

INLEIDING

Dank u voor uw keuze van een De'Longhi product. Wij nodigen u uit om enkele minuten aan het lezen van deze gebruiksaanwijzingen te besteden, om gevaarsituaties of schade aan het apparaat te voorkomen.

In deze handleiding gebruikte symbolen

De belangrijke waarschuwingen gaan van onderstaande symbolen vergezeld. Het is belangrijk om de waarschuwingen in acht te nemen.

Veronachtzaming van de waarschuwingen kan leiden tot het risico van elektrische schokken, ernstig letsel, brandwonden, brand of schade aan het apparaat.



Gevaar!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn van letsels door elektrische schokken met levensgevaar.



Opgelet!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van letsel of schade aan het apparaat.



Gevaar voor brandwonden!!

Bij veronachtzaming mogelijke verbranding of brandwonden.



Opmerking:

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Waarschuwingen betreffende de veiligheid



Gevaar! Veronachtzaming kan de oorzaak zijn van letsels door elektrische schokken met gevaar voor het leven.

- Controleer, alvorens het apparaat op het stopcontact aan te sluiten, of:
 - de netspanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangeduid op het typeplaatje van het apparaat;
 - het stopcontact een vermogen van 16A heeft en van een aardingsgeleider is voorzien. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af indien dit veiligheidsvoorschrift niet in acht wordt genomen.

- Controleer of het netsnoer niet in contact komt met delen van het apparaat die warm worden tijdens het gebruik. Indien het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst, teneinde elk risico te voorkomen.

- Schakel het apparaat uit door de schakelaar op "0" te plaatsen en neem de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt opgeborgen of de kookplaten worden verwijderd en voordat reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd.

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.

- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een afstandsbediening.

- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat nooit in half-geopende stand.
- Controleer, alvorens de stekker in het stopcontact te steken, of de schakelaar in stand "0" staat.



Opgelet!

- Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van voedsel. Het mag dus niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten

ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder kookplaten.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.



Nota bene:

- Bereid geen voedsel dat gewikkeld is in plasticfolie, aluminiumfolie of polyethyleen zakjes, om brandgevaar te voorkomen.



Gevaar voor brandwonden!!

- Wanneer het apparaat

in werking is, kan het buitenoppervlak zeer heet worden. Gebruik altijd indien nodig de handgreep (2) of ovenwanten.

- Verwijder of vervang de platen wanneer het apparaat is afgekoeld.

C Dit apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

- EEG-verordening 1275/2008 inzake het elektriciteitsverbruik in de stand-by stand.
- De laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en latere wijzigingen;
- De EMC-richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit en latere wijzigingen;
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.

Verwerking van het apparaat



Krachtens de Europese richtlijn 2002/96/EG mag het apparaat niet samen met het huishoudelijke afval worden verwerkt, maar moet het naar een officieel inzamelcentrum gebracht worden.

BESCHRIJVING

1. **Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
2. **Handgreep:** robuuste handgreep van gesmolten metaal om het deksel op basis van de dikte van het voedsel af te stellen.
3. **Verwijderbare platen:** met antikleeflaag en wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen.
 - a. **Grillplaten:** perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.
 - b. **Gladde platen:** voor de perfecte bereiding van crêpes, eieren, spel en schaaldieren.
4. **Functieknop:** contactgrill, grill-barbecue, gladde platen.
5. **Thermostaatknop contactgrill:** regelt de temperatuur tussen 80 en 230 graden.
6. **Thermostaatknop gladde plaat:** regelt de temperatuur, van stand 1 t/m stand 5.
7. Controlelampje ingeschakeld apparaat.
8. Controlelampje contactgrill klaar voor gebruik.

9. Controlelampje klaar voor gebruik.
10. **Vetopvangbakjes:** verzamelen het vet en kunnen in de vaatwasser gewassen worden.
11. **Schraper:** voor reiniging van de platen na gebruik.
12. **Ontgrendelknop plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen.
13. **Ontgrendelhendel scharnier:** hiermee kan het deksel compleet geopend worden om in vlakke stand te koken.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Bij het eerste gebruik

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de reclame-etiquetten van de plaat. Controleer of alle onderdelen van het nieuwe apparaat uit het verpakkingsmateriaal zijn verwijderd alvorens het weg te gooien. Men adviseert om de doos en het verpakkingsmateriaal voor het volgende gebruik te bewaren.

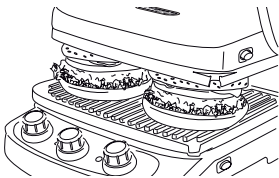
 **Opmerking:** de vetopvangbakjes bevinden zich aan de buitenkant van het linker piepschuimstuk. Verwijder vóór gebruik stofresten die tijdens het transport zijn ontstaan door het onderstuk, het deksel en de regelknoppen met een vochtige doek te reinigen. Reinig zorgvuldig de kookplaten, de vetopvangbakjes en de schraper.

De platen, de vetopvangbakjes en de schraper mogen in de vaatwasser gewassen worden.

Contactgrill (grillplaten gebruiken)

De contactgrill is ideaal voor het bereiden van hamburgers, ontbeend vlees in dunne plakken, groenten en broodjes.

De "contactfunctie" is perfect om in korte tijd en op gezonde wijze voedsel te bereiden. Met een contactgrill kan voedsel snel bereid worden omdat het aan beide kanten contact maakt met de platen (zie figuur).



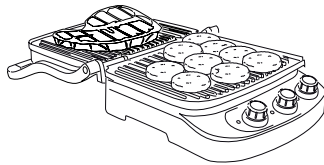
De groeven in de plaat en de opening in de hoek zorgen voor het afvoeren en opvangen

van het vet uit het voedsel. Wanneer men het apparaat in de "contactstand" gebruikt, wordt geadviseerd de grillplaten te gebruiken. Druk het deksel op gelijkmatige wijze op de bovenkant van het voedsel, totdat de gewenste

bereidingstemperatuur wordt bereikt. Het apparaat heeft een speciale handgreep en scharnier waarmee het deksel op basis van de dikte van het voedsel geregeld kan worden. Zowel dun gesneden aardappelplakken als zeer dikke biefstukken kunnen beide met perfecte resultaten worden bereid. Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel gelijkmatig kan sluiten.

Functie barbecue met grillplaat (grillplaat gebruiken)

Het apparaat kan als grill/barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip (kip met botjes wordt afgeraden, want dat wordt niet gelijkmatig bereid) en vis. Grill/barbecue is de meest veelzijdige wijze om het apparaat te gebruiken. De platen bevinden zich in geopende stand en men beschikt dus over een dubbel bereidingsoppervlak (zie figuur).

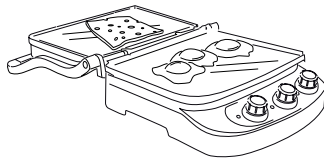


Er kunnen diverse soorten voedsel op de afzonderlijke platen worden bereid, zonder dat de smaken

vermengen, of een grotere hoeveelheid van dezelfde soort voedsel. In de stand "grill/barbecue" kunnen verschillende soorten vlees van verschillende dikte worden gegrild, elk met de gewenste bereidingsgraad. In de stand "grill/barbecue" staat het deksel helemaal open, zodat een vlak dubbel bereidingsoppervlak ontstaat. In deze stand moet het voedsel tijdens de bereiding omgekeerd worden. Om het apparaat in de stand "grill/barbecue" te gebruiken, moeten de grillplaten aangebracht worden.

Functie barbecue met gladde plaat (alleen bij model CGH902)

Het apparaat kan ook als gladde plaat worden gebruikt, voor het bereiden van crêpes, eieren, kaas, beignets en vleeswaren voor het ontbijt (zie figuur). De gladde plaat is ideaal voor het



bereiden voor een fantastisch ontbijt voor twee personen of het hele gezin.

Het grote bereidingsoppervlak staat gelijktijdige bereiding van diverse

soorten voedsel of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel toe. Wanneer het apparaat met gladde plaat wordt gebruikt, moet het deksel helemaal geopend worden, zodat een vlak dubbel bereidingsoppervlak ontstaat. In deze stand moet het voedsel tijdens de bereiding omgekeerd worden. Gebruik de gladde platen wanneer deze functie wordt gekozen.

GEBRUIK

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te grillen, draait u de keuzeknop naar links voor de functie -barbecue met gladde plaat of grillplaat of naar rechts voor de functie contactgrill. Zodra de keuzeknop in een van beide standen staat, gaat een rood controlelampje branden dat aangeeft dat het apparaat is ingeschakeld.

Als u het apparaat als contactgrill wilt gebruiken, draai dan de thermostaatknop voor de grill naar de gewenste temperatuur. Er kunnen temperaturen van 80°C t/m 230°C worden ingesteld. Als u het apparaat als barbecue met gladde plaat wilt gebruiken, draai dan de thermostaatknop voor de gladde plaat naar de gewenste temperatuur. Men kan kiezen uit de standen 1 t/m 5. Afhankelijk van de gekozen temperatuur, kunnen er maximaal 8 minuten nodig zijn om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, gaat een groen controlelampje branden dat aangeeft dat het apparaat gebruiksklaar is. Het is normaal dat het controlelampje tijdens het gebruik aan en uit gaat, wat aangeeft dat de thermostaat de temperatuur aan het regelen is. De thermostaatknoppen dienen voor het regelen van de temperatuur van het kookoppervlak. Het is mogelijk om de temperatuur tijdens het grillen te veranderen, afhankelijk van het type te bereiden voedsel.

Wees altijd uiterst voorzichtig tijdens het grillen.

Pak, om het apparaat te openen, het zwarte plastic gedeelte van de handgreep beet, dat koud blijft. De delen van gegoten aluminium worden daarentegen zeer heet, vermijd ze aan te raken tijdens of meteen na het grillen.

Regel indien nodig de stand van het deksel tijdens het grillen, gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen. De behuizing van de onderste plaat is van plastic dat ook zeer heet kan worden, maar er bestaat geen risico op brandwonden. Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens het aan te raken.



Opmerking: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten

met een antikleeflaag. Het apparaat wordt met een zwarte schraper geleverd die gebruikt kan worden om de platen te reinigen nadat het apparaat volledig is afgekoeld (minstens 30 minuten). Als de schraper te lang op een nog hete plaat wordt gebruikt, kan het plastic waarvan hij is gemaakt smelten.

GEBRUIKSSTANDEN VAN HET APPARAAT

Plaats het apparaat op een vlak en schoon oppervlak, waar men het voedsel wenst te bereiden.

Het apparaat kan een van de volgende standen aannemen:

Gesloten stand - De bovenste plaat/deksel steunt op de onderste plaat/onderstuk. Dit is de begin- en bereidingsstand wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt.

Geopende stand - De bovenste plaat/deksel is open en bevindt zich op 100° t.o.v. het onderstuk.

Het deksel moet in deze stand worden gezet alvorens het apparaat als contactgrill te gebruiken.

Om het deksel in deze stand te zetten, moet het opgetild worden met de handgreep totdat een "klik" wordt gevoeld.

Het deksel past zich automatisch aan het voedsel aan dat op de plaat is gelegd. Het deksel blijft in open stand zolang de handgreep niet omlaag wordt gedrukt.

In dat geval ontgrendelt het deksel en dekt het te bereiden voedsel af. Op die manier wordt het voedsel op gelijkmatige wijze aan beide kanten bereid. Wanneer de handgreep na bereiding wordt opgetild, blijft het deksel evenwijdig met het onderstuk. Om het in verticale stand te brengen, moet het apparaat gesloten worden na het voedsel te hebben verwijderd en opnieuw geopend worden.

Vlakke stand (volledig geopend) - De bovenste plaat/deksel bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat/onderstuk. De onderste en de bovenste plaat bevinden zich op hetzelfde niveau en vormen één groot bereidingsoppervlak. In deze stand kan het apparaat gebruikt worden voor de barbecuefunctie met grillplaat of met gladde plaat.

Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelhendel van de scharnier aan de rechterkant worden opgezocht. Pak de handgreep met de linkerhand beet en beweeg met de rechterhand de ontgrendelhendel naar u toe. Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel compleet op het werkoppervlak wordt gekanteld.

Het apparaat blijft in deze stand zolang het deksel niet wordt gesloten. Als het apparaat in geopende stand staat en naar de vlakke stand moet worden gebracht, trek dan voorzichtig de handgreep naar u toe en til de ontgrendelhendel van de scharnier op. Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel compleet in vlakke stand is gekanteld.

Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens aan de ontgrendelhendel te trekken, wordt de druk op de scharnier vermindert en wordt het openen vereenvoudigd.

Inbrengen van de kookplaten

Plaats het apparaat in een vlakke stand (zie boven), met de regelknoppen tegenover u geplaatst.

Breng één plaat per keer aan. Elke plaat kan alleen in de bovenste of onderste zitting worden ingebracht en is om die reden met het opschrift "lower" (onder) of "upper" (boven) gemerkt. Til de onderste grill met de uitsparingen voor het verwarmingselement naar beneden gericht op.

Als u voor het apparaat staat, moet de afvoeropening van het vet zich in de rechterhoek vóór van de plaat bevinden.

Zoek de metalen beugels in het midden van de behuizing.

Kantel de achterkant van de plaat en lijn de uitsparingen aan de achterkant van de plaat met de metalen beugels uit.

Schuif de plaat onder de beugels en druk de voorkant van de plaat omlaag die op zijn plaats zal vastklikken.

Draai het apparaat om en breng ook de bovenste plaat op dezelfde manier aan.

Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand (zie boven)

Zoek aan een kant de ontgrendelknoppen van de platen.

Druk stevig op de knop en de plaat zal iets uit het onderstuk vrijkomen. Pak de plaat met beide handen beet, schuif hem van onder de metalen beugels vandaan en til hem uit het onderstuk. Druk op de andere ontgrendelknop om de tweede plaat op dezelfde manier te verwijderen.



Verwijder of vervang de platen wanneer het apparaat is afgekoeld.

Plaatsen van de vetopvangbakjes

Wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt, is slechts één vetopvangbakje nodig. Plaats het bakje tijdens de bereiding rechtstreeks onder de afvoeropening van het vet. Het vet uit het voedsel loopt vanaf de platen naar de afvoeropening en druppelt vervolgens in de bakjes.

Na de bereiding moet het verzamelde vet op de juiste wijze verwerkt worden. De vetopvangbakjes mogen in de vaatwasser gewassen worden. Wanneer het apparaat als grill/barbecue of als gladde plaat wordt gebruikt, moet beide bakjes worden gebruikt. Plaats elk bakje aan het uiteinde van een plaat, rechtstreeks onder de vetafvoeropening.

Steek, zodra het apparaat is voorbereid, het netsnoer in een stopcontact. Nu kan men beginnen te grillen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met antikleeflaag kunnen beschadigen. Gebruik houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendig plastic.
- Laat geen plastic voorwerpen in contact met de warme platen, inclusief de bijgeleverde schraper.
- Verwijder tussen de ene en de andere bereiding de voedselresten via de vetafvoeropening en vang ze op in het opvangbakje, reinig de platen met een stuk keukenpapier en ga weer met grillen door.
- Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Reiniging en verzorging



Opmerking: Controleer of het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

Draai na de bereiding de keuzeknop naar de stand "0" en neem de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen.

Gebruik de bijgeleverde schraper op eventuele voedselresten van de platen te verwijderen.

De schraper kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.

Ledig de vetopvangbakjes.

De vetopvangbakjes kunnen met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.

Druk op de ontgrendelknoppen van de platen om deze uit het apparaat te verwijderen.

Controleer of ze volledig zijn afgekoeld alvorens ze aan te raken (wacht minstens 30 minuten).

De kookplaten mogen in de vaatwasser gewassen worden, maar veelvuldig wassen kan de eigenschappen van het keramiek aantasten.

Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.