FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO
DE BEDIENUNG UND INSTALLATION

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
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 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
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.

SOMMAIRE

FR

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Choix de l'emplacement — 04
- Encastrement — 04
- Branchement — 05

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Récipients pour la vitrocéramique — 06
- Description de votre dessus — 07
- Description des commandes — 08
- Mise en marche — 08
- Réglage de la puissance — 08
- Arrêt d'une zone de cuisson — 08
- Zone de cuisson avec extension — 08
- Réglage des minuteries — 09
- Minuteur indépendant — 09
- Elapsed time — 09
- Utilisation "sécurité enfants" — 10
- Clean lock — 10
- Sécurités en fonctionnement — 11

3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL
- Préserver votre appareil — 12
- Entretenir votre appareil — 12

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS
- A la mise en service — 13
- A la mise en marche — 13
- En cours d'utilisation — 13

5 / TABLEAU DE CUISSON
- Tableau de cuisson par plats — 14

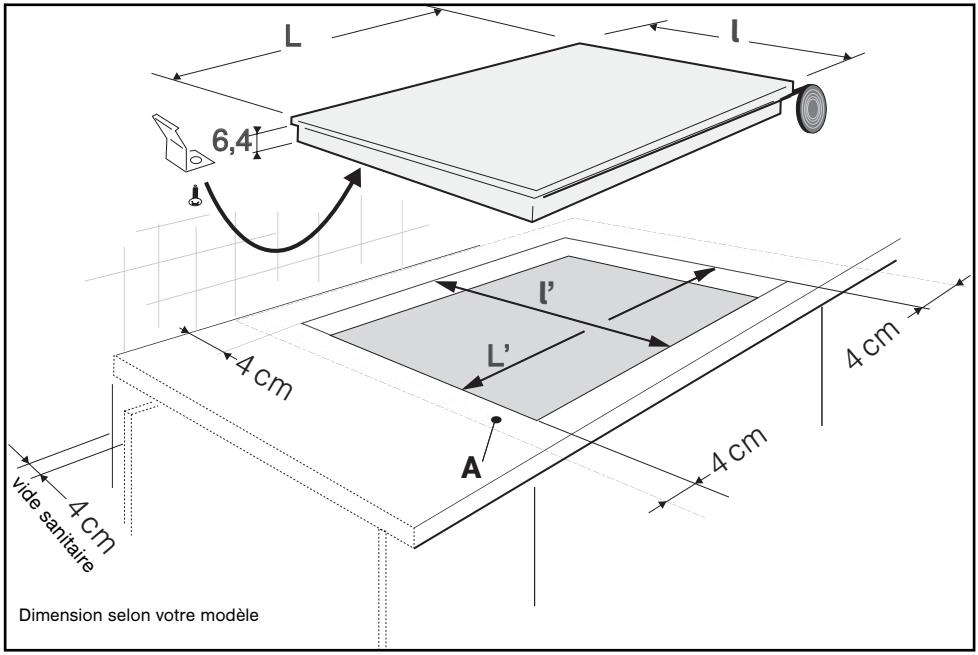
6 / SERVICE APRES-VENTE — 15

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.

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.



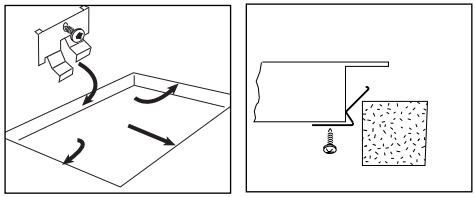
Dimension selon votre modèle

Encastrement

Votre table de cuisson doit être installée de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
La distance entre le bord de votre table et le mur ou cloison doit être au minimum de 4 cm .
La table peut être encastrée directement dans le plan de travail :
- au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm).
- au dessus d'un tiroir ou placard (installez une planche sous la table).

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table (Suivant modèle).

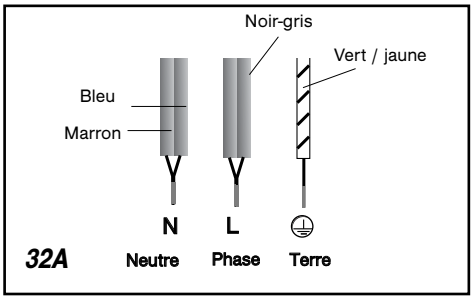


Branchement

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.

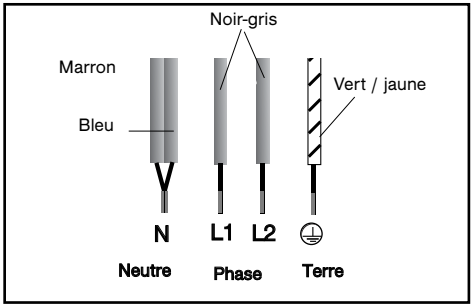
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaitront après 30 secondes.

• 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, 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.

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.

RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

• *Les récipients*

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.
Leurs fonds doit être plat.
Utilisez de préference des récipients en :
- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• *Utilisation*

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :
- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :
- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• *Economie d'énergie :*

Pour finir la cuisson,mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.(vous ferez ainsi des économies d'énergie).
Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

• *Régulation automatique des foyers*

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.
La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

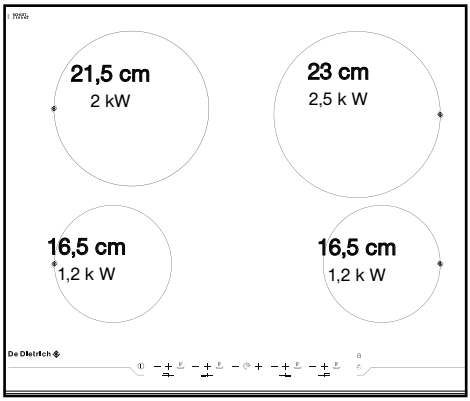
Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée.Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée

Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.
Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

• *DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS*

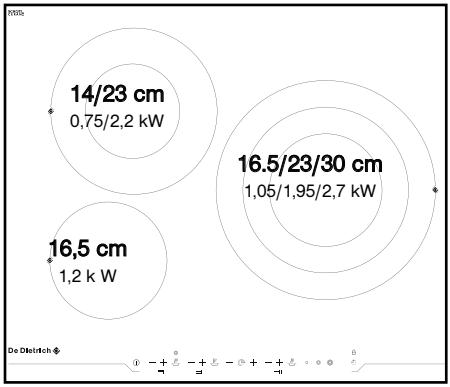
DTV 1120



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI1120 X : 65 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI1120 X : 56 x 49

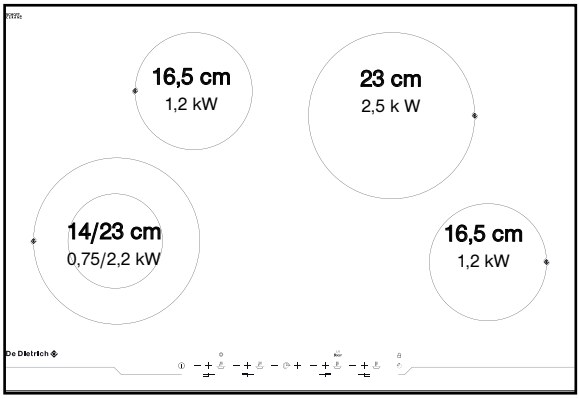
DTV 1124



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV1124 X : 65 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV1124 X : 56 x 49

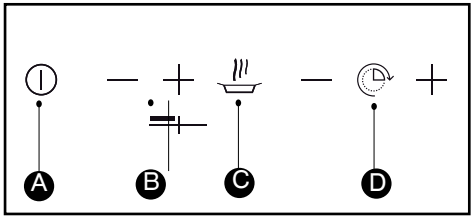
DTV 1118



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV1118 X : 78,3 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV1118 X : 75 x 49

• *DESCRIPTION DES COMMANDES*



- **A** Touche de marche/arrêt de la table.
- **B** Touches de puissance - +.
- **C** Touche d'accés direct
- **D** Touche de minuterie.

• *MISE EN MARCHE*

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la table.
Sans demande de puissance de votre part sur une zone de cuisson, la table s'éteindra automatiquement.

• *RÉGLAGE DE LA PUISSANCE*

17 niveaux de puissance de 1, 1., 2, 2. ...jusqu'à 9 sont disponibles.
Appuyez sur les touches de puissance + ou - de la zone à utiliser.
Appuyez sur la touche , vous obtenez alternativement le réglage direct 4 ou 9.

• *ARRET D'UNE ZONE DE CUISSON*

Appuyez sur la touche de puissance "**-**" ou simultanément sur les touches "**-**" et "**+**"de la zone à éteindre, l'affichage de puissance disparait pour confirmer l'arrêt de la zone de cuisson.

• *ZONES DE CUISSONS AVEC EXTENSION*

La ou les zone(s) de cuisson avec extension sont utilisable uniquement lorsque la zone principale est en marche.

• *Pour les utiliser:*

1 - Mettre en marche la zone de chauffe
2 - Mettre une puissance
3 - Appuyez sur la touche d'extension :

Pour les zones doubles

Utilisez la touche , un bip confirme votre manoeuvre, alternativement la puissance et un "**E**" s'affiche.

Pour zones triple

Utilisez les touches pour 1, 2,ou 3 zones.
Des traits lumineux correspondant à votre demande s'affichent et confirme votre choix. Vous pouvez à tout moment réajuster votre puissance .

• *Pour les modifier*

Zones de cuisson double

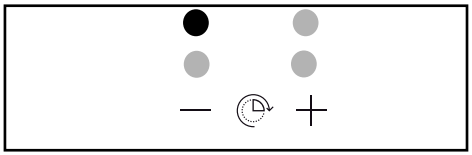
Appuyez sur la touche , un bip confirme votre manoeuvre et l'affichage "**E**" disparait, seule la zone centrale est en marche.

Zones de cuisson triples

Appuyez sur la touche ou , correspondant aux nombres de zones que vous voulez utiliser.
Le nombre de traits lumineux réajusté confirme cette manoeuvre

• *RÉGLAGE DES MINUTERIES*

Une minuterie par zone de cuisson est disponible pour régler un temps de cuisson .



Par appuis successifs sur la touche vous sélectionnez par surbrillance la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.
La LED s'affiche uniquement dans les zones en fonctionnement.

• *Pour utiliser la minuterie :*

1 - Mettre la zone de cuisson en fonctionnement
2 - réglez la puissance.
3 - Positionnez l'affichage tournant sur cette zone de cuisson.
4 - Réglez la durée par appui sur "**+**" ou "**-**".
En fin de cuisson, la zone s'éteind, la minuterie indique "**0**" clignotant et un **bip** vous prévient.
5 - Appuyez sur la touche "**+**" ou "**-**" de minuterie pour arrêter ce bip.

• *Pour modifier les réglages de minuterie :*

1 - Positionnez le symbole tournant en surbrillance sur la zone de cuisson à modifier.
2 - Appuyez sur les touches "**+**" ou "-" de la minuterie.

• *Pour arrêter la minuterie :*

1 - Positionnez le symbole tournant en surbrillance sur la zone de cuisson a modifier.
2 -Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "**+**" et "-" de la minuterie ou sur la touche "**-**" de la minuterie jusqu'à **0**.

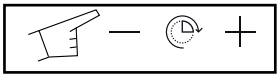
• *Pour mettre une autre minuterie*

Positionnez l'affichage tournant sur une autre zone. L'affichage se met en surbrillance, réglez la durée.

Attention
Lorsque plusieurs minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage en surbrillance indique la zone où la minuterie peut être modifiée ou supprimée.

• *MINUTEUR INDEPENDANT*

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson



1 -Table à l'arrêt uniquement
2 - Faites un appui long sur la touche jusqu'à afficher."**0**".
3 - Réglez la durée jusqu'à 99 minutes.
Pour arrêter le minuteur, appuyez simultanement sur "**-**" et "**+**" de la minuterie.

Conseil
Vous ne pouvez pas vous servir du minuteur indépendant si les zones de cuisson sont en marche.

ELAPSED TIME

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

Pour utiliser cette fonction, faites un appui sur la touche . Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche puis, dans les 5 secondes, appuyez sur « + » de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : Si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur . Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.

• *UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”*



Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.

Pour verrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche 🔒, Un bip est émis et le voyant s’allume. Le voyant s’éteindra automatiquement après quelques instants.

Pour déverrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche 🔒, Un double bip est émis et le voyant s’éteint.

Nota :

- En mode verrouillage, toute action fera apparaître un symbole de verrou dans les afficheurs. Vous devez déverrouiller votre table avant de l’utiliser.
- Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l’arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.

• *CLEAN LOCK*

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

Pour activer Clean lock :

- Votre table doit être éteinte.
- Faîtes un appui court sur la touche 🔒, Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s’éteint.

Conseil

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

Sécurités en fonctionnement

• Chaleur résiduelle

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes. Un ''**H**'' clignotant s'affiche durant cette période. Ne pas mettre la main sur la zone.

Attention

Ne pas toucher les zones de cuisson, risque de brûlures.

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaitre, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque.Néanmoins, la température des zones de cuisson peut rester élevée.

• Protection en cas de débordement

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 10 heures suivant la puissance). "**A**" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

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.

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 apparait, 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.

Préserver votre appareil

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet ''ventouse'' risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
- Ne réchauffez jamais directement une boite de conserve. Elle risquerait d'exploser.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

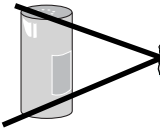
Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

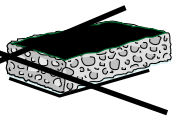
Entretenir votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté 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. 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 :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Un seul côté fonctionne.		

• 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, l'information 0 7 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'affichent.	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.

Attention

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• *TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS*

		FRIRE porter à ébullition		CUIRE/DORER reprise d'ébullition		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	Bouillons						●			
	Potages epais							●		
POISSONS	Court-bouillon				●					
	Surgelés					●				
SAUCE	Epaisse à base de farine							●		
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)								●	
	Sauces préparées									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	Endives, épinards						●			
	Légumes secs						●			
	Pommes de terre à l'eau						●			
	Pommes de terre rissolées					●				
	Pommes de terre sautées					●				
	Décongélation de légumes						●			
VIANDE	Viandes peu épaisses	●								
	Steaks poelés				●					
	Grillade (gril fonte)	●								
FRITURE	Frites surgelées	●								
	Frites fraîches	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)						●			
	Compotes							●		
	Crêpes			●						
	Crème anglaise								●	
	Chocolat fondu									●
	Confitures				●					
	Lait						●			
	Œufs sur le plat				●					
	Pâtes					●				
	Petits pots de bébé (bain marie)								●	
	Ragoûts						●			
	Riz créole					●				
	Riz au lait							●		

• INTERVENTIONS

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

PIÈCES D'ORIGINE

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

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

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

• Pour communiquer :

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

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs De Dietrich
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

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

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.