
CGH Series

GRIGLIA A CONTATTO

CONTACT-GRILL

GRIL CONTACT

KONTAKTGRILL

CONTACTGRILL

GRILL DOBLE

GRELHADOR DE PLACAS

ΤΟΣΤΙΕΡΑ

ГРИЛЬ

ТИГІЗІП ПІСІРУ ПЛИТАСЫ

KONTAKT GRILLSÜTŐ

KONTAKTNÍ GRIL

KONTAKTNÝ GRIL

ОРИЕКАЧЗ

KONTAKTGRILL

KONTAKTGRILL

KONTAKTGRILL

KONTAKTIGRILLI

KONTAKTNI ROŠTILJ

KONTAKTNI ŽAR

КОНТАКТЕН ГРИЛ

CONTACT GRILL

IZGARA VE TOST MAKİNESİ

مشواة مزدوجة

گریل تماسی



De'Longhi

IT

pag. 4

EN

page 8

FR

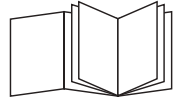
page 12

DE

S.16

NL

pag. 21

**ES**

pág. 25

PT

pág. 29

EL

σελ. 34

RU

стр. 39

KZ

Бет. 44

HU

old. 50

CS

str. 54

SK

str. 58

PL

str. 62

NO

sid. 66

SV

sid. 70

DA

sid. 74

FI

siv. 78

HR

str. 82

SL

str. 86

BG

pag. 90

RO

pag. 95

TR

Sey. 99

AR2 *صيف***IR**7 *صيف*

ELECTRICAL CONNECTION

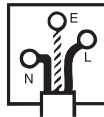
- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **WARNING:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED


IMPORTANT

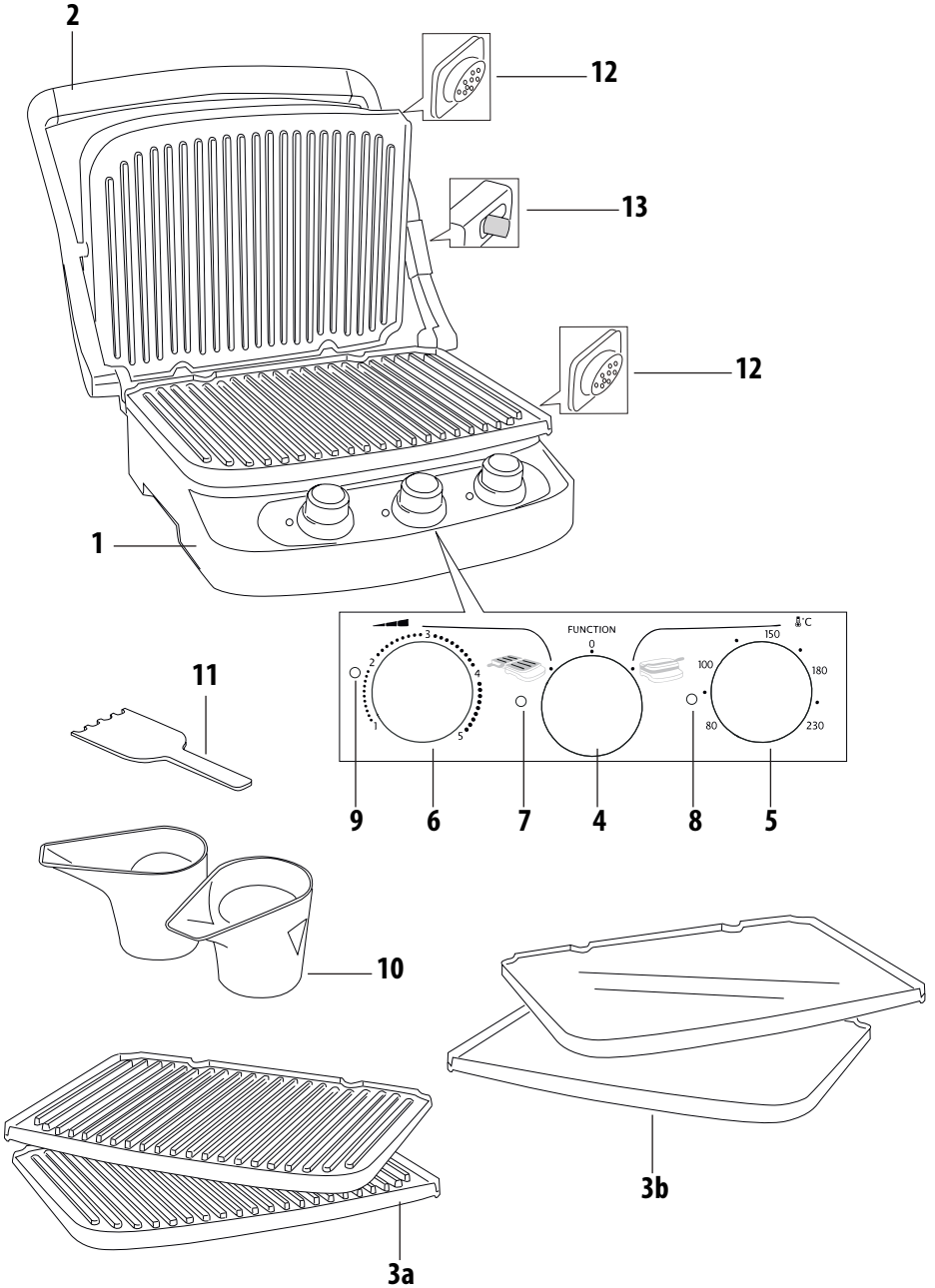
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow. The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black. The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



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!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen 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. 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.



Verbrühungsgefahr!!

Bei Nichtbeachtung können Verbrennungen oder Verbrühungen verursacht werden.

- 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.



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 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 (nur bei einigen Modellen).
- 4. Funktionswahlschalter:** Kontaktgrill, Barbecue-Grill.
- 5. Thermostatregler Kontaktgrill:** Temperaturregelung von 80 bis 230 Grad.
- 6. Thermostatregler 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.



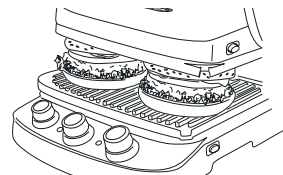
Hinweis: die Fettauffangschalen befinden sich außerhalb des linken Styroporeinsatzes. Vor dem Gebrauch transportbedingte Staubrückstände entfernen, indem der Boden, der Deckel und die Drehregler mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Die Grillplatten, die Fettauffangschalen und den Reinigungsschaber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



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.

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

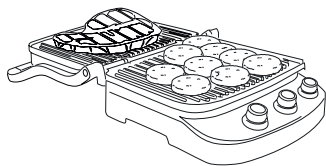
Den Deckel gleichmäßig auf das Grillgut auflegen, bis das gewünschte Garergebnis erreicht ist.

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.).



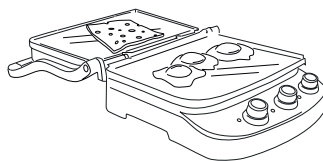
Auf getrennten Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut zubereitet werden, ohne die Grillsäfte zu vermischen, oder es kann eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

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.).



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 80°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).

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. Der Deckel passt sich automatisch der Dicke des Grillguts auf der Grillplatte an.
- **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. Der Deckel bleibt in geöffneter Stellung, bis der Griff abgesenkt wird.
- **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. Wenn sich das Gerät in geöffneter Stellung befindet und geschlossen werden soll, den Griff vorsichtig zu sich ziehen, bis der Deckel vollständig geschlossen ist.

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 obere oder untere Gehäuse eingesetzt werden und sind mit "UPPER" (oben) bzw. "LOWER" (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, häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Keramikbeschichtung beeinträchtigen. Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.

