PL INSTRUKCJI
CS PŘÍRUČKA K POUŽITÍ
SK PRÍRUČKA NA POUŽITIE
RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ
NL GEBRUIKSAANWIJZING

Gril DTE1148X
Gril DTE1148X
Gril DTE1148X
Гриль DTE1148X
Gril DTE1148X

De Dietrich



PL 02
CS 10
SK 18
RU 26
NL 34

Droga Klientko, drogi Kliencie,

Odkrywanie produktów formy De Dietrich to doznawanie niepowtarzalnych emocji jakie mogą spowodować jedynie wartościowe przedmioty.

Pociąg jest natychmiastowy, od pierwszego spojrzenia. Jakość design wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę oraz staranne wykończenia, które czynią każdy przedmiot eleganckim i wyrafinowanym w perfekcyjnej harmonii jeden z drugim.

Następnie przychodzi nieodparta ochota na dotykanie. Design firmy De Dietrich gromadzi swój kapitał dzięki solidnym i prestiżowym materiałom i uprzywilejowaniu autentyczności.

Łącząc najbardziej wyewoluowaną technologie ze szlachetnymi materiałami, firma De Dietrich zapewnia sobie realizację produktów o wysokiej jakości wykonania dla sztuki kulinarnej, która jest pasją dzieloną wspólnie przez wszystkich miłośników kuchni.

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z użytkowania tego nowego urządzenia i będziemy szczęśliwi, jeśli będziemy mogli otrzymać Państwa sugestie oraz odpowiedzieć na Państwa pytania. Zachęcamy Państwa do składania ich w naszym serwisie konsumenta lub też na naszej stronie internetowej.

Zapraszamy Państwa do zarejestrowania Państwa produktu na stronie www.de-dietrich.com aby móc skorzystać z udogodnień tej marki.

Dziękując za Państwa zaufanie.

firma De Dietrich

Na stronie internetowej www.de-dietrich.com znajdziecie Państwo wszystkie informacje na temat marki.
Odwiedźcie Państwo Galerię De Dietrich przy ulicy de la Pépinière 6 w Paryżu w VIII dzielnicy
Otwarte od wtorku do soboty w godzinach od 10.00 do 19.00.

SPIS PL

1 / WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI 04

2 / MOCOWANIE 05

3 / INSTALACJA 06

4 / KILKA SUGESTII 08

5 / CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 09

6 / USLUGI SERWISOWE 09



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.

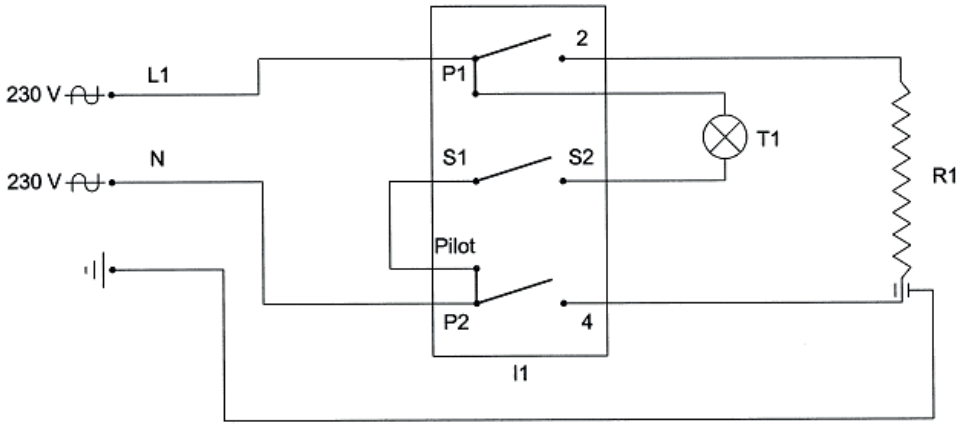
- Przygotowywanie potraw na grilu powoduje wydzielanie dymu. Należy wziąć to pod uwagę przy wyborze miejsca do zamontowania grila.

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.

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

• Podłączenie elektryczne :

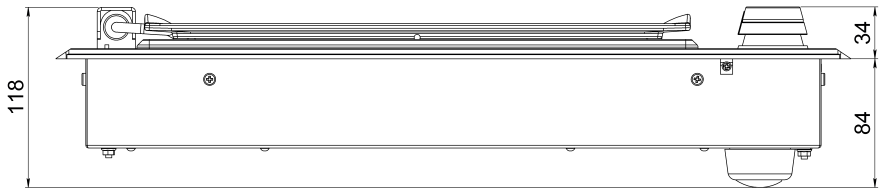


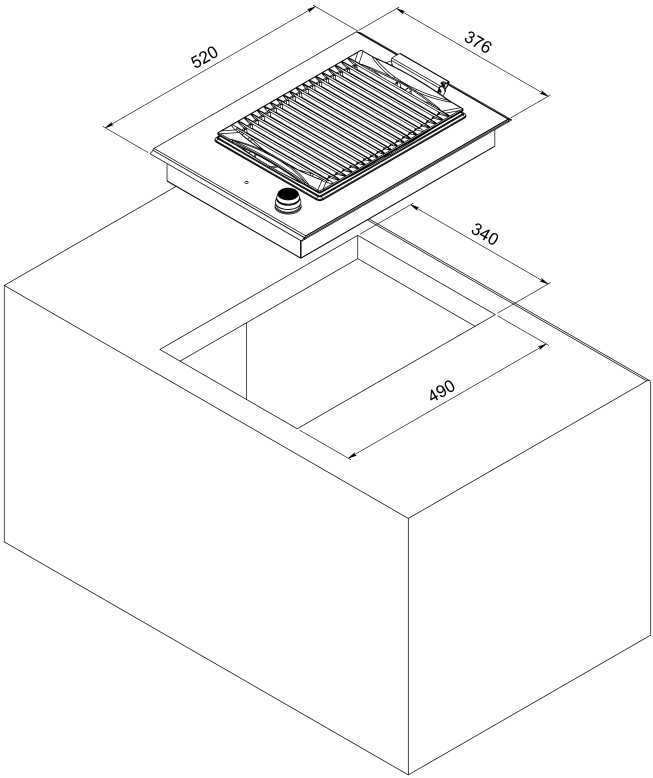
2 / MONTOWANIE

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

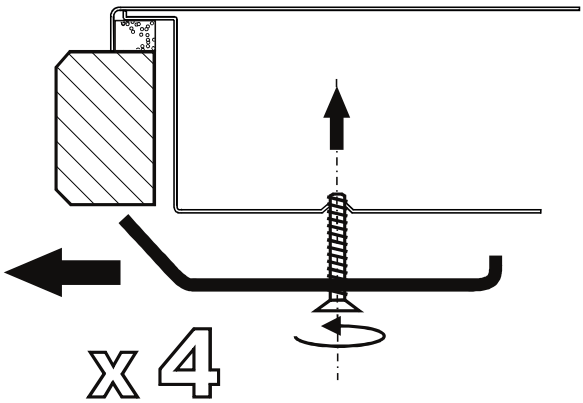
Nadają się: konstrukcje murowane, drewno, metal, granit, laminowane, itp.

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





Aparat mocuje się na planie pracy dzięki czterem uchwytom przytwierdzającym, dołączonym do aparatu.



• 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**.

5 / CZYSZCZENIE PL

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

6 / USLUGI SERWISOWE

Wszelkie czynności serwisowe wykonywane na urządzeniu muszą być wykonane przez:

- sprzedawcę,
- wyspecjalizowany zakład naprawczy posiadający atest producenta.

Aby przyspieszyć i ułatwić obsługę prosimy o podanie dokładnych danych dotyczących urządzenia (model, typ, numer seryjny).

Wszystkie te dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

PL 02

CS 10

SK 18

RU 26

NL 34

Vážená paní, vážený pane,

seznámit se s výrobky společnosti De Dietrich znamená prožít ojedinělé emoce, které mohou vyvolat pouze předměty mající skutečnou hodnotu.

Přitažlivost a zájem vzbudí okamžitě, od prvého pohledu. Mimořádná kvalita výtvarného designu je znázorněna nadčasovou estetičností tvarů a vytříbeností konečné úpravy dávající každému výrobku elegantní a rafinovaný vzhled v dokonale vzájemné harmonii.

Následuje neodolatelná touha se výrobku dotknout. Design společnosti De Dietrich kapitalizuje pevné solidní a prestižní materiály, upřednostňována je autentičnost.

Aplikací nejmodernějších technologických postupů na ušlechtilé materiály zajišťuje společnost De Dietrich produkci vysoce kvalitních spotřebičů nezbytných pro kulinářské umění, vášeň všech labužníků a milovníků dobré kuchyně.

Přejeme Vám mnoho chvil dokonalé spokojenosti s užíváním tohoto nového spotřebiče. Bude nám velkou ctí a potěšením, obdržíme-li Vaše připomínky, na které s radostí odpovíme. Doporučujeme Vám je sdělit naší službě pro zákazníky nebo zaslat prostřednictvím internetu.

Dovolujeme si Vás vyzvat k registraci Vašeho výrobku na našich webových stránkách www.de-dietrich.com za účelem využití veškerých výhod naší značky.

Děkujeme za Vaší důvěru.

Společnost De Dietrich

Veškeré informace o naší značce konzultujte na stránkách: www.de-dietrich.com
Navštivte nás na adrese La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, Paříž VIII. obvod
Otevřeno úterý až sobota 10.00 - 19.00.

1 / POKYNY K INSTALACI 12

2 / VESTAVĚNÍ 13

3 / UVEDENÍ DO PROVOZU 14

4 / NĚKOLIK DOPORUČENÍ 16

5 / ÚDRŽBA 17

6 / POPRODEJNÍ SERVIS A VZTAHY SE ZÁKAZNÍKY 17



Sběr použitých domácích spotřebičů.

Evropská směrnice 2002/96/EK o odpadu z elektrických a elektronických zařízení (DEEE) vyžaduje, aby použité domácí spotřebiče nebyly odkládány do běžného komunálního odpadu. Použité domácí spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem, jednak optimalizace míry návratnosti a recyklace různých materiálů, ze kterých jsou složeny, jednak redukce jejich škodlivého vlivu na lidské zdraví a životní prostředí.
Grafický symbol přeškrtnuté nádoby na odpadky je znázorněn na všech těchto výrobcích a je připomínkou povinnosti odděleného sběru odpadu.
Spotřebitelé jsou povinni se spojit s úřady místní správy nebo s prodejcem výrobku v zájmu zjištění náležitého postupu v rámci odstranění použitého domácího spotřebiče.

CS 1 / POKYNY K INSTALACI

- Tento elektrický gril má v maximálním nastavení příkon 2 500 W při napětí 230 V. Před zapojením spotřebiče do sítě se ujistěte, že vaše elektroinstalace je opatřena bezpečnostní pojistkou o minimální síle 16 ampér. Spotřebič musí být BEZPODMÍNEČNĚ připojen k řádnému uzemnění.

- V napájecím okruhu je třeba instalovat dvoupólový vypínač, jehož kontakty musí být vzdáleny minimálně 3 mm v rozpojeném stavu.

- Po instalaci spotřebiče musí být zástrčka síťového kabelu volně přístupná.

- V případě poškození napájecího kabelu je třeba provést náhradu pomocí stejného kabelu (H07RNF 3 x 1,5mm²), který je k dispozici v poprodejním servisu.

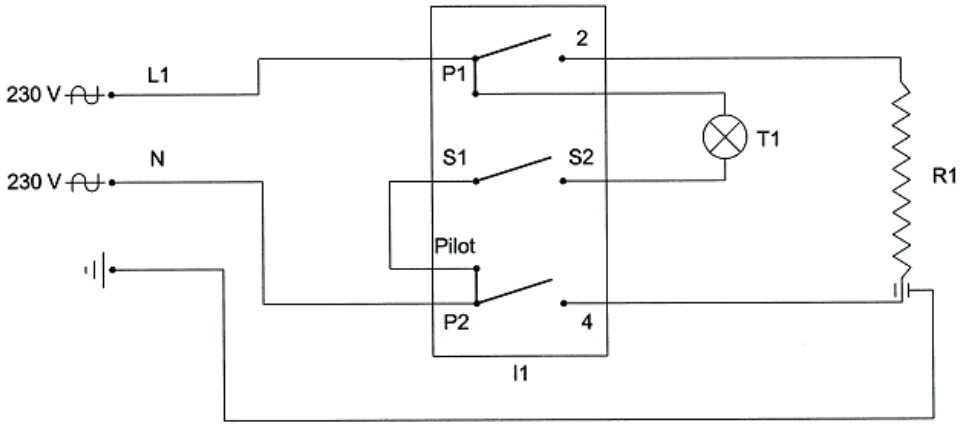
- Vaření způsobuje nezbytně uvolňování kouře. Při volbě místa vestavby vašeho grilu Plancha je třeba vzít na vědomí tuto skutečnost.

MEZI DNEM GRILU A JAKOUKOLIV ČÁSTÍ KUCHYŇSKÉHO NÁBYTKU MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ DODRŽENA VZDÁLENOST MINIMÁLNĚ 5 CM.

VZDÁLENOST MEZI ZDÍ A ZADNÍ ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE MUSÍ BÝT 5, 5 CM.

UPOZORNĚNÍ : V případě, že provoz grilu vykazuje jakoukoliv anomálii, vypnětě ihned spotřebič a vyjměte bezpečnostní pojistku grilu

• Zapojení do elektrické sítě :

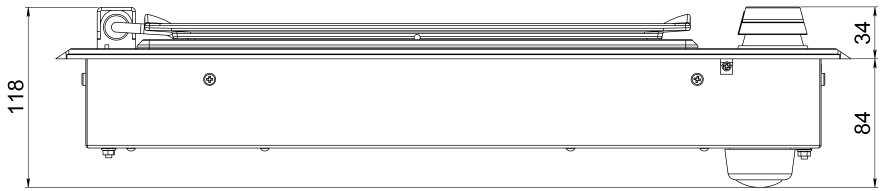


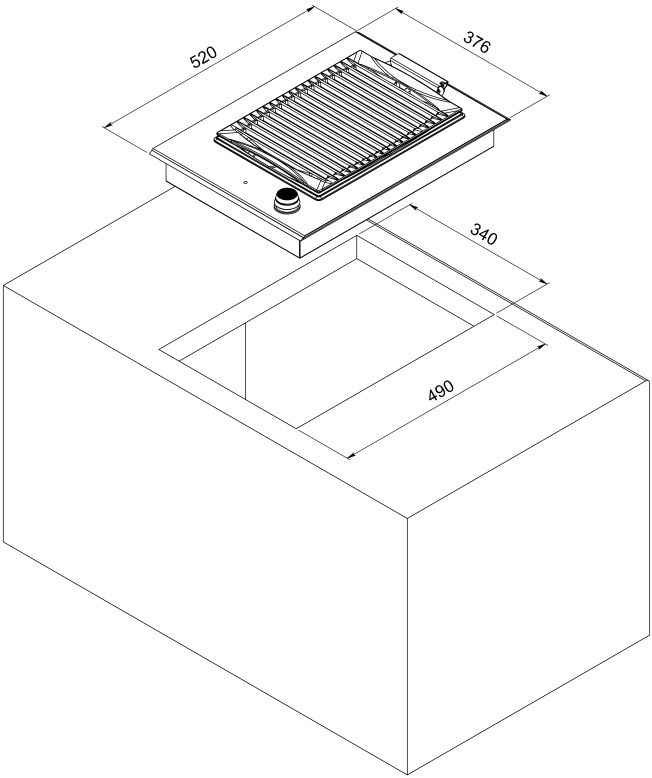
2 / VESTAVĚNÍ

Spotřebič se vestaví do pracovní desky nebo do kuchyňského nábytku pouhým vyřezáním jeho odpovídající formy.

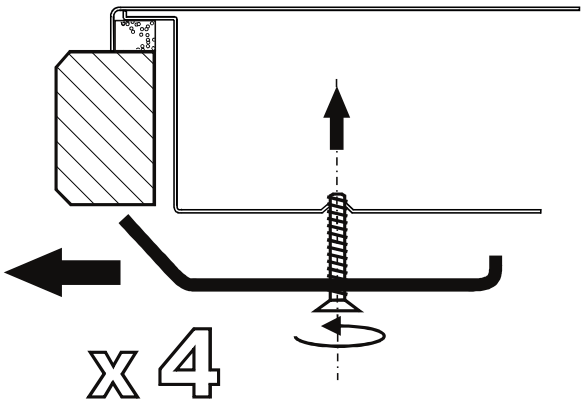
Vyhovuje jakýkoliv nosný podklad: zdivo, dřevo, kov, žula, plastická hmota, atd.

Rozměry spotřebiče:	520 x 376 mm
Rozměry výřezu v pracovní desce:	490 x 340 mm





Spotřebič se upevní k pracovní desce pomocí čtyř upevňovacích šroubů, které jsou dodávány v balení se spotřebičem.



• Mimořádná bezpečnostní opatření :

Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití, každý jiný způsob použití má za následek anulování záruky.

Mějte na vědomí, že gril dosahuje za provozu velmi vysokých teplot.

Záruka pozbývá platnosti v případě škod způsobených nedodržením těchto bezpečnostních opatření.

Spotřebič není určen pro použití dětmi nebo tělesně postiženými osobami bez patřičného dohledu.

Děti musí být pod dozorem a je třeba se vždy ujistit, že si se spotřebičem nehrají.

Tento gril odpovídá normě EN 60335-2-6 týkající se zahřátí nábytku.

• Instalace :

Vestavný panel se upevní v pracovní desce.

Po připevnění grilu na pracovní desku můžete naplnit vodní nádržku volkanickými lávovými kameny, nechajíce topné těleso zdvižené. Vytvoření ložné plochy lávových kamenů musí být provedeno velmi pečlivě takovým způsobem, aby rozložení bylo pravidelné a nepřesahovalo horní část vodní nádržky.

Máte rovněž možnost nahradit volkanické lávové kameny vodou (max. 2 litry). Tato alternativa je zvláště praktická při grilování velmi tučného masa (např.: klobásy a párky), neboť jejich sukus se rozpouští okamžitě ve vodě. Zamezuje se tím velmi silnému kouři a usnadňuje čištění spotřebiče.

Topné těleso sklopte.

Přiložte grilovací rošt.

Váš spotřebič je připraven k použití.

CS 4 / NĚKOLIK DOPORUČENÍ

Před každým použitím předehřejte gril po dobu 5 - 10 minut v poloze 6 (maximálně).

Polohy spínače jsou uvedeny pouze orientačně, podle druhu připravované potraviny. Tyto polohy se mění v závislosti na množství pokrmů a osobní chuti spotřebitele.

Poloha termostatu	Připravovaný pokrm	Doba přípravy	Doporučovaný postup
1 - 2	ohřátí talíře	-	prázdný talíř na grilu
3 - 4	grilovaný chléb	2 min.	1 min. na obou stranách
4	plátky ananasu v karamelu, ovocný špíz	12 min.	obrátit každé 3 min.
4 - 5	půlená rajská jablíčka, houby, plátky cibule	12 - 15 min.	obrátit každé 4 min.
5	řízky z čerstvého lososa, pstruh, mořský jazyk, krevety	10 - 12 min.	5 - 6 min. na obou stranách
5	párky	10 min.	obrátit každé 2 min.
6	masový špíz	12 - 15 min.	obrátit každé 4 min.
6	biftek krvavý	4 - 6 min.	2 - 3 min. na obou stranách
6	biftek propečený	12 - 15 min.	obrátit každé 4 min.

Ryby je třeba před grilováním lehce natřít olejem nebo rozpuštěným máslem. Vyvarujete se tak přilepení ryby na rošt.

Gril zastavíte uvedením termostatu do polohy **0**.

5 / ÚDRŽBA CS

Před jakoukoliv údržbou se ujistěte, že je spotřebič vypnut, a že se náležitě ochladil.

Všechny součásti grilu lze rychle vyčistit.

Litinový rošt: můžete jej snadno čistit již za lehce hřejivého stavu. Postupujte jako u nádobí - stačí trochu mycího prostředku. Doporučuje se jej nevkládat do myčky na nádobí z důvodu zachování jeho třpytivého emailového lesku.

Topné těleso musí být vždy čištěno a ošetřováno pomocí navlhčeného hadříku.

Nerezavá vodní nádržka může být čištěna pomocí mycího prostředku na běžné nádobí. Vložte jej bez váhání do myčky na nádobí.

Skleněná deska: čistěte vždy navlhčeným hadříkem, na který naneste trochu speciálního prostředku na čištění sklokeramiky. Nikdy nenanášejte čistící prostředek přímo na spotřebič!

Vulkanické lávové kameny se zpravidla neopotřebují. Pravidelně odstraňujte nahromaděný tuk vložením kamenů přímo do otevřeného ohně (krbu) nebo vysokožárné pece. V případě nadměrné saturace lávových kamenů je třeba přistoupit k jejich výměně.

6 / POPRODEJNÍ SERVIS A VZTAHY SE ZÁKAZNÍKY

Případné zásahy do vašeho spotřebiče musí být provedeny výhradně :

- vaším prodejcem
- kvalifikovaným technikem autorizovaným výrobcem.

V případě telefonního kontaktu uveďte kompletní technické údaje o vašem spotřebiči (název výrobku, typ, číslo série). Tyto údaje se nacházejí na výrobním štítku.

Sběr použitých domácích spotřebičů

PL 02
CS 10
SK 18
RU 26
NL 34

De Dietrich

Vážená pani, vážený pán,

zoznámiť sa s výrobkami spoločnosti De Dietrich znamená prežiť ojedinelé emócie, ktoré môžu vyvolať iba predmety majúce skutočnú hodnotu.

Príťažlivosť a záujem vzbudia okamžite, od prvého pohľadu. Mimoriadna kvalita výtvarného dizajnu je znázornená nadčasovou estetikou tvarov a vytríbenosťou konečnej úpravy dávajúcej každému výrobku elegantný a rafinovaný vzhľad dokonalej vzájomnej harmónii.

Nasleduje neodolateľná túžba sa výrobku dotknúť. Dizajn spoločnosti De Dietrich kapitalizuje pevné solídne a prestížne materiály, uprednostňovaná je autentickosť.

Kombináciou najmodernejších technologických postupov s ušľachtilými materiálmi zaisťuje spoločnosť De Dietrich produkciu vysoko kvalitných spotrebičov nevyhnutných pre kulinárske umenie, vášeň všetkých labužníkov a milovníkov dobrej kuchyne.

Prajeme Vám mnoho chvíľ dokonalej spokojnosti s užívaním tohto nového spotrebiča. Bude nám veľkou cťou a potešením, ak dostaneme Vaše pripomienky, na ktoré s radosťou odpovieme. Odporúčame Vám oznámiť ich našej službe pre zákazníkov alebo zaslať prostredníctvom internetu.

Dovoľujeme si Vás vyzvať k registrácii Vášho výrobku na našich webových stránkach www.de-dietrich.com za účelom využitia kompletných výhod našej značky.

Ďakujeme Vám za Vašu dôveru.

Spoločnosť De Dietrich

Kompletné informácie o našej značke konzultujte na stránkach: www.de-dietrich.com
Navštívte nás na adrese La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, Paríž VIII. obvod
Otvorené od utorku do soboty, 10.00 - 19.00 hod.

1 / POKYNY K INŠTALÁCII 20

2 / VSTAVANIE 21

3 / UVEDENIE DO PREVÁDZKY 22

4 / NIEKOĽKO DOPORUČENÍ 24

5 / ÚDRŽBA 25

6 / POPREDAJNÝ SERVIS A VZŤAHY SO ZÁKAZNÍKMI 25



Sběr použitých domácích spotřebičů.

Evropská směrnice 2002/96/EK o odpadu z elektrických a elektronických zařízení (DEEE) vyžaduje, aby použité domácí spotřebiče nebyly odkládány do běžného komunálního odpadu. Použité domácí spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem, jednak optimalizace míry návratnosti a recyklace různých materiálů, ze kterých jsou složeny, jednak redukce jejich škodlivého vlivu na lidské zdraví a životní prostředí.
Grafický symbol přeškrtnuté nádoby na odpadky je znázorněn na všech těchto výrobcích a je připomínkou povinnosti odděleného sběru odpadu.
Spotřebitelé jsou povinni se spojit s úřady místní správy nebo s prodejcem výrobku v zájmu zjištění náležitého postupu v rámci odstranění použitého domácího spotřebiče.

SK 1 / POKYNY K INŠTALÁCII

- Tento elektrický gril má v maximálnom nastavení príkon 2 500 W pri napätí 230 V. Pred zapojením spotrebiča do siete sa uistite, že vaša elektroinštalácia je opatrená bezpečnostnou poistkou minimálnej sily 16 ampérov. Spotrebič musí byť BEZPODMIENEČNE pripojený k riadnemu uzemneniu.

- V napájacom okruhu je potrebné inštalovať dvojpólový vypínač, ktorého kontakty musia byť vzdialené minimálne 3 mm v rozpojenom stave.

- Po inštalácii spotrebiča musí byť zástrčka sieťového káblu voľne prístupná.

- V prípade poškodenia napájacieho káblu je potrebné ho nahradiť káblom rovnakého druhu (H07RNF 3 x 1,5 mm²), ktorý je k dispozícii v popredajnom servise.

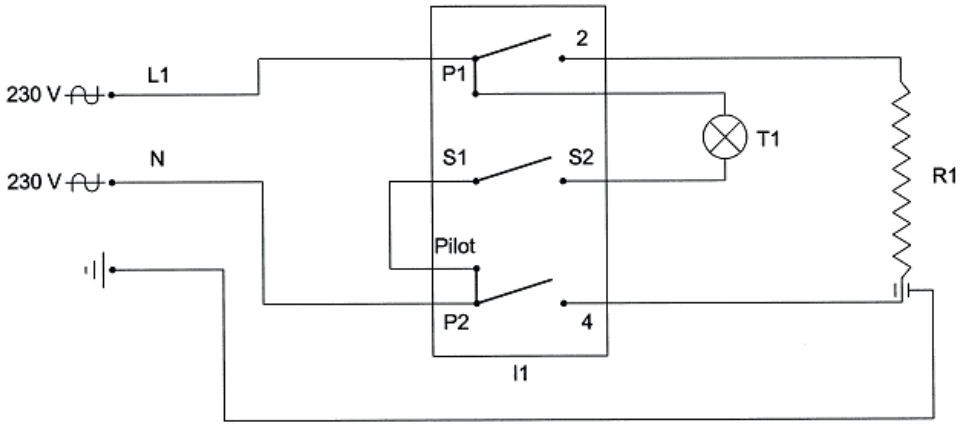
- **Varenie nutne spôsobuje uvoľňovanie dymu. Pri voľbe miesta vstavby vášho grilu Plancha je potrebné vziať túto skutočnosť na vedomie.**

MEDZI DNOM GRILU A AKOUKOĽVEK ČASŤOU KUCHYNSKÉHO NÁBYTKU MUSÍ BYŤ BEZPODMIENEČNE DODRŽANÁ VZDIALENOSŤ MINIMÁLNE 5 CM.

VZDIALENOSŤ MEDZI MÚROM A ZADNOU ČASŤOU SPOTREBIČA MUSÍ BYŤ 5, 5 CM.

UPOZORNENIE : V prípade, že prevádzka grilu vykazuje akúkoľvek anomáliu, ihneď vypnite spotrebič a vytiahnite bezpečnostnú poistku grilu.

• Zapojenie do elektrickej siete :

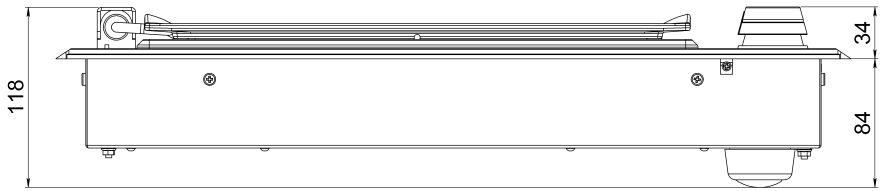


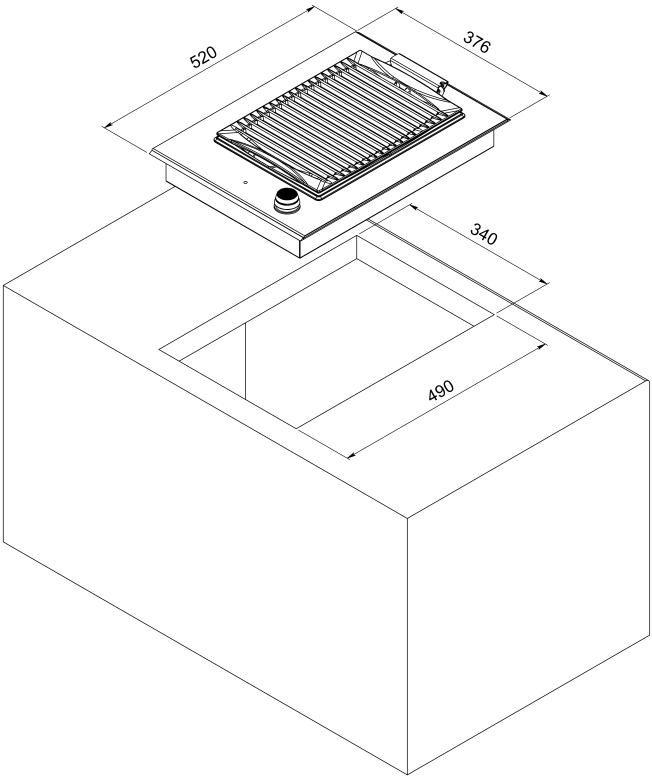
2 / VSTAVANIE

Spotrebič sa vstaví do pracovnej dosky alebo do kuchynského nábytku jednoduchým vyrezaním jeho zodpovedajúcej formy.

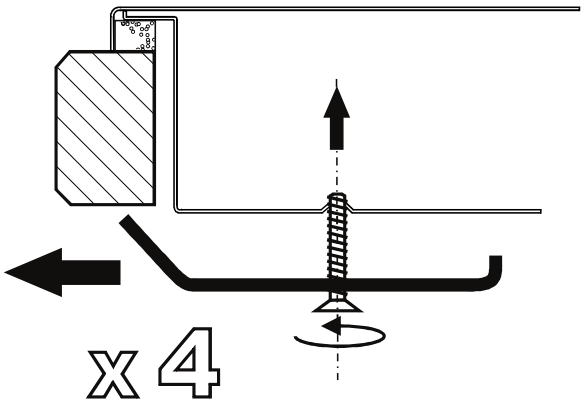
Vyhovujúci je akýkoľvek nosný podklad: murivo, drevo, kov, žula, plastická hmota, atď.

Rozmery spotrebiča :	520 x 376 mm
Rozmery výrezu v pracovnej doske :	490 x 340 mm





Spotrebič sa upevní k pracovnej doske pomocou štyroch upevňovacích šraubov, ktoré sú dodávané v balení so spotrebičom.



• Mimoriadne bezpečnostné opatrenia :

Tento spotrebič je určený výhradne k domácemu použitiu, každý iný spôsob použitia má za následok anulovanie záruky.

Majte na vedomí, že gril dosahuje počas použitia veľmi vysokých teplôt.

Záruka stráca platnosť v prípade škôd spôsobených nedodržaním týchto bezpečnostných opatrení.

Spotrebič nie je určený pre použitie deťmi alebo telesne postihnutými osobami bez patričného dohľadu.

Deti musia byť pod dozorom a je potrebné vždy sa uistiť, že sa so spotrebičom nehrajú.

Tento gril zodpovedá norme EN 60335-2-6 týkajúcej sa zahriatia nábytku.

• Inštalácia :

Vstavaný panel sa upevní v pracovnej doske.

Po pripevnení grilu na pracovnú dosku môžete naplniť vodnú nádržku vulkanickými lávovými kameňmi, nechajúc výhrevné teleso zdvihnuté. Vytvorenie ložnej plochy lávových kameňov musí byť prevedené veľmi starostlivo takým spôsobom, aby rozloženie bolo pravidelné a nepresahovalo hornú časť vodnej nádržky.

Vulkanické lávové kamene môžete tiež nahradiť vodou (max. 2 litre). Táto alternatíva je zvlášť praktická pri grilovaní veľmi hrubého mäsa (napr.: klobásy a párky), pretože ich šťava sa okamžite rozpúšťa vo vode. Zamedzuje sa tým veľmi silnému dymu a uľahčuje čistenie spotrebiča.

Výhrevné teleso sklopte.

Priložte grilovací rošt.

Váš spotrebič je pripravený k použitiu.

SK 4 / NIEKOĽKO DOPORUČENÍ

Pred každým použitím predhrejte gril po dobu 5 - 10 minút v polohe 6 (maximálna).

Polohy spínača sú uvedené iba orientačne, podľa druhu pripravovanej potraviny. Tieto polohy sa menia v závislosti na množstve pokrmov a osobnej chuti spotrebiteľa.

Poloha termostatu	**Pripravovaný pokrm**	**Doba prípravy**	**Odporúčaný postup**
1 - 2	ohriatie taniera	-	prázdny tanier na grile
3 - 4	grilovaný chlieb	2 min.	1 min. na oboch stranách
4	plátky ananásu v karameli, ovocná ražeň	12 min.	obrátiť každé 3 min.
4 - 5	rozpoltená paradajka, huby, plátky cibule	12 - 15 min.	obrátiť každé 4 min.
5	rezne z čerstvého lososa, pstruh, morský jazyk, krevety	10 - 12 min.	5 - 6 min. na oboch stranách
5	párky	10 min.	obrátiť každé 2 min.
6	mäsový ražeň	12 - 15 min.	obrátiť každé 4 min.
6	biftek krvavý	4 - 6 min.	2 - 3 min. na oboch stranách
6	biftek prepečený	12 - 15 min.	obrátiť každé 4 min.

Ryby je potrebné pred grilovaním ľahko natrieť olejom alebo rozpusteným maslom. Vyvarujete sa tak prilepeniu ryby na rošt.

Gril zastavíte uvedením termostatu do polohy **0**.

5 / ÚDRŽBA SK

Pred akoukoľvek údržbou sa uistite, že je spotrebič vypnutý, a že sa náležite ochladil. Všetky súčasti grilu je nutné rýchlo vyčistiť.

Liatinový rošt : môžete ho ľahko čistiť už za mierne hrejivého stavu. Postupujte ako pri riade - stačí trochu mycieho prostriedku. Odporúča sa ho nevkladať do umývačky na riad z dôvodu zachovania jeho emailového lesku.

Výhrevné teleso : musí byť vždy čistené a ošetrované pomocou navlhčenej handričky.

Nerezavá vodná nádržka : môže byť čistená pomocou mycieho prostriedku na bežný riad. Vložte ju bez váhania do myčky na riad.

Sklenená doska : čistite ju vždy navlhčenou handričkou, na ktorú naneste trochu špeciálneho prostriedku na čistenie sklokeramiky. Nikdy nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na spotrebič!

Vulkanické lávové kamene sa spravidla neopotrebúvajú. Pravidelne odstraňujte nahromadený tuk vložením kameňov priamo do otvoreného ohňa (krbu) alebo vysokožiarnej pece. V prípade nadmernej saturácie lávových kameňov je potrebné pristúpiť k ich výmene.

6 / POPREDAJNÝ SERVIS A VZŤAHY SO ZÁKAZNÍKMI

Prípadné zásahy do vášho spotrebiča musia byť prevedené výlučne :

- vaším predajcom
- kvalifikovaným technikom autorizovaným výrobcom.

V prípade telefónneho kontaktu uveďte kompletné technické údaje o vašom spotrebiči (názov výrobku, typ, číslo série).

Tieto údaje sa nachádzajú na výrobnom štítku.

PL 02

CS 10

SK 18

RU 26

NL 34

Дорогой Клиент,

Открыть для себя изделия De Dietrich значит испытать уникальные эмоции, вызвать которые могут только ценные предметы.

Их чары действуют незамедлительно, с первого взгляда. Качество дизайна отличается неподвластной времени гармоничностью, тщательно выполненная отделка придает каждому предмету элегантность и утонченность в полной гармонии между ними.

Затем наступает непреодолимое желание дотронуться. Дизайн марки De Dietrich дополняется использованием прочных и престижных материалов; предпочтение отдается подлиннику.

Сочетая наиболее развитую технологию с благородными материалами, De
Dietrich обеспечиает изготовление высококачественных изделий на службе кулинарного искусства: увлечения, которое разделяют все любители хорошей кухни.

Мы желаем Вам большого удовлетворения в использовании этого нового аппарата и будем рады получить Ваши предложения, ответить на вопросы. Мы приглашаем Вас выразить их в нашей Сервисной Службе или на нашем сайте.

Мы приглашаем Вас зарегистрировать изделие на www.de-dietrich.com
Чтобы воспользоваться преимуществами марки.

Благодарим Вас за доверие.

De Dietrich

Вы можете найти всю информацию о марке на www.de-dietrich.com.
Посетите Галерею De Dietrich по адресу 6 rue de la Pépinière в VIII округе Парижа
Она открыта со вторника по субботу с 10:00 до 19:00.

1 / ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ 28

2 / ВСТРОЙКА 29

3 / ПУСК 30

4 / ПРЕДЛОЖЕНИЯ 32

5 / ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД 33

6 / СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА И ОТНОШЕНИЯ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ 33



Как избавиться от отслуживших бытовых приборов

Директива Европейского Союза 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (DEEE) требует, чтобы отслужившие бытовые приборы не выбрасывались в обычный поток муниципальных отходов. Сбор отслуживших приборов должен производиться отдельно в целях оптимизации процента извлечения и повторного использования материалов, из которых они были изготовлены и уменьшить воздействие на здоровье людей и окружающую среду.
Символ «перечеркнутого мусорного бака» имеется на всех изделиях с тем, чтобы напомнить об обязательстве раздельного сбора отслуживших приборов.
Потребители должны будут связаться с местными властями или их продавцом по поводу рекомендуемых действий по вывозу их отслужившего аппарата.

RU 1 / ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

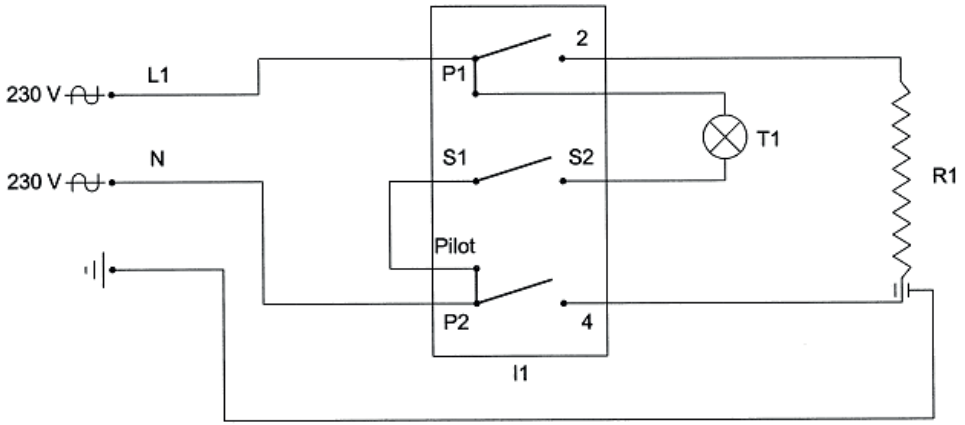
- Этот гриль потребляет 2.500 ватт в максимальном положении при напряжении 230 вольт. До подсоединения, убедитесь в том, что Ваша электроустановка снабжена предохранителем не менее 16 ампер. Аппарат ОБЯЗАТЕЛЬНО должен быть подсоединен к системе заземления.
- В цепи электропитания также необходимо предусмотреть устройство двухполюсного отключения, размыкание контактов которого должно быть больше 3 мм.
- Штепсельная вилка должна быть доступна после монтажа.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен на эквивалентный кабель (H07RNF 3x1,5мм²), доступный к продаже в Сервисной Службе.
- Жарение пищи на гриле неизбежно вызывает выделение дыма. Необходимо учитывать эту особенность при выборе места встройки Вашего аппарата

АБСОЛЮТНО НЕОБХОДИМО ОСТАВИТЬ НЕ МЕНЕЕ 5 СМ СВОБОДНОГО ПРОСТРАНСТВА МЕЖДУ НИЖНЕЙ ЧАСТЬЮ ГРИЛЯ И ПЕРВОЙ ПОЛКОЙ В КУХОННОЙ МЕБЕЛИ.

РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ СТЕНОЙ И ЗАДНЕЙ СТОРОНОЙ АППАРАТА ДОЛЖНО БЫТЬ РАВНО 5,5 СМ.

ВНИМАНИЕ : В случае появления какой-либо аномалии, отключить гриль или отсоединить пробку, соответствующую линии подключения аппарата.

• Электрическое подсоединение :

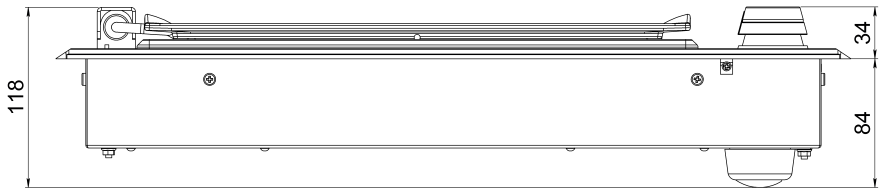


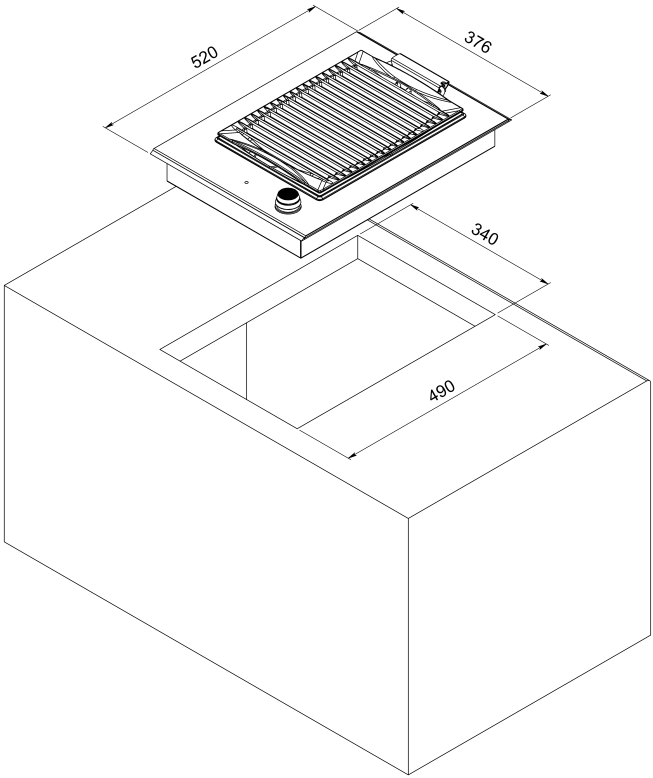
2 / ВСТРОЙКА

Аппарат встраивается в рабочий стол или кухунную мебель простым вырезанием соответствующей формы.

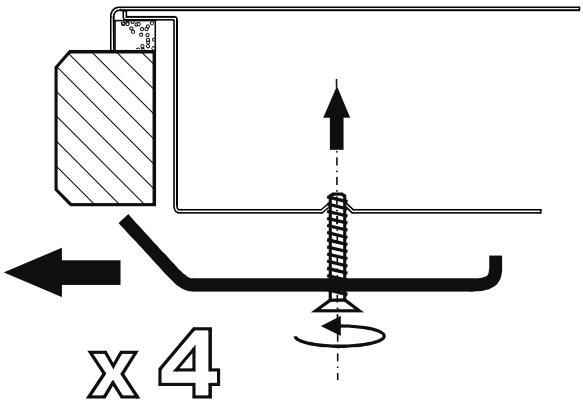
Подходит любая опора: кирпичная кладка, дерево, металл, гранит, стратифицированный материал и т.д.

Размеры аппарата:	520 x 376 mm
Размеры отверстия в рабочем столе:	490 x 340 mm





Аппарат фиксируется на рабочем столе четырьмя лапами, включенными в комплект упаковки.



• **Особые меры предосторожности** :

Этот аппарат предназначен исключительно для домашнего использования, любое другое использование аннулирует гарантию.

Не забывайте, что гриль достигает очень высоких температур во время работы.

Никакие гарантии не предоставляются в случае ущерба, вызванного несоблюдением настоящих инструкций.

Аппарат не предусмотрен для использования детьми или инвалидами без присмотра. Необходимо присматривать за детьми, чтобы они не играли с аппаратом.

Этот гриль соответствует норме EN 60335-2-6 в том что касается нагрева мебели.

• **Монтаж :**

Встраиваемая платформа гриля фиксируется на рабочем столе.

После того как гриль был встроен в рабочий стол, Вы можете наполнить чашу камнями вулканической лавы, при этом нагревательный элемент должен находиться в поднятом положении. Укладка слоя лавовых камней должна быть выполнена тщательно с тем, чтобы камни были размещены равномерно и не выступали за верхний край чаши.

У Вас также имеется возможность заменить лавовые камни водой (максимум 2 литра воды). Эта альтернатива особенно интересна при жарке очень жирного мяса (например, сосисок), поскольку сок немедленно растворяется в воде. Это помогает избежать слишком большого дыма и упрощает очистку гриля.

Опустите сопротивление.

Затем установите решетку гриля.

Ваш аппарат готов к работе.

RU 4 / ПРЕДЛОЖЕНИЯ

До любого использования, предварительно нагрейте гриль 5-10 минут в положении 6 (максимальном).

Положения ручки даны для сведения в зависимости от натуры и толщины приготовляемой пищи. Эти положения могут варьироваться по отношению к количеству пищи и личным вкусам потребителя.

Положение термостата	Приготовления	**Temps de cuisson**	Замечания
1-2	Согревание блюд	-	Поместить блюдо на гриль
3-4	Гренки из черствого хлеба	2 мин.	1 мин. с каждой стороны
4	Карамелизованные дольки ананаса; Фрукты, нанизанные на палочку	12 мин.	Переворачивать каждые 3 мин.
4-5	Разрезанные пополам помидоры, грибы, дольки лука	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 4 мин.
5	Куски свежего лосося, форель, солея, креветки	10 – 12 мин.	5 – 6 мин. с каждой стороны
5	Сосиски	10 мин.	Переворачивать каждые 2 мин.
6	Шашлык из мяса	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 4 мин.
6	Говядина с кровью	4 – 6 мин.	2 – 3 мин. с каждой стороны
6	Прожаренная говядина	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 4 мин.

Необходимо слегка смазать рыбу растительным или топленым сливочным маслом. Это поможет избежать прилипания рыбы к решетке гриля.

Для прекращения жарки, переместить рукоятку в положение **0**.

5 / ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД RU

До любого технического ухода, аппарат должен быть выключен и охлажден.

Уход на всеми деталями быстро и легковыполним.

Чугунная решетка гриля: может быть легко очищена пока она еще теплая. Она может быть вымыта таким же образом как любая другая посуда, достаточно небольшого количества моющего средства. Для сохранения блеска эмали советуем не мыть решетку в посудомоечной машине.

Нагревательный элемент сопротивления: уход влажной тряпкой.

Защитная чаша из нержавеющей стали моется также, как любая посуда. Вы без опасений можете мыть ее в посудомоечной машине.

Стеклянная панель: Регулярно очищать панель влажной тряпкой, на которую можно побрызгать жидкость для мойки стеклокерамики. Не распылять моющие средства напрямую!

Лавовые камни не повреждаются при использовании. Периодически удаляйте накопившийся жир, обжаривая лавовые камни на сильном огне (в очаге) или в печи на пиролизе. В случае чрезмерного насыщения камней жиром, они могут быть заменены. Лавовые камни доступны к продаже.

6 / СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА И ОТНОШЕНИЯ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

Возможный ремонт Ваших аппаратов должен выполняться только :

- Вашим продавцом
- Квалифицированным профессионалом, представителем марки

Во время звонка, укажите полные данные Вашего аппарата (модель, тип, серийный номер).

Эти сведения указаны на фирменном щитке.

PL 02

CS 10

SK 18

RU 26

NL 34

De Dietrich

Beste klant,

De producten van De Dietrich ontdekken, gaat gepaard met unieke emotionele gewaarwordingen zoals alleen waardevolle voorwerpen teweeg kunnen brengen.

De aantrekkingskracht valt meteen op. De tijdloze esthetiek en verzorgde afwerking die elk voorwerp elegant en verfijnd maken, in perfecte harmonie met elkaar, illustreren de kwaliteit van het design.

Daarna komt de onweerstaanbare zin om aan te raken. Het design van De Dietrich stoelt op robuuste en prestigieuze materialen, met voorrang voor het authentieke.

Door de hoogste technologie te koppelen aan edele materialen, zorgt De
Dietrich ervoor dat hoogwaardige producten worden gemaakt ten dienste van de kookkunst, een gedeelde passie van al wie van koken houdt.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van dit nieuwe toestel en staan open voor uw suggesties. Als u vragen hebt, stel deze dan aan onze consumentendienst of via onze website.

Wij nodigen u uit om uw product te registreren op www.de-dietrich.com om de voordelen van ons merk te genieten.

Alvast bedankt voor uw vertrouwen.

De Dietrich

U vindt alle informatie over ons merk op www.de-dietrich.com.
Bezoek de Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, Parijs (VIIIe arrondissement)
Open van dinsdag tot zaterdag van 10 tot 19 uur.

INHALTSVERZEICHNIS NL

1 / INSTALLATIE 36

2 / INBOUW 37

3 / INGEBRUIKNAME 38

4 / GEBRUIKSTIPS 40

5 / SCHOONMAKEN 41

6 / SERVICE DIENST 41



Vernietiging van oude elektrische apparaten.

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

NL 1 / INSTALLATIE

- Deze grill verbruikt 2.500 Watt in zijn hoogste stand. Voor u het toestel inschakelt, kijkt u dus best even na of uw elektrische installatie met een zekering van minstens 16 Ampère is uitgerust. **De grill MOET zijn geaard**.

- Het voedingscircuit moet eveneens over een bipolair stroomonderbrekingsmechanisme met contactopeningen van minstens 3 mm beschikken.

- De stekker moet bereikbaar zijn na de installatie.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet die vervangen worden door een gelijkwaardige kabel (H07RNF 3x1,5mm²) die verkrijgbaar is via de naverkoopdienst.

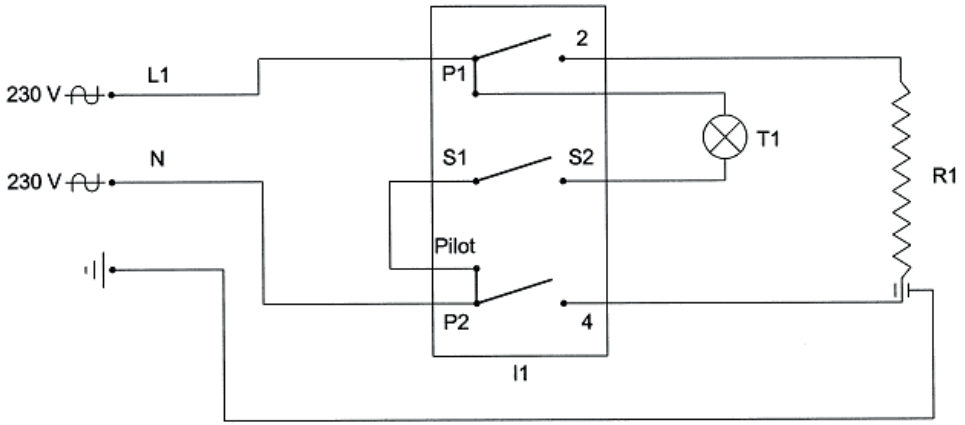
- Bij gebruik van de grill komen onvermijdelijk rookgassen vrij. Wanneer erg vet vlees wordt gebraden, kunnen net zoals bij een barbecue kleine vlammen ontstaan. Houdt u daarmee rekening wanneer u beslist op welke plaats u de grill wilt inbouwen.

ZORG IN ELK GEVAL VOOR EEN TUSSENRUIMTE VAN MINIMUM 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE GRILL EN DE ONDERLIGGENDE PLAAT VAN HET KEUKEN MEUBEL.

DE AFSTAND TUSSEN DE MUUR EN DE ACHTERZIJDE VAN HET TOESTEL MOET 5,5 CM BEDRAGEN.

ATTENTIE: Als de grill niet goed werkt, schakel het toestel dan meteen uit of verwijder de smeltveiligheid / automatische zekering uit de kring die de grill voedt.

• Elektrische aansluiting :

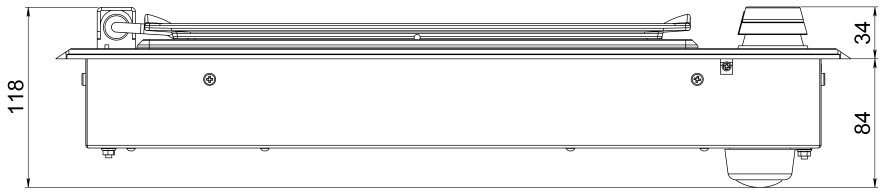


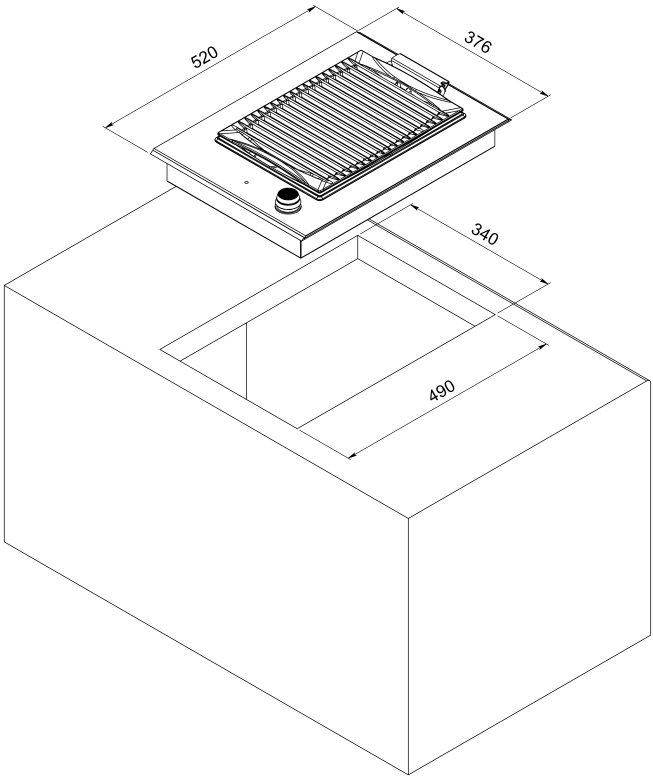
2 / INBOUW

Deze grill kan in een werkblad of een keukenmeubel worden ingebouwd. Zaag daartoe de vorm van de grill uit het draagvlak.

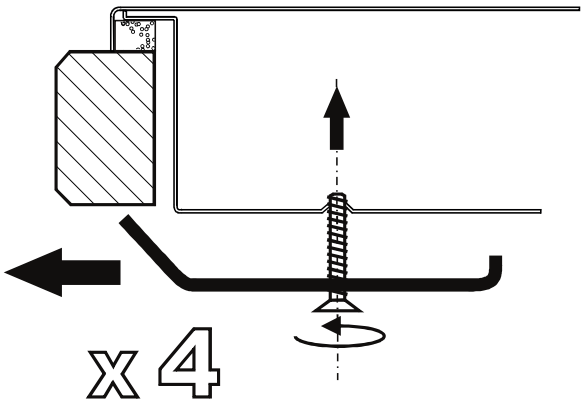
Het draagvlak kan uit om het even welk materiaal bestaan: metselwerk, hout, metaal, graniet, gelaagd materiaal, enz.

Afmetingen van het toestel:	520 x 380 mm.
Afmetingen van de uit te zagen vorm:	500 x 360 mm.





Het toestel wordt op het werkblad bevestigd door middel van de vier bijgeleverde bevestigingshaken.



• Bijzondere voorzorgsmaatregelen :

Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, elk ander gebruik doet de garantie vervallen.

Vergeet niet dat de grill tijdens werking zeer hoge temperaturen bereikt.

Er zal geen garantie worden toegestaan voor schade ten gevolge van het niet-naleven van de instructies in dit document.

Het toestel is niet voorzien om gebruikt te worden door kinderen of gehandicapten zonder toezicht.

Kinderen moeten in het oog gehouden worden om zeker te zijn dat ze niet met het toestel spelen.

Deze grill is conform de norm EN 60335-2-6 betreffende de opwarming van meubels.

• Installatie :

De inbouwplaat wordt in het werkblad aangebracht.

Wanneer de grill in uw werkblad is ingebouwd, kunt u de beschermkuip met vulkanische stenen vullen door de weerstand omhoog te zetten. Het rotsbed moet zorgvuldig worden aangebracht zodat de stenen gelijkmatig verdeeld worden en niet boven de bovenkant van de beschermkuip uitsteken.

U hebt ook de mogelijkheid om de vulkanische stenen te vervangen door water (max. 2 liter). Dit alternatief is vooral interessant bij het bakken van zeer vet vlees (worsten bijvoorbeeld), want het kookvocht wordt dan onmiddellijk geblust in het water. Dit vermijdt een overmaat aan rook en maakt de latere reiniging gemakkelijker.

Draai de weerstand omlaag

Leg het rooster daarna op het geheel.

Uw toestel is klaar voor gebruik.

NL 4 / GEBRUIKSTIPS

Vooraleer de plancha te gebruiken, verwarmt u de grill 5 à 10 minuten voor in stand 6 (maximum).

De stand van de knop wordt ter informatie gegeven volgens de te bereiden levensmiddelen. In de praktijk kan dit variëren naargelang de hoeveelheid eten en de persoonlijke smaak van de consument.

Stand van de thermostaat	Bereidingen	**Baktijd**	Opmerkingen
1-2	Schotelwarmer	-	De plaat op de grill leggen
3-4	Geroosterd brood	2 min.	1 min. aan weerskanten
4	Schijfjes gekarameliseerde ananas, fruitspiesen	12 min.	Om de 3 min. omdraaien
4-5	Halve tomaten, champignons, schijfjes ui	12 – 15 min.	Om de 4 min. omdraaien
5	Blokjes verse zalm, forel, tong, scampi	10 – 12 min.	5 – 6 min. aan weerskanten.
5	Worst	10 min.	Om de 2 min. omdraaien
6	Vleesbrochettes	12 – 15 min.	Om de 4 min. omdraaien
6	Weinig doorbakken rundvlees (saignant)	4 – 6 min.	2 – 3 min. aan weerskanten
6	Goed doorbakken rundvlees (bien cuit)	12 – 15 min.	Om de 4 min. omdraaien

Smeer te roosteren vis lichtjes in met olie of gesmolten boter om te vermijden dat de vis op het rooster blijft plakken.

Zet het toestel in de stand **0** om de bereiding te stoppen.

5 / SCHOONMAKEN NL

Schakel het toestel uit en laat het afkoelen

Alle onderdelen kunnen snel worden schoongemaakt :

Het gietijzeren rooster kunt u gemakkelijk reinigen als het nog lauw is. Net zoals voor de rest van de vaat volstaat een beetje afwasmiddel. Om de glans van het email te beschermen, is het niet raadzaam het rooster in de afwasmachine te plaatsen.

De warmteweerstand reinigt u met een vochtige doek.

De beschermbak in roestvrij staal kunt u met een afwasmiddel samen met de rest van de vaat afwassen. U kunt hem ook in de afwasmachine plaatsen.

De inbouwplaat reinigt u regelmatig met een vochtige doek waarop u een product om ruiten te wassen kunt verstuiven. Verstuif het product echter niet rechtstreeks op de grillplaat!

Het vulkanisch gesteente kunt u blijvend gebruiken. Verwijder regelmatig het vet van het gesteente, door de lavastenen in een hoog vuur (haard) of een pyrolyseoven te plaatsen. Mochten zich teveel vetten hebben opgestapeld, dan kunt u een nieuwe hoeveelheid vulkanisch gesteente aankopen.

6 / SERVICE DIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer).

Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

NOTES

De Dietrich

NOTES

De Dietrich

NOTES

De Dietrich