

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

## Teppan Yaki DTE1168X

**De Dietrich** 



**FR** 02

**EN** 12

**ES** 22

**PT** 32

**DE** 42

Chère Cliente, cher Client,

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

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

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

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

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

Service Consommateurs 0892 02 88 04.

1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	04
2 / ENCASTREMENT	05
3 / MISE EN SERVICE	07
4 / QUELQUES SUGGESTIONS	09
5 / ENTRETIEN	11
6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	11

---



### ■ Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*



#### **Important :**

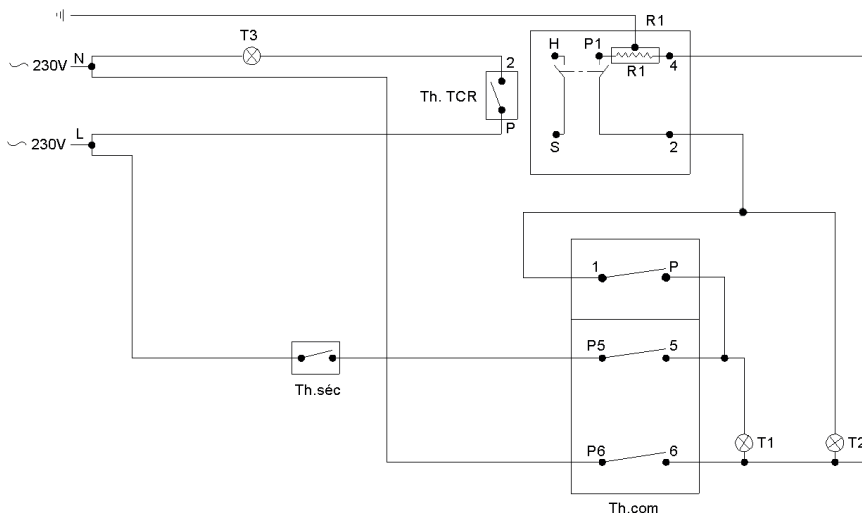
**Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

- L'appareil doit être raccordé par un technicien agréé conformément aux règlements en vigueur.
- L'installateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil, il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide du présent manuel.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) disponible auprès du service après-vente.
- Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.
- Un fusible de 16 ampères est nécessaire.
- Votre teppan yaki absorbe 2.500 Watts. Il faut donc que votre installation puisse fournir cette puissance sans danger.
- Le teppan yaki doit **OBLIGATOIREMENT** être raccordé à une prise de terre.
- La cuisson entraîne nécessairement le dégagement de fumées. Il faudra tenir compte de cette particularité lors du choix de l'endroit où vous encastrerez votre teppan yaki.

**IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF DE LAISSER UN VIDE DE 5 CM AU MOINS ENTRE LE DESSOUS DU TEPPAN YAKI ET LA PREMIÈRE ÉTAGÈRE DANS LE MEUBLE DE CUISINE.  
NE PAS STOCKER DES PRODUITS INFLAMMABLES DANS L'ESPACE SOUS L'APPAREIL.**

**ATTENTION : Si le teppan yaki présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du teppan yaki.**

## • Branchement électrique :



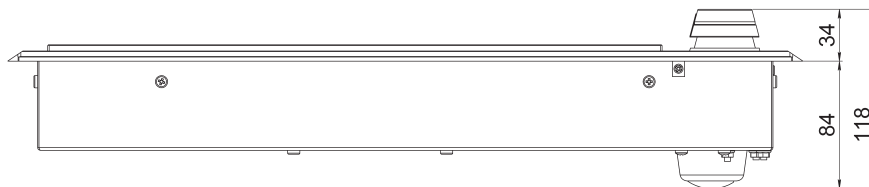
## 2 / ENCASTREMENT

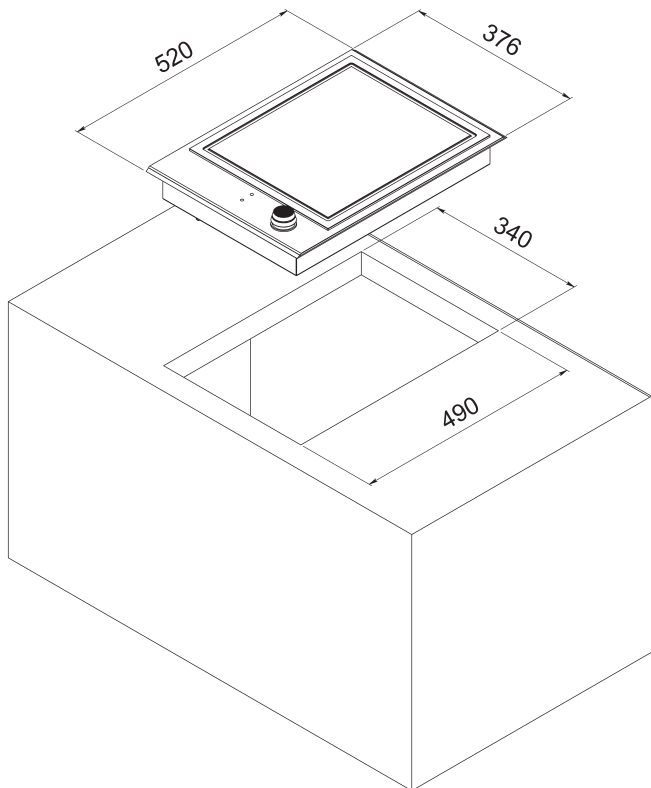
Ce teppan yaki s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpe de la forme correspondante.

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

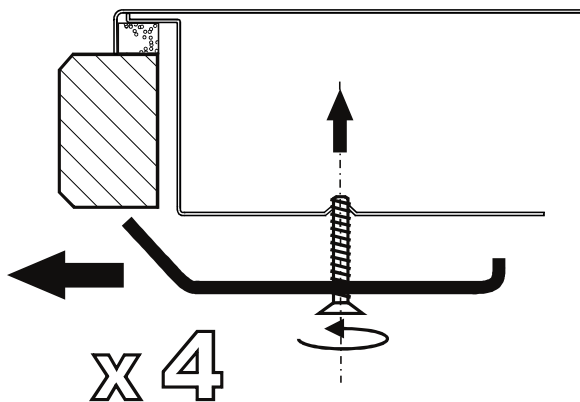
Dimensions de l'appareil : 520 x 376 mm

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





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



**• Précautions particulières :**

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, toutes autres utilisations annuleraient la garantie.

Ne pas oublier que le teppan yaki atteint des températures très élevées lorsqu'il fonctionne.

Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance

Ne pas autoriser les enfants à manipuler l'appareil.




Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages engendrés par le non-respect de ce document.

Ce teppan yaki est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles.

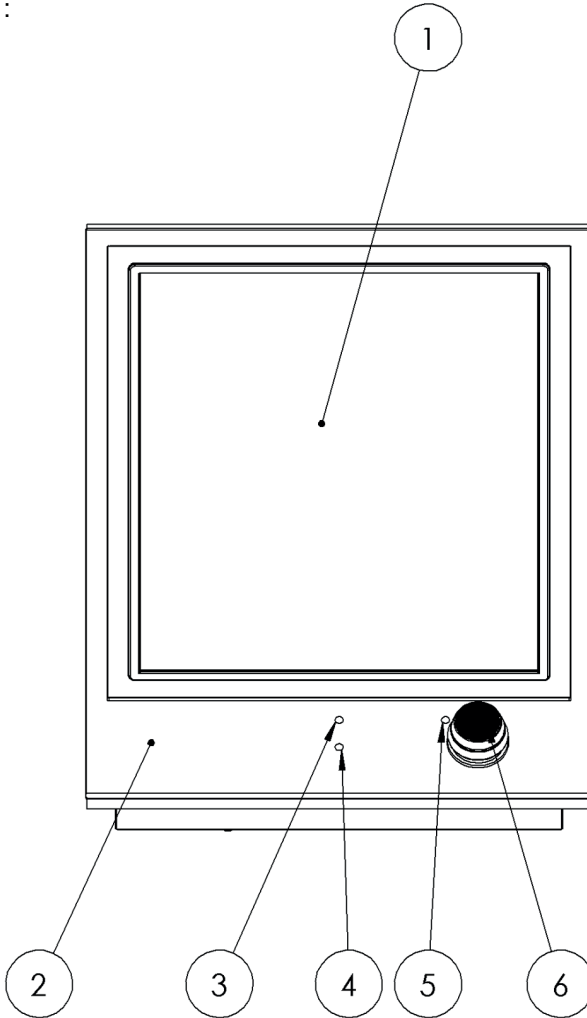
**• Les commandes :**

Le bouton de commande permet de réguler la température de cuisson.

Des témoins lumineux vous donnent des informations sur le fonctionnement de l'appareil :

	Ce témoin lumineux s'allume dès que l'appareil est mis sous tension.
	Ce témoin lumineux s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte
	Ce témoin lumineux permet de vérifier la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson.

## • L'appareil :



- 1 plaque de cuisson en inox
- 2 tableau de bord en verre
- 3 témoin lumineux de chaleur résiduelle
- 4 témoin lumineux ON/OFF
- 5 témoin lumineux de chauffe
- 6 manette de commande du thermostat



Avant toute utilisation, préchauffez le teppan yaki quelques minutes.

*Les positions du bouton sont données à titre indicatif, selon la nature et l'épaisseur de l'aliment à cuire. Ces positions peuvent varier par rapport à la quantité des mets et au goût personnel du consommateur.*

<b>Position du thermostat</b>	<b>Préparations</b>	<b>Temps de cuisson</b>	<b>Observations</b>
90°	Chauffe-plats	-	Placer le plat sur la plaque
210°	Pain perdu	6 min.	3 min. de chaque côté
180°	Tranches d'ananas caramélisées, brochettes de fruits	9 min.	Retourner toutes les 3 min.
180°	Demi-tomates, champignons, tranches d'oignons	25 min.	Retourner toutes les 3 – 4 min.
170°	Darnes de saumon frais, truites, soles, scampi	8 – 10 min.	4 – 5 min. sur chaque côté.
180°	Saucisses	15 min.	Retourner toutes les 2 min.
180°	Brochettes de viande	12 – 15 min.	Retourner toutes les 3 min.
180°	Bœuf saignant	10 min	4 – 5 min. sur chaque côté
180°	Bœuf bien cuit	10 – 12 min.	Retourner toutes les 4 min.

Le teppan yaki peut également être utilisé en temps que "grand feu" idéal pour les mijotages.

Utiliser un fait-tout de la dimension de la surface de cuisson.

- Le mijotage se stabilisera, selon la quantité entre la position 90° et 130°.
- Placer le couvercle pour conserver l'humidité, l'enlever pour réduire.

Ce type d'application est idéal pour réaliser:

- du bœuf en daube
- des carbonnades
- de la blanquette
- du lapin à la bière
- de la langue de bœuf...

Assurez-vous après chaque utilisation que le bouton de commande est bien ramené sur la position **0**.

### • La plaque de cuisson:

- L'appareil doit être chaud +/-65°.
- Racler les résidus solides à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir.
- Mouiller la surface de cuisson avec du vinaigre et de l'eau froide.
- Frotter la surface de cuisson à l'aide d'une éponge à récurer et d'un peu de savon.
- Eponger et rincer à l'aide de la même éponge.
- Une fois la surface propre, essuyer avec du papier essuie-tout.

### • Le tableau de bord en verre:

Nettoyez-le régulièrement avec un chiffon humide sur lequel vous pouvez vaporiser un peu de produit destiné à l'entretien des vitres. Ne vaporisez pas de produits d'entretien directement sur l'appareil !

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à pression ou à vapeur, vous risquez le court-circuit !

## 6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

### • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

#### **PIÈCES D'ORIGINE**

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de *pièces détachées certifiées d'origine*.



### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

#### • Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs De Dietrich**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 04**  
 0,337€ TTC/mm depuis un poste fixe

**FR** 02

**EN** 12

**ES** 22

**PT** 32

**DE** 42

Dear valued customer,

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

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

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

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

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

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

De Dietrich

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

1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
2 / FITTING	15
3 / PUTTING INTO SERVICE	17
4 / SOME HINTS	19
5 / MAINTENANCE	21
6 / AFTER SALES SERVICE	21

---



### **Disposal of old electrical appliances**

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

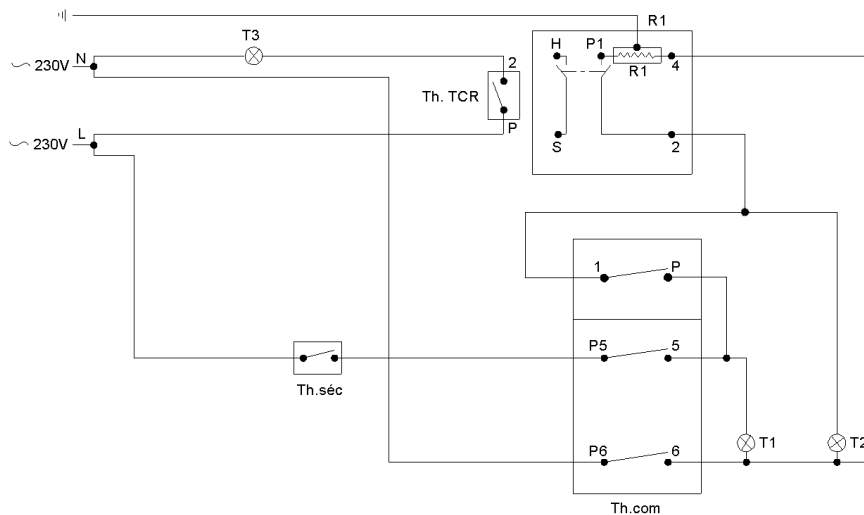
## EN 1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The appliance must be connected by an approved engineer in accordance with the regulations in force.
- The installer is responsible for the good operation of the appliance. He must explain its operation to the user, with the aid of this manual.
- The plug must be accessible after installation.
- If the supply lead is damaged, it must be replaced by an equivalent lead (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) available from the after-sales department.
- It is also necessary to provide a bipolar cut-off device in your power supply circuit, where the opening of the contacts is more than 3 mm.
- A 16-ampere fuse is necessary.
- Your teppan yaki uses 2.500 watts. It is therefore absolutely necessary for your electric wiring system to be able to supply that power without danger.
- Your teppan yaki **MUST** be connected to earth.
- Cooking with the teppan yakki necessarily involves the emission of fumes. This factor will have to be taken into account when choosing the place where your teppan yaki is to be fitted.

**IT IS ABSOLUTELY IMPERATIVE TO LEAVE A SPACE OF AT LEAST 5 CM BETWEEN THE BOTTOM OF THE TEPPAN YAKI AND THE FIRST SHELF OF THE KITCHEN UNIT.  
DO NOT STORE INFLAMMABLE GOODS IN THE SPACE BELOW THIS APPLIANCE.**

**WARNING :** If the teppan yaki malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the teppan yaki is hooked up.

## • Electrical connection :



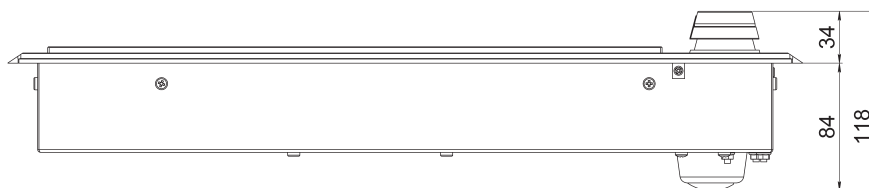
## 2 / FITTING

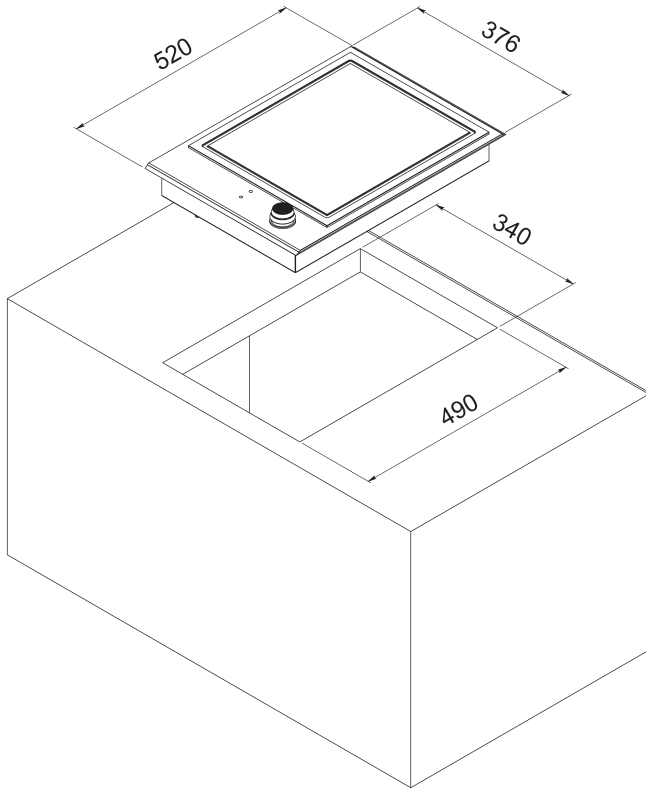
This teppan yaki is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

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

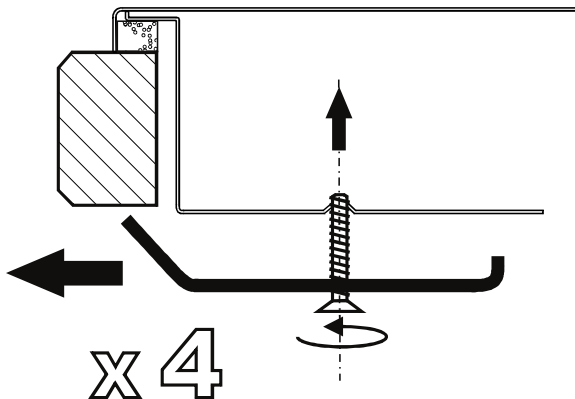
Dimensions of appliance: 520 x 376 mm

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





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





• **Special precautions :**

This appliance is exclusively intended for domestic use. Any other use will nullify the guarantee.

Do not forget that the teppan yaki reaches very high temperatures when operational.

Never leave the appliance in operation without supervision.

Do not allow children to operate the appliance.




No guarantee will be given for damage caused by non-observance of this document.

This appliance complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets.

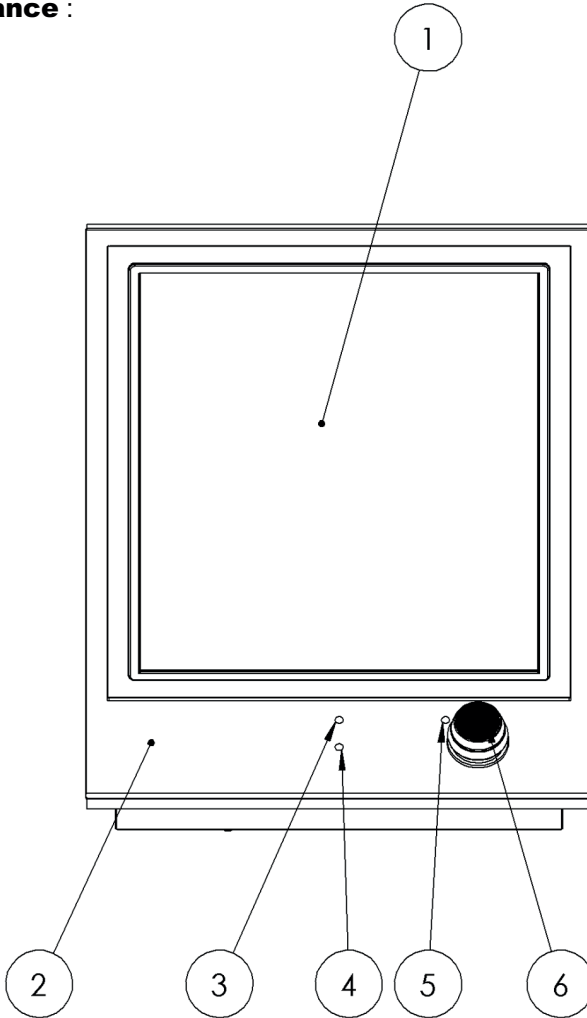
• **The controls :**

The control knob enables you to regulate the cooking temperature.

The warning lights give you information on the operation of the appliance:

	This warning light shows when the appliance is ON.
	This warning light turns off when the selected temperature is reached.
	This warning light enables you to check the residual heat of the cooking panel.

• **The appliance :**



- 1 stainless steel
- 2 glass dashboard
- 3 residual heat warning light
- 4 ON/OFF warning light
- 5 Heating warning light
- 6 thermostate knob

Before any utilization, preheat for 5 to 10 minutes.

*The position of the knob is indicative, according to the type of food to be cooked. It may vary in relation to the quantity used, and the personal taste of the consumer.*

<b>Thermostat position</b>	<b>Preparation</b>	<b>Cooking time</b>	<b>Observations</b>
90°	Dish-warmer	-	Place the plate onto the appliance
210°	Toasted bread	6 Min.	3 min. on each side
180°	Caramelised pineapple slices, brochettes of fruit	9 Min.	Turn every 3 min.
180°	Half-tomatoes, mushrooms, onion slices	25 Min.	Turn every 3-4min.
170°	Fresh salmon steaks, trout, sole, scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 min. on each side
180°	Sausages	15 Min.	Turn every 2 min.
180°	Brochettes of meat	12 – 15 Min.	Turn every 3 min.
180°	Rare beef	10 Min.	4 – 5 min. on each side
180°	Well-done beef	10 – 12 Min.	Turn every 4 min.

The teppan yaki can also be used to provide an ideal "large hob" for simmering. Use a general purpose pot that is the same size as the cooking surface.

- Depending on the amount being cooked, the simmering will stabilise between the 90° and 130° positions.
- Cover the pot to maintain the moisture; remove it to reduce moisture.

This type of application is ideal to prepare:

- beef stew
- carbonnades
- blanquette
- stewed rabbit in beer
- beef tongue...

Each time after use, ensure that the control knobs are returned to position **0**.

**• Cooking panel:**

- appliance must be warm +/-65°.
- scrape off any solid residue with the help of a spatula or scraper.
- moisten the cooking surface with vinegar and cold water.
- rub the cooking surface with the help of a scouring sponge and a bit of soap.
- sponge down and rinse with the help of the same scouring sponge.
- once the surface is clean, dry with a paper towel.

**• Glass motherboard:**

Clean it regularly with a damp cloth on which you may spray a little of a product intended for glass-cleaning.

Do not clean the equipment with a pressure or steam cleaner, since you risk creating a short-circuit !

**6 / AFTER SALES SERVICE**

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

For UK after sales service information please contact:

[www.dedietrich.co.uk](http://www.dedietrich.co.uk)

De Dietrich UK office – tel: 01256 308000

FR 02

EN 12

ES 22

PT 32

DE 42

Estimado cliente, estimada cliente,

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

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

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

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

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

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

Agradeciéndole su confianza.

De Dietrich

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

1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	24
2 / EMPOTRAMIENTO	25
3 / PUESTA EN SERVICIO	27
4 / ALGUNAS SUGERENCIAS	29
5 / MANTENIMIENTO	31
6 / SERVICIO POSTVENTA	31

---



### **Eliminación del electrodoméstico viejo**

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## ES 1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

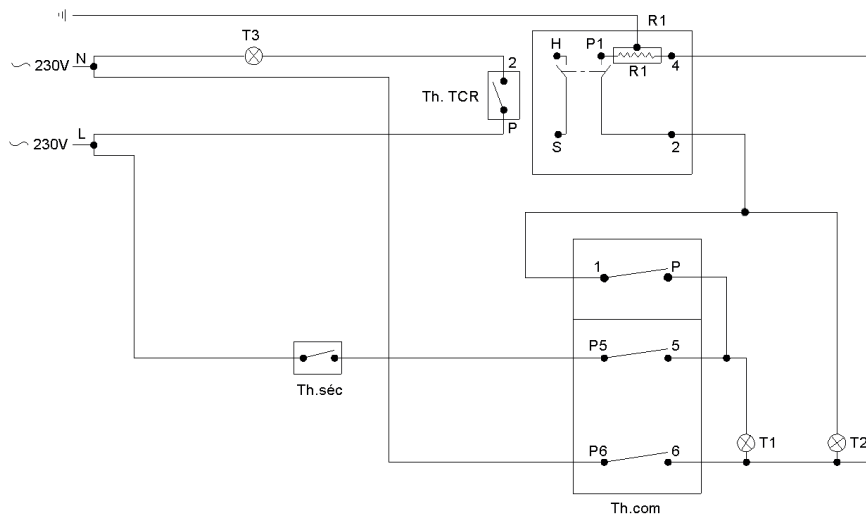
- El aparato debe ser conectado por un técnico reconocido, de conformidad con los reglamentos vigentes.
- El instalador es responsable del buen funcionamiento del aparato y debe explicar al usuario el funcionamiento del mismo con la ayuda del presente manual.
- El enchufe para la toma de corriente debe ser accesible tras la instalación.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe remplazar por uno equivalente (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) disponible en el servicio posventa.
- Es necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.
- Es también necesario un fusible de 16 A.
- El teppan yaki consume 2500 W. Así pues, la instalación eléctrica debe suministrar esta potencia sin peligro.
- El teppan yaki debe estar **OBLIGATORIAMENTE** conectada a una toma de tierra.

**ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO DEJAR UN HUECO DE 5 CM AL MENOS, ENTRE EL FONDO DEL TEPPAN YAKI Y LA PRIMERA BALDA DEL MUEBLE DE COCINA.**

**ATENCIÓN : Si el teppan yaki presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del teppan yaki.**



## • CONEXIÓN ELÉCTRICA :



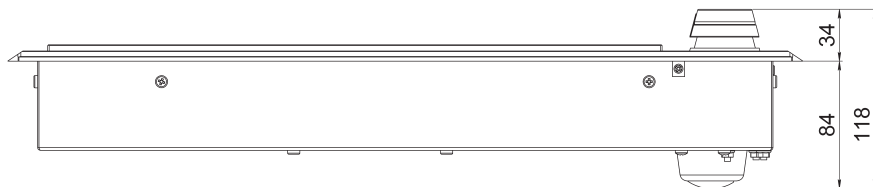
## 2 / EMPOTRAMIENTO

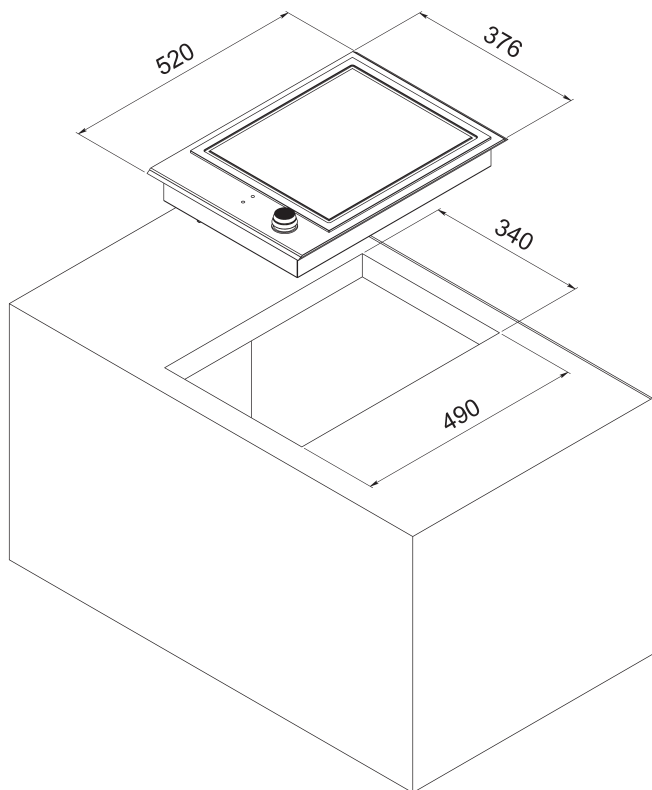
Este teppan yaki se puede empotrar en la superficie de trabajo o en un mueble de cocina, con solo recortar la forma correspondiente.

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

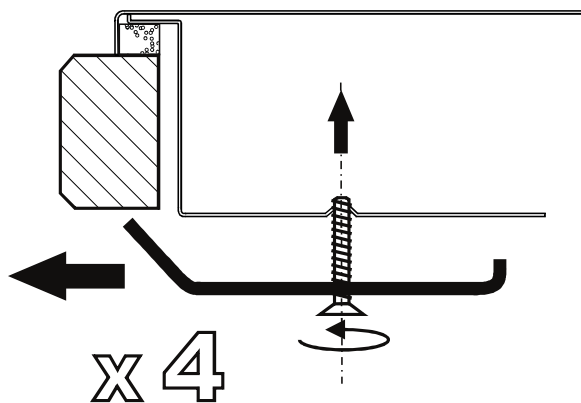
Dimensiones del aparato : 520 x 376 mm

Dimensiones de recortado de la encimera : 490 x 340 mm





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



• **Precauciones especiales :**

Este aparato está destinado exclusivamente a una utilización doméstica, cualquier otra utilización anulará la garantía.

No olvide que cuando el teppan yaki está en funcionamiento alcanza temperaturas muy elevadas.

No deje nunca el aparato funcionando sin vigilancia.

No autorice que niños manipulen el aparato.




No se atorgará ninguna garantía por daños que hayan sido engendrados por el no respeto de este documento.

Este teppan yaki está conforme a la norma EN 60335-2-6 en lo que concierne al calentamiento de los muebles.

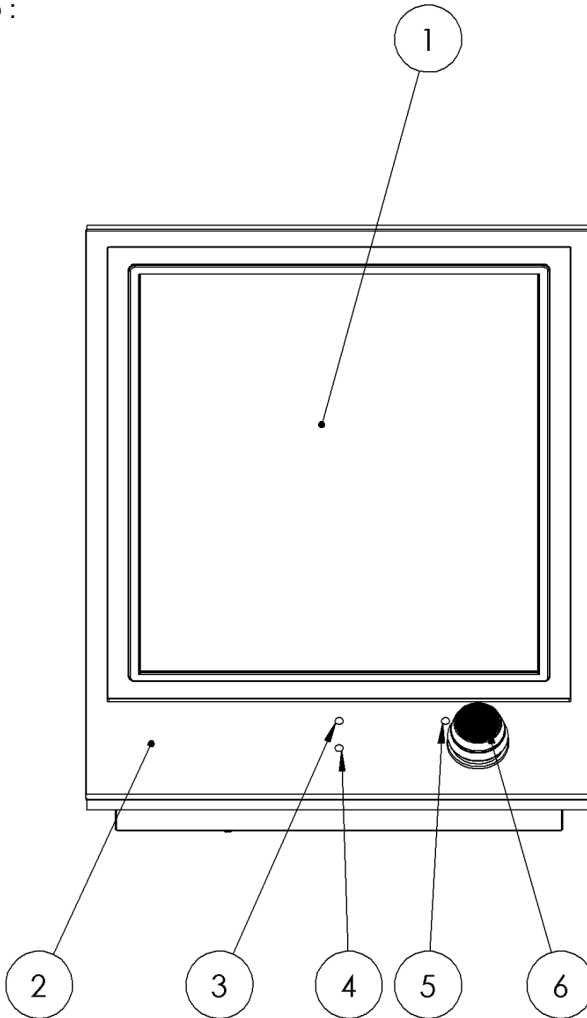
• **Los mandos :**

El botón de mando permite regular la temperatura de cocción.

Los indicadores luminosos le proporcionan informaciones sobre el funcionamiento del aparato:

	Este indicador luminoso se enciende en cuanto el aparato se pone bajo tensión.
	Este indicador luminoso se apaga en cuanto se llega a la temperatura seleccionada.
	Este indicador luminoso permite verificar el calor residual de la placa de cocción.

• El aparato :



- 1 placa de cocción en inox
- 2 cuadro de mando en vidrio
- 3 indicador luminoso de calor residual
- 4 Indicador luminoso de encendido
- 5 indicador luminoso de caldeo
- 6 manecilla de mando del termostato

Antes de su utilización, debe calentarse previamente esta teppan yaki de 5 a 10 minutos en posición máximo.

*Posición del botón, a título indicativo, según el tipo de alimento a cocinar. Estas posiciones pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto personal del consumidor.*

POSICION DEL TERMOSTATO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	OBSERVACIONES
90°	Calienta plato	-	Coloque la fuente sobre la rejilla
210°	Pan tostado	6 Min.	3 minuto de cada lado
180°	Rodajas de piña caramelizada, brochetas de frutas	9 Min.	Dar vuelta cada 3 minutos
180°	Tomates, champiñones, rodajas de cebolla	25 Min.	Dar vuelta cada 3-4 minutos
170°	Rodajas de salmón fresco, trucha, lenguado, gambas	8 – 10 Min.	4 – 5 minutos de cada lado
180°	Salchichas	15 Min.	Dar vuelta cada 2 minutos
180°	Broquetas de carne Carne de vaca bien hecha	12 – 15 Min.	Dar vuelta cada 3 minutos
180°	Carne de vaca poco hecha	10 Min.	4 – 5 minutos de cada lado

El teppan yaki también se puede utilizar como un "grand feu" ideal para la cocción a fuego lento.

Utilice una cacerola de la dimensión de la superficie de cocción.

- La cocción a fuego lento se estabilizará, de acuerdo con la cantidad, entre la posición 90° y 130°.
- Coloque la tapa para conservar la humedad, quitarla para reducirla.

Este tipo de aplicación es ideal para preparar:

- estofado de vacuno
- carbonadas
- guisos
- conejo con cerveza
- lengua de vacuno...

Asegúrese de que tras cada utilización, se lleve efectivamente el botón de mando a la posición **0**.

**• La placa de cocción:**

- El aparato debe estar caliente +/-65°.
- Raspe los residuos sólidos con la ayuda de una espátula o de una rasqueta.
- Moje la superficie de cocción con vinagre y agua fría.
- Frote la superficie de cocción con la ayuda de una esponja para fregar con un poco de jabón.
- Limpie y enjuague con la ayuda de la misma esponja.
- Una vez que la superficie esté limpia, séquela con papel de cocina.

**• El cuadro de mando en vidrio:**

Límpiala regularmente con un trapo húmedo en el que puede vaporizar un poco de limpiavidrios.

No vaporice directamente productos de limpieza encima del baño de aceite !

No limpie el aparato con un limpiador a presión o a vapor, puesto que corre el riesgo de cortocircuito !

**6 / SERVICIO POSTVENTA**

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie).

Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

**FR** 02

**EN** 12

**ES** 22

**PT** 32

**DE** 42

Estimado(a) Cliente,

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

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

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

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

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

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

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

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



1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO	34
2 / AJUSTAMENTO	35
3 / COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	37
4 / ALGUMAS SUGESTÕES	39
5 / MANUTENÇÃO	41
6 / SERVIÇOS AUTORIZADOS	41

---



### **Recolha dos electrodomésticos**

A directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados como resíduos urbanos não triados. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos a fim de recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação sobre o local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

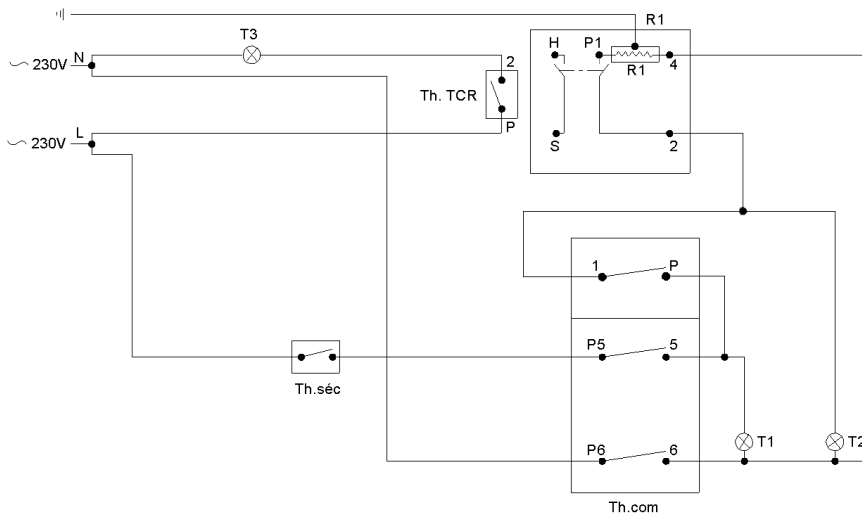
- O aparelho deve ser instalado por um electricista profissional autorizado, no respeito dos regulamentos em vigor.
- O técnico instalador é responsável pelo perfeito funcionamento do aparelho no local de montagem e compete-lhe informar o utilizador de todo o procedimento com a ajuda do presente manual.
- A tomada de alimentação deverá estar acessível após a instalação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um cabo idêntico (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>), disponível nos serviços de pós-venda.
- É necessário prever um interruptor bipolar com distância de abertura dos contactos superior a 3 mm no circuito de alimentação.
- Assegure-se de que a instalação eléctrica está munida de fusíveis de pelo menos 16 amperes.
- Este teppan yaki tem uma potência de 2.500 watts. Il faut donc que votre installation puisse fournir cette puissance sans danger.
- Este aparelho deve **OBRIGATORIAMENTE** ser ligado a uma tomada de terra.
- O cozimento no teppan yaki implica necessariamente emissão de fumo. Deverá levar esta particularidade em conta na ocasião da escolha do sítio onde instalar o seu teppan yaki.

**É IMPERATIVO DEIXAR, PELO MENOS, UM ESPAÇO LIVRE DE 5 CM ENTRE O FUNDO DO TEPPAN YAKI E O MÓVEL DE COZINHA.**

**NÃO GUARDE PRODUTOS INFLAMÁVEIS NO ESPAÇO POR BAIXO DO APARELHO.**

**ATENÇÃO :** Se o teppan yaki apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do teppan yaki.

## • LIGAÇÃO ELÉCTRICA :



## 2 / AJUSTAMENTO

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

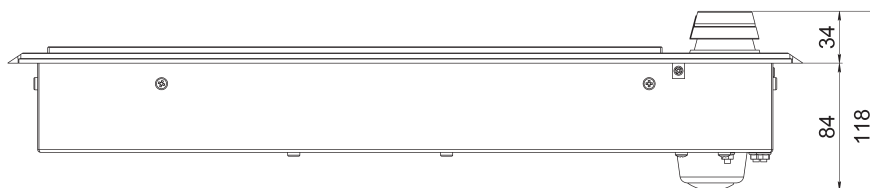
Adapta-se a qualquer suporte: alvenaria, madeira, metal, granito, estratificado, etc.

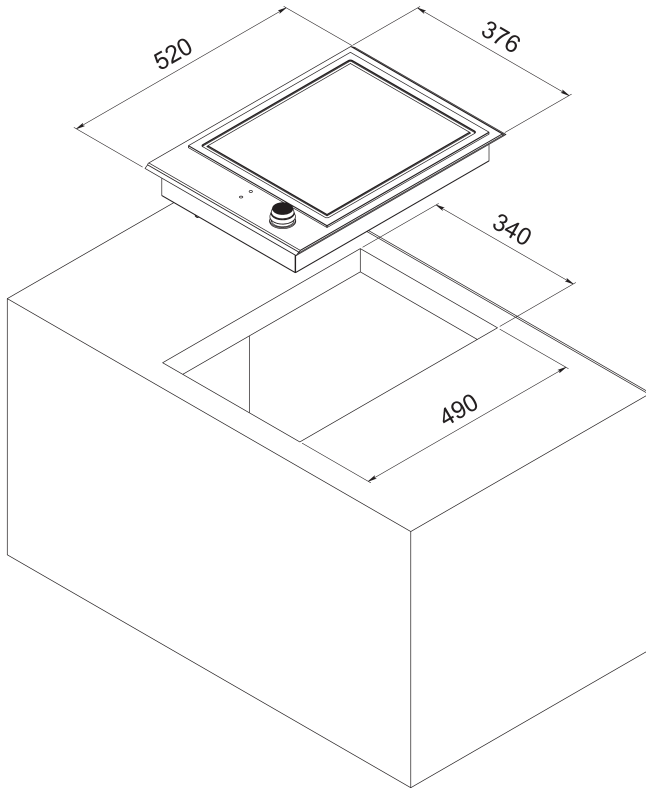
Dimensões do aparelho:

520 x 376 mm

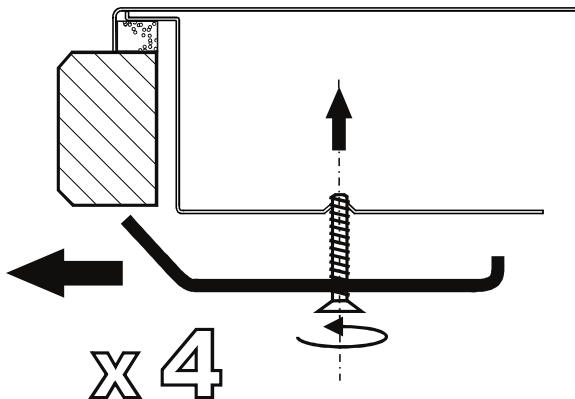
Dimensões da abertura no plano de trabalho:

490 x 340 mm





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



**• Precauções especiais de utilização :**

Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica. Qualquer outra utilização é considerada indevida e anulará a garantia.

Tenha sempre presente que o teppan yaki atinge temperaturas muito elevadas quando está a funcionar.

Nunca deixe o aparelho ligado sem supervisão.

Tome as devidas precauções para impedir que as crianças manipulem o aparelho.




A garantia não cobre eventuais danos decorrentes da não observância ou do desrespeito do presente manual.

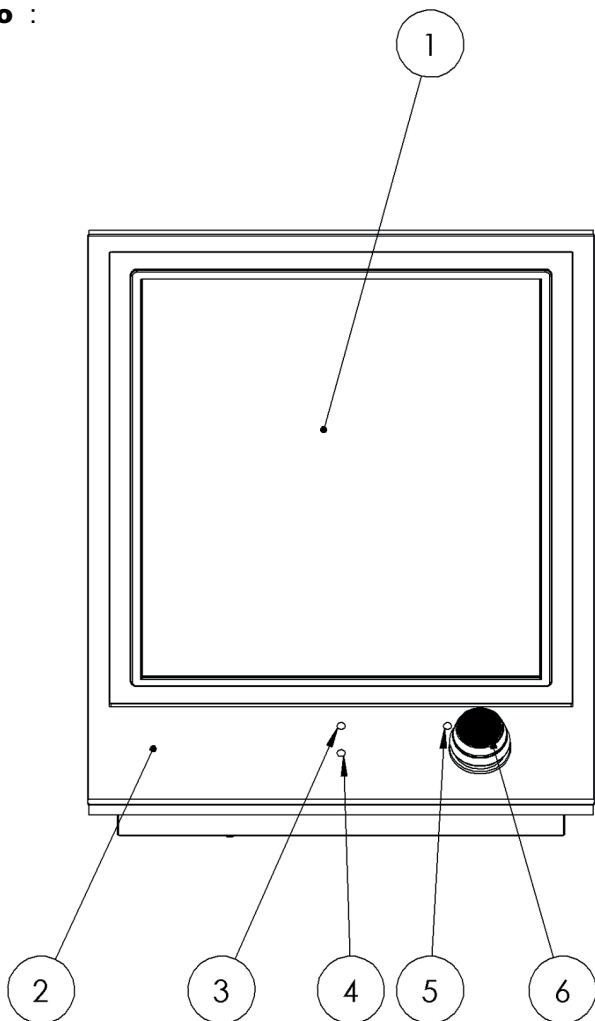
Este teppan yaki cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa à resistência ao calor do móvel de encastramento.

**• Comandos :**

O botão de comando permite regular a temperatura de cozimento.

Vários indicadores luminosos informam sobre o funcionamento do aparelho:

	Esta lâmpada piloto acende-se mal o aparelho é ligado.
	Esta lâmpada piloto apaga-se quando é atingida a temperatura seleccionada.
	Esta lâmpada piloto permite verificar o calor residual da placa.

**• O aparelho :**

- 1 Placa em aço inoxidável
- 2 Painel de controlo em vidro
- 3 Lâmpada piloto de calor residual
- 4 Lâmpada piloto ON/OFF
- 5 Lâmpada piloto de aquecimento
- 6 Alavanca de comando do termóstato

Antes de o utilizar, aqueça o teppan yaki 5 minutos na posição máximo.

*A posição do botão é dada a título indicativo em função do tipo de alimento. Esta depende da quantidade dos alimentos e das preferências pessoais do consumidor.*

<b>POSIÇÃO DO TERMOSTATO</b>	<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>TEMPO DE COZIMENTO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
90°	Aquecer pratos	-	Colocar o prato sobre a grelha
210°	Pão torrado	6 Min.	3 min. de cada lado
180°	Fatias de ananás caramelizadas, espeto de frutas	9 Min.	Virar de 3 em 3 minutos
180°	Meios-tomates, cogumelos, rodela de cebolas	25 Min.	Virar de 3 em 4 min.
170°	Postas de salmão fresco, trutas, linguados, scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 min. de cada lado
180°	Salsichas	15 Min.	Virar de 2 em 2 min.
180°	Espeto de carnes Carne de vaca bem passada	12 – 15 Min.	Virar de 3 em 3 min.
180°	Carne de vaca mal passada	10 Min.	4 – 5 min. de cada lado

O “teppan yaki” pode igualmente ser utilizado como placa para cozinhar a fogo lento.

Utilize um tacho com a mesma dimensão da superfície de cozimento.

- O cozinhado a fogo lento estabilizará, em função da quantidade, entre a posição 90° e 130°.
- Ponha a tampa para conservar a humidade, tire-a para reduzir.

Este tipo de aplicação é ideal para cozinhar:

- Estufados
- Guisados
- Fricassés
- Coelho com cerveja
- Língua de vaca...

No fim de cada utilização, confirme que o botão de comando está na posição **0**.



**• Placa:**

- O aparelho deve estar à temperatura de +/-65°.
- Raspe os resíduos sólidos com a ajuda de uma espátula ou de um raspador.
- Molhe a superfície de cozinhar com água fria e vinagre.
- Esfregue a superfície de cozinhar com a ajuda de um esfregão e um pouco de sabão.
- Enxugue e limpe com o mesmo esfregão.
- Uma vez a superfície limpa, seque com papel de cozinha.

**• Painel de controlo em vidro:**

Limpe-a com regularidade com um pano húmido no qual poderá vaporizar um pouco de limpa-vidros. Não vaporize produtos de limpeza por cima do óleo de teppan yaki !

Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o aparelho, poderá provocar um curto-circuito !

**6 / SERVIÇOS AUTORIZADOS**

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

FR 02

EN 12

ES 22

PT 32

DE 42

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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

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

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

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

De Dietrich

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

1 / INSTALLATION	44
2 / EINBAU	45
3 / INBETRIEBNAHME	47
4 / EINIGE VORSCHLÄGE	49
5 / REINIGUNG	51
6 / KUNDENDIENST	51

---



### ■ Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden.

Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

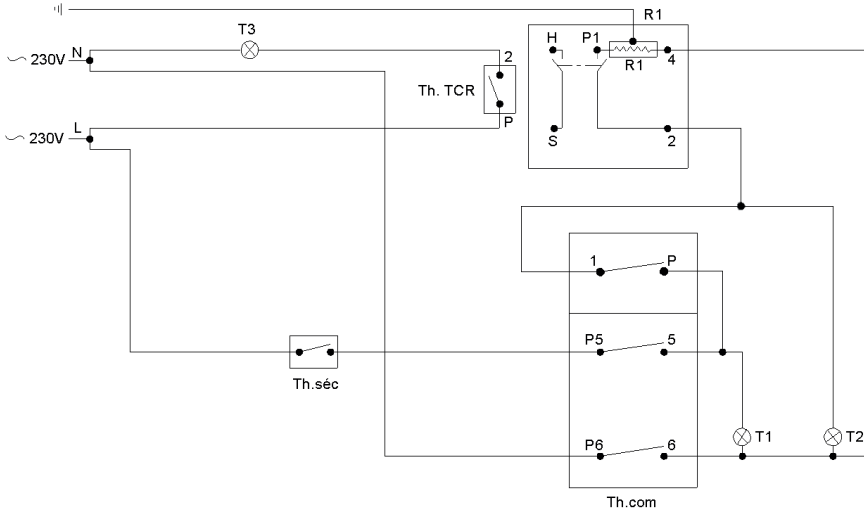
Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden.
- Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren des Geräts verantwortlich, er muss dem Benutzer den Betrieb mit Hilfe dieses Handbuchs erklären.
- Der Stecker des Stromanschlusses muss nach der Installation zugänglich sein.
- Ein beschädigtes Abschlusskabel ist durch ein entsprechendes Kabel (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) zu ersetzen, welches beim Kundendienst erhältlich ist.
- Im Stromkreis muß ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3mm beträgt.
- Sie benötigen eine 16-Ampere-Sicherung.
- Ihrer teppan yaki benötigt 2.500 Watt. Ihre Elektroinstallation muß diese Stromstärke gefahrlos liefern können.
- Der teppan yaki muß **UNBEDINGT** an eine Erdverbindung angeschlossen sein.
- Das Kochen auf dem teppan yaki führt zur Raumentwicklung. Sie sollten dies bei der Wahl eines geeigneten Aufstellungsortes für Ihren teppan yaki beachten.

**ZWISCHEN DEM BODEN DES TEPPAN YAKI UND DEM ERSTEN BRETT DES KÜCHENSCHRANKS MUSS UNBEDINGT EIN ABSTAND VON MINDESTENS 5 CM EINGEHALTEN WERDEN.  
KEINE BRENNBAREN PRODUKTE IM RAUM UNTER DEM HERD LAGERN.**

**ACHTUNG : Wenn der Teppan yaki irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.**

## • ELEKTRISCHER ANSCHLUSS :



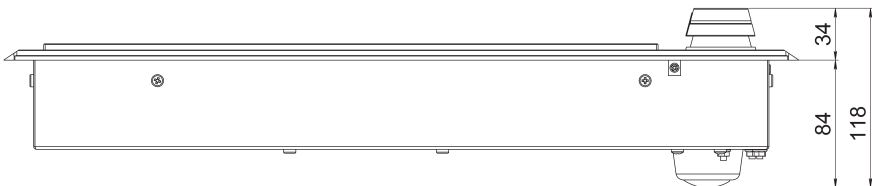
## 2 / EINBAU

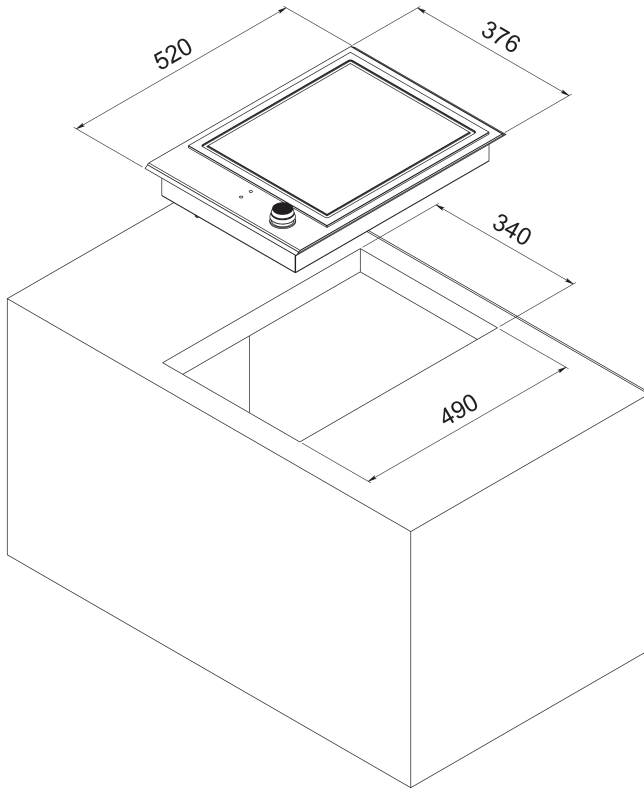
Das teppan yaki wird in eine Arbeitsplatte oder einen Küchenschrank eingebaut, indem einfach die entsprechende Form herausgeschnitten wird.

Jegliche Materialien können als Stellfläche verwendet werden: Mauerwerk, Holz, Metall, Granit, Schichtpreßstoffe usw.

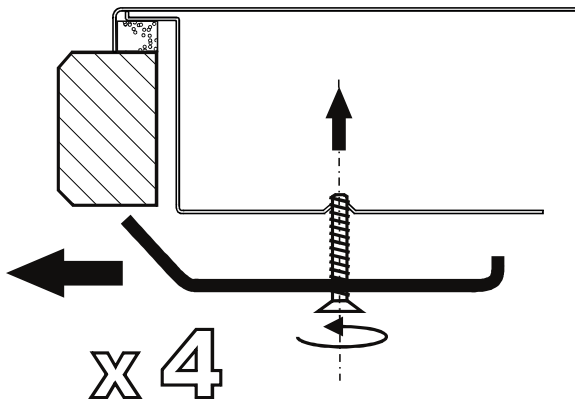
Maße des Geräts: 520 x 376 mm

Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte: 490 x 340 mm





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



• **Besondere vorsichtsmaßnahmen :**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, bei jeder anderen Verwendung ist die Garantie aufgehoben.

Nicht vergessen dass der teppan yaki im Betrieb sehr hohe Temperaturen erreicht.

Niemals das Gerät ohne Aufsicht betreiben.

Gestatten Sie Kindern nicht, an dem Gerät zu schalten.




Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Unterlage entstehen.

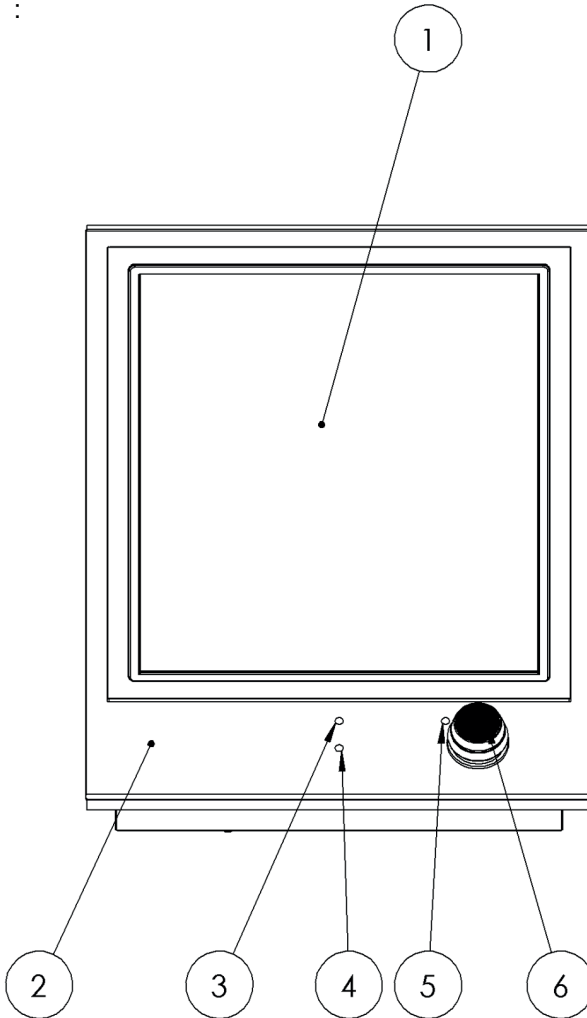
Dieser Teppan Yaki erfüllt die Norm EN 60335-2-6 mit Bezug auf die Erhitzung von Mobiliar beim Einsatz.

• **Die Bedienungen :**

Der Bedienungsknopf ermöglicht die Regelung der Einsatztemperatur.

Die Kontrolllämpchen liefern Ihnen Informationen über den jeweiligen Betriebszustand:

	Dieses Kontrolllämpchen leuchtet auf, wenn das Gerät unter Spannung gesetzt wird.
	Dieses Kontrolllämpchen erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht worden ist.
	Dieses Kontrolllämpchen zeigt die Restwärme des Kochfeldes an.

**• Das Gerät :**

- 1 Kochfeld aus Edelstahl
- 2 Bedienungsfeld aus Glas
- 3 Kontrollämpchen für die Restwärme
- 4 Kontrollämpchen EIN/AUS
- 5 Kontrollämpchen für den Heizbetrieb
- 6 Bedienunggriff für den Thermostaten



Wärmen Sie den teppan yaki vor jedem Gebrauch 5 Minuten.

*Die Einstellung des Knopfes stellt nur einen Richtwert je nach Art des Kochgutes dar. Diese Einstellungen ändern sich je nach der Menge des Kochgutes sowie dem persönlichen Geschmack des Verbrauchers.*

<b>Einstellung des Thermostats</b>	<b>Kochgut</b>	<b>Garzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
90°	Tellerwärmer	-	Schüssel auf Rost legen
210°	Toastbrot	6 Min.	3 Min. auf jeder Seite
180°	Karamalisierte Ananasscheiben, Fruchtspießen	9 Min.	Alle 3 Min. wenden.
180°	Halbe Tomaten, Pilze, Zwiebelscheiben	25 Min.	Alle 3-4 Min. wenden
170°	Frische Lachsfilets, Forelle, Scholle, Scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 Min. auf jeder Seite
180°	Bratwürste	15 Min.	Alle 2 Min. wenden
180°	Fleischspieße	12 – 15 Min.	Alle 3 Min. wenden
180°	Gebratenes Beefsteak	10 Min.	4 – 5 Min. auf jeder Seite
180°	Rinder gut durchgebraten	10 – 12 Min.	Alle 4 Min. wenden

Der Teppan yaki kann ebenfalls als ideales „großes Feuer“ zum „Köcheln“ benutzt werden. Verwenden Sie einen großen Kochtopf, der von den Maßen her auf das Kochfeld passt.

- Zum stabilen Köcheln je nach der Kochmenge die Position 90° bis 130° wählen.
- Setzen Sie den Deckel auf, um die Feuchtigkeit zu wahren. Nehmen Sie den Deckel ab, um die Feuchtigkeit herabzusetzen.

Diese Anwendungsweise ist ideal für folgende Speisen:

- Rinderschmorbraten
- Grillfleisch
- Kalbfleisch in weißer Soße
- Kaninchen in Biersoße
- Rinderzunge...

Vergewissern Sie sich nach jedem Einsatz, dass der Bedienungsknopf ordnungsgemäß auf die Position **0** gebracht worden ist.

**• Das Kochfeld:**

- Das Gerät muss heiß sein (+/-65°).
- Kratzen Sie feste Rückstände mit Hilfe eines Spachtels oder Schabers ab.
- Benetzen Sie das Kochfeld mit Essig und kaltem Wasser.
- Reiben Sie das Kochfeld mit einem Scheuerschwamm und ein wenig Seife ein.
- Putzen und reinigen Sie das Kochfeld mit demselben Schwamm.
- Wenn das Kochfeld sauber ist, wischen Sie es mit Haushaltspapier ab.

**• Das Bedienungsfeld aus Glas:**

Reinigen Sie ihn regelmäßig mit einem feuchten Tuch, auf das Sie ein wenig Glaspflegemittel geben können. Versprühen Sie keine Reinigungsprodukte direkt auf das Gerät !

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger. Es besteht in dem Fall Kurzschlussgefahr !

**6 / KUNDENDIENST**

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer).

Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

