BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE
and installation

DE GB ES FR IT DK PT PL NL

EGS3710.0



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung
und den Montageplan vor Aufstellung,
Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation
instructions carefully before installation
of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst
Telefon: 0209 – 401 631
Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631
Telefax: (0209) 4 01-7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:
Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80-15
Telefax: (01) 8 66 80-50
Internet: www.küppersbusch.at

Sie erreichen uns:
Montag bis Freitag von 8:00 bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genau Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Gelsenkirchen, im November 2010
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantienspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedienungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landsvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

DE INHALTSVERZEICHNIS

1 / INSTALLATION	2
2 / EINBAU	4
3 / INBETRIEBNAHME	5
4 / EINIGE EMPFEHLUNGEN	7
5 / REINIGUNG	8
6 / REZEPTE	9



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.

DE 1 / INSTALLATION

- Dieser Grill benötigt in der höchsten Stellung 2.500 Watt. Stellen Sie daher vor dem Anschließen sicher, dass Ihre Elektro-installation 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 3 x 1,5 mm²) zu ersetzen, welches beim Kundendienst erhältlich ist.

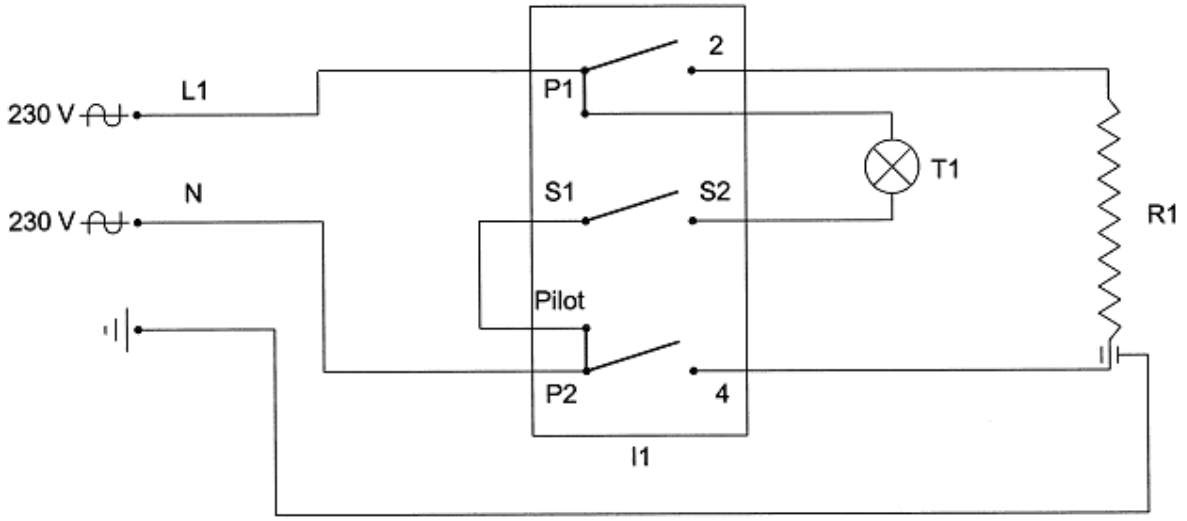
- **Das Garen auf dem Grill führt zur Rauchentwicklung. Beim Grillen zu fettiger Fleisch-/Fischstücke entstehen manchmal kleine Flammen, ähnlich wie bei einem Holzkohlengrill. Sie sollten dies bei der Wahl eines geeigneten Aufstellungsortes für Ihren Grill beachten.**

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

DER ABSTAND ZWISCHEN DER WAND UND DER GERÄTERÜCKSEITE MUSS 5,5 CM BETRAGEN.

DE 1 / INSTALLATION

Elektrischer Anschluß:

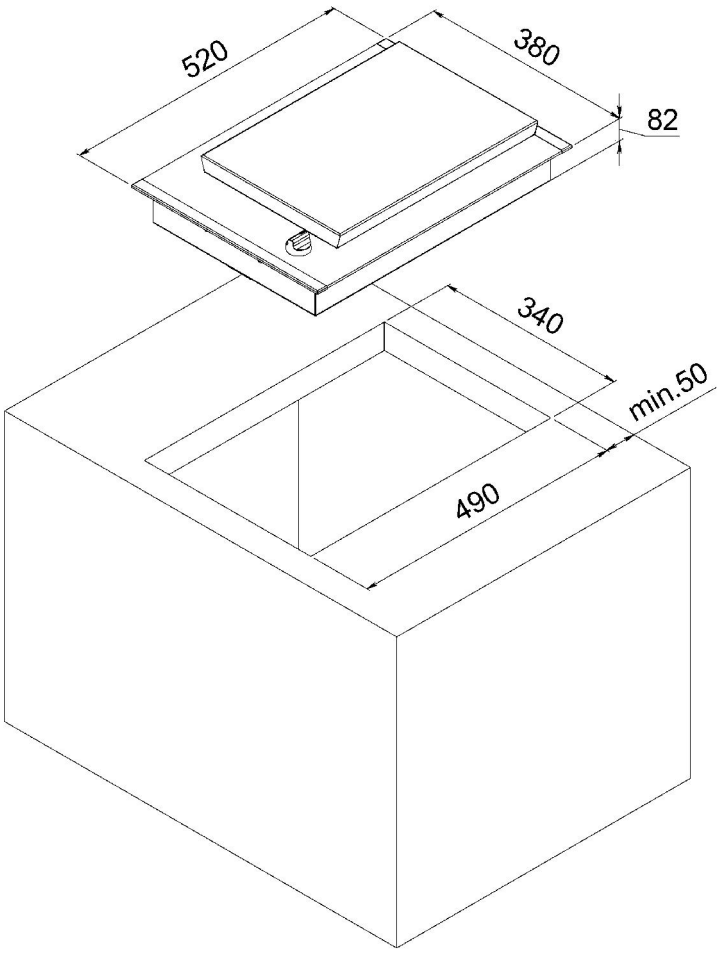


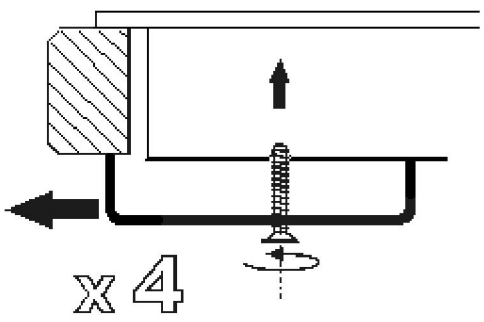
DE 2 / EINBAU

Dieser Grill wird in eine Arbeitsplatte eingebaut, indem die entsprechende Form herausgeschnitten wird.

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

Maße des Geräts:	520 x 380 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:***

Das Gerät wird in die Arbeitsplatte eingebaut.

Wenn der Grill in Ihrer Arbeitsplatte eingebaut ist, können Sie die Schutzwanne mit dem Lavagestein füllen. Den Heizkörper heben Sie hierzu hoch und schieben Sie die Arretierung nach rechts. 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). Dabei wird die Grilltemperatur etwas veringert, da das Wasser mit erhitzt wird und verdunstet. 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

DE 3 / INBETRIEBNAHME

Rauchentwicklung und es entstehen keine gesundheitgefärdenen Stoffe. Zudem erleichtert es die Reinigung.

Lösen Sie anschließend die Arretierung des Heizkörpers, in dem diese nach links geschoben wird und klappen Sie den Heizkörper wieder herunter.

Legen Sie dann den Grillrost mit den Aussparungen nach hinten auf den Unterbau.

Ihr Gerät ist funktionsbereit.

Sollten Sie das Sonderzubehör „Grillplatte Zub. 4710“ verwenden, wird diese einfach so auf den Grillheizkörper aufgelegt, das die Aussparungen unterhalb der Grillplatte den Heizkörper umschließen.

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.
Grundsätzlich: je dünner das Stück Fleisch ist, desto höher die Grilltemperatur. Je dicker das Fleischstück ist geringer ist die Grilltemperatur bzw. je öfter muß das Grillgut gewändet werden.

Einstellungdes Thermostats	**Kochgut**	**Garzeit**	**Bemerkungen**	**Vulkangestein (V) Wasser (W)**
1 - 2 (ca. 40°C – 80°C)	Tellerwärmer	-	Teller oder Schüssel auf das Rost stellen	**V oder W**
3 - 4 (ca. 120°C – 160°C)	Toastbrot	2 Min.	1 Min. auf jeder Seite	**V oder W**
4 (ca. 160°C)	Karamelisierte Ananasscheiben, Fruchtspießen	12 Min.	Alle 3 Min. wenden.	**V oder W**
4 - 5 (ca. 160°C – 200°C)	Halbe Tomaten, Pilze, Zwiebelscheiben	12 – 15 Min.	Alle 4 Min. wenden	**V oder W**
5 (ca. 500°C)	Frische Lachsfilets, Forelle, Scholle, Scampi	10 – 12 Min.	5 – 6 Min. auf jeder Seite	**V oder W**
5 (ca. 200°C)	Bratwürste	10 Min.	Alle 2 Min. wenden	**W**
6 (ca. 240°C)	Fleischspieße	12 – 15 Min.	Alle 4 Min. wenden	**V oder W**
6 (ca. 240°C)	Gebratenes Beefsteak	4 – 6 Min.	2 – 3 Min. auf jeder Seite	**V oder W**
6 (ca. 240°C)	Rinder gut durchgebraten	12 – 15 Min.	Alle 4 Min. wenden	**V oder W**

Fisch sollte immer mit etwas Sonnenblumenöl oder Pflanzenöl bestrichen werden, damit er nicht auf dem Rost klebt.

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

DE 5 / REINIGUNG

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

Alle Teile lassen sich problemlos und schnell reinigen:

Der Grillrost / Die Grillplatte (Sonderzubehör): läßt sich problemlos abwaschen, wenn er noch warm ist. Verfahren Sie bei der Reinigung wie mit Ihrem üblichen Geschirr: Benutzen Sie wenig Spülmittel.
Wenn es trotzdem einmal nötig sein sollte, können Sie die Grillplatte auch mit einer Bürste oder Topfschwamm reinigen.

Der Heizwiderstand wird mit einem feuchten Tuch gereinigt.

Die Schutzwanne: kann entnommen werden und wie Geschirr mit Spülmittel gereinigt werden oder in die Spülmaschine gegeben werden.

Das 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 beim Einsatz von fettigem Grillgut verunreinigt. Entfernen Sie gelegentlich das angesammelte Fett, indem Sie die Lavasteine in einen Pyrolyseofen geben. Bei Übersättigung sind Ersatzsteine erhältlich.

Der Inoxdeckel: reinigen Sie sie mit einem Reinigungsprodukt für rostfreien Stahl. Wenn Sie ihren schönen Glanz erhalten möchten, verwenden Sie keine Schwämme und Scheuermittel.

Putenröllchen mit Seranoschinken

(Für 4 Personen)

8 kleine dünne Putenschnitzel à 50 g
Salz, Pfeffer, 2 TL Senf

8 dünne Scheiben Seranoschinken, 8 getr. weiche Aprikosen

1 EL Olivenöl

8 Rouladennadeln

Putenschnitzel trockentupfen und flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer würzen und eine Seite mit Senf bestreichen.

Schinkenscheiben halbieren und auf die bestrichene Seite belegen. Mit Aprikose belegen, Schnitzel aufrollen und feststecken. Röllchen mit Öl bestreichen und auf dem vorgeheizten Grill (Stufe 5), ca. 10 Min. grillen, ab und zu wenden.

DE 6 / REZEPTVORSCHLÄGE

Red Snapper auf Hawaii-Art

(Für 4 Personen)

800 g Red Snapper-Filets mit Haut
(ersatzweise Kaiserbarsch- oder Rotbarschfilets)
2 ½ EL Limettensaft, 2 EL Olivenöl

1 Schalotte, fein gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
350 g Tomaten, gehäutet, fein gewürfelt
2 EL Mangochutney, 2 EL Weißweinessig

einige Spritzer Tabasco, Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

Fisch trocken tupfen.
2 EL Limettensaft und Olivenöl verrühren, den Fisch damit bestreichen und 30 Min. kühl gestellt ziehen lassen.

Schalotte, Knoblauch, Tomate, Manochutney und Essig verrühren und erhitzen. Offen bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann abkühlen lassen.
Mit Tabasco, Salz, Pfeffer und restlichen Limettensaft abschmecken.

Fischfilets trockentupfen und pro Seite 3-4 Min. grillen, Grill ist vorgeheizt auf Stufe 6. Dann salzen und pfeffern. Fischfilets mit Tomatensauce servieren.

DE 6 / REZEPTVORSCHLÄGE

Hambuger
(Für 4 Personen)

500g Hackfleisch (Rind oder gemischt)
Salz, Pfeffer, 3 Msp. Chilipulver
2 EL Senf

1 EL Öl

4 Brötchen, 4 gewaschene Salatblätter, 4 Tomatenscheiben
Ketchup und Salatcreme nach Belieben

Hackfleisch mit den Gewürzen und dem Senf verkneten. Aus der Masse 4 flache Hamburger formen und mit dem Öl bestreichen.
Hamburger auf der vorgeheizten Grillplatte (Stufe 5-6) von jeder Seite ca. 4-5 Min. grillen.
Brötschen halbieren und auf der Schnittfläche kurz mit rösten, dann die Hamburger mit den restlichen Zutaten füllen.

DE 6 / REZEPTVORSCHLÄGE

Rotbarsch mit Limettenbutter

(Für 4 Personen)

100 g weiche Butter
Salz, Pfeffer, ¼ TL abgeriebene Limettenschale

½ TL Limettensaft, 1 EL Schnittlauchröllchen

4 Rotbarschfilets à 200 g

Weiche Butter mit den Gewürzen und der Limettenschale vermengen. 1 EL zum Bestreichen der Filets zur Seite stellen. Den Rest mit Limettensaft und Schnittlauchröllchen vermischen. Die Masse in Pergamentpapier geben, zu einer Rolle formen und kühlstellen.
Filets von beiden Seiten mit restlicher Butter bestreichen und auf der vorgeheizten Grillplatte (Stufe 5) von beiden Seiten ca. 6 Min. grillen. Limettenbutter dazu reichen.

GB INDEX

1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
2 / FITTING	16
3 / PUTTING INTO SERVICE	17
4 / SOME HINTS	18
5 / MAINTENANCE	19



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.

GB 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 3x1,5 mm²) 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.

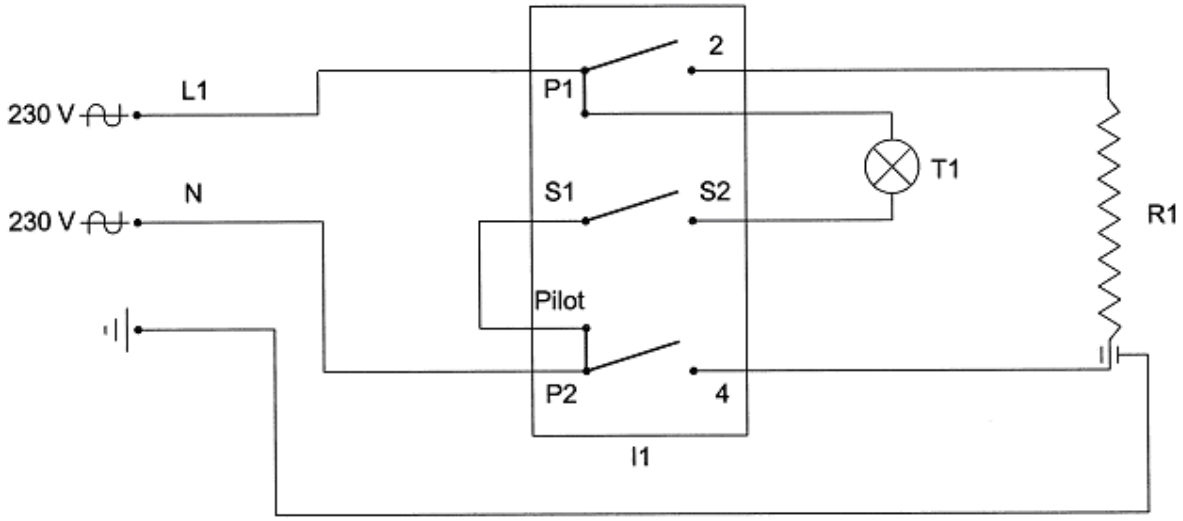
- **Cooking with the grill necessarily involves the emission of fumes. Sometimes, when cooking too fatty meat, small flames similar to those of a barbecue will appear. This factor will have to be taken into account when choosing the place where your grill is to be fitted.**

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.

GB 1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS

Electrical connection :

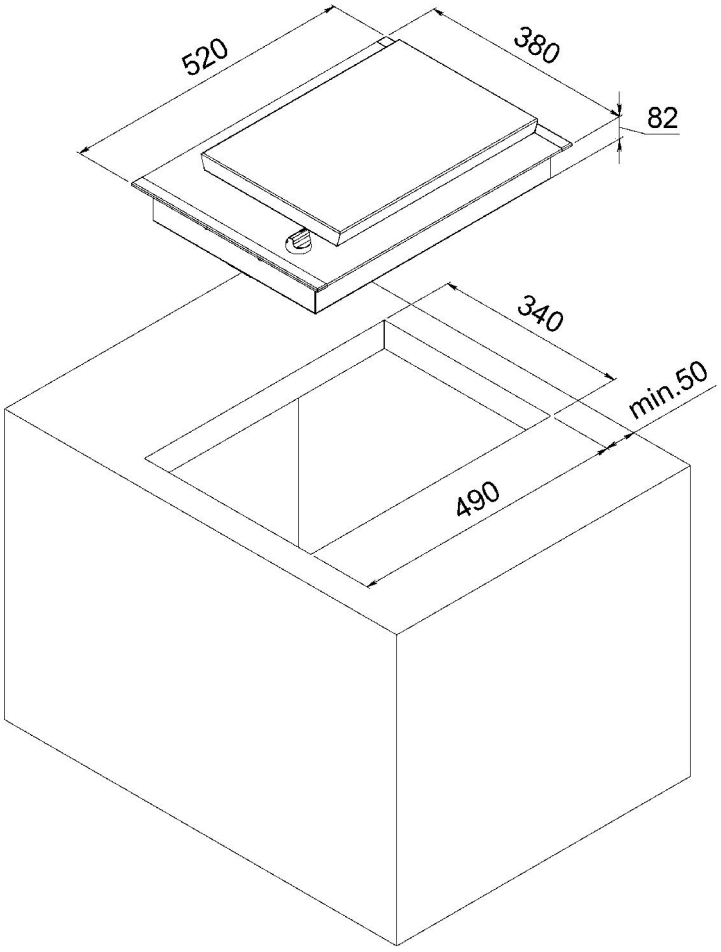


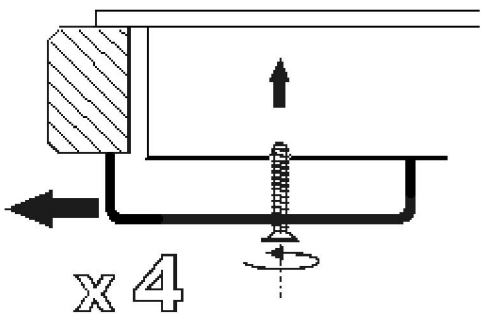
GB 2 / FITTING

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





GB 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 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.

GB 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.

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

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**.

GB 5 / MAINTENANCE

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.

The stainless steel cover: clean it with products intended for the maintenance of stainless steel. If you wish to keep its good appearance, avoid scourers and abrasive detergents. Do not hesistate to place them in the dish-washer.

ES SUMARIO

1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	21
2 / EMPOTRAMIENTO	23
3 / PUESTA EN SERVICIO	24
4 / ALGUNAS SUGERENCIAS	25
5 / MANTENIMIENTO	26



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 eleminación 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 3x1,5mm²) disponible en el servicio posventa.

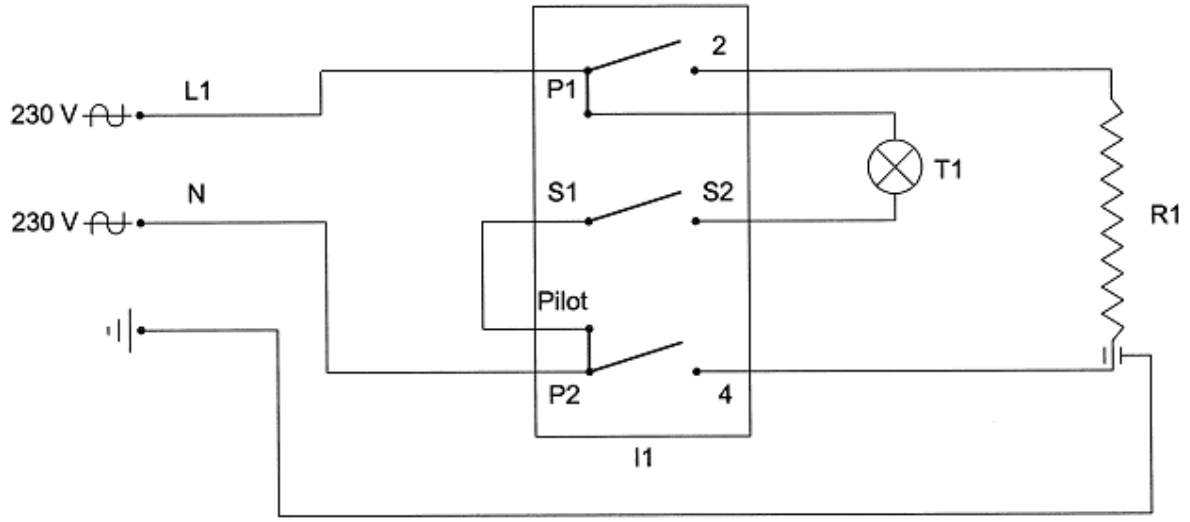
- **La cocción en la parrilla ocasiona necesariamente la producción de humos. A veces, durante la cocción de carnes demasiado grasas, pueden producirse pequeñas llamas idénticas a las de una barbacoa. Habrá que tener en cuenta esta particularidad cuando se elija el lugar donde se va a empotrar la parrilla.**

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.

ES 1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

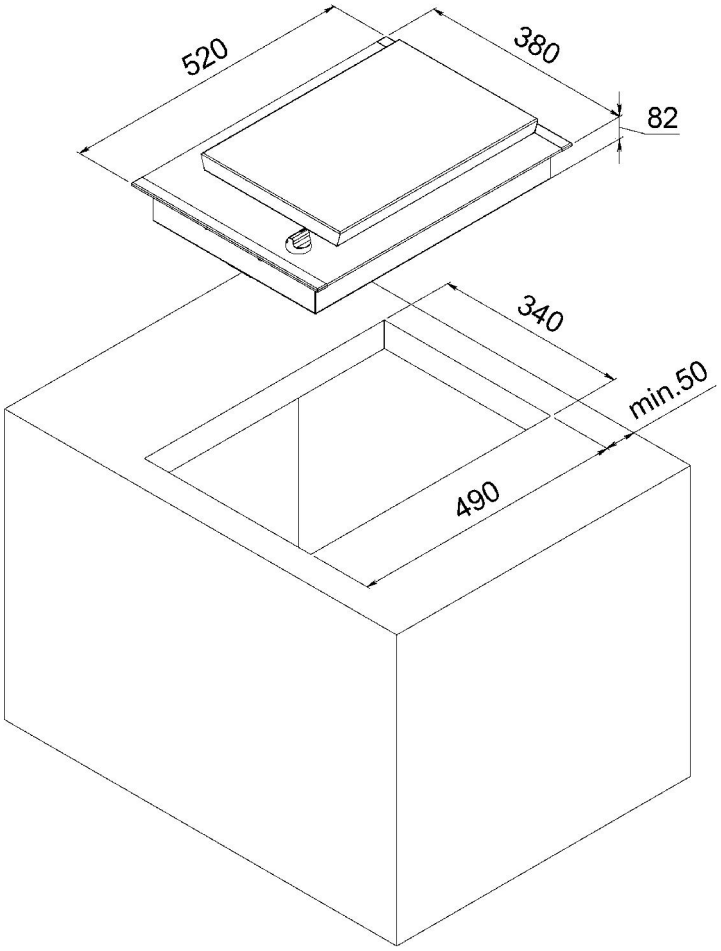


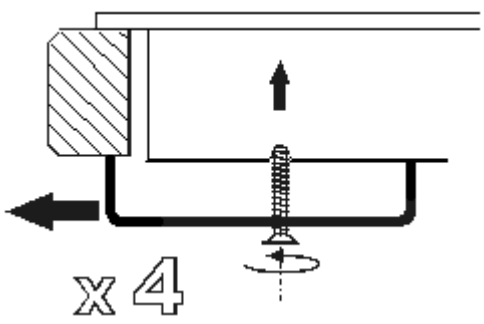
ES 2 / EMPOTRAMIENTO

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 380 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, 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 / ALGUNAS 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.

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

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**.

ES 5 / MANTENIMIENTO

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 calquier 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.

La tapadera : deberá limpiarse con un producto de mantenimiento para acero inoxidable. Para que conserve su aspecto brillante, evite las esponjas y detergentes abrasivos.

FR SOMMAIRE

1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	28
2 / ENCASTREMENT	30
3 / MISE EN SERVICE	31
4 / QUELQUES SUGGESTIONS	32
5 / ENTRETIEN	33



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 3x1,5mm²) disponible auprès du service après-vente.

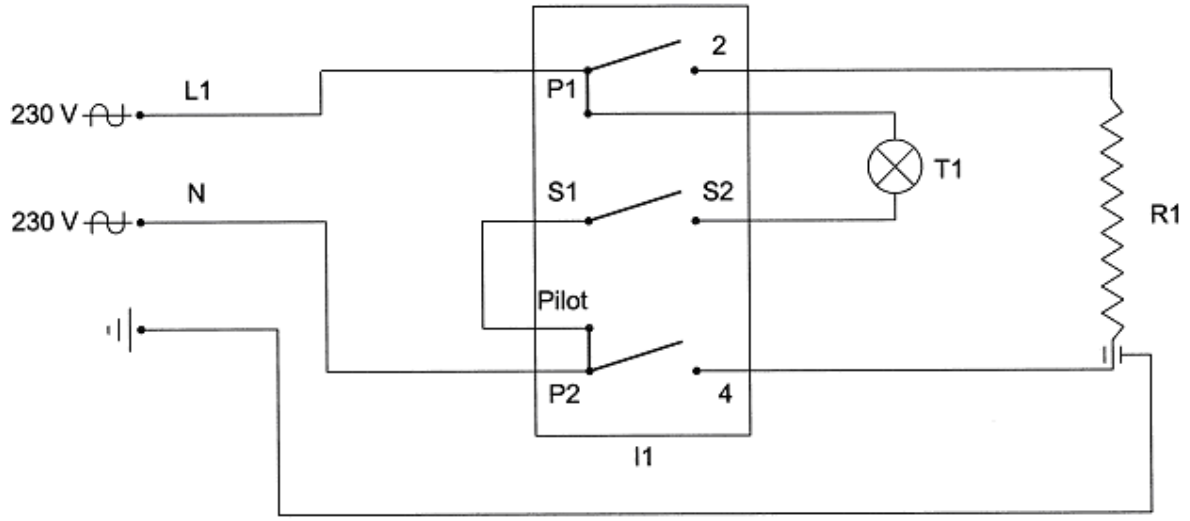
- **La cuisson au gril entraîne nécessairement le dégagement de fumées. Parfois, lors de la cuisson de viandes trop grasses, de petites flammes identiques à celles d'un barbecue surgiront. Il faudra tenir compte de cette particularité lors du choix de l'endroit où vous encastrerez votre gril.**

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.

FR 1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Branchement électrique :

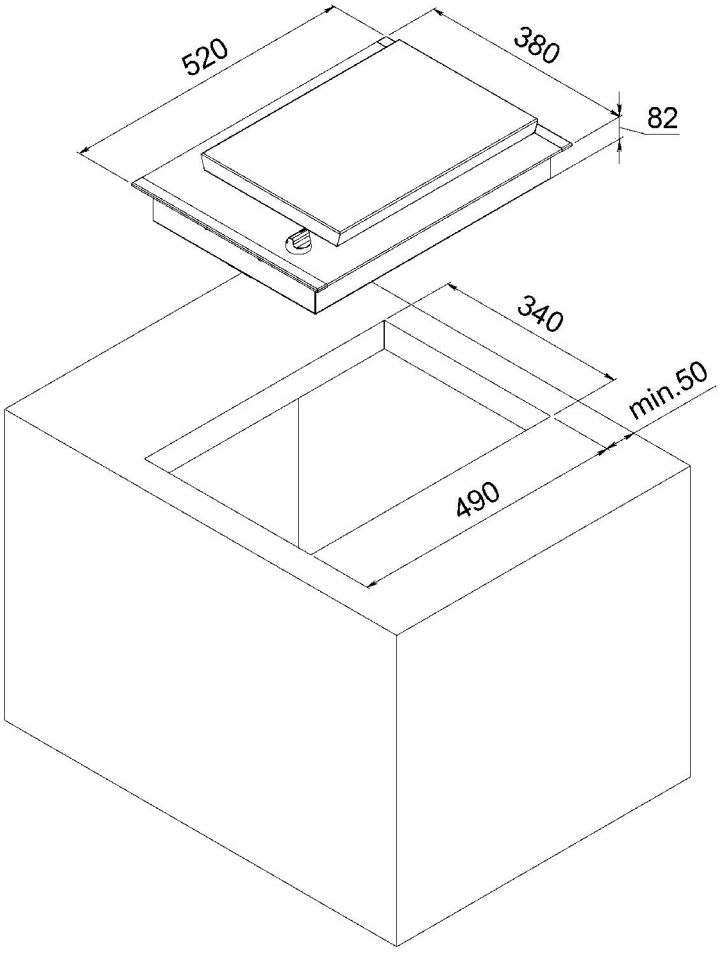


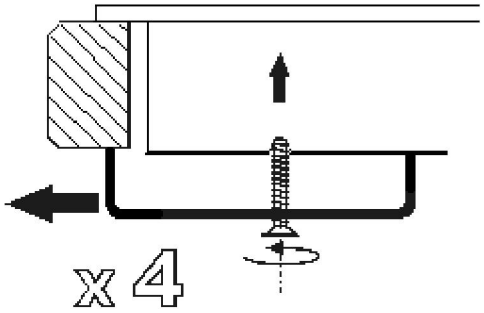
FR 2 / ENCASTREMENT

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 380 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 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.

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**	**Roche (R) Eau (E)**
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**.

FR 5 / ENTRETIEN

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.

Le couvercle inox sera nettoyé à l'aide d'un produit d'entretien pour acier inoxydable. Il conservera ainsi son bel aspect brillant. Evitez les éponges et détergents abrasifs. Vous pouvez également le mettre dans votre lave-vaisselle.

IT INDICE

1 / ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	35
2 / INSTALLAZIONE AD INCASSO	37
3 / MESSA IN SERVIZIO	38
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.

IT 1 / ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 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.

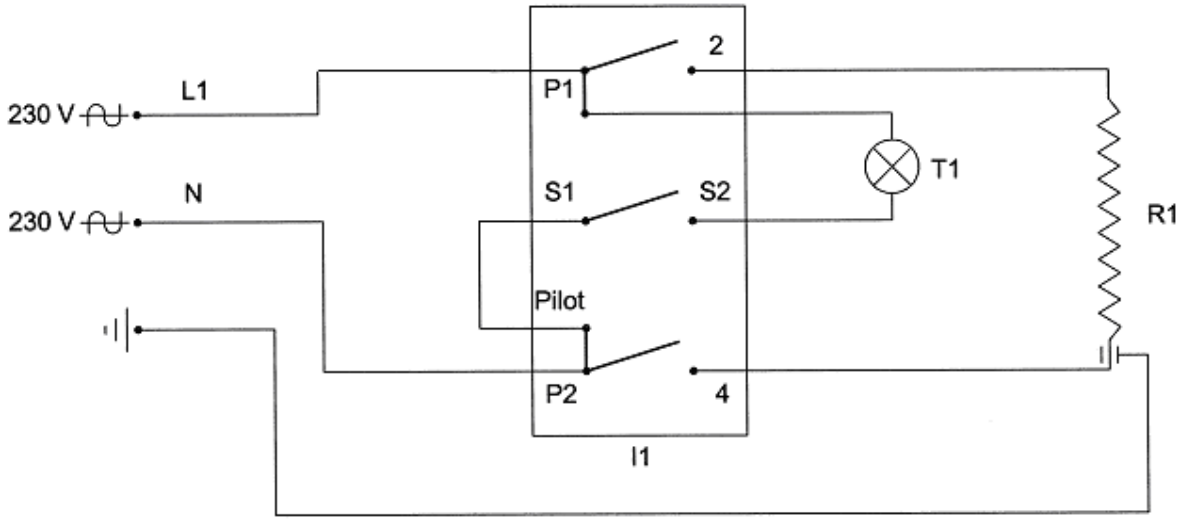
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo dello stesso tipo (H07RNF 3x1,5mm²) disponibile presso il Servizio di Assistenza.

- **La cottura sulla griglia causa necesseriamente un'emanazione di fumi. Talvolta, durante la cottura di carni troppo grasse, delle piccole fiamme uguali a quelle di una graticola a braci potrebbero verificarsi. 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.

Collegamento elettrico:

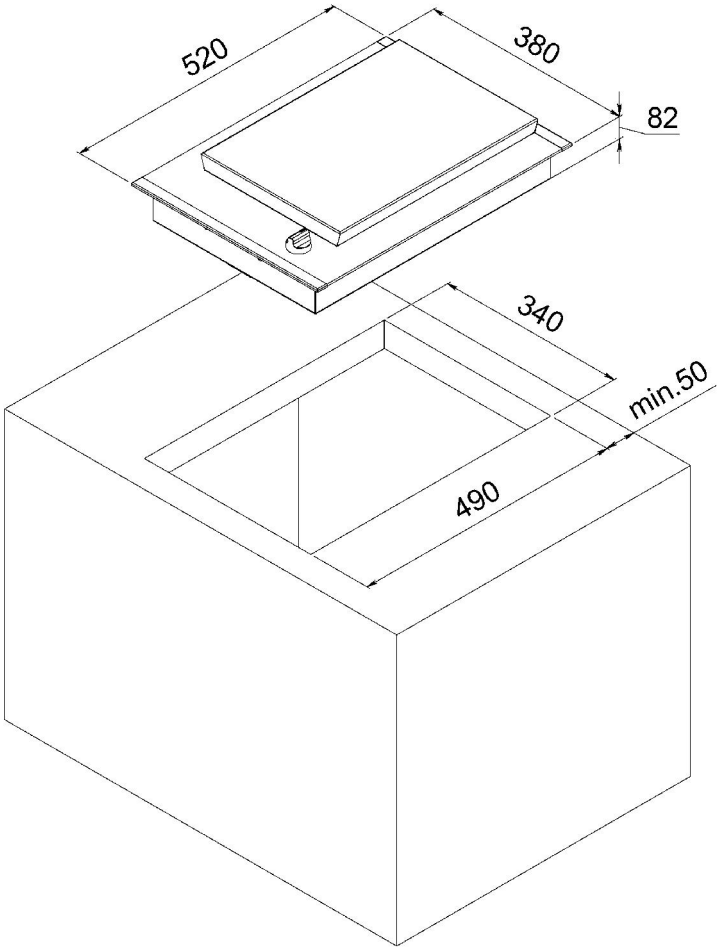


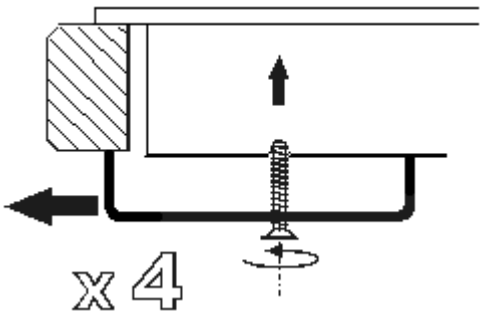
IT 2 / INSTALLAZIONE AD INCASSO

Questa griglia s'incastra in un piano di lavoro o un mobile di cucina forando la forma corrispondente.

Ogni sostegno è conveniente : muratura, legno, metallo, granito, laminato, etc.

Dimensioni dell'apparecchiatura: 520 x 380 mm
Dimensioni di foratura del piano di lavoro : 490 x 340 mm





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 giochini 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, potete riempire la vasca di protezione con le roccie vulcaniche lasciando la resistenza sollevata. La costituzione dello strato di roccia deve essere fatta accuratamente, affinché la ripartizione sia regolare e non superi la parte sopra della vasca di protezione.

Avete anche la possibilità di sostituire le roccie vulcaniche con dell'acqua (max. : 2 litri). Quest'alternativa è sopratutto interessante per la cottura di carni molto grasse (salsiccie, per esempio) perchè i succhi si sciolgono istantaneamente nell'acqua, ciò evita i fumi troppo importanti e facilita la pulizia.

Abbassare la resistenza.
Porre la griglia sull'insieme.
Il vostro apparecchio è pronto per l'uso.

IT 4 / ALCUNI SUGGERIMENTI

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

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

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

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**.

IT 5 / MANUTENZIONE

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 !

La roccia vulcanica non si danneggia. Periodicamente, eliminate i grassi accumulati mettendo le pietre di lava in fuoco vivo (focolare) o in un forno a pirolisi. Nel caso di saturazione eccessiva della roccia, dei ricambi in sostituzione sono disponibili.

Il coperchio: pulitelo con dei detersivi adatti all'acciaio inossidabile. Se volete conservare il suo bell'aspetto, evitate le spugne e detergenti abrasivi.

DK OVERSIGT

1 / INSTALLATIONEN	42
2 / INDBYGNING	44
3 / IBRUGTAGNING	45
4 / TIPS	46
5 / VEDLIGEHOLDELSE	47



Affaldsh ndtering af gamle elektronisk apperater

Det Europ iske Direktiv 2002/96/EC ang.ende Waste Eelectrical and Electronic Equipment (WEEE — Affaldsh.ndtering af Elektriske og Elektroniske udstyr), kr ver at n.r gamle elektronisk husholdningsudstyr skal udskilles m. dette ikke ske p. en usorteret m.de. Gamle elektroniske apperater skal indsamles seperat for at optimere genbrugligheden af de materialer apperaterne besidder.
Derved reduceres den skadelig p.virkning p. mennesker og milj¿ mest mulig. Symbolet med krydset over skallespanden p. produktet, vil p.minde dig om dit ansvar til at indsamle disse produkter seperat.
Det opfordres strkt, at man tager kontakt til sin lokale kommune eller forhandler for yderligere information ang.ende affaldsh.ndteringen af gamle elektroniske apperater.

DK 1 / INSTALLATIONEN

- 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 3x1,5mm²) som kan bestilles via serviceafdelingen.

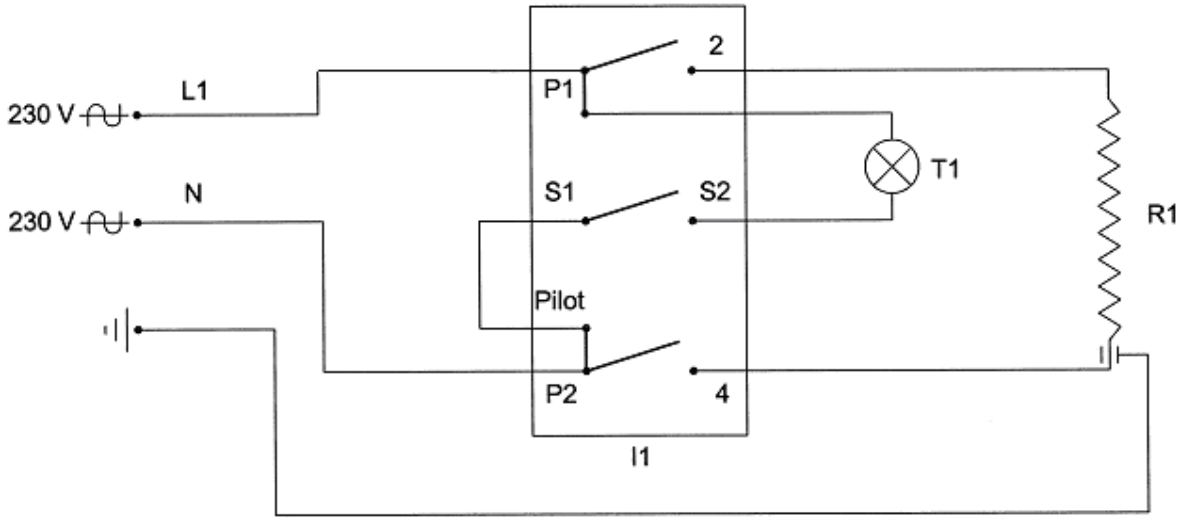
- **Tilberedning på grill medfører nødvendigvis, at der dannes røg. Ved tilberedning af for fede kødtyper fremkommer der af og til små flammer svarende til dem, der opstå ved kulgrill. Dette skal man være opmærksom på, når man vælger, hvor grillen skal indbygges.**

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.

DK 1 / INSTALLATIONEN

Elektrisk tilslutning :

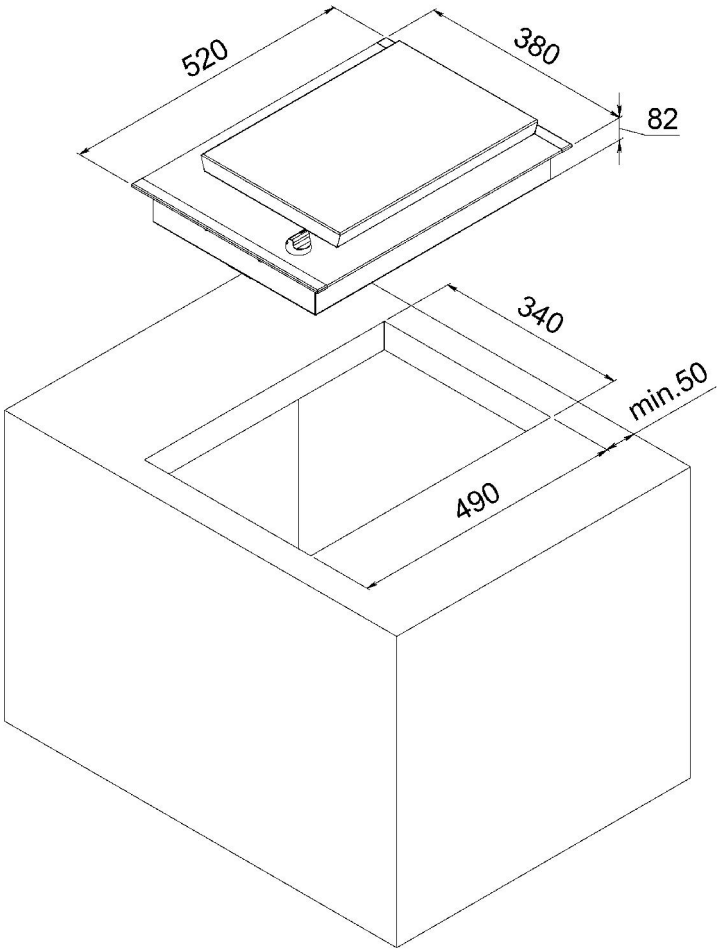


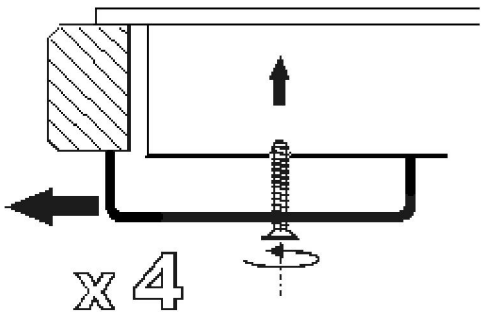
DK 2 / INDBYGNING

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 380 mm
Udskæringsdimensioner i arbejdsfladen:	490 x 340 mm





DK 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 på plads i arbejdsbordet, kan beskyttelsesbeholderen fyldes med lavasten, mens modstanden er løftet. Udformningen af stenbasen skal ske med omhu, således at fordelingen er regelmæssig, og stenene ikke stikker op over beskyttelsesbeholderen.

Man kan også erstatte lavastenene med vand (maks.: 2 liter). Dette alternativ er specielt interessant ved tilberedning af meget fedt kød (pølser f.eks.), idet saften omgående koges af i vandet. Derved undgås for kraftig røgdannelse, og desuden lettes rengøringen.

Vip modstanden ned.
Placér derefter grillristen ovenpå.
Apparatet er klart til brug.

DK 4 / TIPS

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 forbrugerens *personlige smag.*

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

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**.

DK 5 / VEDLIGEHOLDELSE

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!

De vulkanske sten forringes ikke i kvalitet. En gang imellem bør man fjerne ophobet fedt ved at anbringe lavastenene i stærk ild (ildsted) eller i en forgasningsovn. Hvis der er for meget fedt på stenene, kan de udskiftes med nye sten.

Låget af rustfrit stål: Benyt rengøringsmidler beregnet på vedligeholdelse af rustfrit stål. Hvis man ønsker at bevare apparatets pæne ydre, skal man undgå brug af slidfremkaldende renseredskaber og stærke rengøringsmidler.

PT ÍNDICE

1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO	49
2 / AJUSTAMENTO	51
3 / COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	52
4 / ALGUMAS SUGESTÕES	53
5 / MANUTENÇÃO	54



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 optimizar 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 3x1,5mm²), disponível nos serviços de pós-venda.

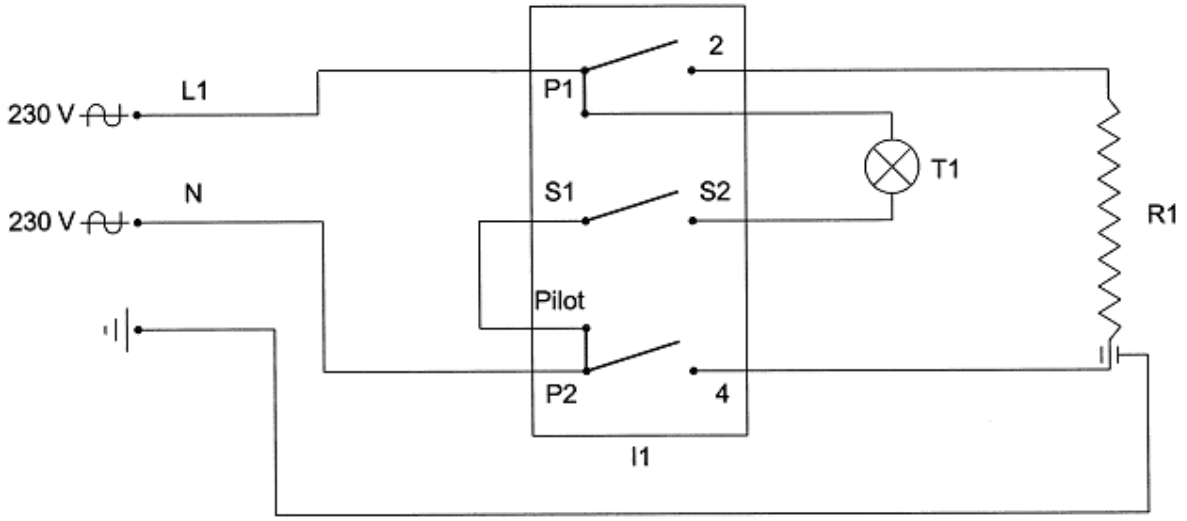
- **O cozimento no grelhador implica necessariamente emissão de fumo. Às vezes, por ocasião do cozimento de carnes demasiado gordas, surgem pequenas chamas idênticas às de um churrasco. Deverá levar esta particularidade em conta na ocasião da escolha do sítio onde instalar o seu grelhador.**

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

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

PT 1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Ligação eléctrica:

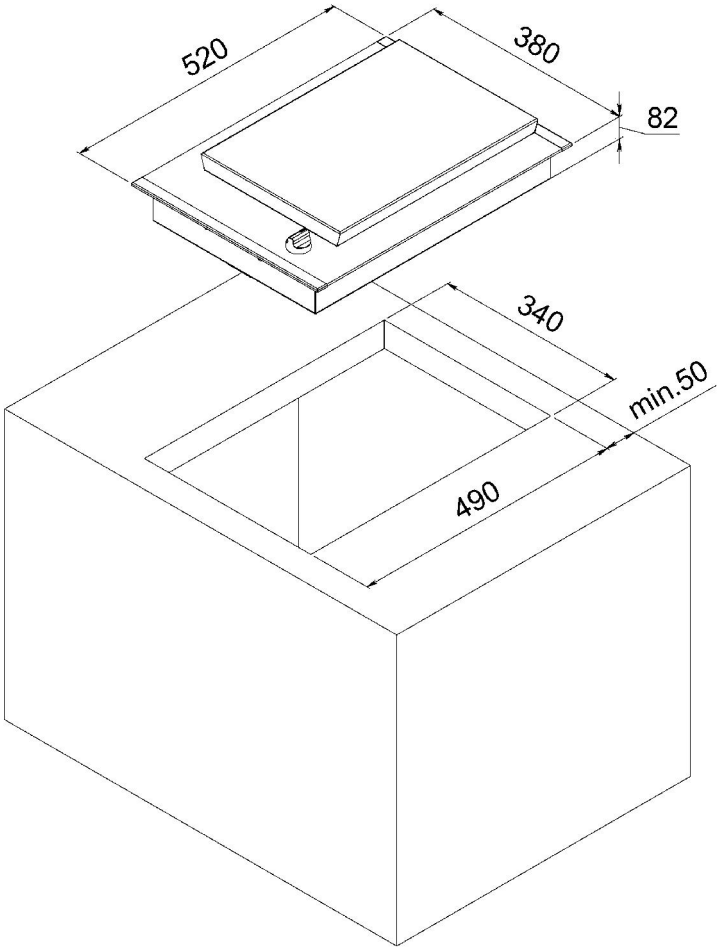


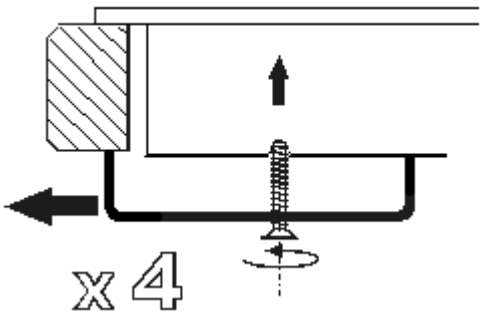
PT 2 / AJUSTAMENTO

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 380 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, 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.

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**	**ROCHA (R) OU ÁGUA (A)**
1-2	Aquecer pratos	-	Colocar o prato sobre a grelha	R ou A
3-4	Pão torrado	2 min.	1 min. de cada lado	R ou A
4	Fatias de ananás caramelizadas, espeto de frutas	12 min.	Virar de 3 em 3 minutos	R ou A
4-5	Meios-tomates, cogumelos, rodelas de cebolas	12 – 15 min.	Virar de 4 em 4 min.	R ou A
5	Postas de salmão fresco, trutas, linguados, scampi	10 – 12 min.	5 – 6 min. de cada lado	R ou A
5	Salsichas	10 min.	Virar de 2 em 2 min.	A
6	Espeto de carnes Carne de vaca bem passada	12 – 15 min.	Virar de 4 em 4 min.	R ou A
6	Carne de vaca mal passada	4 – 6 min.	2 – 3 min. de cada lado	R ou A

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.

PT 5 / MANUTENÇÃO

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!

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.

A tampa: limpe-a com os produtos destinados à manutenção do aço inoxidável. Para que conserve o seu belo aspecto, evite as esponjas e os detergentes abrasivos.

PL SPIS

1 / WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI	56
2 / MOCOWANIE	58
3 / INSTALACJA	59
4 / KILKA SUGESTII	60
5 / CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	61



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.

PL 1 / WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI

- 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 3x1,5mm²) dostępnym w serwisie po sprzedaży.

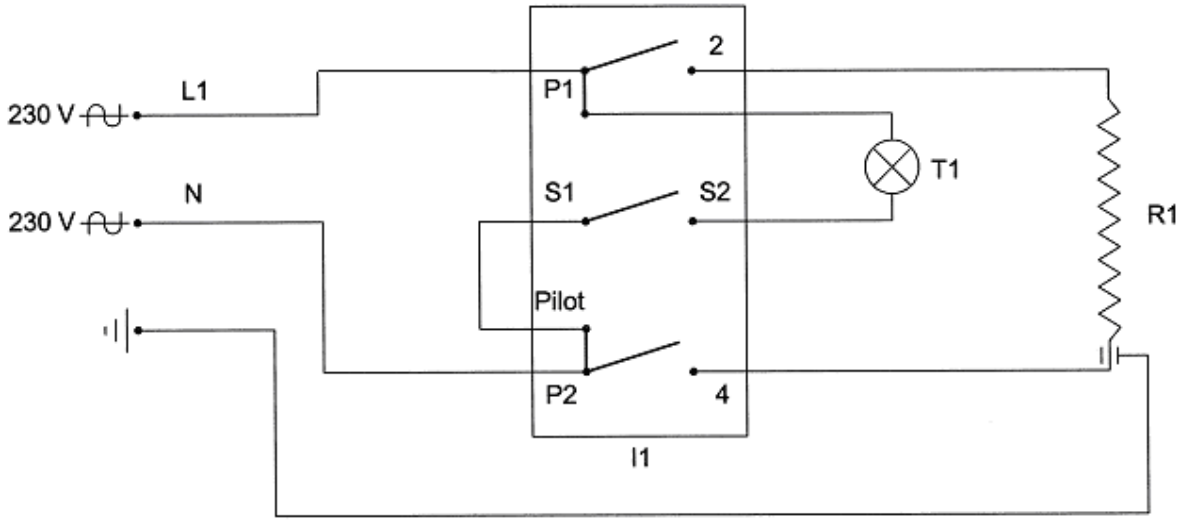
- **Przygotowywanie potraw na grilu powoduje wydzielanie dymu. Czasami przy przygotowywaniu tłustych mięs mogą pojawić się płomyki jak przy tradycyjnym grilu. Należy wziąć to pod uwagę przy wyborze miejsca do zamontowania grila.**

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

ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY ŚCIANĄ I TYŁEM GRILA MUSI WYNOSIĆ 5,5 CM.

PL 1 / WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI

Podłączenie elektryczne :

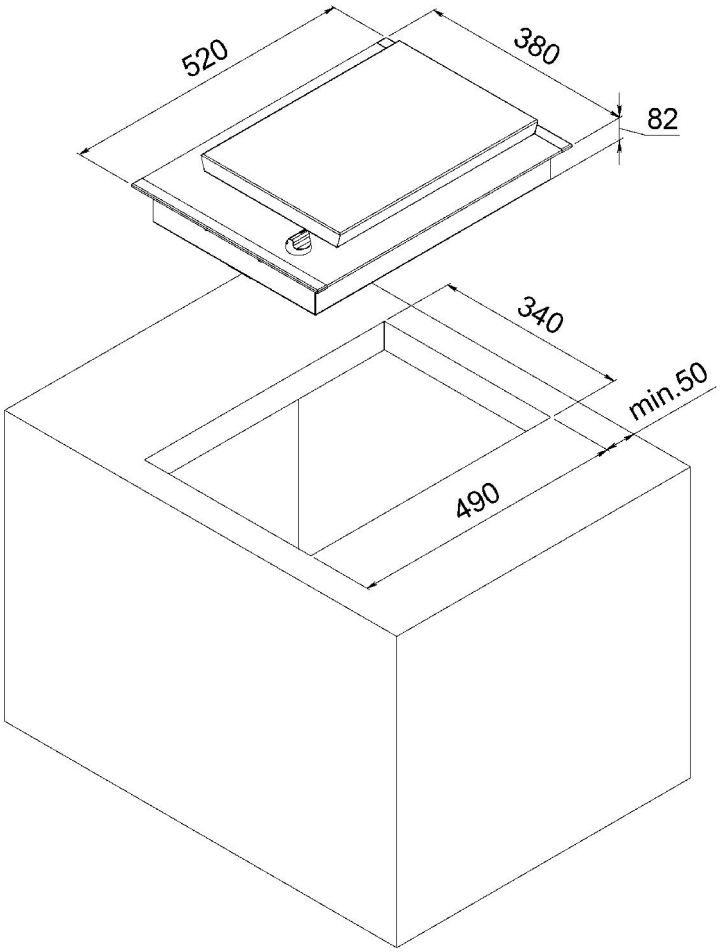


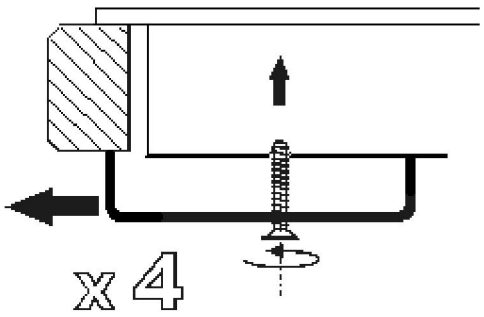
PL 2 / MONTOWANIE

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

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

Wielkoś aparatu:	520 x 380 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 jakiekolwiek inne jego używanie spowoduje przerwanie gwarancji.

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

Uszkodzenia spowodowanie 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 gril jest umiejscowiony w planie pracy, można napełnić pojemnik ochronny węglem do grila, pozostawiając uniesiony opornik. Tworzenie warstwy skalnej musi być dokładne, tak aby jej rozłożenie było regularne i nie wychodziło poza pojemnik ochronny.

Węgiel można zastąpić wodą (maksymalnie 2 litry). Jest to ciekawe rozwiązanie przy przyotowywaniu bardzo tłustych mięs (np. kiełbas), gdyż soki rozgrzewają się natychmiastowo w wodzie. Unikniesz wówczas dużego dymu a czyszczenie będzie łatwiejsze.

Opuść opornik.
Następnie umieść ruszt na całości.
Urządzenie jest gotowe do użycia.

PL 4 / KILKA SUGESTII

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

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

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

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

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

PL 5 /CZYSZCZENIE

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 !

Opał nie niszczy się. Od czasu do czasu usuwaj nagromadzone tłuszcze, umieszczając go w palenisku lub piekarniku z pirolizą. W razie zbytniego nasycenia węgla, wkłady do wymiany są łatwo dostępne.

Pokrywa ze stali nierdzewnej : należy czyścić produktem do stali nierdzewnej. Zachowa wówczas swój piękny, błyszczący wygląd. Unikaj gąbek i ściernych detergentów. Można ją myć w zmywarce.

NL INHOUD

1 / INSTALLATIE	63
2 / INBOUWEN	65
3 / INGEBRUIKNAME	66
4 / ENKELE AANBEVELINGEN	68
5 / REINIGING	69



Verwijderen van afgedankte elektrische apapratuur

Volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) mag afgedankte elektrische huishoudapparatuur niet met het gewoon huishoudelijk afval worden verwijderd. Oude apparatuur moet afzonderlijk worden ingezameld om hergebruik en recycling van de gebruikte materialen te optimaliseren en de invloed op het milieu en de gezondheid te beperken. Het symbool met de „doorgestreepte vuilnisbak“ op elk product herinnert aan uw verplichting elektrische huishoudapparatuur separaat te verwijderen.
Eindverbruikers kunnen zich voor meer informatie m.b.t. de correcte verwijdering van hun elektrische huishoudapparatuur tot de afvaldienst van de gemeente wenden.

NL 1 / INSTALLATIE

- Deze grill verbruikt op de hoogste stand 2.500 watt. Controleer daarom voor het aansluiten of uw elektrische installatie met een zekering van ten minste 16 ampère is uitgerust. **Het apparaat moet ABSOLUUT op een aarding worden aangesloten.**

- In de stroomkring moet eveneens een schakelaar zijn voorzien die tweepolig sluit en onderbreekt, en waarvan de contactopening meer dan 3 mm bedraagt.

- De stekker van de elektrische verbinding moet na de installatie bereikbaar zijn.

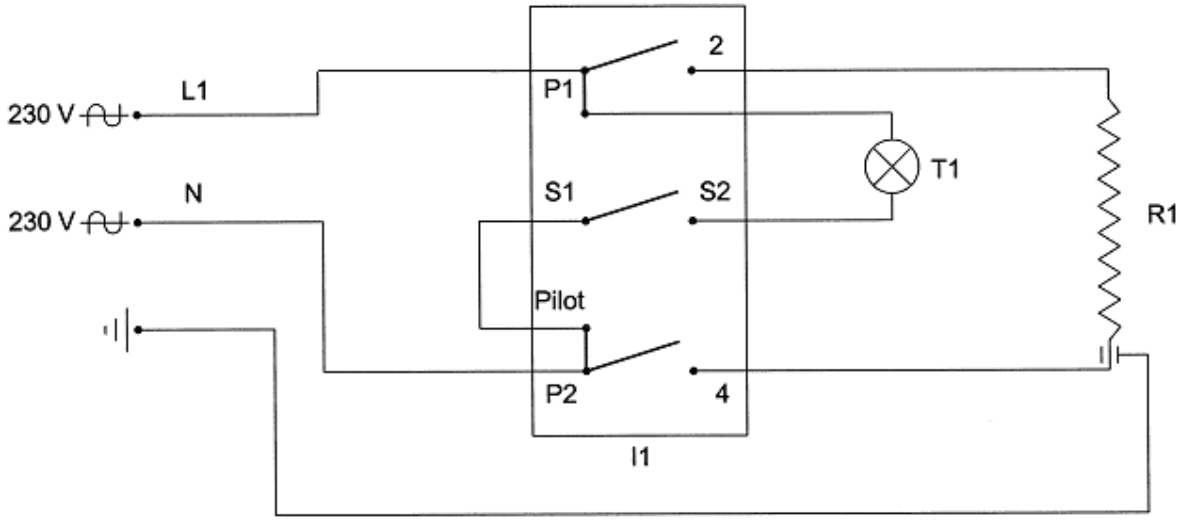
- Een beschadigd aansluitsnoer moet door een passend snoer (H07RNF 3 x 1,5 mm²) worden vervangen, dat bij de klantenservice verkrijgbaar is.

- **Het bereiden van spijzen op de grill leidt tot rookontwikkeling. Bij het grillen van te vette stukken vlees/vis ontstaan soms kleine vlammen, net zoals bij een houtskoolgrill. Hiermee dient u rekening te houden bij de keuze van een geschikte plaats om uw grill te installeren.**

DE AFSTAND TUSSEN DE BODEM VAN DE GRILL EN DE EERSTE PLANK VAN DE KEUKENKAST MOET MINSTENS 5 CM BEDRAGEN.

DE AFSTAND TUSSEN DE MUUR EN DE ACHTERKANT VAN HET APPARAAT MOET 5,5 CM BEDRAGEN.

Elektrische aansluiting:

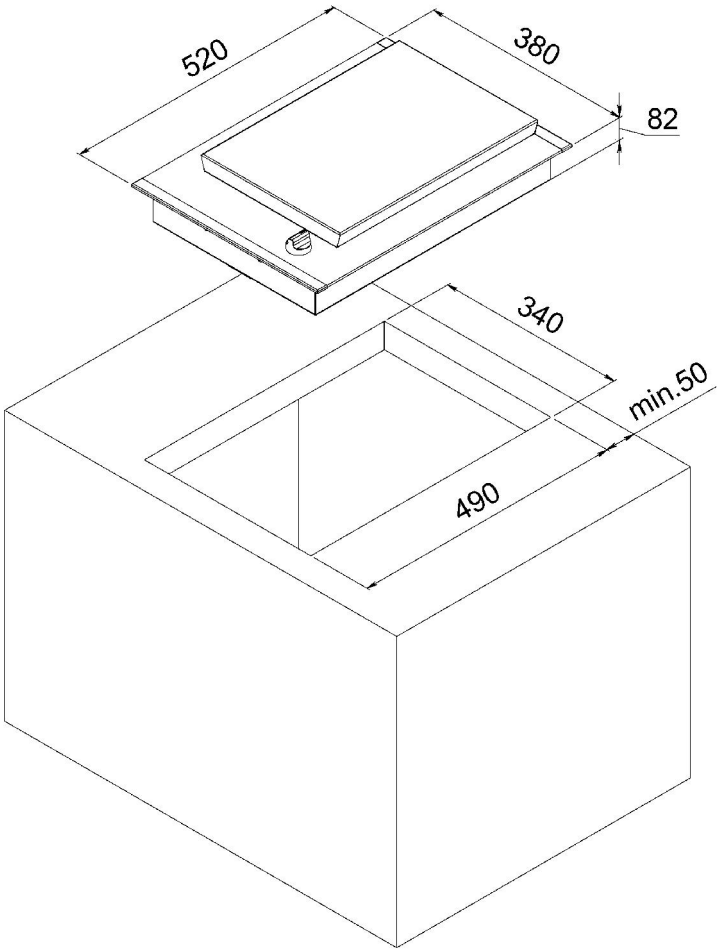


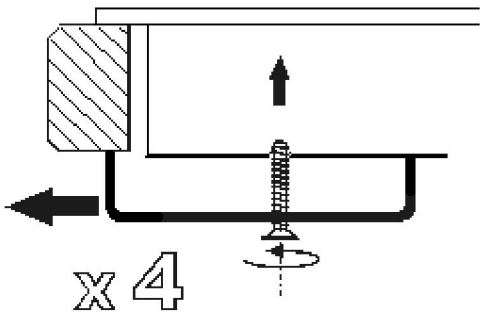
NL 2 / INBOUWEN

Deze grill wordt in een werkblad ingebouwd door de passende vorm uit te zagen.

Alle materialen kunnen als inbouwvlak worden gebruikt: metselwerk, hout, metaal, graniet, laminaat enz.

Afmetingen van het apparaat: 520 x 380 mm
Afmetingen van de uitsparing in het werkblad: 490 x 340 mm





NL 3 / INGEBRUIKNAME

- ***Bijzondere voorzorgsmaatregelen:***

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik; bij ieder ander gebruik vervalt de garantie.

Vergeet niet dat de elektrische grill tijdens het gebruik zeer hoge temperaturen bereikt.

De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan doordat deze handleiding niet werd nageleefd.

Kinderen of gehandicapten mogen het apparaat alleen onder toezicht bedienen.
Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 60335-2-6 m.b.t. de verwarming van meubilair tijdens het gebruik.

- ***Installatie:***

Het apparaat wordt in het werkblad ingebouwd.

Als de grill in uw werkblad is ingebouwd, kunt u de beschermende bak met de lavastenen vullen. Hiervoor moet u het verwarmings-element omhoogklappen en de vergrendeling naar rechts schuiven. Het lavasteenbed moet zorgvuldig worden aangelegd zodat de stenen goed verdeeld zijn en niet boven de beschermende bak uitkomen.

U hebt ook de mogelijkheid de lavastenen door water te vervangen (max. 2 liter). In dat geval wordt de grilltemperatuur lichtjes verlaagd, omdat het water ook wordt verwarmd en verdampt. Dit alternatief is vooral interessant als u zeer vette vleessoorten (bijv. worstjes) grillt, omdat het vleessap in het water onmiddellijk wordt opgelost.

Dat verhindert een te sterke rookontwikkeling en er ontstaan geen stoffen die een risico voor de gezondheid vormen. Bovendien wordt de reiniging vergemakkelijkt.

Maak vervolgens de vergrendeling van het verwarmingselement los door deze naar links te schuiven en klap het verwarmingselement weer omlaag.

Leg dan het grillrooster met de uitsparingen naar achteren op het onderstel.

Uw apparaat is klaar voor gebruik.

Als u het extra accessoire „Grillplaat Zub. 4710” gebruikt, wordt dit onderdeel gewoon zo op het verwarmingselement van de grill gelegd dat de uitsparingen onder de grillplaat het verwarmingselement omsluiten.

NL 4 / ENKELE AANBEVELINGEN

Verwarm de grill voor elk gebruik 5 tot 10 minuten op stand 6 (maximum).

De instelling van de knop is slechts een richtwaarde voor het type gerecht. Deze instellingen veranderen naargelang van de hoeveelheid levensmiddelen en de persoonlijke smaak van de gebruiker.
Principieel geldt: hoe dunner het stuk vlees, des te hoger de grilltemperatuur. Hoe dikker het stuk vlees, des te lager de grilltemperatuur en des te vaker moet het vlees worden omgedraaid.

Instelling van de thermostaat	**Bereiding**	**Tijd**	**Opmerkingen**	**Lavasteen (L) Water (W)**
1 - 2 (ca. 40°C – 80°C)	Bordenwarmer	-	Borden of schotels op het rooster plaatsen	**L of W**
3 - 4 (ca. 120°C – 160°C)	Toastbrood	2 min.	Aan weerszijden 1 min.	**L of W**
4 (ca. 160°C)	Gekarameliseerde ananasschijven, fruitspiesjes	12 min.	Om de 3 min. omdraaien.	**L of W**
4 - 5 (ca. 160°C – 200°C)	Halve tomaten, paddestoelen, uienschijven	12 – 15 min.	Om de 4 min. omdraaien.	**L of W**
5 (ca. 200°C)	Verse zalmfilets, forel, schol, scampi	10 – 12 min.	Aan weerszijden 5 – 6 min.	**L of W**
5 (ca. 200°C)	Braadworst	10 min.	Om de 2 min. omdraaien.	**W**
6 (ca. 240°C)	Brochettes	12 – 15 min.	Om de 4 min. omdraaien.	**L of W**
6 (ca. 240°C)	Gebakken biefstuk	4 – 6 min.	Aan weerszijden 2 – 3 min.	**L of W**
6 (ca. 240°C)	Rundvlees goed doorbakken	12 – 15 min.	Om de 4 min. omdraaien.	**L of W**

Vis dient u altijd met wat zonnebloemolie of plantaardige olie te bestrijken om te vermijden dat hij aan het rooster plakt.

Als u klaar bent met grillen, draait u de knop op stand **0**.

NL 5 / REINIGING

Trek voor het reinigen altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Alle onderdelen kunnen probleemloos en snel worden schoongemaakt:

Het grillrooster / de grillplaat (extra accessoire) kan probleemloos worden afgewassen als het nog warm is. Ga bij de reiniging te werk zoals met de rest van uw afwas: gebruik weinig afwasmiddel.
Mocht het toch eens nodig zijn, kunt u de grillplaat ook met een borstel of een schuursponsje schoonmaken.

De verwarmingsweerstand wordt met een vochtige doek schoongemaakt.

De beschermende bak kan worden verwijderd en net zoals de vaat met afwasmiddel worden schoongemaakt of in de afwasmachine worden geplaatst.

Het glas dient u regelmatig met een vochtige doek en eventueel wat glasreiniger schoon te maken. Giet geen onderhoudsproduct direct op het deksel als het zich boven de oliepan bevindt!

De lavastenen worden door het grillen van vette levensmiddelen verontreinigd. Verwijder af en toe het opgehoopte vet door de lavastenen in een pyrolyseoven te leggen. Bij oververzadiging zijn nieuwe stenen verkrijgbaar.

Het roestvrijstalen deksel: Maak het deksel schoon met een reinigingsproduct voor roestvrij staal. Gebruik geen sponsjes of schuurmiddelen als u de mooie glans wilt behouden.

K06-180123/01

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at