrill betrieben wird, sollten die geriffelten Grillplatten verwendet werden.

Den Deckel gleichmäßig auf das Grillgut auflegen, bis die gewünschte Gartemperatur erreicht ist.

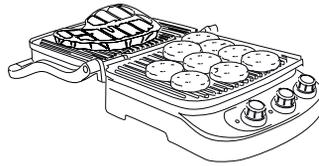
Das Gerät ist mit einem speziellen Griff und einem Scharnier ausgestattet, mit denen der Deckel der Dicke des Grillguts angepasst werden kann.

Mit ebenso ausgezeichneten Ergebnissen können dünn geschnittene Kartoffeln und sehr dicke Rindersteaks zubereitet

werden. Wenn mit dem Kontaktgrill unterschiedliches Grillgut gleichzeitig gegart wird, dann sollte das Grillgut die gleiche Dicke aufweisen, damit der Deckel gleichmäßig aufliegt.

### Funktion Barbecue-Grill mit geriffelter Grillplatte (geriffelte Grillplatte verwenden)

Das Gerät kann als Barbecue-Grill verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen (von knochenhaltigem Geflügel wird abgeraten, da es nicht gleichförmig gart) und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue-Grill ist die vielseitigste Betriebsart des Gerätes. Die Grillplatten sind aufgeklappt, wodurch die doppelte Grillfläche genutzt werden kann. (siehe Abb.). Auf getrennten Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut

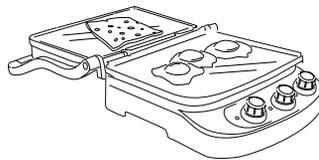


zubereitet werden, ohne die Grillsäfte zu vermischen, oder es kann eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Mit der Funktion Barbecue-Grill können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. In der Funktion Barbecue-Grill ist der Deckel des Gerätes vollständig aufgeklappt, wodurch sich die Grillfläche verdoppelt. In dieser Stellung muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden. Um das Gerät als Barbecue-Grill zu betreiben, müssen die geriffelten Grillplatten eingesetzt werden.

### Funktion Barbecue-Grill mit glatter Grillplatte (nur beim Modell CGH902)

Das Gerät kann auch als glatte Grillplatte verwendet werden, um Pfannkuchen, Eier, Käse, Omeletts und Wurst zum Frühstück zuzubereiten (siehe Abb.). Die glatte Grillplatte ist ideal, um



ein leckeres Frühstück für Zwei oder für die ganze Familie zuzubereiten. Auf der großen Garfläche kann

gleichzeitig unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden. Wenn das Gerät als glatte Grillplatte verwendet wird, muss der Deckel vollständig aufgeklappt werden, wodurch sich die Grillfläche verdoppelt.

In dieser Stellung muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden. Wenn diese Funktion gewählt wird, müssen glatte Grillplatten eingesetzt werden.

## **GEBRAUCH**

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, den Wahlschalter nach links drehen, um die Funktion Barbecue-Grill mit glatter oder geriffelter Grillplatte zu wählen, oder nach rechts drehen, um die Funktion Kontaktgrill zu wählen.

Nachdem der Wahlschalter auf eine der Positionen gestellt wurde, schaltet sich eine rote Kontrolllampe ein, die anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet werden soll, den Thermostatregler für den Grill auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann von 100°C bis 230°C eingestellt werden. Wenn das Gerät als Barbecue-Grill mit glatter Grillplatte verwendet werden soll, den Thermostatregler für die glatte Platte auf die gewünschte Temperatur einstellen. Es können die Stufen 1 bis 5 gewählt werden. Je nach gewählter Temperatur kann es bis zu 8 Minuten dauern, bis das Gerät aufgeheizt ist.

Sobald der Thermostat die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich eine grüne Kontrolllampe ein, die anzeigt, dass das Gerät betriebsbereit ist. Es ist normal, dass sich die Kontrolllampe während des Betriebs ein- und ausschaltet, um anzuzeigen, dass der Thermostat die Temperatur regelt.

Die Thermostatregler dienen zur Regelung der Temperatur der Grillfläche. Die Temperatureinstellung kann jederzeit während des Grillvorgangs geändert und dem Grillgut angepasst werden. Während des Grillvorgangs ist stets höchste Aufmerksamkeit geboten.

Um das Gerät zu öffnen, den Griff am schwarzen Kunststoffteil anfassen, da es kalt bleibt. Die Teile aus Aluminium-Druckguss hingegen werden sehr heiß und dürfen während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berührt werden.

Die Stellung des Deckels kann erforderlichenfalls während des Grillvorgangs angepasst werden; hierzu immer einen Küchenhandschuh verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gehäuse der unteren Grillplatte ist aus Kunststoff; es kann zwar auch sehr heiß werden, doch es besteht keine Verbrennungsgefahr.

Bevor das Gerät gehandhabt wird, muss es abkühlen (für mindestens 30 Minuten).



**Hinweis:** Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein leichter Geruch entstehen und kann sich etwas Rauch bilden. Dies ist bei allen Geräten mit Antihafbeschichtung eine normale Erscheinung. Das Gerät wird mit einem schwarzen

Reinigungsschaber geliefert, der verwendet werden kann, um die Grillplatten nach dem Gebrauch und nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist (dazu sind mindestens 30 Minuten erforderlich) zu reinigen. Wenn der Reinigungsschaber aus Kunststoff längere Zeit auf noch heißen Grillplatten verwendet wird, kann er schmelzen.

## **BETRIEBSSTELLUNGEN DES GERÄTES**

Das Gerät auf einer ebenen und sauberen Fläche aufstellen, an der gegrillt werden soll. Das Gerät kann eine der drei folgenden Stellungen einnehmen:

**Geschlossene Stellung** - Die obere Grillplatte/der Deckel liegt auf der unteren Grillplatte/dem Boden auf. Dies ist die Ausgangsstellung und die Stellung zum Garen, wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird.

**Geöffnete Stellung** - Die obere Grillplatte/der Deckel ist im 100°-Winkel zum Boden aufgeklappt. Der Deckel muss in diese Stellung aufgeklappt werden, bevor das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird. Um den Deckel in diese Stellung zu bringen, muss er nur am Griff angehoben werden, bis er einrastet. Der Deckel passt sich automatisch der Dicke des Grillguts auf der Grillplatte an.

Der Deckel bleibt in offener Stellung, bis der Griff abgesenkt wird. Nun ist der Deckel entriegelt und kann geschlossen werden, bis er auf dem Grillgut aufliegt. Auf diese Weise gart das Grillgut gleichmäßig auf beiden Seiten. Wenn der Griff nach dem Grillvorgang angehoben wird, befindet sich der Deckel weiterhin parallel zum Boden. Um ihn in die senkrechte Stellung zu bringen, muss das Gerät nach der Entnahme des Grillguts geschlossen und wieder geöffnet werden.

**Aufgeklappte Position (vollständig geöffnet)** – Die obere Grillplatte/der Deckel befindet sich auf gleicher Ebene mit der unteren Grillplatte/dem Boden. Die untere und die obere Grillplatte befinden sich auf gleicher Ebene und bilden so eine große Grillfläche. In dieser Stellung kann das Gerät als Barbecue-Grill mit geriffelter oder mit glatter Grillplatte verwendet werden. Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst der Entriegelungshebel für das Scharnier auf der rechten Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand den Entriegelungshebel zu sich schieben. Den Griff nach hinten schieben, bis der Deckel vollständig aufgeklappt auf der Arbeitsfläche liegt. Das Gerät bleibt in dieser Stellung, bis der Deckel wieder geschlossen

wird. Wenn sich das Gerät in geöffneter Stellung befindet und vollständig aufgeklappt werden soll, den Griff vorsichtig zu sich ziehen und den Entriegelungshebel des Scharniers anheben. Den Griff nach hinten schieben, bis der Deckel vollständig aufgeklappt ist. Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor der Entriegelungshebel bedient wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich.

## Einsetzen der Grillplatten

Das Gerät vollständig aufgeklappt (siehe oben) so aufstellen, dass die Drehregler nach vorne zeigen. Die Grillplatten nacheinander einsetzen. Die Grillplatten können entweder nur in das Gehäuseoberteil oder nur in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden und sind mit "oben" bzw. "unten" gekennzeichnet. Die untere Grillplatte anheben, wobei die Aussparung für die Aufnahme des Heizelements nach unten zeigen muss. Bei Blick auf den Grill muss sich die Fettablauföffnung an der vorderen rechten Ecke befinden.

Die Metallhalterungen in der Mitte des Gehäuses ausfindig machen. Die Grillplatte nach hinten neigen und die Aussparung an der Rückseite der Grillplatte zu den Metallhalterungen ausrichten. Die Grillplatte auf die Halterungen schieben und die Vorderseite der Grillplatte nach unten drücken, bis sie einrastet. Das Gerät drehen und auch die obere Grillplatte auf die gleiche Weise einsetzen.

## Um die Grillplatten zu entfernen

Das Gerät vollständig aufgeklappt (siehe oben) aufstellen. Die Entriegelungstasten der Grillplatten an der einen Seite ausfindig machen. Die Taste kräftig drücken, wodurch die Grillplatte aus dem Boden tritt. Die Grillplatte mit beiden Händen festhalten und entlang der Metallhalterungen aus dem Boden ziehen. Auch die andere Entriegelungstaste drücken, um die zweite Grillplatte auf die gleiche Weise zu entnehmen.



*Die Grillplatten entfernen oder wechseln, wenn das Gerät abgekühlt ist.*

## Aufstellen der Fettauffangschale

Wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird, ist nur eine Fettauffangschale erforderlich. Während des Grillvorgangs die Fettauffangschale direkt unter der Fettablauföffnung aufstellen. Das aus dem Grillgut austretende Fett läuft durch die Öffnung an der Grillplatte ab und wird in der Schale aufgefangen. Nach dem Garvorgang muss das aufgefangene Fett vorschriftsmäßig entsorgt werden. Die Fettauffangschalen können im Geschirrspüler gereinigt werden. Wenn das Gerät als Barbecue-

Grill oder als glatte Grillplatte benutzt wird, müssen beide Fettauffangschalen verwendet werden. Jede Fettauffangschale am Ende einer Grillplatte in Höhe der Fettablauföffnung aufstellen. Nachdem das Gerät vorbereitet wurde, das Netzkabel in eine Steckdose stecken.

Nun kann der Grillvorgang beginnen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Wartung durch den Anwender

- Keine Utensilien aus Metall verwenden, da sie die antihafbeschichteten Grillplatten verkratzen können. Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- Utensilien aus Kunststoff, einschließlich der mitgelieferte Reinigungsschaber, dürfen nicht längere Zeit mit den heißen Grillplatten in Kontakt kommen.
- Zwischen zwei Zubereitungen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablauföffnung in der darunterliegenden Wanne auffangen, dann mit einem Küchentuch säubern und mit der nächsten Zubereitung beginnen.
- Bevor das Gerät gereinigt wird, muss es vollständig abgekühlt sein (für mindestens 30 Minuten).

## Reinigung und Pflege



**Hinweis:** Vor der Reinigung des Gerätes sicherstellen, dass es vollständig abgekühlt ist.

Nach Beendigung des Grillvorgangs den Wahlschalter auf "0" stellen und den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.

Grillgutrückstände mit dem mitgelieferten Reinigungsschaber von den Grillplatten entfernen. Der Reinigungsschaber kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Entleeren der Fettauffangschalen. Die Fettauffangschalen können von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Entriegelungstasten der Grillplatten drücken, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen. Vor Berühren der Grillplatten sicherstellen, dass sie vollständig abgekühlt sind (hierzu sind mindestens 30 Minuten erforderlich). Die Grillplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.