FR MODE D'EMPLOI ET DE MONTAGE

EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

TEPPAN YAKI

DPE7400X

De Dietrich

• 1

1.1

1.1.1

1.1.2

1.1.3

1.1.4

1.1.1A

1.1.5

(1) Mur

(2) Revêtement niche
mesure x = épaisseur revêtement

(3) Plan de travail

(4) Encoche dans le plan de travail

(5) Distance minimum
pour matériaux inflammables 50 mm
pour matériaux non inflammables 50 mm - taille x

(1) Wall

(2) Niche cover
size x = covering thickness

(3) Work top

(4) Notch in the work top

(5) Minimum distance
for flammable materials 50 mm
for non-flammable materials 50 mm - size x

1.1.6

1.1.7

1.1.8

1.1.9

1.1.10

1.1.11

1.1.12

Câble L marron ***Cable L brown***	***PHASE*** ***PHASE***
Câble N bleu ***Cable N blue***	***NEUTRE*** ***NEUTRAL***
Câble ⏚ vert-jaune ***Cable ⏚ green-yellow***	***TERRE*** ***EARTH***

• 2

2.1

2.1.1

Fermé /
Closed

2.1.2

• 5

5.1

Service: ***Service:***
Série: ***Serial:***

5.1.1

FR

CHÈRE CLIENTE,
CHER CLIENT,

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques. L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil
En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

1 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

. Consignes de sécurité pour le MONTAGE 12
. Branchement électrique 14
. Remplacement du câble électrique 15

2 / GUIDE DE L'UTILISATEUR
. L'appareil 16
. Nettoyages préliminaires 17
. Utilisation de l'appareil 17

3 / CONSEILS de cuisson 18

4 / ENTRETIEN 19

5 / SERVICE APRÈS-VENTE 21

Directive 2012/19/UE (RAEE).

Fig. A

Cette note d'information est destinée exclusivement aux détenteurs d' appareils portant le symbole de Fig. A dans l'étiquette autocollant montrant les données techniques appliquées directement sur le produit (étiquette du numéro de série) :
Ce symbole indique que le produit est classé selon les les réglementations en vigueur, telles que les équipements électriques ou électroniques et est conforme à la directive 2012/19/UE (DEEE) et, par conséquent, à la fin de sa vie utile, doit nécessairement être traité séparément des déchets ménagers, en le remettant gratuitement à un centre de tri sélectif pour les appareils électriques et électroniques ou en le retournant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.
L'utilisateur a la responsabilité de confier l'appareil en fin de vie à des structures de collecte appropriées, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.
Le tri sélectif adéquat pour la remise de l'appareil pour son recyclage, traitement et mise au rebut écologique permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux dont il est composé.
Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de collecte disponibles, contacter le service de traitement des déchets local ou le magasin où l'achat a été effectué.
Les fabricants et les importateurs se chargent de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination respectueux de l'environnement, aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

Déclaration de conformité :
nous déclarons que nos produits satisfont aux directives européennes actuelles, commandes et règlements, ainsi que les exigences énoncées dans les normes de référence.

Lire attentivement les instructions fournies avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Le fabricant n'est pas responsable si l'installation et un usage incorrect de l'appareil causent des blessures ou des dommages. Conserver toujours les instructions à portée de main comme référence future.

- L'installation, l'entretien et les réparations **doivent être effectués par un technicien agréé** conformément aux normes en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels résultant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation incorrecte, erronée ou déraisonnable de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription contenues ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il juge appropriées, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité

- ***"ATTENTION : Le processus de cuisson doit avoir lieu sous contrôle. Un processus de courte cuisson doit être surveillé en permanence".***
- Cette plaque est destinée exclusivement à un usage domestique ou dans des environnements similaires pour cuisiner ou maintenir les aliments au chaud. Les autres utilisations ne sont pas autorisées
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'extérieur.
- DANGER DE SE BRÛLER : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation et restent chauds pendant un certain temps après l'avoir éteint. Tenir les enfants à l'écart de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi pour éviter qu'ils ne se brûlent. Faire très attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Vérifier que le voyant de la chaleur résiduelle soit éteint.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions pour l'utilisation de l'appareil de manière sûre pour comprendre les risques inhérents.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence. Empêcher les enfants de jouer avec l'appareil.
- RISQUE DE SUFFOCATION : Empêcher les enfants de jouer avec les pièces d'emballage. Certains composants (comme le nylon ou le polystyrène) peuvent être dangereux s'ils sont avalés ou mis sur la tête. Conserver les pièces de l'emballage loin des enfants.
- ATTENTION : Ne pas laisser la plaque sans surveillance quand elle est en marche. La cuisson automatique sur la table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un INCENDIE. Ne pas tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis étouffer la flamme avec un couvercle, un linge de cuisine humide ou une couverture anti-incendie.
- Ne pas utiliser la plaque pour chauffer l'environnement. Les températures élevées peuvent enflammer les objets proches facilement inflammables.
- Ne pas chauffer les bocaux et les récipients fermés, une forte pression se développe à l'intérieur pouvant faire éclater le récipient.

- ATTENTION - Risque d'incendie : ne pas conserver les d'objets sur les surfaces de cuisson. Si la plaque est encore chaude ou s'est allumée par distraction, le matériau qui la recouvre peut s'enflammer, fondre ou se fissurer.
- Ne pas préparer de plats flambés sous la hotte aspirante. Les flammes peuvent atteindre la hotte et l'incendier.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson pendant la phase de nettoyage.
- En travaillant avec la plaque chauffante allumée, il est conseillé de se protéger les mains en utilisant des gants ou maniques. Le tissu des gants ou maniques ne doit pas être mouillé ni humide. L'humidité augmente en effet la conductivité thermique et le risque de brûlures par la vapeur générée.
- Ne pas utiliser pas de couverts revêtus car la plaque devient très chaude. Même s'ils sont résistants à la chaleur et adaptés à une utilisation avec le gril, ils ne sont pas recommandés.
- Lire attentivement les instructions fournies avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable si l'installation et un usage incorrect de l'appareil causent des blessures ou des dommages.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson pendant la phase de nettoyage.

- Ne jamais utiliser de machine à vapeur pour nettoyer l'appareil. Le jet de vapeur pourrait pénétrer à l'intérieur et entrer en contact avec les composants, provoquant un court-circuit.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande à distance.
- Si un appareil électrique, par exemple un mixeur, est utilisé à proximité de la plaque, s'assurer à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la plaque chaude. L'isolation du cordon peut être endommagé. Danger d'électrocution.
- Si l'appareil est monté derrière une porte du meuble, l'utiliser uniquement en laissant la porte ouverte. Fermer la porte uniquement lorsque l'appareil et les voyants de chaleur sont éteints.
- Il est OBLIGATOIRE d'installer une séparation entre le bas du plan et un éventuel tiroir.
- Si un tiroir est positionné sous l'appareil, il est conseillé de ne pas y conserver d'objets inflammables tels que des bombes aérosol. Le porte-couverts du tiroir, si présent, doit être en matériau résistant à la chaleur.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être effectués par du personnel autorisé.

- Si plusieurs appareils sont installés, ne pas placer de casseroles ou de poêles chaudes près des rebords ou au-dessus car ils peuvent être endommagés.
- ATTENTION pendant L'INSTALLATION : Avant de procéder à l'installation, vérifie si la plaque présente des dommages visibles. Ne jamais mettre en fonction l'appareil endommagé.
- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- La sécurité électrique n'est garantie que si l'appareil est connecté à un conducteur de protection répondant aux normes. Il est très important de s'assurer que cette condition soit présente car elle est fondamentale pour la sécurité. En cas de doute, faire contrôler l'installation électrique par un électricien qualifié.
- Avant de brancher la plaque au réseau électrique, comparer les données de branchement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Le Teppanyaki utilise 2500 watts et il est donc nécessaire que votre système électrique soit capable de fournir une telle puissance sans danger. Si les données ne correspondent pas, l'appareil peut être endommagé. **En cas de doute, s'adresser à un électricien.**

- **Pour des raisons de sécurité, la plaque ne doit être utilisée que si elle est encastrée et non pas utilisée dans des endroits non fixes (par exemple, sur un bateau).**
- Les réparations à effectuer sur l'appareil lorsqu'il est encore couvert par la garantie ne peuvent être effectuées que par une assistance technique autorisée par le fabricant. Dans le cas contraire, la garantie n'est plus valable.
- Remplacer les éventuelles pièces défaillantes ou défectueuses par des pièces de rechange d'origine ; l'utilisation exclusive de pièces de rechange d'origine garantit le respect des normes de sécurité.
- S'il devient nécessaire de remplacer le câble de connexion car il est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05GG-F ou H05SS-F 3x1,5mm²) disponible auprès du service après-vente, il doit en outre être remplacé par le fabricant, par un technicien agréé ou par une personne qualifiée pour éviter les situations de danger.
- Ne jamais ouvrir l'enveloppe de la plaque. Tout contact avec des parties sous tension ou toute modification des structures électriques ou mécaniques peut mettre en danger l'utilisateur et provoquer des dysfonctionnements.
- La prise doit être accessible après l'installation.

- Ne pas brancher l'appareil au réseau électrique avec des rallonges ou des prises multiples, car elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (par ex. risque de surchauffe).
- Si la fiche est retirée du câble ou si le câble d'alimentation n'est pas doté de fiche, l'appareil doit être branché au réseau électrique. Il est nécessaire qu'intervienne un électricien qualifié qui connaisse les réglementations locales et qui effectue le travail conformément à la loi.
- Si on décide d'installer une fiche sur le câble d'alimentation, celui-ci doit supporter les 16-ampères pour être branché à une prise.
- Par contre, quand l'appareil est connecté directement à l'alimentation électrique, un dispositif de déconnexion omnipolaire est nécessaire. L'appareil doit être complètement déconnecté du secteur conformément aux conditions de la catégorie III relative à la surtension.
- Il Teppanyaki DOIT être raccordé à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par l'absence ou l'interruption du câble de mise à la terre.
- Vérifier périodiquement que le câble soit intact, en cas de panne, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

- Lors du branchement du câble d'alimentation, s'assurer qu'il n'atteigne à aucun point une température supérieure à 50° C de la température ambiante (si nécessaire, le protéger au moyen de manchons isolants)
- S'assurer que le câble ne soit pas écrasé ou enroulé sur lui-même et n'entre pas en contact avec des liquides de toute nature, des objets tranchants ou des substances corrosives.
- En cas d'installation, d'entretien ou de réparation, l'appareil doit être déconnecté du secteur :
  - Débrancher l'interrupteur principal de l'installation électrique

ou

  - Dévisser et sortir de son logement le fusible à vis de l'installation électrique

ou

  - Si présente, enlever la fiche en veillant à la saisir et ne pas tirer sur le câble électrique.

Les consommateurs doivent contacter leur autorité locale ou leur revendeur pour obtenir des informations concernant l'élimination correcte de leur ancien appareil

ATTENTION : en cas de dysfonctionnement du Teppanyaki, débrancher l'appareil ou retirer le fusible correspondant au secteur dans lequel le Teppanyaki est branché.

Consignes de sécurité pour le MONTAGE

- **Installer l'appareil seulement après avoir monté le meuble haut et la hotte d'aspiration pour éviter de l'endommager.**
- Les placages du plan de travail doivent être appliqués avec une colle thermorésistante (100° C) afin qu'ils ne puissent pas se détacher ou se déformer. Les profils d'extrémité muraux doivent thermorésistants.
- Le branchement électrique de l'appareil doit être conçu de telle sorte qu'après l'installation, il soit facilement accessible en cas d'intervention par le technicien de dépannage.
- L'encastrement de la plaque au-dessus des réfrigérateurs ou des congélateurs, des lave-vaisselle ou des machines à laver et des sèche-linge n'est pas permis.
- Respecter absolument les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes.
- Ne pas utiliser d'isolant pour les fissures ou des mastics isolants, sauf indication contraire. La bande d'étanchéité de l'appareil assure une isolation suffisante du plan de travail (voir le chapitre "Instructions générales pour le montage encastré").

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

Distance de sécurité

Si la plaque est installée sous une hotte d'aspiration, la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte doit être respectée.
En l'absence d'indications précises ou si des matériaux hautement inflammables (par exemple une étagère) sont situés au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.
Si des distances de sécurité différentes sont indiquées dans les instructions de fonctionnement et de montage des différents appareils situés sous la hotte d'aspiration, par exemple un brûleur wok et un plan de cuisson électrique, il est conseillé de choisir la plus grande des deux **(1.1.1)**.

Distances de sécurité latérales

Quand l'appareil est encastré, d'un côté et sur la paroi arrière de l'appareil, la présence d'un meuble haut ou d'une paroi est autorisée; de l'autre côté ; par contre, de l'autre côté, il n'est absolument pas possible de placer des appareils ou des meubles plus hauts que l'appareil (voir figure).

Compte tenu de la température irradiée, une distance de sécurité d'au moins 50 mm doit être maintenue entre l'encoche du plan de travail et la paroi arrière.

La distance de sécurité entre l'encoche dans le plan de travail et les meubles environnants, par exemple un meuble à colonne doit être de 100 mm **(1.1.4)**.

Dimensions encoche (1.1.1A)

Dimensions de l'appareil :	520 x 380 mm
Dimensions du trou à couper sur la surface du top	495 x 350 mm

Ce Teppanyaki est conçu pour être installé sur une surface de travail ou dans l'unité de cuisine simplement en perçant un trou en suivant la forme correspondante indiquée dans "**Dimensions encoche"**.
Attention à la hauteur du top suivant la dimension du Teppanyaki.

Tout support peut convenir: maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc. en respectant les mesures suivantes, car les températures élevées peuvent modifier ou endommager les matériaux **(1.1.5).**

- Si le revêtement est un matériau inflammable (par exemple en bois), la distance min. (5) entre l'encoche du plan de travail et le revêtement DOIT être de 50 mm.

- Si le revêtement est un matériau non inflammable (p.ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique) la distance minimum (5) entre l'encoche du plan de travail et le revêtement doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.
  Exemple : épaisseur du revêtement 15 mm
  50 mm - 15 mm = distance minimum 35 mm.

(1) Mur

(2) Revêtement niche
mesure x = épaisseur revêtement

(3) Plan de travail

(4) Encoche dans le plan de travail

(5) Distance minimum
pour matériaux inflammables 50 mm
pour matériaux non inflammables 50 mm - taille x

Si le Teppanyaki est encastré au-dessus d'un four, il faut aussi préparer un panneau de séparation à au moins 10 cm du bas du plan d'appui au top, percé à l'arrière pour le passage du câble d'alimentation électrique de l'appareil **(1.1.2)**.

Mettre sur le plan de travail une bande de joint en ayant soin de ne pas la placer sous le bord de l'appareil **(1.1.8)**.

Placer l'appareil au-dessus du trou encastré et le fixer au plan de travail au moyen des quatre étriers et vis correspondantes fournies avec l'appareil **(1.1.7)**.

La méthode de fixation ne doit pas dépendre de l'utilisation de colles car ils ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.
Ne pas utiliser d'isolant pour les fissures, sauf indication contraire. La bande d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante au plan de travail.
Ne jamais isoler l'appareil davantage (par exemple avec du silicone). L'appareil et le plan pourraient être endommagés si l'appareil doit être retiré du trou d'encastrement **(1.1.9)**.

Plan de travail avec carrelage (1.1.10).: Les fentes (1) et la zone en pointillés indiquées sur l'image doivent être lisses et parfaitement planes afin que le cadre du plan de cuisson repose bien et que le joint appliqué sous le bord puisse garantir une étanchéité suffisante .

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le fabricant informe qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par un encastrement incorrect de l'appareil ou par un mauvais raccordement.
En outre, il n'est pas non plus responsable des dommages (par ex. choc électrique) causés par l'absence ou l'interruption du câble de mise à la terre.
Après le montage, toutes les parties de l'appareil doivent être isolées pour éviter tout accident pendant le fonctionnement.

DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT

Puissance absorbée
v. plaquette données

Branchement et protection
CA 220-240 V / 50-60 Hz

Interrupteur de surtension 16 A
Caractéristique de coupure type B ou C

- Il est conseillé de brancher l'appareil sur le secteur avec une prise. Les interventions d'assistance technique sont ainsi facilitées. Faire en sorte que la prise soit accessible même quand l'appareil a été encastré.
- Si le branchement n'est pas fait au moyen d'une prise électrique, contacter un électricien qui connait les règlementations locales et supplémentaires émises par

- la compagnie d'électricité locale et qui effectuera le travail en conformité avec celles-ci.
- Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement ou si un branchement fixe est prévu, l'installateur doit prévoir un dispositif de séparation pour chaque pôle. Les disjoncteurs qui assurent la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie III, conformément aux règles d'installation, sont utilisés comme dispositifs de séparation.
- Les données nécessaires pour la connexion se trouvent sur la plaque signalétique dont les informations doivent correspondre à elles du réseau électrique **(1.1.11)**.
- Le câble d'alimentation NE DOIT PAS :
  - être écrasé ou enroulé sur lui-même,
  - être allongé avec des rallonges,
  - entrer en contact avec des objets coupants ou chauds, avec des liquides d'aucun genre, et substances corrosives.

Interrupteur différentiel (disjoncteur)

Pour plus de sécurité, il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel (disjoncteur) avec un courant de déclenchement correspondant à 30 mA. Avec une protection de 100 mA, après un arrêt prolongé de l'appareil, le disjoncteur différentiel peut se déclencher.

Débrancher l'appareil du réseau électrique

Pour débrancher l'appareil du réseau, selon l'installation, procéder comme décrit ci-après :

– **Fusibles :** extraire complètement les fusibles des capuchons filetés

ou

– **Protections automatiques :** appuyer sur le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que sorte le bouton central (noir)

ou :

– **Protections intégrées :** (interrupteur automatique au moins de type B ou C) : ramener le levier de 1 (enclenchement) à 0 (désenclenchement)

ou :

– **Interrupteur automatique différentiel (disjoncteur) :** ramener l'interrupteur principal de 1 (allumage) à 0 (extinction) ou appuyer sur la touche de contrôle.

Après le débranchement, s'assurer que le réseau électrique ne puisse pas être réenclenché.

Remplacement du câble d'alimentation

S'il est nécessaire de remplacer le câble de connexion parce qu'il est endommagé, utiliser un câble électrique type H05GG-F ou H05SS-F 3x1,5mm² disponible auprès du service d'assistance technique **(1.1.12).**

Le remplacement doit être effectué uniquement par le fabricant, par le service d'assistance technique ou par un électricien qualifié.

Les données de branchement sont indiquées sur la plaque du numéro de série.

L'APPAREIL

• Les commandes :

Le bouton vous permet de contrôler et de régler la température de cuisson du plan **(2.1.2)**.

Les voyants de fonctionnement fournissent des informations sur le fonctionnement de l'appareil :

1 Plaque Acier inoxydable
2 Cadre en verre
3 Voyant-témoin chaleur résiduelle
4 Voyant-témoin ON/OFF
5 Voyant-témoin de chauffage
6 Poignée thermostat

	Ce voyant indique quand l'appareil est allumé (ON).
	Ce voyant "chauffage" s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte.
	Ce voyant "chaleur résiduelle" permet de contrôler la chaleur résiduelle du panneau de cuisson.

• Nettoyages préliminaires :

• Enlever les éventuelles pellicules de protection.
• Nettoyer l'appareil à l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Le sécher à l'aide d'un linge doux.

La première fois que le chauffage est activé, des odeurs sont générées. Ces odeurs ou toute fumée sont dispersées dans l'environnement peu de temps après. Elles ne doivent pas être attribuées à un branchement incorrect ou à un défaut de l'appareil.

• UTILISATION de l'appareil :

Allumage et extinction

La plaque s'allume en tournant le bouton vers la droite et s'éteint en le tournant vers la gauche.
Le bouton ne doit pas être tourné sur "0" après la position “250”
Après avoir allumé la plaque, l'indicateur de fonctionnement s'allume.

Chaleur résiduelle

Lorsque la plaque est chaude, le voyant de la chaleur résiduelle s'allume.
Le voyant de la chaleur résiduelle ne s'éteint que lorsque la plaque peut être touchée sans risque de se brûler.
Ne pas toucher la plaque et ne pas y placer d'objets non résistants à la chaleur tant que le voyant de la chaleur résiduelle est allumé. Danger de brûlures et d'incendie.

Conseils pour la cuisson

Avant chaque utilisation, nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon humide pour enlever la poussière ou autres résidus.

• Préchauffer la plaque pendant environ 8 à 10 minutes. Régler le niveau de puissance qui sera ensuite utilisé pour la cuisson. En utilisant les niveaux de puissance, il est possible de préchauffer la plaque.
• Si vous faites cuire de la viande, la plaque doit être chaude. Si la température n'est pas assez élevée, la viande perd trop de liquide.
• La cuisson sur la plaque ne nécessite qu'un peu d'huile et si les mets sont marinés, ce n'est pas nécessaire. En utilisant de la graisse appropriée pour la cuisson, celle-ci ne doit être mise sur la plaque uniquement après que le voyant se soit éteint.
• Utiliser uniquement des huiles ou des graisses qui peuvent être chauffées à des températures élevées.
• Nous conseillons de plus de mariner les mets à cuire pour qu'ils soient particulièrement savoureux.
• Si les mets sont trop humides, pour éviter les éclaboussures, les sécher avec du papier de cuisine.
• Ne saler la viande qu'à la fin de la cuisson, sinon elle sèche.

La position du bouton est indicative, en fonction du type d'aliment et de cuisson.
Cela peut varier selon la quantité utilisée et le goût personnel du consommateur.

3 / CONSEILS de CUISSON

Position Thermostat	Préparation	Temps de cuisson	Observations
90°	Chauffer l'assiette	-	Placer l'assiette sur la plaque
210°	Pain grillé	6 min.	3 min. de chaque côté
180°	Tranche d'ananas caramélisée, brochettes de fruits	9 min.	Les tourner toutes les 3 min.
180°	Moitié d'une tomate, champignons, oignons émincés	25 min.	Les tourner toutes les 3-4min.
170°	Biftecks saumon frais, truite, sole, langoustines	8 - 10 min.	4 – 5 min. de chaque côté
180°	Saucisses	15 min.	Tourner toutes les 2 min. environ
180°	Brochettes de viande	12 - 15 min.	Tourner toutes les 3 min. environ
180°	Bœuf saignant	10 min.	4 – 5 min. de chaque côté.
180°	Bœuf bien cuit	10 - 12 min.	Tourner toutes les 4 min. environ

Le teppanyaki peut également être utilisé pour fournir un "grand plan de cuisson" idéal pour la cuisson "à feu doux - mijoter".

Utiliser un récipient-casserole d'usage courant qui soit de la même taille que la surface de cuisson.

- En fonction de la quantité des mets à cuisiner, la "cuisson à feu lent - ou mijoter", il faut régler entre les positions 90° et 130°.
- Couvrir la casserole avec un couvercle pour maintenir l'humidité ; retirer le couvercle pour réduire l'humidité.

Ce type d'application est idéal pour préparer :
- Ragoût de bœuf / Ragoût de viande / Blanquette de veau / Lapin au four à la bière / Langue de bœuf, etc.

Après chaque utilisation, s'assurer que les boutons de commande soient ramenés en position 0 (2.1.2).

Ne jamais utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait en effet atteindre les parties sous tension et provoquer un court-circuit

Nettoyer normalement l'appareil après utilisation.
Laisser refroidir le plan de cuisson. Il est conseillé de sécher le plan après l'avoir nettoyé à l'aide d'un chiffon humide pour éviter les résidus de calcaire.

Pour éviter que les surfaces soient endommagées pendant le nettoyage, ne pas utiliser :

– produits nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniaque, des acides ou des chlorures,
– produits anti-calcaire
– produits pour éliminer les taches et la rouille,
– produits nettoyant abrasifs, par exemple, poudres ou laits abrasifs, pâtes de nettoyage
– solvants,
– détergents pour lave-vaisselle,
– spray pour grill et fours,
– spray pour vitre
– brosses et éponges abrasives comme par ex. les paillettes ou éponges contiennent des résidus de nettoyants abrasifs,
– objets pointus (pour éviter d'endommager le joint entre la table de cuisson et le plan de travail).

- En utilisant un produit pour nettoyer l'acier inoxydable, respecter les instructions du fabricant.
- Rincer toujours les surfaces avec de l'eau propre. De cette manière, on empêche les éventuels résidus de produit détergent d'entrer en contact avec les aliments qui seront ensuite cuits sur la plaque.
- Éliminer tout résidu solide en grattant à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir.
- Laisser la plaque refroidir jusqu'à ce qu'elle devienne tiède, verser un peu d'eau avec du liquide vaisselle pour ramollir les incrustations. Enlever les incrustations à l'aide d'une brosse et sécher avec un chiffon humide.
- Nettoyer ensuite la plaque avec un nettoyant pour acier inoxydable et un chiffon humide.
- Nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide, puis la sécher avec un chiffon propre.
- Ne jamais utiliser un produit pour traiter l'acier.

- **Panneau de commande en verre :**

Nettoyer régulièrement à l'aide d'un chiffon humide sur lequel il est possible de vaporiser un peu de produit à vitres.

NOTES PERSONNELLES

Que faire si...?

l'appareil ne chauffe pas après qu'il ait été allumé ?
Vérifier si l'interrupteur principal de l'installation électrique est désenclenché.
Contacter un électricien qualifié ou l'assistance technique.
Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé.
Si elles ne sont pas effectuées correctement, les réparations peuvent sérieusement compromettre la sécurité de l'utilisateur.

Toute maintenance et réparation de l'équipement doivent être effectuées par :

- votre revendeur,
- ou personnel autorisé (mécanicien qualifié ou personnel autorisé pour les appareils de marque).

Lors d'un rendez-vous/assistance, indiquer la référence complète de votre équipement (modèle, type et numéro de série).

Ces informations peuvent être trouvées sur la plaque signalétique du fabricant fixée sur l'appareil ou indiquée dans le mode d'emploi **(5.1.1)**.

GB

DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.
The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.
Next, comes the irresistible urge to touch it.
De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is piace firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by alllovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.
Thank you far choosing a De Dietrich product.

De Dietrich

SAFETY INSTRUCTION

1 / INSTALLATION
. Assembly and fixing to the top 12
. Electrical Connection 14
. Replacing the electrical cable 15

2 / GUIDE TO USE
. The appliance 16
. Preliminary cleaning 17
. Use of the appliance 17

3 / COOKING SUGGESTIONS 18

4 / MAINTENANCE 19

5 / AFTER SALES SERVICE 21

DIRECTIVE 2012/19/EU (WEEE)

Fig.A

This information is intended exclusively for owners of appliances with the symbol of Fig. A in the adhesive label showing the technical data applied to the product itself (serial number label):
This symbol indicates that the product is classified according to current regulations, being electrical or electronic equipment and complies with Directive 2012/19/EU (WEEE) therefore, at the end of its useful life, it must be treated separately from household waste, delivering it free of charge to a separate collection centre for electrical and electronic equipment or returning it to the retailer at the time of purchase of new equivalent equipment.
The user is responsible for taking the appliance at the end of its life to the appropriate collection facilities, otherwise incurring the penalties provided for by the current waste legislation.
Adequate separate collection for future use of the equipment assigned for recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to prevent possible negative effects on the environment and on human health and promotes recycling of the materials that compose the product.
For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service, or the store where the purchase was made.
Manufacturers and importers must comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme.

Declaration of Conformity:
we declare that our products satisfy the current European directives, orders and regulations and the requirements indicated in the reference standards.

Carefully read the instructions provided before installing and using the appliance.
The manufacturer is not responsible if the installation or incorrect use of the appliance cause injury or damage. Always keep the instructions to hand for future reference.

- The installation, maintenance and repairs **must be carried out by an authorised technician** in accordance with the current regulations.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage to property or to persons resulting from improper installation or from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing or transcription errors contained in this manual. It reserves the right to make all the modifications it deems appropriate to its products without compromising the essential characteristics of functionality and safety

- ***"ATTENTION: The cooking process must take place in a controlled manner. A short cooking process must be constantly monitored".***
- This plate is intended exclusively for domestic use or for premises similar to the the domestic environment to cook or keep food warm. Other uses are not permitted
- The appliance was not designed to operate outdoors.
- DANGER OF BURNS: The appliance and its accessible parts become very hot during use and remain hot for some time after having been turned off. Keep children away from the appliance until it has completely cooled down to protect them from the risk of burns. Be very careful not to touch the heating elements. Check that the residual heat indicator is off.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of relevant experience and knowledge provided they are supervised or have received instructions for use of the appliance

- Children under 8 years of age must be kept away if they are not being continuously supervised. Prevent children from playing with the appliance.
- SUFFOCATION HAZARD: Prevent children from playing with the packaging parts. Some components (such as nylon or polystyrene) can be dangerous if swallowed or placed over the head. Keep the packaging parts away from children.
- ATTENTION: Do not leave the plate unattended while it is operating. Automatic cooking on the cooking surface with grease or oil can be dangerous and can cause a FIRE. Do not attempt to extinguish a fire with water but instead switch off the appliance and then suffocate the flame with a lid, a damp kitchen cloth or a fire blanket.
- Do not use the plate to heat the environment. High temperatures can easily ignite inflammable objects nearby.
- Do not heat closed jars and containers; high pressure develops inside which could cause the container to explode.

- ATTENTION - Fire hazard: do not store objects on the cooking surfaces. If the plate is still hot or switched on due to oversight, the material that covers it may ignite, melt or crack.
- Do not prepare flambé dishes under the extractor hood. The flames can reach the hood and set it on fire.
- Do not use the cooking surface during the cleaning phase.
- Working with the plate it is advisable to protect the hands using suitable knobs or pot holders. The material of the knobs or pot holders must not be wet or damp. In fact, humidity increases thermal conductivity and the risk of burns from the steam that is generated.
- Do not use coated cutlery as the plate becomes very hot Even if they are heat-resistant and suitable for use with the grill, they are not recommended.
- Carefully read the instructions provided before installing and using the appliance. The manufacturer is not responsible if the installation or incorrect use of the appliance cause injury or damage.
- Do not use the cooking surface during the cleaning phase.

- Never use the steam machine for cleaning of the appliance. The jet of steam could penetrate inside and come into contact with the components causing a short circuit.
- The appliance is not intended to be used with an external timer or a separate remote control system.
- If an electric appliance, e.g. a blender, is being used near the plate, make sure that its power cord does not come into contact with the hot plate. The cord insulation may be damaged. Danger of electric shock.
- If the appliance is mounted behind a unit door, only operate it with the door open. Only close the door when the appliance and the heat indicator lights are off.
- It is COMPULSORY to install a separator partition between the bottom of the surface and any drawer.
- If a drawer is located under the appliance, it is advisable not to store flammable objects in it such as spray cans. The drawer cutlery tray, if present, must be made of heat-resistant material.
- Installation, maintenance and repair work must be carried out by authorised personnel.

- If several appliances are installed, do not place hot pots or pans near the slats or above because they can become damaged.
- ATTENTION DURING INSTALLATION: Before proceeding with installation inspect the plate for any visible damage. Never place the damaged appliance into operation.
- If the surface is cracked, switch off the appliance and disconnect it from the mains to avoid the possibility of electric shock.
- Electrical safety is only guaranteed if the appliance is connected to a compliant protective conductor. It is very important to make sure that this condition is verified as it is fundamental to safety. If in doubt, have the electrical system checked by a qualified electrician.
- Before connecting the plate to the mains, be sure to compare the connection data (voltage and frequency) indicated on the rating plate with that of the mains supply. The Teppanyaki uses 2500 watts and it is therefore necessary that your electrical system is able to provide such power without danger. If the data does not match, the appliance may be damaged. **If in doubt, contact an electrician.**

- **For safety reasons, the plate must only be used if it is recessed and must NOT be used in non-fixed places (e.g. boats).**
- Repairs to be carried out on the appliance when it is still under warranty may only be performed by the technical assistance authorised by the manufacturer, otherwise in the case of any subsequent damage the warranty is no longer valid.
- Replace any faulty or defective parts with original spare parts; the use only of original spare parts ensures compliance with the safety standards.
- If it is necessary to replace a damaged power cord, it must be replaced with an equivalent cord (H05GG-F or H05SS-F 3x1.5mm²) available from the after-sales service department. It must also be replaced by the manufacturer, by an authorised technician or by a qualified person to avoid dangerous situations.
- Never open the plate casing. Any contact with live parts or changes to the electrical or mechanical structures can endanger the user and cause malfunctions.
- The plug must be accessible after installation.

- Do not connect the appliance to the mains with extensions or multiple sockets, because they do not guarantee the necessary safety (e.g. risk of overheating).
- If the plug is removed from the cord or the power cord is disconnected, the appliance must be connected to the mains. A qualified electrician must be used who is aware of the local regulations and who performs the work according to legal requirements.
- To install a plug on the power cord this must support 16 amps to be connected to an outlet.
- Instead, when the appliance is connected directly to the power supply, a device for omnipolar disconnection is required. The appliance must be completely disconnected from the mains in accordance with the conditions of category III for overvoltage.
- The Teppanyaki MUST be earthed. The manufacturer is not liable for damage caused by the absence or interruption of the earthing cable.
- Periodically check that the cord is intact; in case of faults do not use the appliance and contact the service centre.

- When connecting the power cord, make sure that it does not reach a temperature above 50°C of the ambient temperature (if necessary, protect it by using insulation sleeves)
- Make sure that the cord is not crushed or rolled up on itself and does not come into contact with liquids of any kind, sharp objects or corrosive substances.
- In case of installation, maintenance or repairs, the appliance must be disconnected from the mains:
  - Disconnect the main switch of the electric system

or

  - Loosen and remove from its place the screw fuse of the electrical installation

or

  - If present, unplug, being sure to hold the plug and not to pull the electric cord.

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

ATTENTION: if the Teppanyaki malfunctions in any way, disconnect the appliance or remove the fuse corresponding to the sector in which the Teppanyaki is connected.

ASSEMBLY and Fixing to the top

- **Only install the appliance after assembling the wall unit and the extractor hood to avoid damaging it.**
- The worktop veneers must be applied with heat-resistant adhesive (100°C) so that they cannot come off or become deformed. The terminal wall profiles must be heat-resistant.
- The electrical connection of the appliance must be arranged in such a way that after installation it is easily accessible in case of assistance by the service technician.
- Installation of the plate above fridges or freezers, dishwashers or washing machines and tumble driers is not permitted.
- Always observe the safety distances shown on the following pages.
- Do not use insulation for cracks or insulating mastics unless specifically indicated. The sealing strip of the appliance guarantees sufficient insulation from the worktop (see chapter "General instructions for flush mounting").

All measurements are indicated in mm.

Safety distance

If the plate is installed under an extractor hood, the safety distance indicated by the hood manufacturer must be observed.
In the absence of precise indications or if highly flammable materials (e.g. a shelf) are located above the cooking surface, the safety distance must be at least 760 mm.
If different safety distances are indicated in the use and assembly instructions for the various devices located under the extractor hood, e.g. wok burner and electric cooking top, it is advisable to choose the greater of the two **(1.1.1)**

Side safety distances

When the appliance is recessed, on the side and on the rear wall of the appliance the presence of a tall unit or of a wall is permitted; on the other side, however, it is never possible to place devices or units that are taller than the appliance (see figure).

Given the irradiated temperature, a safety distance of at least 50 mm must be maintained between the notch in the worktop and the rear wall.

The safety distance between the notch in the worktop and the surrounding units, for example a column unit must be 100 mm (**1.1.4).**

Notch dimensions (1.1.1A)

Dimensions of the appliance:	515 x 380 mm
Sizes of the hole to be cut on the surface of the top	490 x 340 mm

This Teppanyaki was created to be installed in a work top or in a kitchen unit simply by cutting a hole following the corresponding shape shown in "**Notch dimensions"** Pay attention to the height of the top following the size of the Teppanyaki**.**

Any support can be suitable: masonry, wood, metal, granite, laminate, etc. respecting the following measurements as high temperatures can modify or damage the materials **(1.1.5).**

- If the covering is made of flammable material (e.g. wood), the minimum distance (5) between the worktop and the covering MUST be 50 mm.

- If the covering is made of non-flammable material (e.g. metal, natural stone, ceramic tiles) the minimum distance (5) between the worktop and the covering must be 50 mm less than the thickness of the covering.
  Example: covering thickness 15 mm
  50 mm - 15 mm = minimum distance 35.

(1) Wall

(2) Niche cover
size x = covering thickness

(3) Work top

(4) Notch in the work top

(5) Minimum distance
for flammable materials 50 mm
for non-flammable materials 50 mm - size x

If the Teppanyaki is recessed above an oven, it is also necessary to prepare a separation panel at least 10 cm away from the base of the surface resting on the top, perforated at the back for passage of the appliance's power supply cord **(1.1.2).**

Place a sealing strip (S) on the work top taking care not to install it under the edge of the appliance **(1.1.8)**

Place the appliance above the recessed hole and fix it to the work top, using the four brackets and the corresponding screws supplied with the appliance **(1.1.7).**

The fastening method must not depend on the use of adhesives as they are not considered reliable fixing means.
Do not use insulation for cracks unless expressly indicated. The sealing strip under the edge of the upper part of the appliance ensures sufficient sealing on the worktop. Never isolate the appliance further (e.g. with silicone). The appliance and the top could become damaged if the appliance were to be removed from the recess hole **(1.1.9).**

Worktop with Tiles (1.1.10): The slots (1) and the dashed area indicated in the image must be smooth and perfectly level so that the cooking surface frame rests well and the sealing applied under the edge is able to guarantee sufficient sealing.

ELECTRICAL CONNECTION

The manufacturer states that it assumes no responsibility for direct or indirect damage caused by incorrect recessing of the appliance or by an improper connection.
Furthermore, it is not liable for damage (e.g. electric shock) caused by the absence or interruption of the earthing cable.
After assembly, all parts of the appliance must be insulated so that accidents cannot occur during operation.

PRODUCT TECHNICAL DATA

Absorbed power
See data plate

Connection and protection
AC 220-240 V / 50-60 Hz

Overload switch 16 A
Type B or C sectioning characteristic

- It is advisable to connect the appliance to the mains with an outlet. In this way technical assistance interventions are facilitated. Make sure that the socket is accessible even once the appliance has been recessed.

- If the connection is not performed using an electrical outlet, contact an electrician who is familiar with the local regulations and additional rules issued by the local power company and who can perform the work in compliance with the same.
- If the socket is no longer accessible after recessing or if a fixed connection is provided, a separation device must be prepared for each pole by the installer. The circuit breakers that ensure disconnection from the network, with a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions of category III, , in accordance with the installation rules, are used as separation devices.
- Data required for connection can be found on the data plate whose information must correspond to the mains supply **(1.1.11).**
- The power cord MUST NOT:
  - be crushed orrolled up on itself,
  - be extended with extensions,
  - come into contact with sharp or hot objects, with liquids of any kind, and corrosive substances.

Differential switch (circuit breaker)
For greater safety, it is advisable to set up a differential circuit breaker (circuit breaker) with a trip current corresponding to 30 mA. With 100 mA protection, after prolonged shutdown of the device the differential circuit breaker may trip.

Disconnect the appliance from the power supply
To disconnect the appliance from the mains, depending on the installation, proceed as follows:

– **Fuses:** completely remove the fuses from the threaded caps

or

– **Automatic protections** press the control button (red), until the central button (black) comes out

or:

– **Recessed protections:** (automatic switch at least of type B or C): bring the lever from 1 (insertion) to 0 (disengagement)

or:

– **Automatic differential switch (circuit breaker):** bring the main switch from 1 (on) to 0 (off) or press the control button.

After disconnecting, make sure that the power supply cannot be reinserted.

Replacing the electrical cable

If it is necessary to replace the connecting cord because it is damaged, use an electric cord type H05GG-F or H05SS-F 3x1.5mm² available from the technical assistance service **(1.1.12).**
Replacement must only be carried out by the manufacturer, by the technical assistance service or by a qualified electrician.
The connection data is shown on the serial number plate.

THE APPLIANCE

• The commands:

The knob allows control and adjustment of the cooking temperature of the cooking surface **(2.1.2).**

The operating indicator lights provide indications on operation of the device:

1 Stainless steel plate
2 Glass Frame
3 Residual heat indicator light
4 ON/OFF indicator light
5 Heating indicator light
6 Thermostat Knob

	This light indicates when the appliance is switched on (ON).
	This **"Heating"** indicator light goes out when the selected temperature is reached.
	This **"Residual heat"** indicator allows checking of the residual heat of the cooking panel.

PRELIMINARY CLEANING:

- Remove any protective films.
- Clean the appliance with hot water and a little washing up liquid. Then dry it with a soft cloth.

The first time the heating is switched on, odours are generated. These odours or any fumes are dispersed into the environment shortly thereafter. They are not due to an incorrect connection or to a device defect.

USE OF THE APPLIANCE:

Turning on and off

The plate turns on by turning the knob to the right and turns off by turning the knob to the left.
The knob must not be turned to "0", moving past the position "250"
After turning on the plate, the operating light comes on.

Residual Heat

When the plate is hot, the residual heat indication comes on.
The residual heat indication only goes off when the plate can be touched without the risk of burns.
Do not touch the plate or place on it non-heat resistant objects while the residual heat indication is on. Danger of burns and fire.

Advice for cooking

Before each use, clean the plate with a damp cloth to remove dust or other residues.

- Preheat the plate for approximately 8 to 10 minutes. Set the power level that will then be used for cooking. Using the power levels it is possible to pre-heat the plate.
- If cooking meat, the plate must be hot. If the temperature is not high enough, the meat loses too much liquid.
- Cooking on the plate requires only a little oil while if the dishes are marinated it is not necessary at all. Using the appropriate grease for cooking, this should only be put on the plate after the light has gone out.
- Use only oils or greases that can be heated to high temperatures.
- We also recommend marinating the dishes to be cooked because then they become particularly tasty.
- If the dishes are too moist, to prevent splashes, dry them with a paper towel.
- Salt the meat only at the end of cooking, otherwise it becomes dry.

The position of the knob is indicative, depending on the type of food and cooking.
It can vary depending on the amount used and the personal taste of the consumer.

3 / COOKING SUGGESTIONS

Thermostat Position	Preparation	Cooking time	Comments
90°	Heat the plate	-	Position the dish on the plate
210°	Toast	6 min.	3 min. on each side
180°	Slices of caramelised pineapple, fruit skewers	9 min.	Turn them every 3 min.
180°	Tomato halves, mushrooms, slices of onion	25 min.	Turn them every 3-4min.
170°	Fresh salmon steaks, trout, sole, scampi	8 - 10 min.	4 – 5 min. on each side
180°	Sausages	15 min.	Turn them approximately every 2 min.
180°	Meat skewers	12 - 15 min.	Turn them approximately every 3 min.
180°	Rare beef	10 min.	4 – 5 min. on each side
180°	Well-done beef	10 - 12 min.	Turn them approximately every 4 min.

The teppanyaki can also be used to provide an ideal "large cooking surface" for "low heat - simmering" cooking.

Use an every-day container-pan that is the same size as the cooking surface.

- Depending on the quantity of food to be cooked, the "slow cooking
- or simmering" can be adjusted between the positions of 90° and 130°.
- Cover the pot with a lid to keep the humidity; remove the lid to reduce humidity.

This type of application is ideal for preparing:
- Beef stew / Meat ragout / Meat stew / Baked rabbit in beer / Beef tongue.

Every time after use, make sure that the control knobs are returned to position 0 (2.1.2).

Never use steam appliances for cleaning.
The steam could in fact reach the live parts and cause a short circuit

Clean the appliance regularly after use.
Allow the cooking surface to cool. It is advisable to dry the floor after cleaning it with a damp cloth to prevent lime scale residues.

To prevent surfaces from being damaged during cleaning, do not use:
- detergents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- anti-scale products
- products to eliminate stains and rust,
- abrasive detergents, for example abrasive powders or milk, cleaning pastes
- solvents,
- dishwasher detergents,
- spray for grills and ovens,
- glass spray
- abrasive brushes and sponges such as scourges or sponges that still contain residues of abrasive detergents,
- pointed objects (to avoid damaging the seal between the cooking surface and the work top).

- When using a stainless steel cleaning product, follow the manufacturer's instructions.
- Always rinse the surfaces with clean water. This prevents any residues of detergent from coming into contact with the food which will then be cooked on the plate.
- Remove scraping any solid residue with the aid of a spatula or scraper.
- Allow the plate to cool to lukewarm, pour a little water into it with dishwashing detergent to soften any encrustations. Remove the encrustations with a spatula and dry with a damp cloth.
- Then clean the plate with stainless steel cleaner and a damp cloth.
- Clean the surface with a damp cloth and then dry it with a clean cloth.
- Never use a steel treatment product for the plate.

- **Glass control panel:**

Clean regularly with a damp cloth on which to spray a small amount of glass cleaning product.

PERSONAL NOTE

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 **(5.1.1).**

Find full information about the brand at :

www.de-dietrich.com

De Dietrich

COD. 208868 - 27.03.2018