

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, da andernfalls Stromschläge, schwere Verletzungen, Verbrennungen, Brand oder Geräteschäden verursacht werden können.



Gefahr!

Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.



Achtung!

Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Verbrühungsgefahr!!

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.



Hinweis:

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

WARNHINWEISE

Sicherheitshinweise



Gefahr!

- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie bitte sorgfältig dass:
- die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- die Steckdose geerdet ist und über eine Mindestleistung von 16A verfügt. Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, wenn diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.
- Das Kabel darf nicht über den Tischgrill ragen und nicht mit den heißen Oberflächen des Gerätes in Berührung kommen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Unversehrtheit prüfen. Falls

das Gerät beschädigt ist, nicht in Betrieb nehmen.

Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels ist sicherzustellen, dass es sich in einwandfreiem Zustand befindet, dass der Stecker fachgerecht geerdet ist und dass sein Querschnitt mindestens dem Querschnitt des Netzkabels des Gerätes entspricht.
- Um Elektroschocks zu vermeiden, dürfen das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät nicht in Wasser getaucht werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst bzw. von einer Person mit einer gleichwertigen Qualifikation ausgewechselt werden, um jegliches Risiko auszuschließen.
- Um Ihre persönliche Unversehrtheit zu wahren, versuchen Sie bitte nicht das Gerät selbst auseinanderzubauen. Kontaktieren Sie immer den Kundendienst.



Attenzione!

- Dieser Barbecue-Tischgrill wurde für die Zubereitung von Speisen konzipiert. Er darf für keine anderen Zwecke eingesetzt und in keiner Weise verändert bzw. umgerüstet werden.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer mindestens 85 cm hohen waagrechten Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane nicht verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt 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 beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, ausschließlich in Innenräumen verwendet zu werden.
- Das Gerät nicht verstellen, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn: das Netzkabel defekt ist; das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder eindeutige Betriebsstörungen aufweist. In diesen Fällen das Gerät zum Vertragskundendienst in Ihrer Nähe bringen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle.
- Legen Sie kein Papier-, Karton-, oder Kunststoffmaterial auf den Grillrost und lassen Sie keine Gegenstände (Utensilien, Roste oder sonstiges) auf dem Gerät liegen.
- Bei gewerblicher oder unsachgemäßer Verwendung sowie bei Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung ist der Hersteller von jeder Haftung befreit und die Garantie erlischt.
- 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.
- Bei Nichtgebrauch des Gerätes und vor jeder Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät darf nicht über eine Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienungssysteme betrieben werden.
- **Achtung: verwenden Sie mit diesem Gerät keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe.**

- Stellen Sie keine Behälter auf dem Barbecue-Tischgrill ab, wenn er in Betrieb ist.
- Vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Heizelement, das Netzkabel und das Bedienfeld dürfen nicht in Wasser getaucht werden.
- **MIT DIESEM GERÄT KEINE KOHLE ODER ÄHNLICHE BRENNSTOFFE VERWENDEN.**



Hinweis:

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Barbecue-Tischgrills muss das gesamte Verpackungs- und Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Anleitungen, Plastiktüten, usw. entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm von der Steckdose auf, an die es angeschlossen ist.
- Betreiben Sie den Barbecue-Tischgrill vor dem ersten Gebrauch für mindestens 15 Minuten mit Wasser in der Fettauffangschale, um den Geruch nach "neu" sowie den Rauch zu beseitigen, der infolge der Schutzbehandlung entsteht, der die Heizelemente vor dem Transport unterzogen wurden. Während dieses Vorgangs den Raum lüften.
- Alle Zubehörteile vor dem Gebrauch spülen.
- **In die Fettauffangschale darf maximal die angegebene Menge Wasser gefüllt werden. Der Wasserstand darf nicht unter die unterste Markierung sinken.**



Verbrennungsgefahr!

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden. Berühren Sie nur die Regler, Griffe und Tasten. Vermeiden Sie den Kontakt mit Metallteilen. Tragen Sie erforderlichenfalls Ofenhandschuhe.
- Das Gerät wird mit hohen Temperaturen betrieben, wodurch Verbrennungsgefahr besteht.
- Lassen Sie keine brennbaren Produkte neben dem Gerät oder unter Arbeitsfläche stehen, auf der das Gerät aufgestellt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken, Wandborden oder brennbaren Materialien, wie Vorhänge, Jalousien, usw.
- **Sollten Speisen oder Teile des Barbecue-Tischgrills**

Feuer fangen, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und warten Sie, dass die Flammen von selbst verlöschen.

- CE** Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und spätere Änderungen;
 - EMV-Richtlinie 2004/108/EG und spätere Änderungen;
 - Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände erfüllen die Anforderungen 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

- A Eingebautes Heizelement
- B Grillrost
- C Griff
- D Gehäuse
- E Fettauffangschale
- F Höhenverstellung des Grillrosts
- G Grillrostauflage
- H Bedienfeld
- I Schalter (einer oder zwei, je nach Modell)

GEBRAUCH

Montage

Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, muss das Gerät anhand der Angaben sorgfältig montiert werden:

- 1) Die Fettauffangschale (falls mitgeliefert) in das Gehäuse des Barbecue-Tischgrills einsetzen (Abb. 1).
- 2) Die Enden des Heizelements in die Schlitz der Griffe stecken (Abb. 2). Den Hebel (Abb. 3) drücken und das Bedienfeld, wie auf Abb. 4 gezeigt, an das Gehäuse des Barbecue-Tischgrills anschließen. Prüfen, ob das Bedienfeld richtig am Gehäuse des Gerätes angeschlossen ist. Eine spezielle Sicherheitseinrichtung sorgt dafür, dass das Gerät nicht eingeschaltet werden kann, wenn das Bedienfeld nicht richtig angeschlossen ist.

Abb. 1

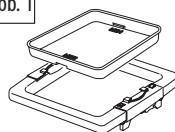


Abb. 2



Abb. 3

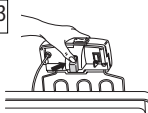
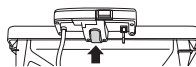


Abb. 4



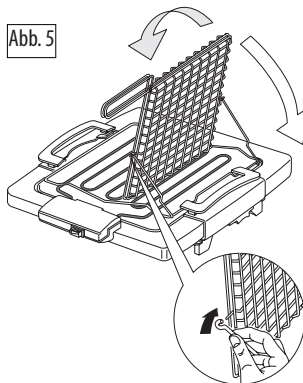
- 3) Einige Modelle sind mit einem speziellen klappbaren Grillrost ausgestattet, der wie folgt montiert wird:

- Die Drehstifte (A) in die Ösen (B) an der Grillrostauflage (Abb. 5) stecken.
- Die Füße des Grillrosts in die Schlitz der Griffe am Gehäuse des Barbecue-Tischgrills stecken.



Hinweis: Die Drehstifte des Grillrosts haben verschiedene Größen. Die Grillrostauflage muss gedreht werden, damit die Stifte richtig in die Ösen gesteckt werden können.

Abb. 5



Garantie

- Um zu vermeiden, dass sich das Gerät überhitzt, und um die Rauchentstehung zu reduzieren, die Fettauffangschale oder das Gehäuse des Barbecue-Tischgrills (bei Modellen ohne Fettauffangschale) mit Wasser füllen (Abb. 6). Der Wasserstand muss ca. 5 mm über der Markierung liegen, die den "Mindeststand" anzeigt. Kein Wasser auf das Heizelement schütten. Sofern erforderlich, Wasser nachfüllen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Den Schalter ON/OFF drücken, um das Gerät einzuschalten (falls das Gerät mit zwei Heizelementen ausgestattet ist, beide Schalter drücken). Die Kontrolllampe schaltet sich ein und zeigt

an, dass das Gerät in Betrieb ist.

- Den Barbecue-Tischgrill mindestens 5 Minuten lang vorheizen.
- Das Gargut auf den Grillrost legen. Das Gargut muss gleichmäßig auf dem Grillrost verteilt werden.
- Durch die zweifache Höhenverstellung des Grillrostes kann jede Art von Speise perfekt gegart werden. Zum Garen von Fisch und Gemüse den Höhenversteller (unter den Griffen) nach vorne schieben, um den Grillrost ganz nach oben zu stellen. Zum Garen von Fisch- und Fleischstücken den Grillrost absenken, indem der Regler nach hinten geschoben wird (Abb. 7). Konsultieren Sie die Tabelle der Garzeiten und die Rezepte. Einige Modelle sind mit zwei Schaltern ausgestattet, mit denen die beiden Heizelemente separat gesteuert werden können. Bei kleinen Mengen an Gargut kann nur ein Heizelement eingeschaltet werden, wodurch Strom gespart wird. Wenn das verwendete Modell mit klappbarem Grillrost ausgestattet ist und nur ein Heizelement eingeschaltet ist, das Gargut mit einer Gabel oder einem anderen Utensil und nicht den Grillrost wenden. Wenn der klappbare Grillrost verwendet wird, den Griff mit dem

dafür vorgesehenen Ring schließen, um so größeres Gargut zu fixieren.

- Stellen Sie keinerlei Behälter auf dem Barbecue-Tischgrill ab, wenn er in Betrieb ist.

Abb. 6

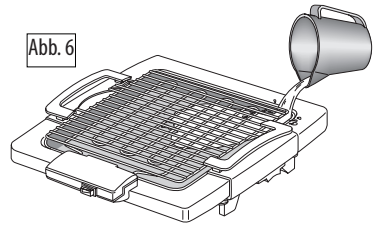
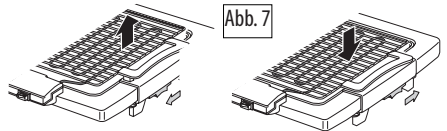


Abb. 7



Höhenversteller des
Grillrostes in die Position
OBEN

Höhenversteller des
Grillrostes in die Position
UNTEN

GARZEITEN

GARGUT	GEWICHT (g)	POSITION DES GRILLROSTES	GARZEITEN (Minuten) PRO SEITE	GARZEITEN (Minuten) GESAMT
Hamburger	100 - 130	Unten	8 - 10	16 - 20
Filet	120 - 150	Unten	6 - 7	12 - 14
T-Bone Steak	200 - 250	Unten	7 - 8	14 - 16
Schweinekotelett	200 ca.	Unten	12 - 13	24 - 26
Spareribs	100 ca.	Unten	10 - 11	20 - 22
Bratwürste *	-	Unten	11 - 12	22 - 24
Frankfurter Würstchen	80 - 100	Unten	5-7	10 - 14
Hähnchenschenkel	200 - 250	Unten	18- 20	36 - 40
Hähnchen	400 - 600	Unten	10 - 11	40 - 44
		Oben	10 - 11	
Döner Kebab*	120 - 130	Unten		20
* Häufig wenden				
Forellenfilet	250	Unten	8 - 10	16 - 20
Seezunge	120 - 140	Oben	11 - 13	22 - 26
Lachs/Schwertfisch in Scheiben	130 - 160	Unten	12 - 14	24 - 28
Sardinen		Unten	10 - 12	20 - 24
Paprika (in Streifen geschnitten)		Oben	10	20
Auberginen (geschnitten)		Oben	8	16
Endiviensalat (halbiert)		Oben	4	8
Zucchini (in Streifen geschnitten)		Oben	9	18

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die sorgfältige Reinigung des Gerätes nach dem Gebrauch verhindert das Entstehen von Rauch und üblen Gerüchen beim späteren Gebrauch des Barbecue-Tischgrills.
- Die Fettauffangschale und den Grillrost mit Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel spülen. Zur Reinigung des Barbecue-Tischgrills nie Metallgegenstände zu Hilfe nehmen. Es besteht die Gefahr, das Gerät zu beschädigen. Um die Reinigung zu erleichtern, die Fettauffangschale und den Grillrost in warmem Wasser mit nicht scheuerndem

- flüssigem Reinigungsmittel einweichen lassen.
- Für die Reinigung des Gehäuses des Barbecue-Tischgrills einen Schwamm und eine kleine Menge nicht scheuerndes Reinigungsmittel verwenden.
- Für die Reinigung des Heizelements und des Bedienfelds einen feuchten Schwamm und eine kleine Menge nicht scheuerndes Reinigungsmittel verwenden.
- Das Heizelement, das Netzkabel und das Bedienfeld dürfen nicht in Wasser getaucht werden.
- Nachdem das Gerät wieder zusammengebaut ist, das Netzkabel um die Kabelaufwicklung wickeln.



Achtung! MIT DIESEM GERÄT KEINE KOHLE ODER ÄHNLICHE BRENNSTOFFE VERWENDEN.

REZEPTE

Steaks mit Rosmarin aromatisiert

Für vier Personen:

- 4 teaks zu je 200 g
- frischer Salbei
- frischer Rosmarin
- Salz
- Schwarzer Pfeffer in Körnern
- schwarzer Pfeffer in ganzen Körnern
- Öl

Die Steaks auf beiden Seiten sorgfältig mit frischen Salbeiblättern und Rosmarin einreiben. Die Pfefferkörner zerstoßen und auf einem Teller mit Öl vermischen. Erst die eine Seite der Steaks und dann die andere in diese Marinade legen. Für 12 Minuten mit Grillrost in der unteren Position garen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Salzen

Hamburger mit Oliven und Käse

Für vier Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Worcestersauce
- 8 schwarze Oliven
- 80 g Emmentaler
- 2 Teelöffel Kapern

Etwas Worcestersauce, Salz und Pfeffer mit dem Fleisch vermischen.

Acht Hamburger formen und flach zusammendrücken.

Die zerkleinerten Oliven und Kapern und den Käse (in kleinen Stücken oder Streifen) auf die vier Hamburger legen. Mit den anderen vier Hamburgern bedecken und flach zusammendrücken. Die Hamburger für 20-25 Minuten mit Grillrost in der unteren Position garen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Füllung der Hamburger muss gut durch sein und der Käse muss schmelzen.

Rindersteak

Für vier Personen:

- 2 Rindersteaks zu je 600 g

Das Fleisch für einige Minuten in etwas Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Mit Grillrost in der unteren Position auf jeder Seite für 15 Minuten garen.

Seeteufelspieße

Für sechs Personen:

- 1 Seeteufel (ca. 1 kg)
- 1 grüne Paprika
- Saft einer halben Zitrone
- 1 rote Paprika
- 2 Esslöffel Öl
- Salz und Pfeffer

Den Fisch in 3 cm große Würfel und die Paprika in Quadrate schneiden. Den Fisch und die Paprika abwechselnd auf Holzspieße stecken, dann mit einer Marinade aus Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer bestreichen.

Mit Grillrost in der unteren Position auf jeder Seite für 18 Minuten garen und von Zeit zu Zeit wenden.

Tomaten – Paprika – Zucchini - Auberginen

Pro Person:

- 1 Tomate
- ½ Zucchini
- Öl
- ½ Paprika
- ½ Aubergine
- Salz und Pfeffer

Das Gemüse halbieren, mit Öl, Salz und Pfeffer bestreichen.

Auf den Grillrost in der oberen Position legen.

Für 18-20 Minuten garen und von Zeit zu Zeit wenden.

Hähnchen vom Grill

Für vier Personen:

- 1 Hähnchen

Für die Marinade: Öl, Zitrone, Salz und Pfeffer.

Das Hähnchen am Rücken entlang aufschneiden und flach drücken.

In einer Mischung aus Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer für ca. eine halbe Stunde marinieren lassen.

Mit Grillrost in der unteren Position für 40 Minuten garen, von Zeit zu Zeit wenden und mit der Marinade bestreichen.

Cocktailspieße

Für sechs Personen:

- 24 kleine Bratwürste
- 12 Scheiben Räucherspeck
- 24 Trockenpflaumen

Die Pflaumen entsteinen.

Die Speckscheiben in Stücke schneiden und um die Pflaumen wickeln. Die mit Speck umwickelten Pflaumen und die Bratwürste abwechselnd auf Holzspieße stecken.

Für 18 Minuten garen und nach halber Garzeit wenden.

Gefüllte Sardinen

Für vier Personen:

- 1 kg Sardinen
- Knoblauch
- Petersilie
- Öl
- Salz und Pfeffer

Es ist empfehlenswert, eher größere Sardinen zu verwenden.

Den Kopf abschneiden, längs aufschneiden und die Gräten entfernen. Den Fisch mit zerkleinertem Knoblauch und zerkleinerter Petersilie füllen. Vorsichtig zusammendrücken und mit Öl bestreichen. Auf den Grillrost in der unteren Position legen und für 5-6 Minuten auf jeder Seite garen.

Mit diesem Rezept können auch viele andere Fischarten zubereitet werden: zum Beispiel Forelle, Seebarsch, Rotbrasse, Zackenbarsch, usw.

Endiviensalat vom Grill

Für vier Personen:

- 4 Köpfe Endiviensalat
- Öl
- Salz und Pfeffer

Die äußeren Blätter von jedem Kopf Endiviensalat entfernen und den Kopf vierteln.

Mit Öl bestreichen und auf den Grillrost in der oberen Position legen. Für 5-6 Minuten garen.

Bei Garende salzen und pfeffern.

Äpfel und Ananas

Für vier Personen:

- 4 Äpfel zum Backen
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Scheiben Ananas
- Wodka oder Rum
- kandierte Kirschen

Die Äpfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse entfernen.

Mit einer Masse aus ½ Teelöffel Zucker, Ananasstücken, einem Esslöffel Wodka oder Rum und einem haselnussgroßen Stück Butter füllen.

An der Oberseite mit kandierten Kirschen verzieren und jeden Apfel in Aluminiumfolie wickeln.

Für 10-12 Minuten auf dem Grillrost in der oberen Position garen und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht austritt.