

Wichtige Warnhinweise

Sicherheitshinweise



Gefahr!

Die Nichtbeachtung kann zu lebensgefährlichen Verletzungen durch Stromschlag 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 Mindestleistung von 16A verfügt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.
 - Jeder gewerbliche, unsachgemäße oder von der Bedienungsanleitung abweichende Gebrauch befreit den Hersteller von jeglicher Haftung und den Garantieleistungen.
- 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 und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht 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. Prüfen Sie, dass sie sich in gutem Zustand befinden und einen ausreichenden Querschnitt haben.
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

- 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. 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, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungsbetrieben.
- Dieses Gerät darf 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 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 mindestens 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.



Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können Verbrennungen oder Verbrühungen verursacht werden.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Außenflächen sehr hoch werden. Benutzen Sie immer den Griff (2) oder,

sofern erforderlich, Ofenhandschuhe.

- Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Hinweis:

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

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Entsorgung des Gerätes



Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

BESCHREIBUNG

1. **Gehäuse und Deckel** solide Konstruktion aus Edelstahl mit selbstjustierendem Deckel.
2. **Griff:** robuster Griff aus Metallguss, um den Deckel der Dicke des Grillguts anzupassen.
3. **Entsperrtasten des Grillplatte:** zum Entsperrn und Entfernen der Grillplatte drücken
4. **Vorrichtung zum Entsperrn/Arretieren der Grillplatten**
5. **Entsperrhebel für Scharnier:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche
6. **Drehknopf zur Höhenverstellung:** um die Grillplatte/den oberen Deckel in der gewünschten Höhe zu arretieren, um Speisen zu garen, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen
7. **Betriebsleuchte.**
8. **Taste Start/Stop**
9. **Taste Time▼:** um die Garzeit einzustellen (zu verringern).
10. **Taste Time▲:** um die Garzeit einzustellen (zu erhöhen).
11. **Taste "Sear" (Versiegelung) der unteren Grillplatte.**
12. **Thermostatkнопf der unteren Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die untere Grillplatte auszuschalten.

13. Taste "Sear" der oberen Grillplatte.

14. Thermostatkнопf der oberen Grillplatte: um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die obere Grillplatte auszuschalten.

15. Herausnehmbare Grillplatten: antihafbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen DIE ANZAHL UND ART DER GRILLPLATTEN HÄNGT VOM MODELL AB.

15a Grillplatten: perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse.

15b. Glatte Grillplatten: für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.

15c. Obere Grillplatte für Waffeln (erhältlich nur bei einigen Modellen oder als separates Zubehör)

15d. Untere Grillplatte für Waffeln (erhältlich nur bei einigen Modellen oder als separates Zubehör): um Waffeln perfekt zuzubereiten.

16. Fettauffangschale: in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.

17. Reinigungsschaber: hilft bei der Reinigung der Grillplatten nach dem Gebrauch.

18. Messlöffel für Waffeln (nur bei einigen Modellen).

ERSTER 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.



Hinweis: Vor dem Gebrauch das Gehäuse, den Deckel und die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch reinigen, um den Staub zu entfernen, der sich während des Transports angesammelt hat.

Die Grillplatten, die Fettauffangschale und den Reinigungsschaber sorgfältig reinigen. Die Grillplatten, die Fettauffangschale und der Reinigungsschaber können im Geschirrspüler gereinigt werden.



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 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. Der Reinigungsschaber kann für einige Sekunden während

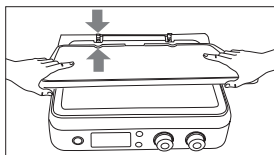
des Grillvorgangs verwendet werden, um Grillgut- und Fettrückstände zu entfernen.

Wenn der Reinigungsschaber aus Kunststoff längere Zeit auf noch heißen Grillplatten verwendet wird, kann er schmelzen.

i Hinweis: die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden

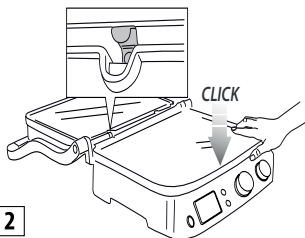
Einsetzen der Grillplatten

- Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen (Abbildung 1). Die Grillplatten nacheinander einsetzen.



1

- Jede Grillplatte kann entweder in das Gehäuseoberteil oder in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden. (Abbildung 2).



2

Um die Grillplatten zu entfernen

Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen.

Die Entsperrstasten der Grillplatten (3) an der rechten 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 Entsperrtaste drücken, um die zweite Grillplatte auf die gleiche Weise zu entnehmen.

⚠ Verbrennungsgefahr! Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Aufstellen der Fettauffangschale

Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale in ihre Aufnahme an der Geräterückseite eingesetzt werden. Das aus dem Grillgut austretende Fett läuft durch die Öffnung

an der Grillplatte ab und wird in der Schale aufgefangen.

i Hinweis: Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale häufig kontrolliert werden.

Nach dem Grillvorgang muss das aufgefangene Fett vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Die Fettauffangschale kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

! Achtung! Während des Grillvorgangs ist stets größte Vorsicht geboten.

Um das Gerät zu öffnen, den Griff anfassen, der kalt bleibt. Die Teile aus Aluminiumguss hingegen werden sehr heiß und dürfen während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berührt werden.

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

Beim Garen muss die Fettauffangschale immer eingesetzt sein. Den Inhalt der Fettauffangschale erst entsorgen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Die Fettauffangschale vorsichtig herausziehen, um keine Flüssigkeit zu verschütten.

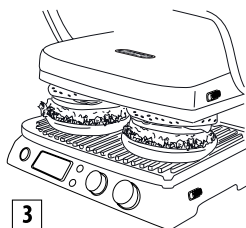
BETRIEBS STELLUNGEN DES GERÄTES

Kontaktgrill (geschlossene Stellung)

- Die obere Grillplatte liegt auf der unteren Grillplatte auf. Dies ist die Ausgangsstellung zum Garen, wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird. Die obere Grillplatte passt sich automatisch der Dicke des Grillguts auf der unteren Grillplatte an.

Auf diese Weise gart das Grillgut gleichmäßig auf beiden Seiten.

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 (Abbildung 3).



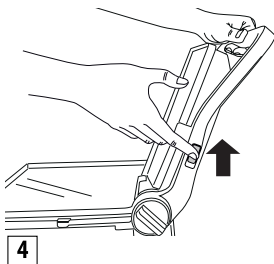
3

Durch die Ablaufrinnen der Grillplatte und die Öffnung an der Rückseite des Gerätes kann das Fett ablaufen und in der Fettauffangschale aufgefangen werden.

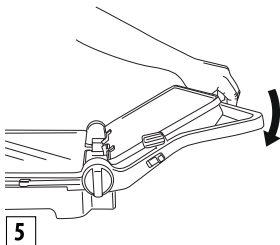
Das Gerät ist mit einem speziellen Griff und einem Scharnier ausgestattet, mit denen die obere Grillplatte der Dicke des Grillguts angepasst werden kann. Wenn mit dem Kontaktgrill unterschiedliches Grillgut gleichzeitig gegart wird, dann sollte das Grillgut die gleiche Dicke aufweisen, damit der Deckel (die obere Grillplatte) gleichmäßig aufliegt.

Aufgeklappte Position (vollständig geöffnet)

- Die obere Grillplatte befindet sich auf gleicher Ebene mit der unteren Grillplatte. 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 glatter Grillplatte verwendet werden. Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst der Entsperrhebel für das Scharnier auf der rechten Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand den Entsperrhebel nach oben schieben (Abbildung 4).

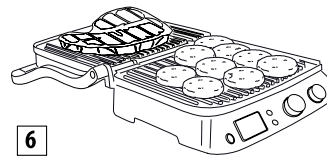


Den Griff nach hinten schieben, bis die obere Grillplatte vollständig aufgeklappt ist. (Abbildung 5).



Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor der Entsperrhebel bedient wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich.

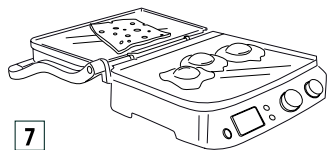
Das Gerät kann als Barbecue-Grill verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue-Grill ist die vielseitigste Betriebsart des Gerätes. Die Grillplatten sind aufgeklappt, wodurch die doppelte Grillfläche genutzt werden kann. (Abbildung 6).



Auf getrennten Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut zubereitet werden, ohne die Grillsäfte zu vermischen, oder es kann eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Bei aufgeklapptem Deckel können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. In dieser Stellung muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden.

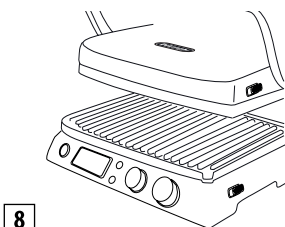
Das Gerät kann auch mit den glatten Grillplatten verwendet werden, um Pfannkuchen, Käse, Eier und Speck zum Frühstück zuzubereiten (Abbildung 7).



Auf der großen Garfläche kann gleichzeitig unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

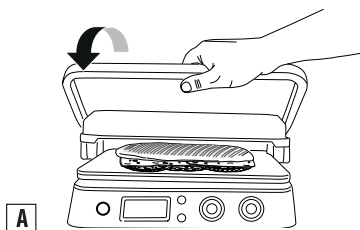
Ofengrill

Diese Stellung (Abbildung 8) ist perfekt, um sehr dickes Grillgut zu grillen, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss.

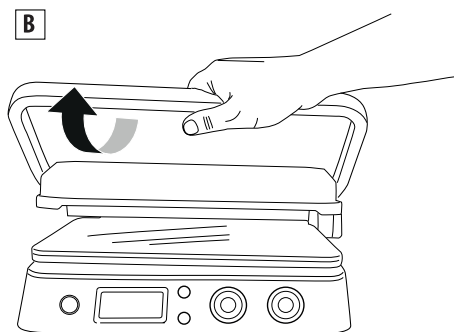


Ideal für die Zubereitung von Gemüse mit hohem Wassergehalt, da das Wasser verdampfen kann. Diese Betriebsstellung kann verwendet werden, um weiche Sandwiches und Speisen zuzubereiten, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen

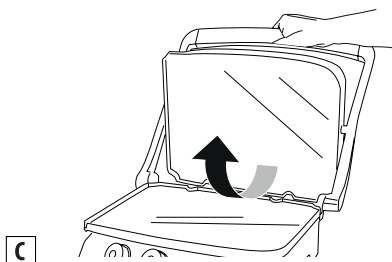
- Das Grillgut auf die untere Grillplatte legen.
- Die obere Grillplatte am Griff absenken, bis sie sich nahe am Grillgut befindet (Abb. A).



- Den Drehknopf zur Höhenverstellung (6) auf **OVEN GRILL** drehen (Abb. B).

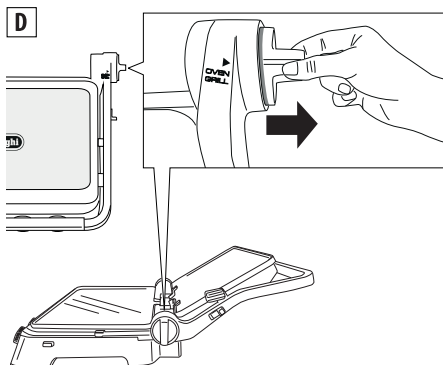


- Die obere Grillplatte wird in ihrer Stellung arretiert. Es gibt 4 verschiedene Höheneinstellungen.
- Wenn die obere Grillplatte angehoben wird, entsperrt sich automatisch das Einstellsystem (Abb. C).



- Wenn die Höhe eingestellt ist, kann die Einstellung

verändert werden, indem der Drehknopf nach außen gezogen und eine neue Stellung gewählt wird (Abb. D).



GEBRAUCH

Betrieb

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, mit den Drehknöpfen 12 und 14 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) eine Temperatur zwischen 60°C und 230°C wählen.

Die Taste Start/Stop drücken. Die Kontrolllampe ON schaltet sich ein.

Je nach gewählter Temperatur kann es einige Minuten dauern, bis das Gerät aufgeheizt ist. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist. Auf dem Display wird "READY" angezeigt.

Die Temperatureinstellung kann jederzeit während des Grillvorgangs geändert und dem Grillgut angepasst werden.

Funktion Zeitschaltuhr

Wenn das Display "READY" anzeigt, die Betriebsstellung wählen (siehe Abschnitt "Betriebsstellungen des Gerätes"), dann das Grillgut auf die Grillplatten legen. DIE Garzeit kann gewählt werden, indem die Tasten (9 und 10) des Zeitschaltuhr gedrückt werden; in diesem Fall schaltet sich das Gerät nach Beendigung des Grillvorgangs automatisch aus (das Display zeigt an "END").

Bei Drücken der Taste Start/Stop (8) schaltet sich das Gerät wieder ein. Wenn das Grillgut gar ist und keine Garzeit gewählt wurde, zum Ausschalten des Gerätes die Taste Start/Stop drücken oder den Drehknopf (12 und 14) auf Position OFF stellen.



Hinweis: • Wenn an der Zeitschaltuhr keine Zeit eingestellt wird, schaltet sich das Gerät nach 90 Minuten aus.

Funktion "Sear" (Versiegelung)

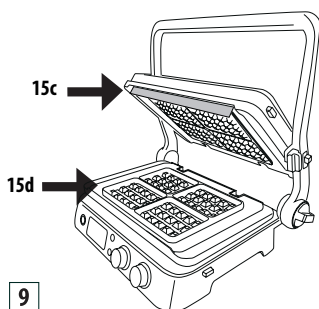
Diese Funktion heizt die obere und/oder untere Grillplatte für einige Minuten auf eine höhere Temperatur auf. Optimal für eine schnelle Versiegelung des Grillguts zu Beginn des Grillvorgangs (ideal für sehr dickes Fleisch). Nach Drücken der Taste Start/Stop zum Vorheizen der Grillplatten die Taste "Sear" (11 und 13) drücken. Während des Vorheizvorgangs blinkt "SEAR" auf dem Display. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal und es wird "SEAR" permanent auf dem Display eingeblendet. Das Grillgut sofort auf die Grillplatten legen. Der Zyklus ist nach wenigen Minuten beendet und "SEAR" erlischt am Display.



Hinweis: diese Funktion kann nur einmal alle 30 Minuten verwendet werden. Wenn nach Beendigung des Zyklus die Taste "Sear" vor Ablauf der 30 Minuten gedrückt wird, blinkt "SEAR" auf dem Display und schaltet sich dann aus. Das Gerät akzeptiert den Befehl nicht.

Betriebsstellung Waffeln (nur bei einigen Modellen).

- Die Grillplatten für Waffeln (15c/15d) einsetzen, wie auf Abb. 1 gezeigt. In diesem Fall sind die Grillplatten nicht gegeneinander austauschbar und jede Grillplatte muss wie auf Abbildung 9 positioniert werden.



- Wenn die untere Grillplatte in das Gerät eingesetzt ist, wird **000** auf dem Display angezeigt. Die Drehknöpfe der Temperatur auf die Einstellung für Waffeln drehen  und die Taste START/STOP drücken
- Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase. Wenn der Thermostat die notwendige Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist. Auf dem Display wird "READY" angezeigt.
- Die Grillplatten mit geschmolzener Butter leicht einfetten

- Einen Messlöffel Teig in jede der Formen der Grillplatte geben

- Den Teig verteilen und das Gerät schließen.
- Für die in den Rezepten angegebene Zeit garen.

Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist, ertönen bei Beendigung des Grillvorgangs drei akustische Signale. Die Zeitschaltuhr erlischt am Display und es wird "END" (Ende) angezeigt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn die Zeitschaltuhr nicht eingestellt ist, nach der letzten Waffel die Taste "START/STOP" drücken, um das Gerät auszuschalten.

- Um weitere Waffeln zuzubereiten, erneut Teig in die untere Grillplatte geben und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen



Achtung! Zum Herausnehmen der Waffeln aus der Grillplatte keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

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 Grillvorgängen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablauföffnung in der darunterliegenden Schale 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.

Sobald der Grillvorgang abgeschlossen ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker 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. Leeren der Fettauffangschale. Die Fettauffangschale kann von Hand oder im Geschirrspüler

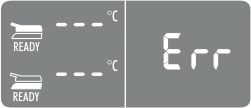
gereinigt werden.
 Die Entsperrtasten (3) drücken, um die Grillplatten aus dem Gerät zu entfernen. Bevor Sie die Grillplatten berühren, sicherstellen, dass sie vollständig abgekühlt sind. Die Grillplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden. Häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, die Grillplatten außen mit einem weichen oder mit Wasser und

mildem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch zu reinigen.
 Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Netzspannung:	220240 V~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	2000W

PROBLEMLÖSUNG

Angezeigte Fehlermeldung	BESCHREIBUNG	PROBLEM	LÖSUNG
	Eine der Platten wird nicht heiß	Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass eine der Grillplatten nicht die eingestellte Temperatur erreicht. Die Grillplatte ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt. Das Heizelement in der Grillplatte könnte beschädigt sein. Der Anschluss des Heizelements könnte beschädigt sein. Die elektronische Regelung könnte beschädigt sein.	Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Überprüfen, dass die Grillplatte richtig in ihrer Aufnahme sitzt. Sollte die vorgeschlagene Lösung das Problem nicht beheben, ist das Gerät vermutlich defekt. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
	Das Heizelement wird für einen zu langen Zeitraum gespeist.	Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass das Heizelement zu lange eingeschaltet bleibt.	Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein großes oder tiefgekühltes Grillgut auf den Grillplatten garen, da dies eine zu lange Aufheizzeit erfordern würde. Die elektronische Regelung zeigt die Fehlermeldung für 5 Sekunden an und schaltet das Gerät dann aus. Das Gerät vor der erneuten Verwendung abkühlen lassen.

	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Die Fehlernummer notieren. Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
		Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Prüfen, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist. Den Netzstecker in eine andere Steckdose stecken. Den magnetothermischen Schutzschalter oder den Fehlerstrom-Schutzschalter oder die Schmelzsicherung der Leitung prüfen. Sollte die vorgeschlagene Lösung das Problem nicht beheben, ist das Gerät vermutlich defekt. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi.

		Bei Drücken der Taste START/STOP schaltet sich das Gerät nicht ein.	Die Drehknöpfe für die Temperatureinstellung stehen auf 0. Das obere und untere Display zeigt OFF an (aus). Den Drehknopf für die Temperatureinstellung auf die gewünschte Position stellen und START/STOP drücken.
		Bei Drücken der Tasten SEAR blinkt der Text SEAR auf dem Display und schaltet sich dann aus.	Die Funktion SEAR ist nur einmal alle 30 Minuten verfügbar. Wenn Sie versuchen, diese Funktion vor Ablauf der 30 Minuten ein zweites Mal zu verwenden, verweigert die elektronische Regelung den Vorgang. 30 Minuten warten, bevor die Funktion "SEAR" erneut verwendet wird.

GARTABELLE

FLEISCH RIND	DICKE (cm)	Anzahl STÜCKE	GARSTUFE	BETRIEBS STELLUNG	GRILL PLATTEN	°C	SEAR	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Steak	0,5 - 1	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten
Steak	0,5 - 1	4	Gut durch	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	230		5 - 6	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten, nach halber Garzeit wenden
Filet	3-4	4	Blutig	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten
Filet	3-4	4	Rosa	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten
Filet	3-4	4	Gut durch	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten
T - Bone - Steak	2-3	2	Rosa	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		4 - 5	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten
T - Bone - Steak	2-3	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		7 - 8	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten
T - Bone - Steak	2-3	4	Rosa	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	230		10 - 12	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten, nach halber Garzeit wenden
T - Bone - Steak	2-3	4	Gut durch	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten, nach halber Garzeit wenden
Hamburger	2-3	6	Gut durch	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten
Spieße		6	Gut durch	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		13 - 15	das Grillgut gut mit Öl ein-fetten, nach halber Garzeit wenden

SCHAFFLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	GARSTUFE	BETRIEBS STELLUNG	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Koteletts	1.5-3	6	Rosa	KONTAKT GRILL	geriffelt	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1.5-3	6	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	230	12 - 14	

SCHWEINE FLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	BETRIEBS STELLUNG	GRILL PLATTEN	°C	SEAR	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Steak	1-2	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1-2	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	230		11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6-8	KONTAKTGRILL	geriffelt	200		20 - 25	2-3 Mal wenden
Speck		4	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKTGRILL	geriffelt	200		16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstecken
Spieße		6	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		8 - 10	

HÄHNCHEN UND TRUTHAHNFLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	BETRIEBS STELLUNG	GRILL PLATTEN	°C	SEAR	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Brust	<1	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	3 - 4	das Grillgut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKTGRILL	geriffelt	200		20 - 25	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Flügel		6	KONTAKTGRILL	geriffelt	200		14 - 16	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	230	√	14 - 16	nach halber Garzeit wenden
Spieße		6	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		11 - 13	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKTGRILL	geriffelt	230		6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen		1	KONTAKTGRILL	geriffelt	200		40 - 45	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden

BROTWAREN	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Toasts / Sandwiches	2	OFENGRILL	glatt	230	3 - 5	die obere Grillplatte so positionieren, dass sie das Brot berührt, ohne es zusammenzudrücken
B e l e g t e Brötchen	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	2 - 3	
Brotscheiben	4	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	glatt	230	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	230	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	glatt	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	glatt	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; häufig mit einem Schaber umrühren

FISCH	MENGE	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Am Stück	250g	1	KONTAKTGRILL	geriffelt	200	8 - 10	das Grillgut einölen
Filet	500g	1	OFENGRILL	glatt	230	25 - 30	das Grillgut mit Öl einfetten, die obere Grillplatte so positionieren, dass sie sich so nahe wie möglich am Grillgut berührt, ohne es zu berühren
In Stücken	450g	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	200	8 - 10	das Grillgut mit Öl einfetten
Spieße	500g	6	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	230	10 - 12	das Grillgut mit Öl einfetten; 2-3 Mal wenden
Tintenfische	400g	1-2	KONTAKTGRILL	geriffelt	200	10 - 12	das Grillgut mit Öl einfetten
Garnelen	400g	10-12	KONTAKTGRILL	geriffelt	200	4 - 6	das Grillgut mit Öl einfetten

DESSERT	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Eierkuchen	4	GEÖFFNETE STELLUNG	glatt	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Waffeln	4	KONTAKTGRILL	WAFFELN		4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten
Ananas in Scheiben	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	200	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten

REZEPTE

RÜHREISPECK UND TOASTBROT

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Scheiben Speck
- 1 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer
- 2 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit Milch und Salz verquirlen, bis eine leichte und schaumige Masse entsteht. Die glatten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung OPEN GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Eiermasse in eine Ecke der Grillplatte geben und für 2-3 Minuten garen, dabei mit einem Holzschaber vorsichtig umrühren, damit die Masse gleichmäßig gart. In der Zwischenzeit auf der gleichen Grillplatte auch die Speckscheiben 3-4 Minuten garen und nach halber Garzeit wenden, und auf der anderen glatten Grillplatte das Brot für 3-4 Minuten tosten und nach halber Garzeit wenden. Auf dem Teller anrichten und servieren.

GERÖSTETES BROT MIT AUBERGINENSCHAUM

ZUTATEN:

- 1 Aubergine
- 100g Ricotta
- Knoblauchpulver
- Petersilie
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die glatten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Auberginen auf die untere Grillplatte legen und für etwa 8-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Die Auberginenscheiben grob schneiden und mit Ricotta, Knoblauch und gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer und Öl in einen Mixer geben. Pürieren, bis eine glatte, feinkörnige Masse entstanden ist. Das (in Scheiben geschnittene) Brot mit Olivenöl beträufeln und bei 230°C auf

den glatten Grillplatten in der Betriebsstellung CONTACT GRILL für 1-2 Minuten garen, bis es den gewünschten Bräunungsgrad aufweist.

Die Auberginencreme auf das geröstete Brot geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und servieren.

FLAISCHSALAT MIT RAUKE UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Kalbfleisch
- 100g Rauke
- 10-12 Kirschtomaten
- 100g Parmesansplitter
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Aus Rauke und Kirschtomaten einen Salat zubereiten: die Rauke waschen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Handtuch legen, die Kirschtomaten vierteln. Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die zuvor mit Öl bestrichenen Fleischscheiben auf den Grill legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 2-3 Minuten garen. Das Fleisch in Streifen schneiden und auf der Rauke und den Kirschtomaten anrichten, salzen und mit Parmesansplitttern bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln

T-BONE-STEAKS MIT KAFFEE AROMATISIERT

ZUTATEN:

- T-Bone-Steaks (2 zu je 250g)
- Olivenöl

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

- 2 Teelöffel Kümmelsamen
- 2 Teelöffel Kaffeebohnen
- 1 Esslöffel milde Peperoni
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kaffeemischung zubereiten: die Kümmelsamen und den Kaffee in eine Küchenmaschine geben und zu nicht zu feinem Pulver verarbeiten. Das so erhaltene Pulver in eine Schüssel geben, die anderen Zutaten dazugeben und gut verrühren. Das

Fleisch leicht mit Öl einfetten und würzen; das Ganze zudecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen.

Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken. Wenn der Text SEAR nicht mehr auf dem Display blinkt, das Fleisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 6-8 Minuten garen. Heiß servieren.

RINDERFILET MIT PILZSAUCE

ZUTATEN:

- 4 Rinderfilets
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 60g Butter
- Olivenöl

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

- 30g Butter
- 1 Esslöffel Gorgonzola
- 2 Schalotten
- 300g Pilze
- 1/2 Glas Whisky
- 200g Sahne
- Zitronensaft
- Petersilie

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch salzen und pfeffern und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zubereitung der Pilzsauce: in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die in Ringe geschnittenen Schalotten dazugeben und für 2-3 Minuten garen. Die Pilze dazugeben und weitere 5 Minuten garen. Mit Whisky, ablöschen, für eine Minute garen, ein Glas Wasser dazugeben und für etwa eine weitere Minute garen. Flüssige Sahne, Zitronensaft, Petersilie und Gorgonzola dazugeben und zum Kochen bringen.

Kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist; mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Marinade für das Fleisch zubereiten, mit dem die Filets während des Grillvorgangs bestrichen werden; in eine kleine Pfanne Butter, Senf und Knoblauch geben. Die Butter bei kleiner Flamme schmelzen lassen. Warmhalten.

Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken.

Wenn der Text SEAR nicht mehr auf dem Display blinkt, die (zuvor auf beiden Seiten mit der Marinade bestrichenen) Filets auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Filets für 6-8 Minuten garen. Anschließend die Filets entnehmen, mit der zuvor zubereiteten Pilzsauce bedecken und servieren.

HAMBURGER MIT GETOASTETEM ROGGENBROT

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Roggenbrot
- 500g Hackfleisch erster Wahl
- 100g Emmentaler in Scheiben
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln in Scheiben
- Butter mit Zimmertemperatur
- 2 Teelöffel Worcestersauce
- Salz
- Pfeffer
- 1 halber Teelöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Hamburger: in einer Schüssel Hackfleisch, Worcestersauce, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. Mit den Händen etwa 2 cm dicke Hamburger formen. Den Grill in Betriebsstellung OPEN GRILL bringen und die glatte Grillplatte in das untere Gehäuse und die geriffelte Grillplatte in das obere Gehäuse einsetzen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display den Text READY anzeigt, die in Scheiben geschnittenen, mit Zucker bestreuten und mit Olivenöl beträufelten Zwiebeln auf die untere Grillplatte legen und für 5-6 Minuten garen, dabei häufig mit einem Schaber umrühren, damit sie gleichmäßig garen und weich werden. Gleichzeitig auf der anderen Grillplatte die Hamburger für etwa 12 Minuten garen und nach etwa 5-6 Minuten wenden (die Garzeit hängt von der Dicke der Hamburger ab). Sobald die Zwiebeln gar sind, von der Grillplatte nehmen und die mit Butter bestrichenen Brotscheiben auf nur einer Seite für 1-2 Minuten tosten.

Die Brotscheiben mit der getoasteten Seite nach oben auf ein Schneidbrett legen, mit den Zwiebeln und den Hamburgern

belegen und mit Käse bedecken. Die Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach unten darauflegen. Warten, bis die Grillplatte wieder heiß ist, dann die Toasts auf die Grillplatte legen und mit der oberen Grillplatte fest andrücken.

Für etwa 2-3 Minuten bis zur gewünschten Garstufe des Brots garen.

LAMMKOTELETTS MIT BALSAMICO-ESSIG UND ROSMARIN

ZUTATEN:

- 6 Lammkoteletts
- 10g Rosmarin gemahlen
- 10g Knoblauch gemahlen
- 100ml Balsamico-Essig
- 15g Zucker
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem ausreichend großen Behälter miteinander vermengen; zudecken und das Lamm im Kühlschrank für mindestens 1-2 Stunden marinieren. Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn auf dem Display der Text READY erscheint, die Lammkoteletts auf die untere Grillplatte legen.

Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Lammkoteletts für etwa 11'-13' Minuten garen (wir empfehlen, sie nach halber Garzeit zu wenden, da die obere Grillplatte durch den Knochen nicht auf dem Fleisch aufliegt). In der Zwischenzeit die Marinade in einer Pfanne reduzieren und als Sauce zu den gegrillten Lammkoteletts servieren

HÄHNCHENSPIESSE HONIG-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN:

- 500g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 1 Teelöffel Chili
- 1 Teelöffel Koriander
- 10 cl Olivenöl
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Ingwer gerieben
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Limettensaft

- 1 Esslöffel grobes Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-ZITRONEN-CREME:

- 5 cl Sahne
- 1/2 Teelöffel Limettenschale gerieben
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- Salz

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis eine eine homogene Masse entstanden ist.

Das in 2 cm große Würfel geschnittene Hähnchen in einen tiefen Teller geben, die Marinade dazugeben und das ganze Hähnchen gleichmäßig damit bedecken. Mit Frischhaltefolie zudecken und 1-2 Stunden marinieren.

Für die Zubereitung der Creme alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank aufbewahren. Die Hähnchenstücke auf Spieße stecken. Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen.

Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Spieße auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 11-13 Minuten garen, dabei 1-2 Mal wenden. Die Spieße zusammen mit der Honig-Zitronen-Creme heiß servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschienkel (550g)

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 25cl trockener Weißwein
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 körniger Senf
- 3 Esslöffel Weißweinessig
- 2 Esslöffel provenzalische Kräuter
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem scharfen Messer das Fleisch der Hähnchenschienkel an mehreren Stellen einschneiden

und die Hähnchenschenkel öffnen. Die Hähnchenschenkel in die Schüssel mit der Marinade legen und mehrfach darin wenden, damit sich die Marinade gut verteilt; 2-3 Stunden marinieren. Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 210° und den oberen auf 210° einstellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Hähnchenschenkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 20-25 Minuten garen, dabei 2-3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschenkel gar sind, auf einen Teller legen und servieren.

GARNELEN VOM GRILL

ZUTATEN:

- 16-20 Garnelen

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- Petersilie
- 2 Zitronen
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Marinade Knoblauch und Petersilie fein hacken und den Zitronensaft dazugeben; salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen. Die Garnelen waschen, gut abtrocknen und mindestens eine halbe Stunde marinieren. Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen.

Den unteren Thermostatknopf auf 210° und den oberen auf 210° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Garnelen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 4-6 Minuten garen.

Den Teller mit Zitronenscheiben garnieren und die Garnelen mit Gemüse servieren.

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE

ZUTATEN:

- 500g Lachsfilet
- Olivenöl

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

- 250g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe

- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20g Schnittlauch
- 20g Petersilie
- weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Sauce: Petersilie und Schnittlauch waschen und gut abtrocknen, den Knoblauch hacken.

Joghurt in eine Schüssel geben, Gewürze, Knoblauch, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und pürieren, bis eine weiche Creme entstanden ist. In den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die glatten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung OVEN GRILL bringen.

Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display den Text READY anzeigt, das zuvor mit Öl eingefettete Filet auf die untere Grillplatte legen, die obere Grillplatte in der Betriebsstellung OVEN GRILL schließen (so nahe wie möglich am Grillgut, doch ohne es zu berühren) und für etwa 25-30 Minuten garen (für ein optimales Endresultat den Lachs nach halber Garzeit um 180° drehen, da sich die Grillplatte im hinteren Teil näher am Grillgut befindet).

Nach Beendigung des Garvorgangs den Lachs auf einen Teller legen und zusammen mit der Joghurtsauce servieren.

TINTENFISCH VOM GRILL

ZUTATEN:

- ein großer Tintenfisch (400g)
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Oregano
- Salz
- Chilipulver

ZUBEREITUNG:

Den Tintenfisch ausnehmen, Kopf und Knorpel im Fisch entfernen und den Fisch gut waschen.

Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen.

Den unteren Thermostatknopf auf 210° und den oberen auf 210° einstellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display den Text READY anzeigt, den zuvor mit Öl eingefetteten Tintenfisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 10-12 Minuten

garen.

Für die Zubereitung der Marinade in einer Schüssel Öl mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, einer Prise Oregano, einer Prise Salz und etwas Chili vermischen.

Sobald der Tintenfisch gar ist, vom Grill nehmen und mit dieser Sauce vermengen.

Auf dem Teller anrichten und servieren.

- frische Minze
- Puderzucker
- Vanilleeis

ZUBEREITUNG:

Die Blätter entfernen und die Ananas schälen. Dann die Ananas in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe auf beiden Seiten mit Rohrzucker bestreuen. Die geriffelten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 200° und den oberen auf 200° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Ananas auf beiden Seiten mit Honig bestreichen und auf den Grill legen. Den Grill schließen und für 5-6 Minuten garen.

Die garen Ananasscheiben auf einen Teller legen, mit frischer Minze garnieren, mit Puderzucker bestreuen und mit den Eiskugeln servieren.

EIERKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

- 1 Banane
- 2 Eier (1 ganzes Ei + 1 Eiweiß)
- 150ml Milch
- 100g Mehl Type 00
- 70g Butter
- Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 16g Backpulver

ZUBEREITUNG:

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer anderen Schüssel ein Ei mit Zucker verschlagen und nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugeben; 50 g geschmolzene Butter und anschließend das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl sowie eine Prise Salz dazugeben; die zerdrückte Banane dazugeben und alle Zutaten gut vermengen, die Masse für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die glatten Grillplatten einsetzen und den Grill in die Betriebsstellung OPEN GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 200° und den oberen auf 200° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Grillplatten mit etwas Butter einfetten, 1-2 Esslöffel Teig auf die Platten geben und schnell kreisförmig glatt streichen; für etwa 2 Minuten garen, bis an der Oberfläche des Eierkuchens kleine Blasen zu sehen sind, dann den Eierkuchen wenden und ungefähr weitere 2 Minuten garen. Eierkuchen können auf vielfältige Weise serviert werden: mit Schokocreme, Ahornsirup, frischen Heidelbeeren, Schokosplittern, Honig, Schlagsahne oder Puderzucker.

ANANAS VOM GRILL MIT EIS

ZUTATEN:

- 1 Ananas
- Honig
- Rohrzucker

KLASSISCHE WAFFELN

MENGENANGABEN FÜR: 8 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Minuten

GARZEIT: 10 Minuten

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl / 460g
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Teelöffel Hefe / 10g
- 2 Esslöffel weißer Zucker / 30g
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen lauwarme Milch / 345ml
- 75g geschmolzene Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Hefe und Zucker vermischen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel die Eier schlagen, dann Milch, Butter und Vanille dazugeben. Mehl und die anderen Zutaten in die Schüssel mit der Milch und den Eiern geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Grillplatte für Waffeln vorheizen. Wenn das Display den Text Ready anzeigt, die die Grillplatte mit Butter bestreichen oder ein Antihafspray aufsprühen, dann in jede Form der Platte einen Messlöffel Teig geben und gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen; den Teig mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln garen, bis sie goldgelb und knusprig sind (5 Minuten). Den Teig vollständig aufbrauchen. Sofort servieren.

BELGISCHE EIERKUCHEN

MENGENANGABEN FÜR: 10-12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 15 Minuten

GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 2 Tassen Kuchenmehl / 460g
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Hefe / 5g
- 2 Esslöffel weißer Zucker / 30g
- 4 Eier
- 2 Tassen lauwarme Milch / 460g
- 70g geschmolzene Butter
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Hefe vermischen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker zu einem cremigen Schaum schlagen. Vanilleextrakt, geschmolzenen Butter und Milch zu den Eiern geben und mit einem Schneebesen verrühren. Den Inhalt der beiden Schüsseln zusammenschütten und mit

einem Schneebesen verrühren. Nicht zu stark rühren. In einer dritten Schüssel das Eiweiß mit einem elektrischen Rührgerät für 1-2 Minuten zu steifem Schnee schlagen. Mit einem Gummischaber den Eischnee unter den Waffelteig heben. Nicht zu stark rühren. Die Grillplatte für Waffeln vorheizen. Wenn das Display den Text Ready anzeigt, die die Grillplatte mit Butter bestreichen oder ein Antihafspray aufsprühen, dann in jede Form der Platte einen Messlöffel Teig geben und gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen; den Teig mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln garen, bis sie goldgelb und knusprig sind (5 Minuten). Den Teig vollständig aufbrauchen. Sofort servieren.

WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND ZIMT

MENGENANGABEN FÜR: 8-10 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Minuten

GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl / 460g
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Hefe / 3g
- 170g Zucker
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen lauwarme Milch / 345ml
- 80g Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 140g Zartbitterschokolade
- 60g Kakaopulver
- 6g Zimt

ZUBEREITUNG:

Schokolade und Butter in eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel geben und im Ofen auf höchster Leistungsstufe für 30 Sekunden erhitzen. Zu einer glatten Masse verrühren, bis Schokolade und Butter vollständig miteinander verschmolzen sind. Etwas abkühlen lassen. Mit einem Schneebesen Eier, Milch und Vanille in einer großen Schüssel verrühren und die Masse aus Butter und Schokolade vorsichtig unterheben. Das gesiebte Mehl, Zucker, Kakaopulver, Zimt, Hefe und Salz zusammen in eine große Schüssel geben. Das Mehlgemisch und die anderen Zutaten zu den Eiern geben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Grillplatte für Waffeln vorheizen. Wenn das Display den Text Ready anzeigt, die die Grillplatte mit Butter bestreichen oder ein Antihafspray aufsprühen, dann in jede Form der Platte einen Messlöffel Teig geben und gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen; den Teig mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln garen, bis sie goldgelb und knusprig sind (5 Minuten). Den Teig vollständig aufbrauchen. Sofort servieren.