



MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: DTE 1068 X INOX

CODIC: 3287904



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un teppan yaki DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau teppan yaki DE DIETRICH.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Objets de valeur depuis 1684

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 l'évolution technique.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

	PAGE
1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	3
2 / ENCASTREMENT	4
3 / MISE EN SERVICE	6
4 / QUELQUES SUGGESTIONS	8
5 / ENTRETIEN	10

**■ 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.

FR 1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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 3x1,5mm²) 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.

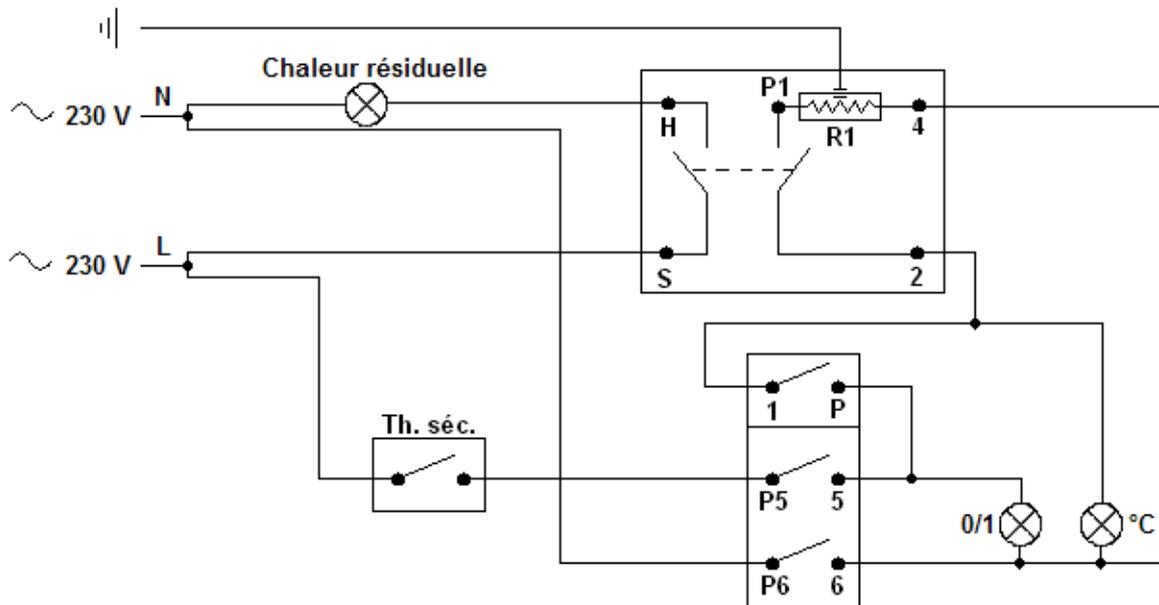
Le teppan yaki doit **OBLIGATOIREMENT** être raccordé à une prise de terre.

La cuisson entraîne nécessairement le dégagement de fumées. Il faudra tenir compte de cette particularité lors du choix de l'endroit où vous 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 :**

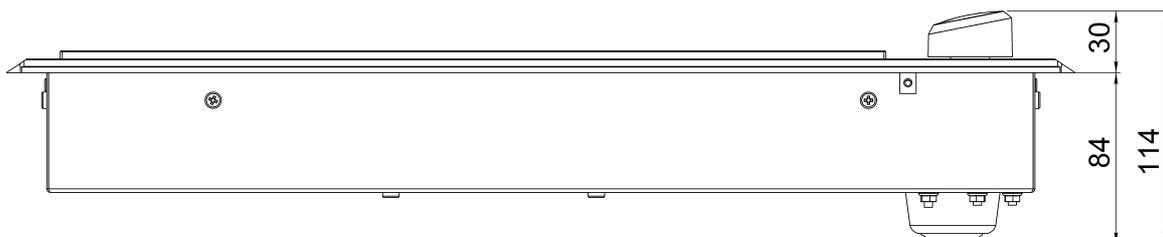


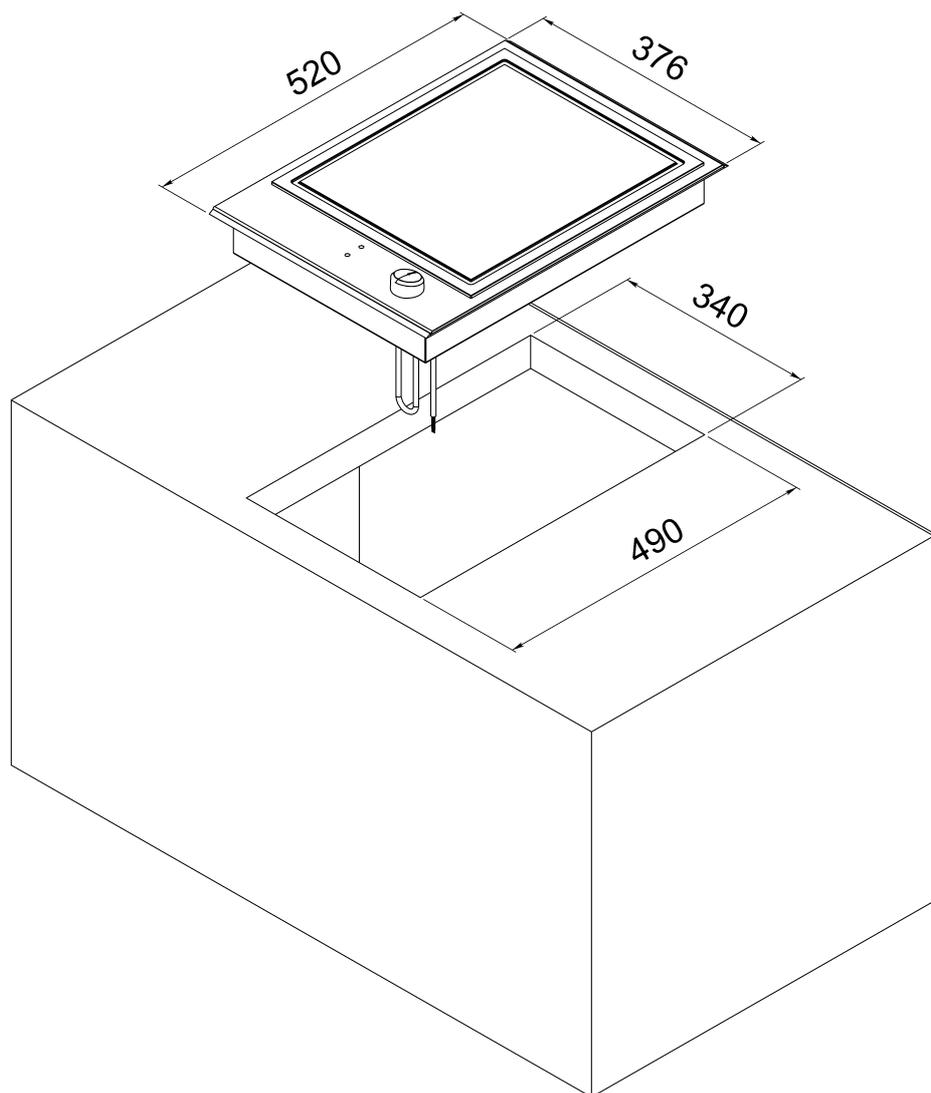
FR 2 / ENCASTREMENT

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

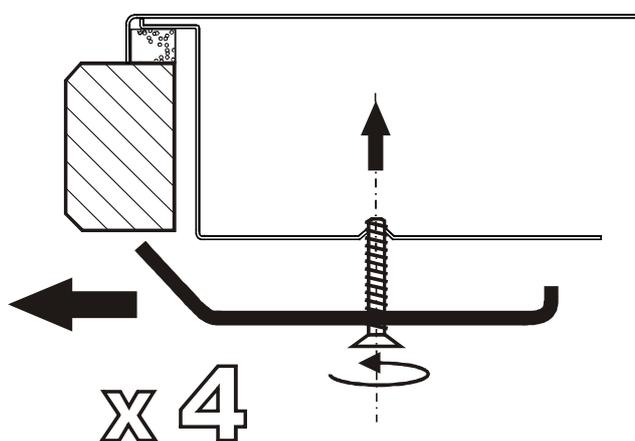
Tout support peut convenir : maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

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.

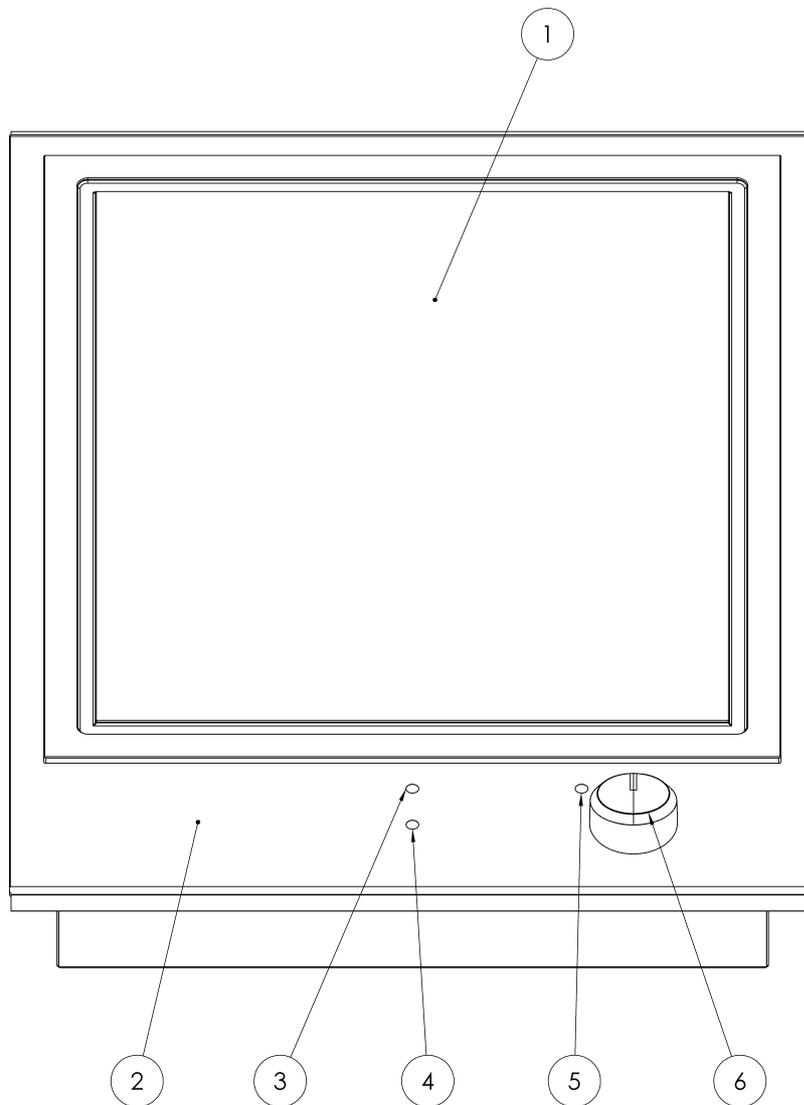
- **Les commandes :**

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

FR 4 / QUELQUES SUGGESTIONS

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**.

- **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

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 / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004