

|    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| FR | GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION |
| EN | DIRECTION FOR USE                     |
| ES | MODO DE EMPLEO                        |
| DE | GEBRAUCHSANWEISUNG                    |
| IT | ISTRUZIONI PER L'USO                  |
| DA | BRUGSANVISNING                        |
| PT | MODO DE UTILIZAÇÃO                    |
| PL | INSTRUKCJI                            |

## Plancha DTE1028X

**De Dietrich** 



*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir un gril DE DIETRICH et nous vous en remercions.*

*Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau gril DE DIETRICH.*

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

**DE DIETRICH**

**Objets de valeur depuis 1684**

***Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.***



**Important**

***Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.***

|                                      | PAGE |
|--------------------------------------|------|
| 1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION | 3    |
| 2 / ENCASTREMENT                     | 4    |
| 3 / MISE EN SERVICE                  | 5    |
| 4 / QUELQUES SUGGESTIONS             | 7    |
| 5 / ENTRETIEN                        | 8    |



### **Enlèvement des appareils ménagers usagés**

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## FR 1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

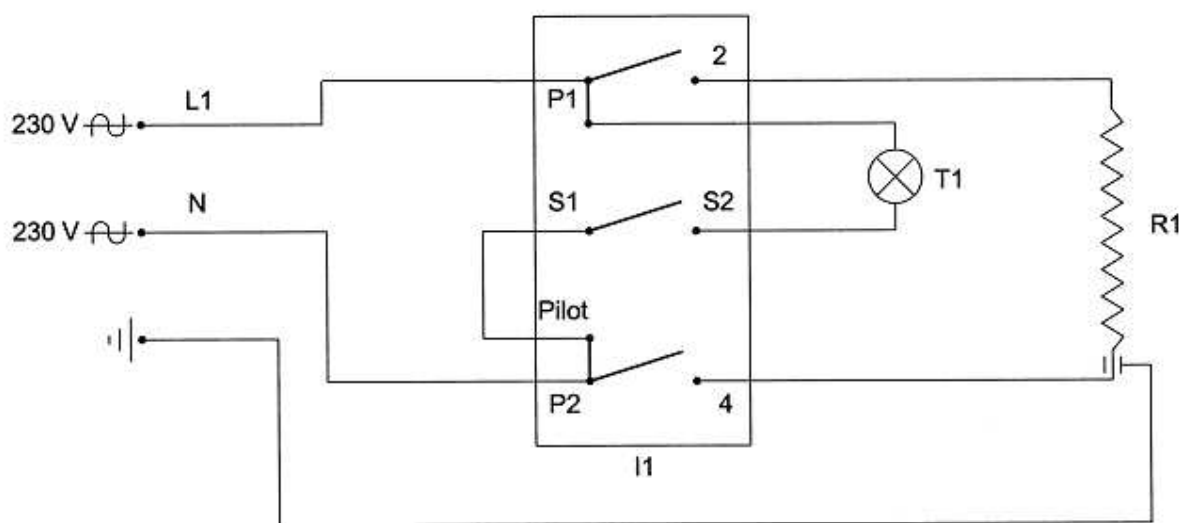
- Ce gril absorbe 2.500 watts en position maximum pour une tension de 230 v. Avant le branchement, assurez-vous donc que votre installation électrique est munie d'un fusible de 16 ampères minimum. **L'appareil doit OBLIGATOIREMENT être raccordé à une prise de terre.**
- Il faut également prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) disponible auprès du service après-vente.
- **La cuisson au gril entraîne nécessairement le dégagement de fumées. Il faudra tenir compte de cette particularité lors du choix de l'endroit où vous encastrerez votre gril.**

**IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF DE LAISSER UN VIDE DE 5 CM AU MOINS ENTRE LE FOND DU GRIL ET LA PREMIÈRE PLANCHE DANS LE MEUBLE DE CUISINE.**

**LA DISTANCE ENTRE LE MUR ET L'ARRIERE DE L'APPAREIL DEVRA ÊTRE DE 5,5 CM.**

**ATTENTION** : Si le gril présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du gril.

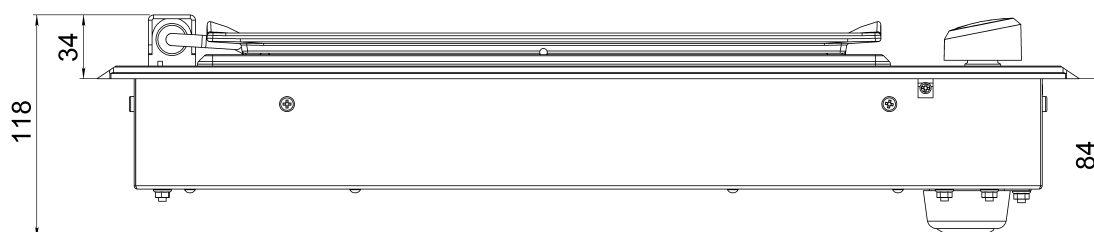
- **Branchement électrique :**

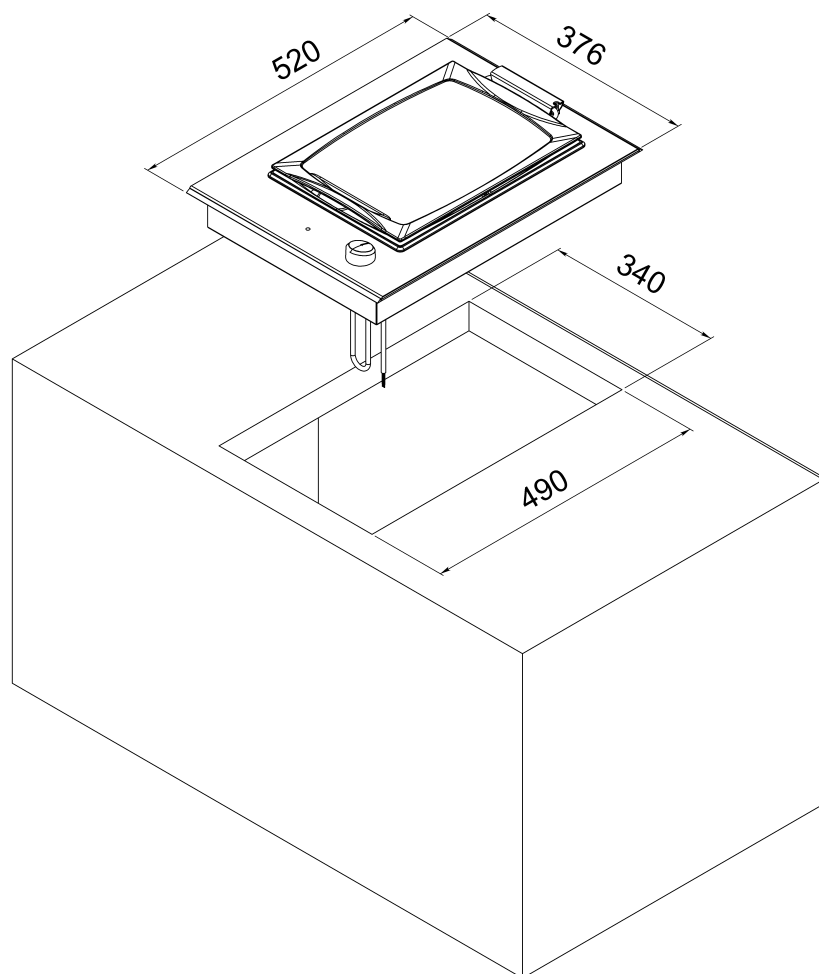


## FR 2 / ENCASTREMENT

Ce grill s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpage de la forme correspondante.  
Tout support peut convenir: maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

Dimensions de l'appareil: 520 x 376 mm  
Dimensions de découpe du plan de travail: 490 x 340 mm





### FR 3 / MISE EN SERVICE

- **Précautions particulières :**

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, toutes autres utilisations annuleraient la garantie.

Ne pas oublier que le gril atteint des températures très élevées lorsqu'il fonctionne.

Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages engendrés par le non-respect de ce document.

**L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.**

**Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

Ce gril est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles.

- **Installation :**

Le plateau d'encastrement est fixé dans le plan de travail.

Lorsque le gril est mis en place dans votre plan de travail, **vous devez remplir la cuve de protection par de l'eau (max. : 2 litres)** en laissant la résistance relevée. Ceci facilite le nettoyage.

Rabattez la résistance.

Déposez ensuite la grille sur l'ensemble.

Votre appareil est prêt à fonctionner.

## FR 4 / QUELQUES SUGGESTIONS

Avant toute utilisation, préchauffez le gril 5 à 10 minutes en position 6 (maximum).

*La position du bouton est donnée à titre indicatif selon le type d'aliment à cuire. Elle peut varier par rapport à la quantité des aliments et au goût personnel du consommateur.*

| Position du thermostat | Préparations                                         | Temps de cuisson | Observations                 |
|------------------------|------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| 1-2                    | Chauffe-plats                                        | -                | Placer le plat sur la grille |
| 3-4                    | Pain grillé                                          | 2 min.           | 1 min. de chaque côté        |
| 4                      | Tranches d'ananas caramélisées, brochettes de fruits | 12 min.          | Retourner toutes les 3 min.  |
| 4-5                    | Demi-tomates, champignons, tranches d'oignons        | 12 – 15 min.     | Retourner toutes les 4 min.  |
| 5                      | Darnes de saumon frais, truites, soles, scampi       | 10 – 12 min.     | 5 – 6 min. sur chaque côté.  |
| 5                      | Saucisses                                            | 10 min.          | Retourner toutes les 2 min.  |
| 6                      | Brochettes de viande                                 | 12 – 15 min.     | Retourner toutes les 4 min.  |
| 6                      | Bœuf saignant                                        | 4 – 6 min.       | 2 – 3 min. sur chaque côté   |
| 6                      | Bœuf bien cuit                                       | 12 – 15 min.     | Retourner toutes les 4 min.  |

Il est nécessaire de graisser légèrement à l'huile ou au beurre fondu les poissons que vous désirez griller. Ceci évitera que les poissons collent sur la grille.

Pour arrêter de cuisiner, se mettre en position 0.



Avant tout entretien, assurez-vous que l'appareil est bien arrêté et laissez-le refroidir.

Toutes les pièces peuvent être entretenues rapidement.

**La grille en fonte:** vous pouvez la nettoyer aisément quand elle est encore tiède. Procédez comme pour le reste de votre vaisselle: un peu de détergent suffit. Il est préférable de ne pas la mettre dans le lave-vaisselle pour conserver à l'émail tout son brillant.

**La résistance de chauffe** devra être entretenue au moyen d'un chiffon humide.

**La cuve de protection en inox** peut être traitée avec un détergent comme toute vaisselle. N'hésitez pas à la mettre dans le lave-vaisselle.

**La plaque en verre:** nettoyez-la régulièrement avec un chiffon humide sur lequel vous pouvez vaporiser un peu de produit destiné à l'entretien de verre vitrocéramique. Ne vaporisez pas de produits d'entretien directement sur l'appareil !

*Dear Client,*

*You have just acquired a DE DIETRICH grill; thank you for your purchase.*

*Our research teams have designed a new generation of appliances with you in mind. Their quality, design and state-of-the-art technology incorporate our unique know-how that makes these products exceptional.*

*DE DIETRICH products include a wide range of ovens, microwave ovens, glass-ceramic cook tops, vented hoods, built-in dishwashers and refrigerators that you can match to your new DE DIETRICH grill.*

*Our consumer department is of course at your service, because we want to do our best to meet your expectations with regard to our products. We will be happy to respond to your questions or suggestions. (Please see the form for coordinating your questions at the end of this booklet).*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

*These "new valuables" serve as landmarks in our daily lives – DE DIETRICH, a reference for excellence, extends an invitation to join a new art of living.*

*The DE DIETRICH trademark.*

|                               | PAGE |
|-------------------------------|------|
| 1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS | 11   |
| 2 / FITTING                   | 12   |
| 3 / PUTTING INTO SERVICE      | 13   |
| 4 / SOME HINTS                | 15   |
| 5 / MAINTENANCE               | 16   |



### **Disposal of old electrical appliances**

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

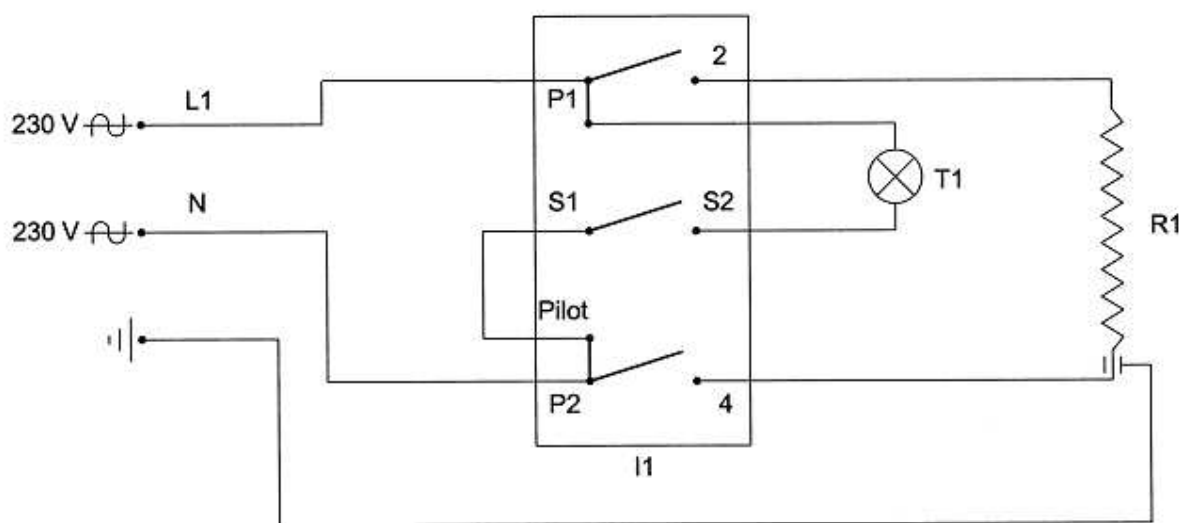
- This grill uses 2.500 watts at its maximum position. Therefore, before connection, make sure that your electric wiring system is at least fitted with a 16-ampere fuse.
- The grill must be **compulsorily** connected to an earth.
- The plug must be accessible after installation.
- If the supply lead is damaged, it must be replaced by an equivalent lead (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) available from the after-sales department.
- It is also necessary to provide a bipolar cut-off device in your power supply circuit, where the opening of the contacts is more than 3 mm.
- **Cooking with the grill necessarily involves the emission of fumes. This factor will have to be taken into account when choosing the place where your grill is to be fitted.**

**IT IS ABSOLUTELY IMPERATIVE TO LEAVE A SPACE OF AT LEAST 5 CM BETWEEN THE BOTTOM OF THE GRILL AND THE FIRST SHELF OF THE KITCHEN UNIT.**

**THE DISTANCE BETWEEN THE WALL AND THE REAR OF THE APPARATUS SHOULD BE 5.5 CM.**

**WARNING** : If the grill malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the grill is hooked up.

- **Electrical connection :**



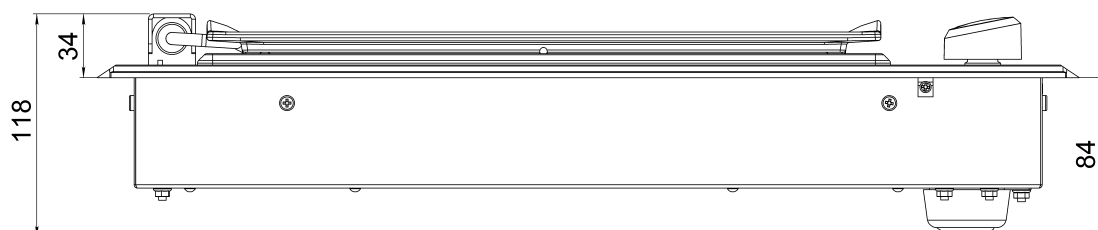
## EN 2 / FITTING

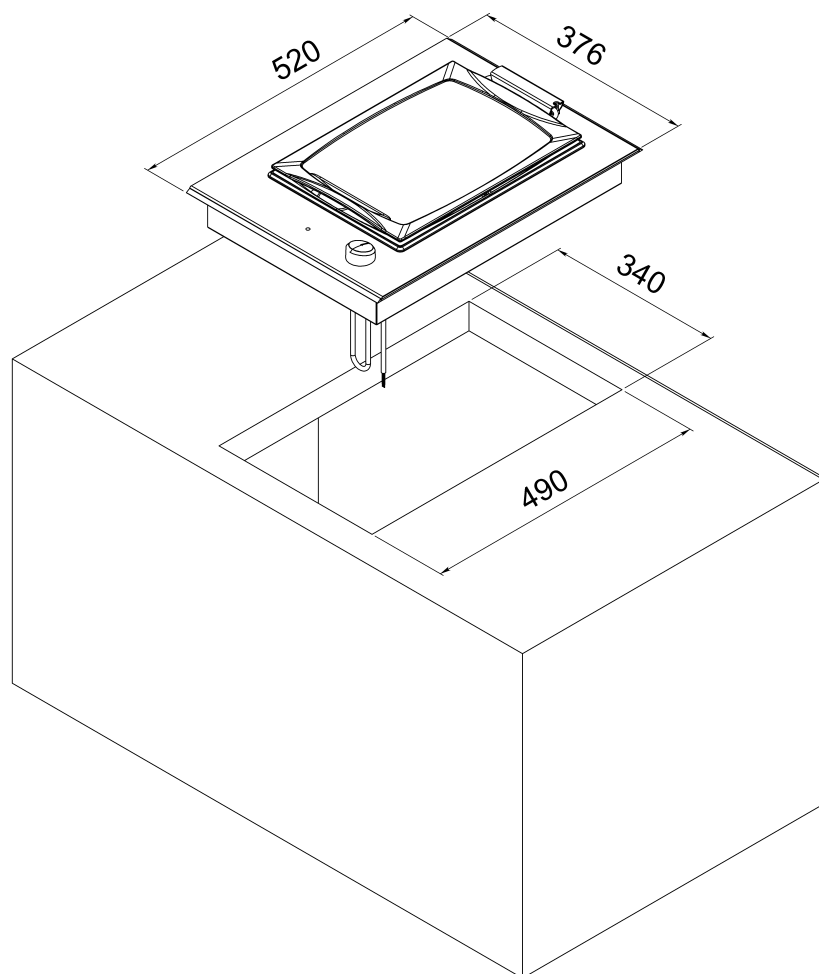
This grill is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

Any support may be suitable: brickwork, timber, metal, granite, laminate, etc.

Dimensions of appliance: 520 x 376 mm

Dimensions of hole cut in work surface: 490 x 340 mm





## EN 3 / PUTTING INTO SERVICE

- **Special precautions:**

This appliance is exclusively intended for domestic use. Any other use will nullify the guarantee.

Do not forget that the electric grill reaches very high temperatures when operational.

No guarantee will be given for damage caused by non-observance of this document.

**The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.**

**Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

This appliance complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets.

- **Installation:**

The fitting plate is fixed into the work surface.

When the grill is located in your work surface, **you must fill the tray with water (max.: 2 litres)**. This facilitates cleaning.

Fold down the element.

Then put the grill in place.

Your apparatus is ready to operate.

**EN 4 / SOME HINTS**

Before any utilization, preheat for 5 to 10 minutes in position 6 (maximum).

The position of the knob is indicative, according to the type of food to be cooked. It may vary in relation to the quantity used, and the personal taste of the consumer.

| <b>Thermostat position</b> | <b>Preparation</b>                                | <b>Cooking Time</b> | <b>Observations</b>            |
|----------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| 1-2                        | Dish-warmer                                       | -                   | Place the plate onto the grill |
| 3-4                        | Toasted bread                                     | 2 min.              | 1 min. on each side            |
| 4                          | Caramelised pineapple slices, brochettes of fruit | 12 min.             | Turn every 3 min.              |
| 4-5                        | Half-tomatoes, mushrooms, onion slices            | 12 – 15 min.        | Turn every 4 min.              |
| 5                          | Fresh salmon steaks, trout, sole, scampi          | 10 – 12 min.        | 5 – 6 min. on each side.       |
| 5                          | Sausages                                          | 10 min.             | Turn every 2 min.              |
| 6                          | Brochettes of meat                                | 12 – 15 min.        | Turn every 4 min.              |
| 6                          | Rare beef                                         | 4 – 6 min.          | 2 – 3 min. on each side        |
| 6                          | Well-done beef                                    | 12 – 15 min.        | Turn every 4 min.              |

It is necessary to brush fish which you intend to grill, lightly with oil or melted butter. This will prevent the fish from sticking to the grill.

To stop cooking, switch to position **0**.



Before any maintenance, make sure that the apparatus is off, and allow it to cool down.

All the pieces can be maintained quickly.

**The cast-iron grill:** you can clean it easily when it has cooled down. Proceed as for the rest of your kitchenware: a little detergent will be sufficient. It is preferable not to place it in the dish-washer, so as to maintain the brilliance of its enamel.

**The heating element** must be treated with a damp cloth.

**The stainless steel tray** may be treated with detergent, like all kitchenware. Do not hesitate to put it in the dish-washer.

**The glass panel:** clean it regularly with a damp cloth on which you may spray a little of a product intended for glass-cleaning. Do not spray cleaning products directly above the oil bath !

*Estimado cliente :*

*Acaba de adquirir un parrilla DE DIETRICH y le agradecemos su confianza.*

*Nuestros equipos de investigación han concebido especialmente para usted una nueva generación de aparatos que por su calidad, diseño y evoluciones tecnológicas son realmente productos de excepción y demuestran un savoir-faire único.*

*En la gama de productos DE DIETRICH, Ud. encontrará una amplia selección de hornos, microondas, encimeras de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y refrigeradores integrables, que podrá combinar con su nuevo parrilla DE DIETRICH.*

*Preocupados permanentemente por satisfacer sus necesidades y exigencias en cuanto a nuestros productos, nuestro servicio consumidores está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias (véanse señas al final de este folleto).*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

*Gracias a estos « nuevos objetos de valor » que nos sirven de punto de referencia en nuestra vida cotidiana, DE DIETRICH, referencia por excelencia, es una verdadera invitación a un nuevo arte de vivir.*

*La marca DE DIETRICH.*

|                                       | PAGE |
|---------------------------------------|------|
| 1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN | 19   |
| 2 / EMPOTRAMIENTO                     | 20   |
| 3 / PUESTA EN SERVICIO                | 21   |
| 4 / ALGUNAS SUGERENCIAS               | 23   |
| 5 / MANTENIMIENTO                     | 24   |



### **■ Eliminación del electrodoméstico viejo**

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## **ES 1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN**

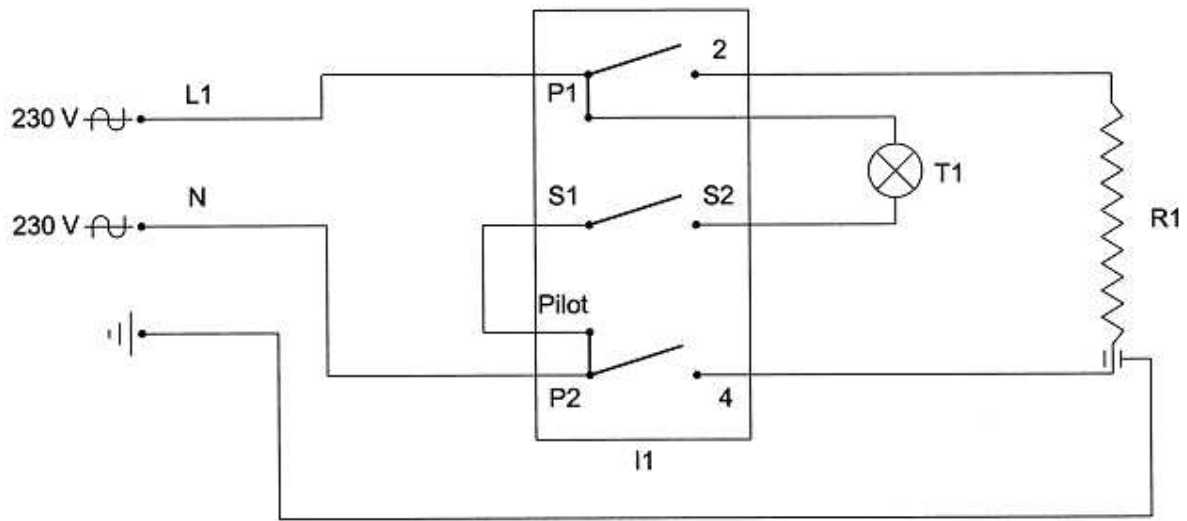
- Esta parrilla consume 2.500 W en su posición de máximo para una tensión de 230 V. Antes de realizar la conexión a la red, compruebe que su instalación eléctrica dispone de un fusible de, al menos, 16 amperios. **La parrilla debe estar conectada OBLIGATORIAMENTE a una toma de tierra.**
- Es también necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.
- El enchufe para la toma de corriente debe ser accesible tras la instalación.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe remplazar por uno equivalente (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) disponible en el servicio posventa.
- **La cocción en la parrilla ocasiona necesariamente la producción de humos. Habrá que tener en cuenta esta particularidad cuando se elija el lugar donde se va a empotrar la parrilla.**

**ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO DEJAR UN HUECO DE 5 CM AL MENOS, ENTRE EL FONDO DE LA PARRILLA Y LA PRIMERA BALDA DEL MUEBLE DE COCINA.**

**LA DISTANCIA ENTRE LA PARED Y LA PARTE TRASERA DEL APARATO DEBERÁ SER DE 5,5 CM.**

**ATENCIÓN :** Si la parrilla presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión de la parrilla.

- **CONEXIÓN ELÉCTRICA:**



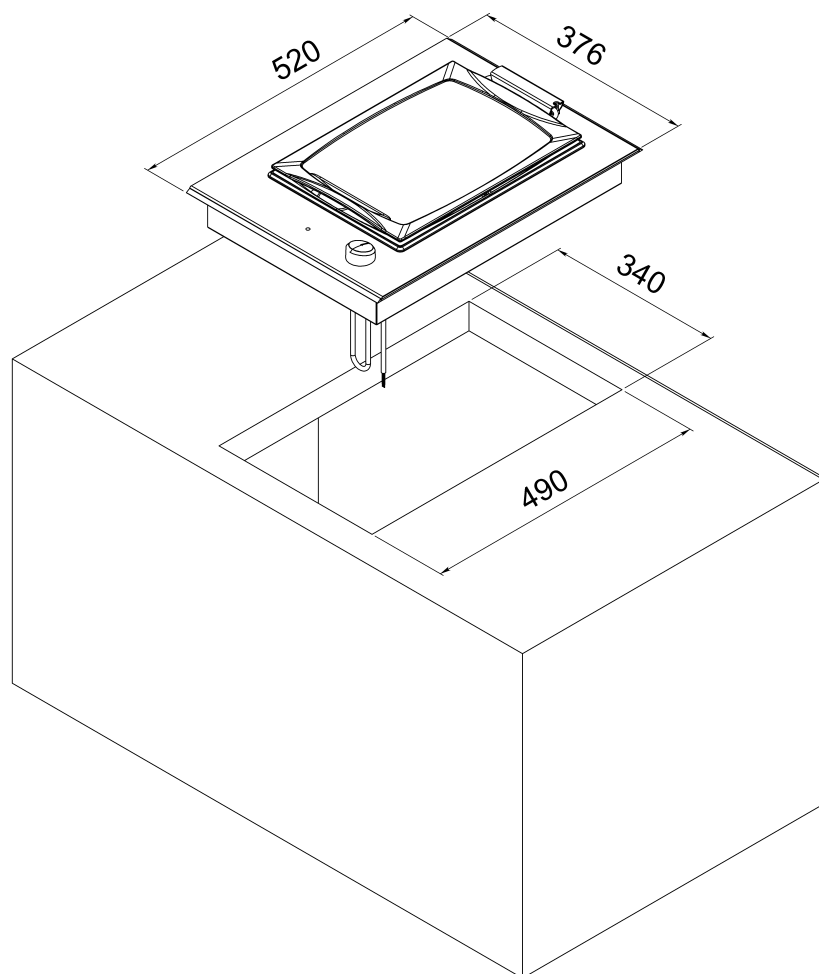
## ES 2 / EMPOTRAMIENTO

Esta parrilla se puede empotrar en la superficie de trabajo o en un mueble de cocina, con solo recortar la forma correspondiente.

Cualquier soporte puede ser adecuado : mampostería, madera, metal, granito, estratificado, etc.

Dimensiones del aparato: 520 x 376 mm  
Dimensiones de recortado de la encimera : 490 x 340 mm





## ES 3 / PUESTA EN SERVICIO

- **Precauciones especiales:**

Este aparato está destinado exclusivamente a una utilización doméstica, cualquier otra utilización anulará la garantía.

No olvide que cuando la parrilla está en funcionamiento alcanza temperaturas muy elevadas.

No se atorgará ninguna garantía por daños que hayan sido engendrados por el no respeto de este documento.

**Este aparato no está previsto para ser utilizado por niños o por personas discapacitadas sin supervisión.**

**Los niños han de ser vigilados con el fin de asegurar que no juegan con el aparato.**

Esta parrilla está conforme a la norma EN 60335-2-6 en lo que concierne al calentamiento de los muebles.

- **Instalación:**

La bandeja de encastrar se fija en la superficie de trabajo.

Cuando se haya colocado la parrilla en la superficie de trabajo, **usted debe llenar la cuba de protección por agua (max. : 2 litros)** dejando levantada la resistencia.

Esto facilita la limpieza.

Baje la resistencia.

Deposite luego la rejilla sobre el conjunto.

Su aparato está listo para funcionar.

## ES 4 / ALGUNAS SUGERENCIAS

Antes de su utilización, debe calentarse previamente la parrilla de 5 a 10 minutos en posición 6 (máximo).

Posición del botón, a título indicativo, según el tipo de alimento a cocinar. Estas posiciones pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto personal del consumidor.

| Posición del termostato | Preparación                                        | Tiempo de cocción | Observaciones                      |
|-------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| 1-2                     | Calienta plato                                     | -                 | Coloque la fuente sobre la rejilla |
| 3-4                     | Pan tostado                                        | 2 min.            | 1 minuto de cada lado              |
| 4                       | Rodajas de piña caramelizada, brochetas de frutas  | 12 min.           | Dar vuelta cada 3 minutos          |
| 4-5                     | Tomates, champiñones, rodajas de cebolla           | 12 – 15 min.      | Dar vuelta cada 4 minutos          |
| 5                       | Rodajas de salmón fresco, trucha, lenguado, gambas | 10 – 12 min.      | 5 – 6 minutos de cada lado         |
| 5                       | Salchichas                                         | 10 min.           | Dar vuelta cada 2 minutos          |
| 6                       | Broquetas de carne                                 | 12 – 15 min.      | Dar vuelta cada 4 minutos          |
| 6                       | Carne de vaca poco hecha                           | 4 – 6 min.        | 2 – 3 minutos de cada lado         |
| 6                       | Carne de vaca bien hecha                           | 12 – 15 min.      | Dar vuelta cada 4 minutos          |

Es necesario engrasar ligeramente, con aceite o mantequilla fundida, el pescado que desee hacer a la parrilla. Esto evitará que se pegue en la rejilla.

Para detener la cocción, vuelva a la posición 0.



Antes de efectuar cualquier mantenimiento, detenga el aparato y déjelo enfriar.

Puede hacerse el mantenimiento de todas las piezas rápidamente.

**La rejilla de hierro colado :** se puede limpiar fácilmente cuando aun está templada. Proceda igual que con el resto de su vajilla : un poco de detergente es suficiente. Para conservar intacto el brillante del esmalte, es preferible no poner la parrilla en el lavavajillas.

**La resistencia** deberá limpiarse con un trapo húmedo.

**La cuba de protección de acero inoxidable** se puede limpiar con un detergente igual que cualquier pieza de la vajilla. No dude en meterlos en el lavavajillas.

**La placa de vidrio:** límpiela regularmente con un trapo húmedo en el que puede vaporizar un poco de limpiavidrios ¡No vaporice productos de mantenimiento directamente sobre el aparato!

*Werte Kundin, werter Kunde,*

*Sie haben eine grill von DE DIETRICH erworben, und wir danken Ihnen für Ihren Kauf.*

*Unser Forschungsteam hat für Sie eine neue Generation an Geräten entwickelt; ihre Qualität, ihr Design und ihre technologischen Entwicklungen machen sie zu außergewöhnlichen Produkte mit einzigartigem Know-how.*

*Im Sortiment der Produkte von DE DIETRICH finden Sie eine reichhaltige Auswahl an Öfen, Mikrowellengeräten, Kochplatten, Abzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die sich mit Ihrer neuen grill DE DIETRICH kombinieren lassen.*

*In dem ständigen Bemühen, Ihre Anforderungen an unsere Produkte auf bestmögliche Weise zufrieden zu stellen, steht unser Kundendienst zu Ihrer Verfügung und beantwortet Ihnen gerne alle Fragen oder geht auf Ihre Vorschläge ein (Angaben am Ende dieses Buches).*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

*Dank dieser « neuen Wertgegenstände », die uns als Bezugspunkt in unserem täglichen Leben dienen, stellt DE DIETRICH, die Referenz für Exzellenz, eine Einladung zu einer neuen Lebenskunst dar.*

*Die Marke DE DIETRICH.*

---

|                  |    |
|------------------|----|
| 1 / INSTALLATION | 27 |
|------------------|----|

---

|            |    |
|------------|----|
| 2 / EINBAU | 28 |
|------------|----|

---

|                    |    |
|--------------------|----|
| 3 / INBETRIEBNAHME | 29 |
|--------------------|----|

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 4 / EINIGE VORSCHLÄGE | 31 |
|-----------------------|----|

---

|               |    |
|---------------|----|
| 5 / REINIGUNG | 32 |
|---------------|----|



### **Entsorgung von Elektroaltgeräten**

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

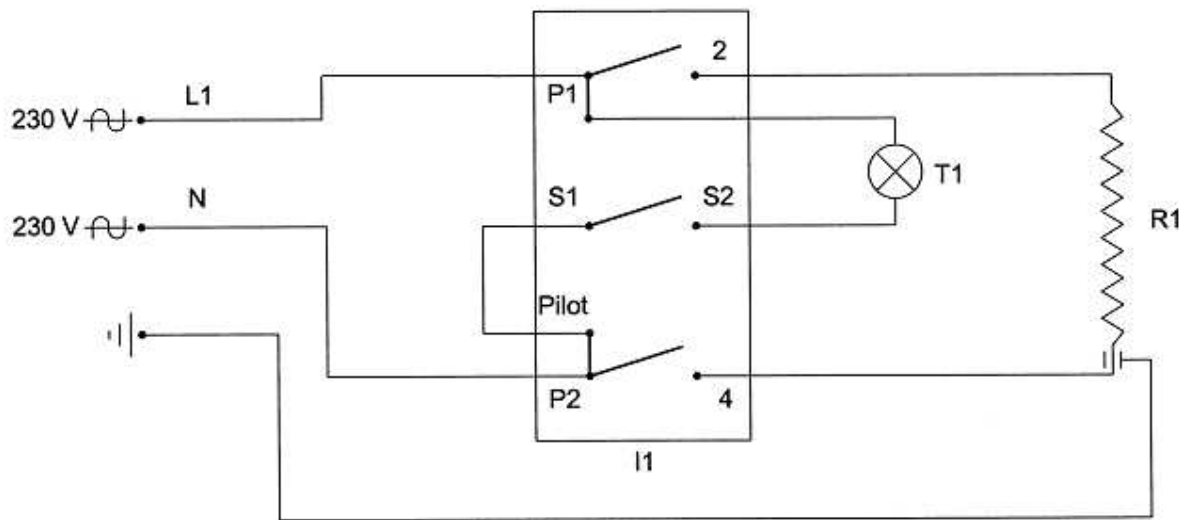
- Dieser Grill benötigt in der höchsten Stellung 2.500 Watt. Stellen Sie daher vor dem Anschließen sicher, dass Ihre Elektroinstallation mit einer Sicherung von mindestens 16 Ampère ausgestattet ist. Das Gerät muss UNBEDINGT an eine Erdverbindung angeschlossen sein.
- Im Stromkreis muss ebenfalls ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3 mm beträgt.
- Der Stecker des Stromanschlusses muss nach der Installation zugänglich sein.
- Ein beschädigtes Abschlusskabel ist durch ein entsprechendes Kabel (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) zu ersetzen, welches beim Kundendienst erhältlich ist.
- **Das Kochen auf dem Grill führt zur Rauchentwicklung. Sie sollten dies bei der Wahl eines geeigneten Aufstellungsortes für Ihren Grill beachten.**

**ZWISCHEN DEM BODEN DES GRILLS UND DEM ERSTEN  
BRETT DES KÜCHENSCHRANKS MUSS UNBEDINGT EIN  
ABSTAND VON MINDESTENS 5 CM EINGEHALTEN WERDEN.**

**DER ABSTAND ZWISCHEN DER WAND UND DER  
GERÄTERÜCKSEITE MUSS 5.5 CM BETRAGEN.**

**ACHTUNG :** Wenn der Grill irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

- **Elektrischer anschless:**

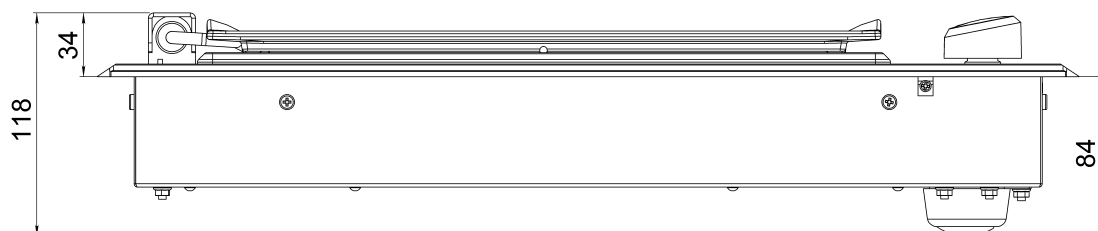


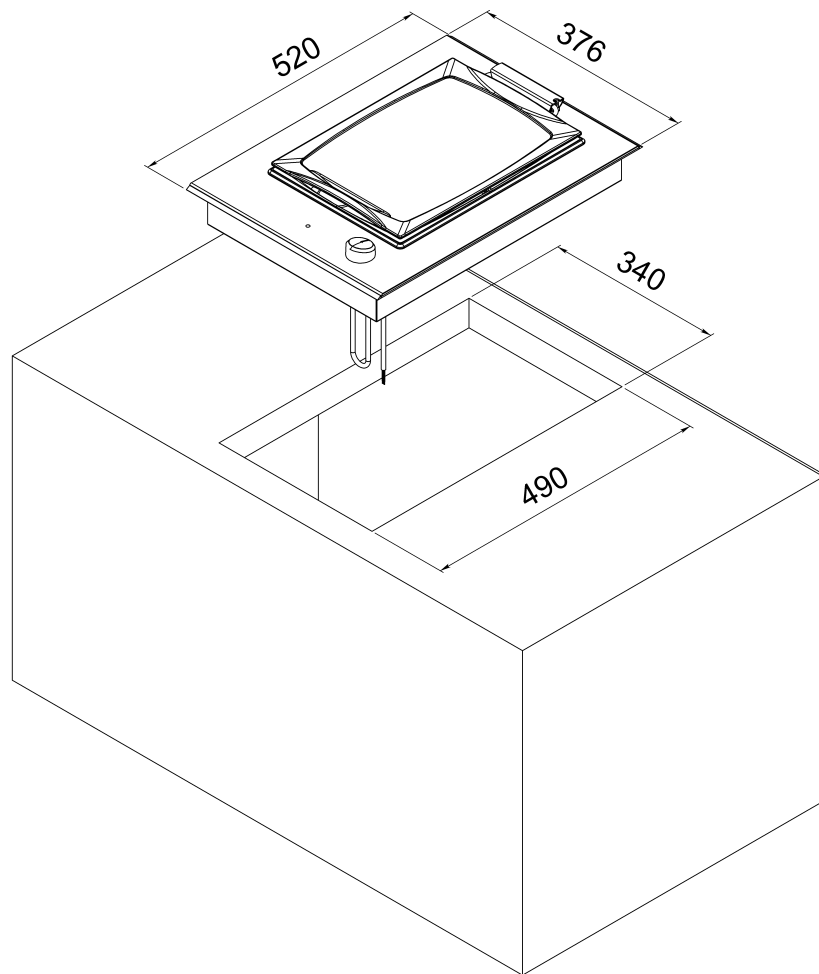
## DE 2 / EINBAU

Dieser Grill wird in eine Arbeitsplatte oder einen Küchenschrank eingebaut, indem einfach die entsprechende Form herausgeschnitten wird.

Als Stellfläche können jegliche Materialien verwendet werden : Mauerwerk, Holz, Metall, Granit, Schichtpreßstoffe usw.

Maße des Geräts: 520 x 376 mm  
 Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte: 490 x 340 mm





## DE 3 / INBETRIEBNAHME

- **Besondere vorsichtsmaßnahmen:**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, bei jeder anderen Verwendung ist die Garantie aufgehoben.

Nicht vergessen dass der Elektrogrill im Betrieb sehr hohe Temperaturen erreicht.

Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Unterlage entstehen.

**Kinder oder Behinderte dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.**

**Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

This appliance complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets.

- **Installation:**

Die Einbauplatte wird in die Arbeitsplatte eingefügt.

Wenn der Grill auf Ihrer Arbeitsplatte aufgestellt wird, **müssen Sie die Schutzwanne mit Wasser (max.: 2 Liter) füllen.** Dies erleichtert die Reinigung.

Klappen Sie den Widerstand herunter.

Legen Sie dann den Rost auf den Unterbau.

Ihr Gerät ist funktionsbereit.

## DE 4 / EINIGE EMPFEHLUNGEN

Wärmen Sie den Grill vor jedem Gebrauch 5 bis 10 Minuten auf Position 6 (maximum).

Die Einstellung des Knopfes stellt nur einen Richtwert je nach Art des Kochgutes dar. Diese Einstellungen ändern sich je nach der Menge des Kochgutes sowie dem persönlichen Geschmack des Verbrauchers.

| Einstellung des Thermostats | Kochgut                                       | Garzeit      | Bemerkungen                |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|--------------|----------------------------|
| 1-2                         | Tellerwärmer                                  | -            | Schüssel auf Rost legen    |
| 3-4                         | Toastbrot                                     | 2 Min.       | 1 Min. auf jeder Seite     |
| 4                           | Karamalisierte Ananasscheiben, Fruchtspießen  | 12 Min.      | Alle 3 Min. wenden.        |
| 4-5                         | Halbe Tomaten, Pilze, Zwiebelscheiben         | 12 – 15 Min. | Alle 4 Min. wenden         |
| 5                           | Frische Lachsfilets, Forelle, Scholle, Scampi | 10 – 12 Min. | 5 – 6 Min. auf jeder Seite |
| 5                           | Bratwürste                                    | 10 Min.      | Alle 2 Min. wenden         |
| 6                           | Fleischspieße                                 | 12 – 15 Min. | Alle 4 Min. wenden         |
| 6                           | Gebratenes Beefsteak                          | 4 – 6 Min.   | 2 – 3 Min. auf jeder Seite |
| 6                           | Rinder gut durchgebraten                      | 12 – 15 Min. | Alle 4 Min. wenden         |

Fisch sollte immer mit etwas Öl oder geschmolzener Butter bestrichen werden, damit er nicht auf dem Rost klebt.

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, drehen Sie den Knopf in Stellung 0.



Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

*Alle Teile lassen sich problemlos und schnell reinigen :*

**Der Grill** : läßt sich problemlos abwaschen, wenn er noch warm ist. Verfahren Sie bei der Reinigung wie mit Ihrem üblichen Geschirr : Benutzen Sie wenig Spülmittel.

**Der Heizwiderstand** wird mit einem feuchten Tuch gereinigt.

**Die Schutzwanne** : kann wie Geschirr mit Spülmittel behandelt werden.

**Die Glas:** reinigen Sie ihn regelmäßig mit einem feuchten Tuch, auf das Sie ein wenig Glaspflegemittel geben können. Geben Sie keine Pflegemittel direkt auf den Deckel, wenn dieser sich über dem Ölbehälter befindet!

*Gentile Cliente,*

*La ringraziamo per aver acquistato una griglia DE DIETRICH.*

*I nostri ingegneri, grazie al loro know-how tecnico, hanno sviluppato per Lei una nuova generazione di apparecchi che in termini di qualità, design e tecnologia si dimostrano prodotti assolutamente eccezionali.*

*La gamma di prodotti DE DIETRICH include una vasta scelta di forni tradizionali, forni a microonde, piani di cottura, cappe aspiranti, lavastoviglie e frigoriferi da incasso, che potrà coordinare con la nuova griglia DE DIETRICH.*

*Per soddisfare al meglio le Sue richieste in termini di prodotti, il nostro servizio clienti è a Sua completa disposizione per rispondere a qualsiasi domanda in merito (informazioni in fondo all'opuscolo).*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

*Grazie a questi "nuovi oggetti di valore", punti di riferimento della nostra vita quotidiana, DE DIETRICH, esponente di punta in questo settore, La invita ad introdurre un nuovo modo di vivere.*

*Il marchio DE DIETRICH*

|                                    | PAGINA |
|------------------------------------|--------|
| 1 / ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE | 35     |
| 2 / INSTALLAZIONE AD INCASSO       | 36     |
| 3 / MESSA IN SERVIZIO              | 37     |
| 4 / ALCUNI SUGGERIMENTI            | 39     |
| 5 / MANUTENZIONE                   | 40     |



### **Dismissione degli elettrodomestici**

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente.

Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

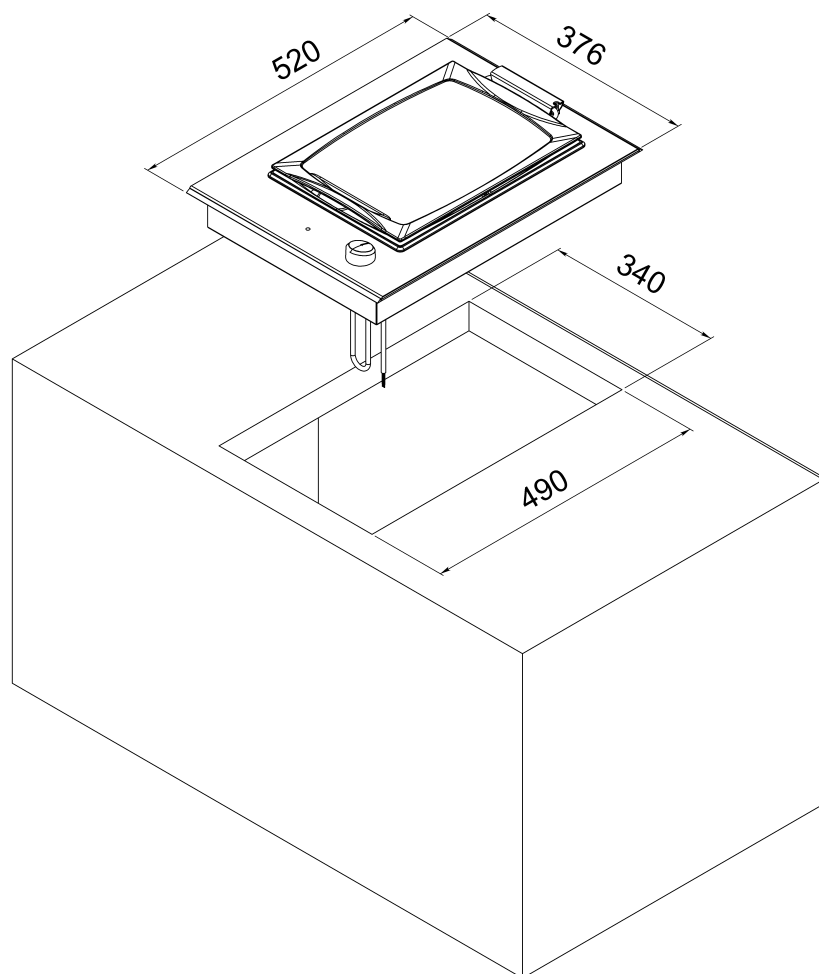
- Questa griglia consuma 2.500 watt in posizione max. per una tensione di 230V. Prima dell'inserimento, accertatevi che la vostra installazione elettrica abbia un fusibile di 16 amper min. **L'apparecchio deve OBLIGATORIAMENTE essere raccordato a una presa di terra.**
- Bisogna anche prevedere nel circuito d'alimentazione un dispositivo d'interruzione bipolare nel quale l'apertura dei contatti sia superiore a 3 mm.
- La presa di corrente deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo dello stesso tipo (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) disponibile presso il Servizio di Assistenza.
- **La cottura sulla griglia causa necessariamente un'emanazione di fumi. Si dovrà tenere conto di questa particolarità al momento della scelta del posto dove la griglia sarà incastrata.**

**BISOGNA ASSOLUTAMENTE LASCIARE UNO SPAZIO VUOTO DI 5 CM ALMENO FRA IL FONDO DELLA GRIGLIA E IL PRIMO RIPIANO NEL MOBILE DI CUCINA.**

**FRA IL MURO E IL RETRO DELL'APPARECCHIO DOVRÀ ESSERVI UNA DISTANZA DI 5,5 CM.**

**ATTENZIONE** : Se la griglia presenta una anomalia, scollegato l'apparecchio o rimuovete il fusibile corrispondente alla linea di collegamento della griglia.





### IT 3 / MESSA IN SERVIZIO

- **Precauzioni speciali :**

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico e qualunque altro impiego ne annullerebbe la garanzia.

Non dimenticate che il grill elettrico, durante il funzionamento, raggiunge temperature assai elevate.

Non sarà riconosciuta alcuna garanzia in caso di danni derivanti dal mancato rispetto del presente documento.

**Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza in presenza di bambini o handicappati.**

**Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.**

Questo grill è conforme alla norma EN 60335-2-6 in materia di riscaldamento dei mobili.

- **Installazione :**

Il pianale da incasso è fissato nel piano di lavoro.

Quando la griglia è installata nel vostro piano di lavoro, è **necessario riempire la vasca di protezione con dell'acqua (max. : 2 litri)** lasciando la resistenza sollevata.

Ciò facilita la pulizia.

Abbassare la resistenza.

Porre la griglia sull'insieme.

Il vostro apparecchio è pronto per l'uso.

Prima dell'utilizzo, riscaldare il gril per 5 o 10 minuti in posizione 6 (maximum).

Posizione della manopola a titolo indicativo secondo il tipo d'alimento da cuocere, queste posizioni possono variare rispetto alla quantità dei cibi ed al gusto personale del consumatore.

| <b>Posizione del thermostat</b> | <b>Pietanze</b>                                  | <b>Tempi di cottura</b> | <b>Osservazioni</b>             |
|---------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 1-2                             | Scaldapiatti                                     | -                       | Mettere il piatto sulla griglia |
| 3-4                             | Pane tostato                                     | 2 min.                  | 1 min. per parte                |
| 4                               | Fette d'ananas caramellate, spiedini di frutti   | 12 min.                 | Girarle ogni 3 min.             |
| 4-5                             | Pomodori a metà, funghi, fette di cipolle        | 12 – 15 min.            | Girarli ogni 3 min.             |
| 5                               | Fette di salmone fresco, trote, sogliole, scampi | 10 – 12 min.            | 5 – 6 min. per parte.           |
| 5                               | Salsiccie                                        | 10 min.                 | Girarle ogni 2 min.             |
| 6                               | Spiedini di carne                                | 12 – 15 min.            | Girarli ogni 4 min.             |
| 6                               | Carne al sangue                                  | 4 – 6 min.              | 2 – 3 min. per parte            |
| 6                               | Carne ben cotta                                  | 12 – 15 min.            | Girarla ogni 4 min.             |

E' necessario ungere leggermente con olio o burro fuso i pesci che desiderate cuocere sulla griglia. Questo eviterà che i pesci si incollino sulla grata.

Per interrompere la cottura, posizionate su **0**.



Prima di ogni manutenzione, accertatevi che l'apparecchio non sia in servizio e lasciatelo raffreddare.

Tutti gli elementi possono essere puliti rapidamente.

**La griglia in ghisa:** potete pulirla facilmente ancora tiepida. Procedete come per le vostre stoviglie : basta un poco di detergente. È preferibile non lavarla nella lavastoviglie per conservare la brillantezza dello smalto.

**La resistenza di riscaldamento** dovrà essere pulita con un panno umido.

**La vasca di protezione in acciaio inossidabile :** può essere trattata con un detergente come tutte stoviglie. Non esitate a lavarla nella lavastoviglie.

**La lastra di vetro:** Pulitelo regolarmente con un panno umido su cui potete spruzzare un po' di prodotto per la pulizia dei vetri. Non vaporizzate prodotti detergenti direttamente sul apparecchio !

*Kære kunde,*

*Du har netop anskaffet en grill fra DE DIETRICH. Vi takker for din tillid.*

*Vores forskerhold har udviklet en ny generation af apparater, som med deres kvalitet, design og tekniske udvikling udgør exceptionelle produkter, der afslører en unik know-how.*

*Produktrækken fra DE DIETRICH rummer et stort udvalg af ovne, mikrobølgeovne, kogeplader, emhætter, opvaskemaskiner og køleskabe til indbygning, som kan koordineres med den nye grill fra DE DIETRICH.*

*Da vi naturligvis gør alt, hvad vi kan for bedst muligt at opfylde dine krav til vore produkter, er vores kundeservice altid rede til at hjælpe og modtagelige over for dine spørgsmål og forslag (samlet sidst i dette hæfte).*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

*Takket være disse "nye værdigenstande", der fungerer som holdepunkt i vores dagligdag, er DE DIETRICH med sin kendte kvalitet på det nærmeste en invitation til en ny livsstil.*

*Mærket DE DIETRICH.*

|                     | PAGE |
|---------------------|------|
| 1 / INSTALLATIONEN  | 43   |
| 2 / INDBYGNING      | 44   |
| 3 / IBRUGTAGNING    | 45   |
| 4 / TIPS            | 47   |
| 5 / VEDLIGEHOLDELSE | 48   |

**■ Affaldshåndtering af gamle elektronisk apparater**

Det Europæiske Direktiv 2002/96/EC angående Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE — Affaldshåndtering af Elektriske og Elektroniske udstyr), kræver at den gamle elektronisk husholdningsudstyr skal udskilles med dette ikke ske på en usorteret måde. Gamle elektroniske apparater skal indsamles separat for at optimere genbrugligheden af de materialer apparaterne besidder. Derved reduceres den skadelige påvirkning på mennesker og miljø mest mulig. Symbolet med krydset over skraldespanden på produktet, vil påminde dig om dit ansvar til at indsamle disse produkter separat. Det opfordres stærkt, at man tager kontakt til sin lokale kommune eller forhandler for yderligere information angående affaldshåndteringen af gamle elektroniske apparater.

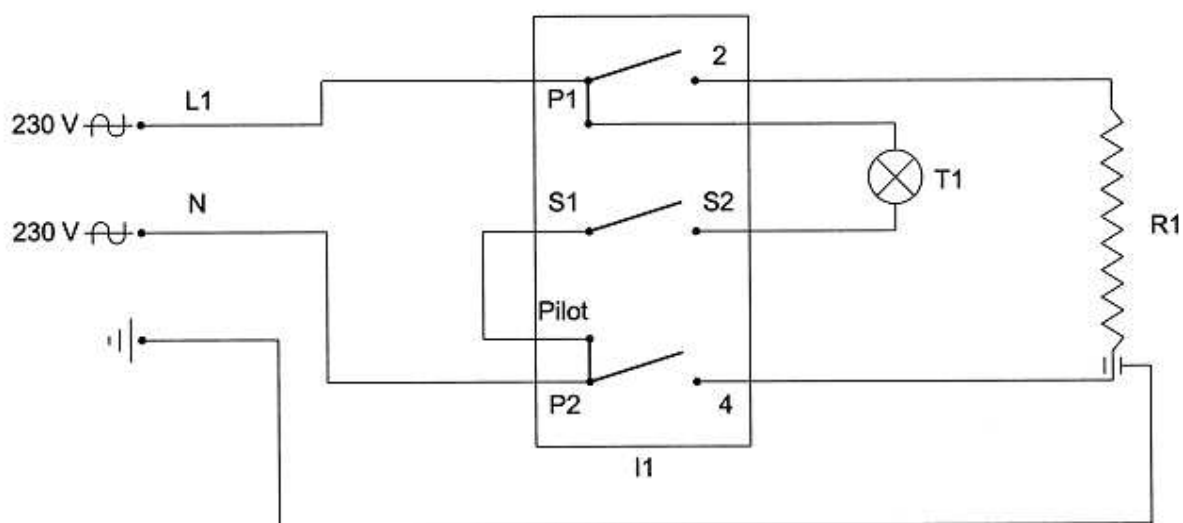
- Denne grill forbruger 2.500 Watt i max. indstillingen. Inden grillen tilsluttes, skal man derfor sikre sig, at elinstallationen mindst er udstyret med sikringer på 16 ampere. Grill **skal** være tilsluttet jord.
- Installationen skal være forsynet med en topolet afbryder, hvis åbning mellem kontakterne er over 3 mm.
- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, bør det udskiftes med et tilsvarende kabel (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) som kan bestilles via serviceafdelingen.
- Tilberedning på grill medfører nødvendigvis, at der dannes røg. Dette skal man være opmærksom på, når man vælger, hvor grillen skal indbygges.

**DET ER ABSOLUT PÅKRÆVET AT SØRGE FOR ET  
MELLEMRUM PÅ MINDST 5 CM MELLEM BUNDEN AF GRILL  
OG NÆRMESTE TRÆPLADE I KØKKENMØBLET.**

**AFSTANDEN MELLEM BAGVÆGGEN OG APPARATETS  
BAGSIDE SKAL VÆRE 5,5 CM.**

**ADVARSEL:** Hvis din grill er en fejl, skal du afmontere enheden eller fjerne sikringen, der svarer til den linje, der forbinder grillen.

- **Elektrisk tilslutning :**

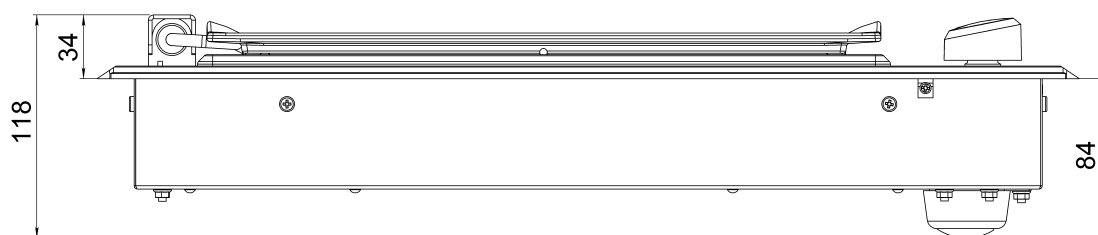


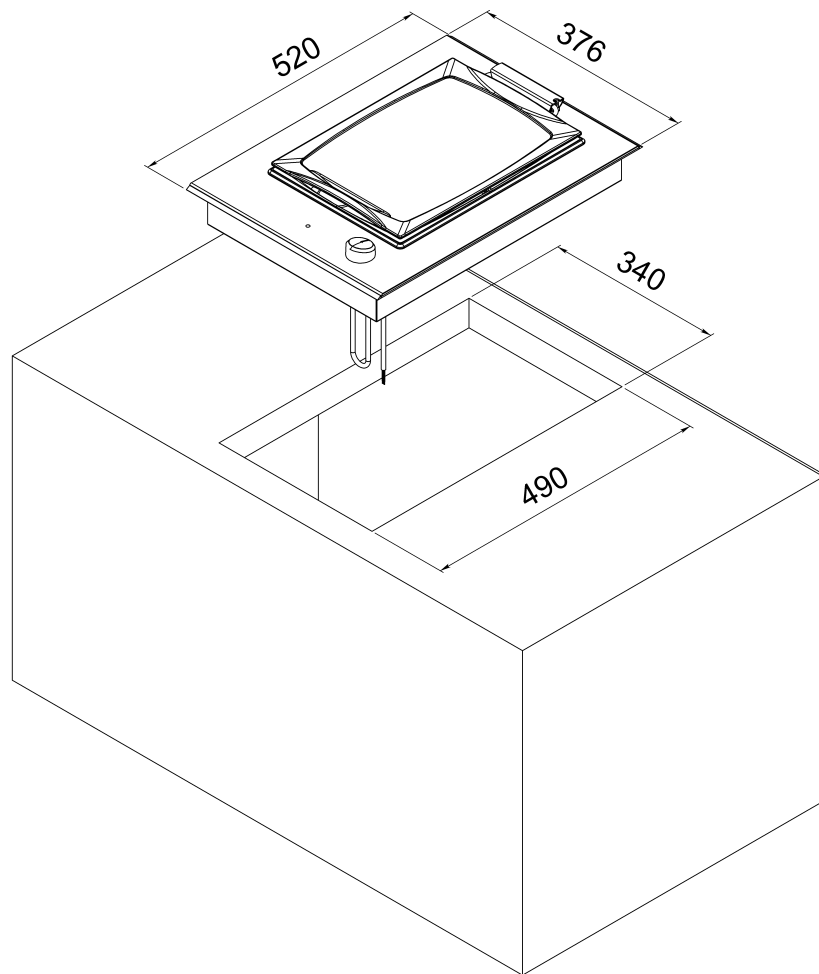
## DA 2 / INDBYGNING

Denne grill er nem at indbygge i et køkkenbord eller et køkkenmøbel blot ved at udskære den tilsvarende form.

Enhver form for understøtning kan anvendes: murværk, træ, metal, granit, laminat, etc.

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| Apparatets dimensioner:                | 520 x 376 mm |
| Udskæringsdimensioner i arbejdsfladen: | 490 x 340 mm |





## DA 3 / IBRUGTAGNING

- **Særlige forholdsregler:**

Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, ved enhver anden anvendelse bortfalder garantien.

Husk, at grill kan nå meget høje temperaturer, når den er i brug.

Lad aldrig apparatet være i funktion uden overvågning.

Lad ikke børn håndtere apparatet.

Garantien dækker ikke skader, som forårsages af manglende overholdelse af denne dokumentation.

Denne grill opfylder standarden EN 60335-2-6 med hensyn til opvarmning af møbler.

- **Installation :**

Indbygningspladen fastgøres til arbejdsbordet.

Når grillen er sat op i dit arbejde, **skal du udfylde tanken om vandbeskyttelse (maks.: 2 liter)**, mens de forlader modstand overholdes. Dette letter rengøringen.

Vip modstanden ned.

Placér derefter grillristen ovenpå.

Apparatet er klart til brug.

Inden brug skal grillen altid forvarmes 5 til 10 minutter på position 6 (maksimum).

*Knappens indstilling er angivet som vejledning efter den type levnedsmiddel, der skal tilberedes. Den kan variere efter mængden af levnedsmidler og forbrugers personlige smag.*

| Termostat-indstilling | Tilberedninger                               | Tilberedningstid | Bemærkninger                  |
|-----------------------|----------------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| 1-2                   | Opvarmning af tallerkener                    | -                | Anbring tallerkenen på risten |
| 3-4                   | Grillet brød                                 | 2 min.           | 1 min. på hver side           |
| 4                     | Karamelliserede ananasskiver, frugtspid      | 12 min.          | Vendes hvert 3. min.          |
| 4-5                   | Halve tomater, champignons, løgskiver        | 12 – 15 min.     | Vendes hvert 4. min.          |
| 5                     | Skiver af fersk laks, ørred, søtunge, scampi | 10 – 12 min.     | 5 - 6 min. på hver side       |
| 5                     | Pølser                                       | 10 min.          | Vendes hvert 2. min.          |
| 6                     | Kød på spid                                  | 12 – 15 min.     | Vendes hvert 4. min.          |
| 6                     | Rød bøf                                      | 4 – 6 min.       | 2 - 3 min. på hver side       |
| 6                     | Gennemstegt bøf                              | 12 – 15 min.     | Vendes hvert 4. min.          |

Det er nødvendigt at pensle fisk, der skal grilles, med lidt olie eller smeltet smør, før det lægges på grillen. Derved undgår man, at fisken klæber fast på risten.

Tilberedningen stoppes ved at sætte knappen på **0**.



Før der udføres vedligeholdelse på apparatet, skal man koble elforsyningen fra og lade apparatet køle ned.

Alle dele er lette at vedligeholde :

**Grillen:** Grillen er let at rengøre, mens den stadig er halvvarm. Rengør som ved andet køkkentøj og benyt blot en smule opvaskemiddel. Det er bedst ikke at vaske den op i opvaskemaskine for at bevare den blanke emalje.

**Varmeelementet** rengøres ved hjælp af en fugtig klud.

**Karret** vedligeholdes som alt andet køkkentøj. De kan udmærket lægges i opvaskemaskinen.

**Glaspladen:** Rengør den jævnligt med en fugtig klud, som er sprayet med lidt vedligeholdelsesmiddel til keramikkogeplader. Sprøjt ikke vedligeholdelsesproduktet direkte på apparatet!

*Estimado(a) cliente,*

*Acaba de adquirir um grelhador DE DIETRICH e estamos-lhe gratos por isso.*

*As nossas equipas de investigação conceberam a pensar em si uma nova geração de aparelhos que, pela sua qualidade, concepção e evolução tecnológica, são produtos de excepção, revelando conhecimentos práticos únicos.*

*Encontrará igualmente na gama de produtos DE DIETRICH uma vasta selecção de fornos, micro-ondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar loiça e frigoríficos integráveis, que poderá coordenar com o novo grelhador DE DIETRICH.*

*Com a preocupação permanente de satisfazer cabalmente as necessidades dos clientes, o nosso serviço de apoio ao consumidor encontra-se ao seu dispor para responder a todas as perguntas e ouvir as suas sugestões (contactos no fim do presente manual).*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

*Graças a estes “novos objectos de valor”, verdadeiros pontos de referência na vida quotidiana, a DE DIETRICH, cunho de excelência, convida a uma nova arte de viver.*

*A marca DE DIETRICH.*

|                                  | PAGE |
|----------------------------------|------|
| 1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO | 51   |
| 2 / AJUSTAMENTO                  | 52   |
| 3 / COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO   | 53   |
| 4 / ALGUMAS SUGESTÕES            | 55   |
| 5 / MANUTENÇÃO                   | 56   |



### **Recolha dos electrodomésticos**

A directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados como resíduos urbanos não triados. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos a fim de recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação sobre o local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

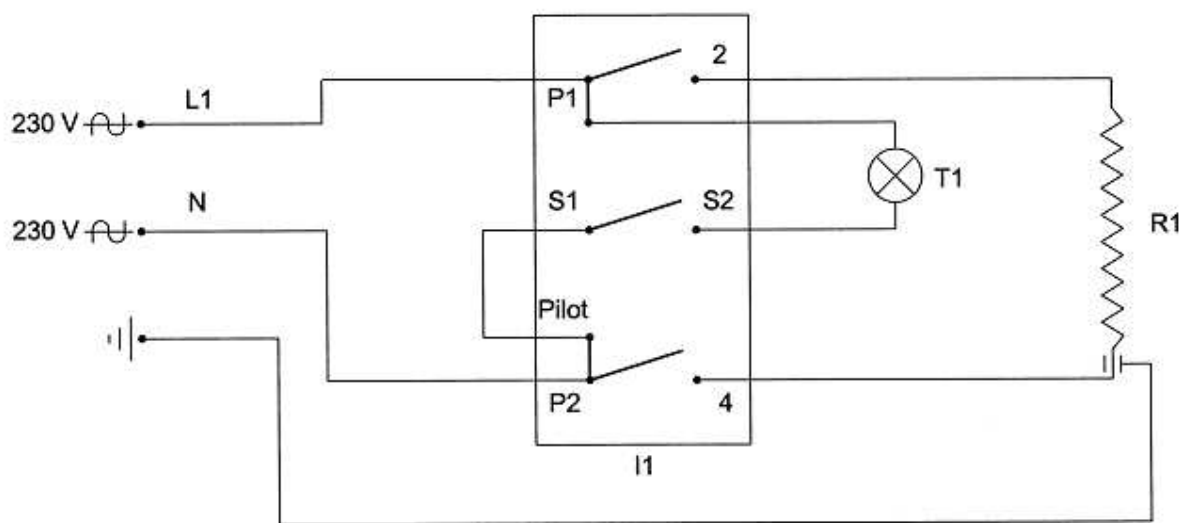
- Este grelhador tem uma potência de 2.500 watts na posição máxima para uma tensão de 230 V. Antes de o ligar, assegure-se de que a instalação eléctrica está munida de fusíveis de pelo menos 16 amperes. **Este aparelho deve OBRIGATORIAMENTE ser ligado a uma tomada de terra.**
- É necessário prever um interruptor bipolar com distância de abertura dos contactos superior a 3 mm no circuito de alimentação.
- A tomada de alimentação deverá estar acessível após a instalação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um cabo idêntico (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>), disponível nos serviços de pós-venda.
- **O cozimento no grelhador implica necessariamente emissão de fumo. Deverá levar esta particularidade em conta na ocasião da escolha do sítio onde instalar o seu grelhador.**

**É IMPERATIVO DEIXAR, PELO MENOS, UM ESPAÇO LIVRE DE 5 CM ENTRE O FUNDO DA GRELHADOR E O MÓVEL DE COZINHA.**

**A DISTÂNCIA ENTRE A PAREDE E A TRASEIRA DO APARELHO DEVERÁ SER DE 5,5 CM.**

**ATENÇÃO :** Se o grelhador apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do grelhador.

- **Ligação eléctrica:**

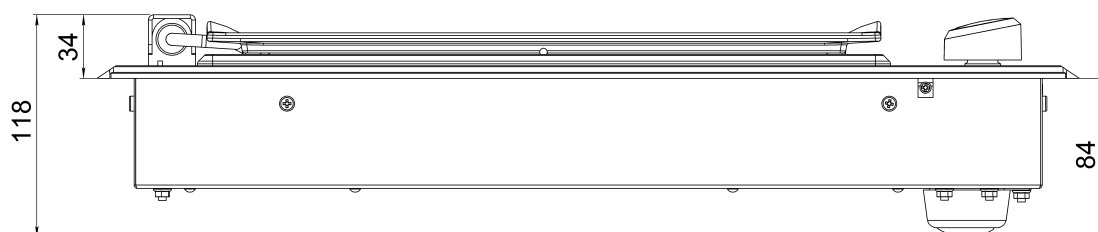


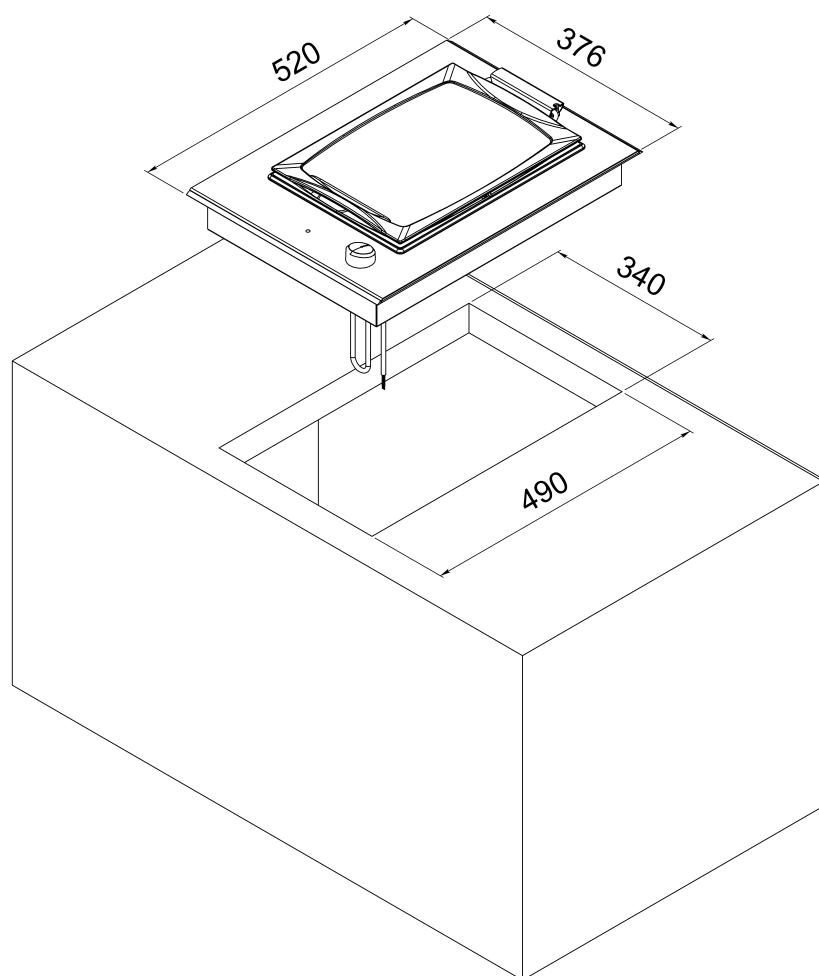
## PT 2 / AJUSTAMENTO

Este grelhador encastra-se num plano de trabalho ou num móvel de cozinha por simples abertura da forma correspondente.

Adapta-se a qualquer suporte: alvenaria, madeira, metal, granito, estratificado, etc.

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| Dimensões do aparelho:                      | 520 x 376 mm |
| Dimensões da abertura no plano de trabalho: | 490 x 340 mm |





### PT 3 / COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- **Precauções especiais de utilização:**

Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica. Qualquer outra utilização é considerada indevida e anulará a garantia.

Tenha sempre presente que o grelhador atinge temperaturas muito elevadas quando está a funcionar.

A garantia não cobre eventuais danos decorrentes da não observância ou do desrespeito do presente manual.

**Este aparelho não deve ser utilizado por uma criança nem por uma pessoa deficiente sem a vigilância de um adulto. Não permita que crianças brinquem com o aparelho.**

Este grelhador cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa à resistência ao calor do móvel de encastramento.

- **Instalação:**

A superfície de encastre é fixa no plano de trabalho.

Quando o grelhador for colocado no seu plano de trabalho, **você deve encher a cuba de protecção por água (máximo: 2 litros)**, deixando a resistência levantada.

Isto facilita a limpeza.

Baixe a resistência.

Deposite em seguida a grelha em cima do aparelho.

O seu aparelho está pronto para funcionar.

**PT 4 / ALGUMAS SUGESTÕES**

Antes de o utilizar, aqueça o grelhador 5 a 10 minutos na posição máximo.

A posição do botão é dada a título indicativo em função do tipo de alimento. Esta depende da quantidade dos alimentos e das preferências pessoais do consumidor.

| POSIÇÃO DO TERMOSTATO | PREPARAÇÕES                                        | TEMPO DE COZIMENTO | OBSERVAÇÕES                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|
| 1-2                   | Aquecer pratos                                     | -                  | Colocar o prato sobre a grelha |
| 3-4                   | Pão torrado                                        | 2 min.             | 1 min. de cada lado            |
| 4                     | Fatias de ananás caramelizadas, espeto de frutas   | 12 min.            | Virar de 3 em 3 minutos        |
| 4-5                   | Meios-tomates, cogumelos, rodela de cebolas        | 12 – 15 min.       | Virar de 4 em 4 min.           |
| 5                     | Postas de salmão fresco, trutas, linguados, scampi | 10 – 12 min.       | 5 – 6 min. de cada lado        |
| 5                     | Salsichas                                          | 10 min.            | Virar de 2 em 2 min.           |
| 6                     | Espeto de carnes<br>Carne de vaca bem passada      | 12 – 15 min.       | Virar de 4 em 4 min.           |
| 6                     | Carne de vaca mal passada                          | 4 – 6 min.         | 2 – 3 min. de cada lado        |

Os peixes para grelhar devem ser untados levemente com óleo ou manteiga derretida, para evitar que colem na grelha.

Para desligar o aparelho, coloque o botão na posição 0.



Antes de qualquer manutenção, desligue o aparelho e deixe-o esfriar.

Todas as peças podem ser limpas rapidamente.

**A grelha:** pode limpá-la facilmente quando ainda estiver morna. Proceda como para o resto da sua baixela: basta um pouco de detergente. Não a lave na máquina de lavar loiça para que o esmalte conserve todo o brilho.

**A resistência de aquecimento** deverá ser limpa com um pano húmido.

**A cuba de protecção** pode ser tratada com um detergente como qualquer baixela. Não hesite em colocá-la na máquina de lavar louça.

**Chapa em vidro:** limpe-a com regularidade com um pano húmido no qual poderá vaporizar um pouco de limpa-vidros. Não vaporize produtos de limpeza por cima do óleo de fritura!

Szanowny Kliencie,

*Dziękujemy za zakup grila DE DIETRICH.*

*Aby oferować Państwu doskonały produkt, nasze naukowe ekipy stworzyły dla Państwa aparaty nowej generacji, które dzięki ich wysokiej jakości, estetyce, funkcjom oraz ewolucjom technologicznym, są wyjątkowymi produktami, charakteryzującymi nasz savoir-faire .*

*W gamie produktów DE DIETRICH znajdziecie Państwo również szeroki wybór piekarników, kuchenek mikrofalowych, okapów, zmywarek, lodówek do zabudowy, które łatwo skoordynować z Państwa nowym grilem DE DIETRICH.*

*W stałej trosce o Państwa satysfakcję z naszych produktów, nasz dział konsumenta jest do Państwa dyspozycji na stronie internetowej.*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

*Dzięki tym nowym, wartościowym aparatom, które towarzyszą nam w codziennym życiu, DE DIETRICH, znak doskonałości, jest zaproszeniem do nowej sztuki życia.*

*Marka DE DIETRICH.*

|                                    | STRONA |
|------------------------------------|--------|
| 1 / WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI | 59     |
| 2 / MOCOWANIE                      | 60     |
| 3 / INSTALACJA                     | 61     |
| 4 / KILKA SUGESTII                 | 63     |
| 5 / CZYSZCZENIE I KONSERWACJA      | 64     |



### **■ Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.**

Europejska Dyrektywa 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wymaga, aby zużyte urządzenia nie były wyrzucane wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Narzuca ona na użytkownika obowiązek selektywnej zbiórki, aby zoptymalizować stopień odzysku i recyklingu materiałów z których urządzenia te są zrobione oraz zmniejszyć współczynnik zagrożenia dla zdrowia i środowiska. Produkty muszą być zaopatrzone w specjalną etykietę, symbol wskazujący na obowiązek selektywnej zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego, składający się z przekreślonego, kołowego kontenera na śmieci. Konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcami w celu uzyskania informacji o pozbywaniu się starych urządzeń.

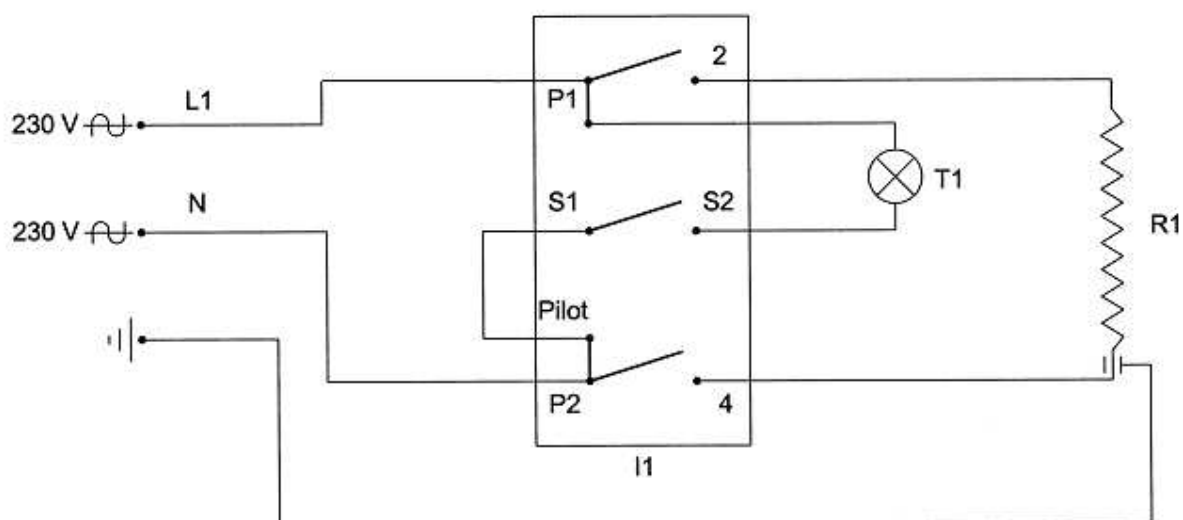
- Gril zużywa 2.500 Watów przy maksymalnym ustawieniu i natężeniu 230 V. Potrzebny jest zatem bezpiecznik o 16 amperach minimum. **Aparat musi być OBOWIĄZKOWO podłączony do gniazdka z uziemieniem.**
- Należy przewidzieć w układzie zasilania dwubiegunowe urządzenie odcinające, którego otwór styków jest większy jak 3 mm.
- Wtyk poboru prądu musi być dostępny po instalacji.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi być zastąpiony nowym kablem (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) dostępnym w serwisie po sprzedaży.
- Przygotowywanie potraw na grilu powoduje wydzielanie dymu. Należy wziąć to pod uwagę przy wyborze miejsca do zamontowania grila.

**NALEŻY OBOWIĄZKOWO ZOSTAWIĆ PUSTĄ PRZESTRZEŃ 5 CM MINIMUM MIĘDZY SPODEM GRILA I PIERWSZĄ PÓŁKĄ MEBLA KUCHENNEGO.**

**ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY ŚCIANĄ I TYŁEM GRILA MUSI WYNOŚIĆ 5,5 CM.**

**UWAGA:** Jeśli problem z grilla, odłączyć urządzenie lub wyjąć bezpiecznik odpowiadający linii łączącej grill.

• **Podłączenie elektryczne :**

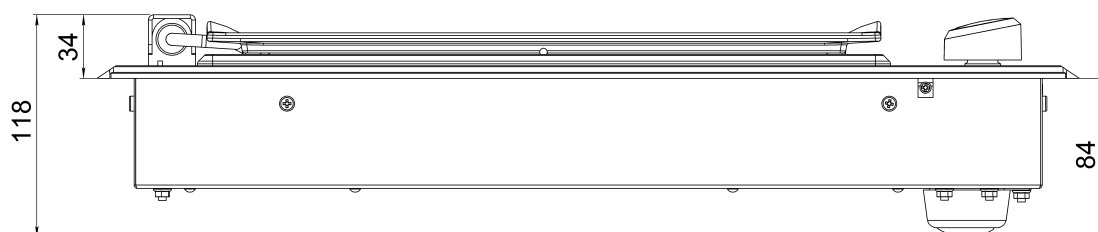


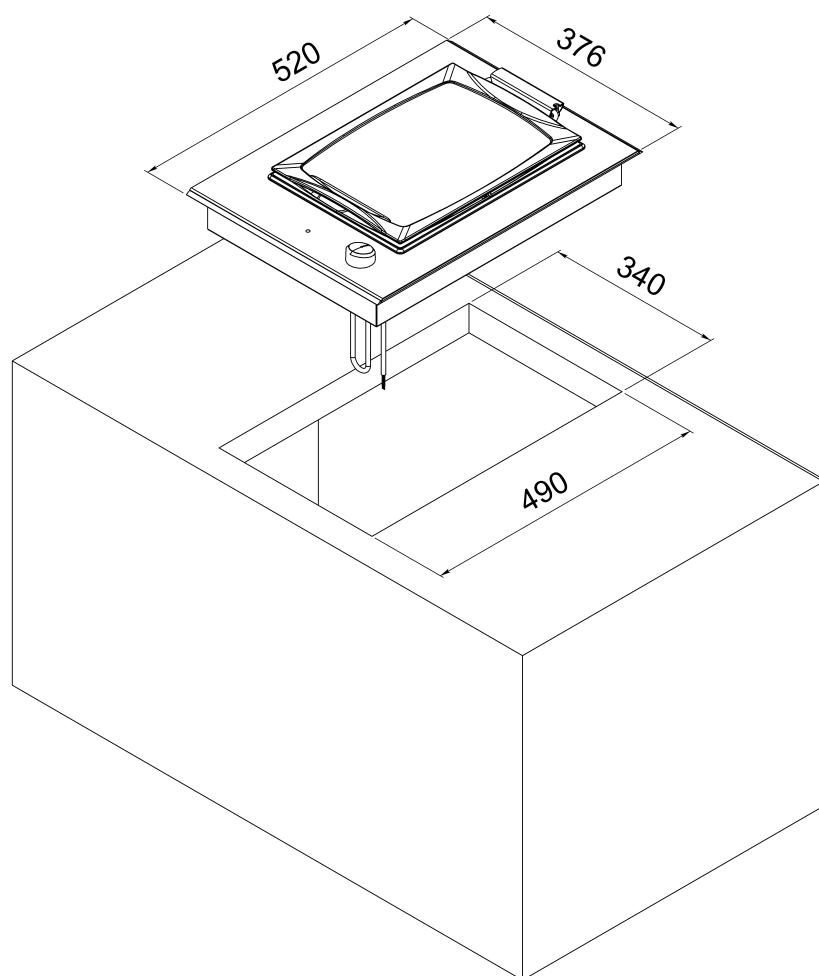
**PL 2 / MONTOWANIE**

Gril jest montowany w planie pracy lub meblu kuchennym przez proste wycięcie odpowiedniej formy.

Nadają się: konstrukcje murowane, drewno, metal, granit, laminowane, itp.

Wielkość aparatu: 520 x 376 mm  
Wielkość wycięcia w planie pracy: 490 x 340 mm





## PL 3 / INSTALACJA

- **Szczególne środki ostrożności:**

Aparat ten przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego a jakiegokolwiek inne jego używanie spowoduje przerwanie gwarancji.

Pamiętaj, iż w trakcie funkcjonowania gril osiąga bardzo wysokie temperatury.

Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszego dokumentu nie podlegają gwarancji.

Nigdy nie zostawiaj funkcjonującego aparatu bez nadzoru.

Nie pozwalaj dzieciom ani osobom niepełnosprawnym na posługiwanie się tym aparatem bez nadzoru.

Gril odpowiada normie EN 60335-2-6 odnośnie nagrzewania mebli.

- **Instalacja :**

Płyta mocowania jest mocowana w planie pracy.

Gdy grill jest w pracy, **należy napęłnić zbiornik ochrony wód (max. 2 litry)**, pozostawiając odporność przestrzegane. Ułatwia to czyszczenie.

Opuść opornik.

Następnie umieść ruszt na całości.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Przed każdym użyciem, rozgrzej gril przez 5-10 minut na pozycji 6 maksymalnie.

*Pozycja przycisku wskazuje typ produktu spożywczo do usmażenia.  
Można ją zmieniać w zależności od ilości produktu i gustu konsumenta.*

| Pozycja termostatu | Danie                                             | Czas pieczenia | Wskazówki                   |
|--------------------|---------------------------------------------------|----------------|-----------------------------|
| 1-2                | Podgrzewacz płytowy                               | -              | Umieść potrawę na ruszcie.  |
| 3-4                | Pieczony chleb                                    | 2 min.         | 1 min. z każdej strony.     |
| 4                  | Plastry karmelizowanego ananasa, owocowy szaszłyk | 12 min.        | Obracać co 3 min.           |
| 4-5                | Półówki pomidora, grzyby, plastry cebuli          | 12 – 15 min.   | Obracać co 4 min.           |
| 5                  | Dzwonki świeżego łososia, pstrągi, sole, scampi   | 10 – 12 min.   | 5 – 6 min. z każdej strony. |
| 5                  | Kiełbasa                                          | 10 min.        | Obracać co 2 min.           |
| 6                  | Szaszłyk z mięsa                                  | 12 – 15 min.   | Obracać co 4 min.           |
| 6                  | Mięso wołowe krwiste                              | 4 – 6 min.     | 2 – 3 min. z każdej strony. |
| 6                  | Mięso wołowe dobrze upieczone                     | 12 – 15 min.   | Obracać co 4 min.           |

Ryby należy lekko nasmarować oliwą lub stopionym masłem, dzięki czemu unikniesz ich przyklejania do rusztu.

Aby zatrzymać pieczenie, ustaw na **0**.



Przed każdym czyszczeniem aparatu, wyłącz go i pozostaw do wystygnięcia.

Wszystkie części można szybko umyć.

**Żeliwny ruszt:** możesz go czyścić, gdy jest jeszcze letni. Myj go tak jak naczynia, z odrobiną produktu czyszczącego. Nie zaleca się mycia go w zmywarce dla zachowania połysku.

**Grzejnik oporowy** czyść lekko zwilżoną ściereczką.

**Pojemnik ze stali nierdzewnej** należy czyścić jak naczynia. Można myć w zmywarce.

**Szklana płyta:** czyść ją regularnie lekko zwilżoną ściereczką, możesz również użyć niewielką ilość produktu do czyszczenia szkła ceramicznego. Nie pryskaj produktem czyszczącym bezpośrednio na urządzenie tylko na ściereczkę !

## SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

### • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

#### **PIÈCES D'ORIGINE**

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

#### • **Pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> ***Vous pouvez nous écrire :***

**Service Consommateurs De Dietrich  
BP 9526  
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ***ou nous téléphoner au :***

**0892 02 88 04**  
0,337 € TTC / min à partir d'un poste fixe  
Tarif en vigueur au 1er avril 2004

EN

After Sales Service:

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

For UK after sales service information please contact:

[www.dedietrich.co.uk](http://www.dedietrich.co.uk)

De Dietrich UK office – tel: 01256 308000

## DE Kundendienst

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

## ES Servicio postventa

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

## IT Assistenza tecnica

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da un tecnico esperto rappresentante della marca. Chiamando il servizio, indicare il riferimento completo dell'apparecchio (modello, tipo, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.

## PT Serviços autorizados:

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

## DA Kundeservice:

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

## PL Usługi serwisowe:

Wszelkie czynności serwisowe wykonywane na urządzeniu muszą być wykonane przez:

- sprzedawcę,
- wyspecjalizowany zakład naprawczy posiadający atest producenta.

Aby przyspieszyć i ułatwić obsługę prosimy o podanie dokładnych danych dotyczących urządzenia (model, typ, numer seryjny). Wszystkie te dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.