

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE  
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓ  
PT MANUAL DE INSTALACÃO E UTILIZACÃO  
DE BEDIENUNG UND INSTALLATION

Table de cuisson  
Cooking Hob  
Placa de cocci3n  
Placa de cozinha  
Kochfeld

**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.*

|   |    |
|---|----|
| 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL                      |    |
| • Respect de l'environnement _____                      | 3  |
| • Encastrement _____                                    | 6  |
| • Branchement _____                                     | 7  |
| 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL                       |    |
| • Principe de l'induction _____                         | 8  |
| • Description de votre dessus _____                     | 9  |
| • Description des commandes _____                       | 10 |
| • Description des fonctions _____                       | 10 |
| Marche/Arrêt  |    |
| Durée de cuisson  |    |
| Boil  |    |
| Choix des zones de cuisson                              |    |
| Minuteur indépendant                                    |    |
| Maintien au chaud                                       |    |
| Elapsed time  |    |
| Réglages (Luminosité- Présélection de puissances)       |    |
| Sécurité enfant   |    |
| • Sécurités en fonctionnement _____                     | 15 |
| 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL _____           | 16 |
| 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS _____              | 17 |
| 5 / SERVICE APRES-VENTE - RELATIONS CONSOMMATEURS _____ | 18 |



Comme le montre ce logo, 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.

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.

***Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.***



### **Important**

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



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.

Un "H" 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 perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE).

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 Européennes 2006/95/CE (Directives Basse tension) et 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique).



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'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 couvrez 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.

Évitez 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. Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

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

Évitez 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 une boîte de conserve fermée, elle risque 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.

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

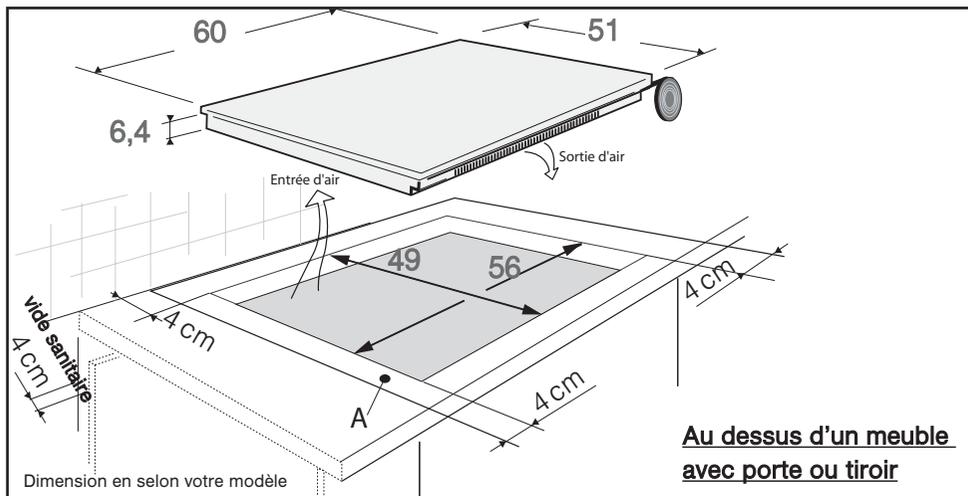


***Danger électrique***  
***Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.***

***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.***



### • 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 (zone A).

**Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte, vérifiez seulement que les entrées et sorties d'air soient bien dégagées.**

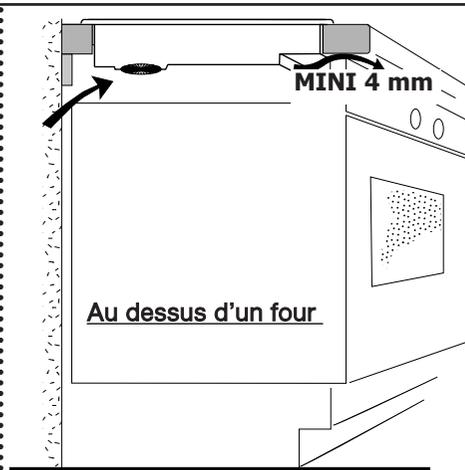
Au dessus d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable, l'encastrement ci-contre est conseillé.

### • 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.

Fixez les clips sur la table (Suivant modèle).



### Conseil

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

*Votre table est en effet 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. 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)..*

*Vous pouvez également installer votre table de cuisson sur un lave-vaisselle. Dans ce cas, votre plan de travail doit au minimum mesurer 900mm de hauteur pour un bonne aération de votre table de cuisson et vous pouvez également installer le kit d'isolation lave-vaisselle disponible en SAV (Réf. 77X7781).*

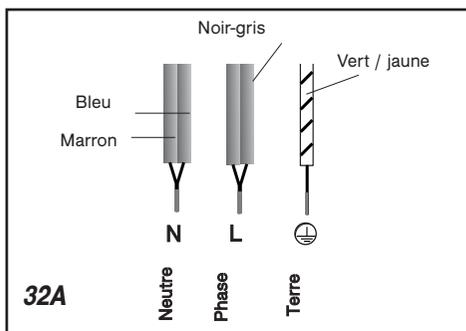
## **Branchement**

Votre table de cuisson doit être installée de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

Votre table doit être branchée 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'installation en vigueur.

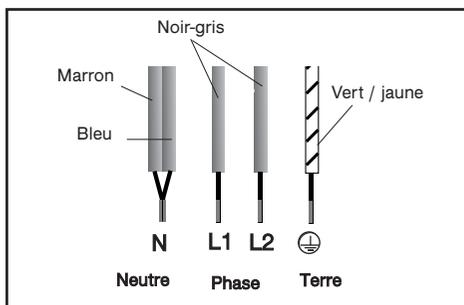
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaîtront après 30 secondes.

### • **Branchement 220-240V ~**



### • **Branchement 400V 2N ~ - 16A**

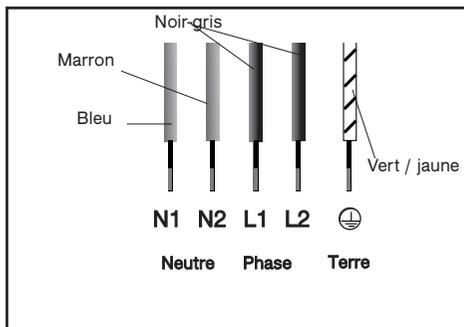
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

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

Séparez les fils avant branchement.



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

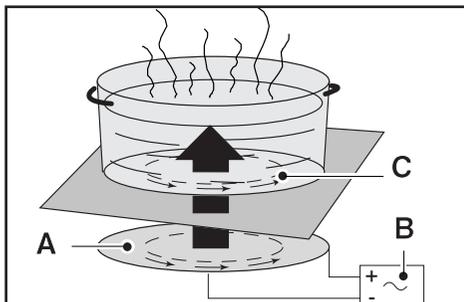
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

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.

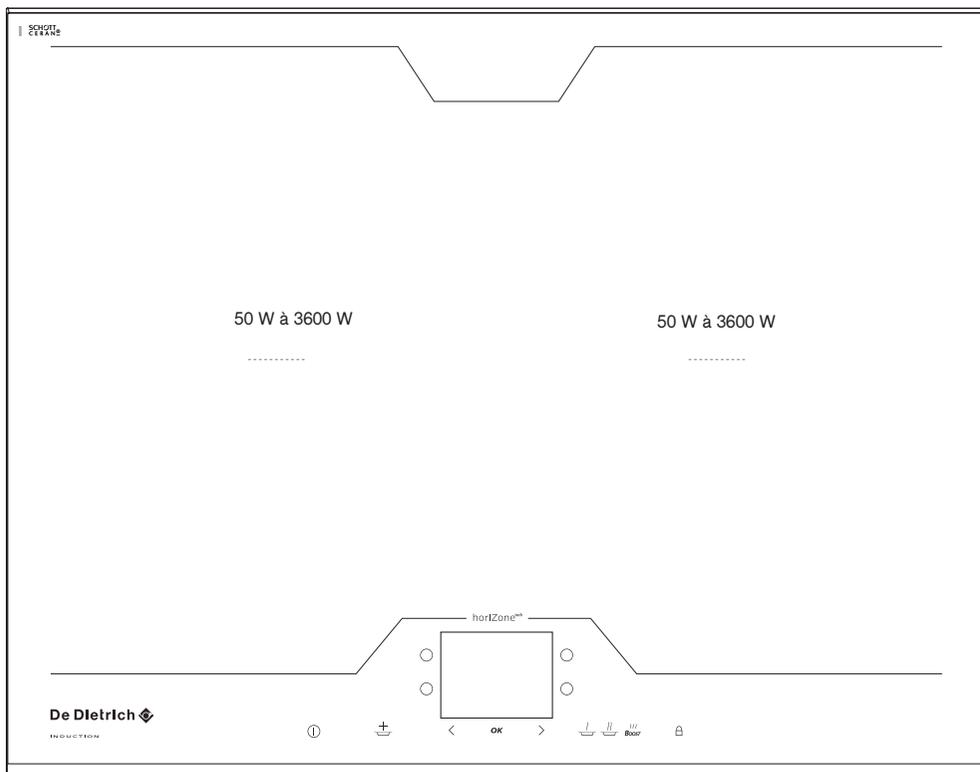
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

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

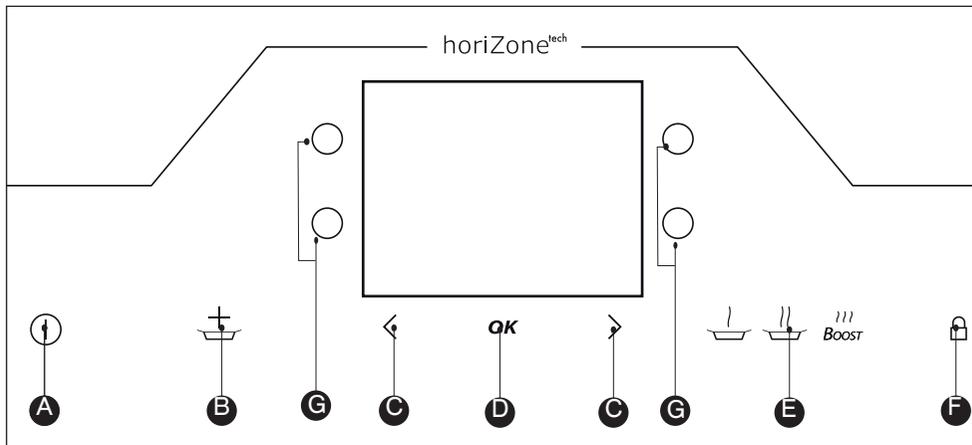
Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.

**Description de votre dessus**



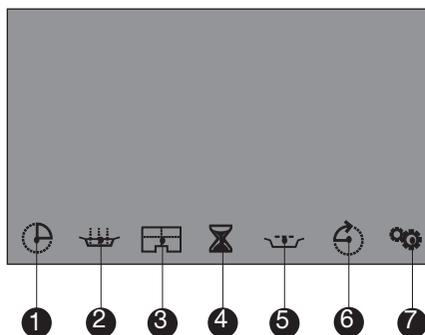
**DTI1358DG**

## Description des commandes



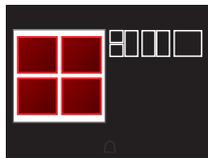
- A** Touche de marche/arrêt de la table.
- B** Touches de détection de récipient
- C** Touches de défilement de fonctions
- D** Touches de validation de fonctions
- E** Touches de présélection puissance
- F** Touches de verrouillage
- G** Touches de sélection, d'arrêt et de validation de foyer

## Description des fonctions



- 1** Fonction minuterie
- 2** Fonction Pasta
- 3** Fonction sélection de la zone de cuisson
- 4** Fonction minuteur indépendant
- 5** Fonction maintien au chaud
- 6** Fonction Tempo
- 7** Fonction réglages

## A LA PREMIERE MISE SOUS TENSION



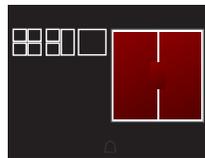
**4 Zones**  
Pour des  
casseroles de  
12 à 24cm de fond



**1 Horizonte tech + 2 Zones**  
Pour la partie gauche:  
poissonnière, gril ou  
récipients de 12 à 24cm de fond



**2 Horizonte tech**  
gauche ou droite:  
poissonnières  
grils, ou récipients  
de 12 à 24cm de fond



**Zone Gril**  
1 ou 2 grils  
verticalement

Appuyez sur les flèches **C** pour sélectionner la configuration désirée.  
Validez sur OK (**D**)

**ou**

### MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt(**A**)de la table.

Appuyez sur OK(**D**).

L'écran s'allume et vous propose **4** différents modes d'utilisation.

Choisissez votre configuration puis validez (**D**).

Appuyez sur les flèches (**C**) pour sélectionner la configuration désirée.

Validez sur OK (**D**)

Posez votre casserole sur la table et appuyez sur la touche **B** pour détecter l'emplacement du récipient. Un chiffre rouge apparait dans la zone choisie.

Vous pouvez alors régler la puissance désirée en appuyant sur les flèches (**C**).

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

### ARRÊT DU FOYER

Faites un appui long sur la touche Arrêt (**G**) de la zone utilisée.

### ARRÊT DE LA TABLE

Faites un appui long sur la touche Marche/Arrêt (**A**) de la table : passage en veille de l'écran. Un appui sur la Marche/Arrêt (**A**) permet l'arrêt de tous les foyers sans le passage en mode veille de l'écran.

### DUREE DE CUISSON ( fonction 1 )

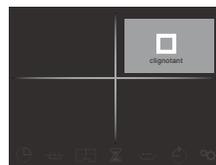
Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise dès que la zone concernée est en fonctionnement.

Appuyez sur OK (**D**).

Appuyez sur les flèches jusqu'à la fonction **1**, validez puis réglez le temps désiré en appuyant sur les flèches, validez à nouveau sur **D** (ou la validation se fera automatiquement au bout de quelques secondes).

NOTA : Vous pouvez toujours intervenir sur vos réglages quand les indications de l'afficheur sont rouges. Quand l'affichage des réglages est blanc, vos réglages sont validés.

Si vous avez 2 casseroles ou plus sur votre table, les réglages se feront toujours sur l'afficheur rouge. Vous pouvez utiliser les touches **G** qui sélectionnent le foyer sur lequel vous pouvez intervenir pour des réglages (puissance, minuterie etc...)



## BOIL (fonction 2)

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

Appuyez sur la touche **B** pour détecter votre récipient. Appuyez sur **OK** pour entrer dans le menu de choix de fonctions

Appuyez sur les flèches jusqu'à la fonction **2** puis validez (**D**).

Appuyez sur les flèches pour indiquer la quantité d'eau (0.5 à 6litres).

Par défaut on vous propose 2 litres. Validez.

La cuisson démarre. Un bip retentit quand l'eau est à ébullition.

Mettez les pâtes puis validez sur la touche **G** du foyer concerné.

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

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.



**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 1 seul foyer à la fois.**

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

## CHOIX DES ZONES DE CUISSON (fonction 3)

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 la touche **B** pour détecter l'emplacement du récipient. Un chiffre rouge apparait dans la zone choisie. Vous pouvez alors régler la puissance désirée en appuyant sur les flèches 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, votre table détectera automatiquement le déplacement ainsi que les réglages attribués (si un chiffre clignote, il est nécessaire de valider à l'aide de la touche **G** correspondante).

NOTA : afin de détecter automatiquement le déplacement d'un récipient, celui-ci doit être soulevé vers la nouvelle zone de cuisson.

**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 12. 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.**

**MINUTEUR INDEPENDANT (fonction 4)**

Cette fonction vous permet de régler un compte à rebours à n'importe quel moment, même si la table n'est pas en fonctionnement.

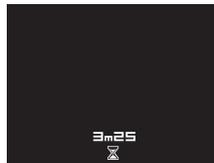
Pour accéder à cette fonction, appuyez sur **OK**, puis sur les flèches jusqu'à la fonction 4.

- Validez (**D**).
- Réglez le temps désiré avec les flèches (affichage rouge).
- Validez (**D**).

- 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 : il est également possible d'accéder à cette fonction à partir de l'écran du choix de mode de cuisson.

**MAINTIEN AU CHAUD (fonction 5)**

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 utiliser cette fonction, appuyez sur la touche **B** puis sur les flèches jusqu'à la fonction 5. Pour arrêter, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

**ELAPSED TIME (fonction 6)**

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

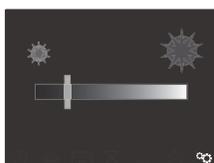
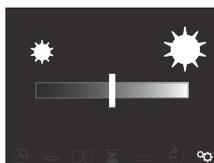
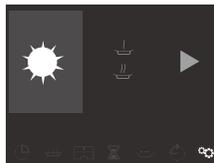
Pour utiliser cette fonction, appuyez sur **OK** puis sur les flèches jusqu'à la fonction 6. Le temps écoulé est fixe dans l'afficheur du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur les flèches jusqu'à la fonction 6 puis, dans les 5 secondes, appuyez sur les flèches pour incrémenter le temps de cuisson total que vous voulez obtenir. L'affichage du temps est rouge pendant 3 secondes puis devient blanc. Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

**REGLAGES (fonction 7)****Luminosité**

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

- Votre zone de cuisson doit être éteinte.
- Validez (**D**).
- Sélectionnez en appuyant sur les flèches jusqu'à la fonction 7.
- Validez (**D**).
- Sélectionnez luminosité .
- Validez (**D**).
- Modifiez l'intensité désirée par appui sur les flèches.
- Validez (**D**).



### **Présélection 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.
- Validez(D).
- Sélectionnez en appuyant sur les flèches jusqu'à la fonction 7.
- Validez(D).
- Sélectionnez présélection de puissances  et  avec les flèches (C).
- Validez(D).
- Modifiez les nouvelles puissances par appui sur les flèches.
- Validez(D).

Nota :

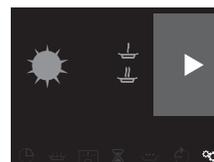
Les puissances doivent être entre :

- 1 et 9 pour la première touche.
- 10 et 15 pour la seconde.



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

Si vous entrez dans ce mode, la table reviendra au dernier écran de cuisson utilisé après quelques secondes. Si par erreur vous rentrez un code, appuyez 4 fois sur la touche D pour revenir à l'écran d'accueil.



## UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”



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

Pour des raisons de sécurité, seules les touches “arrêt” sont toujours actives et autorisent la coupure d’une zone de chauffe même verrouillée.

### • Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage **F** jusqu’à l’apparition d’un verrou au milieu de l’afficheur et qu’un bip confirme votre manoeuvre.

### • Table verrouillée en fonctionnement

L’affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en permanence le symbole de verrouillage **F** au centre de l’écran.

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, le verrou clignote puis devient fixe au bout de quelques secondes,

Seule la touche “arrêt” est toujours active.

### • La table est verrouillée à l’arrêt

Le verrou s’affiche au centre de l’écran après un appui sur la touche Marche/Arrêt (**A**).

Il est possible d’accéder à la fonction **F**.

### • Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche **F** jusqu’à l’extinction du verrou (uniquement sur une table en fonctionnement). Un double bip confirme votre manoeuvre .

### • Clean lock

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

Pour activer Clean lock :

- Faites un appui court sur la touche **F**. Un bip est émis et le verrou est rouge clignotant.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le verrou s’éteint.

## SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT

### • Chaleur résiduelle

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

Un  s’affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher 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.**



### Conseil

**Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).**

### • Protection en cas de débordement

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :



- Débordement qui recouvre les touches de commande.
  - Chiffon mouillé posé sur les touches.
  - Objet métallique posé sur les touches de commande.
- 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" ou "Auto" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

## • ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

| TYPES DE SALISSURES   | UTILISEZ                                      | COMMENT procéder ?  |
|---|---|---|
| Légères.  | Eponges sanitaires.                           | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.   |
| Accumulation de salissures recuites.<br>Débordements sucrés, plastiques fondus. | Eponges sanitaires.<br>Racloir spécial verre. | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez. |
| Auréoles et traces de calcaire.   | Vinaigre d'alcool blanc.                      | Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.  |
| Colorations métalliques brillantes.<br>Entretien hebdomadaire.                  | Produit spécial verre vitrocéramique.         | Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).  |



crème

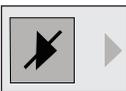
éponge sanitaire  
spéciale vaisselle délicate

poudre



éponge abrasive

### • A la mise en service

| VOUS CONSTATEZ QUE :  | LES CAUSES POSSIBLES :                        | QUE FAUT-IL FAIRE :   |
|---|---|---|
|  | Mode DEMO                                     |  <p>Appuyez sur les flèches (C). Validez sur OK (D).</p> |
| Un affichage lumineux apparaît.   | Fonctionnement normal.                        | Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.   |
| Votre installation disjoncte.   | Le branchement de votre table est défectueux. | Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.  |
| Un seul côté fonctionne.  |   |   |
| La table dégage une odeur lors des premières cuissons.                            | Appareil neuf.                                | Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.   |

### • A la mise en marche

| VOUS CONSTATEZ QUE :   | LES CAUSES POSSIBLES :   | QUE FAUT-IL FAIRE :                                  |
|--|--|--|
| La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.  | 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 autre message s'affiche.  | Le circuit électronique fonctionne mal.  | Faites appel au Service Après-Vente.                 |
| La table ne fonctionne pas, l'information   s'affiche. | La table est verrouillée   | Voir chapitre utilisation sécurité enfant            |

### • En cours d'utilisation

| VOUS CONSTATEZ QUE :  | LES CAUSES POSSIBLES :   | QUE FAUT-IL FAIRE :   |
|---|--|---|
| La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affiche. | Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.  | Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.                                   |
| Une série de petits  ou F7 s'affiche.  | Les circuits électroniques se sont échauffés.  | Voir chapitre encastrement.   |
| Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.   | Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 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.   |

## • INTERVENTIONS

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

### **PIÈCES D'ORIGINE**

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



## • RELATIONS CONSOMMATEURS

### • **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

### • **Pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

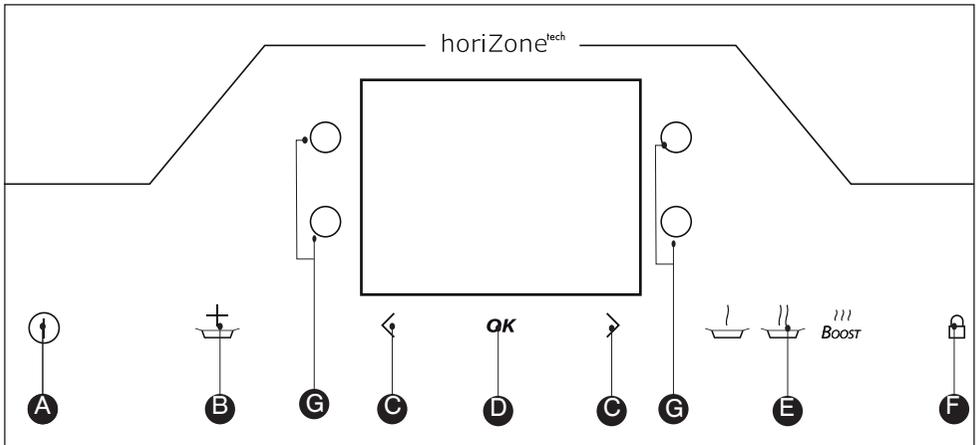
> **Vous pouvez nous écrire :**

**Service Consommateurs De Dietrich**  
**5, avenue des Bétumes**  
**BP 69526 St Ouen L'Aumône**  
**95060 CERGY PONTOISE CEDEX**

> **ou nous téléphoner au :**

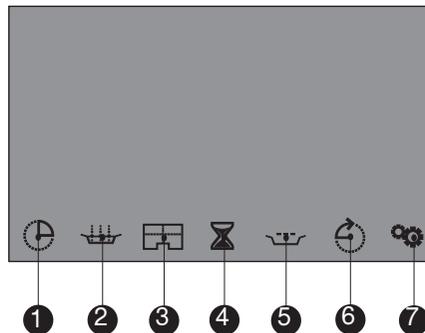
**0892 02 88 04**  
0,337€ TTC/mm depuis un poste fixe

**Description des commandes**



- A** Touche de marche/arrêt de la table.
- B** Touches de détection de récipient
- C** Touches de défilement de fonctions
- D** Touches de validation de fonctions
- E** Touches de présélection puissance
- F** Touches de verrouillage
- G** Touches de sélection, d'arrêt et de validation de foyer

**Description des fonctions**



- 1** Fonction minuterie
- 2** Fonction Pasta
- 3** Fonction sélection de la zone de cuisson
- 4** Fonction minuteur indépendant
- 5** Fonction maintien au chaud
- 6** Fonction Tempo
- 7** Fonction réglages