

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

TEPPAN YAKI
DPE7400X

De Dietrich 



***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

- **AVERTISSEMENT:**

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart moins d'être surveillés en continu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités ou le manque d'expérience et de connaissances physiques, sensorielles ou mentales réduites si elles ont été donné supervision des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprendre les dangers impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance
- La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de la plaque de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Ces instructions sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole apparaît pas sur l'appareil que vous devez vous référer à la notice technique nécessaire que le fabricant fournira pour la modification de l'appareil dans les conditions d'utilisation du pays de destination.
- Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité si l'installation et l'utilisation abusive de l'appareil et causer des blessures ou des dommages. Gardez les instructions à portée de main comme une référence pour l'avenir.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de la préparation de la nourriture parce que les huiles et graisses pourraient provoquer un incendie.

- Lorsque l'appareil est connecté directement à l'alimentation, vous avez besoin d'un interrupteur omnipolaire isolant. Il est nécessaire que l'appareil peut être complètement déconnecté du réseau en conformité avec les conditions de la catégorie III de la surtension. Le câble de terre ne sont pas inclus.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien agréé ou par une personne qualifiée pour éviter le danger.
- When connecting the power cable, make sure it is not in direct contact (eg. By using insulation sleeves) with parts that can reach temperatures of over 50 ° C.

1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	07
2 / ENCASTREMENT	08
3 / MISE EN SERVICE	10
4 / QUELQUES SUGGESTIONS	12
5 / ENTRETIEN	13
6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	14



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 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:

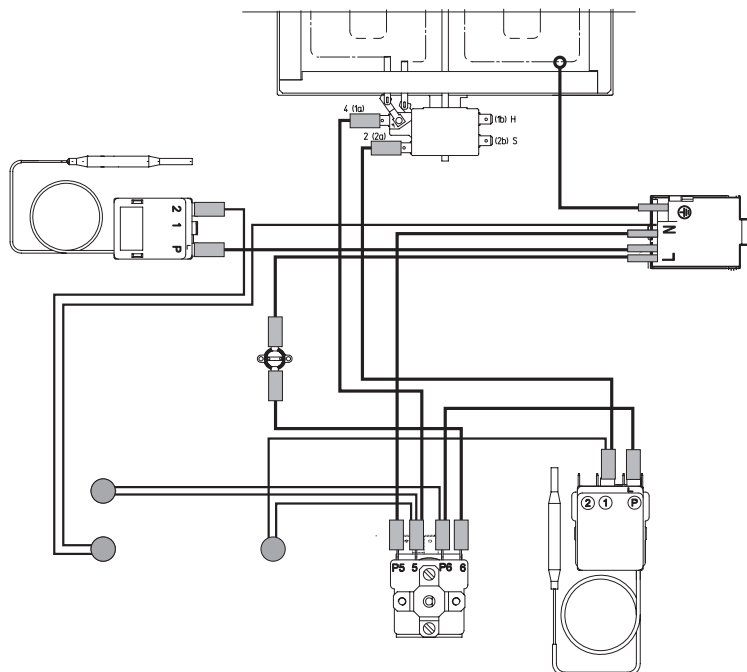
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

- 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 (H05GG-F ou H05SS-F 3x1,5mm²) 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 encastrez 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.

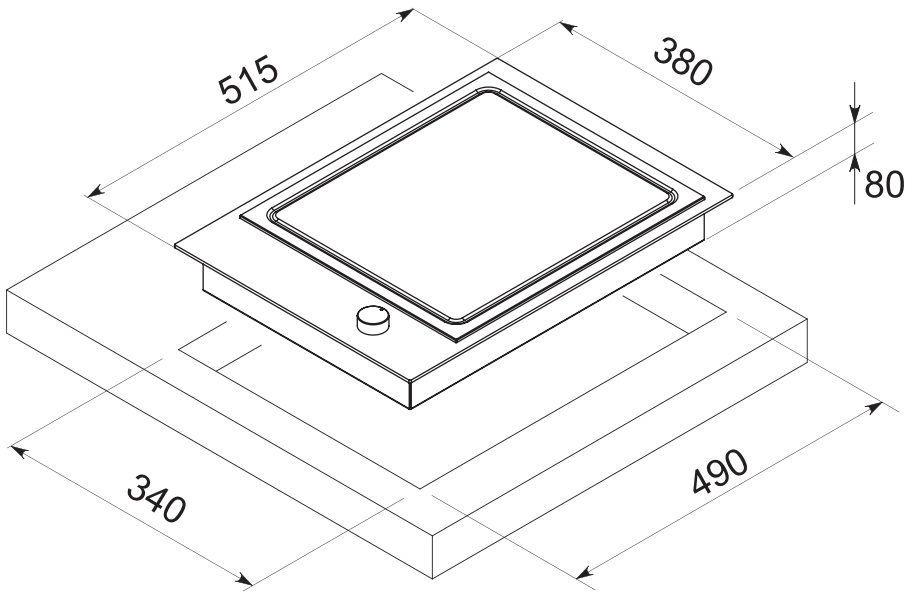
Dimensions de l'appareil :

515 x 380 mm

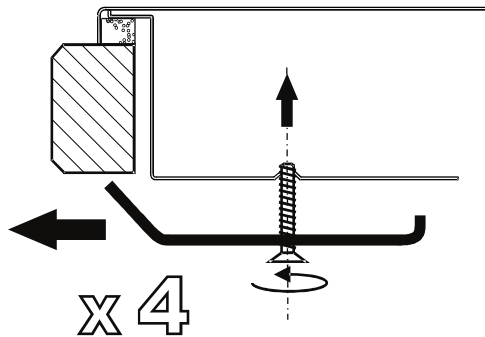
Dimensions de découpe du plan de travail :

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.

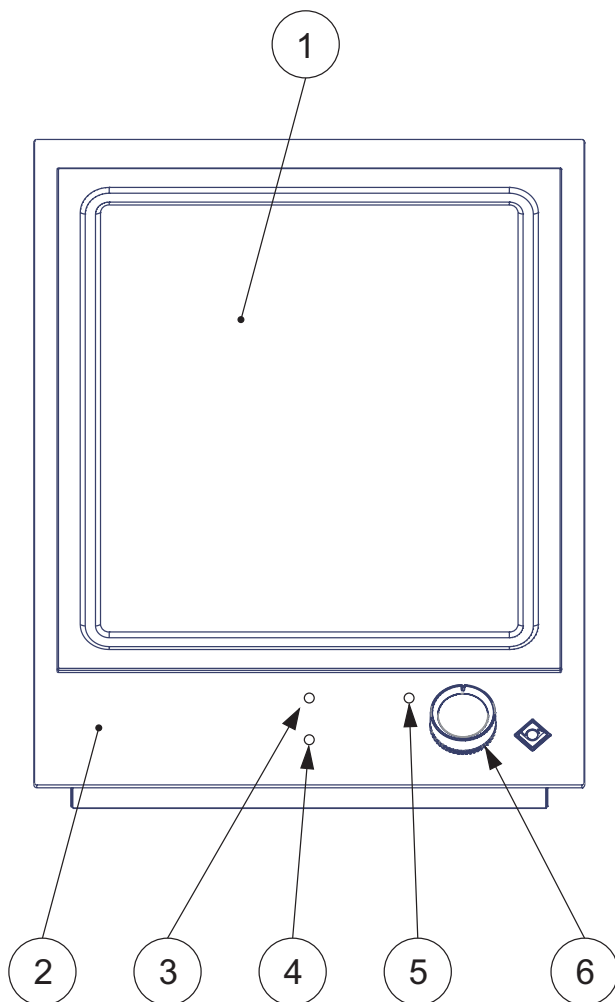
• Les commandes:

Le bouton de commande permet de régler 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.

Position du thermostat	Préparations	Temps de cuisson	Observations
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**.

5 / ENTRETIEN

• 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 !.

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

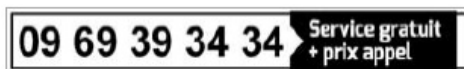
> *nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :*



INTERVENTIONS FRANCE.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :



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



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 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 alllovers of cooking and fine food. We hope that you
enjoy using this new appliance.*

Thank you for choosing a De Dietrich product.

De Dietrich

WARNING:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the hob during cleaning
- These instructions apply only if the symbol of the country appears on the appliance. If the symbol not appear on the device you need to refer to the technical instructions required that the manufacturer will provide for the amendment of the appliance in terms of use of the destination country.
- Carefully read the instructions before installing and using the appliance. The manufacturer is not responsible if the installation and improper use of the device causing injury or damage. Keep the instructions handy as a reference for the future.
- Never leave the appliance unattended during food preparation because oil and grease could cause a fire.
- When the unit is connected directly to the power supply, you need a switch insulating omnipolar. It is necessary that the appliance can be completely disconnected from the network in accordance with the conditions of the category III on the overvoltage. The earth cable is not included.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorized technician or by a qualified person to avoid danger.
- When connecting the power cable, make sure it is not in direct contact (eg. through the use of insulation sleeves) with parts that can reach temperatures of over 50 ° C.

1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS	20
2 / FITTING	21
3 / PUTTING INTO SERVICE	23
4 / SOME HINTS	25
5 / MAINTENANCE	27
6 / AFTER SALES SERVICE	27



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.

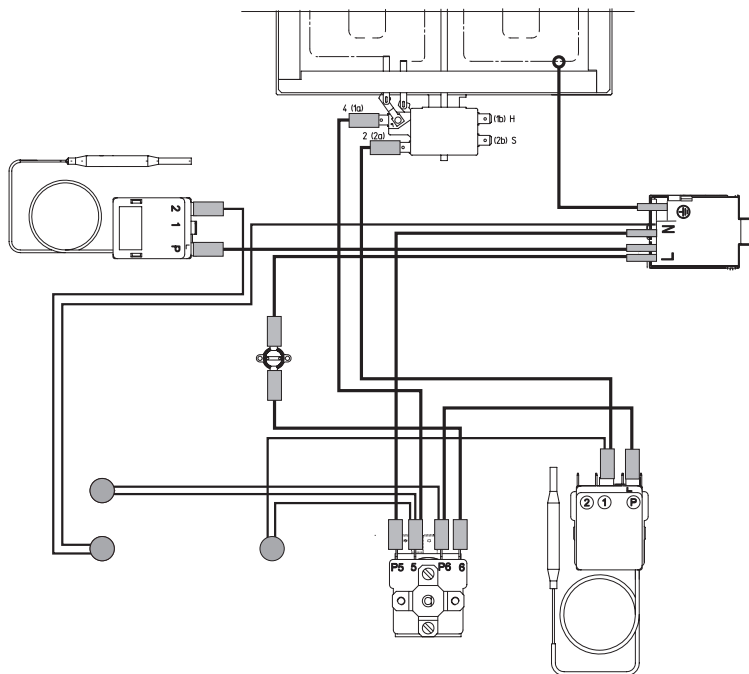
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance

- 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 (H05GG-F or H05SS-F 3x1,5mm²) 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 yaki 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.

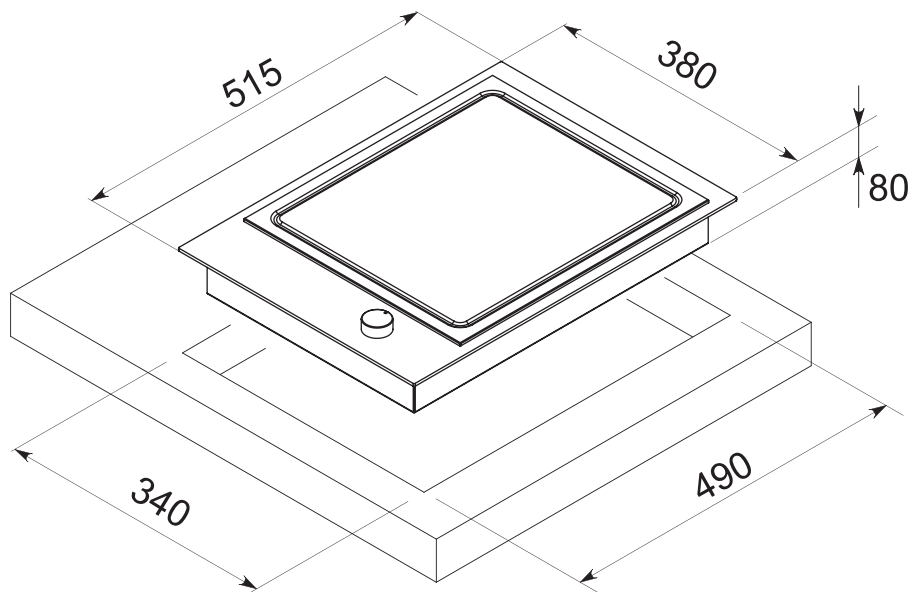
Dimensions of appliance:

515 x 380 mm

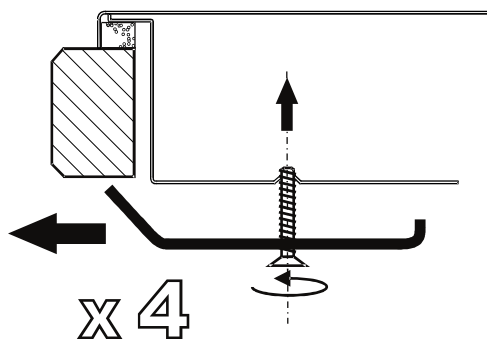
Dimensions of hole cut in work surface:

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.

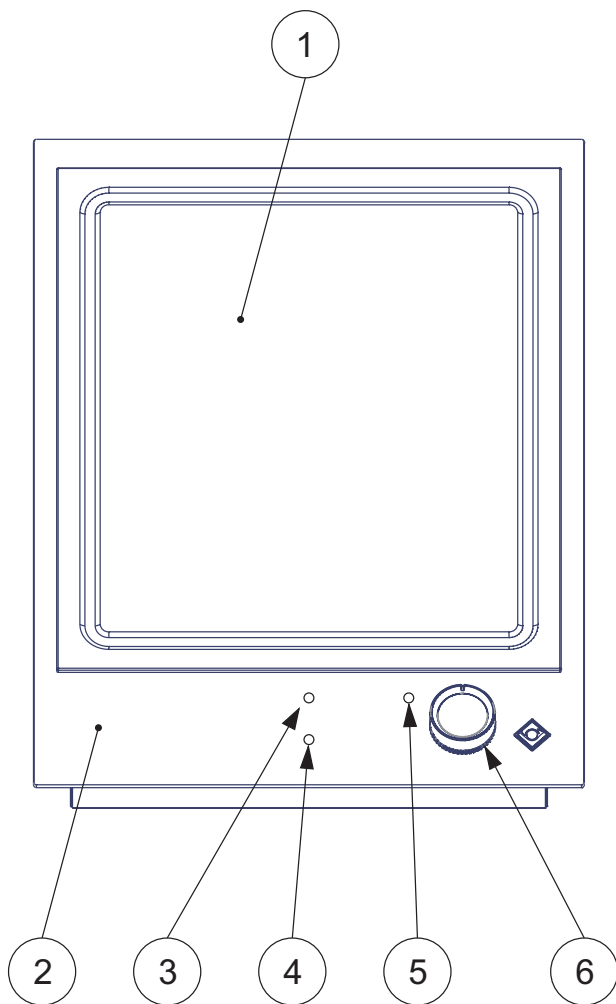
• **The controls:**

The control knob enables you to regulate the cooking temperature.

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

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

• 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.*

Thermostat position	Preparation	Cooking time	Observations
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 montherboard:

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.

Find full information about the brand at :

www.de-dietrich.com

De Dietrich 

Find full information about the brand at :

www.de-dietrich.com

De Dietrich 