
**GRIGLIA ELETTRICA DA INCASSO
CON ROCCIE VULCANICHE
E DOSATORE D'ENERGIA**

**GRIL ELECTRIQUE ENCASTRABLE
AVEC ROCHES VOLCANIQUES
ET DOSEUR D'ENERGIE**

**BUILT-IN ELECTRIC GRILL
WITH VOLCANIC ROCKS
AND ENERGY REGULATOR**

**ELEKTRISCHER EINBAUGRILL
MIT VULKANGESTEINE
UND ENERGIEREGLER**

**PARRILLA ELÉCTRICA EMPOTRABLE
CON ROCAS VOLCÁNICAS
Y DOSIFICADOR DE ENERGÍA**

**ELEKTRISCHE INBOUWGRILL
MET VULKANISCH GESTEENTE
EN ENERGIEDOSERING**

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Directions for use

Gebrauchsanweisung

Modo de empleo

Gebruiksaanwijzing

Indice

pagina

Istruzioni per l'installazione 3

Installazione ad incasso 4

Messa in servizio 5

Alcuni suggerimenti 8

Manutenzione 9

Index

page

Installation instructions 17

Fitting 18

Assembly 19

Some suggestions 22

Maintenance 23

Index

page

Instructions pour l'installation 10

Encastrement 11

Mise en service 12

Quelques suggestions 15

Entretien 16

Inhaltsverzeichnis

Seite

Installationsanweisungen 24

Einbau 25

Inbetriebnahme 26

Einige Vorschläge 29

Reinigung 30

Installation

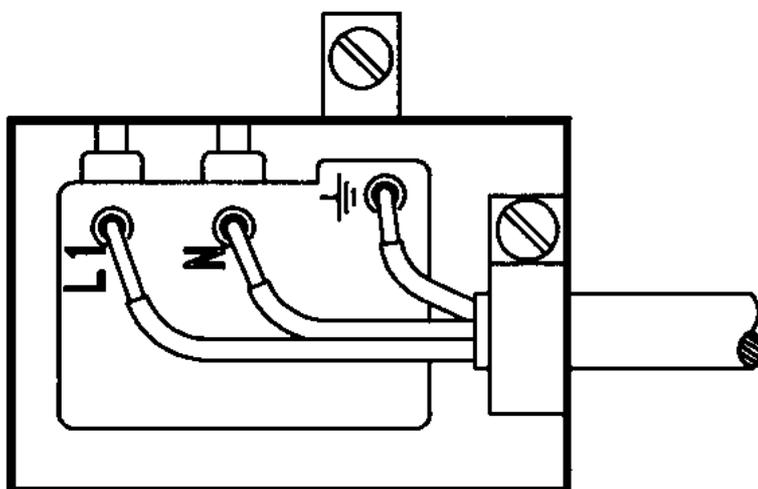
Ce gril absorbe 2.500 watts en position maximum. Avant le branchement, assurez-vous donc que votre installation électrique est munie d'un fusible de 16 ampères minimum.

Il faut également prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3mm.

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 IMPERATIF DE LAISSER UN VIDE DE 5 CM AU MOINS ENTRE LE FOND DU GRIL ET LA PREMIERE PLANCHE DANS LE MEUBLE DE CUISINE.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



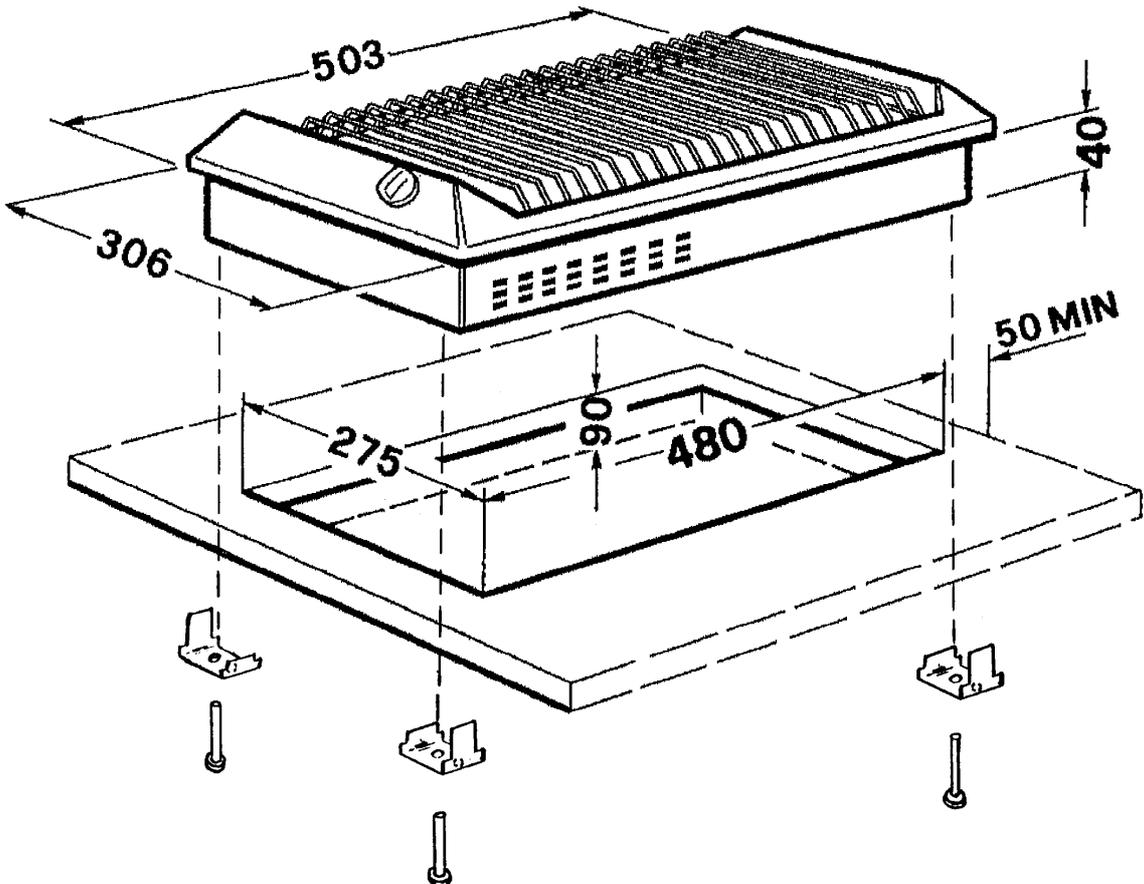
Encastrement

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.

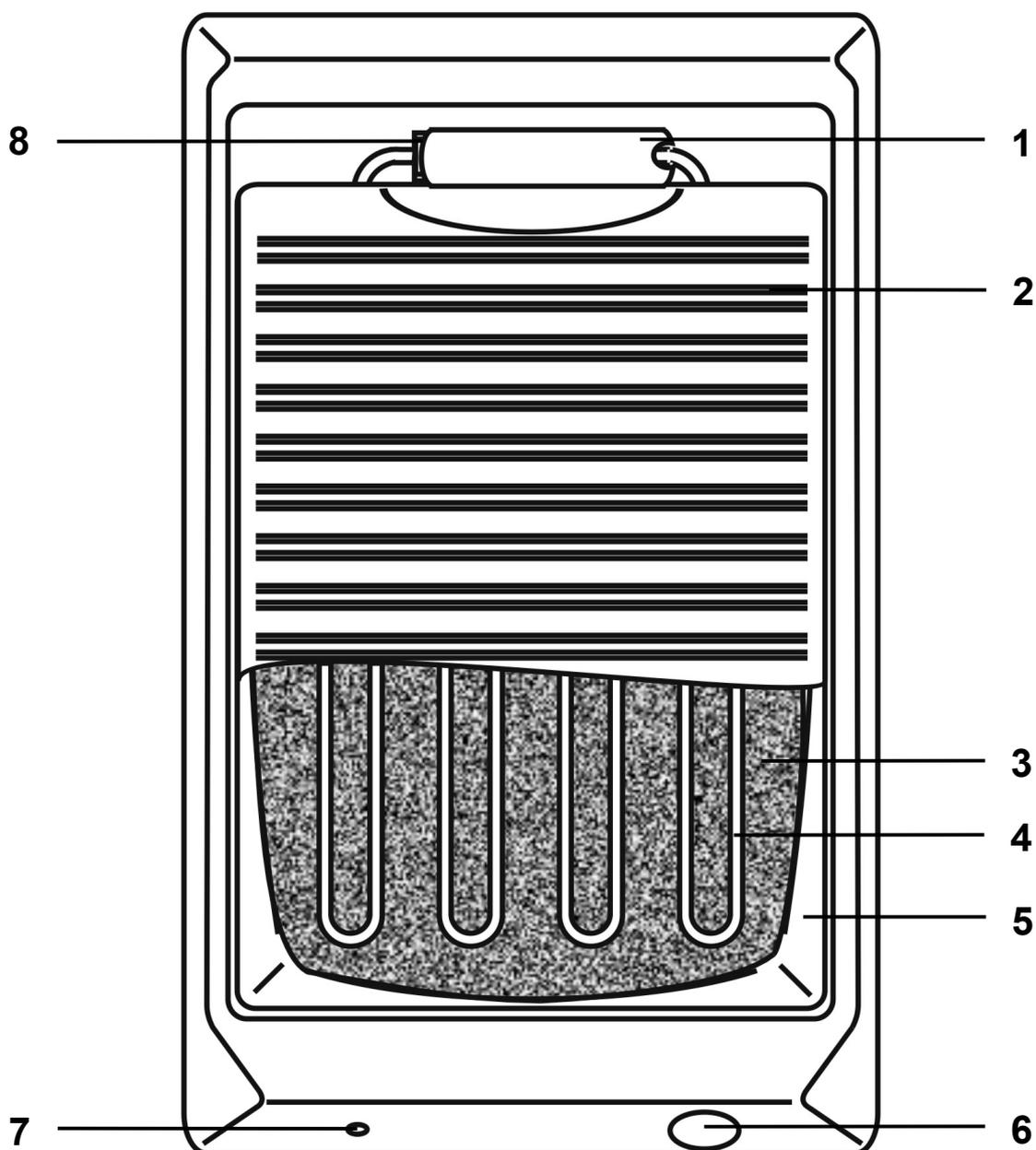
Dimensions de l'appareil : 503,50 x 306 mm

Dimensions de découpe du plan de travail : 480 x 275 mm



Mise en service

FIG. 1



1. Verrou
2. Grille
3. Roche volcanique
4. Résistance de chauffe
5. Cuve de protection
6. Sélecteur de température
7. Témoin de mise sous tension
8. Charnière

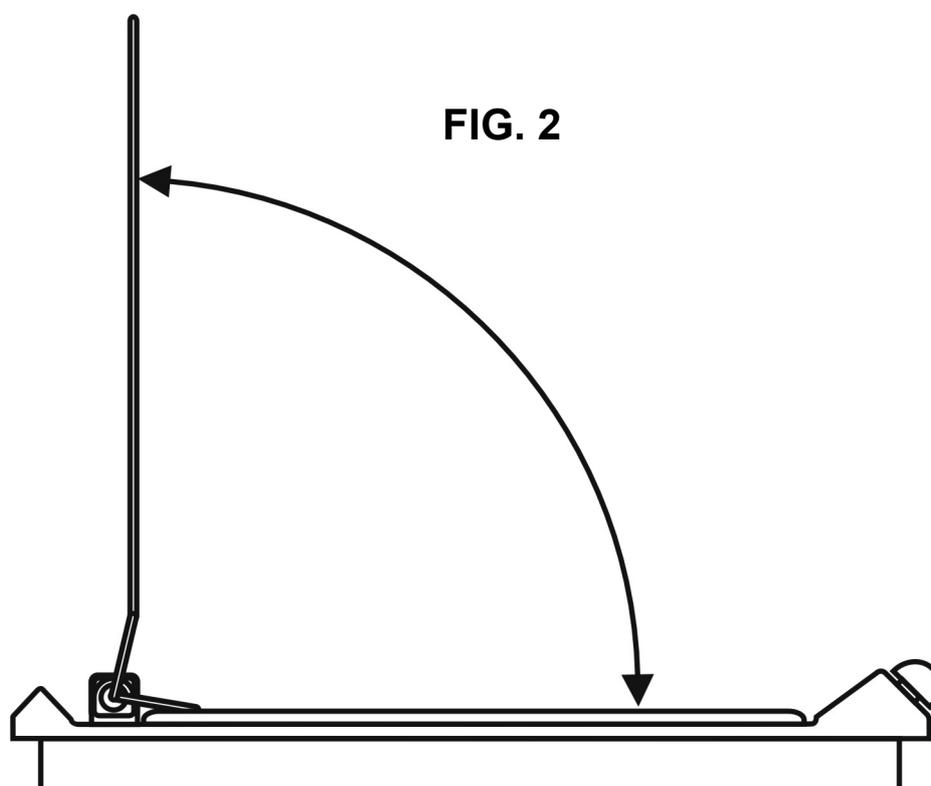
Le plateau d'encastrement est fixé dans le plan de travail.

Lorsque le grill 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.



 Charnière : la position « égouttoir »

La charnière aluminium qui permet la rotation de la résistance lors des entretiens est équipée d'un verrou de blocage en inox. Cette pièce coulisse vers la droite et bloque la résistance qui est maintenue à la verticale le temps nécessaire au nettoyage.

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.

Quelques suggestions

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

Position du bouton à titre indicatif selon le type d'aliment à cuire. Ces positions peuvent varier par rapport à la quantité des mets et au goût personnel du consommateur.

POSITION DU THERMOSTAT	PREPARATIONS	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.

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 : vous pouvez la nettoyer aisément quand elle est encore tiède. Procédez comme pour le reste de votre vaisselle : un peu de détergent suffit.

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.

Le plateau d'encastrement sera nettoyé à l'aide d'un produit d'entretien pour acier inoxydable. Il conservera ainsi son bel aspect brillant. Évitez les éponges et détergents abrasifs.

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