

PL INSTRUKCJI
CS PŘÍRUČKA K POUŽITÍ
SK PŘÍRUČKA NA POUŽITIE
RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ
NL GEBRUIKSAANWIJZING

Teppan Yaki DTE1168X

De Dietrich 



PL 02

CS 12

SK 22

RU 32

NL 42

Droga Klientko, drogi Kliencie,

Odkrywanie produktów formy De Dietrich to doznawanie niepowtarzalnych emocji jakie mogą spowodować jedynie wartościowe przedmioty.

Pociąg jest natychmiastowy, od pierwszego spojrzenia. Jakość design wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę oraz staranne wykończenia, które czynią każdy przedmiot eleganckim i wyrafinowanym w perfekcyjnej harmonii jeden z drugim.

Następnie przychodzi nieodparta ochota na dotykание. Design firmy De Dietrich gromadzi swój kapitał dzięki solidnym i prestiżowym materiałom i uprzywilejowaniu autentyczności.

Łącząc najbardziej wyewoluowaną technologię ze szlachetnymi materiałami, firma De Dietrich zapewnia sobie realizację produktów o wysokiej jakości wykonania dla sztuki kulinarnej, która jest pasją dzieloną wspólnie przez wszystkich miłośników kuchni.

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z użytkowania tego nowego urządzenia i będziemy szczęśliwi, jeśli będziemy mogli otrzymać Państwa sugestie oraz odpowiedzieć na Państwa pytania. Zachęcamy Państwa do składania ich w naszym serwisie konsumenta lub też na naszej stronie internetowej.

Zapraszamy Państwa do zarejestrowania Państwa produktu na stronie www.de-dietrich.com aby móc skorzystać z udogodnień tej marki.

Dziękując za Państwa zaufanie.

firma De Dietrich

Na stronie internetowej www.de-dietrich.com znajdziecie Państwo wszystkie informacje na temat marki.

Odwiedźcie Państwo Galerię De Dietrich przy ulicy de la Pépinière 6 w Paryżu w VIII dzielnicy

Otwarte od wtorku do soboty w godzinach od 10.00 do 19.00.

1 / WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI	04
2 / MOCOWANIE	05
3 / INSTALACJA	07
4 / KILKA SUGESTII	09
5 / CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	11
6 / USŁUGI SERWISOWE	11



Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

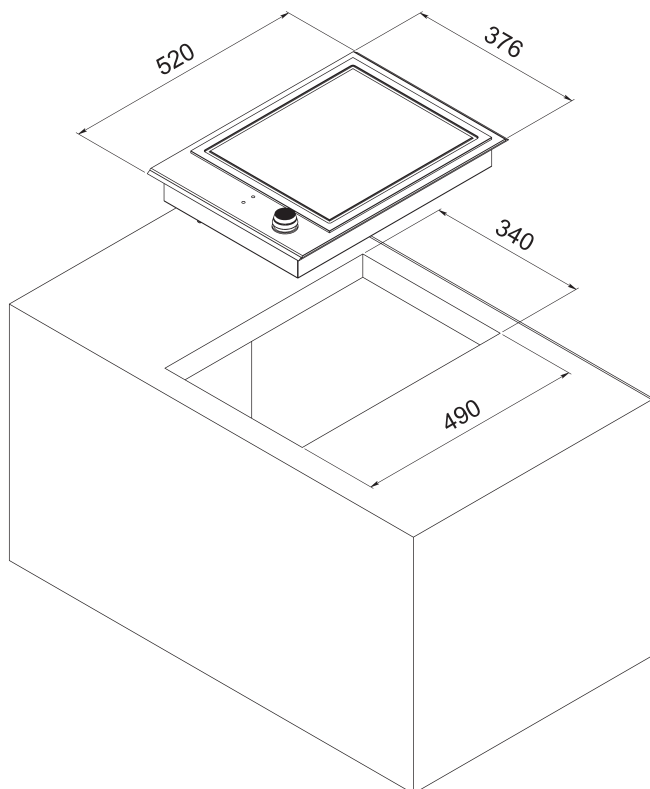
Europejska Dyrektywa 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wymaga, aby zużyte urządzenia nie były wyrzucane wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Narzuca ona na użytkownika obowiązek selektywnej zbiórki, aby zoptymalizować stopień odzysku i recyklingu materiałów 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 **OBYWIAZKOWO** podłączony do gniazdka z uziemieniem.
- Przygotowywanie potraw powoduje wydzielanie dymu. Należy wziąć to pod uwagę przy wyborze miejsca do zamontowania aparatu

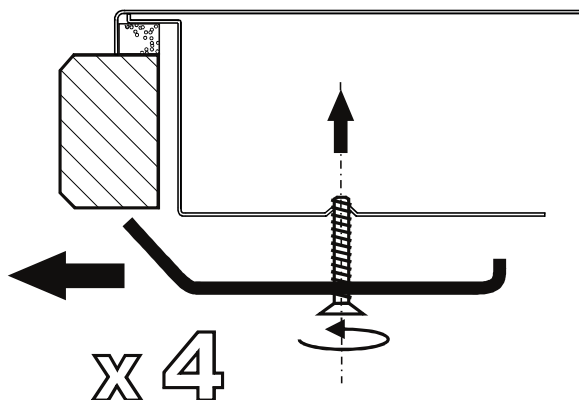
NALEŻY OBYWIAZKOWO ZOSTAWIĆ PUSTĄ PRZESTRZEŃ 5 CM MINIMUM MIĘDZY SPODEM TEPPAN YAKI I PIERWSZĄ PÓŁKĄ MEBLA KUCHENNEGO.

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.

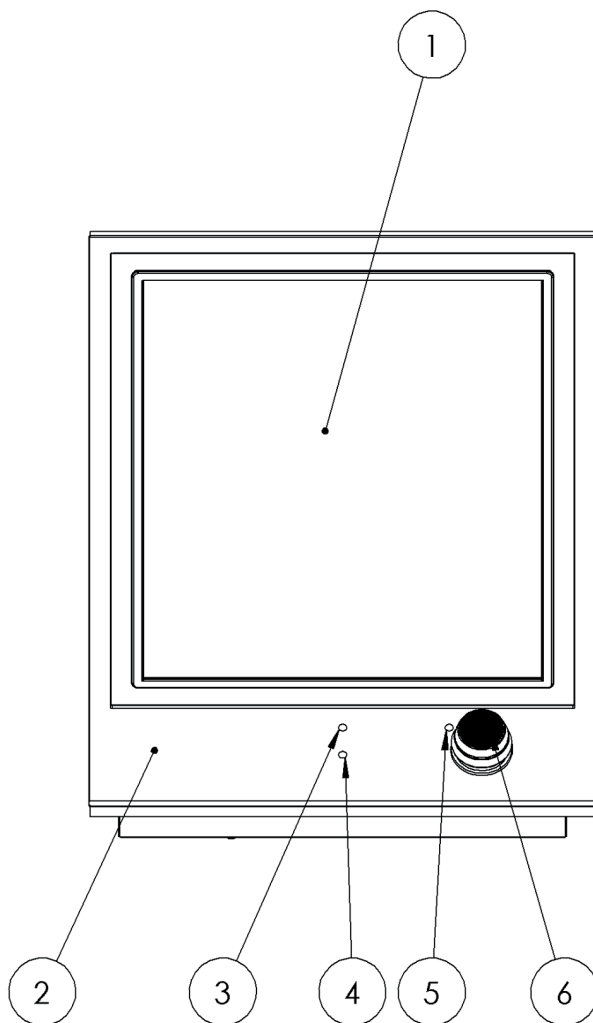
Aparat odpowiada normie EN 60335-2-6 odnośnie nagrzewania mebli.

• Sterowanie :

Przycisk sterowania pozwala na regulowanie temperatury gotowania.

Świejące 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 spożywczego 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°	Półki 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 łąpatką 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.

6 / 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.

PL 02

CS 12

SK 22

RU 32

NL 42

Vážená paní, vážený pane,

seznámit se s výrobky společnosti De Dietrich znamená prožít ojedinělé emoce, které mohou vyvolat pouze předměty mající skutečnou hodnotu.

Přitažlivost a zájem vzbudí okamžitě, od prvního pohledu. Mimořádná kvalita výtvarného designu je znázorněna nadčasovou estetičností tvarů a vytříbeností konečné úpravy dávající každému výrobku elegantní a rafinovaný vzhled v dokonale vzájemné harmonii.

Následuje neodolatelná touha se výrobku dotknout. Design společnosti De Dietrich kapitalizuje pevné solidní a prestižní materiály, upřednostňována je autentičnost.

Aplikací nejmodernějších technologických postupů na ušlechtilé materiály zajišťuje společnost De Dietrich produkci vysoce kvalitních spotřebičů nezbytných pro kulinářské umění, vášeň všech labužníků a milovníků dobré kuchyně.

Přejeme Vám mnoho chvil dokonalé spokojenosti s užíváním tohoto nového spotřebiče. Bude nám velkou ctí a potěšením, obdržíme-li Vaše připomínky, na které s radostí odpovíme. Doporučujeme Vám je sdělit naší službě pro zákazníky nebo zaslat prostřednictvím internetu.

Dovolujeme si Vás vyzvat k registraci Vašeho výrobku na našich webových stránkách www.de-dietrich.com za účelem využití veškerých výhod naší značky.

Děkujeme za Vaší důvěru.

Společnost De Dietrich

Veškeré informace o naší značce konzultujte na stránkách: www.de-dietrich.com
Navštivte nás na adrese La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, Paříž VIII. obvod
Otevřeno úterý až sobota 10.00 - 19.00.

1 / POKYNY K INSTALACI	14
2 / VESTAVĚNÍ	15
3 / UVEDENÍ DO PROVOZU	17
4 / NĚKOLIK DOPORUČENÍ	19
5 / ÚDRŽBA	21
6 / POPRODEJNÍ SERVIS A VZTAHY SE ZÁKAZNÍKY	21



Sběr použitých domácích spotřebičů.

Evropská směrnice 2002/96/EK o odpadu z elektrických a elektronických zařízení (DEEE) vyžaduje, aby použité domácí spotřebiče nebyly odkládány do běžného komunálního odpadu. Použité domácí spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem, jednak optimalizace míry návratnosti a recyklace různých materiálů, ze kterých jsou složeny, jednak redukce jejich škodlivého vlivu na lidské zdraví a životní prostředí.

Grafický symbol přeškrtnuté nádoby na odpadky je znázorněn na všech těchto výrobcích a je připomínkou povinnosti odděleného sběru odpadu.

Spotřebitelé jsou povinni se spojit s úřady místní správy nebo s prodejcem výrobku v zájmu zjištění náležitého postupu v rámci odstranění použitého domácího spotřebiče.

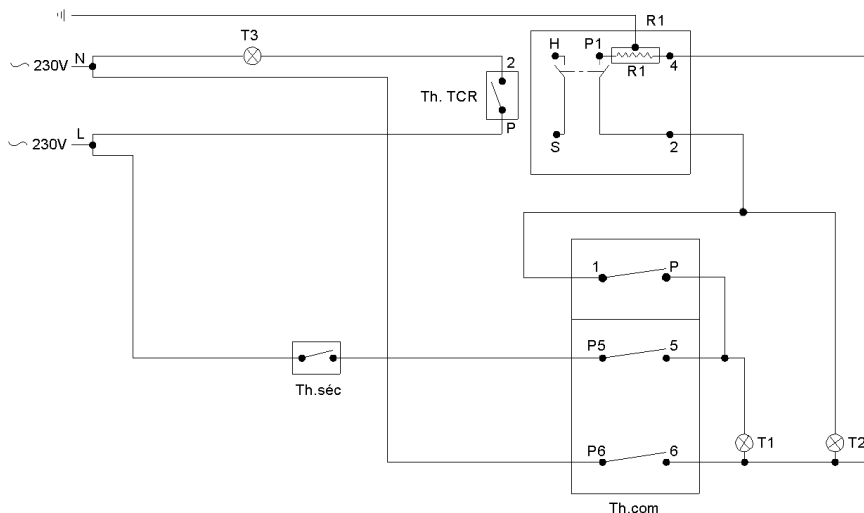
- Spotřebič musí být zapojen kvalifikovaným technikem, v souladu s příslušnými předpisy v platnosti.
- Po instalaci spotřebiče musí být zástrčka síťového kabelu volně přístupná.
- Instalující technik je odpovědný za řádný provoz spotřebiče a je povinen uživateli vysvětlit, podle tohoto návodu k použití, jeho správnou funkčnost.
- V případě poškození napájecího kabelu je třeba provést náhradu pomocí stejného kabelu (H07RNF 3 x 1,5mm²), který je k dispozici v poprodejním servisu.
- V napájecím okruhu je třeba instalovat dvoupólový vypínač, jehož kontakty musí být vzdáleny minimálně 3 mm v rozpojeném stavu.
- Bezpečnostní pojistka (16 ampér) je bezpodmínečně nutná.
- Teppan yaki má příkon 2 500 W. Vaše elektroinstalace musí odpovídat tomuto příkonu, bez jakéhokoli nebezpečí.
- Teppan yaki musí být **BEZPODMÍNEČNĚ** připojen k řádnému uzemnění.
- Vaření způsobuje nezbytně uvolňování kouře. Při volbě místa vestavby vašeho teppan yaki je třeba vzít na vědomí tuto skutečnost.

MEZI SPODNÍ ČÁSTÍ TEPPAN YAKI A PRVNÍ PŘÍČKOU KUCHYŇSKÉ POLIČKY MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ DODRŽENA VZDÁLENOST MINIMÁLNĚ 5 CM.

V PROSTORU POD SPOTŘEBIČEM NESMÍ BÝT SKLADOVÁNY ŽÁDNÉ HOŘLAVÉ MATERIÁLY.

UPOZORNĚNÍ : V případě, že provoz teppan yaki vykazuje jakoukoliv anomálii, vypněte ihned spotřebič a vyjměte bezpečnostní pojistku teppan yaki.

• Zapojení do elektrické sítě :



2 / VESTAVĚNÍ

Teppan yaki se vestaví do pracovní desky nebo do kuchyňského nábytku pouhým vyřezáním jeho odpovídající formy.

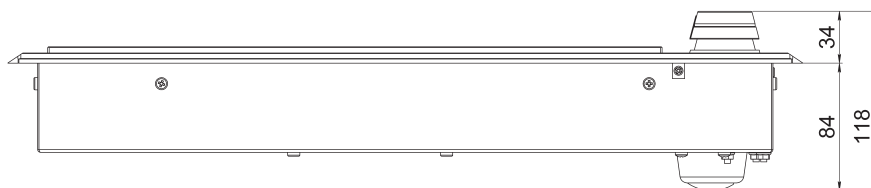
Vyhovuje jakýkoliv nosný podklad: zdivo, dřevo, kov, žula, plastická hmota, atd.

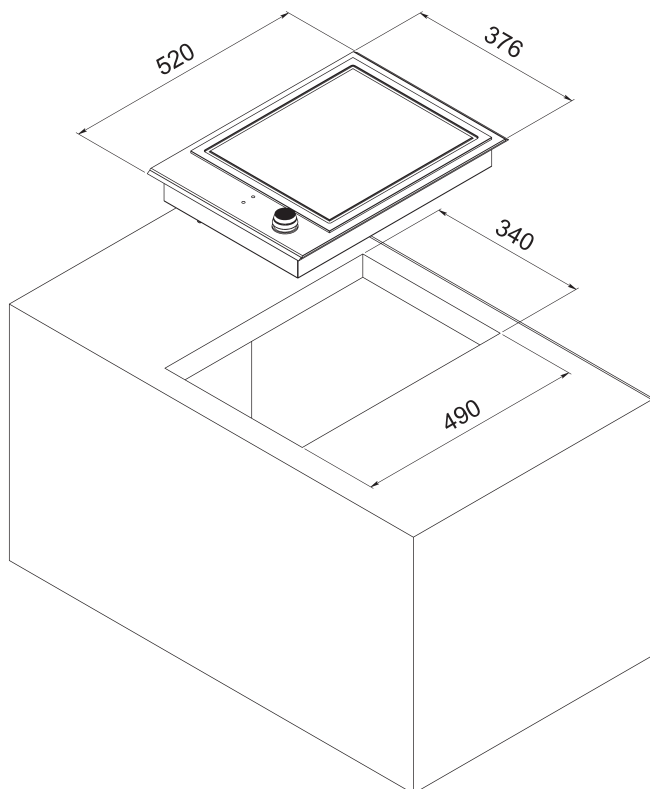
Rozměry spotřebiče:

520 x 376 mm

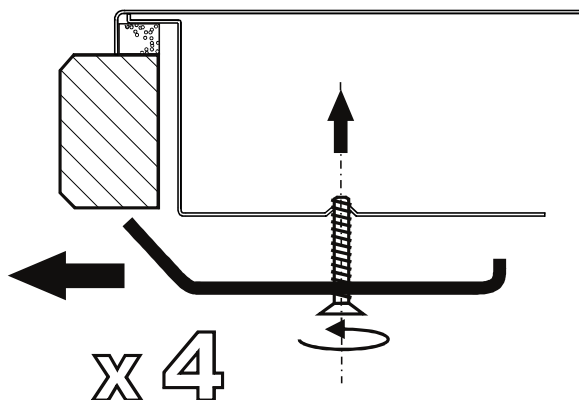
Rozměry výřezu v pracovní desce:

490 x 340 mm





Spotřebič se upevní k pracovní desce pomocí čtyř upevňovacích šroubů, které jsou dodávány v balení se spotřebičem.



• **Mimořádná bezpečnostní opatření :**

Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití, každý jiný způsob použití má za následek anulování záruky.

Mějte na vědomí, že teppan yaki dosahuje za provozu velmi vysokých teplot.

Spotřebič nenechte nikdy bez dohledu.

Zabraňte dětem manipulovat se spotřebičem.

Záruka pozbývá platnosti v případě škod způsobených nedodržením těchto bezpečnostních opatření.

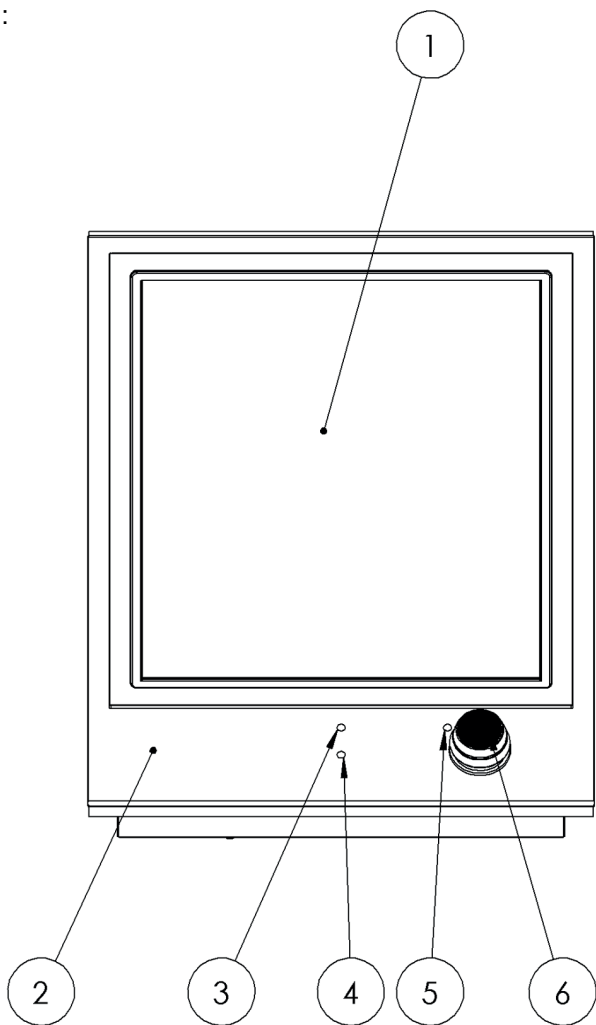
Tento teppan yaki odpovídá normě EN 60335-2-6 týkající se zahřátí nábytku.

• **Ovládací prvky :**

Ovládací spínač umožňuje regulaci varné teploty.

Světelné kontrolky vás informují o provozu spotřebiče:

	Tato světelná kontrolka se rozsvítí při zapnutí spotřebiče
	Tato světelná kontrolka zhasne při dosažení zvolené teploty
	Tato světelná kontrolka umožňuje ověřit zbytkové teplo varné desky

• Spotřebič :

- 1 varná deska z nerezové oceli
- 2 skleněný ovládací panel
- 3 světelná kontrolka zbytkového tepla
- 4 světelná kontrolka zapnutí/vypnutí
- 5 světelná kontrolka chodu
- 6 ovládací páčka termostatu

Před každým použitím teppan yaki předehejte po dobu několika minut.

Polohy spínače jsou uvedeny pouze orientačně, podle druhu a hustoty připravované potraviny. Tyto polohy se mění v závislosti na množství pokrmů a osobní chuti spotřebitele.

Poloha termostatu	Připravovaný pokrm	Doba přípravy	Doporučovaný postup
90°	ohřátí talíře	-	prázdný talíř na grilu
210°	toast	6 min.	3 min. na obou stranách
180°	plátky ananasu v karamelu, ovocný špíz	9 min.	obrátit každé 3 min.
180°	půlená rajská jablíčka, houby, plátky cibule	25 min.	obrátit každé 3-4 min.
170°	řízky z čerstvého lososa, pstruh, mořský jazyk, krevety	8 - 10 min.	4 - 5 min. na obou stranách
180°	párky	15 min.	obrátit každé 2 min.
180°	masový špíz	12 - 15 min.	obrátit každé 3 min.
180°	biftek krvavý	10 min.	4 - 5 min. na obou stranách
180°	biftek propečený	10 - 12 min.	obrátit každé 4 min.

Teppan yaki může být rovněž používán jako "velký oheň", ideální pro pomalé vaření. Používejte velkou nádobu o rozměrech povrchu varné desky.

- Pomalé vaření se stabilizuje podle množství pokrmů v poloze mezi 90°C a 130°C.
- Pro zachování vlhkosti pokrmu přiložte víko, pro snížení víko sejměte.

Tento způsob přípravy je ideální pro přípravu:

- dušeného hovězího masa
- grilovaného masa
- bílého ragú
- dušeného králíka v pivní omáčce
- hovězího jazyka...

Po každém použití se ujistěte, že ovládací spínač je v poloze **0**.

• Varná deska:

- Spotřebič musí být zahřátý na teplotu $\pm 65^{\circ}\text{C}$.
- Pevné zbytky pokrmů lehce seškrábněte pomocí špachtle nebo škrabky.
- Varnou desku navlhčete octem a studenou vodou.
- Varnou desku otřete houbičkou a trochou mýdla.
- Opláchněte a setřete stejnou houbičkou.
- Čistou varnou desku osušte papírovým ubrouskem

• Skleněný ovládací panel:

Čistěte jej pravidelně vlhkou utěrkou, na kterou nastříkejte malé množství čistícího prostředku na sklo. Čistící prostředek nestříkejte nikdy přímo na spotřebič.

Nikdy spotřebič nečistěte vysokotlakým nebo parním čistícím prostředkem.

6 / POPRODEJNÍ SERVIS A VZTAHY SE ZÁKAZNÍKY

Případné zásahy do vašeho spotřebiče musí být provedeny výhradně :

- vaším prodejcem
- kvalifikovaným technikem autorizovaným výrobcem.

V případě telefonního kontaktu uveďte kompletní technické údaje o vašem spotřebiči (název výrobku, typ, číslo série). Tyto údaje se nacházejí na výrobním štítku.

Sběr použitých domácích spotřebičů

PL 02

CS 12

SK 22

RU 32

NL 42

Vážená pani, vážený pán,

zoznámiť sa s výrobkami spoločnosti De Dietrich znamená prežiť ojedinelé emócie, ktoré môžu vyvolať iba predmety majúce skutočnú hodnotu.

Príťažlivosť a záujem vzbudia okamžite, od prvého pohľadu. Mimoriadna kvalita výtvarného dizajnu je znázornená nadčasovou estetikou tvarov a vytríbenosťou konečnej úpravy dávajúcej každému výrobku elegantný a rafinovaný vzhľad dokonalej vzájomnej harmónii.

Nasleduje neodolateľná túžba sa výrobku dotknúť. Dizajn spoločnosti De Dietrich kapitalizuje pevné solídne a prestížne materiály, uprednostňovaná je autenticnosť.

Kombináciou najmodernejších technologických postupov s ušľachtilými materiálmi zaisťuje spoločnosť De Dietrich produkciu vysoko kvalitných spotrebičov nevyhnutných pre kulinárske umenie, vašeň všetkých labučníkov a milovníkov dobrej kuchyne.

Prajeme Vám mnoho chvíľ dokonalej spokojnosti s užívaním tohto nového spotrebiča. Bude nám veľkou čťou a potešením, ak dostaneme Vaše pripomienky, na ktoré s radosťou odpovieme. Odporúčame Vám oznámiť ich našej službe pre zákazníkov alebo zaslať prostredníctvom internetu.

Dovoľujeme si Vás vyzvať k registrácii Vášho výrobku na našich webových stránkach www.de-dietrich.com za účelom využitia kompletných výhod našej značky.

Ďakujeme Vám za Vašu dôveru.

Spoločnosť De Dietrich

Kompletné informácie o našej značke konzultujte na stránkach: www.de-dietrich.com

Navštívte nás na adrese La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, Paríž VIII. obvod

Otvorené od utorku do soboty, 10.00 - 19.00 hod.

1 / POKYNY K INŠTALÁCII	24
2 / VSTAVANIE	25
3 / UVEDENIE DO PREVÁDZKY	27
4 / NIEKOĽKO DOPORUČENÍ	29
5 / ÚDRŽBA	31
6 / POPREDAJNÝ SERVIS A VZŤAHY SO ZÁKAZNÍKMI	31



Sběr použitých domácích spotřebičů.

Evropská směrnice 2002/96/EK o odpadu z elektrických a elektronických zařízení (DEEE) vyžaduje, aby použité domácí spotřebiče nebyly odkládány do běžného komunálního odpadu. Použité domácí spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem, jednak optimalizace míry návratnosti a recyklace různých materiálů, ze kterých jsou složeny, jednak redukce jejich škodlivého vlivu na lidské zdraví a životní prostředí.

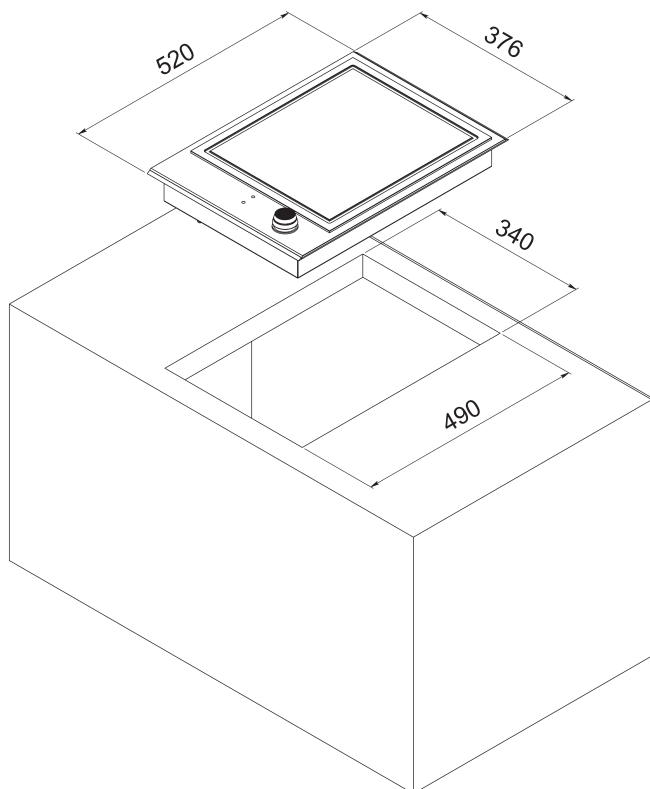
Grafický symbol přeškrtnuté nádoby na odpadky je znázorněn na všech těchto výrobcích a je připomínkou povinnosti odděleného sběru odpadu.

Spotřebitelé jsou povinni se spojit s úřady místní správy nebo s prodejcem výrobku v zájmu zjištění náležitého postupu v rámci odstranění použitého domácího spotřebiče.

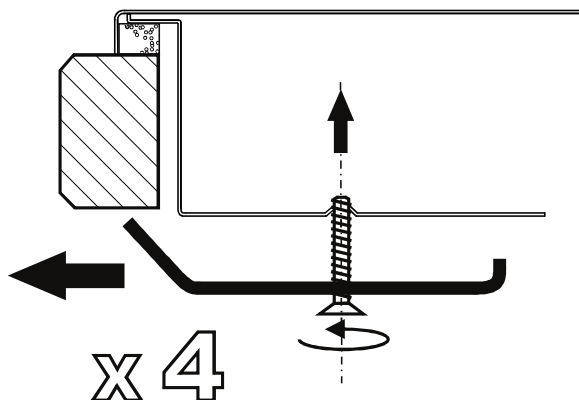
- Spotrebič musí byť zapojený kvalifikovaným technikom, v súlade s príslušnými predpismi v platnosti.
- Inštalujúci technik je zodpovedný za riadnu prevádzku spotrebiča a je povinný užívateľovi vysvetliť, podľa tohto návodu na použitie, jeho správnu funkčnosť.
- Po inštalácii spotrebiča musí byť zástrčka sieťového káblu voľne prístupná.
- V prípade poškodenia napájacieho káblu je potrebné previesť náhradu pomocou káblu rovnakého druhu (H07RNF 3 x 1,5 mm²), ktorý je k dispozícii v popredajnom servise.
- V napájacom okruhu je potrebné inštalovať dvojpólový vypínač, ktorého kontakty musia byť vzdialené minimálne 3 mm v rozpojenom stave.
- Bezpečnostná poistka (16 ampérov) je bezpodmienečne nutná.
- Teppan yaki má príkon 2 500 W. Vaša elektroinštalácia musí zodpovedať tomuto príkonu, bez akéhokoľvek nebezpečenstva.
- Teppan yaki musí byť **BEZPODMIENEČNE** pripojený k riadnemu uzemneniu.
- Varenie nevyhnutne spôsobuje uvoľňovanie dymu. Pri voľbe miesta vstavby vášho teppan yaki je potrebné vziať na vedomie túto skutočnosť.

**MEDZI SPODNOU ČASŤOU TEPPAN YAKI A PRVOU PRIEČKOU KUCHYNSKEJ POLIČKY MUSÍ BYŤ BEZPODMIENEČNE DODRŽANÁ VZDIALENOSŤ MINIMÁLNE 5 CM.
V PRIESTORE POD SPOTREBIČOM NESMÚ BYŤ SKLADOVANÉ ŽIADNE HORLÁVÉ MATERIÁLY.**

UPOZORNENIE : V prípade, že prevádzka teppan yaki vykazuje akúkoľvek anomáliu, ihneď vypnite spotrebič a vytiahnite bezpečnostnú poistku teppan yaki.



Spotřebič sa upevní k pracovnej doske pomocou štyroch upevňovacích šraubov, ktoré sú dodávané v balení so spotrebičom.



• **Mimoriadne bezpečnostné opatrenia :**

Tento spotrebič je určený výhradne k domácejmu použitiu, každý iný spôsob použitia má za následok anulovanie záruky.

Majte na vedomí, že teppan yaki dosahuje počas jeho použitia veľmi vysokých teplôt.

Spotrebič nikdy nenechajte bez dohľadu.

Deťom zabráňte manipulovať so spotrebičom.

V prípade škôd spôsobených nedodržaním týchto bezpečnostných opatrení stráca záruka platnosť.

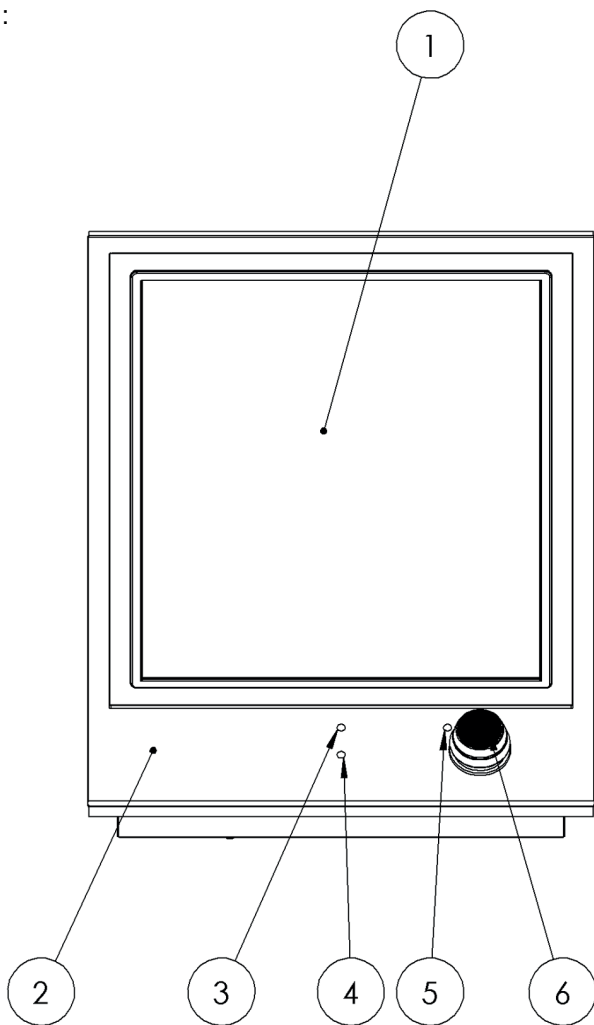
Tento teppan yaki zodpovedá norme EN 60335-2-6 týkajúcej sa zahriatia nábytku.

• **Ovládacie prvky :**

Ovládací spínač umožňuje reguláciu varnej teploty.

Svetelné kontrolky vás informujú o prevádzke spotrebiča:

	Táto svetelná kontrolka sa rozsvieti pri zapnutí spotrebiča
	Táto svetelná kontrolka zhasne pri dosiahnutí zvolenej teploty
	Táto svetelná kontrolka umožňuje overiť zvyškové teplo varnej dosky.

• Spotrebič :

- 1 varná doska z nerezovej ocele;
- 2 sklenený ovládací panel;
- 3 svetelná kontrolka zvyškového tepla;
- 4 svetelná kontrolka zapnutia/vypnutia;
- 5 svetelná kontrolka varu;
- 6 ovládacia páčka termostatu.

Pred každým použitím predhrejte teppan yaki po dobu niekoľkých minút.

Polohy spínača sú uvedené iba orientačne, podľa druhu a hustoty pripravovanej potraviny. Tieto polohy sa menia v závislosti na množstve pokrmov a osobnej chuti spotrebiteľa.

Poloha termostatu	Pripravovaný pokrm	Doba prípravy	Odporúčaný postup
90°	ohriatie taniera	-	prázdny tanier na grile
210°	toast	6 min.	3 min. na oboch stranách
180°	plátky ananásu v karameli, ovocný ražeň	9 min.	obrátiť každé 3 min.
180°	rozpolené paradajky, huby, plátky cibule	25 min.	obrátiť každé 3-4 min.
170°	rezne z čerstvého lososa, pstruh, morský jazyk, krevety	8 - 10 min.	4 - 5 min. na oboch stranách
180°	párky	15 min.	obrátiť každé 2 min.
180°	mäsový ražeň	12 - 15 min.	obrátiť každé 3 min.
180°	biftek krvavý	10 min.	4 - 5 min. na oboch stranách
180°	biftek prepečený	10 - 12 min.	obrátiť každé 4 min.

Teppan yaki môže byť taktiež používaný ako "veľký oheň", ideálny pre pomalé varenie.

Používajte veľkú nádobu v rozmeroch povrchu varnej dosky.

- Pomalé varenie sa stabilizuje podľa množstva pokrmov v polohe medzi 90°C a 130°C
- Pre zachovanie vlhkosti pokrmu založte pokrývku, pre zníženie vlhkosti ju zase zložte.

Tento spôsob prípravy je ideálny pre prípravu:

- duseného hovädzieho mäsa
- grilovaného mäsa
- bieleho ragú
- duseného kráľika v pivnej omáčke
- hovädzieho jazyka ...

Po každom použití sa uistite, že je ovládací spínač v polohe **0**.

• Varná doska :

- Spotrebič musí byť zahriaty na teplotu $\pm 65^{\circ}\text{C}$.
- Pevné zvyšky pokrmov zľahka zoškrabnite pomocou špachtle alebo škrabky.
- Varnú dosku navlhčíte octom a studenou vodou.
- Varnú dosku otrite handričkou a trochu mydla.
- Opláchnite a zotrite tou istou handričkou.
- Čistú varnú dosku osušte papierovou utierkou.

• Sklenený ovládací panel :

Pravidelne ho čistite vlhkou utierkou, na ktorú nastriekajte malé množstvo čistiaceho prostriedku na sklo. Čistiaci prostriedok nikdy nestriekajte priamo na spotrebič.

Nikdy spotrebič nečistite vysokotlakovým alebo parným čističom.

6 / POPREDAJNÝ SERVIS A VZŤAHY SO ZÁKAZNÍKMI

Prípadné zásahy do vášho spotrebiča musia byť prevedené výlučne :

- vaším predajcom
- kvalifikovaným technikom autorizovaným výrobcom.

V prípade telefónneho kontaktu uveďte kompletne technické údaje o vašom spotrebiči (názov výrobku, typ, číslo série).

Tieto údaje sa nachádzajú na výrobnom štítku.

PL 02

CS 12

SK 22

RU 32

NL 42

Дорогой Клиент,

Открыть для себя изделия De Dietrich значит испытать уникальные эмоции, вызвать которые могут только ценные предметы.

Их чары действуют незамедлительно, с первого взгляда. Качество дизайна отличается неподвластной времени гармоничностью, тщательно выполненная отделка придает каждому предмету элегантность и утонченность в полной гармонии между ними.

Затем наступает непреодолимое желание дотронуться. Дизайн марки De Dietrich дополняется использованием прочных и престижных материалов; предпочтение отдается подлиннику.

Сочетая наиболее развитую технологию с благородными материалами, De Dietrich обеспечивает изготовление высококачественных изделий на службе кулинарного искусства: увлечения, которое разделяют все любители хорошей кухни.

Мы желаем Вам большого удовлетворения в использовании этого нового аппарата и будем рады получить Ваши предложения, ответить на вопросы. Мы приглашаем Вас выразить их в нашей Сервисной Службе или на нашем сайте.

Мы приглашаем Вас зарегистрировать изделие на www.de-dietrich.com Чтобы воспользоваться преимуществами марки.

Благодарим Вас за доверие.

De Dietrich

Вы можете найти всю информацию о марке на www.de-dietrich.com.
Посетите Галерею De Dietrich по адресу 6 rue de la Pépinière в VIII округе Парижа
Она открыта со вторника по субботу с 10:00 до 19:00.

1 / ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ	34
2 / ВСТРОЙКА	35
3 / ПУСК	37
4 / ПРЕДЛОЖЕНИЯ	39
5 / ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД	41
6 / СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА И ОТНОШЕНИЯ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ	41



Как избавиться от отслуживших бытовых приборов

Директива Европейского Союза 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (DEEE) требует, чтобы отслужившие бытовые приборы не выбрасывались в обычный поток муниципальных отходов. Сбор отслуживших приборов должен производиться отдельно в целях оптимизации процента извлечения и повторного использования материалов, из которых они были изготовлены и уменьшить воздействие на здоровье людей и окружающую среду.

Символ «перечеркнутого мусорного бака» имеется на всех изделиях с тем, чтобы напомнить об обязательстве отдельного сбора отслуживших приборов.

Потребители должны будут связаться с местными властями или их продавцом по поводу рекомендуемых действий по вывозу их отслужившего аппарата.

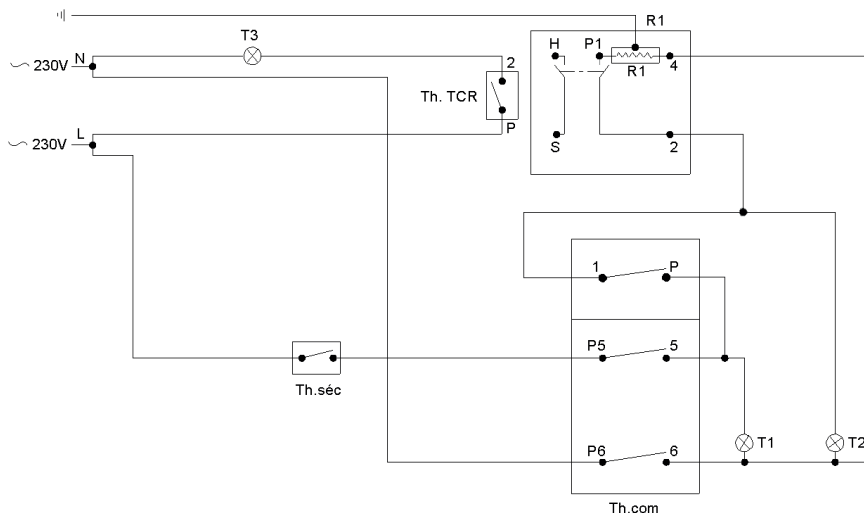
- Согласно действующему законодательству, аппарат должен быть подсоединен авторизованным техником.
- Специалист по установке оборудования несет ответственность за его правильное функционирование. Он должен объяснить функционирование пользователю с помощью настоящего руководства.
- Штепсельная вилка должна быть доступна после монтажа.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен на эквивалентный кабель (H07RNF 3x1,5мм²), доступный к продаже в Сервисной Службе.
- В цепи электропитания необходимо предусмотреть устройство двухполюсного отключения, размыкание контактов которого должно быть больше 3 мм.
- Необходим 16-амперный предохранитель.
- Ваш Теппан-яки потребляет 2.500 ватт. Таким образом необходимо, чтобы Ваша установка могла безопасно выдавать эту мощность.
- Теппан-яки **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должен быть подсоединен к системе заземления.
- Жарение пищи неизбежно вызывает выделение дыма. Необходимо учитывать эту особенность при выборе места встройки Вашего теппан-яки.

АБСОЛЮТНО НЕОБХОДИМО ОСТАВИТЬ НЕ МЕНЕЕ 5 CM СВОБОДНОГО ПРОСТРАНСТВА МЕЖДУ НИЖНЕЙ ЧАСТЬЮ ТЕППАН-ЯКИ И ПЕРВОЙ ПОЛКОЙ В КУХОННОЙ МЕБЕЛИ.

НЕ ХРАНИТЬ ЛЕГКОГОЮЩИЕ ПРОДУКТЫ В МЕБЕЛИ ПОД АППАРАТОМ.

ВНИМАНИЕ : В случае появления какой-либо аномалии, отключить теппан-яки или отсоединить пробку, соответствующую линии подключения аппарата.

• Электрическое подсоединение :



2 / ВСТРОЙКА

Этот теппан-яки встраивается в рабочий стол или кухонную мебель простым вырезанием соответствующей формы.

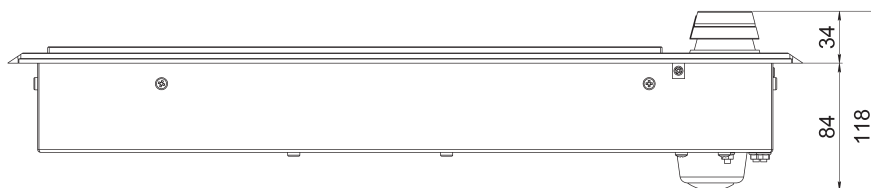
Подходит любая опора: кирпичная кладка, дерево, металл, гранит, стратифицированный материал и т.д.

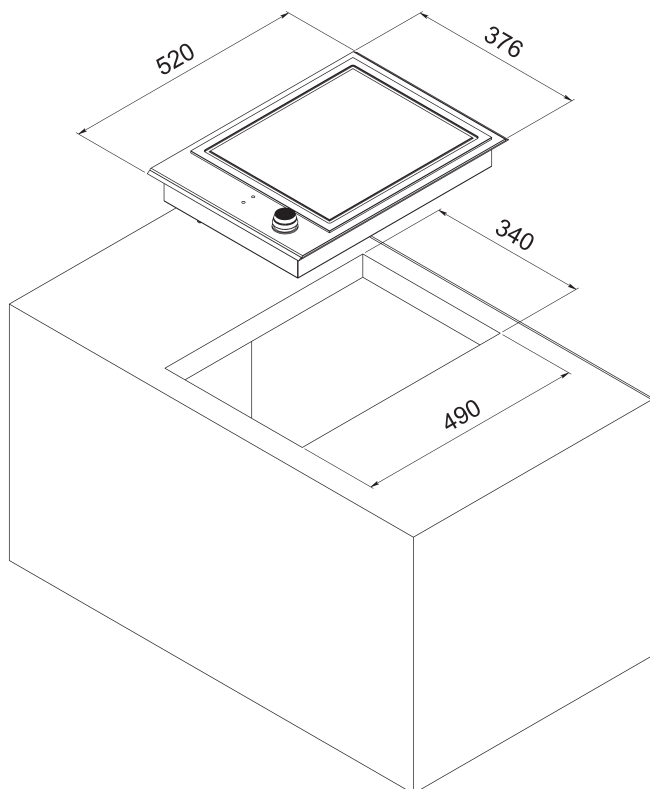
Размеры аппарата :

520 x 376 mm

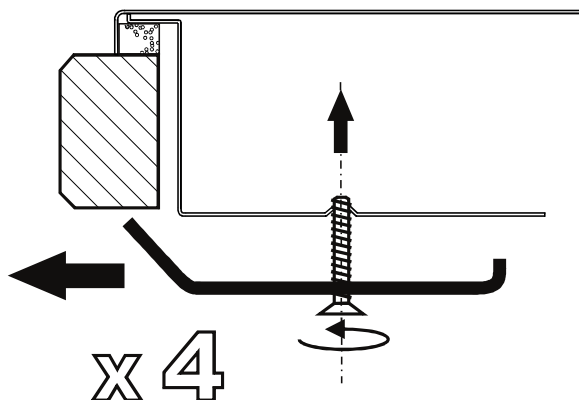
Размеры отверстия в рабочем столе:

490 x 340 mm





Аппарат фиксируется на рабочем столе четырьмя лапами, включенными в комплект упаковки.



• Особые меры предосторожности :

Этот аппарат предназначен исключительно для домашнего использования, любое другое использование аннулирует гарантию.

Не забывайте, что теппан-яки достигает очень высоких температур во время работы.

Не оставляйте аппарат без присмотра во время функционирования.

Не разрешайте детям трогать аппарат.

Никакие гарантии не предоставляются в случае ущерба, вызванного несоблюдением настоящих инструкций.

Этот теппан-яки соответствует норме EN 60335-2-6 в том что касается нагрева мебели.

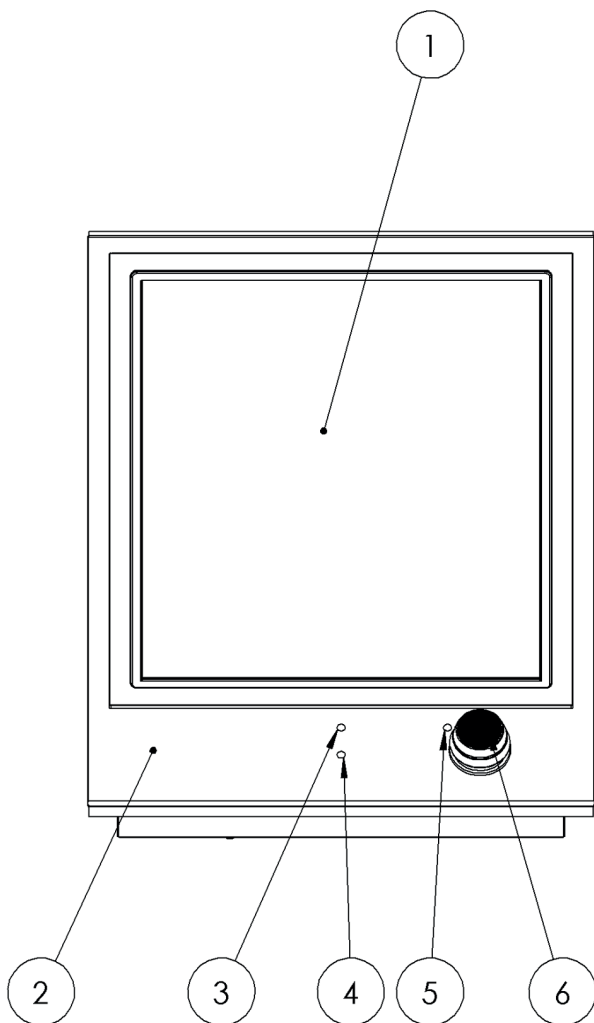
• Механизмы управления :

Ручка управления позволяет отрегулировать температуру жарения.

Световые знаки сообщают следующую информацию о работе аппарата:

	Этот световой знак загорается как только аппарат включен под напряжение
	Этот световой знак перестает гореть по достижении заданной температуры
	Этот световой знак позволяет проверить остаточное тепло на конфорке

• Аппарат :



- 1 конфорка из нержавеющей стали
- 2 стеклянная панель управления
- 3 световой знак остаточного тепла
- 4 световой знак ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)
- 5 световой знак нагрева
- 6 ручка управления термостатом

До любого использования, предварительно нагрейте теппан-яки несколько минут.

Положения ручки даны для сведения в зависимости от натуры и толщины приготовляемой пищи. Эти положения могут варьироваться по отношению к количеству пищи и личным вкусам потребителя.

Положение термостата	Приготовление	Время жарки	Замечания
90°	Согревание блюд	-	Поместить блюдо на конфорку
210°	Гренки из черствого хлеба	6 мин.	3 мин с каждой стороны
180°	Карамелизованные дольки ананаса; Фрукты, нанизанные на палочку	9 мин.	Переворачивать каждые 3 мин.
180°	Разрезанные пополам помидоры, грибы, дольки лука	25 мин.	Переворачивать каждые 3 - 4 мин.
170°	Куски свежего лосося, форель, соея, креветки	8 – 10 мин.	4 – 5 мин. с каждой стороны
180°	Сосиски	15 мин.	Переворачивать каждые 2 мин.
180°	Шашлык из мяса	12 – 15 мин.	Переворачивать каждые 3 мин.
180°	Говядина с кровью	10 мин.	4 – 5 min. sur chaque côté
180°	Прожаренная говядина	10 – 12 мин.	Переворачивать каждые 4 мин.

Теппан-яки также может быть использован как «сильный огонь», идеальный для приготовления блюд, которые затем должны томиться на медленном огне. Использовать металлическую или керамическую низкую катрюлю с крышкой диаметром, соответствующим размеру конфорки.

- В зависимости от количества, блюдо стабилизируется при температуре между 90° и 130°.
- Накрыть блюдо крышкой, чтобы сохранить в нем влагу или снять крышку, чтобы уварить соус.

Этот тип применения идеален для приготовления:

- Тушеной говядины
- Карбонада
- Рагу из белого мяса под белым соусом
- Кролика в пиве
- Говяжьего языка...

После каждого использования, убедитесь в том, что ручка управления термостатом переведена в положение **0**.

• Конфорка:

- Аппарат должен быть разогрет до $\pm 65^{\circ}\text{C}$.
- Шпателем или скребком очистить твердые остатки.
- Намочить поверхность конфорки холодной водой с уксусом.
- Натереть поверхность губкой для посуды с небольшим количеством моющего средства.
- Промокнуть и промыть той же губкой.
- После того как поверхность очищена, вытереть ее кухонным бумажным полотенцем.

• Стеклопанель управления:

Регулярно очищать панель влажной тряпкой, на которую можно побрызгать жидкость для мойки окон. Не распылять моющие средства напрямую!

Не очищать аппарат устройством для очистки под давлением или паровым очистителем, Вы можете вызвать короткое замыкание.

6 / СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА И ОТНОШЕНИЯ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

Возможный ремонт Ваших аппаратов должен выполняться только :

- Вашим продавцом
- Квалифицированным профессионалом, представителем марки

Во время звонка, укажите полные данные Вашего аппарата (модель, тип, серийный номер).

Эти сведения указаны на фирменном щитке.

PL 02

CS 12

SK 22

RU 32

NL 42

Beste klant,

De producten van De Dietrich ontdekken, gaat gepaard met unieke emotionele gewaarwordingen zoals alleen waardevolle voorwerpen teweeg kunnen brengen.

De aantrekkingskracht valt meteen op. De tijdloze esthetiek en verzorgde afwerking die elk voorwerp elegant en verfijnd maken, in perfecte harmonie met elkaar, illustreren de kwaliteit van het design.

Daarna komt de onweerstaanbare zin om aan te raken. Het design van De Dietrich stoelt op robuuste en prestigieuze materialen, met voorrang voor het authentieke.

Door de hoogste technologie te koppelen aan edele materialen, zorgt De Dietrich ervoor dat hoogwaardige producten worden gemaakt ten dienste van de kookkunst, een gedeelde passie van al wie van koken houdt.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van dit nieuwe toestel en staan open voor uw suggesties. Als u vragen hebt, stel deze dan aan onze consumentendienst of via onze website.

Wij nodigen u uit om uw product te registreren op www.de-dietrich.com om de voordelen van ons merk te genieten.

Alvast bedankt voor uw vertrouwen.

De Dietrich

U vindt alle informatie over ons merk op www.de-dietrich.com.
Bezoek de Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, Parijs (VIIIe arrondissement)
Open van dinsdag tot zaterdag van 10 tot 19 uur.

1 / INSTALLATIE	44
2 / INBOUW	45
3 / INGEBRUIKNAME	47
4 / GEBRUIKSTIPS	49
5 / SCHOONMAKEN	51
6 / SERVICE DIENST	51



Vernietiging van oude elektrische apparaten.

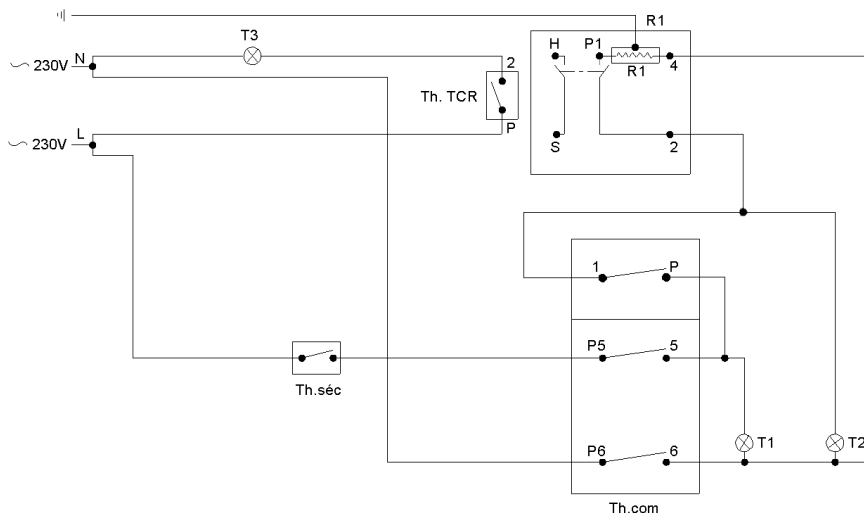
De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte 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 :



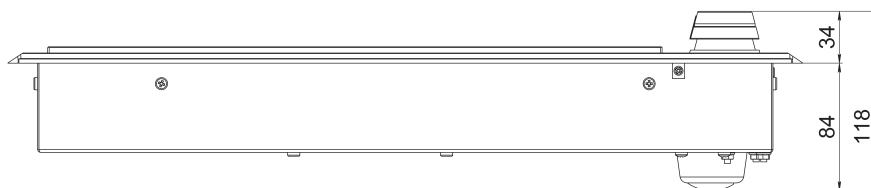
2 / INBOUW

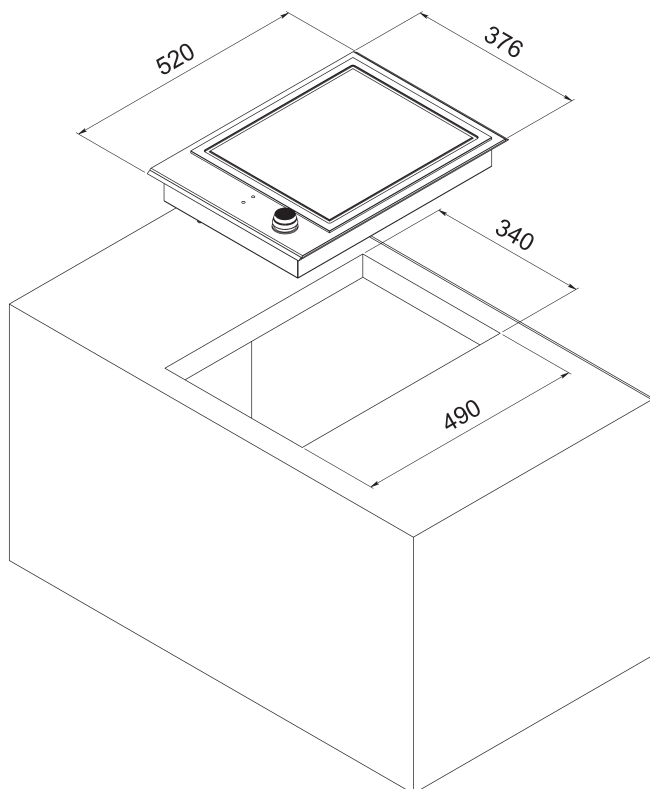
Deze teppan yaki kan in een werkblad of een keukenmeubel worden ingebouwd. Zaag daartoe de vorm van de grill uit het draagvlak.

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

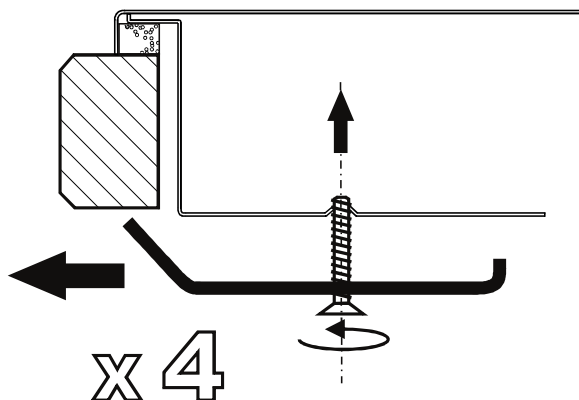
Afmetingen van het toestel: 520 x 376 mm

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.

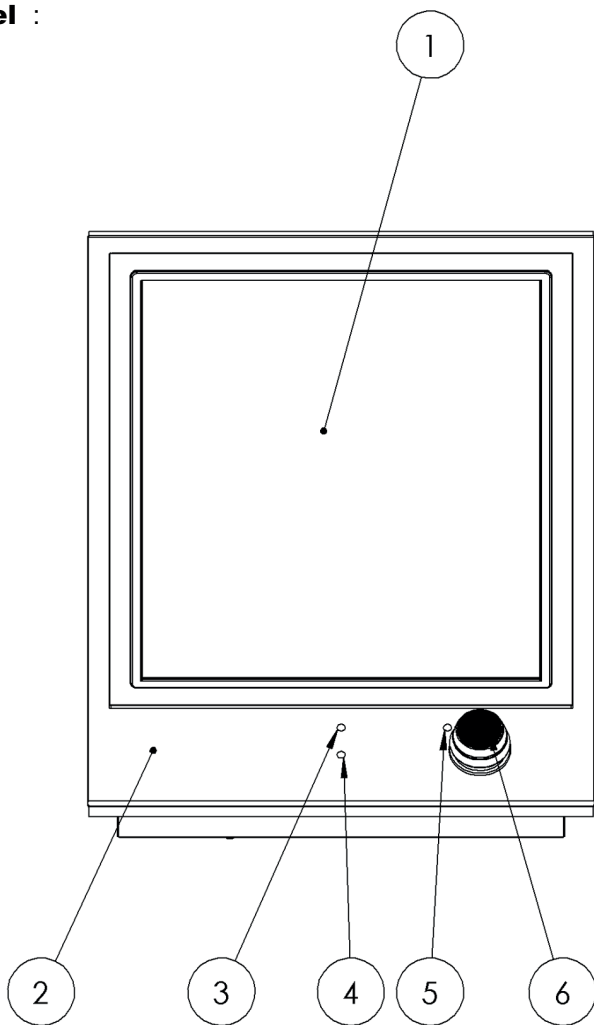
• **De bedieningen :**

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 zalmbietstuk, 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 schuusponsje 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. Verstuipt 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.

6 / 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.

