

FR INSTRUCTION UTILISATEUR  
EN INSTRUCTION USER  
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table de cuisson  
Cooking Hob  
Placa de cocción

**De Dietrich** 



*Chère Cliente, cher Client,*

*Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

*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 et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.*

*Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.*

*En vous remerciant de votre confiance.*

## **De Dietrich**

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)*

*Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème*

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.*

*Service Consommateurs 0892 02 88 04.*

|   |    |
|---|----|
| INSTRUCTIONS DE SECURITE                                  | 4  |
| • Respect de l'environnement                              | 6  |
| 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL                        |    |
| • Encastrement  | 7  |
| • Branchement   | 8  |
| 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL                         |    |
| • Principe de l'induction                                 | 9  |
| • Description de votre dessus                             | 10 |
| • Description de l'afficheur                              | 11 |
| • Description des fonctions                               | 12 |
| Première mise sous tension                                | 13 |
| Mise en marche / Arrêt                                    | 13 |
| Réglage de la puissance                                   | 14 |
| Durée de cuisson  | 14 |
| Minuteur indépendant                                      | 15 |
| «Elapsed time»  | 15 |
| Sélection des zones de cuisson                            | 16 |
| «Boil»  | 17 |
| Maintien au chaud   | 17 |
| Réglages (luminosité - présélection de puissances - démo) | 18 |
| Verrouillage des commandes                                | 19 |
| • Sécurités et recommandations                            | 20 |
| 3 / ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL                           | 22 |
| 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS                      | 23 |
| 5 / SERVICE APRES-VENTE                                   |    |
| • Relations consommateurs                                 | 24 |
| • Interventions   | 24 |
| FEUILLET DETACHABLE POUR MISE EN ROUTE RAPIDE DE LA TABLE | 25 |

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes à capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et connaissance suffisante, si elles ont été formées à l'utilisation de cet appareil, de façon sécuritaire en comprenant les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.

 **Chaleur résiduelle**  
L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Pour arrêter le fonctionnement d'un ou des foyers, appuyer longuement sur la touche marche/arrêt. L'utilisateur est avisé de l'arrêt de la fonction par un bip et le changement d'état de l'afficheur.

 s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

 **Sécurité enfant**  
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence. Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre: utilisation de la sécurité enfant). Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

 **Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.**

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de **p e r t u r b a t i o n s** électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités,

vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrir par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur l'appareil de cuisson.

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service-Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Evitez les chocs avec les récipients: la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de

cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés: ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

Ne réchauffez pas de boîtes de conserve fermées, elles risquent d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe

ou d'un système de commande à distance séparé.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**



### **Danger électrique**

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

**MISE EN GARDE :** N'utilisez des protections de tables que si elles ont été conçues par le fabricant de ces appareils de cuisson ou si elles sont recommandées par ce fabricant dans les instructions d'utilisation incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

## **ENVIRONNEMENT**

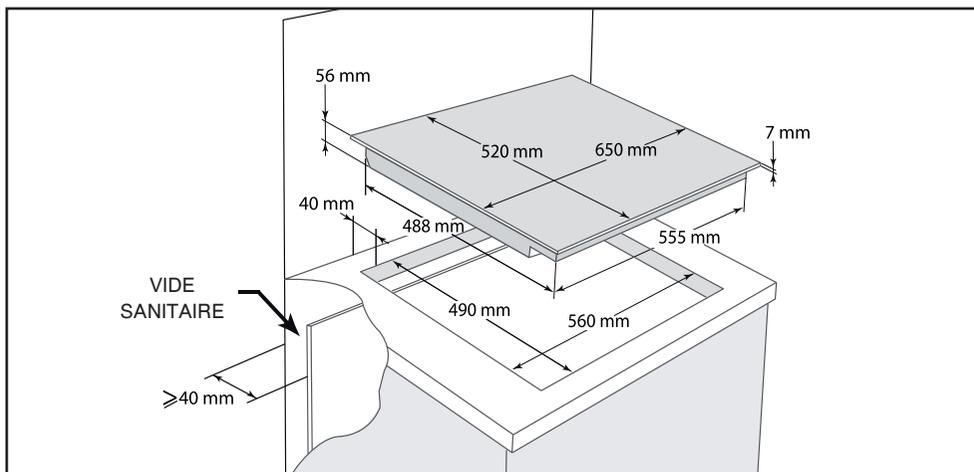
- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables.

Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils

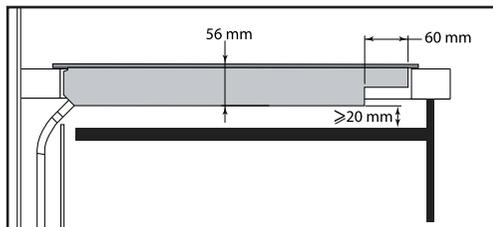
usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



## CHOIX DE L'EMPLACEMENT

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm.

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre «description de votre appareil»).

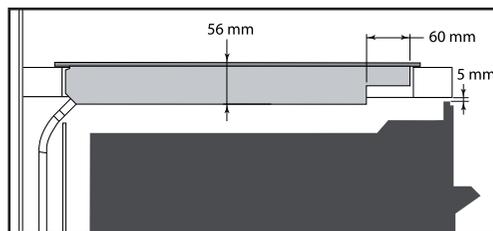


**Au dessus d'un meuble avec porte ou tiroir**

## ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.



**Au dessus d'un four**

**Lorsque la table est encastrée sur votre plan de travail au dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'une ventilation interne servant à son propre refroidissement.**



### Conseil

*Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.*

*Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.*

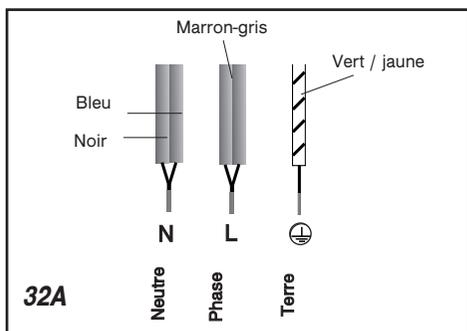
*Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV (Réf. 75X1652).*

## BRANCHEMENT

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

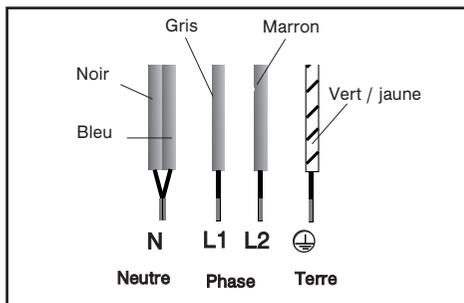
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après-vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).

### • Branchement 220-240V ~

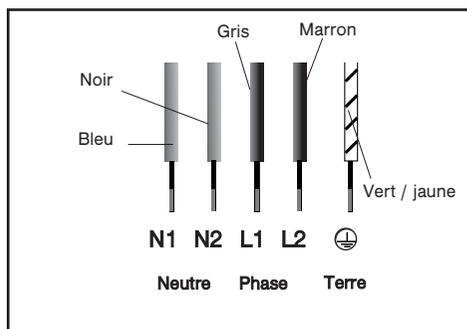


### • Branchement 400V 3N ~ - 16A

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



### • Branchement 2x230V 2L+3N ~ - 16A



Lors d'un branchement 400 V 3N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.



### Attention

*Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire.*



### Attention

*Tout autre branchement est interdit.*

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

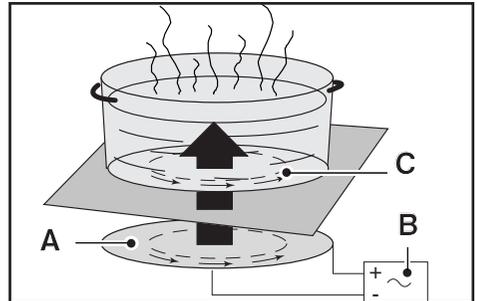
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### • **Principe de l'induction**

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants «induits» dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

### • **Les récipients**

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

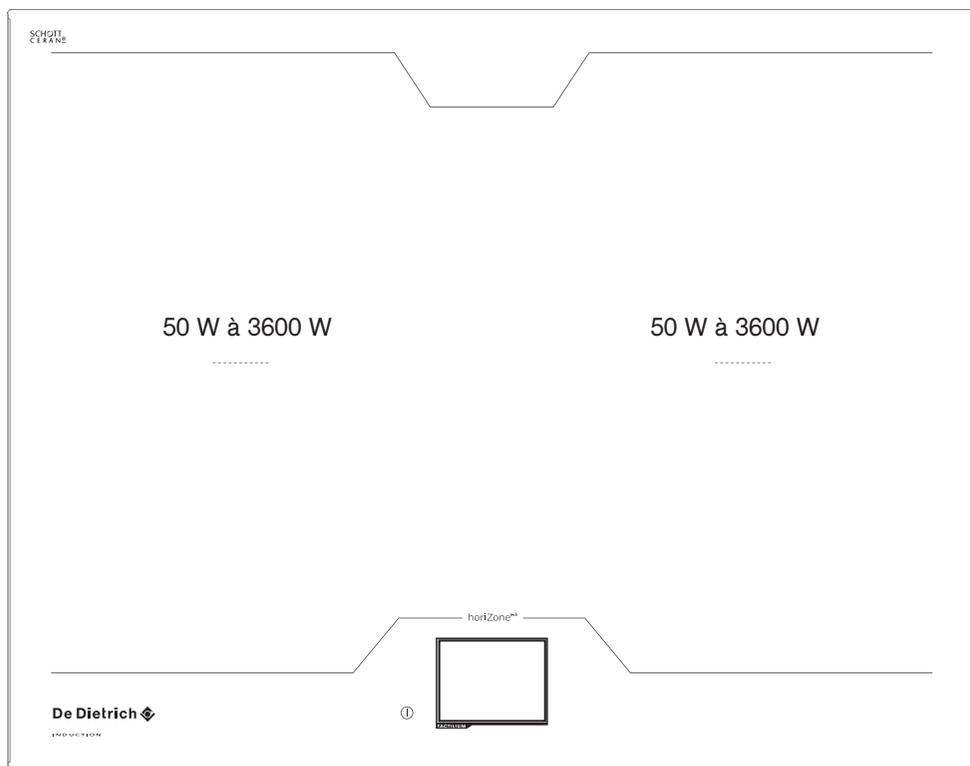
Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.

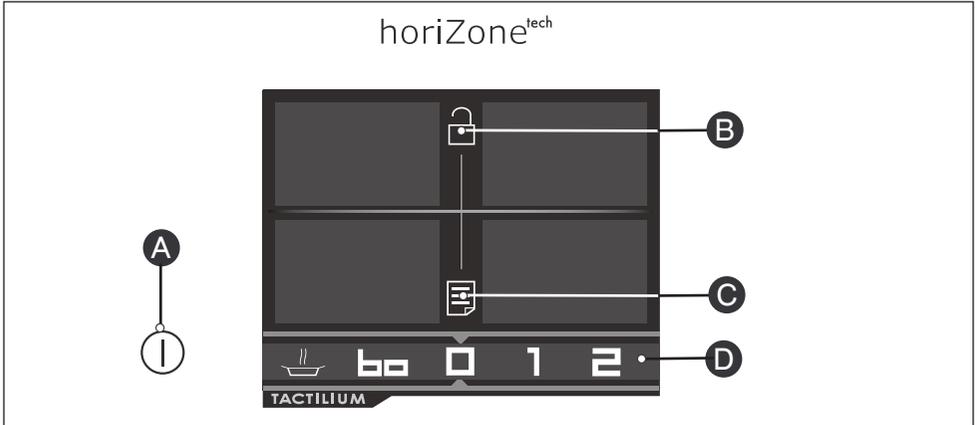
 **Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.**

**Nous recommandons de ne pas poser de plats chauds sur l'afficheur.**

**DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS****DTI1568DG**

## DESCRIPTION DE L’AFFICHEUR

Votre clavier est entièrement tactile. Un simple appui sur l’écran permet d’accéder aux commandes une fois la table mise en route. Un bandeau déroulant situé en partie basse de l’afficheur s’utilise en glissant le doigt dessus et permet de choisir la valeur (de puissance) ou les diverses fonctions disponibles.

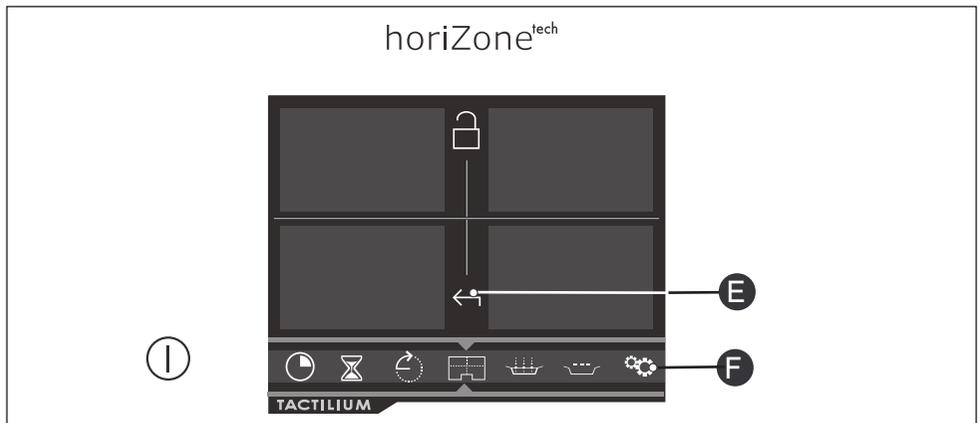


**A** Marche/Arrêt de la table.

**C** Touche Menu

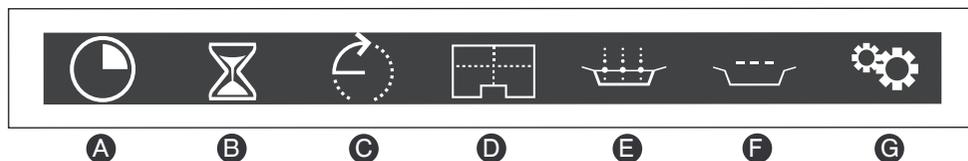
**B** Verrouillage du clavier.

**D** Bandeau déroulant (accès aux puissances)



**E** Touche retour

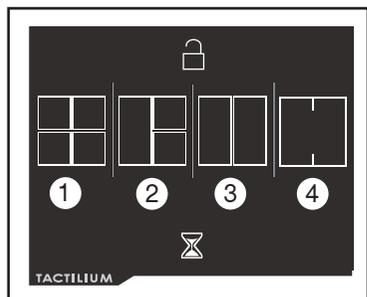
**F** Touches de sélection des fonctions

**DESCRIPTION DES FONCTIONS**

- A** Fonction durée de cuisson (minuterie)
- B** Fonction minuteur indépendant
- C** Fonction «Elapsed time»
- D** Fonction sélection de la zone de cuisson
- E** Fonction «Boil»
- F** Fonction maintien au chaud
- G** Fonction réglages

## PREMIERE MISE SOUS TENSION

4 configurations de cuisson apparaissent dans l'afficheur.



- 1 **4 Zones**: pour des récipients ayant un fond de Ø 12 à 24 cm.
- 2 **1 Espace Horizone tech (à gauche)**: pour une poissonnière, un grill ou des récipients ayant un fond de Ø 20 à 24 cm.  
+ **2 Zones (à droite)**: pour des récipients ayant un fond de Ø 12 à 24 cm.
- 3 **2 Espaces Horizone tech**: pour des poissonnières, des grills, ou des récipients ayant un fond de Ø 20 à 24 cm.
- 4 **1 Zone Gril**: pour 1 ou 2 grills et/ou poissonnières.

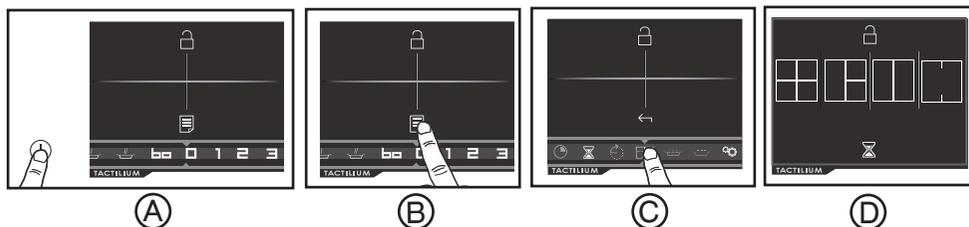
Consultez ensuite le chapitre suivant «Mise en marche» et reprendre au niveau du dessin (D).

## MISE EN MARCHÉ (sélection du foyer)

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la table (A).

Appuyez sur la touche «Menu» pour accéder aux fonctions (B).

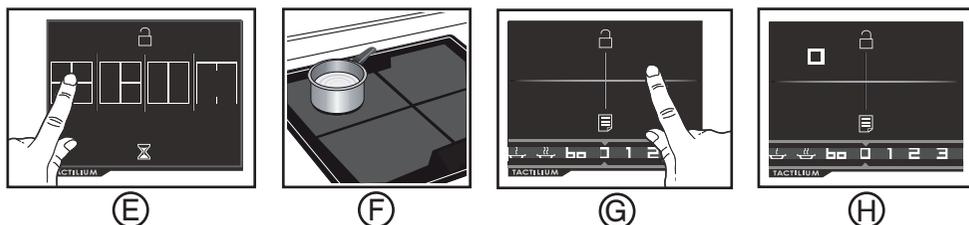
Appuyez sur la fonction «Sélection de la zone de cuisson» (C) pour obtenir les 4 configurations de cuisson possibles (= l'écran de la 1ère mise sous tension) (D).



Sélectionnez une des configurations de cuisson, en fonction de votre récipient, en la touchant avec le doigt sur l'écran (E).

Posez votre récipient sur la table (F) et appuyez sur n'importe quelle zone de cuisson à l'écran (G).

La table va détecter automatiquement l'emplacement du récipient et un symbole apparaîtra sur cette zone (H).

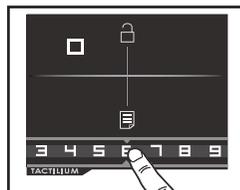


## REGLAGE DE LA PUISSANCE

**Bandeau déroulant donnant accès aux puissances.**



Sélectionnez une valeur de puissance en appuyant directement sur le chiffre ou le symbole désiré. Vous pouvez également faire glisser votre doigt sur le bandeau déroulant. La zone de cuisson démarre aussitôt, sans avoir à valider. **(A)**.



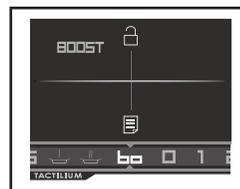
**(A)**

Les valeurs de chauffe vont de 1 ( puissance minimale) à 15.

Deux puissances supplémentaires sont préprogrammées:

= 8 et = 12

**bo** (Boost) équivaut à la puissance maximale **(B)**,



**(B)**

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

## ARRÊT DES FOYERS

Arrêt d'un seul foyer :

- Effectuer un appui long sur la zone de cuisson à l'écran ou sélectionner la valeur de puissance "0" sur le bandeau déroulant pour le foyer désiré.

Arrêt de tous les foyers simultanément :

- Effectuer un appui bref sur la touche Marche / Arrêt de la table, l'écran reste allumé.

## ARRÊT DE LA TABLE

Effectuez un appui long sur la touche Marche/Arrêt de la table, l'écran s'éteint.

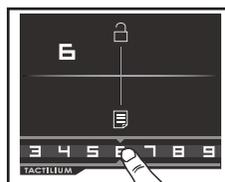
## DUREE DE CUISSON (minuterie)

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être programmée dès que la zone concernée est en fonctionnement.

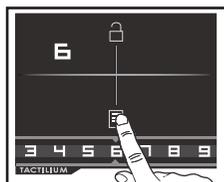
Sélectionnez tout d'abord votre foyer puis la puissance de chauffe, exemple 6 **(A)**.

Allez dans le menu des fonctions **(B)** et choisissez la fonction durée de cuisson (minuterie) **(C)**.

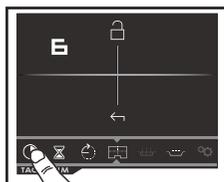
A l'aide des touches + ou - réglez le temps désiré, exemple 15 min. **(D)** et validez en appuyant sur le symbole durée de cuisson (minuterie) en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.



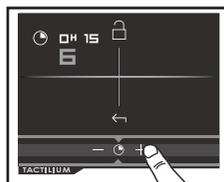
**(A)**



**(B)**



**(C)**



**(D)**

**NOTA:** Vous pouvez toujours intervenir sur vos réglages quand les indications de l'afficheur sont couleur or. Quand l'affichage des réglages est de couleur blanche, vos réglages sont validés. Si vous avez 2 casseroles ou plus sur votre table, les réglages se feront toujours sur l'afficheur ayant les indications couleur or.

## MINUTEUR INDEPENDANT

Cette fonction vous permet de régler un compte à rebours à n'importe quel moment.

Pour accéder à cette fonction:

Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction « minuteur indépendant » (A).

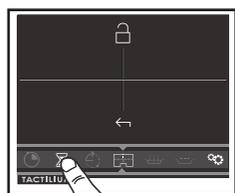
Réglez le temps désiré à l'aide des touches + ou - (B).

Validez en appuyant sur le symbole minuteur indépendant en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

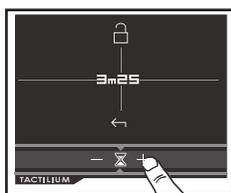
L'affichage devient blanc et le compte à rebours commence.

A la fin du temps désiré des bips sonores retentissent, 0.00 clignote puis s'éteint automatiquement.

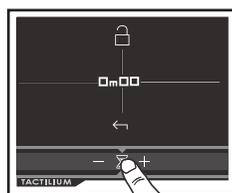
**NOTA:** Pour une remise à zéro rapide lors du réglage du temps, maintenez le doigt appuyé sur le symbole « minuteur » en bas de l'afficheur. (C)



(A)



(B)



(C)

## «ELAPSED TIME»

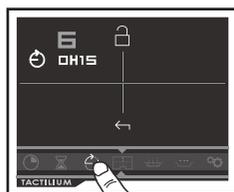
Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Exemple: Votre table fonctionne à puissance 6 depuis plusieurs minutes, sans programmation de durée. Pour connaître le temps écoulé, allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction « Elapsed time » (A).

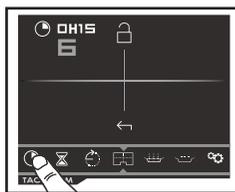
Le temps écoulé (exemple 15 min.) est fixe dans l'afficheur du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur le symbole « durée de cuisson » (B) puis dans les 5 secondes, appuyez sur la touche + pour incrémenter le temps de cuisson total que vous voulez obtenir (exemple 20 min.) (C).

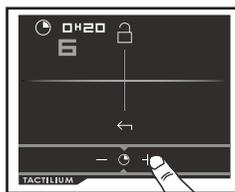
L'affichage du temps restant (D) est calculé automatiquement (dans l'exemple: 5 min.).



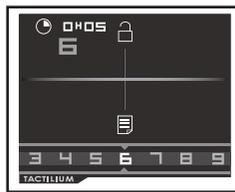
(A)



(B)



(C)



(D)

## SELECTION DES ZONES DE CUISSON

Cette fonction permet de sélectionner une des quatre configurations proposées (voir chapitre «Mise en marche»).

### Ajout d'une casserole supplémentaire :

Posez votre casserole sur la zone désirée et appuyez sur l'écran pour détecter l'emplacement du nouveau récipient. Un chiffre couleur or apparaît dans la zone choisie. Vous pouvez alors régler la puissance désirée puis validez. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

### Déplacement d'une casserole en cours de cuisson :

Vous pouvez déplacer un récipient d'une zone vers une autre en cours de cuisson en prenant soin de soulever ce récipient et non de le faire glisser; votre table détectera automatiquement le déplacement et les réglages attribués seront conservés (si un chiffre clignote, il est nécessaire de valider par un appui sur l'écran dans la zone en question).

**NOTA:** La détection automatique d'un récipient n'est possible que si vous le soulevez vers la nouvelle zone de cuisson; ne pas le faire glisser !

Le symbole «?» s'affiche dans la zone où le récipient a été déplacé et ce jusqu'à ce que la table détecte la nouvelle zone de cuisson choisie.

**Zone Gril:** Ce mode a été spécialement développé pour vous permettre de griller poisson, viande, légumes etc...sur 1 ou 2 grils placés verticalement. La puissance de cette fonction est limitée à 15. Une fois déterminée, celle-ci sera identique sur les 2 zones.

Seule la fonction «Minuteur indépendant» est active sur cette fonction.

**NOTA:** Votre gril ne doit pas être posé au centre de la table.

### **Conseil**

*Lorsque vous utilisez plusieurs récipients en même temps sur votre table, privilégiez les zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation du booster d'une zone entraîne une limitation automatique de la puissance de l'autre zone visible dans l'afficheur.*

## EBULLITION (fonction «Boil»)

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.

Sélectionnez votre foyer (exemple: arrière-gauche).

Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Boil» **(A)**.

Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches + ou - **(B)**.

Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres).

Validez en appuyant sur le symbole «Boil» en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre.

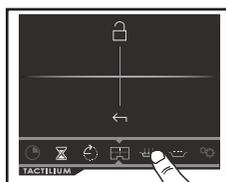
Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» clignote dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant n'importe où dans la zone de cuisson concernée.

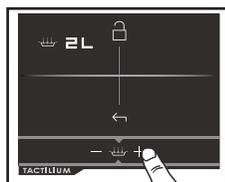
Par défaut l'afficheur propose une puissance à 12 (ou 13 sur Horizon<sup>tech</sup>) et une durée de cuisson de 8 minutes **(C)**.

Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.

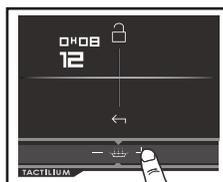
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.



**(A)**



**(B)**



**(C)**

**NOTA:** Il est important que la température de l'eau soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Ne pas utiliser de récipient en fonte.

Cette fonction n'est utilisable que sur un seul foyer à la fois.

Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

## MAINTIEN AU CHAUD

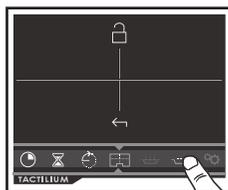
Cette fonction vous permet de garder au chaud à la puissance 2.

Par mesure de sécurité, elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 heures.

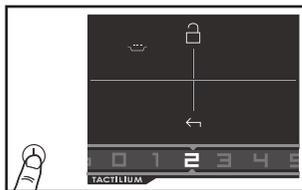
Pour accéder à cette fonction:

Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Maintien au chaud» **(A)**.

Pour l'arrêter, appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la table **(B)**.



**(A)**



**(B)**

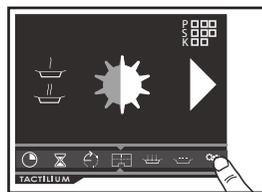
## REGLAGES

Cette fonction donne accès à divers paramètres qu'il est possible de modifier:

- La luminosité
- La présélection des puissances
- Le mode Démo (**réservé au Service Après-Vente**)

Votre zone de cuisson doit être éteinte.

Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Réglages» (A).



(A)

### Présélections de puissances

Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le BOOST).

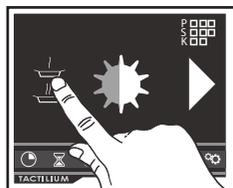
Votre zone de cuisson doit être éteinte.

Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

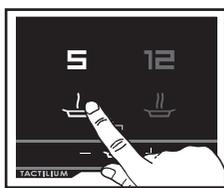
Appuyez sur un des symboles de puissances préprogrammées à gauche de l'écran (A).

Choisissez l'une ou l'autre des présélections de puissances (B) et modifiez-la en réglant une nouvelle puissance à l'aide des touches + ou - (C).

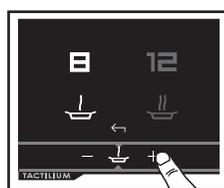
**NOTA:** Les puissances doivent être comprises entre 1 et 9 pour la première touche et 10 et 15 pour la seconde.



(A)



(B)



(C)

### Luminosité

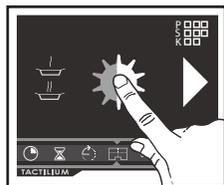
Cette fonction permet de modifier l'intensité de l'affichage dans l'écran.

Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

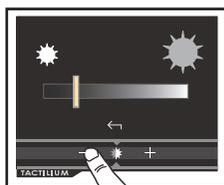
Sélectionnez le symbole luminosité au centre de l'écran (A).

Modifiez l'intensité désirée à l'aide des touches + ou - (B).

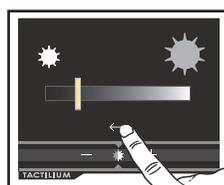
Validez en appuyant sur le symbole «retour» (C).



(A)



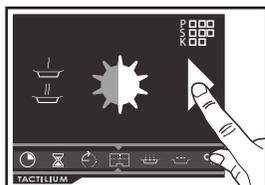
(B)



(C)

**Mode démo (réservé au service après-vente) :**

Si vous entrez dans le mode de démonstration réservé au SAV (A), appuyez sur la touche «retour» (B) pour revenir à l'écran précédent et si par erreur vous avez entré un code et l'avez validé par OK (C), un bip retentit et vous revenez à l'écran de «1ère mise sous tension».



(A)



(B)



(C)

**VERROUILLAGE DES COMMANDES**

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table (pour le nettoyage par exemple).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche «Marche/arrêt» reste toujours active et autorise la coupure des zones de chauffe même verrouillées.

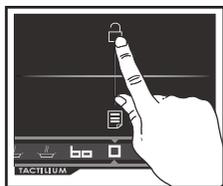
**Verrouillage**

Appuyez sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur (A) jusqu'à ce qu'un bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors verrouillée.

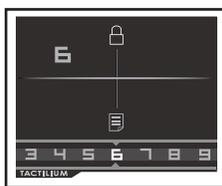
Lorsque la table est en fonctionnement et que vous la verrouillez (B), les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de **puissance** ou de **minuterie**, le cadenas «fermé» se met à clignoter quelques secondes puis devient fixe. Seule la touche «Marche/arrêt» est toujours active.

**Déverrouillage**

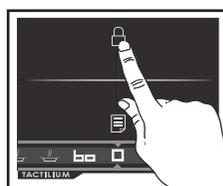
Lorsque la table est verrouillée à l'arrêt ou en fonctionnement, appuyez sur le cadenas «fermé» dans l'afficheur (C) jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors déverrouillée.



(A)



(B)



(C)

### «Clean lock»

Cette fonction permet le verrouillage **temporaire** de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer «Clean lock» :

Faites un appui court sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur, un bip est émis et un cadenas «fermé» clignote pendant tout le temps du verrouillage.

Au bout de 30 secondes, la table se déverrouille automatiquement. Un double bip est émis et le cadenas redevient «ouvert».



#### Conseil

**Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre «verrouillage des commandes»).**

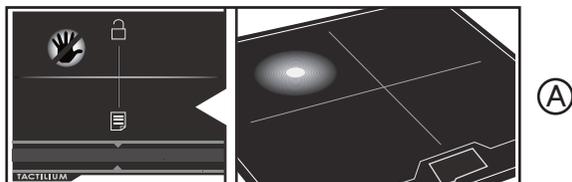
## SECURITES ET RECOMMANDATIONS

### Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un témoin de chaleur résiduelle  reste affiché à l'écran tant que la zone n'est pas suffisamment refroidie (A).

Évitez alors de toucher la ou les zones concernées.



### Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

### Sécurité «petits objets»

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



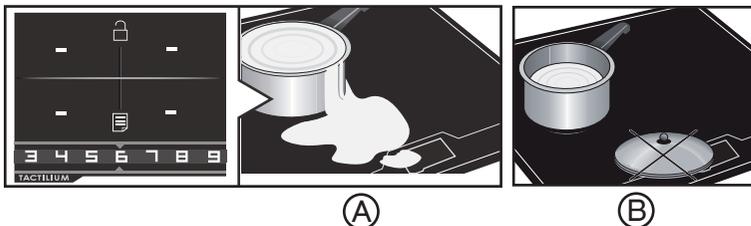
#### Attention

**Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.**

### Protection en cas de débordement

L'arrêt de la table, un affichage spécial et un signal sonore peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre la touche «Marche/arrêt» ou l'afficheur **(A)**.
- Chiffon mouillé posé sur la touche «Marche/arrêt».
- Objet métallique posé sur la touche «Marche/arrêt» **(B)**.



Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

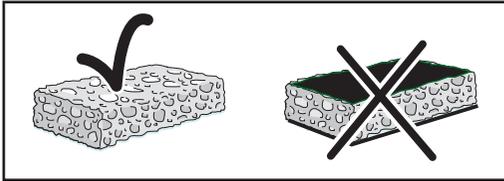
### Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «**Auto-Stop system**» qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage «**Auto-Stop**» dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer n'importe où sur l'écran pour arrêter le bip.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire (A). Bien humidifier la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez (B).



(A)



(B)

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finissez avec l'éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

**Remarque importante** : n'utilisez pas de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

|                               | <b>Vous constatez :</b>   | <b>Causes possibles :</b>   | <b>Ce qu'il faut faire :</b>  |
|-------------------------------|---|---|---|
| <b>Tère mise en service</b>   |  apparait sur sur l'écran.   | Mode Démo   | Appui sur l'icône  |
|                               | Votre installation disjoncte.   | Le branchement de votre table est défectueux.   | Vérifiez sa conformité. Chapitre branchement.   |
|                               | La table dégage une odeur lors des premières cuissons.  | Appareil neuf.  | Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.   |
| <b>A la mise en marche</b>    | La table ne fonctionne pas et l'écran reste éteint.   | L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.                            | Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.  |
|                               | La table ne fonctionne pas et un message s'affiche.   | Le circuit électronique fonctionne mal.   | Faites appel au Service Après-Vente.  |
|                               | La table ne fonctionne pas, un cadenas fermé clignote dans l'afficheur.                                       | La table est verrouillée  | Voir chapitre utilisation sécurité enfant   |
| <b>En cours d'utilisation</b> | La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un «bip» toutes les 10 secondes environ et un — s'affiche. | Il y a eu un débordement ou un objet métallique encombre la touche «Marche/Arrêt» ou l'afficheur.           | Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.   |
|                               | F7 s'affiche.   | Les circuits électroniques se sont échauffés.   | Voir chapitre encastrement.   |
|                               | Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, la valeur de puissance clignote.                       | Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 11 cm.              | Voir chapitre récipients pour l'induction.  |
|                               | Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.            | Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient. | Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.               |
|                               | La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.  | Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.   | Rien.   |

## RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.fr](http://www.dedietrich-electromenager.fr)

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

[www.dedietrich-electromenager.fr](http://www.dedietrich-electromenager.fr)

rubrique «CONTACTEZ-NOUS».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

**Service Consommateurs DE DIETRICH**

**5, avenue des Béthunes**

**CS 69 526**

**95060 CERGY PONTOISE CEDEX**

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30

à 18h00 au :

**0892 02 88 04**

0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

### L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

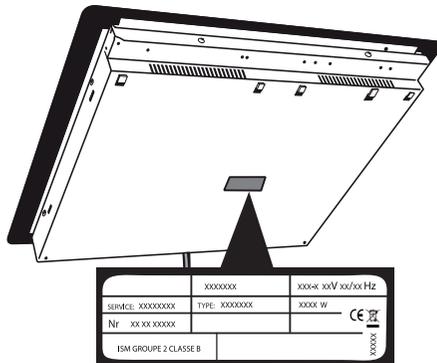
Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur [www.clearit.com](http://www.clearit.com) ou chez votre revendeur habituel.



## INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



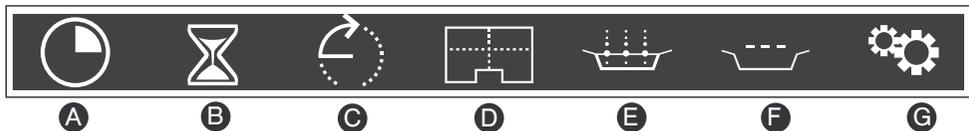
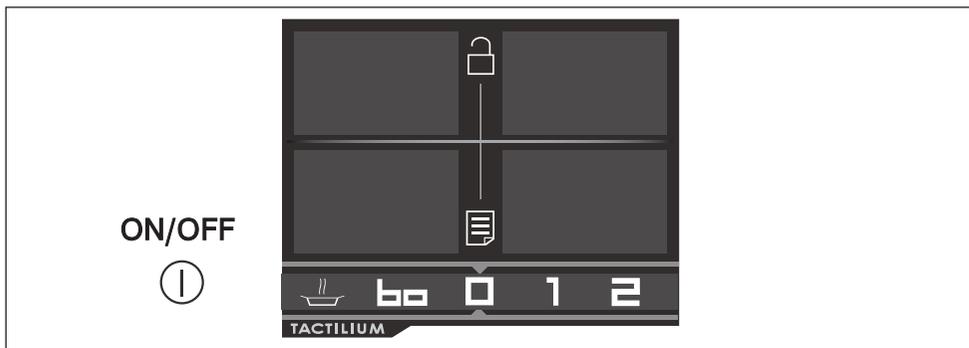
Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter de 7h00 à 20h00, 7 jours sur 7 au :

**N°Cristal 09 69 39 34 34**

APPEL NON SURTAXE

### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



- A** Durée de cuisson (Minuterie)
- E** «Boil» - Ebullition
- B** Minuteur indépendant
- F** Maintien au chaud
- C** «Elapsed time»
- G** Réglages
- D** Sélection de la zone de cuisson

