

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
CS NÁVOD K POUŽITÍ
SK NÁVOD NA POUŽITIE
NL HANDLEIDING
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
IT MANUALE D'USO

GRIL / PLANCHA

GRILL / PLANCHA

GRILL / PLANCHA

GRILL / PLANCHA

GRIL / PLANCHA

GRIL/GRILOVACÍ PLECH

GRILL / PLANCHA

GRILL / PLANCHA

ΓΚΡΙΑ / ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

GRILL/PLANCH

De Dietrich 

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

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

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich 

TABLE DES MATIERES



FR

Description	3
Conseils d'utilisation.....	4
Horizone Play	5
Fonction Gril / Plancha	6
Entretien	8

• 1 DESCRIPTION



Votre gril / votre plancha en fonte émaillée est idéal pour réchauffer, cuire, dorer, sauter, braiser ou griller des aliments sur votre table à induction De Dietrich Horizone Play grâce à ses indéniables propriétés :

- La grande surface du gril / de la plancha diffuse uniformément la chaleur,
- La technologie Induction Horizone diminue le temps de cuisson en économisant l'énergie,
- Indéformable à haute température,
- Emmagasine la chaleur et la restitue lentement pour maintenir les plats chauds,
- S'utilise et s'entretient facilement,
- Reste robuste et fiable dans le temps.

L'émail appliqué en double couche (noir sur les bords, mat ou brillant à l'extérieur et l'intérieur) répond aux normes d'hygiène alimentaire les plus strictes et protège de la corrosion.

La fonte est composée en majorité de matière recyclée et est entièrement recyclable.

• 2 CONSEILS D'UTILISATION



S'il n'y a pas de précaution particulière à prendre lors de la première utilisation, il faut néanmoins ôter les adhésifs s'il y a lieu et nettoyer l'ustensile avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle.

Respecter quelques règles simples garantit un rendement et une longévité optimale du produit :

- Votre gril ou votre plancha est conçu pour être utilisé sur la zone libre Horizon de votre table à induction De Dietrich Horizon Play (voir chapitre 3)
- Utiliser la fonction dédiée Gril / Plancha (voir chapitre 4), ou,
- Sur une zone libre Horizon, monter très progressivement en température l'ustensile pour éviter le choc thermique. Avec l'induction, NE JAMAIS UTILISER LA FONCTION « BOOST », NI LA PUISSANCE MAXIMALE. Démarrer la puissance à minima puis augmenter petit à petit sans atteindre le maximum pour ne pas endommager la fonte (fissures) ou la surface de l'émail.
- Ne jamais chauffer fortement et longtemps votre ustensile à vide, pour griller ou braiser, mieux vaut chauffer à feu moyen avec un corps gras alimentaire. Pour en limiter la quantité, passer à froid un chiffon imbibé de gras sur la surface.
- Eviter une trop forte puissance qui risque de noircir les corps gras et faire attacher les aliments. Une surchauffe excessive peut détériorer la surface émaillée.
- Sur les plaques de cuisson en verre, être précautionneux et soulever l'ustensile (ne pas le faire glisser). Frotter un ustensile lourd peut rayer la surface.
- Malgré leur résistance, la fonte et

l'émail peuvent casser : éviter les chocs, en particulier sur les bords du produit.

- Utiliser des spatules non métalliques.
- Ne pas couper à l'intérieur de votre ustensile, ce qui pourrait endommager l'émail.

Pour votre sécurité :

- Ne jamais laisser votre ustensile de cuisson chaud sans surveillance, à la portée d'un enfant et placer les poignées vers l'intérieur de votre plaque de cuisson.
- Manipuler toutes les parties chaudes : système d'accroche, poignées en fonte... avec des maniques ou des gants de protection contre la chaleur.
- Ne pas mettre en contact direct l'ustensile chaud sur une table, le poser sur un dessous-de-plat.

• 3 *HORIZONE PLAY*

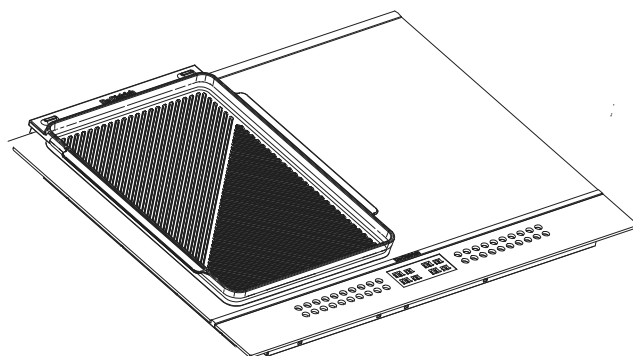
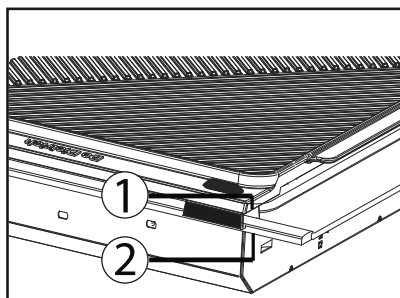


Votre table de cuisson est équipée d'un guide à l'arrière de la surface de cuisson qui permet de positionner votre gril ou votre plancha De Dietrich de la gamme Horzone Play.

Mise en place des accessoires :

Positionner la rainure ① de votre accessoire sur le guide ② de votre appareil (A).

 **Ne pas faire glisser les accessoires HORIZONE PLAY sur la surface de cuisson afin d'éviter tout risque de rayures.**





• 4 FONCTION GRIL / PLANCHA






Tables avec pavé numérique

Cette fonction permet d'utiliser des accessoires de type gril ou plancha sur la zone libre «Horizone» afin de faire griller des aliments.

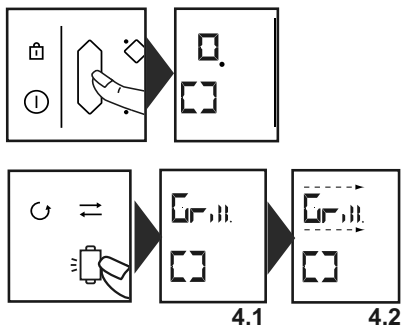
La zone «horizone»  doit être sélectionnée ; faites ensuite un appui court sur la touche Gril  et «GRILL» apparaît dans la zone d'affichage supérieure (4.1). Lorsque la température requise est atteinte, un bip retentit pendant 10 sec et «GRILL» défile dans la zone d'affichage (4.2).

La minuterie n'est pas utilisable pour la fonction Gril / Plancha.

La fonction *Elapsed time* n'est utilisable qu'en mode consultation.

Un appui sur les touches    BOOST, +, -, fait sortir de la fonction.

En absence de récipient, «Grill» clignote (comme une puissance mais on reste dans la fonction).






• 4 FONCTION GRIL / PLANCHA




Tables avec afficheur «Tactilium»

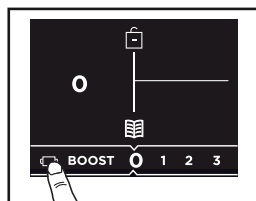
Cette fonction permet d'utiliser des accessoires de type gril ou plancha sur toutes les zones de cuisson (hors modes QUATTRO et SOLO) afin de faire griller des aliments.

Sélectionnez votre zone de cuisson et positionnez votre récipient dessus. Lorsque la table l'a détecté, appuyez sur la touche  (A).

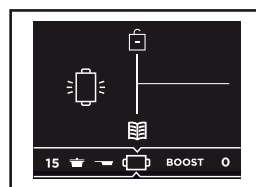
Le symbole  apparaît dans la zone d'affichage (B), la puissance est préprogrammée et la cuisson se lance. Lorsque la température requise est atteinte, un bip retentit pendant 10 secondes et le symbole  clignote. La minuterie n'est pas utilisable pour cette fonction.

Pour sortir de la fonction, appuyez sur le symbole  (C).

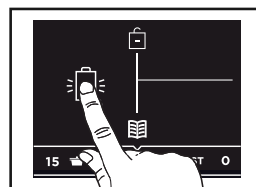
En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)



(C)



Evitez de poser des récipients sur l'écran de commande.

• 5 *ENTRETIEN*



- Il est recommandé de laisser tremper votre ustensile dans l'eau chaude avec du liquide vaisselle afin de détacher les aliments éventuellement collés.
- Ne pas utiliser d'éponges et de produits nettoyants trop abrasifs qui pourraient endommager l'émail.
- Bien sécher avec un linge et appliquer éventuellement une couche d'huile alimentaire avant rangement.
- Si toutefois une oxydation apparaissait
 - elle est sans danger - déposer un peu de gras aux endroits concernés.

Les ustensiles en fonte émaillée se bonifient avec le temps.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> *consulter notre site :*

www.dedietrich-electromenager.com

> *nous écrire à l'adresse postale suivante :*

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> *nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :*

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min
+ prix appel

*Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.*

EN

DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product.

The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is place firmly upon authenticity.

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

Thank you for choosing a De Dietrich product.

CONTENTS



EN

Description	3
Recommendations for use	4
Horizone Play	5
Grill / Plancha function	6
Care.....	8

• *1* DESCRIPTION



Your enamelled cast iron grill / plancha is ideal to heat up, cook, brown, sauté, braise or grill food on your De Dietrich Horizone Play induction hob due to its undeniable properties:

- The large grill / plancha surface distributes heat evenly,
- The Horizone Induction technology reduces cooking time while saving energy,
- Retains its shape at high temperatures,
- Stores heat and releases it slowly to maintain dishes hot,
- Easy to use and clean,
- Remains sturdy and reliable over time.

The double-layered enamel (black on the edges, mat or shiny on the outside and inside) meets the strictest food hygiene standards and protects the utensil from corrosion.

The cast iron is made for the most part from recycled materials and is fully recyclable.

• 2 RECOMMENDATIONS FOR USE



Although there are no special precautions to take when using your grill / plancha for the first time, remove any stickers and clean the utensil with warm water and washing up liquid before use.

Observing a few simple rules guarantees optimal efficiency and longevity of the product:

- Your grill or plancha is designed to be used on the free Horizone area of your De Dietrich Horizone Play induction hob (see chapter 3)
- Use the dedicated Grill / Plancha function (see chapter 4), or,
- On a free Horizone area, increase the utensil's temperature very gradually to avoid thermal shock. With induction, **NEVER USE THE "BOOST" FUNCTION OR MAXIMUM POWER.** Start on minimum power and increase gradually without reaching maximum power to avoid damaging the cast iron (cracks) or the enamel surface.
- Never heat your empty utensil at a high temperature for a prolonged period; to grill or braise, it is best to heat at medium temperature using a food grade fat or oil. To limit the quantity, moisten a cloth with fat or oil and wipe the surface when cold.
- Avoid setting the power to high which could blacken the fat or oil and make food stick. Excessive overheating can damage the enamelled surface.
- Be cautious on glass cooking plates and lift the utensil (do not slide it). Scraping with a heavy utensil can scratch the surface.
- Despite their sturdiness, cast iron and enamel may break: avoid impacts, in particular on the edges of the product.

- Use non-metallic spatulas.
- Do not cut food inside your utensil, which may damage the enamel.

For your safety:

- Never leave your hot cooking utensil without supervision within a child's reach and place the handles towards the inside of your cooking plate.
- Handle all hot parts: hooking system, cast iron handles, etc. with pot holders or heat protection gloves.
- Do not put the hot utensil directly onto a table, place it on a mat.


• 3 *HORIZONE PLAY*

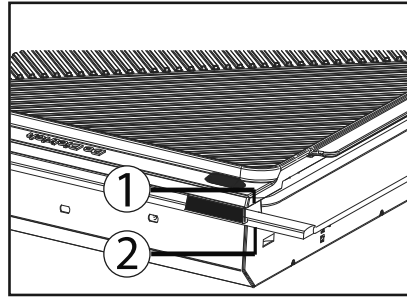


Your hob is equipped with a guide at the back of the cooking surface enabling you to position your De Dietrich grill or griddle of the Horzone Play range.

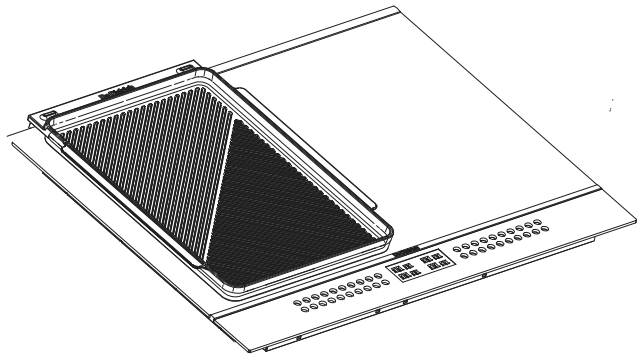
Positioning accessories:

Position the groove on your accessory on the guide on your appliance (A).

 **Do not slide HORIZONEPLAY accessories over the cooking surface or you could scratch it.**



(A)





• 4 GRILL / PLANCHA FUNCTION



Hobs with keypad

This function allows you to use grill or plancha type accessories on the free “Horizone” cooking zone in order to grill food.

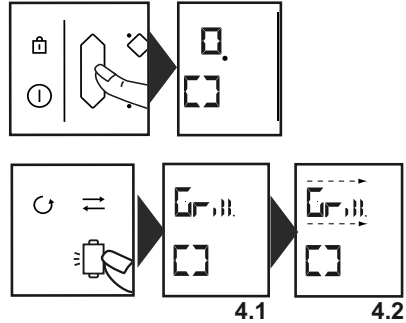
The “horizone” zone  must be selected; then press briefly the Grill button  and “GRILL” will appear in the top display zone (4.1). When the required temperature is reached, the hob emits a beep for 10 sec and “GRILL” will scroll in the display zone (4.2).

The timer cannot be used for the Grill / Plancha function.

The *Elapsed time* function can only be used in consultation mode.

Press the buttons    **BOOST**, **+** **-**, to exit the function.

If there is no cookware on the hob, “Grill” flashes (in the same way as a power setting, however the function remains active).






• 4 GRILL / PLANCHA FUNCTION




Hobs with “Tactilium” display

This function allows you to use grill or plancha type accessories on all cooking zones (excluding the QUATTRO and SOLO modes), so that food can be grilled.

Place your cookware on the selected cooking zone. When the hob has detected the pan, press  (A).

The  symbol appears in the display area (B), the power is pre-programmed and cooking begins. When the required temperature is reached, the hob emits a beep for 10 seconds and the symbol  starts flashing.

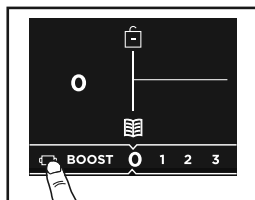
The timer cannot be used for this function.

To exit this function, press the  symbol (C).

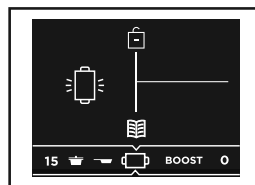
If there is no cookware on the hob, the “?” symbol flashes in the display zone, however the function remains active.



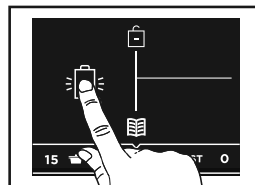
Avoid putting cookware on the control screen.



(A)



(B)



(C)

• 5 CARE



- It is recommended to soak your utensil in hot water and washing up liquid in order to loosen off any stuck food.
- Do not use abrasive sponges or cleaning products which may damage the enamel.
- Dry thoroughly with a cloth and apply a coat of food grade oil, if necessary, before putting away.
- Should any oxidation appear - this is harmless - rub a bit of fat in the areas concerned.

Enamelled cast iron utensils improve over time.

ES

***ESTIMADO/A
CLIENTE/A:***

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

ÍNDICE



ES

Descripción	3
Consejos de uso	4
Horizone Play	5
Función Grill / Plancha	6
Mantenimiento	8

• 1 DESCRIPCIÓN



Esta parrilla/plancha de hierro fundido y esmaltado es ideal para calentar, cocinar, dorar, saltear, guisar o asar los alimentos con la placa de inducción De Dietrich Horizone Play gracias a sus indiscutibles propiedades:

- La gran superficie de grill/plancha distribuye uniformemente el calor
- La tecnología Induction Horizone reduce el tiempo de cocción y ahorra energía
- No se deforma a alta temperatura
- Almacena calor y lo distribuye poco a poco para mantener los platos calientes
- Fácil de usar y de mantener
- Robusto y duradero

El revestimiento con doble capa de esmalte (negro en los bordes, mate o brillante por dentro y por fuera) cumple con las normas de higiene alimentaria y de protección contra la corrosión.

El hierro fundido está principalmente compuesto por material reciclado y es por tanto totalmente reciclable.

• 2 CONSEJOS DE USO



A la hora de utilizar el aparato por primera vez, no se precisa ninguna precaución particular, si bien hay que quitar los adhesivos (si los hay) y limpiar el utensilio con agua caliente y detergente.

Seguir algunas reglas básicas garantiza un rendimiento óptimo y la vida útil del producto:

- Este grill/plancha está diseñado para ser utilizado en la zona libre Horizone de la placa de inducción De Dietrich Horizone Play (ver capítulo 3)
- Utilice la función Grill/Plancha (ver capítulo 4) o
- En una zona libre Horizone, aumente gradualmente la temperatura del utensilio para evitar el choque térmico. Con la inducción, **NO UTILICE NUNCA LA FUNCIÓN «BOOST» NI LA POTENCIA MÁXIMA.** Inicie la potencia al mínimo y vaya aumentando gradualmente sin alcanzar el máximo para evitar dañar el hierro fundido (grietas) o la superficie del esmalte.
- No caliente fuerte ni durante mucho rato el utensilio vacío para asar o guisar; mejor a fuego medio con un poco de grasa alimentaria. Para limitar la cantidad de grasa utilizada, pase en frío un paño impregnado en grasa sobre la superficie.
- No ponga la potencia al máximo, ya que se podría quemar la grasa y quedar pegados los alimentos. El calor excesivo puede dañar la superficie esmaltada.
- Tenga cuidado con las placas de cocción de vidrio y levante el utensilio cuando haya terminado la cocción. No lo arrastre, ya que podría rayar la superficie.

- Pese a su resistencia, el hierro fundido y el esmalte se pueden romper: evite por tanto cualquier golpe, en particular, sobre los bordes del producto.
- Utilice espátulas no metálicas.
- No corte nada dentro del utensilio para evitar dañar el esmalte.

Para su seguridad:

- No deje el utensilio caliente sin vigilancia ni al alcance de un niño y colóquelo siempre con las asas hacia el interior de la placa de cocción.
- Manipule todas las partes calientes (sistema de enganche, asas de hierro fundido...) con agarraderas o manoplas para no quemarse.
- No ponga en contacto directo el utensilio caliente sobre la mesa: utilice siempre un salvamantel.


• 3 *HORIZONE PLAY*

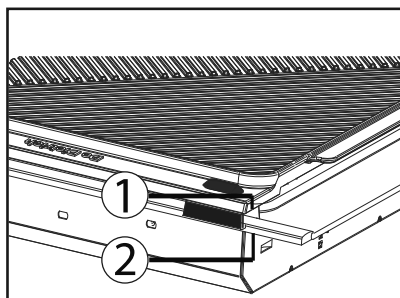


Esta placa lleva una guía en la parte trasera de la superficie de cocción que le permitirá colocar a su gusto el grill o la plancha De Dietrich de la gama Horzone Play.

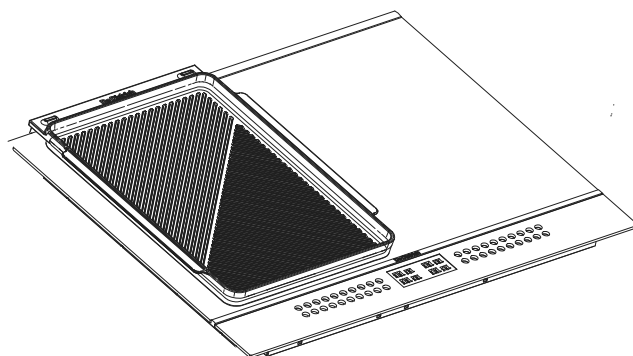
Colocación de los accesorios:

Coloque la ranura del accesorio sobre la guía del aparato (A).

 **No desplace los accesorios HORIZONEPLAY sobre la superficie de cocción para evitar que se raye.**



(A)





• 4 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA







Placas con teclado numérico

Esta función permite utilizar accesorios como el grill o la plancha en la zona libre «Horizone» asar alimentos.

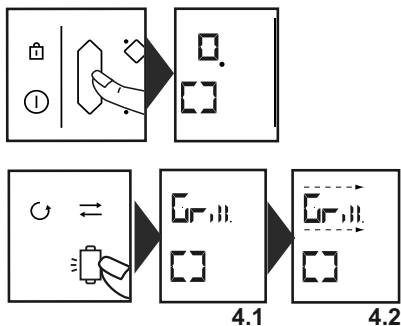
La zona «Horizone»  debe estar seleccionada; luego pulse brevemente el botón Grill  y aparecerá «GRILL» en la zona de visualización superior (4.1). Una vez alcanzada la temperatura requerida para el grill, suena un bip durante 10 segundos y desfila «GRILL» por la zona de visualización (4.2).

El temporizador no funciona con el grill ni con la plancha.

La función *Elapsed time* solo está accesible en modo lectura.

Si  pulsa los botones   BOOST, +  -, saldrá de la función.

Si no hay recipiente, parpadea «Grill» (como una potencia, pero sin salir de la función).




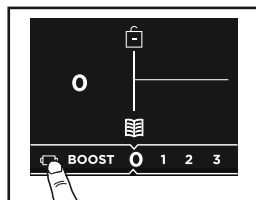
• 4 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA





Placas con visualizador «Tactilium»

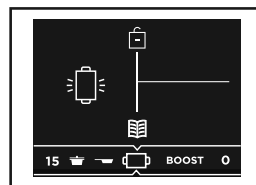
Esta función permite utilizar accesorios como el grill o la plancha en todas las zonas de cocción (salvo los modos QUATTRO y SOLO) para asar alimentos.

Seleccione una zona de cocción y coloque el recipiente encima. Cuando la placa lo haya detectado, pulse la tecla  (A).




(A)

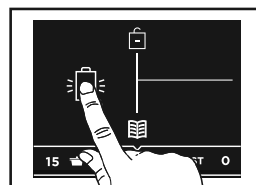
El símbolo  aparece en la zona de visualización (B), la potencia está preprogramada y se inicia la cocción. Una vez alcanzada la temperatura requerida, suena un bip durante 10 segundos y parpadea el símbolo . El temporizador no funciona con esta función.



(B)

Para salir de la función, pulse el símbolo  (C).

En ausencia del recipiente, el símbolo “?” parpadea en la zona de visualización, pero la función sigue activa.



(C)



Evite poner recipientes sobre la pantalla de control.

• 5 *MANTENIMIENTO*



- Deje a remojo el utensilio con agua caliente y detergente para soltar los restos de alimentos que hayan podido quedar pegados.
- No utilice esponjas ni limpiadores abrasivos que podrían dañar el esmalte.
- Seque bien con un paño y, opcionalmente, aplique una capa de aceite de cocina antes de guardar el utensilio.
- Si pese a todo aparecen signos de oxidación -que no implica mayor peligro-, ponga un poco de grasa en las zonas concernidas.

Los utensilios de hierro fundido esmaltado suelen mejorar con el tiempo.

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

INHALTSVERZEICHNIS



DE

Beschreibung	3
Nutzungsempfehlungen	4
Horizone Play	5
Funktion Grill / Plancha	6
Pflege	8

• 1 BESCHREIBUNG



Ihr Grill / Ihre Plancha aus emailliertem Gusseisen ist ideal zum Aufwärmen, Kochen, Bräunen, Braten, Schmoren oder Grillen von Lebensmitteln auf dem Induktionskochfeld geeignet. Die Dietrich Horizonte Play hat einzigartige Eigenschaften:

- Die große Oberfläche des Grills / der Plancha verteilt die Wärme gleichmäßig.
- Die Technologie Induction Horizonte mindert die Garzeit und spart Energie.
- Unverformbar bei hoher Temperatur.
- Speichert die Wärme und gibt sie langsam ab, um die Speisen warm zu halten.
- Leicht zu gebrauchen und zu reinigen.
- Bleibt dauerhaft robust und zuverlässig.

Die doppelte Emailleschicht (schwarz an den Rändern, matt oder glänzend auf der Außen- und Innenseite) entspricht den strengsten Lebensmittelhygienevorschriften und schützt vor Korrosion.

Das Gusseisen besteht hauptsächlich aus Recyclingmaterial und kann vollständig recycelt werden.

• 2 NUTZUNGSEMPFEHLUNGEN



Bei der ersten Nutzung sind zwar keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, aber eventuelle Aufkleber müssen entfernt werden und das Gargefäß muss mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

Folgende Regeln sind einzuhalten, um eine optimale Leistung und Langlebigkeit des Produkts sicherzustellen:

- Ihr Grill bzw. Ihre Plancha ist für die Nutzung auf der freien Zone Horizontale des Induktionskochfelds De Dietrich Horizontale Play vorgesehen (siehe Kapitel 3).
- Die dafür vorgesehene Funktion Grill / Plancha verwenden (siehe Kapitel 4) oder
- Auf einer freien Zone Horizontale das Gargefäß sehr allmählich erwärmen, um einen thermischen Schock zu vermeiden. Mit der Induktion **DARF NIEMALS DIE FUNKTION „BOOST“ ODER DIE MAXIMALE LEISTUNG VERWENDET WERDEN.** Mit der geringsten Leistungsstufe beginnen und allmählich erhöhen, ohne die maximale Leistung zu erreichen, um das Gusseisen (Risse) oder die Emaille-Oberfläche nicht zu verformen.
- Das leere Gargefäß darf niemals stark oder lange erhitzt werden. Zum Grillen oder Schmoren sollte vorzugsweise bei mittlerer Hitze mit einem Lebensmittelfett erhitzt werden. Um die Ölmenge zu reduzieren, kann ein mit Fett getränktes Tuch zum Einfetten der kalten Oberfläche verwendet werden.

- Eine zu hohe Leistungsstufe muss vermieden werden, weil sonst das Fett anbrennt und die Lebensmittel an der Oberfläche kleben. Durch eine Überhitzung kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.
- Kochplatten aus Glas müssen mit Vorsicht verwendet werden und das Gargefäß muss angehoben werden (nicht verschieben). Durch die Reibung eines schweren Gargefäßes kann die Oberfläche zerkratzt werden.
- Gusseisen und Emaille können trotz ihrer Festigkeit zerbrechen, daher müssen Stöße insbesondere an den Rändern des Produktes vermieden werden.
- Es dürfen keine Spachteln aus Metall verwendet werden.
- Nicht im Inneren des Gargefäßes schneiden, dadurch kann die Emaille beschädigt werden.

Zu Ihrer Sicherheit:

- Lassen Sie Ihr warmes Gargefäß niemals unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern stehen und richten Sie die Griffe in Richtung der Innenseite der Kochplatte aus.
- Alle warmen Teile (Hängesystem, Griffe aus Gusseisen usw.) mit Topflappen oder wärmeisolierten Handschuhen handhaben.
- Das warme Gargefäß darf nicht direkt mit dem Tisch in Berührung kommen, sondern es muss auf einen Untersetzer gestellt werden.

• 3 *HORIZONE PLAY*

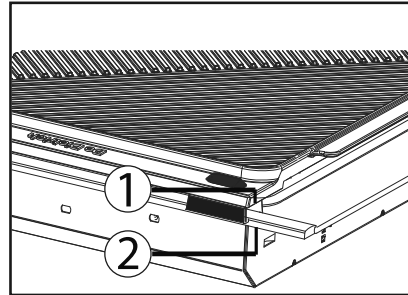


Ihr Kochfeld ist auf der Rückseite der Garfläche mit einer Führungsvorrichtung ausgestattet, die es ermöglicht, Ihren Grill oder Ihre Plancha De Dietrich der Produktreihe Horzone Play anzubringen.

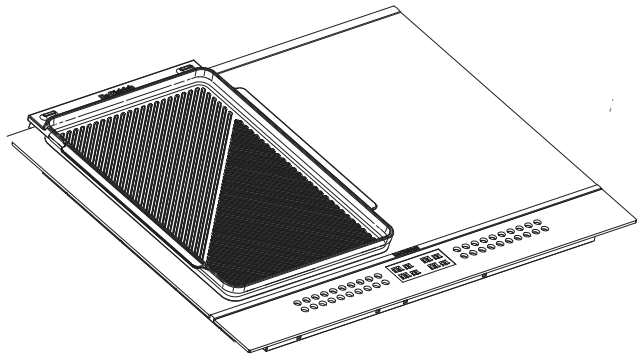
Einsetzen des Zubehörs:

Die Rille Ihres Zubehörs auf der Führung Ihres Gerätes positionieren (A).

 Das HORIZONEPLAY-Zubehör nicht über die Garfläche ziehen oder schieben, um die Gefahr von Kratzern zu vermeiden.



(A)





• 4 FUNKTION GRILL / PLANCHA



Kochfelder mit Ziffernblock




Mit dieser Funktion kann Zubehör vom Typ Grill oder Plancha auf der freien Zone „Horizonte“ verwendet werden, um Lebensmittel zu grillen.

Es muss die Zone „Horizonte“  ausgewählt werden; drücken Sie dann kurz auf die Taste Grill und es erscheinen im oberen Anzeigebereich

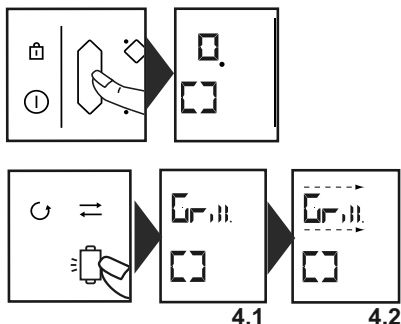
die Anzeigen  und „GRILL“ (4.1). Sobald die erforderliche Temperatur erreicht wird, ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton und die Anzeige „GRILL“ läuft auf der Anzeige ab (4.2).

Die Zeitschaltuhr kann für die Funktion Grill / Plancha nicht verwendet werden.

Die Funktion „Elapsed time“ (abgelaufene Zeit) kann nur im Abfragemodus verwendet werden.

Durch ein Drücken der Tasten    BOOST, + — verlassen Sie diese Funktion.

Ist kein Gefäß vorhanden, blinkt die Anzeige „Grill“ (wie eine Leistung, aber man bleibt in der Funktion).






• 4 FUNKTION GRILL / PLANCHA



Kochfelder mit „Tactilium“-Anzeige

Mit dieser Funktion kann Zubehör vom Typ Grill oder Plancha auf allen Kochzonen (außer Modus QUATTRO und SOLO) verwendet werden, um Lebensmittel zu grillen.

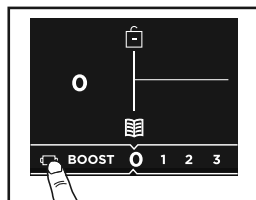
Wählen Sie Ihre Kochzone und stellen Sie Ihr Gargefäß darauf. Wenn es vom Kochfeld erkannt wurde, drücken Sie die Taste  (A).

Das Symbol  erscheint im Anzeigebereich (B), die Leistung ist vorprogrammiert und der Garvorgang wird gestartet. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton und das Symbol  blinkt.

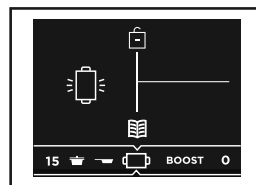
Die Zeitschaltuhr kann für diese Funktion nicht verwendet werden.

Zum Verlassen der Funktion drücken Sie auf das Symbol  (C).

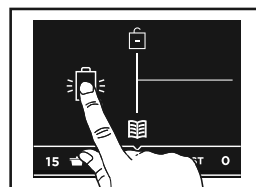
Wenn kein Gargefäß vorhanden ist, blinkt das Symbol „?“ im Anzeigebereich, aber die Funktion bleibt aktiv.



(A)



(B)



(C)



Kochgefäße nicht auf die Touchscreen-Steuerung stellen.

• 5 PFLEGE



- Es wird empfohlen, das Gargefäß in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen zu lassen, damit sich eventuell festgeklebte Lebensmittel lösen.
- Keine zu stark scheuernden Schwämme und Reinigungsmittel verwenden, die die Emaille beschädigen könnten.
- Vor dem Wegräumen mit einem Tuch gründlich trocknen und eventuell eine Schicht Lebensmittelöl auftragen.
- Wenn sich dennoch Rost bilden sollte (was aber harmlos wäre), etwas Fett an den betroffenen Stellen auftragen.

Gargefäße aus emailliertem Gusseisen werden mit der Zeit besser.

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež dodávají každému předmětu eleganci a dokonalou harmonii.

S nimi přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech a dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli při používání Vašeho nového přístroje velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

OBSAH



CS

Popis	3
Rady uživatelům	4
Horizone Play	5
Funkce gril/plancha	6
Údržba.....	8



Gril / plancha ze smaltované slitiny je ideální pro ohřívání, vaření, smažení, restování či opékání potravin na Vašem indukčním stole

De Dietrich Horizone Play a jeho nepopíratelné vlastnosti:

- Velká plocha grilu / grilovací desky rovnoměrně rozptyluje teplo.
- Technologie Induction Horizone zkracuje dobu vaření a tím spoří energii.
- Nedeformuje se ani při vysokých teplotách.
- Ukládá teplo, které pak pozvolna uvolňuje a uchovává tak teplotu pokrmů,
- Snadno se používá a udržuje.
- Dlouhodobě si uchovává svou robustnost i spolehlivost.

Dvouvrstvý smalt (černý na okrajích a matný nebo lesklý na vnější a vnitřní straně) splňuje nejpřísnější požadavky na hygienu potravin a zabraňuje korozi.

Slitina se skládá převážně z recyklovaného materiálu a sama je zcela recyklovatelná.

• 2 RADY UŽIVATELŮM



Přestože nebylo určeno žádné preventivní opatření při prvním použití, je třeba odstranit ochranné nálepky, pokud jsou na přístroji přítomny, a omýt přístroj teplou vodou s mycím přípravkem.

Dodržování několika jednoduchých pravidel zaručí dobrou výkonnost a dlouhou životnost přístroje:

- Váš gril nebo plancha jsou určeny k použití na volné ploše Horizone indukčního stolu De Dietrich Horizone Play (viz kapitola 3)
- Použijte vyhrazenou funkci Gril / Plancha (viz kapitola 4), nebo
- Na volné ploše Horizone nádobí ohřívejte velmi pozvolna tak, aby nedošlo k tepelnému šoku. U indukce **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE FUNKCI BOOST, ANI MAXIMÁLNÍ VÝKON**. Začnějte na minimu a postupně výkon zvyšujte bez toho, abyste dosáhli maxima, čímž by mohlo dojít k poškození (prasklinám) slitiny anebo povrchu glazury.
- Prázdné nádoby nikdy neohřívejte zprudka a po dlouhou dobu, pro pečení a grilování je vhodnější ohřívání na mírném ohni za použití malého množství tuku. Chcete-li omezit množství tuku, povrch použitého nádobí za studena otřete tkaninou namočenou v tuku.
- Nepoužívejte příliš silný výkon, čímž by mohlo dojít ke spálení tuku a přichycení připravovaných potravin k povrchu. Nadměrné přehřátí může způsobit poškození smaltovaného povrchu.
- Se skleněnými varnými deskami zacházejte opatrně a nádobí nazdvihujte (neposunujte jej po desce). Posunováním těžkého nádobí může dojít k poškrábání povrchu.

- Navzdory své odolnosti může litina či glazura popraskat: vyhýbejte se nárazům, a to zejména na okrajích výrobku.

- Používejte nekovové kuchyňské špachtle.
- Potraviny nekrájejte na povrchu nádobí, mohlo by dojít k poškození glazury.

Pro vaši bezpečnost:

- Nikdy nenechávejte horké nádobí bez dozoru a v dosahu dítěte. Rukojeti musí vždy směřovat ke středu varné desky.
- Veškeré žhavé části nádobí: závěsné systémy, litinové rukojeti atd. musí být uchopeny pomocí chňapky nebo žáruvzdorných rukavic.
- Žhavé nádobí nikdy nepokládejte přímo na stůl, použijte podložky.


• 3 *HORIZONE PLAY*

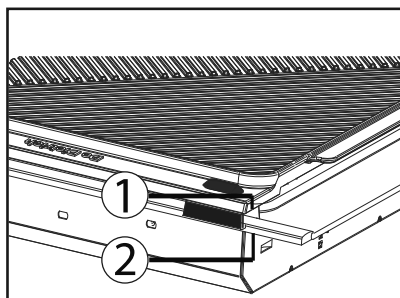


Zařízení je vybaveno vodítkem v zadní části varné plochy, které umožňuje snadné umístění grilu nebo grilovací desky De Dietrich řady Horizone Play.

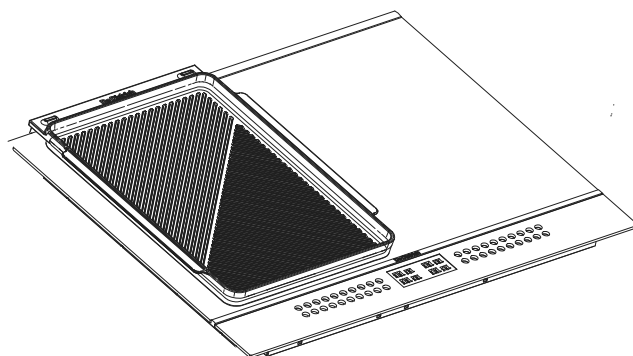
Umístění příslušenství:

Umístěte drážku příslušenství na vodítko přístroje (A).

 **Příslušenství HORIZONE PLAY neposouvejte po povrchu přístroje, mohlo by dojít k poškrábání.**



(A)





• 4 FUNKCE GRIL / PLANCHA



Stoly s numerickou klávesnicí

Tato funkce umožňuje použít pro grilování potravin příslušenství typu gril nebo plancha ve volné ploše „Horizone“.

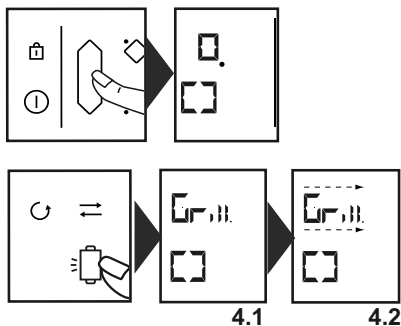
Je třeba zvolit plochu „horizone“ , poté krátce stisknete tlačítko Gril , čímž se v horní části displeje zobrazí údaj „GRILL“ (4.1). Jakmile přístroj dosáhne potřebné teploty pro grilování, po dobu 10 sekund se ozve pípnutí a na displeji se objeví údaj „GRIL“ (4.2).

Časovač nelze použít u funkce Gril / Plancha.

Funkci *Elapsed time* lze použít pouze v režimu konzultace.

Stisknutím tlačítek    BOOST,
+ — funkci opustíte.

Pokud na desce chybí nádoba, bude blikat údaj „Grill“ (jako u výkonu, ale funkce bude zachována).






• 4 FUNKCE GRIL / PLANCHA




Stoly s displejem „Tactilium“

Tato funkce umožňuje použít pro grilování potravin příslušenství typu gril nebo plancha na všech varných plochách (kromě režimů QUATTRO a SOLO).

Zvolte varnou plochu a položte na ni nádobu. Jakmile ji stůl detekuje, stiskněte tlačítko  (A).

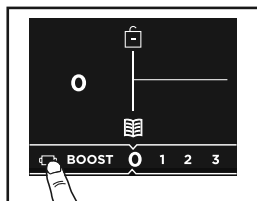
Na displeji se objeví symbol  (B), výkon je předprogramovaný a spustí se pečení. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, po dobu 10 sekund zazní zvukové znamení a symbol  bliká. Pro tuto funkci nelze použít časovač.

Pro ukončení této funkce stiskněte symbol  (C).

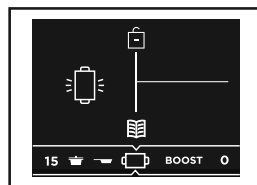
Pokud na plotýnce není nádoba, bliká symbol „?“, funkce je však stále aktivní.



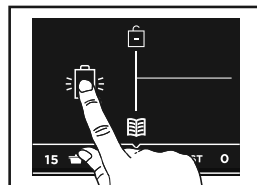
Nepokládejte nádobí na ovládací tlačítka.



(A)



(B)



(C)

• 5 ÚDRŽBA



- Doporučujeme Vám nádobí odmočit v horké vodě s mycím přípravkem, odstraníte tak přichycené potraviny.
- Nepoužívejte příliš abrazivní houbičky a čisticí prostředky, které by mohly poškodit glazuru.
- Před uskladněním přístroj důkladně osušte a je možné jej též potřít kuchyňským olejem.
- Pokud dojde k oxidaci (nepředstavuje žádné nebezpečí), na postižená místa naneste malé množství tuku.

Smaltované litinové nádobí získává lepší vlastnosti až po určité době.

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich si zakladá na kvalitných a prestížnych Materiáloch; Dáva prednosť autentickejši. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.

OBSAH

Opis.....	3
Rady na používanie	4
Horizone Play	5
Funkcia Grill/Plancha (Gril/Grilovací plech)	6
Údržba.....	8



Váš grill/grilovací plech zo smaltovanej liatiny je ideálny na prihrievanie, varenie, pečenie, dusenie alebo grilovanie pokrmov na vašom indukčnej doske De Dietrich Horizonte Play vďaka jeho nepopierateľným vlastnostiam:

- veľký povrch grilu/grilovacej platne rovnomerne distribuuje teplo,
- indukčná technológia Horizon skracuje dobu varenia a šetrí energiu,
- tvarovo stabilný pri vysokej teplote,
- ukladá teplo a pomaly ho obnovuje, aby udržal jedlo teplé,
- ľahko sa používa a udržiava,
- zostáva robustný a spoľahlivý aj po čase.

Smalt, ktorý sa nanáša v dvoch vrstvách (čierny na okrajoch, matný alebo lesklý vnútri aj vonku), spĺňa najprísnejšie hygienické normy pre potraviny a chráni pred koróziou.

liatina je vyrobená hlavne z recyklovaného materiálu a je plne recyklovateľná.

• 2 RADY NA POUŽÍVANIE



Ak nie je uvedené žiadne konkrétne opatrenie, ktoré sa má použiť pri prvom použití, je potrebné odstrániť lepidlá, ak sú použité, a očistiť riad teplou vodou a čistiacim prostriedkom.

Dodržiavanie niekoľkých jednoduchých pravidiel vám zaručí návratnosť a optimálnu životnosť produktu:

- váš gril alebo grilovací plech je určený pre použitie vo voľnej zóne Horizonte vášho indukčnej dosky De Dietrich Horizon Play (pozrite si kapitolu 3);
- používajte funkciu grilovania Gril/Plancha (Gril/Grilovací plech) (pozrite si kapitolu 4), alebo
- na voľnej zóne Horizonte zvyšujte postupne teplotu riadu, aby nedošlo k tepelnému šoku. S indukciou NIKDY NEPOUŽÍVAJTE FUNKCIU „BOOST“ ANI MAXIMÁLNY VÝKON. Výkon pustíte na minimum a potom ho pomaly zvyšujte, kým nedosiahnete požadovaný maximálny výkon, aby nedošlo k poškodeniu liatiny (trhliny) alebo smaltovaného povrchu.
- Nikdy nezohrievajte riad na grilovanie alebo dusenie prudko alebo dlho, radšej použite miernu intenzitu spolu s potravinovým tukom. Ak chcete obmedziť množstvo, prejdite chladnou handričkou namočenou v tuku po povrchu.
- Nepoužívajte príliš silný výkon, pretože hrozí riziko spálenia tuku a prichytenia potravín. Pri nadmernom prehrievaní sa môže poškodiť smaltovaný povrch.
- Pri sklenených varných doskách dávajte pozor a riad zodvihnite (neťahajte ho). Pri ťahaní ťažkého riadu sa môže poškríbať povrch.

- Aj napriek odolnosti liatina a smalt môžu prasknúť: vyhýbajte sa nárazom, najmä na okrajoch výrobku.
- Používajte nekovové stierky.
- Nekrájajte vnútri vášho riadu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

Pre vašu bezpečnosť:


- nikdy nenechávajte riad bez dozoru, v dosahu dieťaťa a rukoväte otočte do vnútra varnej plochy;
- manipulácia so všetkými teplými časťami: systém zavesenia, liatinové rukoväte s ochrannými rukavicami alebo úchytkami na riad;
- nedávajte horúci riad priamo na stôl, položte ho na podložku.

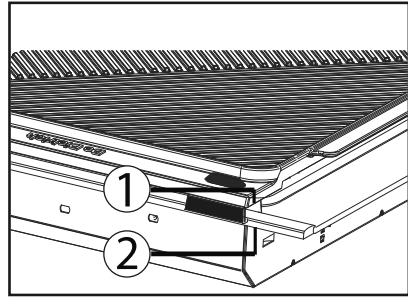
• 3 *HORIZONE PLAY*



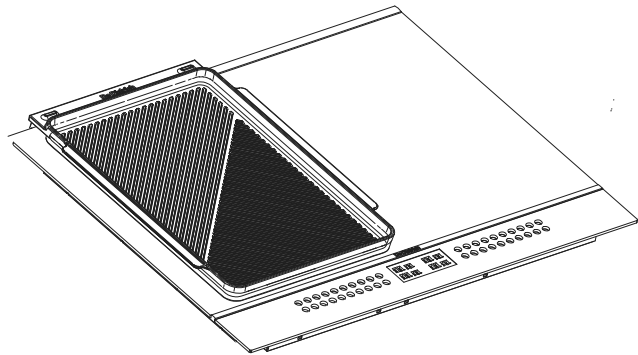
Vaša varná doska je vybavená vodiacim žliabkom na zadnej strane varnej dosky, ktorý umožňuje umiestniť váš gril alebo grilovací plech De Dietrich radu Horizone Play.

Umiestnenie príslušenstva:
Drážku príslušenstva vložte do lišty zariadenia (A).

 **Príslušenstvo HORIZONE PLAY zasuňte do varnej dosky, aby sa predišlo akémukoľvek riziku poškodenia.**



(A)





• 4 FUNKCIA GRILL/PLANCHA (GRIL/GRILOVACÍ PLECH)



Došky s numerickou klávesnicou

Táto funkcia slúži na používanie príslušenstva typu gril alebo grilovací plech na voľnej varnej zóne „Horizone“ na grilovanie potravín.

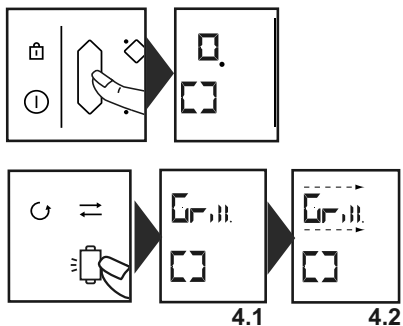
Je potrebné vybrať zónu „horizone“ , krátko stlačiť tlačidlo Grill (Gril)  a na vrchnom displeji varnej zóny (4.1) sa zobrazí „GRILL“ (Gril). Po dosiahnutí teploty požadovanej počas 10 s zaznie zvukové znamenie a na displeji varnej zóny sa bude zobrazovať „GRILL“ (Gril) (4.2).

Pri funkcii Grill (Gril) a Plancha (Grilovací plech) sa nedá použiť časovač.

Funkcia *Elapsed time* (Uplynulá doba) sa dá použiť iba v režime prezerania.

Stlačte tlačidlo    BOOST, + —, a vyberte si funkciu.

Ak chýba nádoba, bliká „Grill“ (Gril) (ako výkon, ale zostávate v tej istej funkcii).






• 4 FUNKCIA GRILL/PLANCHA (GRIL/GRILOVACÍ PLECH)




Dosky s displejom „Tactilium“

Táto funkcia slúži na používanie príslušenstva typu gril alebo grilovací plech na na všetkých voľných varných zónach (okrem modelov QUATTRO a SOLO) na grilovanie potravín.

Zvoľte si svoju varnú zónu a položte na ňu svoju nádobu. Keď ju doska deteguje, stlačte tlačidlo  (A).

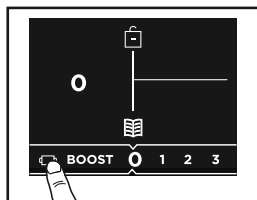
V oblasti displeja (B) sa zobrazí symbol . Výkon je naprogramovaný a spustí sa varenie. Ak sa dosiahne požadovaná teplota, bude sa ozývať pípanie 10 sekúnd a zabliká symbol . Pri tejto funkcii sa nedá použiť časovač.

Vyberte túto funkciu stlačením symbolu  (C).

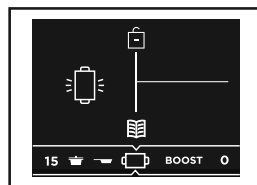
Ak nádoba nie je na doske, v oblasti displeja zabliká symbol ?, ale funkcia zostane aktívna.



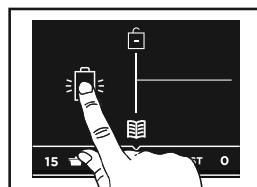
Dbajte na to, aby ste nádoby nedávali na ovládaciu obrazovku.



(A)



(B)



(C)

• 5 ÚDRŽBA



- Odporúča sa ponoriť riad do teplej vody s tekutým čistiacim prostriedkom, aby sa uvoľnili potraviny, ktoré sa mohli na ňom prichytiť.
- Nepoužívajte špongie a príliš abrazívne čistiace prostriedky, ktoré môžu poškodiť smalt.
- Pred odložením ho dobre vysušte handrou a prípadne naneste vrstvu oleja na varenie.
- Ak sa však objaví zaoxidovanie (nie je nebezpečné), na postihnuté miesta naneste trochu tuku.

Stav smaltovaného liatinového riadu sa po čase zlepší.

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen.
U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken.

De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving
en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd
maken in perfecte harmonie . Dan komt de onweerstaanbare drang
om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen;
er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren
van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt
De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes,
een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt.

Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

INHOUDSOPGAVE

A dark grey diamond shape containing the white text 'NL'.

Beschrijving	3
Gebruiksadviezen	4
Horizone Play	5
Functie Grill / Plancha	6
Onderhoud	8

• 1 *BESCHRIJVING*



Uw grill / plancha is van geëmailleerd gietijzer en daarom ideaal voor het verwarmen, bakken, braden of grillen van voedingsmiddelen en deze een bruin korstje geven op uw inductieplaat. De Dietrich Horizone Play heeft geweldige eigenschappen:

- Het grote oppervlak van de grill / plancha verspreidt de warmte op gelijkmatige wijze,
- De Induction Horizone technologie vermindert de baktijd en bespaart zo energie,
- Vervormt niet bij hoge temperaturen,
- Houdt de warmte vast en geeft deze langzaam terug om de gerechten warm te houden,
- Eenvoudig in gebruik en in onderhoud,
- Blijft in de loop van de tijd robuust en betrouwbaar.

De aangebrachte dubbele email laag (zwart op de randen, mat of glanzend aan binnen- en buitenkant) beantwoordt aan de meest strenge normen voor voedselhygiëne en beschermt tegen corrosie.

Het gietijzer bestaat voornamelijk uit gerecycled materiaal en is volledig recyclebaar.

• 2 *GEBRUIKSADVIEZEN*



Er hoeven geen bijzondere voorzorgsmaatregelen getroffen te worden, maar u dient wel het eventueel aanwezige plakband verwijderen en het toestel reinigen met warm water en afwasmiddel.

Door enkele eenvoudige regels in acht te nemen, bent u gegarandeerd van een optimaal rendement en een optimale levensduur van het product:

- Uw grill of plancha is ontworpen voor een gebruik in de vrije Horzone zone van uw De Dietrich Horzone Play inductieplaat (zie hoofdstuk 3)
- Gebruik de speciale Grill / Plancha functie (zie hoofdstuk 4), of,
- Verhoog geleidelijk aan op een vrije Horzone zone de temperatuur van het toestel om een thermische schok te vermijden. Met de inductie **NOOIT DE "BOOST" FUNCTIE, NOCH HET MAXIMALE VERMOGEN GEBRUIKEN**. Start op de laagste stand en verhoog deze geleidelijk aan zonder tot het maximum te gaan om het gietijzer (barstjes) of het email oppervlak niet te beschadigen.
- Nimmer het toestel sterk en lang leeg verhitten, om te grillen of te smoren is het beter om op middelhoog vuur te verwarmen met een beetje vet. Om de hoeveelheid te beperken, kunt u een met doekje met een beetje vet over het nog koude oppervlak halen.
- Vermijd een te hoge temperatuur, waardoor het vet te bruin zou kunnen worden en het voedsel vast zou kunnen plakken. Een te hoge temperatuur kan het geëmailleerde oppervlak beschadigen.

- Wees voorzichtig met de glazen kookplaten en til het keukengerei op (niet schuiven). Wrijving door zwaar keukengerei kan krassen veroorzaken.
- Ondanks hun sterkte kunnen gietijzer en email breken: vermijd schokken, in het bijzonder op de randen van het product.
- Gebruik een niet-metalen spatel.
- Niet aan de binnenkant van het keukengerei snijden, dit zou het email kunnen beschadigen.

Voor uw veiligheid:


- Laat nooit warm keukengerei zonder toezicht binnen handbereik van kinderen en plaats de handgrepen altijd naar binnen gekeerd op uw kookplaat.
- Houd alle warme delen: bevestigings-systeem, gietijzeren handgrepen... altijd vast met ovenwanten.
- Vermijd direct contact tussen het warme keukengerei en een tafel, plaats het altijd op een onderzetter.

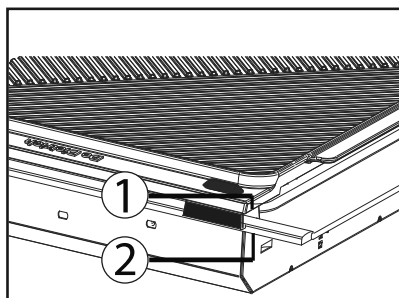
• 3 *HORIZONE PLAY*



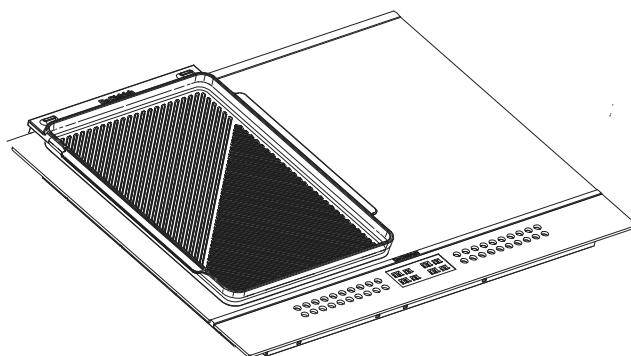
Uw kookplaat is voorzien van een rail achter het kookoppervlak, waarmee u uw De Dietrich grill of plancha van de productlijn Horzone Play kunt plaatsen.

Plaatsing van de accessoires:
Plaats de gleuf van uw accessoire op de rail van uw apparaat (A).

 **Verschuif de HORIZONE PLAY accessoires niet over het kookoppervlak, om krassen te vermijden.**



(A)



• 4 FUNCTIE GRILL / PLANCHA






Kookplaten met nummertoeetsenbord

Met deze functie kunt u accessoires van het type grill of plancha op de vrije zone “horizone” gebruiken, om voedingsmiddelen te grillen.

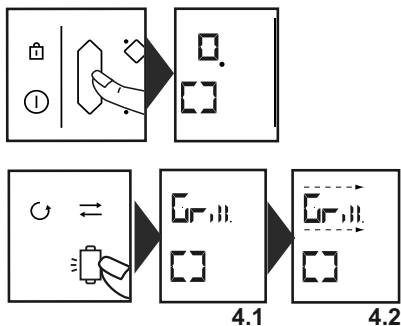
De zone “horizone”  moet geselecteerd worden; druk daarna kort op de toets Grill  en “GRILL” verschijnt op het bovenste display (4.1). Wanneer de vereiste temperatuur voor de Grill bereikt is, weerklinkt gedurende 10 sec. een pieptoon en verschijnt “GRILL” op het display (4.2).

De timer kan niet gebruikt worden voor de functie Grill / Plancha.

De functie *Elapsed time* kan uitsluitend in de raadpleegmodus gebruikt worden.

Druk op de toetsen    **BOOST**, **+** **-** om de functie te verlaten.

Indien geen pan aanwezig is, knippert “GRILL” (zoals een vermogen, maar men blijft in de functie).






• 4 FUNCTIE GRILL / PLANCHA




Kookplaten met het “Tactilium” display

Met deze functie kunt u accessoires van het type grill of plancha op alle kookzones gebruiken (behalve modi QUATTRO en SOLO) om voedingsmiddelen te grillen.

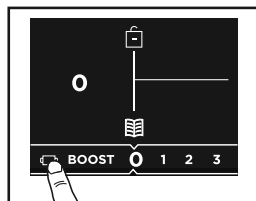
Selecteer uw kookzone en plaats hier uw pan op. Druk, wanneer de plaat deze gedetecteerd heeft, op de toets  (A).

Het symbool  verschijnt op het display (B), het vermogen is voorgeprogrammeerd en het koken begint. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, klinkt er gedurende 10 seconden een pieptoon en knippert het symbool .

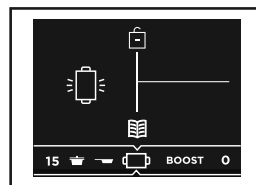
De timer kan niet gebruikt worden voor deze functie.

Druk, om de functie te verlaten, op het symbool  (C).

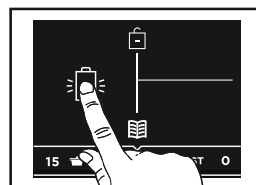
Als er geen pan aanwezig is, knippert het symbool “?” in de weergavezone, maar de functie blijft actief.



(A)



(B)



(C)



Zet geen pannen op het bedieningsdisplay.

• 5 ONDERHOUD



- Het is aan te raden het keukengerei in warm water met wat afwasmiddel te laten weken, alvorens eventueel aangekoekt voedsel te verwijderen.
- Gebruik geen sponsjes of producten die te veel schuren, hierdoor zou het email kunnen beschadigen.
- Goed afdrogen met een doek en eventueel een laagje eetbare olie aanbrengen voor het opbergen.
- Indien er toch oxidatie ontstaat - wat zonder gevaar is - breng dan een beetje vet op de betreffende plaatsen aan.

Keukengerei van geëmailleerd gietijzer wordt in de loop van de tijd alleen maar mooier.

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Zachwycają od pierwszego wejrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się ponadczasową estetyką i starannym wykończeniem, dzięki czemu wszystkie przedmioty są eleganckie i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy satysfakcji z użytkowania

Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

SPIS TREŚCI



PL

Opis.....	3
Wskazówki dotyczące użytkowania.....	4
Funkcja Horizone Play	5
Funkcja Grill / Plancha	6
Konserwacja.....	8



Grill / plancha z żeliwa emaliowanego stanowi idealne rozwiązanie dla podgrzewania, smażenia, przyrumieniania, przypiekania lub grillowania produktów na płycie indukcyjnej.

Opracowana przez firmę Dietrich funkcja Horizone Play zapewnia następujące właściwości:

- Duża powierzchnia grilla / planchy zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła,
- Technologia Induction Horizone zapewnia skrócenie czasu pieczenia oraz oszczędność energii,
- Brak deformacji przy wysokiej temperaturze,
- Nagromadzenie ciepła i jego powolne oddawanie dla utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze,
- Łatwość użytkowania i konserwacji,
- Solidność i niezawodność w miarę upływu czasu.

Podwójna warstwa emalii (czarna na krawędziach, matowa lub błyszcząca na zewnątrz i wewnątrz) spełnia wszystkie najbardziej rygorystyczne normy dotyczące higieny produktów spożywczych i zapewnia ochronę przed korozją.

Żeliwo składa się w przeważającej części z materiału pochodzącego z recyklingu i jest w całości przeznaczone do recyklingu.

• 2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA



Podczas pierwszego użytkowania nie obowiązują żadne szczególne środki ostrożności, należy jednak w razie potrzeby zdjąć wszystkie taśmy samoprzylepne i umyć naczynie gorącą wodą z produktem do mycia naczyń.

Przestrzeganie kilku prostych zasad zapewni najwyższą wydajność i optymalną trwałość produktu:

- Grill lub plancha zostały zaprojektowane w celu użytkowania w wolnej strefie funkcji Horizone płyty indukcyjnej De Dietrich Horizone Play (patrz rozdział 3)
- Należy używać specjalnej funkcji Grill / Plancha (patrz w rozdziale 4) lub
- Po ustawieniu w wolnym polu Horizone, należy bardzo powoli zwiększać temperaturę naczynia, aby uniknąć szoku termicznego. W przypadku płyty indukcyjnej, **NIE WOLNO UŻYWAĆ FUNKCJI „BOOST”, ANI MOCY MAKSYMALNEJ.** Należy rozpocząć od ustawienia mocy minimalnej, a następnie zwiększać ją stopniowo nieosiągając maksimum, aby nie uszkodzić żeliwa (możliwość popękania) lub powierzchni emaliowanej.
- Nie wolno w żadnym wypadku podgrzewać zbyt mocno i długo pustego naczynia w celu grillowania lub smażenia - należy zawsze podgrzewać naczynie na średnim ogniu, umieszczając w nim niewielką ilość tłuszczu. Aby zmniejszyć jego ilość, należy posmarować naczynie na zimno szmatką nawilżoną tłuszczem.

- Należy unikać stosowania zbyt dużej mocy, ponieważ może to spowodować przypiekanie tłuszczu i przywieranie produktów. Zbyt wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- W przypadku szklanych płyt grzewczych, należy zachować ostrożność i w celu przenoszenia podnosić naczynie (a nie przesuwając go). Potarcie ciężkim narzędziem może spowodować zarysowanie powierzchni.
- Pomimo ich wysokiej wytrzymałości, żeliwo i emalia mogą popękać: należy unikać jakichkolwiek uderzeń, w szczególności w krawędzie produktu.
- Należy używać szpatułek niewykonanych z metalu.
- Nie wolno kroić produktów wewnątrz naczynia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emalii.

Dla bezpieczeństwa:

- Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać gorącego naczynia bez nadzoru, w miejscu dostępnym dla dzieci oraz z uchwyty skierowanymi do wnętrza płyty grzewczej.
- Podczas obsługi wszystkich części gorących, takich jak system zaczepów, uchwyty żeliwne itd. należy zawsze nosić rękawice zapewniające ochronę przed wysoką temperaturą.
- Nie wolno ustawiać gorącego naczynia bezpośrednio na stole, ale zawsze stosować odpowiednią podkładkę.


• 3 FUNKCJA HORIZONE PLAY

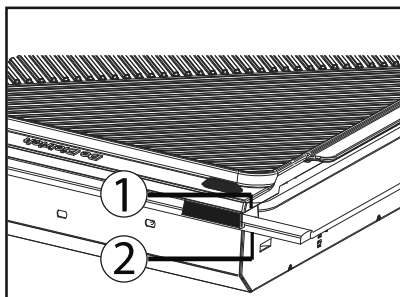


Płyta grzewcza jest wyposażona w tylnej części swojej powierzchni grzewczej w prowadnicę, umożliwiającą ustawienie grilla lub planchy De Dietrich gamy Horizone Play we właściwej pozycji.

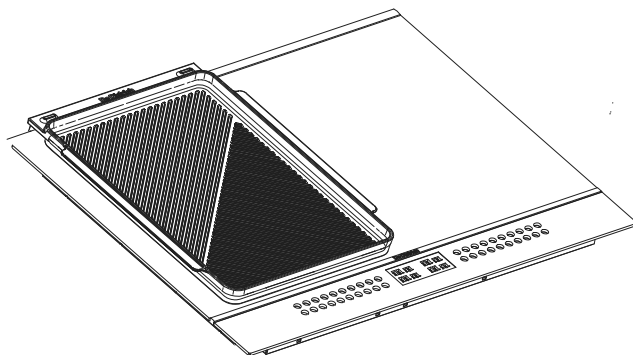
Ustawianie akcesoriów:

Umieścić wyłobienie akcesorium w prowadnicy urządzenia (A).

 Aby uniknąć możliwości zarysowania, nie należy przesuwac akcesoriów HORIZONEPLAY po powierzchni grzewczej urządzenia.



(A)



• 4 FUNKCJA GRILL / PLANCHA




Płyty z klawiaturą numeryczną

Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha w wolnej strefie „Horizone” do grillowania produktów.

Należy najpierw wybrać strefę „horizone”



, a następnie krótko wcisnąć przycisk Grill  - komunikat „GRILL” zostanie wyświetlony w górnej części wyświetlacza (4.1). Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sek. i komunikat „GRILL” będzie przesuwat się na wyświetlaczu (4.2).

Minutnik nie może zostać ustawiony w przypadku funkcji Grill / Plancha.

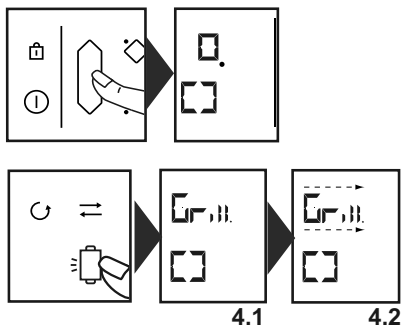
Funkcja *Czas działania* umożliwia jedynie wyświetlenie czasu.

Wciśnięcie przycisków

   **BOOST**,  ,

umożliwia zakończenie działania funkcji.

W razie braku naczynia, miga komunikat „Grill” (podobnie, jak w przypadku mocy, ale dotyczy funkcji).






• 4 FUNKCJA GRILL / PLANCHA




Płyty wyposażone w wyświetlacz typu „Tactilium”

Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha we wszystkich strefach gotowania (za wyjątkiem trybów QUATTRO i SOLO) do grillowania produktów.

Wybrać strefę gotowania i ustawić na niej swoje naczynie. Kiedy płyta wykryła naczynie, wcisnąć przycisk  (A).

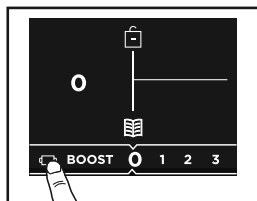
Symbol  zostanie wyświetlony w strefie (B), moc jest programowana wstępnie i gotowanie rozpoczyna się. Po osiągnięciu pożądanej temperatury, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sekund i symbol  zacznie migać. Minutnik nie jest dostępny dla tej funkcji.

Aby wyjść z tej funkcji, wcisnąć symbol  (C).

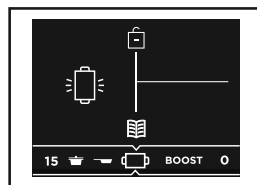
W razie braku naczynia, symbol „?” miga w danej strefie, ale funkcja pozostaje aktywna.



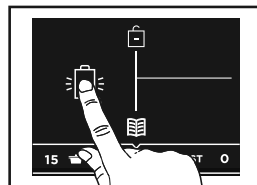
Nie należy ustawiać naczyń na ekranie sterowania.



(A)



(B)



(C)

• 5 *KONSERWACJA*



- Zalecane jest pozostawienie naczynia na pewien czas w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, aby ułatwić odzepienie produktów, które mogły się przykleić.
- Nie należy używać gąbek i abrazyjnych produktów czyszczących, które mogą spowodować uszkodzenie emalii.
- Przed przechowywaniem dokładnie wytrzeć ścierką i ewentualnie nałożyć warstwę oleju spożywczego.
- Jeżeli pomimo tego pojawią się ślady utleniania - które nie stanowi niebezpieczeństwa - należy nałożyć w tych miejscach niewielką ilość tłuszczu.

Jakość naczyń z żeliwa emaliowanego rośnie w miarę upływu czasu.

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους.

Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρες της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Περιγραφή3

Συμβουλές χρήσης4

Horizone Play5

Λειτουργία «γκριλ / πλάκα ψησίματος»6

Συντήρηση8

• 1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



Το γκριλ / η πλάκα ψησίματος από εμαγιέ χυτοσίδηρο που διαθέτετε είναι ιδανικά για να ξαναζεσταίνετε, να ψήνετε, να ροδίζετε, να σοτάρετε, να σιγοψήνετε ή να ψήνετε στο γκριλ τα φαγητά σας πάνω στις επαγωγικές εστίες

De Dietrich Horizonte Play χάρη στις αδιαμφισβήτητες ιδιότητές τους:

- Η μεγάλη επιφάνεια του γκριλ / της πλάκας ψησίματος διαχέει ομοιόμορφα τη θερμότητα,
- Η τεχνολογία Induction Horizonte μειώνει τον χρόνο ψησίματος εξοικονομώντας ενέργεια,
- Δεν χάνουν τη φόρμα τους στις υψηλές θερμοκρασίες,
- Αποθηκεύουν τη θερμότητα και την εκλύουν με αργό ρυθμό για να διατηρούνται τα φαγητά ζεστά,
- Εύκολες στη χρήση και στη συντήρηση,
- Διατηρούν την αντοχή και την αξιοπιστία τους με το πέρασμα του χρόνου.

Το εμαγιέ διπλής στρώσης (μαύρο στην περίμετρο, ματ ή γυαλιστερό στην εξωτερική και στην εσωτερική επιφάνεια) ανταποκρίνεται στα πιο αυστηρά πρότυπα της υγιεινής των τροφίμων και προστατεύει από τη διάβρωση.

Ο χυτοσίδηρος αποτελείται ως επί το πλείστον από ανακυκλωμένα υλικά και είναι εξολοκλήρου ανακυκλώσιμος.

• 2 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



Παρότι δεν υφίστανται ιδιαίτερες προφυλάξεις που πρέπει να λάβετε κατά την πρώτη χρήση, πρέπει, ωστόσο, να αφαιρέσετε τα αυτοκόλλητα, εάν υπάρχουν, και να καθαρίσετε το σκεύος με ζεστό νερό και υγρό πιάτων.

Το να σέβεστε μερικούς απλούς κανόνες αποτελεί εγγύηση για τη βέλτιστη απόδοση και τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής του προϊόντος:

- Το γκριλ ή η πλάκα ψησίματος που διαθέτετε έχει σχεδιαστεί για χρήση στην ελεύθερη ζώνη Horizone των επαγωγικών εστιών σας De Dietrich Horizone Play (βλ. ενότητα 3)
- Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ειδικά για «γκριλ / πλάκα ψησίματος» (βλ. ενότητα 4), ή,
- Στην ελεύθερη ζώνη Horizone, αυξάνετε πολύ σταδιακά τη θερμοκρασία του σκεύους για να αποφύγετε το θερμικό σοκ. Με τις επαγωγικές εστίες, ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «BOOST» ΟΥΤΕ ΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΙΣΧΥ. Ξεκινήστε από την ελάχιστη ισχύ και, στη συνέχεια, αυξάνετε την σιγά σιγά χωρίς να φτάσετε το μέγιστο, για να μην καταστρέψετε τον χυτοσίδηρο (χαραγές) ή την επιφάνεια του εμαγιέ.
- Μην θερμαίνετε ποτέ σε υψηλή θερμοκρασία και για μεγάλο χρονικό διάστημα το σκεύος άδειο, για να ψήσετε στο γκριλ ή να σιγοψήσετε. Καλύτερα να το ζεσταίνετε σε μέτρια φωτιά με κάποια λιπαρή ουσία για τρόφιμα. Για να περιορίσετε την ποσότητα, αλείψτε την επιφάνεια του σκεύους όσο είναι κρύο με πανί εμποτισμένο με λιπαρή ουσία.

- Αποφεύγετε την πολύ υψηλή ισχύ που μπορεί να μαυρίσει τη λιπαρή ουσία και να κάνει τα τρόφιμα να κολλάνε στο σκεύος. Η υπερβολική υπερθέρμανση μπορεί να φθείρει την εμαγιέ επιφάνεια.
- Να είστε προσεκτικοί με τις υαλοκεραμικές εστίες και να ανασηκώνετε το σκεύος (να μην το σέρνετε πάνω στην εστία). Αν σύρετε κάποιο βαρύ σκεύος μπορεί να χαράξει την επιφάνεια.
- Παρότι είναι ανθεκτικά, ο χυτοσίδηρος και το εμαγιέ μπορεί να σπάσουν: αποφεύγετε τα χτυπήματα, ιδίως στην περίμετρο του προϊόντος.
- Χρησιμοποιείτε σπάτουλες που δεν είναι μεταλλικές.
- Μην κόβετε στο εσωτερικό του σκεύους, διότι μπορεί να καταστρέψετε το εμαγιέ.

Για την ασφάλειά σας:

- Μην αφήνετε ποτέ το καυτό μαγειρικό σκεύος χωρίς επίβλεψη, σε σημεία που μπορούν να προσεγγίσουν παιδιά, και τοποθετείτε τις λαβές προς την εσωτερική πλευρά της μαγειρικής εστίας.
- Να χειρίζεστε όλα τα θερμά μέρη, δηλ. το σύστημα στερέωσης, τις λαβές από χυτοσίδηρο κ.λπ., με πιάστρες ή γάντια φούρνου.
- Μην τοποθετείτε το καυτό σκεύος απευθείας επάνω σε τραπέζι, αλλά να το τοποθετείτε πάνω σε σουπλά.

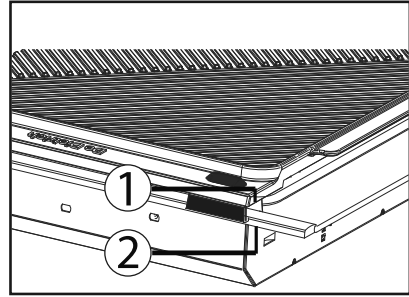
• 3 *HORIZONE PLAY*



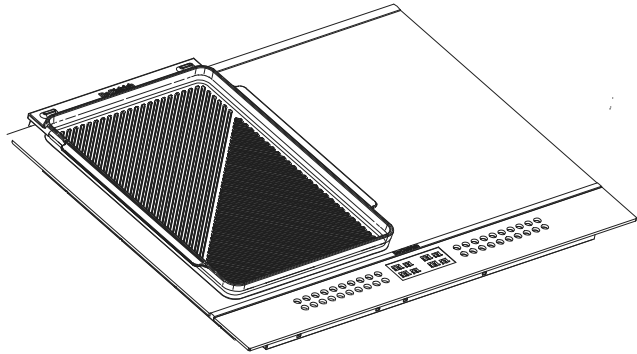
Οι μαγειρικές σας εστίες είναι εξοπλισμένες με έναν οδηγό στο πίσω μέρος της επιφάνειας μαγειρέματος στον οποίο έχετε τη δυνατότητα να τοποθετήσετε το γκριλ ή την πλάκα ψησίματος De Dietrich της σειράς Horizonte Play.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων:
Τοποθετήστε την αυλάκωση του εξαρτήματός σας πάνω στον οδηγό της συσκευής σας (A).

 Μην σύρετε τα εξαρτήματα HORIZONE PLAY πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος για να αποφύγετε ενδεχόμενες γρατσουνιές.



(A)



• 4 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΓΚΡΙΛ / ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ»




Εστίες με αριθμητικό πληκτρολόγιο

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρήση εξαρτημάτων τύπου γκριλ ή πλάκας ψησίματος στην ελεύθερη ζώνη «Horizone» για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ.

Πρέπει να επιλέξετε τη ζώνη «horizone»



, στη συνέχεια, πατήστε σύντομα το

πλήκτρο Γκριλ  και η ένδειξη «GRILL» εμφανίζεται στην παραπάνω οθόνη (4.1). Εφόσον φτάσετε στην απαιτούμενη θερμοκρασία, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 10 δευτερόλεπτα και η ένδειξη «GRILL» εμφανίζεται σταδιακά στην οθόνη (4.2).

Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη λειτουργία «γκριλ / πλάκα ψησίματος».

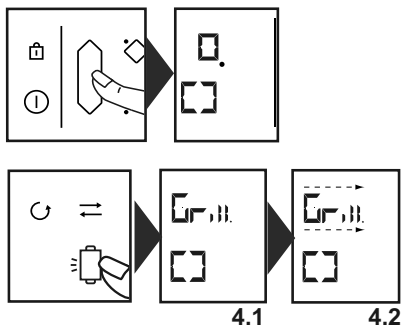
Η λειτουργία *Elapsed time* μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο στη λειτουργία επίδειξης.

Ένα πάτημα των πλήκτρων



απενεργοποιεί τη λειτουργία.

Σε περίπτωση που δεν υπάρχει σκεύος, η ένδειξη «Grill» αναβοσβήνει (όπως η ένδειξη ισχύος, αλλά παραμένετε στην ίδια λειτουργία).






• 4 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΓΚΡΙΛΙ / ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ»




Εστίες με οθόνη «Tactilium»

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρήση εξαρτημάτων τύπου γκριλι ή πλάκας ψησίματος σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος (εφόσον δεν είναι ενεργοποιημένος ο τρόπος λειτουργίας QUATTRO ή SOLO) για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλι.

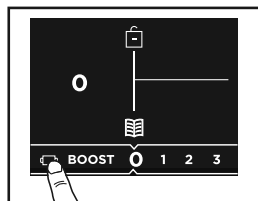
Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος και τοποθετήστε πάνω της το σκεύος. Μόλις η συσκευή το ανιχνεύσει, πατήστε το πλήκτρο  (Α).

Το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη (Β), η ισχύς είναι προγραμματισμένη εκ των προτέρων και το μαγείρεμα ξεκινά. Μόλις φτάσετε στην απαιτούμενη θερμοκρασία, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 10 δευτερόλεπτα και το σύμβολο  αναβοσβήνει.

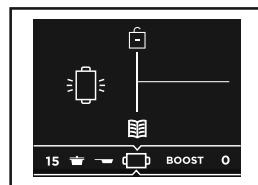
Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αυτή τη λειτουργία.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας, πατήστε το σύμβολο  (Γ).

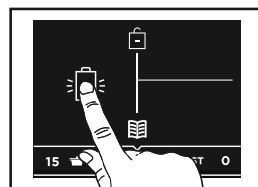
Σε περίπτωση που δεν υπάρχει σκεύος, το σύμβολο «?» αναβοσβήνει στην οθόνη, αλλά η λειτουργία παραμένει ενεργοποιημένη.



(Α)



(Β)



(Γ)



Αποφύγετε να τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



- Συνιστάται να αφήνετε το σκεύος να μουλιάζει με ζεστό νερό και υγρό πιάτων, ώστε να απομακρύνονται τα υπολείμματα τροφίμων που έχουν ενδεχομένως κολλήσει.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύ σκληρά σφουγγάρια ή αποξεστικά καθαριστικά προϊόντα που θα μπορούσαν να καταστρέψουν το εμαγιέ.
- Σκουπίζετε καλά με πανί και τέλος απλώνετε μια στρώση βρώσιμο λάδι πριν από την αποθήκευση.
- Εάν, παρόλ' αυτά, εμφανιστεί κάποια οξείδωση, η οποία είναι ακίνδυνη, αλείψτε με λίγη λιπαρή ουσία τα εν λόγω σημεία.

Τα σκεύη από εμαγιέ χυτοσίδηρο βελτιώνονται με την πάροδο του χρόνου.

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro.

Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

INDICE

Descrizione.....	3
Consigli per l'uso.....	4
Horizone Play	5
Funzione Grill/Plancha	6
Manutenzione.....	8

• 1 DESCRIZIONE



La griglia o la piastra in ghisa smaltata sono ideali per riscaldare, cuocere, dorare, saltare, rosolare o grigliare alimenti sul piano a induzione De Dietrich Horizonte Play grazie alle sue indiscutibili proprietà:

- La grande superficie della griglia/piastra diffonde uniformemente il calore,
- La tecnologia a induzione Horizonte diminuisce il tempo di cottura risparmiando energia,
- Non si deforma a elevate temperature,
- Immagazzina il calore e lo diffonde lentamente per mantenere caldi i piatti,
- L'utilizzo e la manutenzione sono facili,
- Resta resistente e affidabile nel tempo.

Il doppio strato di smalto (nero sui bordi, opaco o brillante all'esterno e all'interno) risponde alle più rigide norme in materia di igiene alimentare e protegge dalla corrosione.

La ghisa è composta per la maggior parte da materiali riciclati e interamente riciclabili.

• 2 *CONSIGLI PER L'USO*



Sebbene non esistano precauzioni particolari da seguire al primo utilizzo, è comunque necessario rimuovere gli adesivi, se presenti, e pulire la pentola con acqua calda e detersivo per stoviglie.

È necessario rispettare alcune semplici regole per garantire un rendimento e una durata di vita ottimale del prodotto:

- La griglia e la piastra sono progettate per essere usate sulla zona libera Horizone del piano a induzione De Dietrich Horizone Play (vedere capitolo 3)
- Utilizzare la funzione dedicata Grill/Plancha (vedere capitolo 4), o
- Su una zona libera Horizone, aumentare molto gradualmente la temperatura per evitare lo shock termico della pentola. Con l'induzione, **NON UTILIZZARE MAI LA FUNZIONE "BOOST" O LA POTENZA MASSIMA.** Avviare la potenza al minimo e poi aumentare poco a poco senza raggiungere il livello massimo per non danneggiare la ghisa (formazione di fessure) o la superficie dello smalto.
- Non riscaldare mai a temperature elevate e a lungo la pentola a vuoto, per grigliare o rosolare è meglio riscaldare a una potenza media con un grasso alimentare. Per limitarne la quantità, passare a freddo un panno imbevuto di grasso sulla superficie.
- Evitare una potenza troppo elevata che rischia di annerire il grasso e far attaccare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo può deteriorare la superficie smaltata.
- Su piani cottura in vetro, prestare attenzione e sollevare la pentola (non trascinarla). Trascinare una pentola pesante può rigare la superficie.

- Malgrado la loro resistenza, la ghisa e lo smalto possono rompersi: evitare gli urti, in particolare sui bordi del prodotto.
- Utilizzare spatole non metalliche.
- Non tagliare all'interno della pentola, in quanto lo smalto potrebbe danneggiarsi.

Per la propria sicurezza:

- Non lasciare mai la pentola calda senza supervisione oppure alla portata di un bambino e mettere i manici verso l'interno del piano cottura.
- Manipolare tutte le parti calde: sistema di aggancio, manici in ghisa... Con presine o guanti di protezione contro il calore.
- Non mettere la pentola calda a contatto diretto su un tavolo, poggiarla su un sottopentola.


• 3 *HORIZONE PLAY*

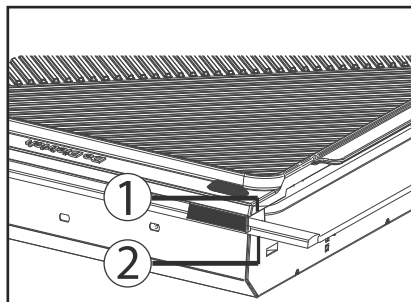


Il piano di cottura è dotato di una guida nella parte posteriore della superficie di cottura, che permette di posizionare la griglia o la piastra De Dietrich della gamma Horzone Play.

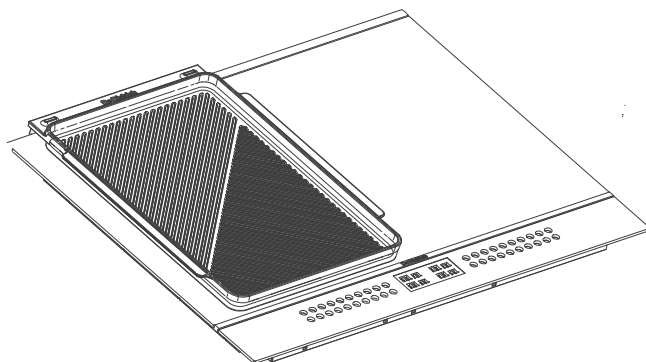
Posizionamento degli accessori:

Posizionare la scanalatura dell'accessorio nella guida dell'apparecchio (A).

 **Non trascinare gli accessori** **HORIZONE PLAY** sulla superficie di cottura per evitare qualsiasi rischio di rigatura.



(A)





• 4 FUNZIONE GRILL/PLANCHA



Piani con tastierino numerico

Questa funzione permette di utilizzare accessori come la griglia o la piastra sulla zona libera “Horizone” per far grigliare gli alimenti.

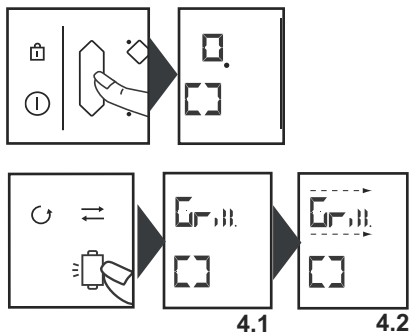
La zona “Horizone”  deve essere selezionata; in seguito premere brevemente il tasto Grill  e “GRILL” compare nella parte superiore del display (4.1). Quando viene raggiunta la temperatura richiesta, viene emesso un bip per 10 secondi e la scritta “GRILL” scorre sul display (4.2).

Il timer non è disponibile per la funzione Grill/Plancha.

La funzione *Elapsed time* è disponibile solo in modalità consultazione.

Premere i tasti    BOOST, + —, per uscire dalla funzione.

In assenza di recipiente, “Grill” lampeggia (come una potenza, ma si resta nella funzione).






• 4 FUNZIONE GRILL/PLANCHA




Piani con display “Tactilium”

Questa funzione permette di utilizzare accessori come la griglia o la piastra su tutte le zone di cottura (eccetto le modalità QUATTRO e SOLO) per far grigliare gli alimenti.

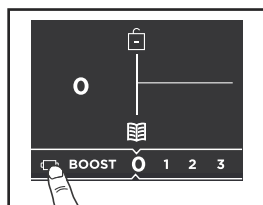
Selezionare la zona di cottura e posizionare il recipiente su questa. Quando il recipiente è stato rilevato, premere il tasto  (A).

Il simbolo  compare sul display (B), viene programmata la potenza e avviata la cottura. Quando viene raggiunta la temperatura richiesta, è emesso un bip per 10 secondi e il simbolo  lampeggia.

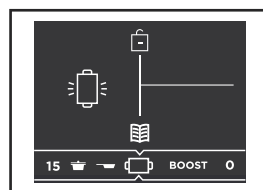
Il timer non è disponibile per questa funzione.

Per uscire dalla funzione, premere il simbolo  (C).

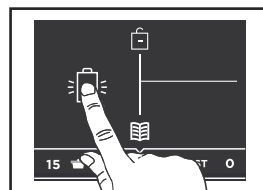
In caso di assenza di recipiente, il simbolo “?” lampeggia sul display ma la funzione resta attiva.



(A)



(B)



(C)



Evitare di posizionare i contenitori su Schermata operativa.

• 5 *MANUTENZIONE*



- Si raccomanda di lasciare la pentola immersa in acqua calda con detersivo per stoviglie al fine di rimuovere eventuali residui di alimenti.
- Non utilizzare spugne o prodotti detergenti troppo abrasivi che possono danneggiare lo smalto.
- Asciugare bene con un panno e applicare eventualmente uno strato di olio alimentare prima di riporre la pentola.
- Se nonostante tutto dovessero comparire macchie di ossidazione, queste non rappresentano un pericolo; applicare un po' di grasso sulle zone interessate.

Le pentole in ghisa smaltata migliorano con il tempo.

