

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN DIRECTION FOR USE
ES MODO DE EMPLEO
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
IT ISTRUZIONI PER L'USO
DA BRUGSANVISNING
PT MODO DE UTILIZAÇÃO
PL INSTRUKCJI
NL GEBRUIKSAANWIJZING

Teppan Yaki DTE1068X

De Dietrich 



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.

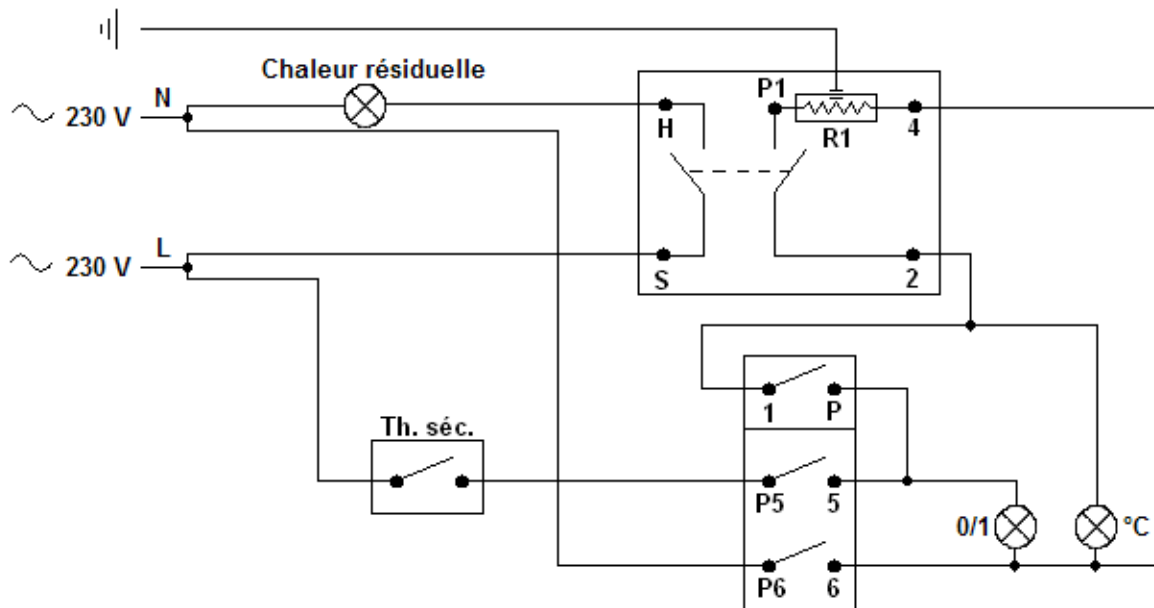
Le teppan yaki doit **OBLIGATOIREMENT** être raccordé à une prise de terre.

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 :**

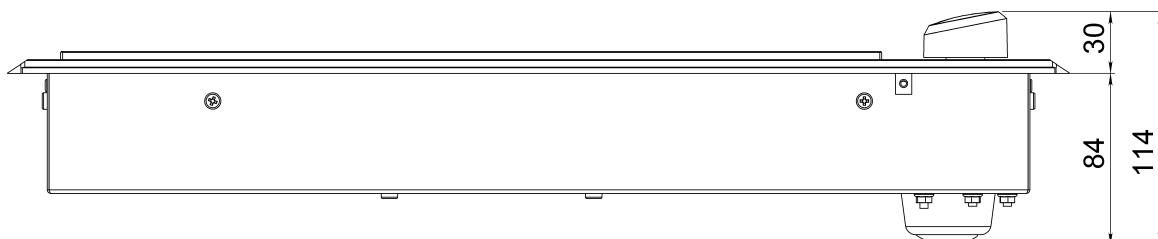


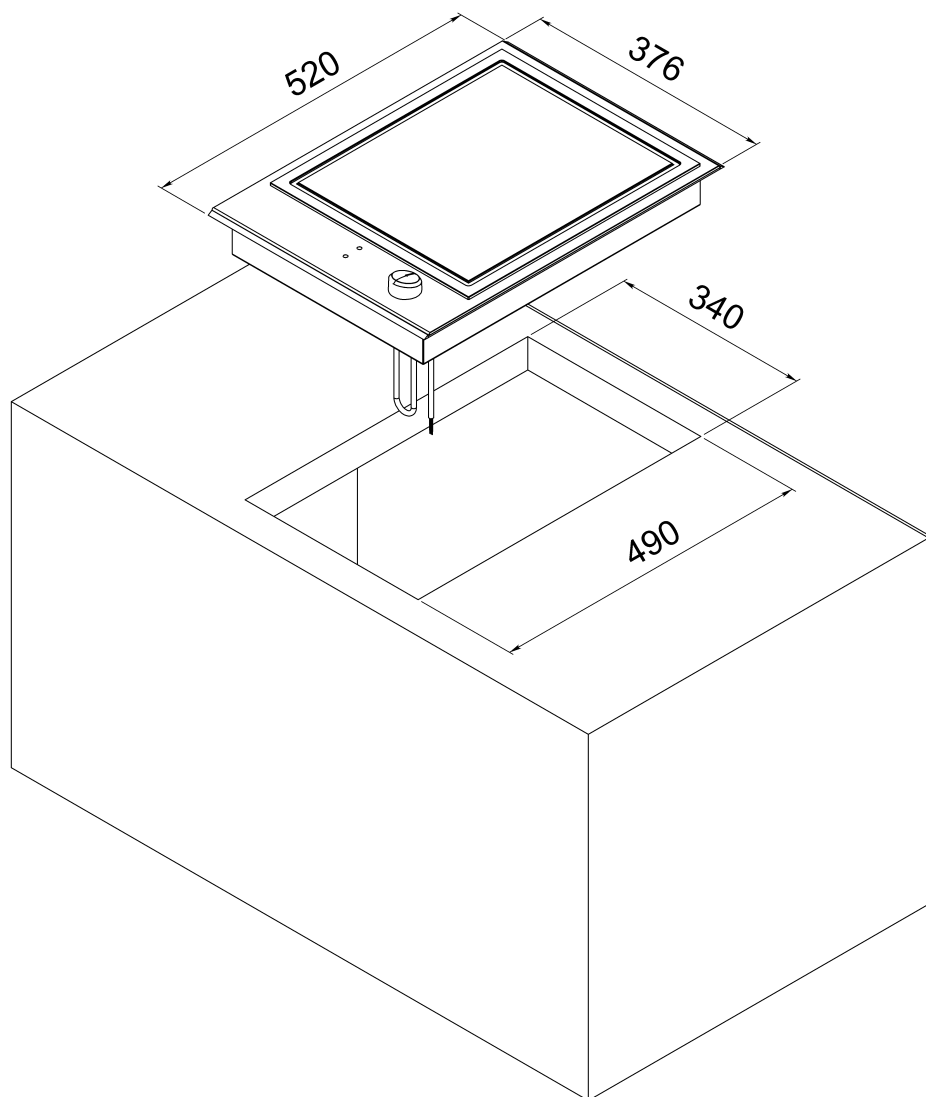
FR 2 / ENCASTREMENT

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

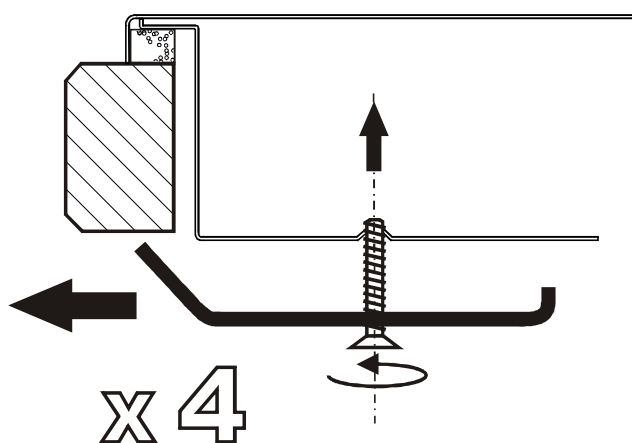
Tout support peut convenir : maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

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.

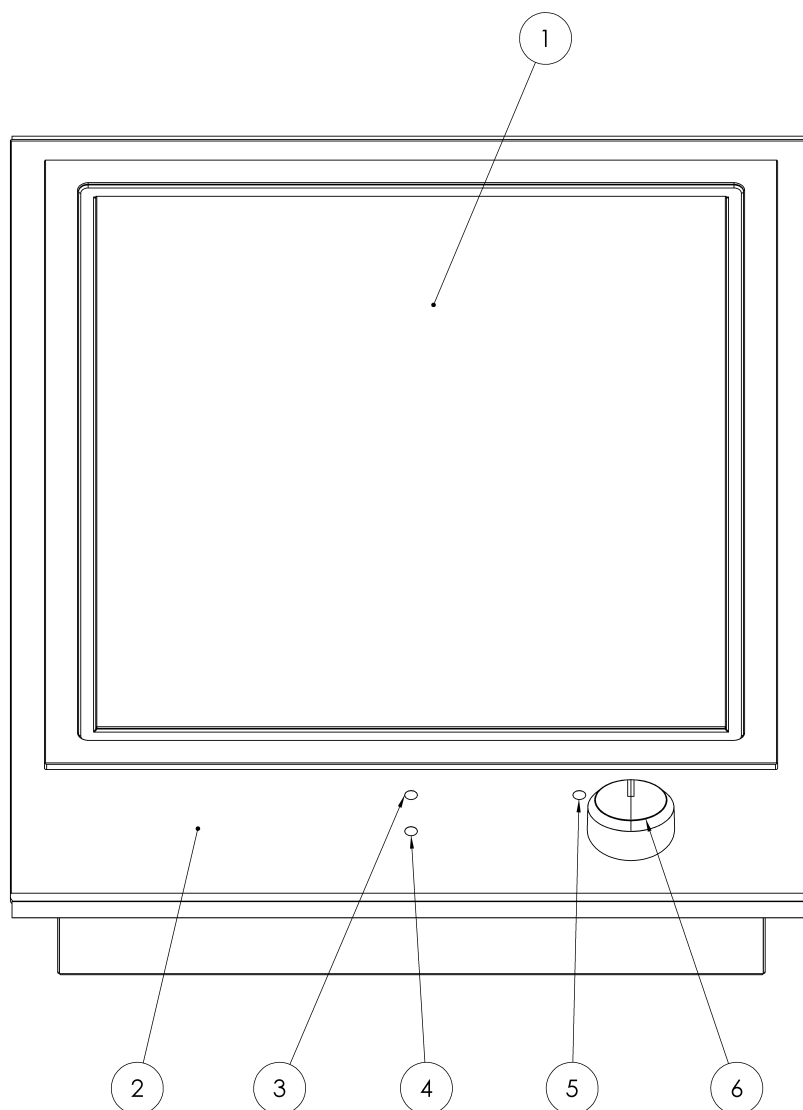
- **Les commandes :**

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

Dear Client,

You have just acquired a DE DIETRICH teppan yaki; thank you for your purchase.

Our research teams have designed a new generation of appliances with you in mind. Their quality, design and state-of-the-art technology incorporate our unique know-how that makes these products exceptional.

DE DIETRICH products include a wide range of ovens, microwave ovens, glass-ceramic cook tops, vented hoods, built-in dishwashers and refrigerators that you can match to your new DE DIETRICH teppan yaki.

Our consumer department is of course at your service, because we want to do our best to meet your expectations with regard to our products. We will be happy to respond to your questions or suggestions. (Please see the form for coordinating your questions at the end of this booklet).

www.dedietrich-electromenager.com

These "new valuables" serve as landmarks in our daily lives – DE DIETRICH, a reference for excellence, extends an invitation to join a new art of living.

The DE DIETRICH trademark.

	PAGE
1 / INSTALLATION INSTRUCTIONS	13
2 / FITTING	14
3 / PUTTING INTO SERVICE	16
4 / SOME HINTS	18
5 / MAINTENANCE	20



■ 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 3x1,5mm²) 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.

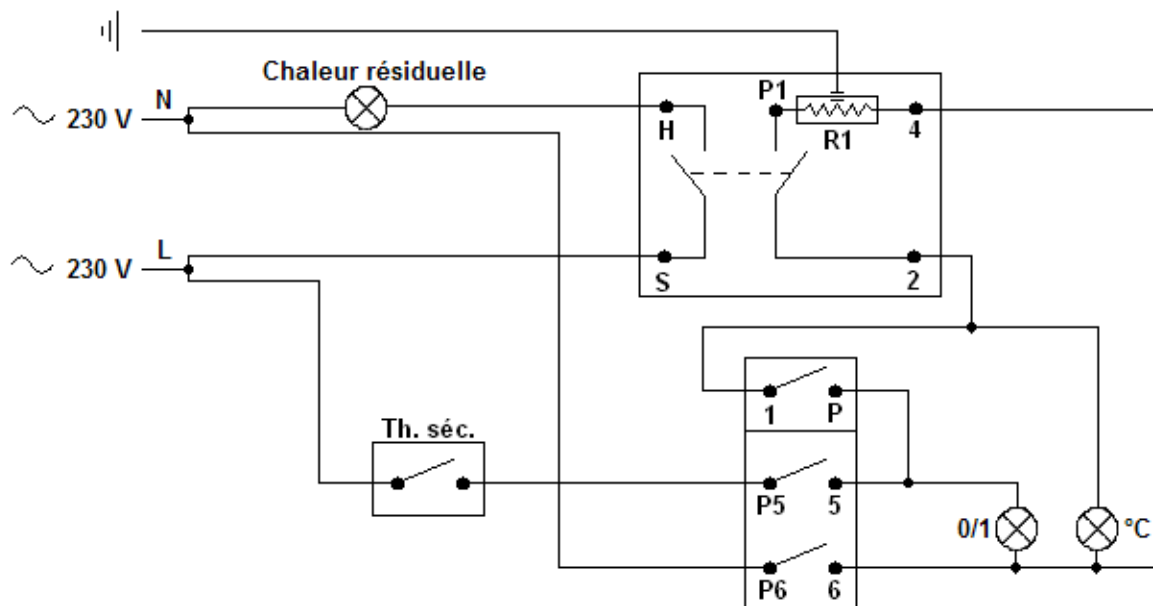
Your teppan yaki **MUST** be connected to earth.

Cooking with the teppan 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 :**



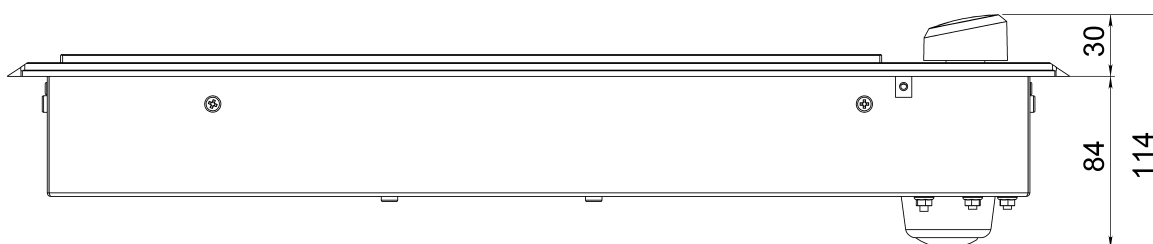
EN 2 / FITTING

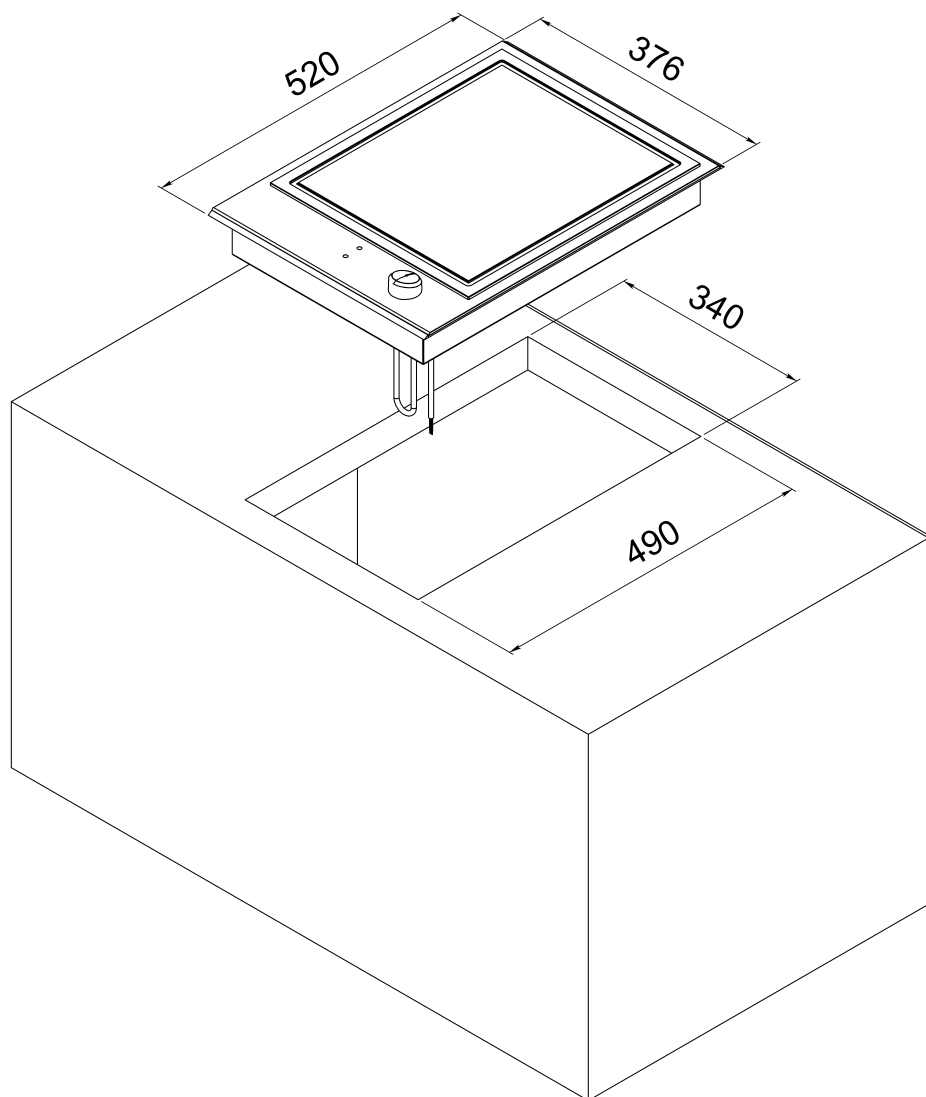
This teppan yaki is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

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

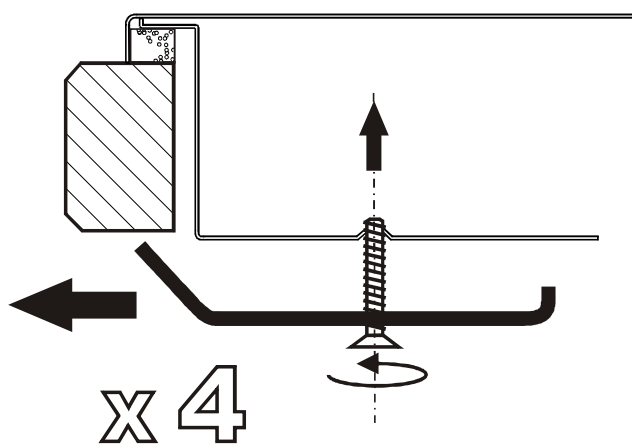
Dimensions of appliance: 520 x 376 mm

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.



EN 3 / PUTTING INTO SERVICE

- **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 :**

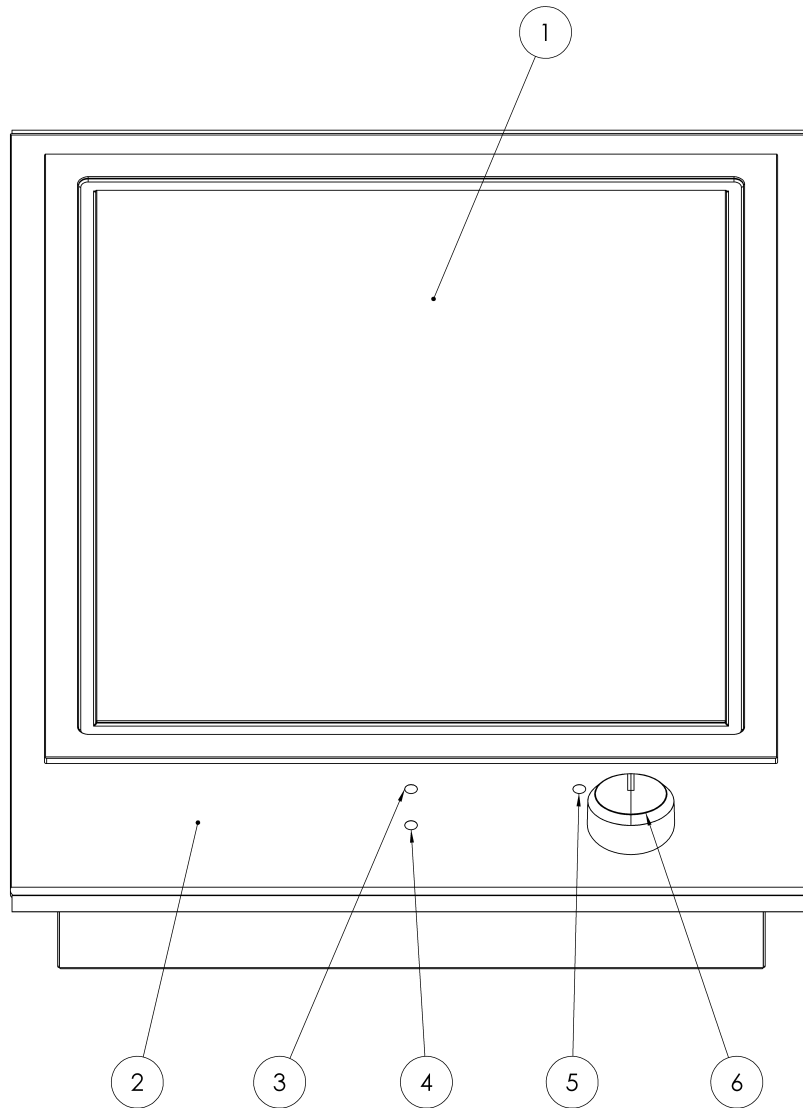
The control knob enables you to regulate the cooking temperature.

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.

EN 3 / PUTTING INTO SERVICE

- **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

EN 4 / SOME HINTS

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 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!*

Estimado cliente :

Acaba de adquirir un teppan yaki DE DIETRICH y le agradecemos su confianza.

Nuestros equipos de investigación han concebido especialmente para usted una nueva generación de aparatos que por su calidad, diseño y evoluciones tecnológicas son realmente productos de excepción y demuestran un savoir-faire único.

En la gama de productos DE DIETRICH, Ud. encontrará una amplia selección de hornos, microondas, encimeras de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y refrigeradores integrables, que podrá combinar con su teppan yaki DE DIETRICH.

Preocupados permanentemente por satisfacer sus necesidades y exigencias en cuanto a nuestros productos, nuestro servicio consumidores está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias (véanse señas al final de este folleto).

www.dedietrich-electromenager.com

Gracias a estos « nuevos objetos de valor » que nos sirven de punto de referencia en nuestra vida cotidiana, DE DIETRICH, referencia por excelencia, es una verdadera invitación a un nuevo arte de vivir.

La marca DE DIETRICH.

	PAGE
1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	23
2 / EMPOTRAMIENTO	24
3 / PUESTA EN SERVICIO	26
4 / ALGUNAS SUGERENCIAS	28
5 / MANTENIMIENTO	30



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 INSTALACIÓN

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 3x1,5mm²) 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.

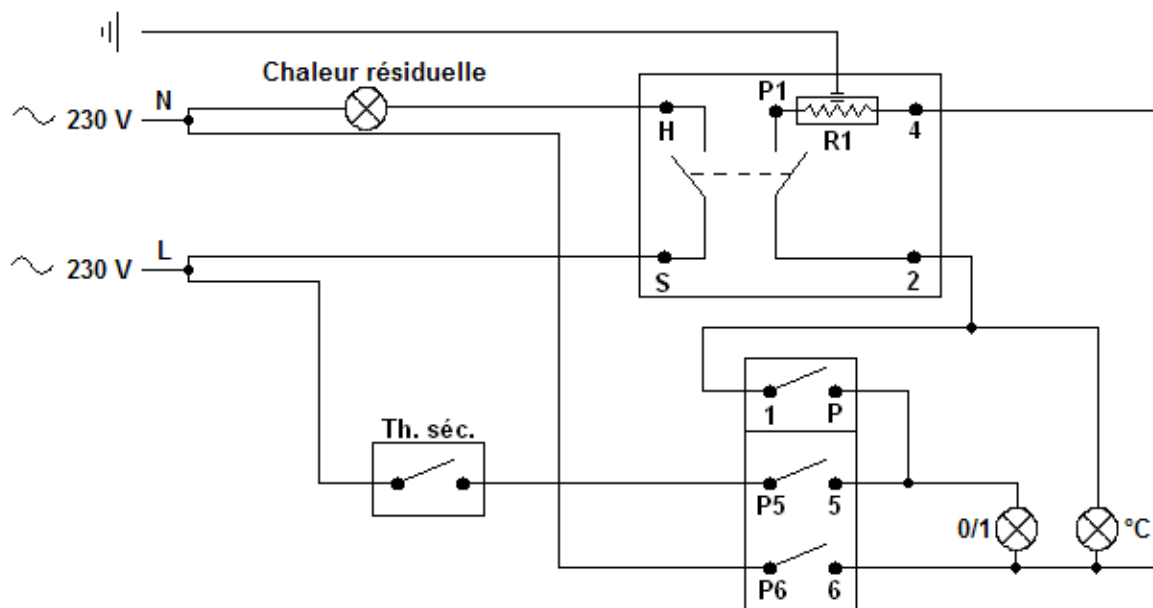
El teppan yaki consume 2500 W. Así pues, la instalación eléctrica debe suministrar esta potencia sin peligro.

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:**

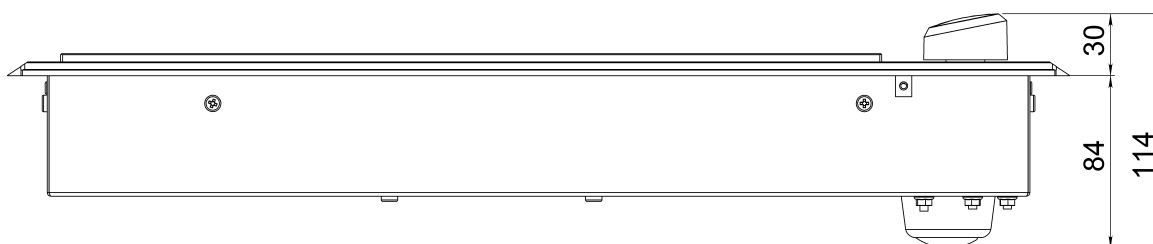


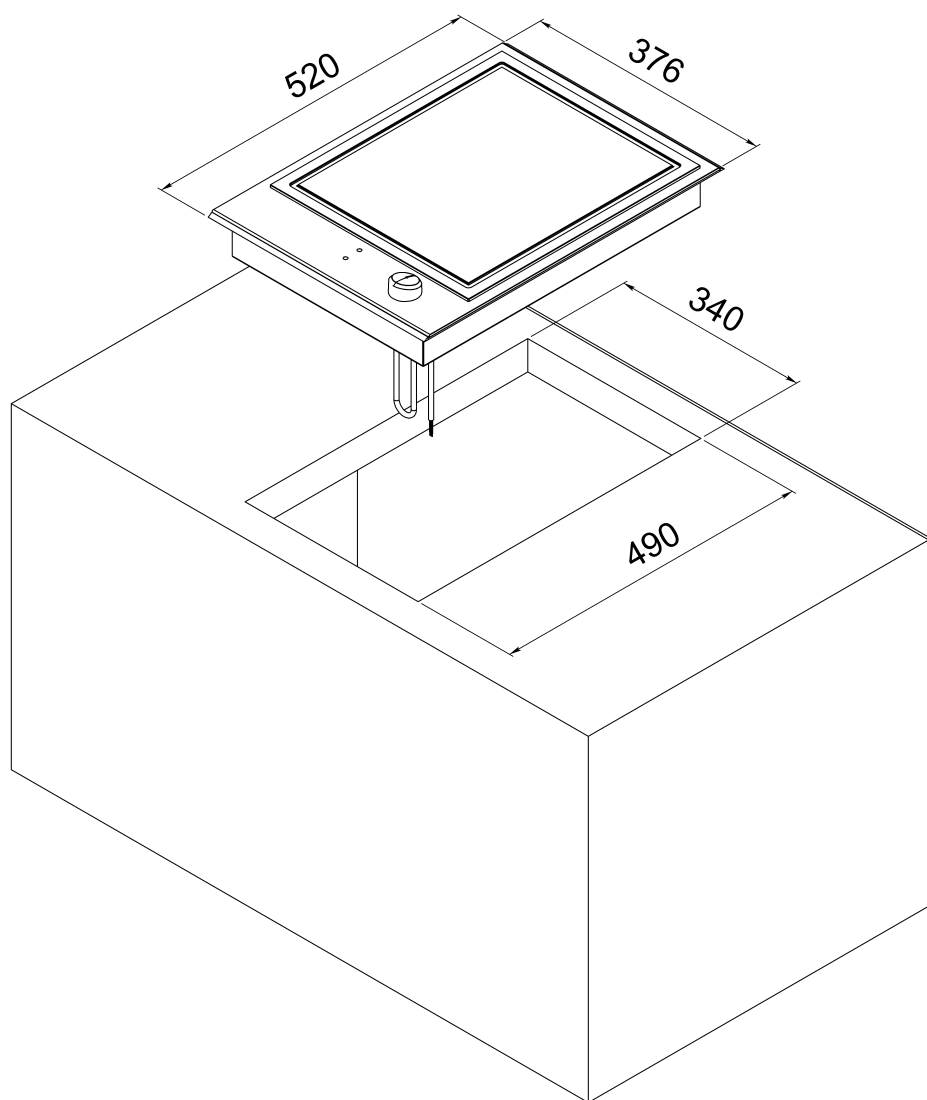
ES 2 / EMPOTRAMIENTO

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

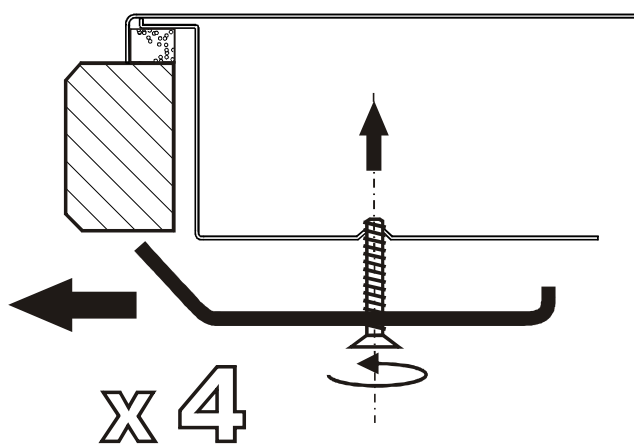
Cualquier soporte puede ser adecuado : mampostería, madera, metal, granito, estratificado, etc.

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.

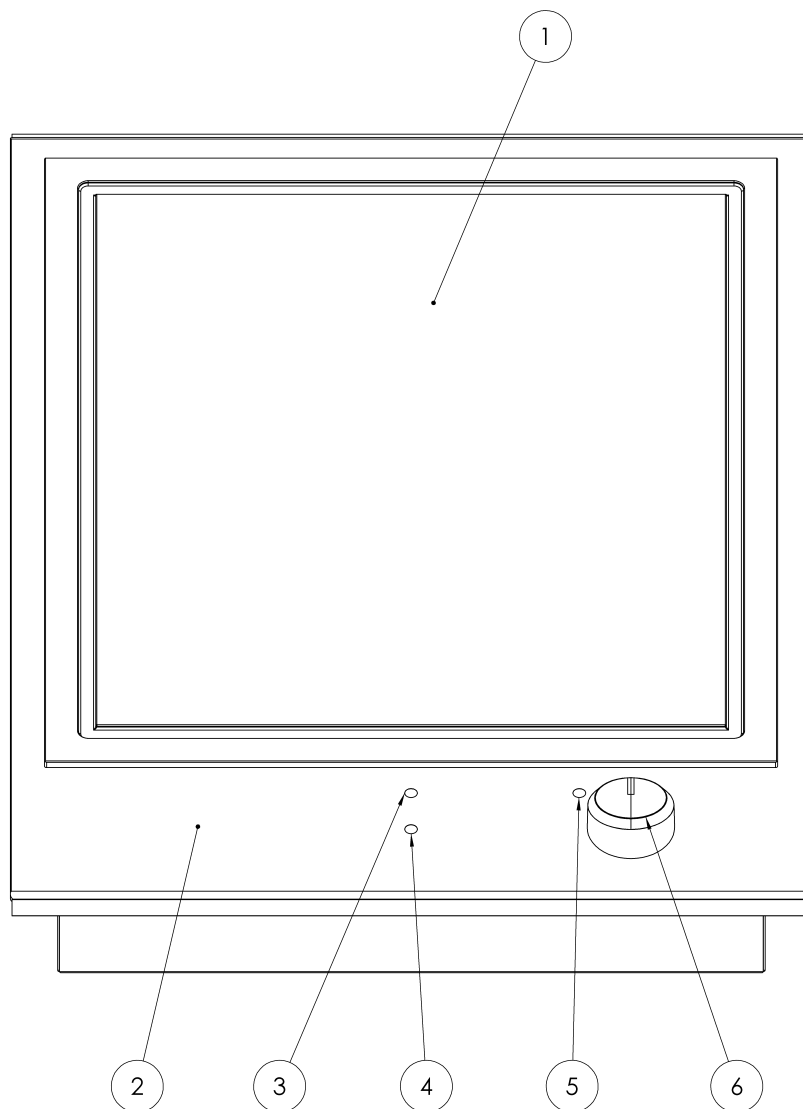
Este teppan yaki está conforme a la norma EN 60335-2-6 en lo que concierne al calentamiento de los muebles.

- **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

ES 4 / ALGUNAS SUGERENCIAS

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.

Werte Kundin, werter Kunde,

Sie haben eine teppan yaki von DE DIETRICH erworben, und wir danken Ihnen für Ihren Kauf.

Unser Forschungsteam hat für Sie eine neue Generation an Geräten entwickelt; ihre Qualität, ihr Design und ihre technologischen Entwicklungen machen sie zu außergewöhnlichen Produkte mit einzigartigem Know-how.

Im Sortiment der Produkte von DE DIETRICH finden Sie eine reichhaltige Auswahl an Öfen, Mikrowellengeräten, Kochplatten, Abzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die sich mit Ihrer neuen teppan yaki DE DIETRICH kombinieren lassen.

In dem ständigen Bemühen, Ihre Anforderungen an unsere Produkte auf bestmögliche Weise zufrieden zu stellen, steht unser Kundendienst zu Ihrer Verfügung und beantwortet Ihnen gerne alle Fragen oder geht auf Ihre Vorschläge ein (Angaben am Ende dieses Buches).

www.dedietrich-electromenager.com

Dank dieser « neuen Wertgegenstände », die uns als Bezugspunkt in unserem täglichen Leben dienen, stellt DE DIETRICH, die Referenz für Exzellenz, eine Einladung zu einer neuen Lebenskunst dar.

Die Marke DE DIETRICH.

1 / INSTALLATION	33
<hr/>	
2 / EINBAU	34
<hr/>	
3 / INBETRIEBNAHME	36
<hr/>	
4 / EINIGE VORSCHLÄGE	38
<hr/>	
5 / REINIGUNG	40



■ **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 beinhalteten 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 3x1,5mm²) 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.

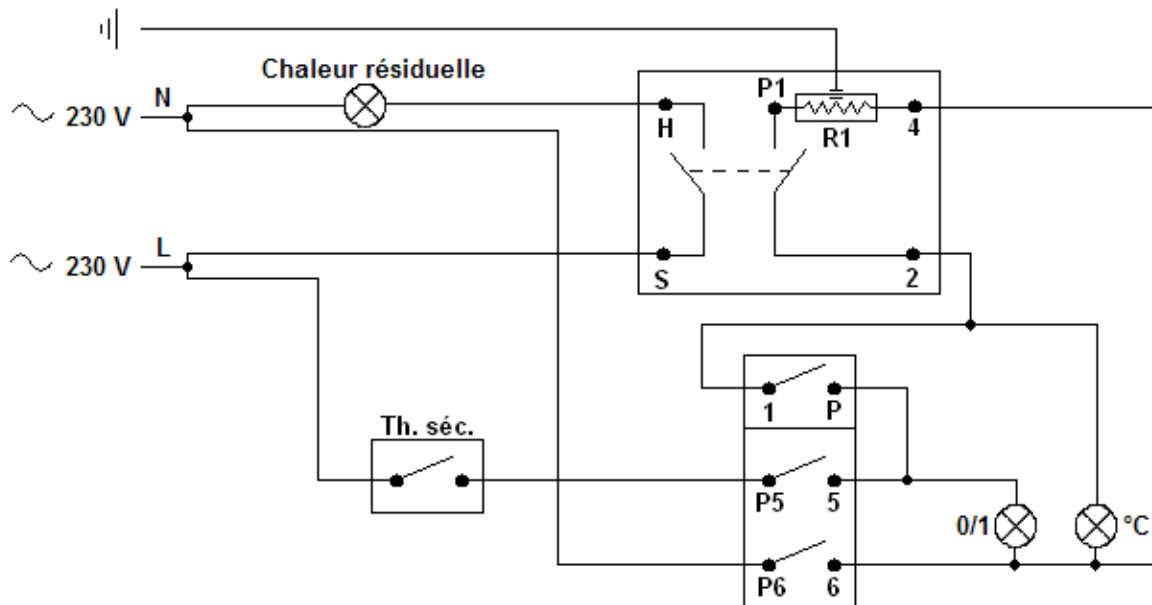
Der teppan yaki muß **UNBEDINGT** an eine Erdverbindung angeschlossen sein.

Das Kochen auf dem teppan yaki führt zur Rauchentwicklung 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:**



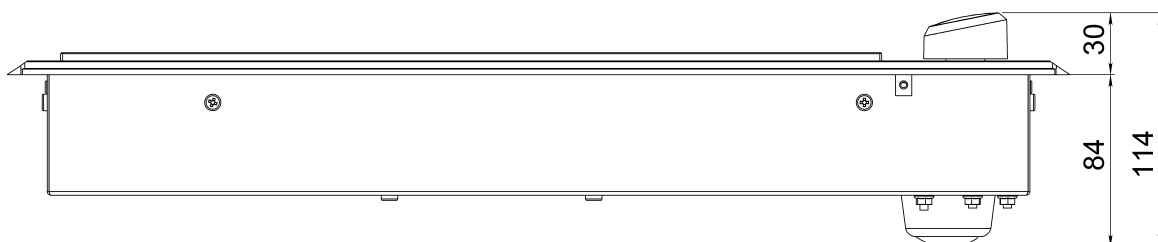
DE 2 / EINBAU

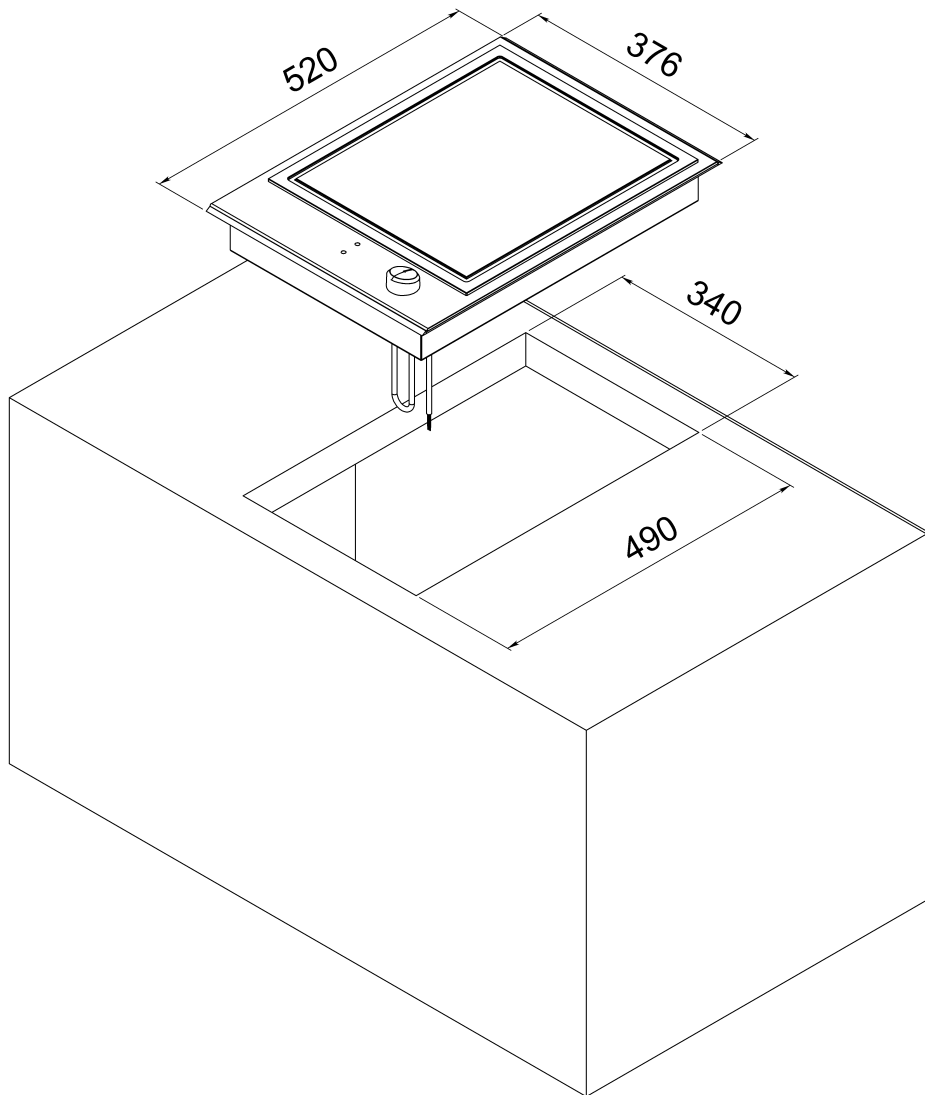
Das teppan yaki wird in eine Arbeitsplatte oder einen Küchenschrank eingebaut, indem einfach die entsprechende Form herausgeschnitten wird.

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

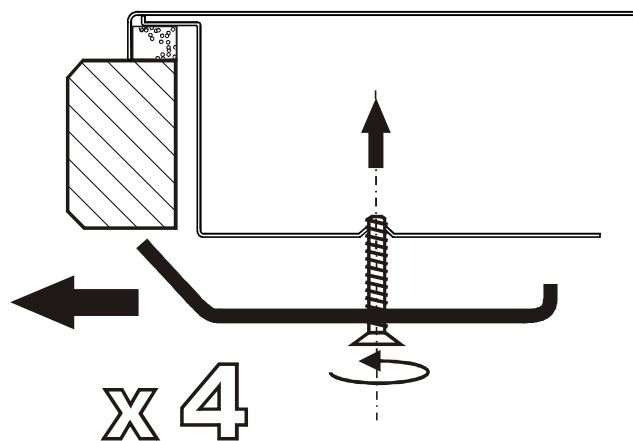
Maße des Geräts: 520 x 376 mm

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.

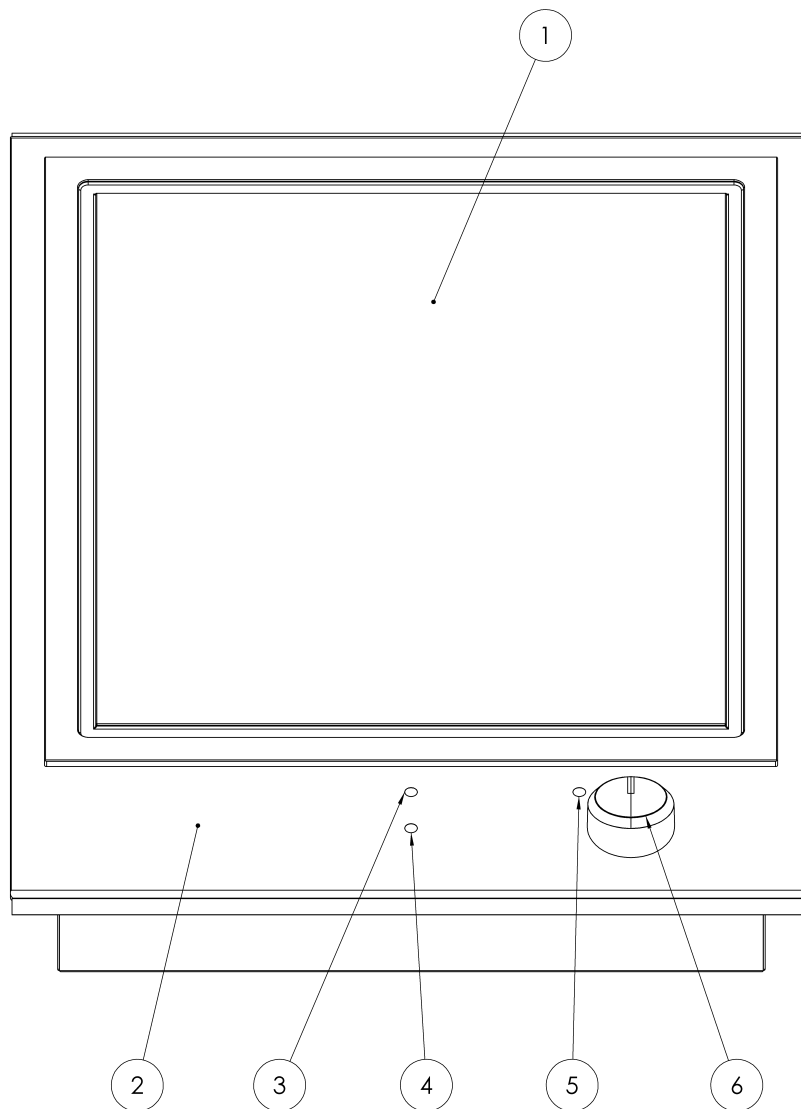
- **Die Bedienungen :**

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 Kontrolllämpchen für die Restwärme
- 4 Kontrolllämpchen EIN/AUS
- 5 Kontrolllämpchen für den Heizbetrieb
- 6 Bedienungsgriff für den Thermostaten

DE 4 / EINIGE EMPFEHLUNGEN

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.

Einstellung des Thermostats	Kochgut	Garzeit	Bemerkungen
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!

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato uno teppan yaki DE DIETRICH.

I nostri ingegneri, grazie al loro know-how tecnico, hanno sviluppato per Lei una nuova generazione di apparecchi che in termini di qualità, design e tecnologia si dimostrano prodotti assolutamente eccezionali.

La gamma di prodotti DE DIETRICH include una vasta scelta di forni tradizionali, forni a microonde, piani di cottura, cappe aspiranti, lavastoviglie e frigoriferi da incasso, che potrà coordinare con al nuovo teppan yaki DE DIETRICH.

Per soddisfare al meglio le Sue richieste in termini di prodotti, il nostro servizio clienti è a Sua completa disposizione per rispondere a qualsiasi domanda in merito (informazioni in fondo all'opuscolo).

www.dedietrich-electromenager.com

Grazie a questi “nuovi oggetti di valore”, punti di riferimento della nostra vita quotidiana, DE DIETRICH, esponente di punta in questo settore, La invita ad introdurre un nuovo modo di vivere.

Il marchio DE DIETRICH

	PAGINA
1 / ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	43
2 / INSTALLAZIONE AD INCASSO	44
3 / MESSA IN SERVIZIO	46
4 / ALCUNI SUGGERIMENTI	48
5 / MANUTENZIONE	50



Dismissione degli elettrodomestici

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente.

Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Il collegamento dell'apparecchio deve essere effettuato da un tecnico autorizzato, in conformità alle norme vigenti.

L'installatore risponde del buon funzionamento dell'apparecchio e dovrà illustrarne le funzioni all'utilizzatore con l'aiuto del presente manuale.

La presa di corrente deve essere accessibile dopo l'installazione

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo dello stesso tipo (H07RNF 3x1,5mm²) disponibile presso il Servizio di Assistenza.

Bisogna prevedere nel circuito d'alimentazione un dispositivo d'interruzione bipolare nel quale l'apertura dei contatti sia superiore a 3mm.

Un fusibile di 16 amper è necessario.

Vostro teppan yaki consuma 2.500 Watts. Quindi, la installazione deve prevedere questa potenza senza pericolo.

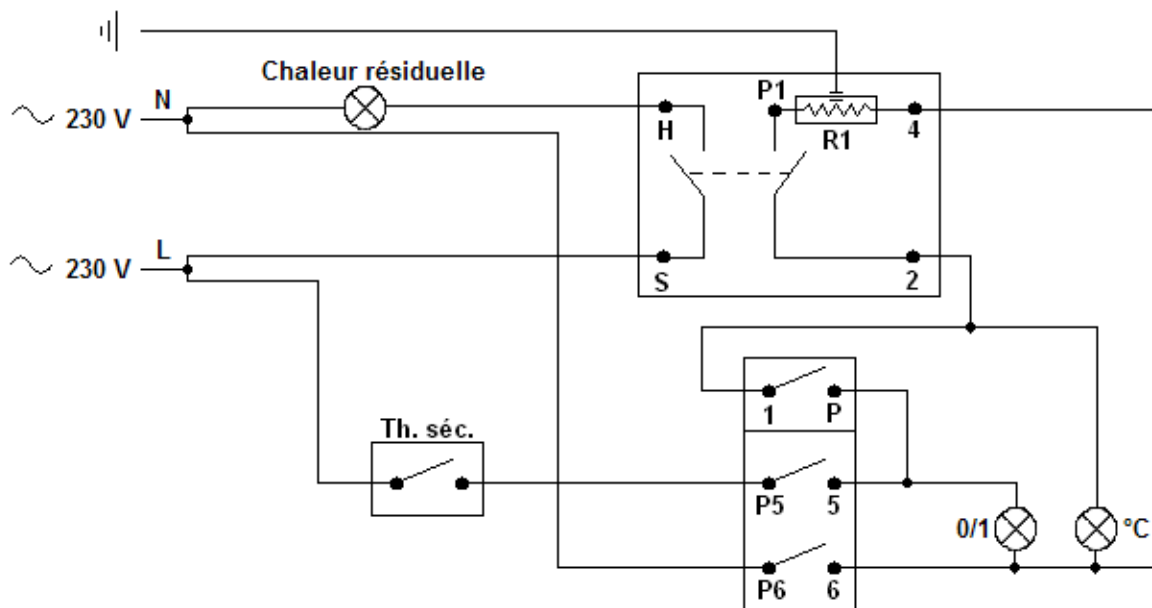
Il teppan yaki deve **OBBLIGATORIAMENTE** essere raccordata a una presa di terra.

La cottura sulla teppan yaki causa necessariamente un'emanazione di fumi. Si dovrà tenere conto di questa particolarità al momento della scelta del posto dove vostro teppan yaki sarà incastrata.

BISOGNA ASSOLUTAMENTE LASCIARE UNO SPAZIO VUOTO DI 5 CM ALMENO FRA IL FONDO DEL TEPPAN YAKI E IL PRIMO RIPIANO NEL MOBILE DI CUCINA. NON RIPORRE PRODOTTI INFIAMMABILI NELLO SPAZIO AL DI SOTTO DELL'APPARECCHIO.

ATTENZIONE : Se il teppan yaki presenta una anomalia, scollegato l'apparecchio o rimuovete il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del teppan yaki.

- **Collegamento elettrico:**

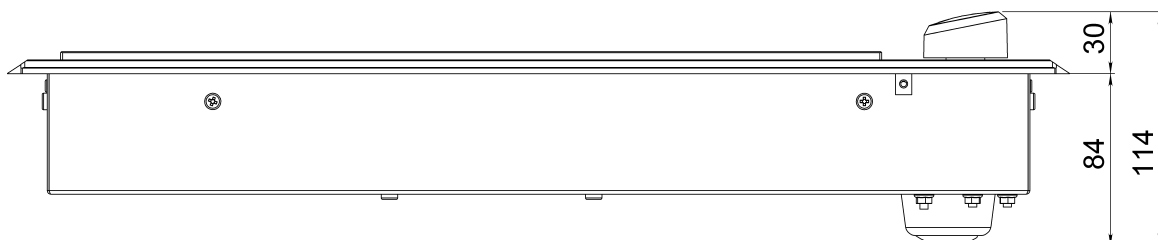


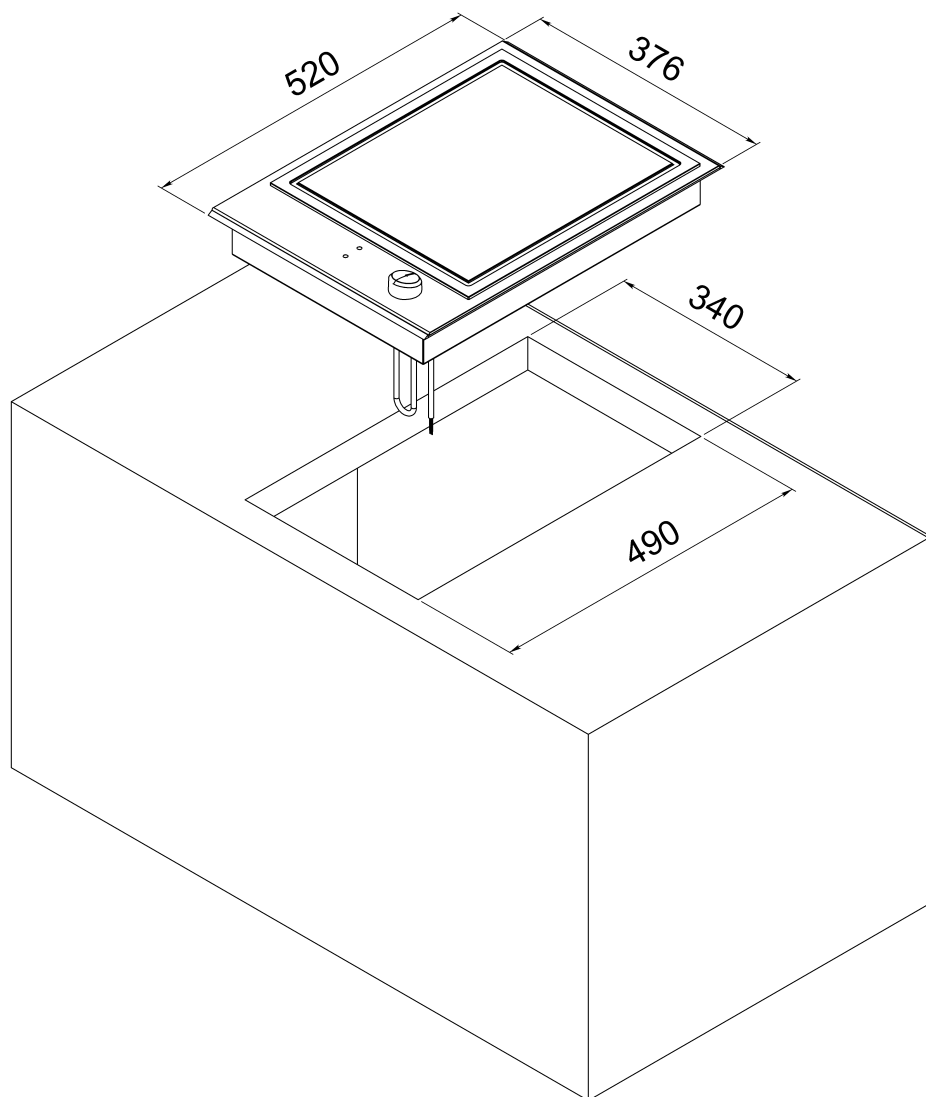
IT 2 / INSTALLAZIONE AD INCASSO

Questo teppan yaki s'incastra in un piano di lavoro o un mobile di cucina forando la forma corrispondente.

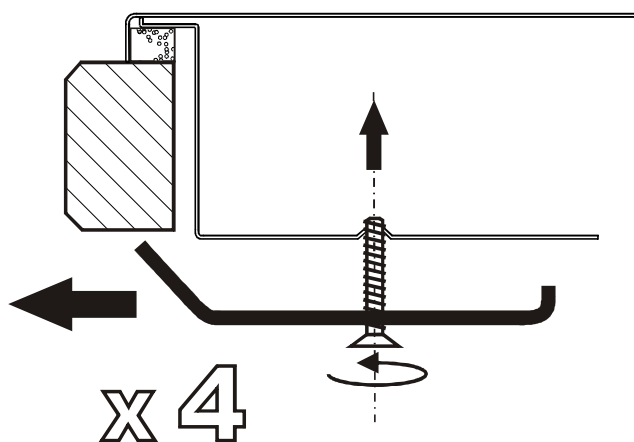
Ogni sostegno è conveniente : muratura, legno, metallo, granito, laminato, etc.

Dimensioni dell'apparecchiatura: 520 x 376 mm
 Dimensioni di foratura del piano di lavoro : 490 x 340 mm





L'apparecchio viene fissato al piano di lavoro tramite le quattro staffe di fissaggio comprese nell'imballaggio.



- **Precauzioni speciali:**

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico e qualunque altro impiego ne annullerebbe la garanzia.

Non dimenticate che il teppan yaki, durante il funzionamento, raggiunge temperature assai elevate.

Non lasciate mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Non permettete a bambini di maneggiare l'apparecchio.




Non sarà riconosciuta alcuna garanzia in caso di danni derivanti dal mancato rispetto del presente documento.

Questo grill è conforme alla norma EN 60335-2-6 in materia di riscaldamento dei mobili.

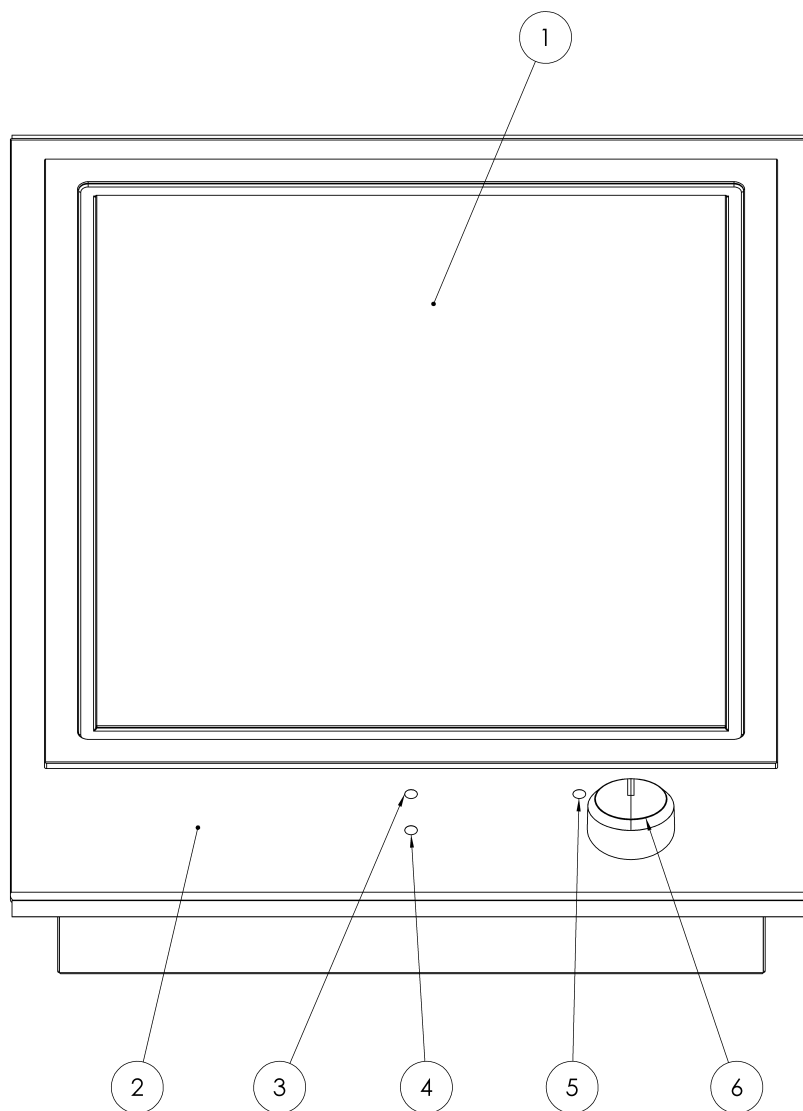
- **I comandi::**

Il tasto di comando permette di regolare la temperatura di cottura.

Le spie luminose forniscono informazioni sul funzionamento dell'apparecchio.

	Questa spia luminosa si accende quando l'apparecchio viene collegato all'alimentazione.
	Questa spia luminosa si spegne quando viene raggiunta la temperatura selezionata.
	Questa spia luminosa permette di verificare il calore residuo della piastra di cottura.

- **L'apparecchio:**



- 1 piastra di cottura inox
- 2 quadro comandi in vetro
- 3 spia luminosa calore residuo
- 4 spia funzionamento
- 5 spia luminosa riscaldamento
- 6 leva di comando del termostato

IT 4 / ALCUNI SUGGERIMENTI

Prima dell'utilizzo, riscaldare il teppan yaki per 5 minuti.

Posizione della manopola a titolo indicativo secondo il tipo d'alimento da cuocere, queste posizioni possono variare rispetto alla quantità dei cibi ed al gusto personale del consumatore.

Posizione del thermostat	Pietanze	Tempi di cottura	Osservazioni
90°	Scaldapiatti	-	Mettere il piatto sulla griglia
210°	Pane tostato	6 Min.	3 min. per parte
180°	Fette d'ananas caramellate, spiedini di frutti	9 Min.	Girarle ogni 3 min.
180°	Pomodori a metà, funghi, fette di cipolle	25 Min.	Girarli ogni 3 –4 min.
170°	Fette di salmone fresco, trote, sogliole, scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 min. per parte.
180°	Salsiccie	15 Min.	Girarle ogni 2 min.
180°	Spiedini di carne	12 – 15 Min.	Girarli ogni 3 min.
180°	Carne al sangue	10 Min.	4 – 5 min. per parte
180°	Carne ben cotta	10 – 12 Min.	Girarla ogni 4 min.

Il teppan yaki può anche essere utilizzato come sistema di riscaldamento a fuoco lento.

Utilizzare una pentola di dimensioni della superficie di cottura.

- Il riscaldamento a fuoco lento si stabilizzerà in funzione della quantità introdotta su una posizione compresa tra 90°C e 130°C.
- Mettere il coperchio per preservare l'umidità, toglierlo per diminuirla.

Questo tipo di applicazione è indicato per:

- stracotto di manzo
- carbonade
- fricassea di vitello
- coniglio alla birra
- lingua di bue...

Verificare dopo ogni utilizzo che il tasto di comando venga rimesso sulla posizione **0**.

- **La piastra di cottura:**

- L'apparecchio deve essere riscaldato a +/-65°C.
- Raschiare i residui solidi con una spatola o un raschietto.
- Bagnare la superficie di cottura con aceto e acqua fredda.
- Strofinare la superficie di cottura con una spugna ruvida e del sapone.
- Pulire e sciacquare utilizzando la spugna.
- Pulita la superficie, asciugare con un asciugatutto.

- **Quadro comandi in vetro:**

Pulitelo regolarmente con un panno umido su cui potete spruzzare un po' di prodotto per la pulizia dei vetri. Non vaporizzate prodotti detergenti direttamente sul apparecchio !

*Non pulire l'apparecchio con un pulitore a pressione o a vapore:
si rischia il cortocircuito.*

Kære kunde,

Du har netop anskaffet en teppan yaki fra DE DIETRICH. Vi takker for din tillid.

Vores forskerhold har udviklet en ny generation af apparater, som med deres kvalitet, design og tekniske udvikling udgør exceptionelle produkter, der afslører en unik know-how.

Produktrækken fra DE DIETRICH rummer et stort udvalg af ovne, mikrobølgeovne, kogeplader, emhætter, opvaskemaskiner og køleskabe til indbygning, som kan koordineres med den nye teppan yaki fra DE DIETRICH.

Da vi naturligvis gør alt, hvad vi kan for bedst muligt at opfylde dine krav til vore produkter, er vores kundeservice altid rede til at hjælpe og modtagelige over for dine spørgsmål og forslag (samlet sidst i dette hæfte).

www.dedietrich-electromenager.com

Takket være disse "nye værdigenstande", der fungerer som holdepunkt i vores dagligdag, er DE DIETRICH med sin kendte kvalitet på det nærmeste en invitation til en ny livsstil.

Mærket DE DIETRICH.

	PAGE
1 / INSTALLATIONEN	53
2 / INDBYGNING	54
3 / IBRUGTAGNING	56
4 / TIPS	58
5 / VEDLIGEHOLDELSE	60



Affaldshåndtering af gamle elektronisk apparater

Det Europæiske Direktiv 2002/96/EC angående Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE — Affaldshåndtering af Elektriske og Elektroniske udstyr), kræver at den gamle elektronisk husholdningsudstyr skal udskilles med dette ikke ske på en usorteret måde. Gamle elektroniske apparater skal indsamles separat for at optimere genbrugligheden af de materialer apparaterne besidder. Derved reduceres den skadelige påvirkning på mennesker og miljø mest mulig. Symbolet med krydset over skalletspanden på produktet, vil påminde dig om dit ansvar til at indsamle disse produkter separat. Det opfordres stærkt, at man tager kontakt til sin lokale kommune eller forhandler for yderligere information angående affaldshåndteringen af gamle elektroniske apparater.

DA 1 / INSTALLATIONEN

Apparatet bør installeres af en autoriseret tekniker i overensstemmelse med gældende bestemmelser.

Installatøren er ansvarlig for, at apparatet fungerer korrekt, og han skal forklare brugeren om funktionen ved hjælp af denne manual.

Stikket skal være tilgængeligt efter installationen.

Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, bør det udskiftes med et tilsvarende kabel (H07RNF 3x1,5mm²) som kan bestilles via serviceafdelingen.

Installationen skal være forsynet med en topolet afbryder, hvis åbning mellem kontakterne er over 3 mm.

Der kræves sikringer på 16 ampere.

Denne teppan yaki har et effektforbrug på 2500 Watt. Det er derfor nødvendigt, at elinstallationen kan levere denne effekt uden fare for omgivelserne.

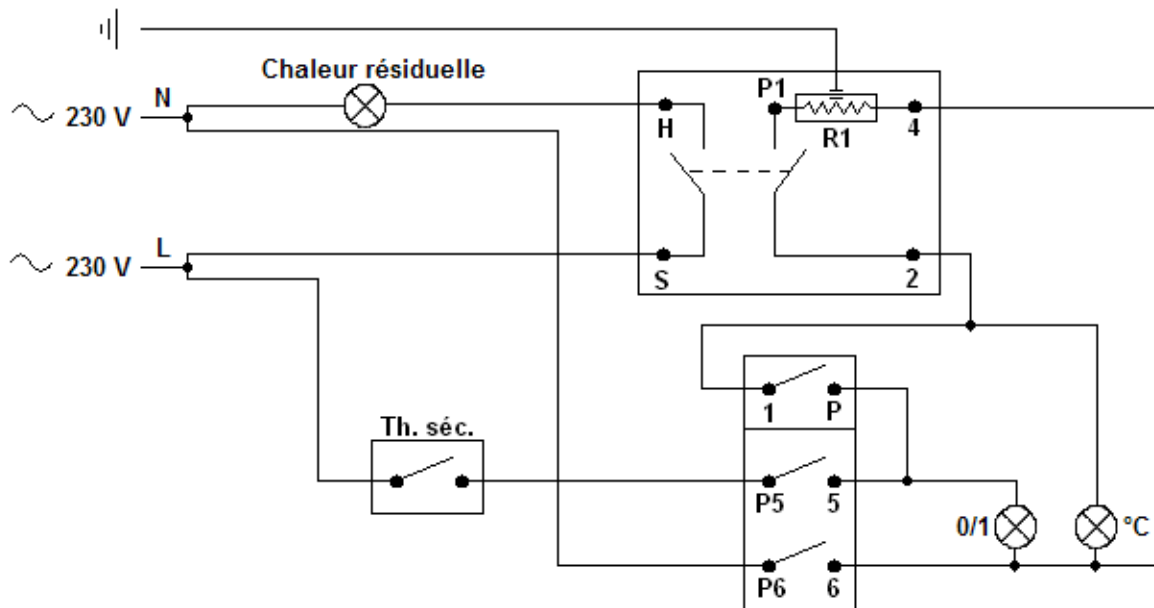
Teppan yaki **skal** være tilsluttet jord.

Tilberedning medfører nødvendigvis, at der dannes røg. Dette skal man være opmærksom på, når man vælger, hvor ens teppan yaki skal indbygges.

DET ER ABSOLUT PÅKRÆVET AT SØRGE FOR ET MELLEMRUM PÅ MINDST 5 CM MELLEMLUNDEN AF TEPPAN YAKI OG NÆRMESTE TRÆPLADE I KØKKENMØBLET. OPBEVAR IKKE ANTÆNDELIGE PRODUKTER I OMRÅDET UNDER APPARATET.

ADVARSEL: Hvis teppan yaki udviser nogen fejl, skal du afbryde enheden eller fjerne sikringen, der svarer til den linje, der forbinder teppan yaki.

- **Elektrisk tilslutning :**



DA 2 / INDBYGNING

Denne teppean yaki er nem at indbygge i et køkkenbord eller et køkkenmøbel blot ved at udskære den tilsvarende form.

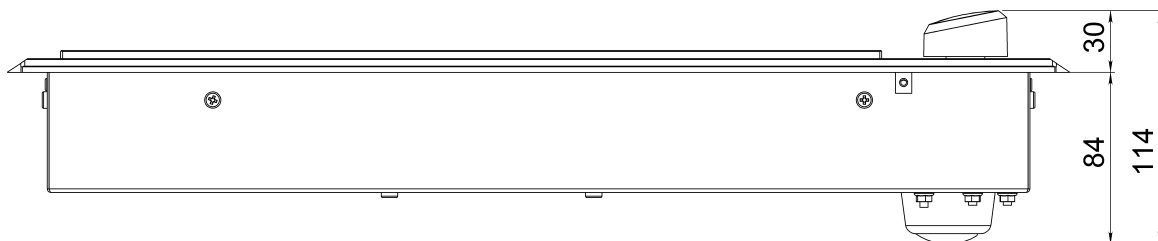
Enhver form for understøtning kan anvendes: murværk, træ, metal, granit, laminat, etc.

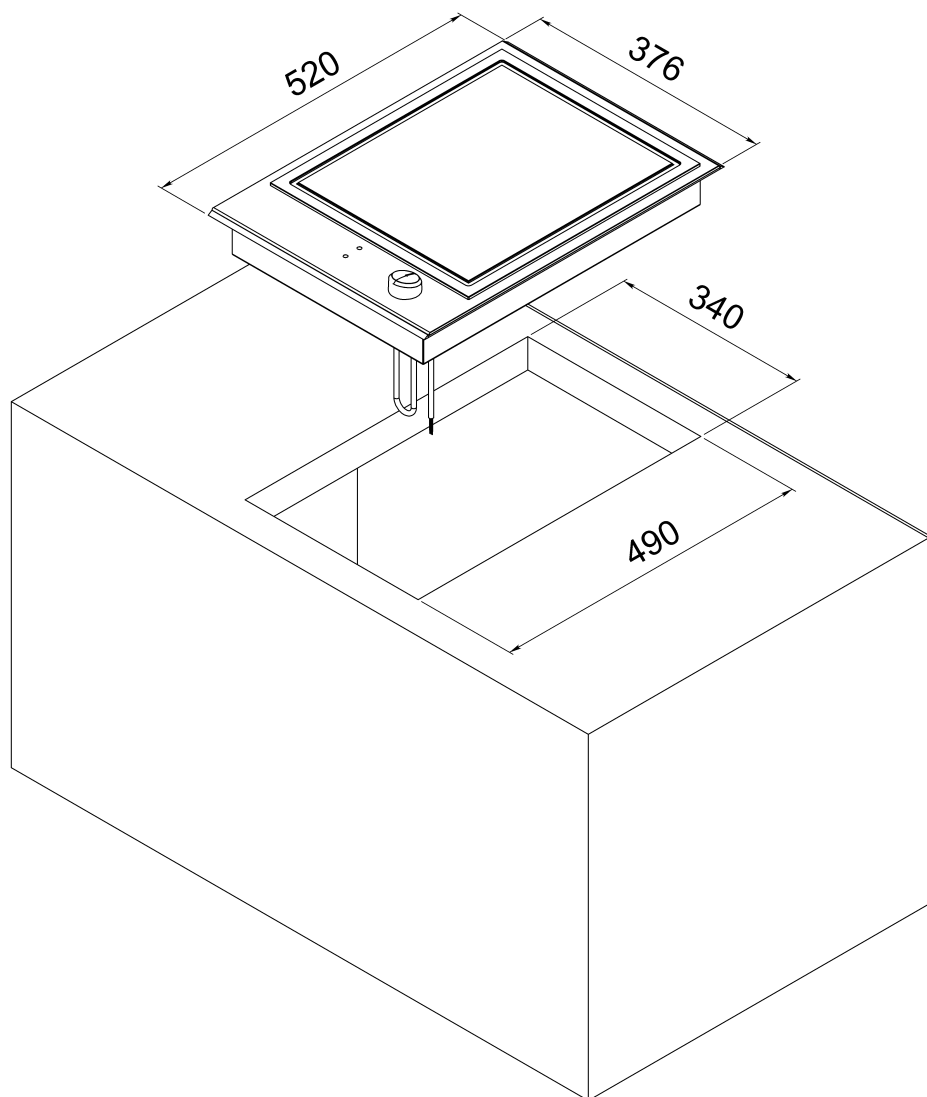
Apparatets dimensioner:

520 x 376 mm

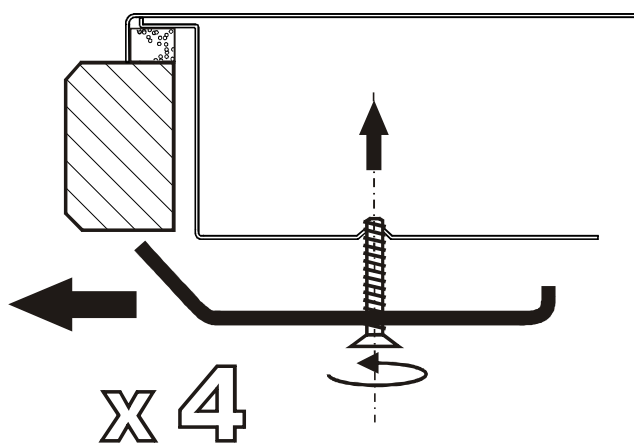
Udskæringsdimensioner i arbejdsfladen:

490 x 340 mm





Apparatet monteres på arbejdsbordet ved hjælp af de fire fastgørelsesben, der medfølger i emballagen.



- **Særlige forholdsregler:**

Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, ved enhver anden anvendelse bortfalder garantien.

Husk, at grill kan nå meget høje temperaturer, når den er i brug.

Lad aldrig apparatet være i funktion uden overvågning.

Lad ikke børn håndtere apparatet.




Garantien dækker ikke skader, som forårsages af manglende overholdelse af denne dokumentation.

Denne grill opfylder standarden EN 60335-2-6 med hensyn til opvarmning af møbler.

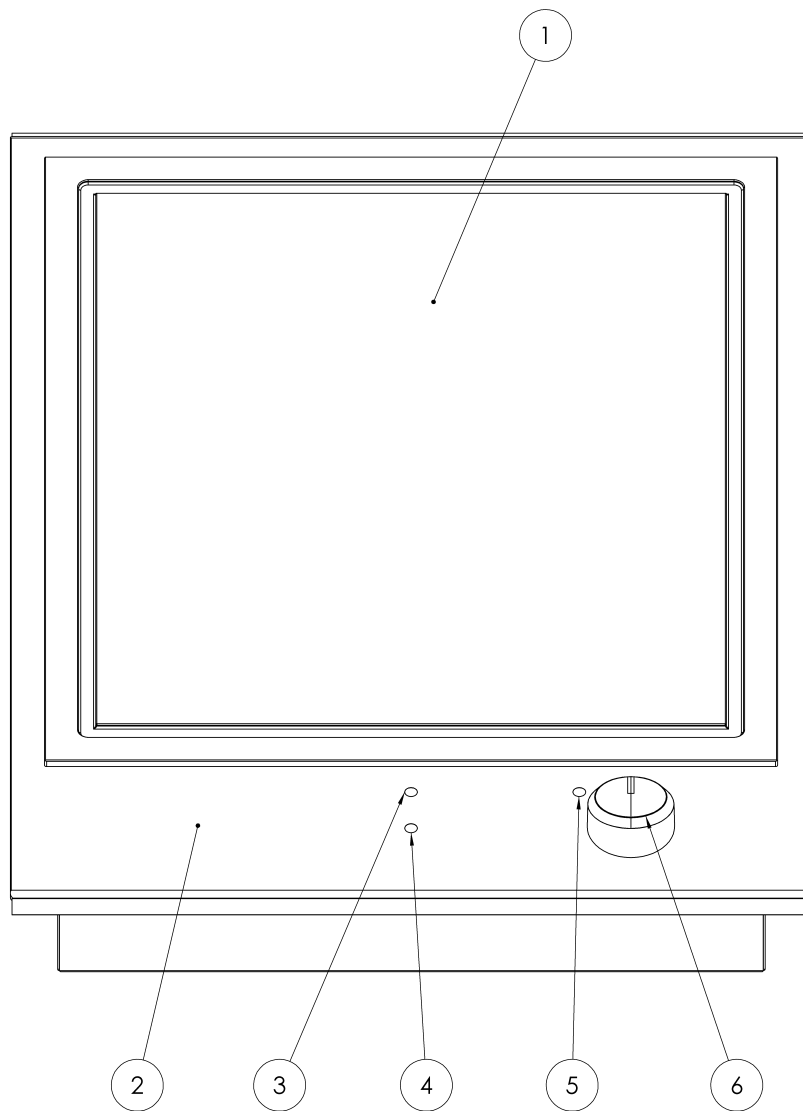
- **Indstillingerne:**

Med indstillingsknappen kan man regulere tilberedningstemperaturen

Kontrollamperne informerer om apparatets funktioner:

	Denne kontrollampe tændes, når der er tændt for apparatet.
	Denne kontrollampe slukkes, når den valgte temperatur er nået.
	Denne kontrollampe kontrollerer restvarmen på tilberedningspladen.

- **Apparatet:**



- 1 stegeplade af rustfrit stål
- 2 kantplade af glas
- 3 kontrollampe som viser restvarme
- 4 ON/OFF-kontrollampe
- 5 kontrollampe for varme
- 6 termostatindstillingsknap

Inden brug skal teppan yaki altid forvarmes 5 til 10 minutter på position maksimum.

Knappens indstilling er angivet som vejledning efter den type levnedsmiddel, der skal tilberedes. Den kan variere efter mængden af levnedsmidler og forbrugerens personlige smag.

Termostat-indstilling	Tilberedninger	Tilberedningstid	Bemærkninger
90°	Opvarmning af tallerkener	-	Anbring tallerkenen på risten
210°	Grillet brød	6 Min.	3 min. på hver side
180°	Karamelliserede ananasskiver, frugtspid	9 Min.	Vendes hvert 3. min.
180°	Halve tomater, champignons, løgskiver	25 Min.	Vendes hvert 3-4. min.
170°	Skiver af fersk laks, ørred, søtunge, scampi	8 – 10 Min.	4 - 5 min. på hver side
180°	Pølser	15 Min.	Vendes hvert 2. min.
180°	Kød på spid	12 – 15 Min.	Vendes hvert 3. min.
180°	Rød bøf	10 Min.	4 - 5 min. på hver side
180°	Gennemstegt bøf	10 – 12 Min.	Vendes hvert 4. min.

Teppan yaki'en kan også anvendes som "stort blus", som er ideelt til sammenkogte retter.

Benyt en gryde med låg, som fylder hele pladen, til tilberedning.

- Gryderetten stabiliseres, alt efter mængde, ved en indstilling på mellem 90° og 130°.
- Sæt låg på for at holde på fugtigheden, tag det af for at reducere væskemængden.

Denne form for anvendelse er ideelt til:

- oksekødsgrøde
- karbonader
- hvid ragout
- kanin i øl
- oksetunge...

Kontrollér altid efter brug, at indstillingsknappen er stillet tilbage på **0**.

- **Tilberedningspladen:**

- Apparatet skal være varmt +/-65°.
- Skrab faste rester af med en spatel eller en skraber.
- Fugt tilberedningsoverfladen med eddike og koldt vand.
- Gnid tilberedningsoverfladen med en skuresvamp og lidt sæbe.
- Skyl og tør efter med den samme svamp.
- Når først overfladen er ren, tørres den efter med køkkenrulle.

- **Kantpladen af glas:**

Rengør den jævnligt med en fugtig klud, som er sprayet med lidt vedligeholdelsesmiddel til keramikkeplader. Sprøjt ikke vedligeholdelsesproduktet direkte på apparatet!

Apparatet må ikke rengøres med damprensere, man risikerer kortslutning.

Estimado(a) cliente,

Acaba de adquirir um teppan yaki DE DIETRICH e estamos-lhe gratos por isso.

As nossas equipas de investigação conceberam a pensar em si uma nova geração de aparelhos que, pela sua qualidade, concepção e evolução tecnológica, são produtos de excepção, revelando conhecimentos práticos únicos.

Encontrará igualmente na gama de produtos DE DIETRICH uma vasta selecção de fornos, micro-ondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar loiça e frigoríficos integráveis, que poderá coordenar com o novo teppan yaki DE DIETRICH.

Com a preocupação permanente de satisfazer cabalmente as necessidades dos clientes, o nosso serviço de apoio ao consumidor encontra-se ao seu dispor para responder a todas as perguntas e ouvir as suas sugestões (contactos no fim do presente manual).

www.dedietrich-electromenager.com

Graças a estes “novos objectos de valor”, verdadeiros pontos de referência na vida quotidiana, a DE DIETRICH, cunho de excelência, convida a uma nova arte de viver.

A marca DE DIETRICH.

	PAGE
1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO	63
2 / AJUSTAMENTO	64
3 / COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	66
4 / ALGUMAS SUGESTÕES	68
5 / MANUTENÇÃO	70



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.

PT 1 / INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

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 3x1,5mm²), 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.

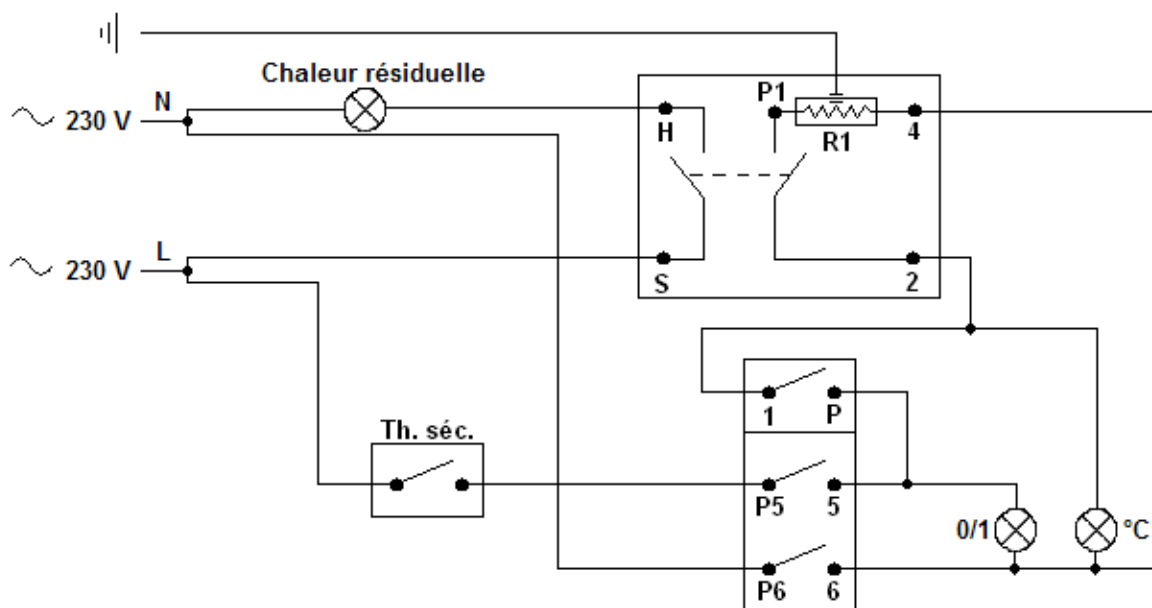
O cozimento no teppan yaki implica necessariamente emissão de fumo. Deverá levar esta particularidade em conta na ocasião da escolha do sítio onde instalar o seu teppan yaki.

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:**

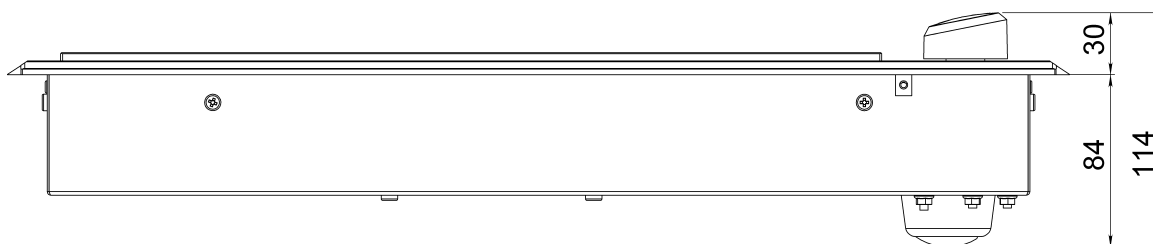


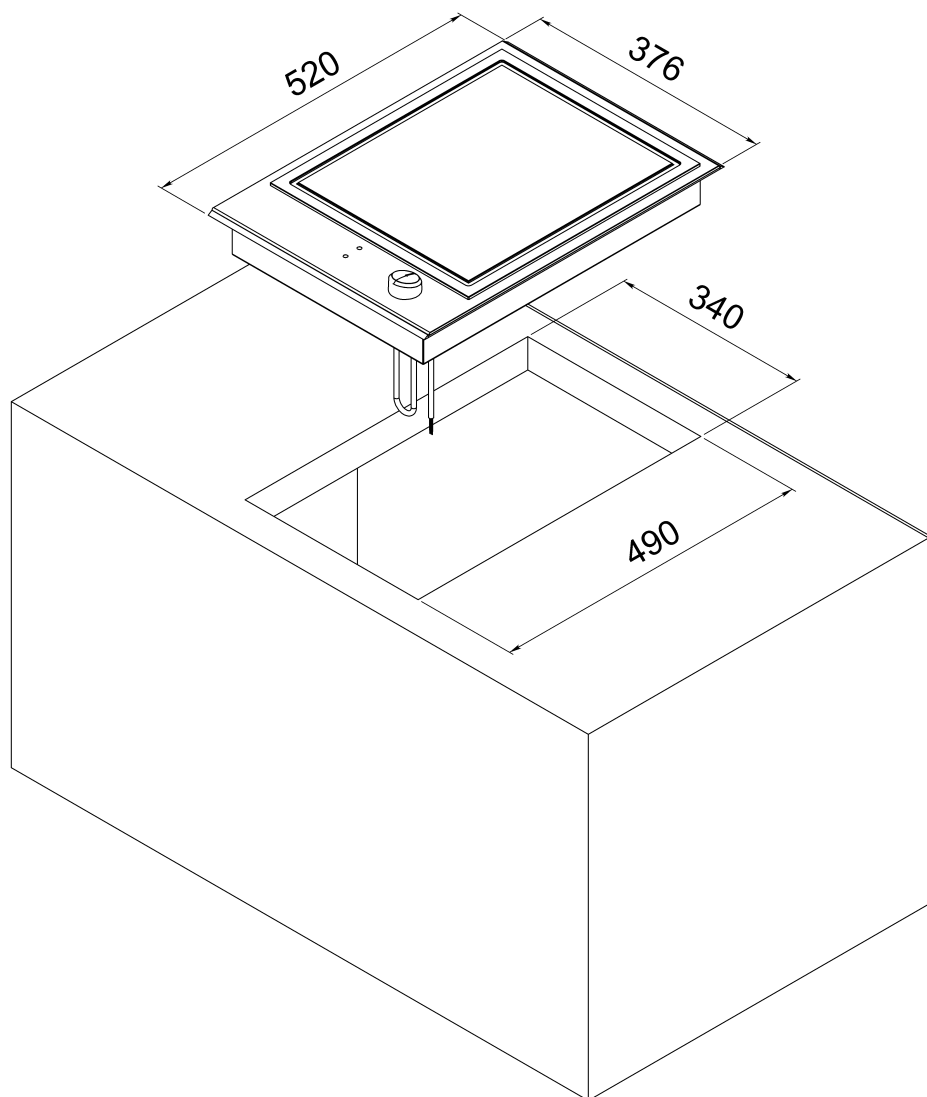
PT 2 / AJUSTAMENTO

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

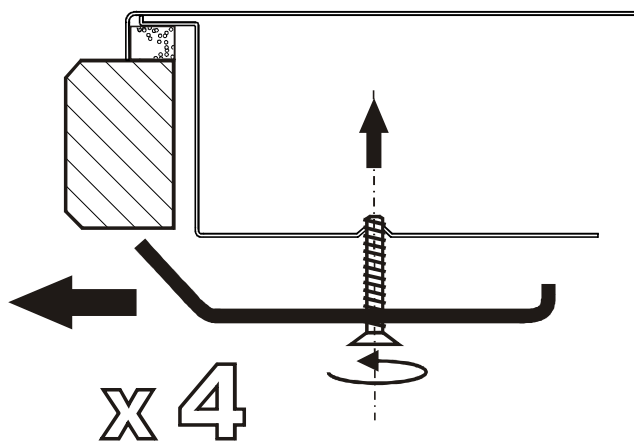
Adapta-se a qualquer suporte: alvenaria, madeira, metal, granito, estratificado, etc.

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:**

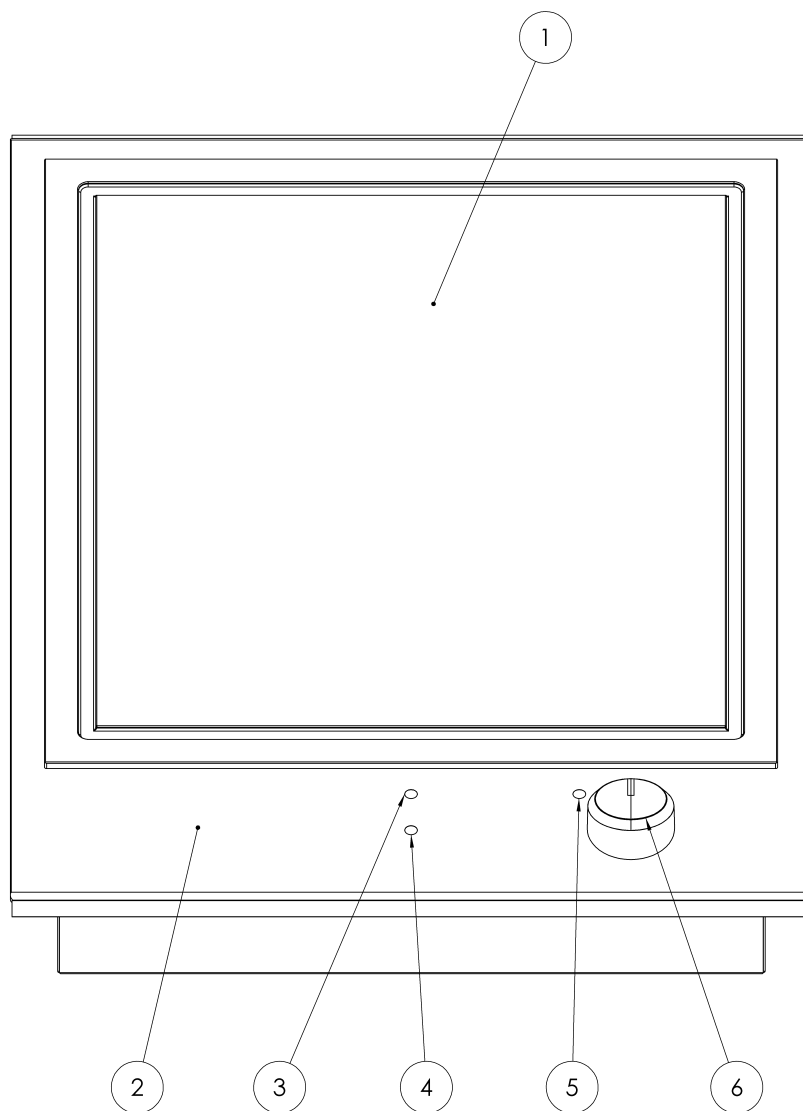
O botão de comando permite regular a temperatura de cozimento.

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.

PT 3 / COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- 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

PT 4 / ALGUMAS SUGESTÕES

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.

POSIÇÃO DO TERMOSTATO	PREPARAÇÕES	TEMPO DE COZIMENTO	OBSERVAÇÕES
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.

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup teppan yaki DE DIETRICH.

Aby oferować Państwu doskonały produkt, nasze naukowe ekipy stworzyły dla Państwa aparaty nowej generacji, które dzięki ich wysokiej jakości, estetyce, funkcjom oraz ewolucjom technologicznym, są wyjątkowymi produktami, charakteryzującymi nasz savoir-faire .

W gamie produktów DE DIETRICH znajdziecie Państwo również szroki wybór piekarników, kuchenek mikrofalowych, okapów, zmywarek, lodówek do zabudowy, które łatwo skoordynować z Państwa nowym aparatem DE DIETRICH.

W stałej trosce o Państwa satysfakcję z naszych produktów, nasz dział konsumenta jest do Państwa dyspozycji na stronie internetowej.

www.dedietrich-electromenager.com

Dzięki tym nowym, wartościowym aparatom, które towarzyszą nam w codziennym życiu, DE DIETRICH, znak doskonałości, jest zaproszeniem do nowej sztuki życia.

Marka DE DIETRICH.

	STRONA
1 / WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI	73
2 / MOCOWANIE	74
3 / INSTALACJA	76
4 / KILKA SUGESTII	78
5 / CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	80



■ Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Europejska Dyrektywa 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wymaga, aby zużyte urządzenia nie były wyrzucane wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Narzuca ona na użytkownika obowiązek selektywnej zbiórki, aby zoptymalizować stopień odzysku i recyklingu materiałów z których urządzenia te są zrobione oraz zmniejszyć współczynnik zagrożenia dla zdrowia i środowiska. Produkty muszą być zaopatrzone w specjalną etykietę, symbol wskazujący na obowiązek selektywnej zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego, składający się z przekreślonego, kołowego kontenera na śmieci. Konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcami w celu uzyskania informacji o pozbywaniu się starych urządzeń.

Aparat musi być zainstalowany przez wykwalifikowany personel techniczny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Osoba instalująca jest odpowiedzialna za dobre funkcjonowanie aparatu i musi je wytłumaczyć użytkownikowi przy pomocy niniejszej instrukcji.

Wtyk poboru prądu musi być dostępny po instalacji.

Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi być zastąpiony nowym kablem (H07RNF 3x1,5mm²) dostępnym w serwisie po sprzedaży.

Należy przewidzieć w układzie zasilania dwubiegunowe urządzenie odcinające, którego otwór styków jest większy jak 3 mm.

Potrzebny jest bezpiecznik o 16 amperach.

Teppan yaki zużywa 2.500 Watów. Twoja instalacja musi dostarczać taką moc bez jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.

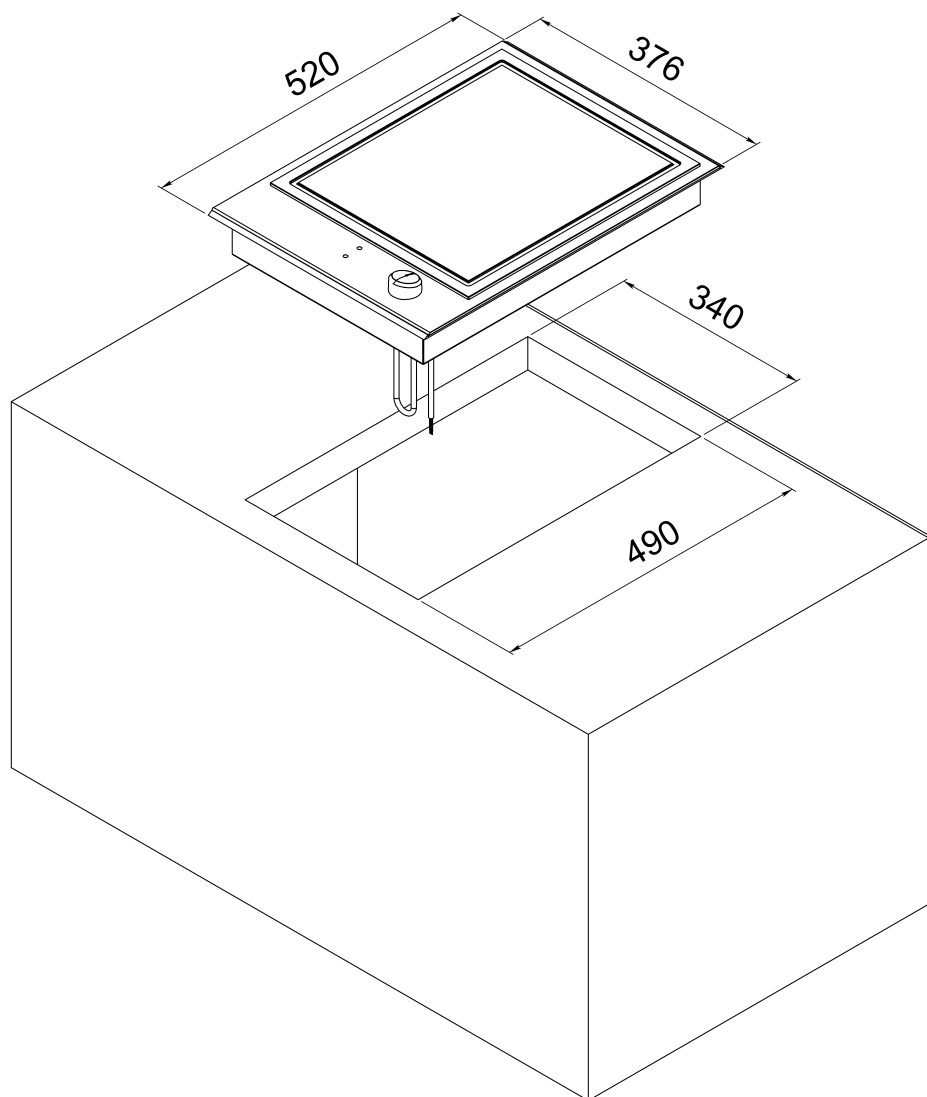
Aparat musi być OBOWIĄZKOWO podłączony do gniazdka z uziemieniem.

Przygotowywanie potraw powoduje wydzielanie dymu. Należy wziąć to pod uwagę przy wyborze miejsca do zamontowania aparatu.

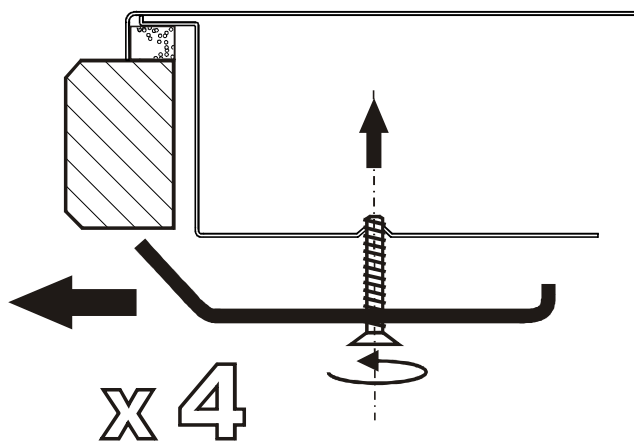
NALEŻY OBOWIĄZKOWO ZOSTAWIĆ PUSTĄ PRZESTRZEŃ 5 CM MINIMUM MIĘDZY SPODEM TEPPAN YAKI I PIERWSZĄ PÓŁKĄ MEBLA KUCHENNEGO.

ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY ŚCIANĄ I TYŁEM TEPPAN YAKI MUSI WYNOŚIĆ 5,5 CM.

UWAGA: Jeśli teppan yaki wyświetla żadnych awarii, należy odłączyć urządzenie lub wyjąć bezpiecznik odpowiadający linii łączącej yaki teppan.



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



- **Szczególne środki ostrożności:**

Aparat ten przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego a jakiegokolwiek inne używanie spowoduje przerwanie gwarancji.

Pamiętaj, iż w trakcie funkcjonowania osiąga on bardzo wysokie temperatury.

Nigdy nie zostawiaj funkcjonującego aparatu bez nadzoru.

Nie pozwalaj dzieciom na posługiwanie się tym aparatem.




Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszego dokumentu nie podlegają gwarancji.

Aparat odpowiada normie EN 60335-2-6 odnośnie nagrzewania mebli.

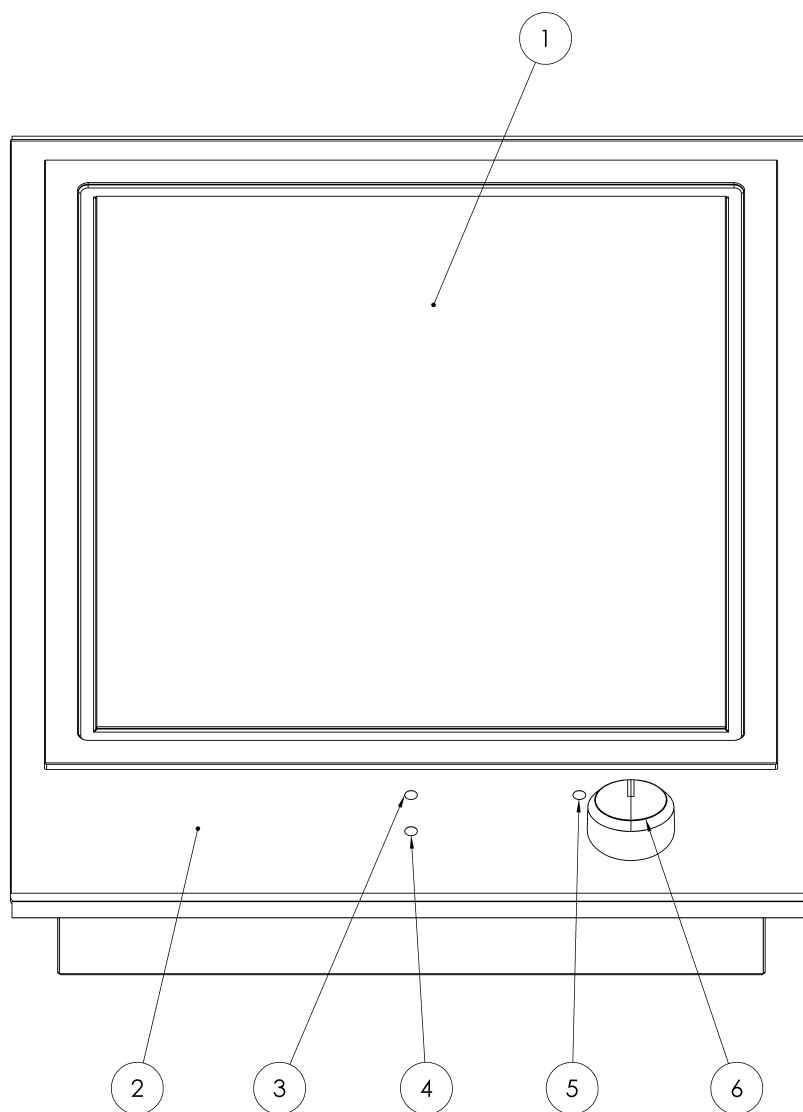
- **Sterowanie :**

Przycisk sterowania pozwala na regulowanie temperatury gotowania.

Świecące wskaźniki informują o funkcjonowaniu aparatu:

	Wskaźnik ten zapala się, gdy aparat jest pod napięciem.
	Wskaźnik ten gaśnie, gdy wybrana temperatura jest osiągnięta.
	Wskaźnik ten pozwala na sprawdzenie pozostałego ciepła płytki grzejnej.

• **Aparat :**



- 1 aluminiowa płytką grzejną
- 2 szklana tablica rozdzielcza
- 3 świecący wskaźnik pozostałego ciepła
- 4 świecący wskaźnik ON/OFF
- 5 świecący wskaźnik grzania
- 6 rączka sterowania termostatu

Przed każdym użyciem, wstępnie nagrzej teppan yaki przez kilka minut.

Pozycja przycisku wskazuje typ produktu spożywczo do usmażenia i jego grubość. Można ją zmieniać w zależności od ilości produktu i gustu konsumenta.

Pozycja termostatu	Potrawa	Czas gotowania	Wskazówki
90°	Podgrzewacz płytowy	-	Umieść potrawę na ruszcie
210°	Pain perdu	6 Min.	3 min. z każdej strony
180°	Plastry karmelizowanego ananasa, owocowy szaszłyk	9 Min.	Obracać co 3 min.
180°	Połówki pomidora, grzyby, plastry cebuli	25 Min.	Obracać co 3 – 4 min.
170°	Dzwonki świeżego łososia, pstrągi, sole, scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 min. z każdej strony.
180°	Kiełbasa	15 Min.	Obracać co 2 min.
180°	Szaszłyk z mięsa	12 – 15 Min.	Obracać co 3 min.
180°	Mięso wołowe krwiste	10 Min.	4 – 5 min. z każdej strony.
180°	Mięso wołowe dobrze upieczone	10 – 12 Min.	Obracać co 4 min.

Teppan yaki można używać do dań duszonych. Użyj garnka o rozmiarze powierzchni urządzenia.

- Gotowanie na małym ogniu ustabilizuje się według ilości między pozycją 90° i 130°.
- Połóż pokrywkę, aby zachować wilgotność, zdejmij do zredukowania.

Można przygotować:

- duszona wołowina
- gulasz wołowy
- potrawka z białego mięsa
- królik w piwie
- język wołowy...

Pamiętaj, aby po każdym użyciu aparatu przycisk sterowania ustawiać na **0**.

- **Płyta do gotowania:**

- Aparat musi być ciepły +/-65°.
- Zeskrob resztki łopatką lub skrobakiem.
- Zamocz płytę w zimnej wodzie i octu.
- Wyczyść ją szorstką gąbką z odrobiną mydła.
- Wytrzyj i opłucz tą samą gąbką.
- Po umyciu, wytrzyj papierowym ręcznikiem.

- **Szklana tablica rozdzielcza:**

Czyść ją regularnie lekko zwilżoną ściereczką, możesz również użyć niewielką ilość produktu do czyszczenia szyb. Nie przyskaj produktem czyszczącym bezpośrednio na urządzenie tylko na ściereczkę !

Nie czyść aparatu czyszczącym przedmiotem ciśnieniowym lub na parę, może to doprowadzić do zwarcia.

Geachte klant,

U hebt zojuist een teppan yaki van DE DIETRICH gekocht en we danken u daarvoor.

Onze ontwikkelingsafdeling heeft voor u een nieuwe generatie toestellen ontworpen, waarvan de kwaliteit, het design en de technologische ontwikkelingen ze tot uitzonderlijke producten maken die een unieke knowhow verraden.

U vindt in het productassortiment van DE DIETRICH een ruime keuze aan inbouwtoestellen zoals ovens, magnetrons, kooktafels, wasemkappen, afwasmachine, vaatwassers en koelkasten, die u kunt laten passen bij uw nieuwe teppan yaki van DE DIETRICH.

Het spreekt vanzelf dat onze klantendienst voortdurend probeert zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u aan onze producten stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden :

www.dedietrich-electromenager.com

Dankzij deze "nieuwe" waardevolle voorwerpen die dienen als herkenningspunt in ons leven van alledag, nodigt DE DIETRICH, de referentie bij uitstek voor keukentoestellen, u uit om een nieuwe levenskunst te ontdekken.

DE DIETRICH

	PAGINA
INSTALLATIE	38
INBOUW	39
INGEBRUIKNAME	40
GEBRUIKSTIPS	42
ONDERHOUD	44



■ Vernietiging van oude elektrische apparaten

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

Het toestel dient aangesloten te worden door een erkende technicus overeenkomstig de geldende reglementeringen.

De installateur is verantwoordelijk voor de goede werking van het toestel. Hij dient de werking daarvan uit te leggen aan de gebruiker op basis van deze handleiding.

De stekker moet bereikbaar zijn na de installatie.

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

Men moet in het toevoercircuit een tweepoligestroomverbreker voorzien waarvan de opening van de kontaktpunten groter is dan 3 mm.

Een zekering van 16 Ampere is noodzakelijk.

Uw teppan yaki verbruikt 2500 Watt. Bijgevolg is het belangrijk dat uw elektrische installatie dit vermogen zonder gevaar kan leveren.

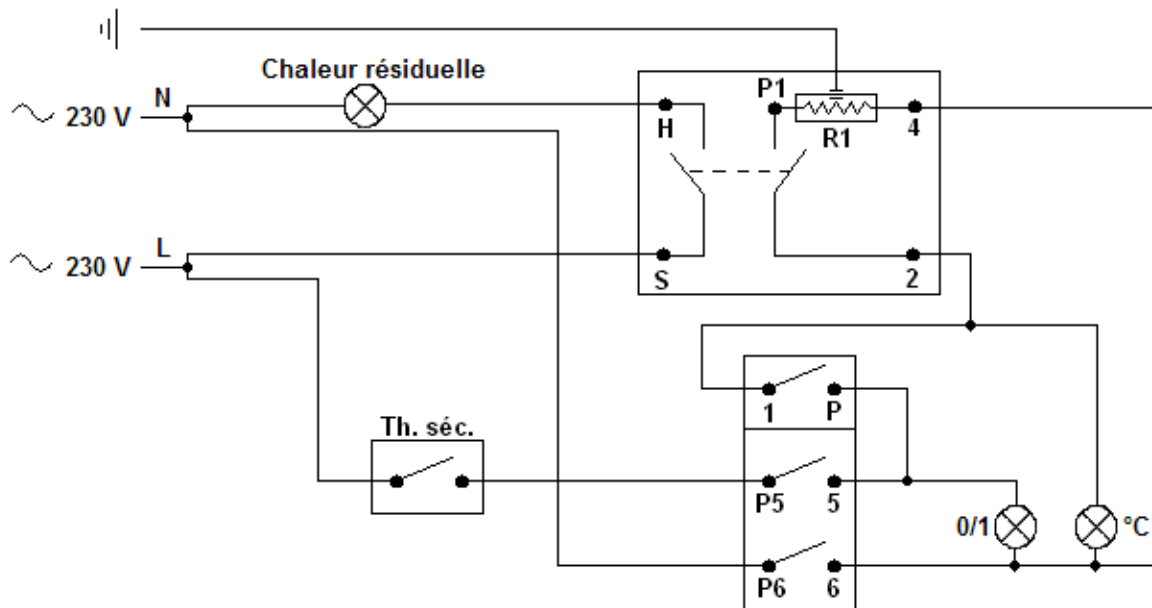
De teppan yaki moet **IN IEDER GEVAL** aangesloten zijn met een stecker voorzien van een aardig.

Bij gebruik komen onvermijdelijk rookgassen vrij. Het is dan ook wenselijk hiermee rekening te houden bij de keuze van de plaats waar men het toestel zal opstellen.

ZORG IN ELK GEVAL VOOR EEN TUSSENRUIMTE VAN MINIMUM 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE TEPPAN YAKI EN DE ONDERLIGGENDE PLAAT VAN HET KEUKENMEUBEL. GEEN ONTVLAMBARE PRODUCTEN IN DE RUIMTE ONDER HET TOESTEL OPBERGEN.

LET OP : Indien de teppan yaki een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de teppan yaki.

- **Elektrische aansluiting:**



NL 2 / INBOUW

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

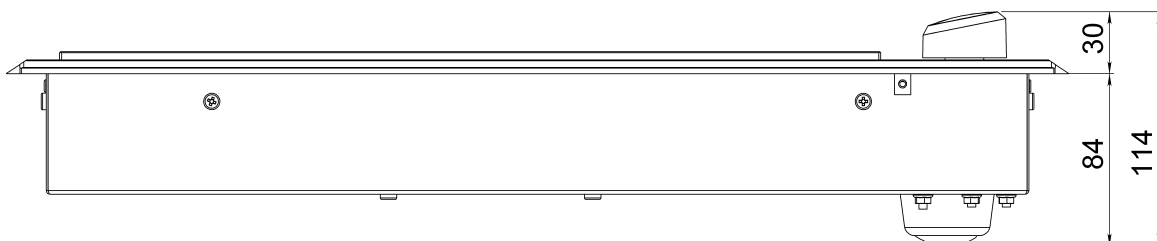
Het draagvlak kan uit om het even welk materiaal bestaan : metselwerk, hout, metaal, graniet, gelaagd materiaal, enz.

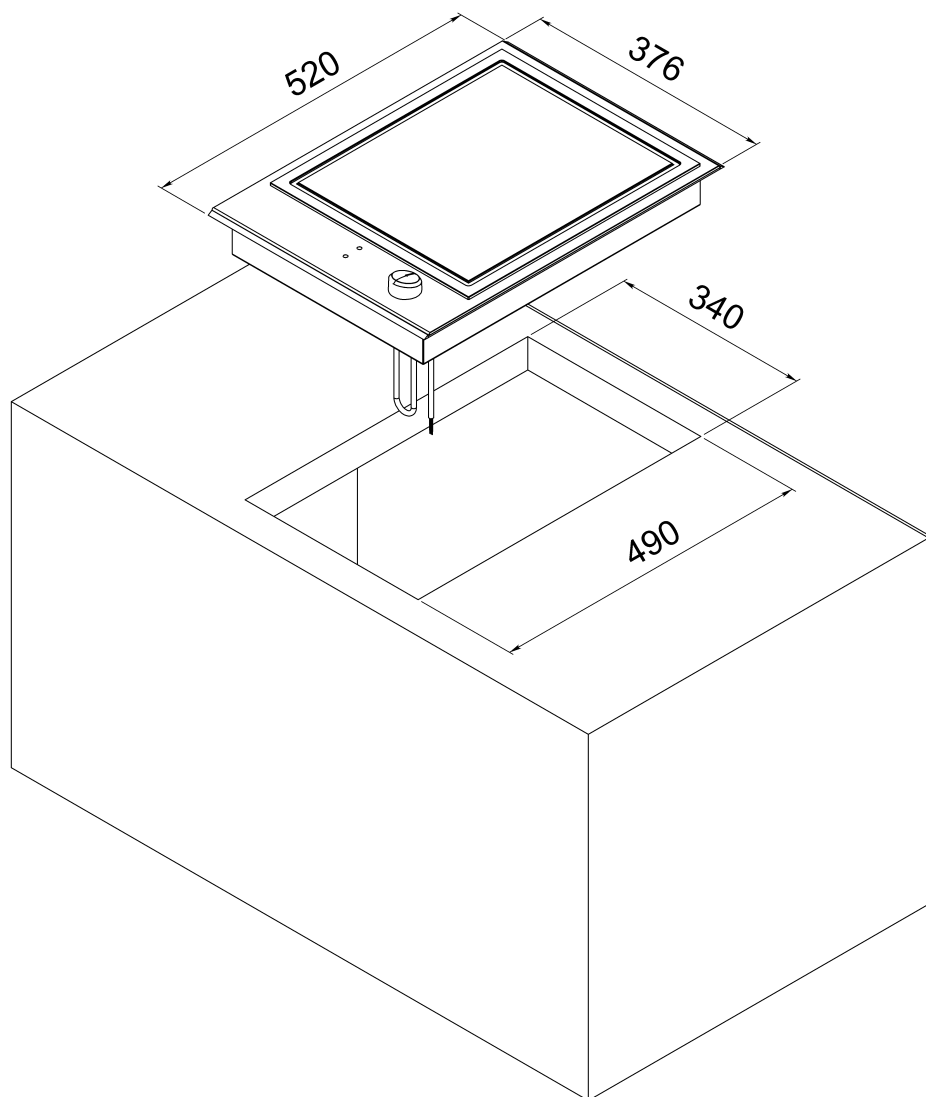
Afmetingen van het toestel:

520 x 376 mm

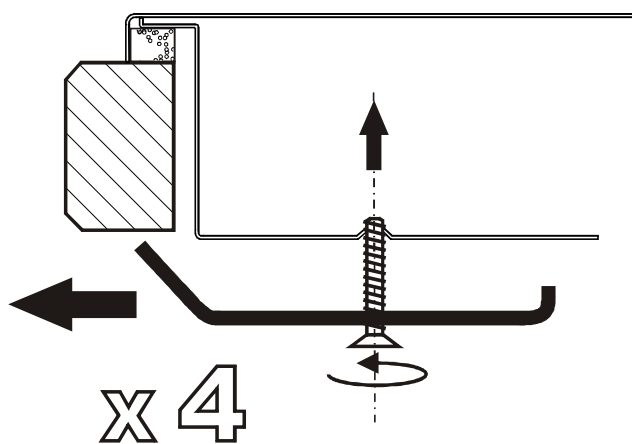
Afmetingen van de uit te zagen vorm:

490 x 340 mm





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



- **Bijzondere voorzorgsmaatregelen :**

Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, ieder ander gebruik annuleert de garantie.

Vergeet niet dat de teppan yaki, eenmaal in werking, zeer hoge temperaturen bereikt .

Het toestel in werking nooit zonder toezicht laten.

De kinderen verbieden om het toestel te bedienen.




Er wordt geen garantie verleend voor schade die veroorzaakt werd door de niet-naleving van dit document.

Deze teppan yaki volgens richtlijnen EN 60335-2-6.

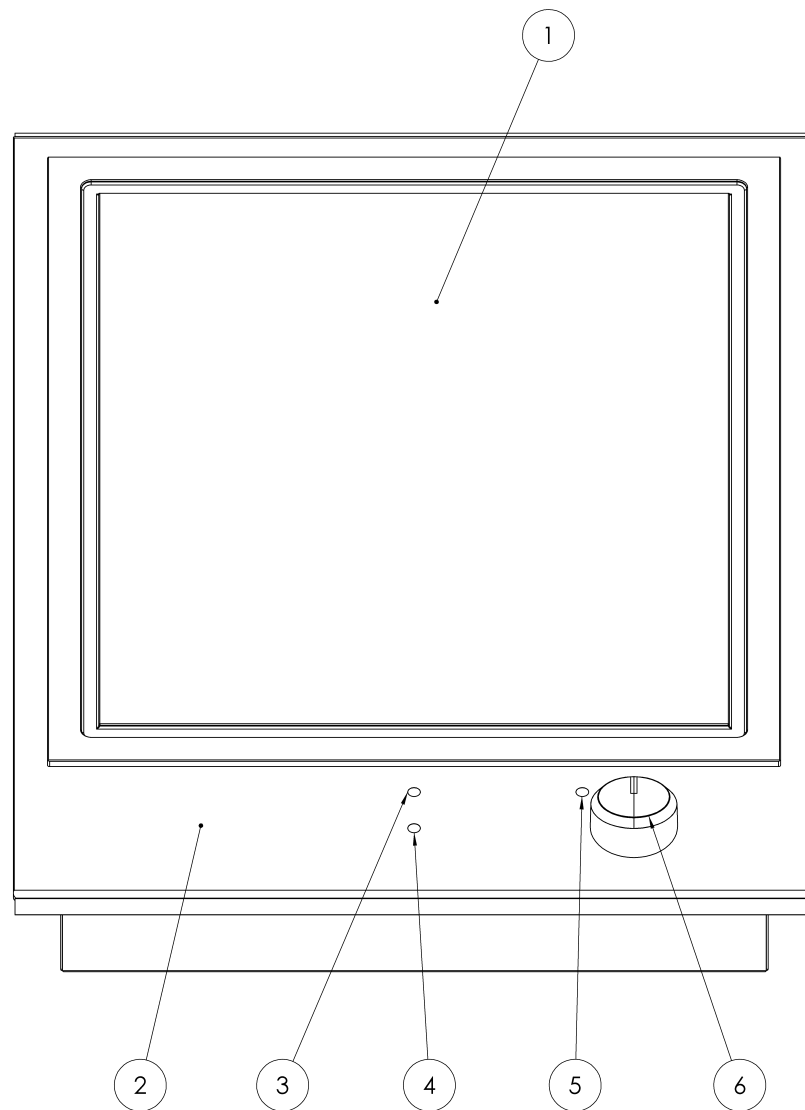
- **De bedieningen :**

De knop dient voor het regelen van de braadtemperatuur.

Indicatielampjes geven u informatie over de werking van het toestel:

	<i>Het indicatielampje gaat aan zodra het toestel onder stroomspanning wordt geplaatst.</i>
	<i>Het indicatielampje gaat uit wanneer de gekozen temperatuur bereikt is.</i>
	<i>Het indicatielampje maken het mogelijk om de restwarmte van de kookplaat na te gaan.</i>

• Het toestel



- 1 Kookplaat
- 2 Glas panel
- 3 indicatielampje van de restwarmte
- 4 aan/uit controlelampje
- 5 verwarmingslampje
- 6 temperatuurkeuzeschakelaar

Verwarm de teppan yaki minuten voor elk gebruik.

Stand van de knop volgens het soort te braden voedingsmiddel. De opgegeven stands kunnen worden aangepast in functie van de hoeveelheid te braden voedingsmiddelen en de eigen smaak

STAND VAN DE THERMOSTAAT	BEREIDING	BAKTIJD	BEMERKINGEN
90°	Komfoor	-	Plaats de schotel op het rooster
210°	Verloren brood	6 min.	3 minuut per kant
180°	Karamel bestrooide ananasschijven, vruchtenbrochettes	9 min.	Om de 3 minuten omdraaien
180°	Halve tomaten, champignons, schijfjes ui	25 min.	Om de 3 – 4 minuten omdraaien
170°	Verse zalmbiefstuk, forel, tong, scampi's	8 – 10 min.	4 – 5 minuten per kant
180°	Worst	15 min.	Om de 2 minuten omdraaien
180°	Brochettes van vlees	12 – 15 min.	Om de 3 minuten omdraaien
180°	Even aagebakken rundsvlees	10 min.	4 – 5 minuten per kant
180°	Goed doorbakken rundsvlees	10 – 12 min.	Om de 4 minuten omdraaien

De teppan yaki kan eveneens gebruikt worden als «groot vuur» ,
ideaal voor stoofpotjes.

Gebruik een kookpan met dezelfde afmetingen als het
braadoppervlak.

- Vervolgens, naargelang van de hoeveelheid, laten sudderen
tussen
stand 90° en 130°.
- Het deksel op de grill plaatsen om de vochtigheid te bewaren,
vervolgens wegnemen om de vochtigheid te verminderen.

Dit type van braden is ideaal voor het bereiden van:

rundvlees om te stoven
stoverij
ragout
konijn met bier
ossentong...

Ga na ieder gebruik na of de bedieningsknoppen opnieuw op de
nulstand werden gebracht.

- **De kookplaat:**

- Toestel moet warm zijn op temperatuur van +/- 65°.
- De resten verwijderen met een spatel of een krabber.
- De kookoppervlakte een beetje nat maken met azijn en koud water.
- Het kookgedeelte met een schuuspensje en zeep poetsen.
- Afwissen en spoelen met spons.
- Als de kookoppervlakte proper is, opdrogen met keukenpapier.

- **Glas panel :**

U reinigt regelmatig met een vochtige doek waarop u een product om ruiten te wassen kunt verstuiven. Verstuif het product echter niet rechtstreeks op het deksel boven de olie!

Geen hogedrukreiniger of stoommachine gebruiken om het toestel te reinigen en dat om kortsluiting te voorkomen.

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

EN

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

De Dietrich UK office – tel: 01256 308000

DE 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.

ES 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.

IT Assistenza tecnica

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da un tecnico esperto rappresentante della marca. Chiamando il servizio, indicare il riferimento completo dell'apparecchio (modello, tipo, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.

PT 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.

DA Kundeservice:

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

PL Usługi serwisowe:

Wszelkie czynności serwisowe wykonywane na urządzeniu muszą być wykonane przez:

- sprzedawcę,
- wyspecjalizowany zakład naprawczy posiadający atest producenta.

Aby przyspieszyć i ułatwić obsługę prosimy o podanie dokładnych danych dotyczących urządzenia (model, typ, numer seryjny). Wszystkie te dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

NL Service dienst

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

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

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