

FR GUIDE D'UTILISATION  
EN GUIDE TO INSTALLATION  
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN  
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO  
DE BETRIEBSANLEITUNG

**Gril DTE1148X**  
**Grill DTE1148X**  
**Parilla DTE1148X**  
**Grelhas DTE1148X**  
**Grill DTE1148X**

**De Dietrich** 



**FR** 02

**EN** 10

**ES** 18

**PT** 26

**DE** 34

Chère Cliente, cher Client,

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres.

Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux; l'authentique est privilégié.

En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème  
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Service Consommateurs 0892 02 88 04.

1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	04
2 / ENCASTREMENT	05
3 / MISE EN SERVICE	06
4 / QUELQUES SUGGESTIONS	08
5 / ENTRETIEN	09
6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	09

---



### ■ 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.

*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 leur évolution.*



#### **Important :**

**Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

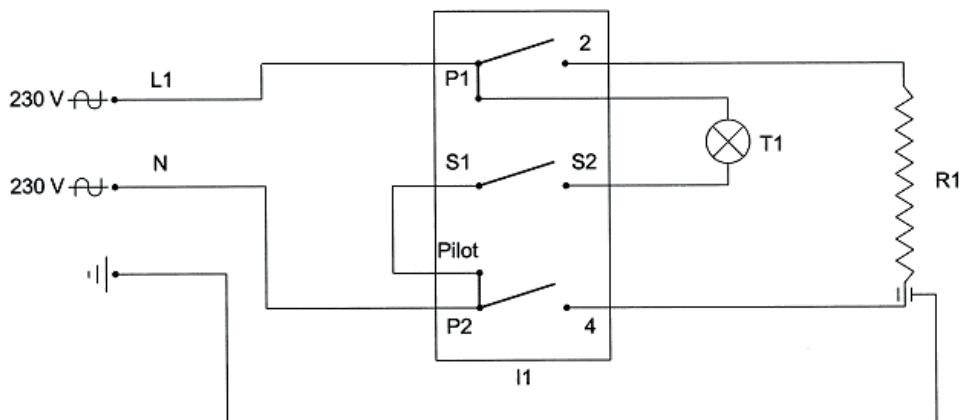
- Ce gril absorbe 2.500 watts en position maximum pour une tension de 230 v. Avant le branchement, assurez-vous donc que votre installation électrique est munie d'un fusible de 16 ampères minimum. L'appareil doit **OBLIGATOIREMENT** être raccordé à une prise de terre.
- Il faut également prévoir dans 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'ARRIÈRE 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 :



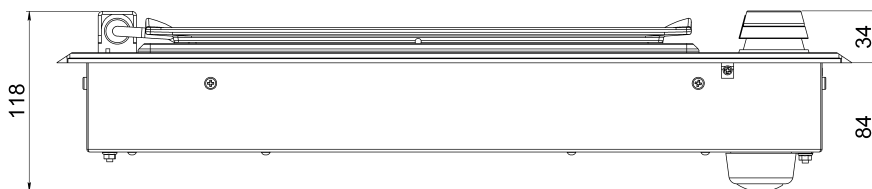
## 2 / ENCASTREMENT

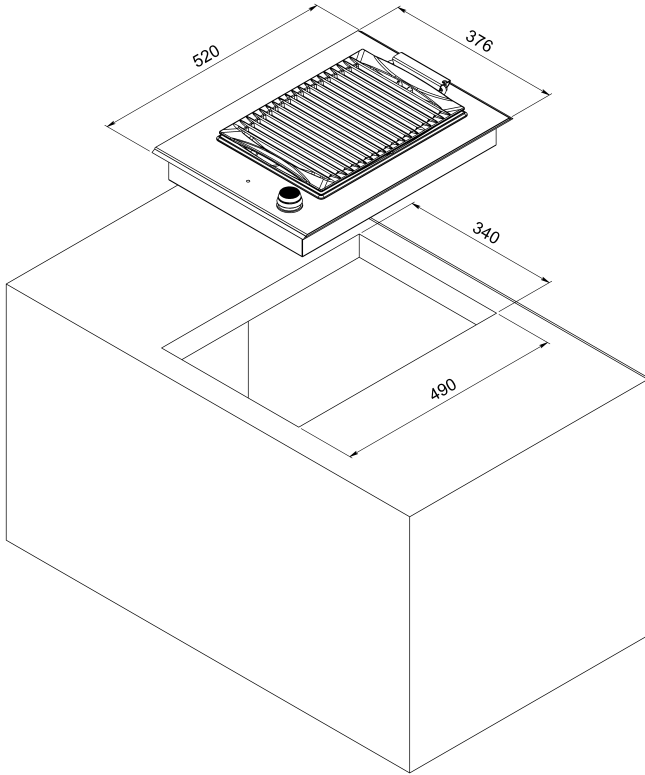
Ce gril s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpage de la forme correspondante.

Tout support peut convenir: maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

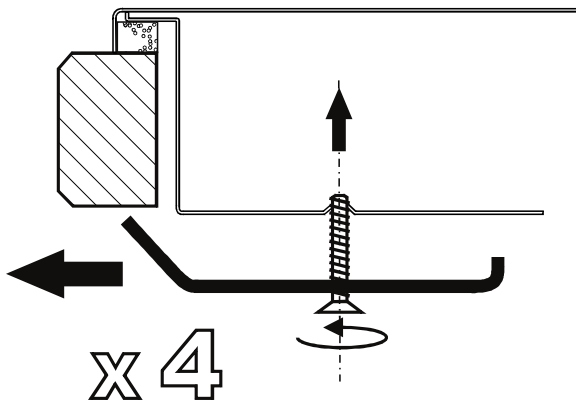
Dimensions de l'appareil: 520 x 376 mm

Dimensions de découpe du plan de travail: 490 x 340 mm





L'appareil se fixe au plan de travail grâce aux quatre pattes de fixations livrées dans l'emballage.



**• 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 pouvez remplir la cuve de protection avec les roches volcaniques en laissant la résistance relevée. La constitution du lit de roche doit être faite soigneusement, de telle sorte que la répartition soit bien régulière et ne dépasse pas le dessus de la cuve de protection.

Vous avez également la possibilité de remplacer les roches volcaniques par de l'eau (max. : 2 litres). Cette alternative est surtout intéressante lors de la cuisson de viandes très grasses (saucisses par exemple) car les sucs se déglacent instantanément dans l'eau. Ceci évite les fumées trop importantes et facilite le nettoyage.

Rabattez la résistance.

Déposez ensuite la grille sur l'ensemble.

Votre appareil est prêt à fonctionner.

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.*

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

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!

**La roche volcanique** ne se détériore pas. Périodiquement, éliminez les graisses accumulées en plaçant les pierres de lave dans un feu vif (âtre) ou dans un four à pyrolyse. En cas de saturation excessive de la roche, des recharges sont disponibles.

## 6 / 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/mm depuis un poste fixe

**FR** 02

**EN** 10

**ES** 18

**PT** 26

**DE** 34

Dear valued customer,

To discover a De Dietrich product is to experience the range of unique emotions which only high-value items can produce. The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product.

The sheer quality of the design shines through thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each appliance an elegant and refined little masterpiece in its own right, each in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it. De Dietrich's design makes extensive use of robust and prestigious materials. The accent is placed firmly upon authenticity.

By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food.

We hope that you enjoy using this new appliance and we would love to receive your suggestions and to answer any questions you may have. Please feel free to contact our customer service department via our website.

To benefit from the many advantages offered by the brand, we recommend that you register your product at: [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com). Thank you for choosing a De Dietrich product.

De Dietrich

You can find a full range of information about the brand at [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visit the De Dietrich Gallery, 6 rue de la Pépinière (Paris eighth district)  
Open from Tuesday to Saturday from 10 am to 7 pm

1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS	12
2 / FITTING	13
3 / PUTTING INTO SERVICE	14
4 / SOME HINTS	16
5 / MAINTENANCE	17
6 / AFTER SALES SERVICE	17

---



### **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.

## EN 1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 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

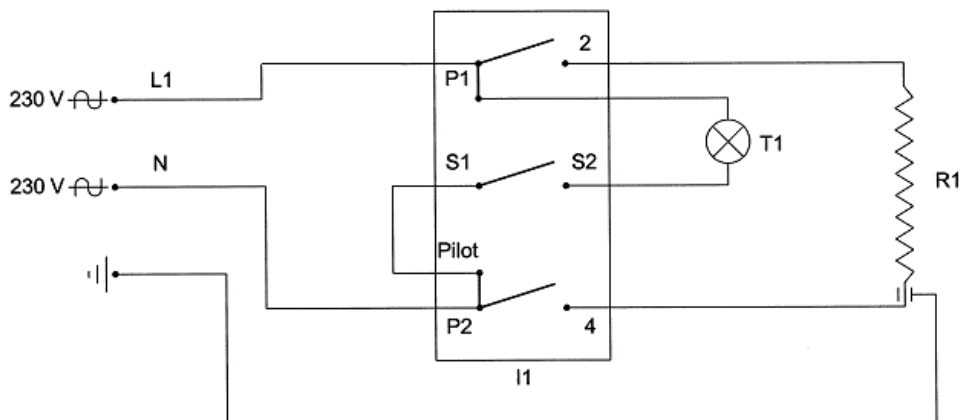
- 3x1,5mm<sup>2</sup>) available from the after-sales department.
- It is also necessary to provide a bipolar cut-off device in your power supply circuit, where the opening of the contacts is more than 3 mm.
- Cooking with the grill necessarily involves the emission of fumes. This factor will have to 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 :**



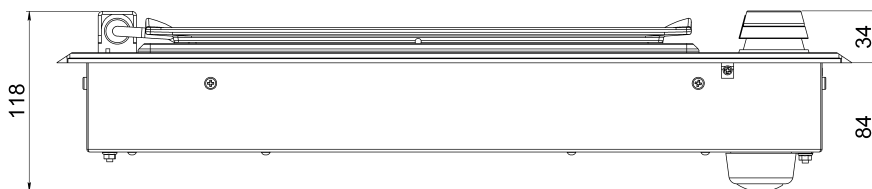
## 2 / FITTING

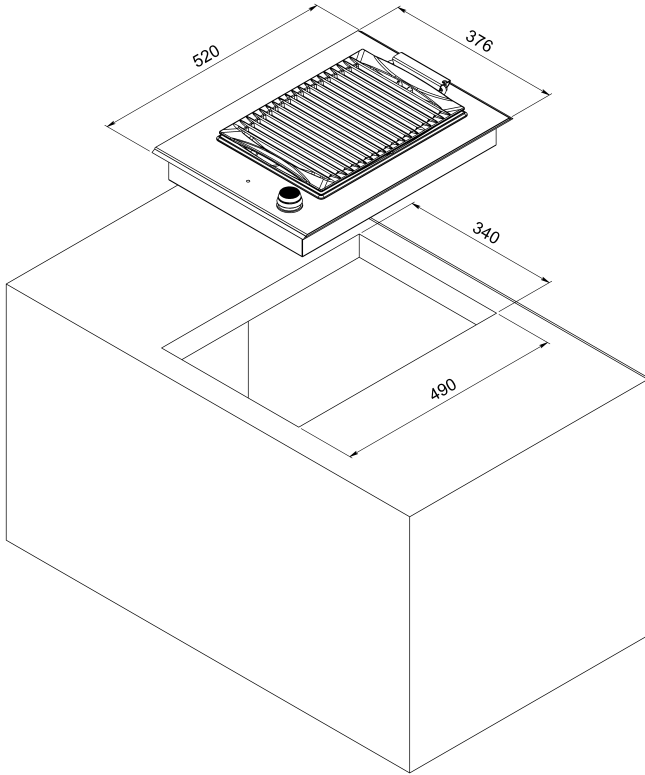
This grill is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

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

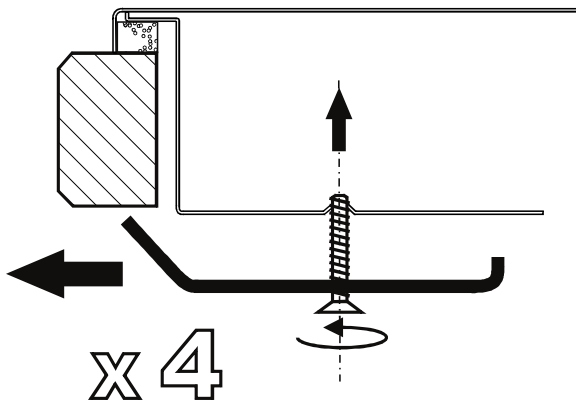
Dimensions of appliance: 520 x 376 mm

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





The appliance is fixed to the work surface with four fixing pins delivered in the package.



**• 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 can fill the tray with volcanic rocks, leaving the element raised. The bed of rock must be laid with care, so that the distribution is regular and does not go beyond the top of the tray.

You likewise have the opportunity to replace the volcanic rocks with water (max.: 2 litres). This alternative is above all of interest in the cooking of very fatty meats (sausages for example), since the juices disperse immediately in the water. This avoids too severe fumes and facilitates cleaning.

Fold down the element.

Then put the grill in place.

Your apparatus is ready to operate.

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 !

**The volcanic lava** does not deteriorate. Periodically remove accumulated grease by placing the pieces of lava in a strong heat (the hearth) or in a gas oven. In the event of excessive saturation of the rocks, refills are available

## 6 / 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

**FR** 02

**EN** 10

**ES** 18

**PT** 26

**DE** 34

Estimado cliente, estimada clienta,

Descubrir los productos De Dietrich, es sentir las emociones únicas que sólo nos aportan algunos objetos de valor.

La atracción es inmediata nada más verlos. La calidad del diseño se refleja en la estética intemporal y en el cuidado en los acabados que los convierten en objetos elegantes y refinados, en perfecta armonía entre sí.

Inmediatamente, sentimos un irresistible deseo de tocarlos; porque el diseño De Dietrich se apoya en materiales robustos y prestigiosos; se da prioridad a lo auténtico.

Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich se asegura la fabricación de productos de alta factura al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.

Le deseamos mucha satisfacción en la utilización de este nuevo aparato y estaremos encantados de recibir sus sugerencias y responder a sus preguntas. Le invitamos a que nos las haga llegar a través de nuestro servicio de atención al cliente o de nuestra página web.

Le animamos a que inscriba su producto en [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) para disfrutar de las ventajas de la marca.

Agradeciéndole su confianza.

De Dietrich

Conozca todas las noticias de la marca en [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visite La Galería De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, en París VIII  
Abierto de martes a sábado de las 10:00 a las 19:00.

1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	20
2 / EMPOTRAMIENTO	21
3 / PUESTA EN SERVICIO	22
4 / ALGUNAS SUGERENCIAS	24
5 / MANTENIMIENTO	25
6 / SERVICIO POSTVENTA	25

---



### **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**

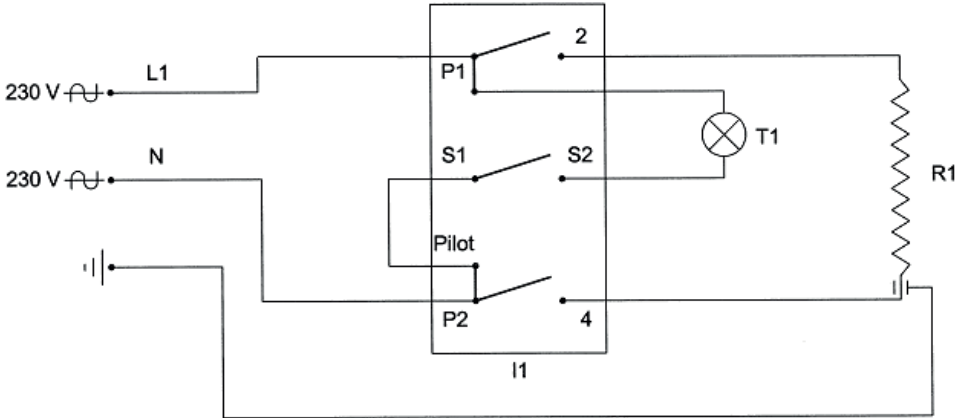
- Esta parrilla consume 2.500 W en su posición de máximo para una tensión de 230 V. Antes de realizar la conexión a la red, compruebe que su instalación eléctrica dispone de un fusible de, al menos, 16 amperios.
- La parrilla debe estar conectada **OBLIGATORIAMENTE** a una toma de tierra.
- Es también 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 :



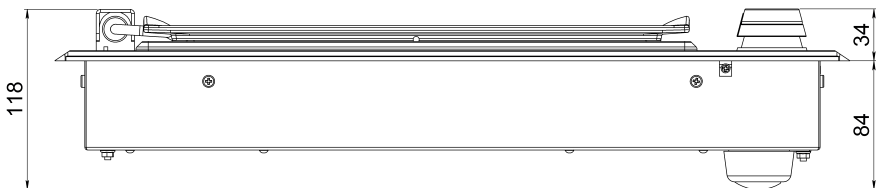
## 2 / EMPOTRAMIENTO

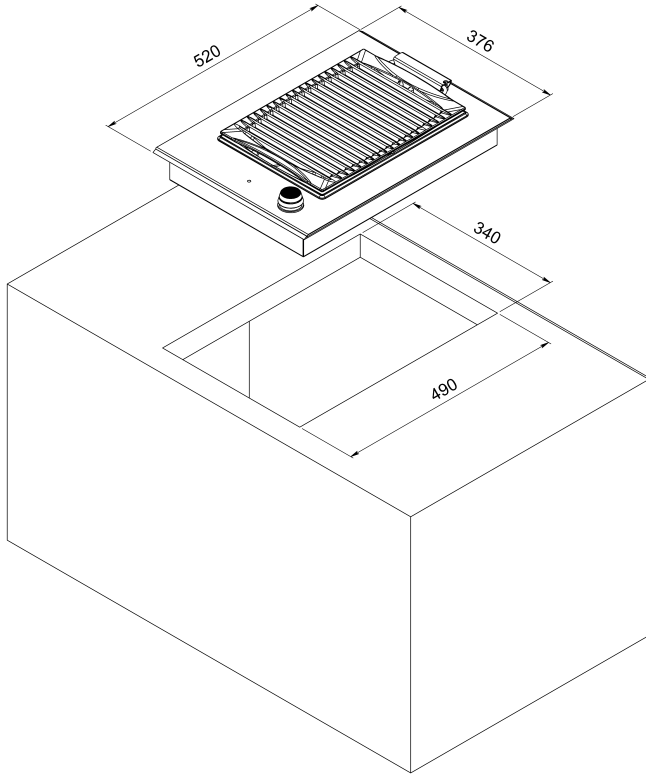
Esta parrilla se puede empotrar en la superficie de trabajo o en un mueble de cocina, con solo recortar la forma correspondiente.

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

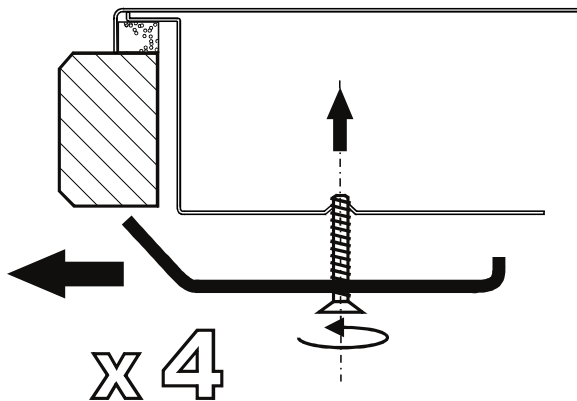
Dimensiones del aparato: 520 x 376 mm

Dimensiones de recortado de la encimera : 490 x 340 mm





El aparato se fija a la superficie de trabajo gracias a las cuatro patas de fijación suministradas en el embalaje.



**• 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, podrá rellenar la cuba de protección con las rocas volcánicas, dejando levantada la resistencia. La constitución de la capa de rocas deberá hacerse con cuidado, de manera que el reparto sea regular y no sobrepase la parte superior de la cuba de protección.

Existe también la posibilidad de sustituir las rocas volcánicas por agua (max. : 2 litros). Esta opción es sobre todo interesante para la cocción de carnes muy grasas (por ejemplo salchichas) ya que así los jugos se solidifican instantáneamente en el agua. Esto evita los humos y facilita la limpieza.

Baje la resistencia.

Deposite luego la rejilla sobre el conjunto.

Su aparato está listo para funcionar.

**ES 4 / ALGUNIAS SUGERENCIAS**

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

*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.*

<b>Posición del termostato</b>	<b>Preparación</b>	<b>Tiempo de cocción</b>	<b>Observaciones</b>
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!

**La roca volcánica**: No se deteriora. Periódicamente, elimine las grasas acumuladas colocando las piedras de lava en el fuego vivo (hogar) o en un horno de pirolisis. En caso de saturación excesiva de la roca, se dispone de recargas.

## **6 / 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.

**FR** 02

**EN** 10

**ES** 18

**PT** 26

**DE** 34

Estimado(a) Cliente,

Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem produzir.

A atracção é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design De Dietrich assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.

Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a De Dietrich assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.

Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) para desfrutar das vantagens da marca.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

Encontre todas as informações acerca da marca em [www.dedietrich.com](http://www.dedietrich.com)  
Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII  
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.

1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO	28
2 / AJUSTAMENTO	29
3 / COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	30
4 / ALGUMAS SUGESTÕES	32
5 / MANUTENÇÃO	33
6 / SERVIÇOS AUTORIZADOS	33

---



### **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.

## **PT 1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO**

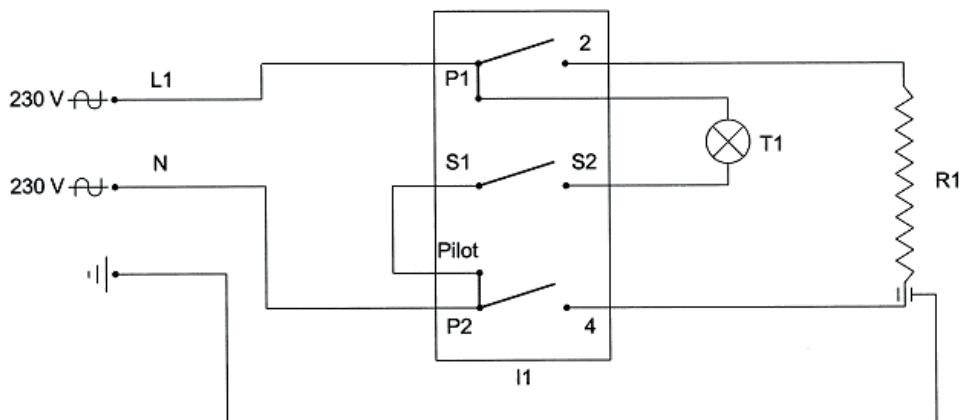
- Este grelhador tem uma potência de 2.500 watts na posição máxima para uma tensão de 230 V. Antes de o ligar, assegure-se de que a instalação eléctrica está munida de fusíveis de pelo menos 16 amperes.
- Este aparelho deve **OBRIGATORIAMENTE** ser ligado a uma tomada de terra.
- É necessário prever 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 :**



## 2 / AJUSTAMENTO

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

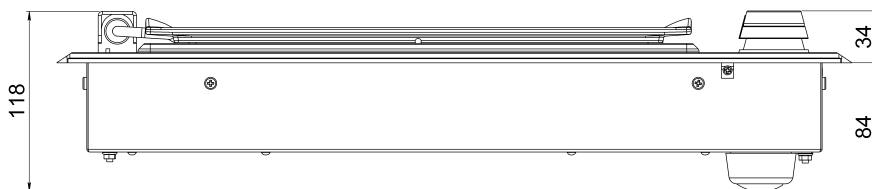
Adapta-se a qualquer suporte: alvenaria, madeira, metal, granito, estratificado, etc.

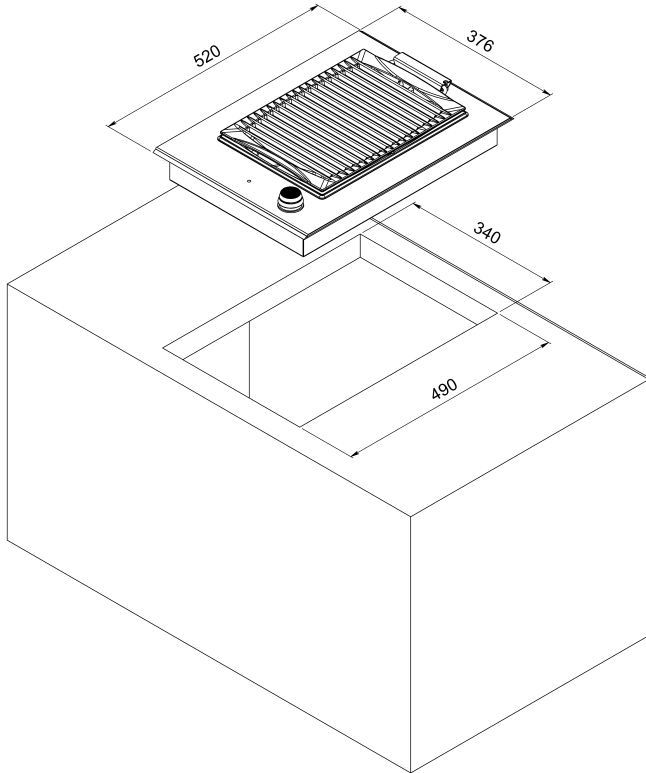
Dimensões do aparelho:

520 x 376 mm

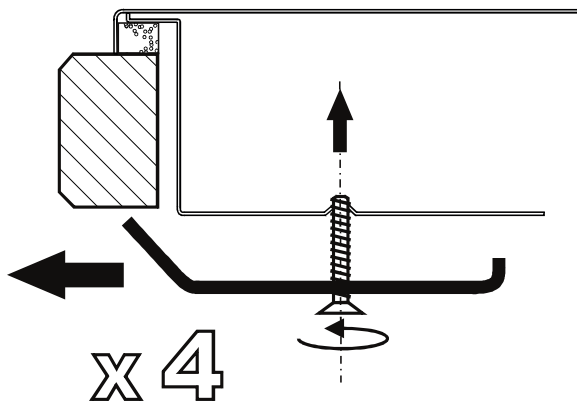
Dimensões da abertura no plano de trabalho:

490 x 340 mm





O aparelho é fixo no plano de trabalho por meio de quatro patilhas, incluídas na embalagem.



**• 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, poderá encher a cuba de protecção com as rochas vulcânicas, deixando a resistência levantada. A constituição do leito da rocha deve ser feita cuidadosamente, de tal maneira que a repartição seja bem regular e não exceda a parte superior da cuba de protecção.

As rochas vulcânicas podem ser substituídas por água (máximo: 2 litros). Esta alternativa é interessante para as carnes gordas (salsichas, por exemplo) porque os sucos se diluem instantaneamente na água. Isto evita a emissão de fumo e facilita a limpeza.

Baixe a resistência.

Deposite em seguida a grelha em cima do aparelho.

O seu aparelho está pronto para funcionar.

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.*

<b>POSIÇÃO DO TERMOSTATO</b>	<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>TEMPO DE COZIMENTO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 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 louça 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 !

**A rocha vulcânica** não se deteriora. Periodicamente, elimine as gorduras acumuladas colocando as pedras de lava num lume vivo (lareira) ou num forno de pirólise. No caso de saturação excessiva da rocha, recargas estão disponíveis.

## **6 / 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.

FR 02

EN 10

ES 18

PT 26

DE 34

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wenn sie Produkte aus dem Hause De Dietrich entdecken, dann ist das mit einzigartigen Emotionen verbunden, die nur von Wertobjekten hervorgerufen werden können.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf. Das Design von De Dietrich zeigt sich in widerstandsfähigem und hochwertigen Materialien. Hier wird der Authentizität der Vorzug gegeben.

Durch die Symbiose von Spitzentechnologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für die kulinarische Lebensart, eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und würden uns über Ihre Anregungen freuen. Gerne beantworten wir auch Ihre Fragen.

Sie können uns über den Verbraucherservice oder auch über unsere Internetpräsenz erreichen.

Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt auf [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com).

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

De Dietrich

Alle Informationen über die Marke auf [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Besuchen Sie La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris im VIII. Arrondissement  
Geöffnet von dienstags bis samstags von 10:00 bis 19:00 Uhr

1 / INSTALLATION	36
2 / EINBAU	37
3 / INBETRIEBNAHME	38
4 / EINIGE VORSCHLÄGE	40
5 / REINIGUNG	41
6 / KUNDENDIENST	41

---



## 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.

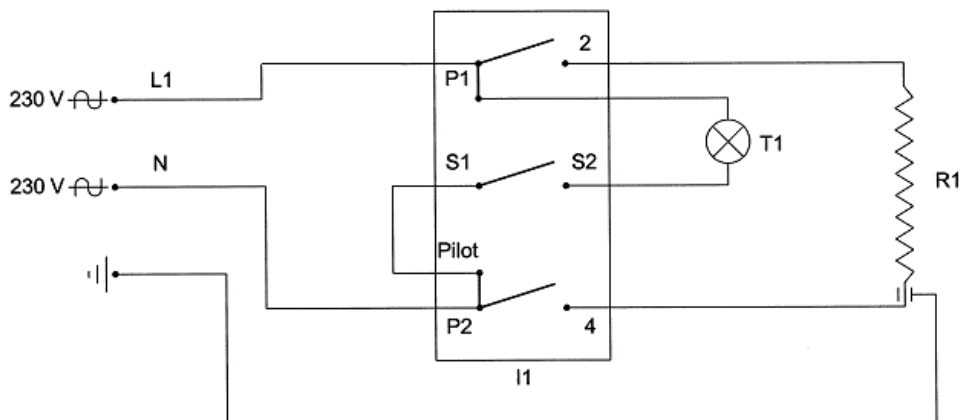
- Dieser Grill benötigt in der höchsten Stellung 2.500 Watt. Stellen Sie daher vor dem Anschließen sicher, dass Ihre Elektroinstallation mit einer Sicherung von mindestens 16 Ampère ausgestattet ist.
- Das Gerät muss UNBEDINGT an eine Erdverbindung angeschlossen sein.
- Im Stromkreis muss ebenfalls ein Schalter vorgesehen sein, der zweipoli 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 Raumentwicklung. 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 :

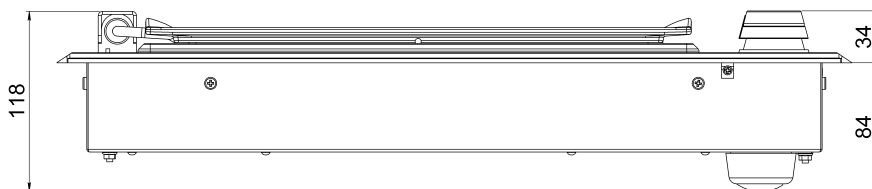


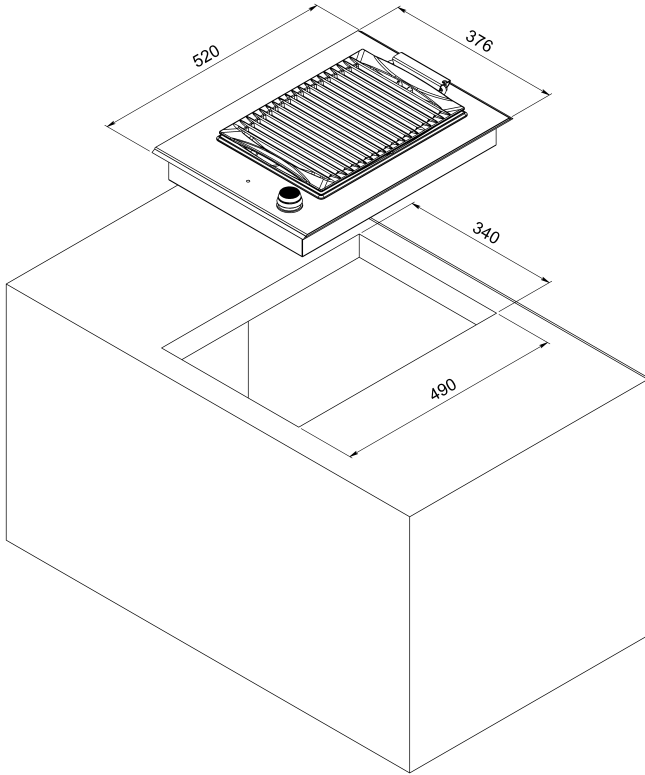
## 2 / EINBAU

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

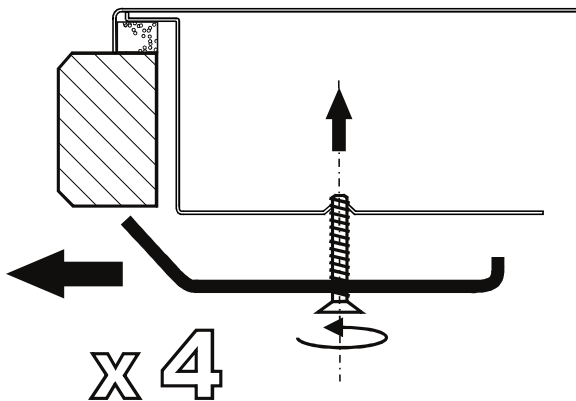
Als Stellfläche können jegliche Materialien verwendet werden : Mauerwerk, Holz, Metall, Granit, Schichtpreßstoffe usw.

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





Das Gerät wird an die Arbeitsplatte mit vier mitgelieferten Befestigungsklammern befestigt.



**• 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, können Sie die Schutzwanne mit dem Lavagestein füllen. Den Widerstand heben Sie hierzu hoch. Das Gesteinbett muss sorgfältig hergestellt werden, so dass es gut verteilt ist und nicht über die Schutzwanne hinausgeht.

Sie haben auch die Möglichkeit, das Lavagestein durch Wasser zu ersetzen (max.: 2 Liter). Diese Alternative ist besonders interessant, wenn Sie sehr fettige Fleischsorten (z.B. Würstchen) grillen, da sich der Fleischsaft im Wasser sofort auflöst. Dies verhindert eine zu starke Rauchentwicklung und 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.*

<b>Einstellung des Thermostats</b>	<b>Kochgut</b>	<b>Garzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
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 !

**Der Vulkanstein** wird durch den Gebrauch nicht verunreinigt. Entfernen Sie gelegentlich das angesammelte Fett, indem Sie die Lavasteine in glühendes (Kamin- oder Herd-)Feuer legen oder in einen Pyrolyseofen geben. Bei Übersättigung sind Ersatzsteine erhältlich.

## **6 / 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.





