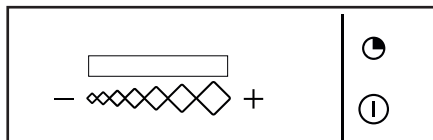
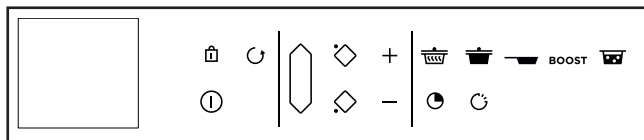
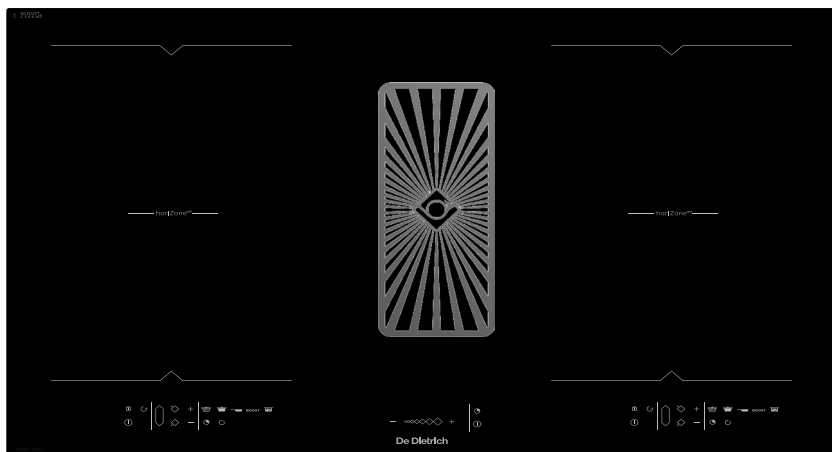
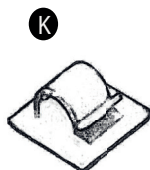
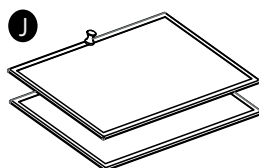
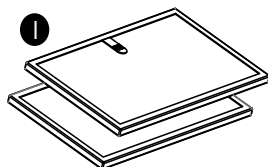
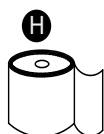
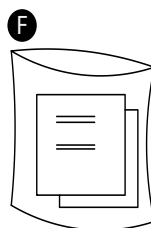
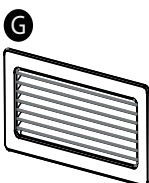
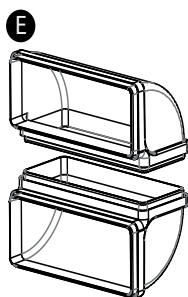
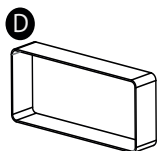
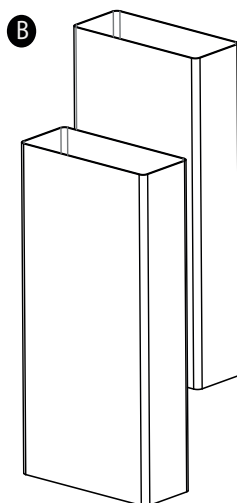
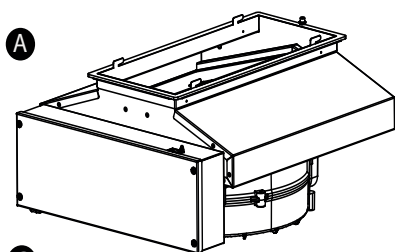


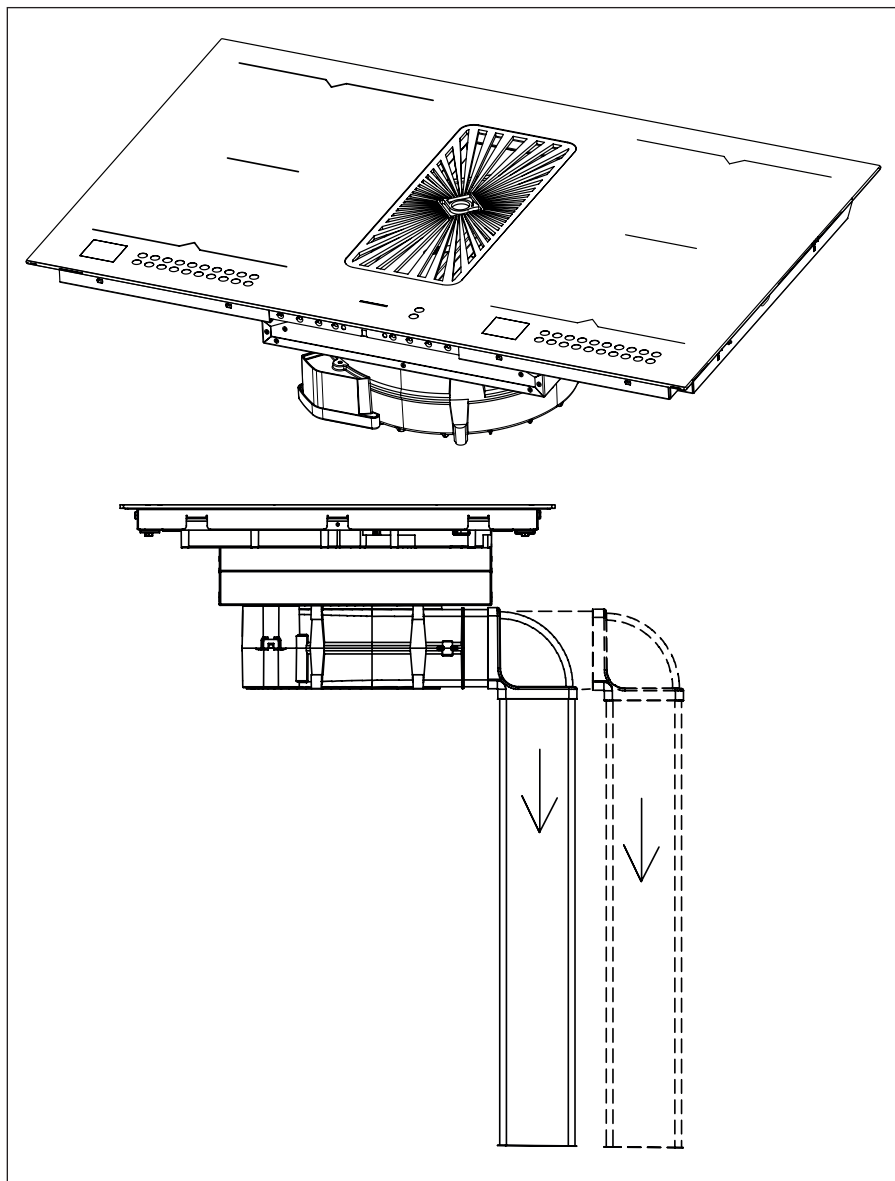
FR GUIDE D'UTILISATION

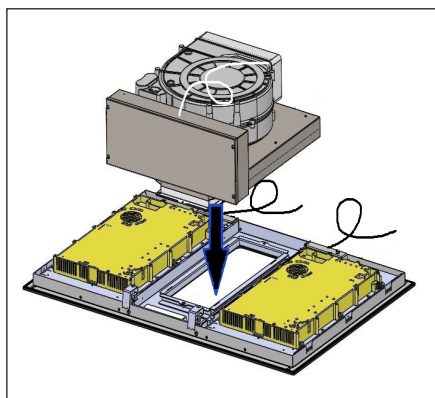
TABLE INDUCTION & HOTTE INTEGREE



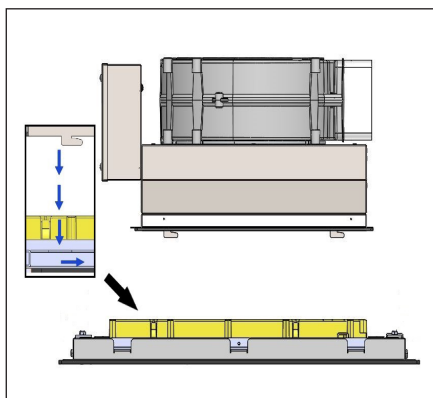




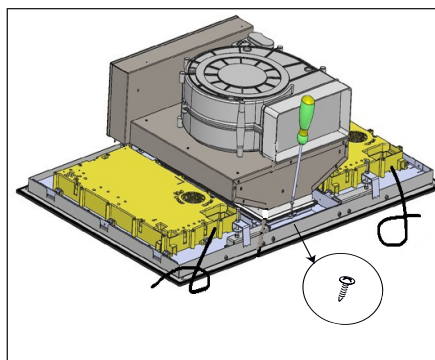




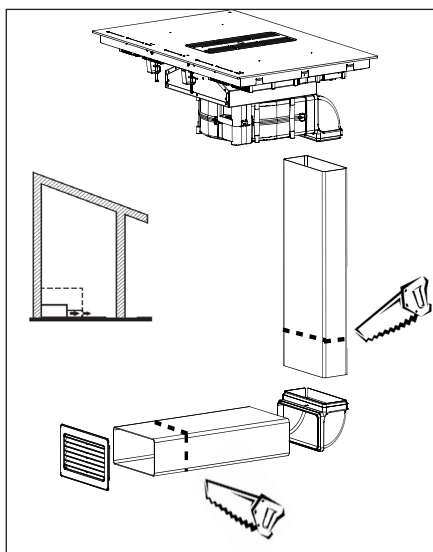
1.4.1



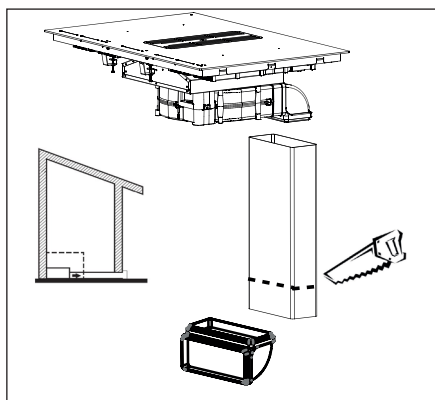
1.4.2



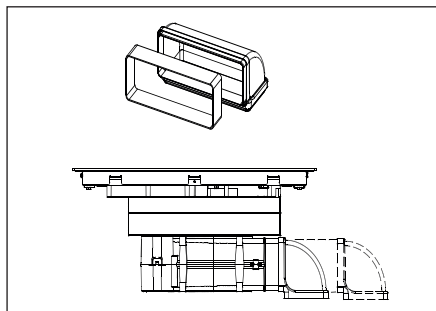
1.4.3



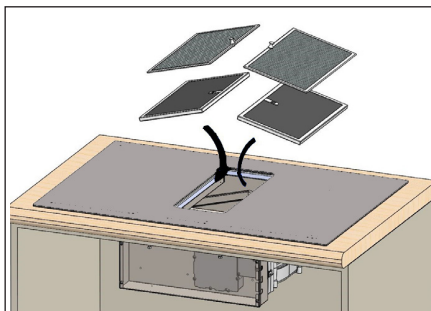
1.4.4



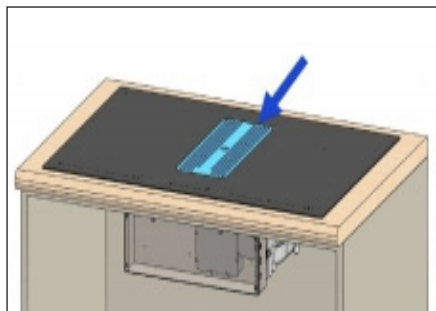
1.4.5



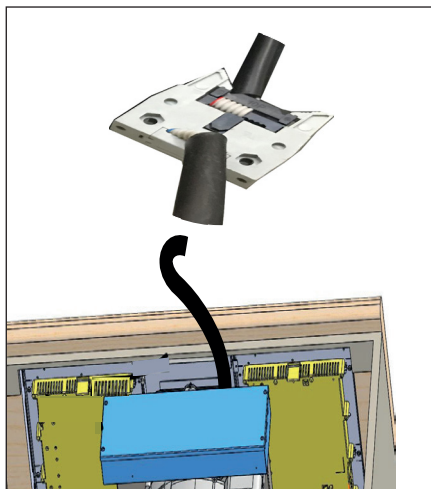
1.4.6



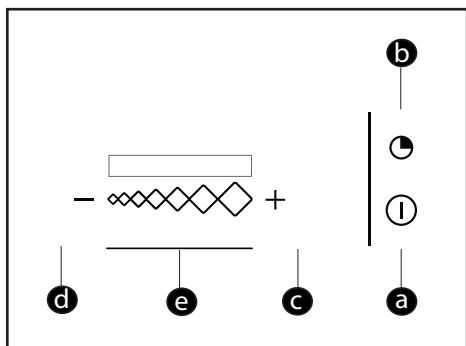
1.4.7



1.4.8

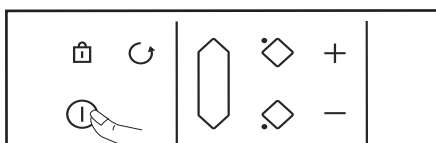


1.4.9

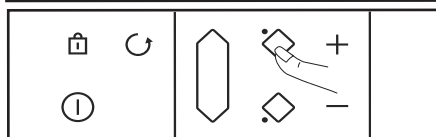




2.3

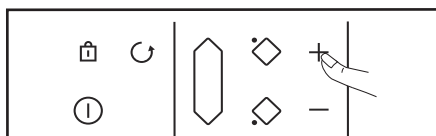


2.3.1



2.3.2

2.4

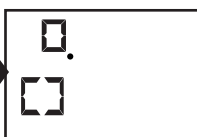
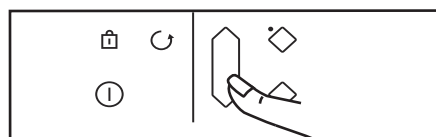


2.4.1



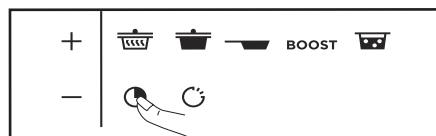
2.4.2

2.5

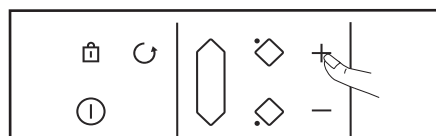


2.5.1

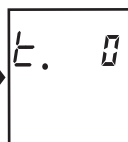
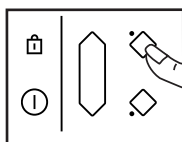
2.6



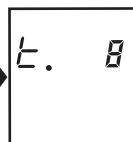
2.6.1



2.6.2



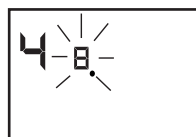
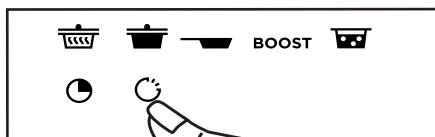
2.6.3



2.6.4

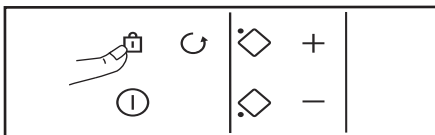


2.7



2.7.1

2.8



2.8.1

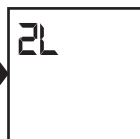
2.9



2.10



2.10.1

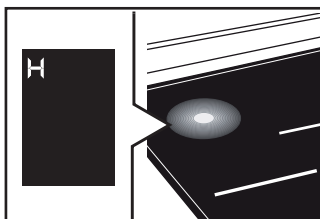


2.10.2

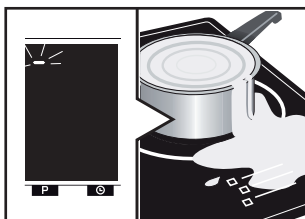


2.10.3

2.11



2.11.1



2.11.2



2.11.3

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	3
Installation table induction	7
Déballage	7
Encastrement	7
Branchement	7
Installation hotte.....	8
Opérations techniques	8
Fonctionnement par recyclage	8
Fonctionnement par évacuation	8
Opérations finales	9
Connexions électriques	9
Utilisation de la table.....	10
Lexique clavier.....	10
Choix du récipient.....	11
Sélection du foyer.....	11
Mise en Marche / Arrêt	11
Réglage puissance	11
Horizone	12
Réglage minuterie	12
Touche Elapsed time	13
Verrouillage commande.....	13
Fonction Clean lock	13
Fonction Recall.....	14
Fonction Boil.....	14
Sécurités et recommandations	15
Utilisation de la hotte	16
Entretien.....	17
Anomalies	18
Environnement	19
Service consommateurs	20



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

La notice de votre appareil est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

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

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

- 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 de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec

l'appareil.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de l'installation.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

AVERTISSEMENT : Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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.

Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

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.

Cet appareil est destiné à être installé sur un plan de travail uniquement.

MISE EN GARDE : Cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE ; MISE EN GARDE : Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'il ne soient surveillés en permanence.

Risques électriques :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualifica-



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

tion similaire afin d'éviter un danger.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Ne modifiez pas ou n'essayer pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.

Débranchez toujours la hotte avant de procéder à son nettoyage ou à son

entretien.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre appareil (exigences relatives à la sécurité électrique).

Risque d'asphyxie :

Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées. L'air ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).

Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue lorsqu'une hotte de cuisine est utilisée simultanément avec des appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).

Risques d'incendie :

Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions, respectez la fréquence de nettoyage et de remplacement des filtres. L'accumulation de dépôts



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

de graisse risque d'occasionner un incendie.

Conservez ces instructions avec l'appareil. Si l'appareil est vendu ou transmis à des tiers, veillez à ce qu'il soit accompagné de cette notice. Nous vous remercions de prêter attention à ces recommandations avant d'installer et d'utiliser l'appareil, car elles ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres.

Lors de la livraison du produit, l'emballage et son aspect général doivent être vérifiés. Toute objection doit être inscrite sur le document de livraison, dont vous devez conserver une copie. L'appareil est destiné à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles et il ne peut pas servir à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages ou autres conséquences découlant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Dans le but d'améliorer constamment nos produits, nous nous réservons le droit de modifier leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles et esthétiques. L'appareil est déjà prévu pour fonctionner soit en mode recyclage, soit en mode évacuation. Avant de procéder à l'installation, tous les composants de l'appareil doivent être vérifiés. En cas de composants endommagés ou manquants, prenez contact avec le revendeur et ne procédez pas à l'installation.

• 1 INSTALLATION TABLE



1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1).

Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

Service :

Type :

1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

Il faut penser que votre plaque nécessite un encastrement particulier. En effet, il ne s'agit pas là d'une plaque de cuisson classique. Il faut penser que le moteur de système d'aspiration devra trouver sa place. Cela implique donc de prévoir un meuble réalisé sur-mesure en dessous. Généralement nous plaçons un élément avec deux tiroirs et casseroles sous la table de cuisson. Dans le cas présent, sachez que le tiroir supérieur sera condamné. Par ailleurs, la profondeur du meuble devra être réduite. De même qu'un four ne trouvera jamais sa place sous ce type d'appareil. Mais cela est un point que votre cuisiniste saura vous détailler en fonction du modèle choisi ainsi que des meubles dont il dispose dans son catalogue.

- Encastrement sur plan de travail
Voir schéma (1.2.1)

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (1.2.2)

Coller le joint d'étanchéité sur le pourtour du verre de la table de cuisson (1.2.3)

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE (1.3.1)

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le type de câble de votre table de cuisson (selon modèle), selon le nombre de fils et les couleurs (1.3.1).

A 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 ou appuyez sur une touche pour 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.

• 1 *INSTALLATION HOTTE*



IDENTIFICATION

- A - Moteur
- B - Canalisation
- C - Grille métallique
- D - Adaptateur
- E - Coudes
- F - Guide d'utilisation
- G - Grille évacuation
- H - Adhésif
- I - Filtres à charbon
- J - Filtre à graisse
- K - Clips adhésifs
- L - Clapet anti retour
- M - Vis de fixation du moteur

Avant toute opération d'installation, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

1.4 OPÉRATIONS TECHNIQUES

Placez la plaque de cuisson renversée sur une surface adéquate, en préservant le verre de toute rayure. Sortez la hotte de l'emballage et installez-la comme indiqué (1.4.1).

Les crochets métalliques de la hotte filtrante doivent être insérés dans les fentes spécifiques, comme indiqué (1.4.2).

Après avoir accroché la hotte (A) à la plaque de cuisson, fixez-la à l'aide de la vis métrique (M) fournie, à utiliser comme indiqué (1.4.3).

Poursuivez en mettant l'adaptateur (D) et le coude (E) (1.4.5 - 1.4.6).

Les commandes situées sous la vitre de la plaque de cuisson ont un câble, qui doit être connecté au boîtier de commande (1.4.9).

Encastrez la table avec la hotte intégrée.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR RECYCLAGE (1.4.4)

La sortie d'air du produit doit être reliée à l'ouverture du meuble afin de recycler l'air évacué dans la cuisine. Des filtres à charbon (I) sont nécessaires dans cette configuration. Ils doivent être installés comme indiqué (1.4.7).

Les filtres à charbon (I) sont situés juste en dessous des filtres à graisse (J), ils doivent donc être installés avant les filtres à graisse. Un kit de canalisation (B) avec grille (G) (à l'extrémité à installer dans le meuble) est fourni avec le produit.

• 1 *INSTALLATION HOTTE*



Conseil

Utilisez une scie à métaux pour effectuer la découpe des canalisations.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR EVACUATION (1.4.5)

La sortie d'air du produit doit être reliée à l'extérieur de la maison. Le conduit à installer entre la sortie d'air du produit et l'extérieur de la maison n'est pas fourni avec l'appareil.

Il est impératif de monter le clapet anti retour (L) fourni.



Conseil

En cas de fonctionnement en gaine, le nombre de coudes doit être limité, car chaque courbe diminue l'efficacité de la canalisation d'un mètre linéaire. Évitez tout changement brusque de direction dans la canalisation.

Le conduit relié à la sortie d'air du ventilateur doit avoir une section constante de 220x90 mm. Le conduit doit être fabriqué dans un matériau approuvé par la réglementation en vigueur. Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut entraîner des problèmes de performance ou de bruit, pour lesquels aucune garantie ne sera fournie.

Nous vous conseillons de coller les conduits et les coudes entre eux (sauf l'adaptateur (D) à la sortie de la hotte) ou d'utiliser l'adhésif (H) fourni pour faciliter une éventuelle intervention SAV.

Le produit est équipé de conduits de section 220 x 90 mm.

LES OPÉRATIONS FINALES

Installez les filtres à graisse (J) dans leur support, en les laissant passer par l'ouverture centrale de la plaque de cuisson (1.4.7).

Pour fermer l'ouverture centrale de la plaque de cuisson, placez la grille métallique (C) sur celle-ci, comme indiqué (1.4.8).

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (1.3.2)

Le raccordement du produit à l'alimentation électrique doit être effectué dans le respect des réglementations internationales et locales en vigueur.

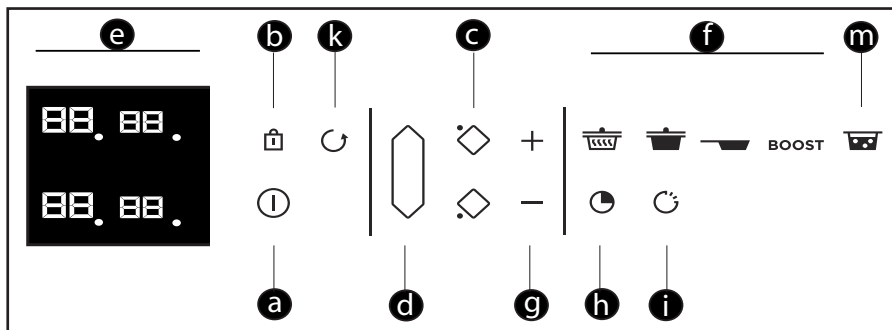
L'interconnexion de toute partie séparée de cet appareil peut être effectuée par un technicien qualifié conformément aux règles de câblage.

Le raccordement à l'alimentation électrique doit se faire au moyen d'une fiche et peut également être effectué par l'utilisateur final.

Vous trouverez joint avec le produits des clips adhésifs (K) pour ranger et ordonner les câbles le long des parois du meuble.

Toute responsabilité en cas d'accident causé par une mauvaise disposition de la connexion à la terre ou par une mauvaise disposition de celle-ci est déclinée par la présente.

• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
- b** = Verrouillage / Clean Lock
- c** = Choix zone de cuisson
- d** = Horizone
- e** = Afficheur
- f** = Préselection
- g** = Réglage puissance / temps
- h** = Minuterie
- i** = Fonction Elapsed time
- k** = Fonction Recall
- m** = Fonction Boil

• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

La plupart des récipients sont compatibles 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.** La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

 Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande et la grille métallique..

2.2 SELECTION DU FOYER

Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
Horizone	3800	18 cm, ovale, poissonnières

2.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . Un «0» clignote 2 seconde sur chaque foyer puis devient fixe pendant 8 secondes (2.3.1). Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer (2.3.2). Si un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée, sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone / table

Appuyez longuement sur la touche de la zone , un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît (2.11.1).

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour l'arrêt complet de la table.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - (2.4.1) pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche «-» de la zone .

Pré-sélection de puissance :

Quatre touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies :



= puissance 2 - Maintenir au chaud



= puissance 10 - Mijoter



= puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale (2.4.2)

• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



Ces valeurs de puissance sont modifiables, excepté pour le BOOST.

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

- Sélectionnez  ou  ou  par un appui long sur celle-ci.

- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche **+** ou **-**.

- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

1 et 3 pour 

4 et 11 pour 

12 et 19 pour 

2.5 HORIZONE

La sélection de la zone libre se fait par

la touche  (2.5.1). Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

Pour arrêter la zone, appuyer longuement

sur la touche , un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole «H» apparaît.

Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

2.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche  minuterie (2.6.1), puis sur les touches **+** ou **-** (2.6.2).

Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche **-**.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, ou revenir à 0 avec la touche **-**.

Minuteur indépendant

Cette fonction permet de chronométrer un événement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée (2.6.3).

- faites un appui sur la touche 

- Réglez le temps avec la touche **+** ou **-**.

Un "t" clignote dans l'afficheur (2.6.4).

- A la fin de votre réglage, le "t" devient fixe et le décompte commence.

Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.

• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



2.7 Touche ELAPSED TIME

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

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche . Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné (2.7.1).

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 écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. 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 l'appui sur . Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, Seule la touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage

Appuyez sur la touche  (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manœuvre (2.8.1).

Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :

«bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaisse dans l'afficheur et un bip confirme votre manœuvre.

Fonction 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  (cadenas). Un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur.

Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche



• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



2.9 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.

Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche **(2.9)**

Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

2.10 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, faites un appui court sur la touche «Boil» **(2.10.1)**

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 **-** **(2.10.2)**.

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

Validez en appuyant sur le symbole «Boil» 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» défile dans l'afficheur **(2.10.3)**.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».

Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.

Vous pouvez néanmoins 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 à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.

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



Conseil économie d'énergie

Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



2.11 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période (2.11.1). Evitez 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 limite ainsi les risques de détérioration de l'ustensile ou de la table.

Protection en cas de débordement

L'arrêt de la table peut être déclenché dans les 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande (2.11.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (2.11.3) .

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.

Dans ces cas, le symbole — s'affiche accompagné d'un signal sonore.

Système «Auto-Stop»

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» 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

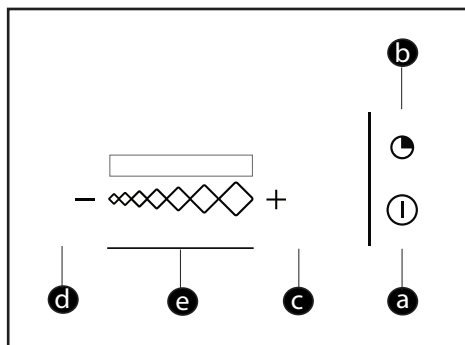
sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

• 2 UTILISATION - HOTTE



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
 - b** = Minuterie
 - c** = Touche +
 - d** = Touche -
 - e** = Slider modification vitesse
- Afficheur led

2.12 Mise en marche

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . La hotte démarre à la vitesse 2. Un nouvel appui sur la touche Marche/arrêt permet d'arrêter la hotte, quelque soit le niveau de puissance.

2.13 Modification de la vitesse

Faites glisser votre doigt sur le slider pour modifier la vitesse du ventilateur. Les leds s'éclairent en fonction de la vitesse de la hotte.

Retour automatique de vitesse:

A la vitesse maximum, la hotte effectue un retour automatique à la vitesse inférieur au bout de 9 minutes.

2.14 Timer

Faites un appui sur la touche timer pour maintenir la ventilation durant 10 minutes à la vitesse sélectionnée.

Après 4 heures de fonctionnement continu, ou après 4 heures sans avoir fait une action sur une touche, votre hotte s'éteint automatiquement.

2.15 Saturation des filtres

Après 30 heures de fonctionnement et lorsque toutes les leds clignotent en même temps, cela indique que les filtres à graisse sont saturés, ils doivent être nettoyés ou changés. Un appui long sur la touche timer permet d'éteindre les leds et de réinitialiser le processus.



Conseil

Eviter de frotter les récipients sur la grille.



TABLE

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une 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 : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

HOTTE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique.

- Si le cordon d'alimentation subit des dommages, il ne peut être remplacé que par le service après-vente ou par un personnel expérimenté.

N'essayez pas de modifier ou de réparer l'appareil, car cela pourrait entraîner un grand danger. Les opérations d'entretien ou de réparation doivent être effectuées par un personnel expérimenté.

En cas d'anomalie, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

Un entretien précis est la garantie d'un bon fonctionnement et de bonnes performances de l'appareil dans le temps.

Le filtre à graisse peut être nettoyé soit à la main, soit au lave vaisselle.

Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les deux mois.

Le remplacement des filtres à charbon se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les six mois.

Le fond du support de filtre de la grille est équipé d'un bouchon d'évacuation pour permettre de vider l'accumulation d'eau.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil et la grille à l'eau tiède et au savon doux. Les produits abrasifs doivent être évités.

• 4 ANOMALIES



A la mise en service

Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît. C'est normal. il disparaîtra au bout de 30 secondes.

Votre installation disjoncte ou un seul côté fonctionne. Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement).

La table dégage une odeur lors des premières cuissons. L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demi heure avec une casserole pleine d'eau.

A la mise en marche

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 «bloc» s'affiche. Déverrouillez la sécurité enfants.

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche.

Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

En cas de dysfonctionnement persistant.

Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.



RESPECT DE L'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 en vigueur 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.



L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE ET LA RÉGLEMENTATION SUR L'ÉCOCONCEPTION

Comme les règlements de la Commission européenne n° EU65 «Label énergétique» et n° EU66 «Ecoconception» sont entrés en vigueur le 1er janvier 2015, les produits ont été mis à jour, afin qu'ils puissent être conformes et répondre aux critères des règlements. Tous les produits dans la version Label Energie sont équipés d'une électronique capable de temporiser des vitesses de conduits supérieures à 650 m3/h.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04

Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

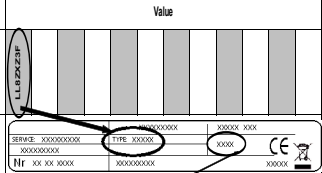
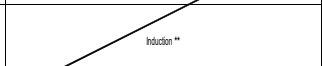
Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel

FR	Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS	Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA	Oplysninger for elkedleplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE	Informationen zu elektrischen Haushaltskochmöbelen - UE n° 66/2014
EL	Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές σόρες - UE n° 66/2014
EN	Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES	Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT	Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL	Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT	Informações relativas a placas eléctricas domésticas - UE n° 66/2014
SK	Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV	Information om elektriska hållar för hushållbruk - UE n° 66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Model identification				FR: Symbole et Znakla DA: Symboli DE: Symbole EL: Συμβολοί EN: Symbols ES: Símbolos PT: Símbolos SK: Symboly SV: Symboler FR: Symbole CS: Hobota DA: Vardi DE: Wirtl EL: Αψιδιέρητες ηχη Value ES: Vario IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SV: Värde SV: Utläsa CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka SV: Enhet
Rating plate				FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Kogepåtegning DE: Art der Kochstelle EL: Τύπος, ισχύς EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type aanpak PT: Tipologia do fogão PT: Tipo de placa SK: Typový štítok SV: Typ och effekt ** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Εμπύκνωση EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcja PT: Indução SV: Induktion
Type of hob		Induction **		
Total power		7400	W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: ονομαστική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas		4		FR: Nombre de zones et/ou de cuisson CS: Počet varných zón alebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πάχος Ζώνες και/ή επιφάνειες για μαγειρεύσιμο EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzewczych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo ploch na varení SV: Antal kokzoner och/eller ytor
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction **		FR: Technologie de chauffage (zones et/ou de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelles, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, základní ohřevné plochy používající jednotlivé elektrické varné zóny zachycené na nejléžší 5 mm DA: For udsatte kogezoner eller -områder, der er en anordning overfladen pr. elvarmefolier kogezoner, afsluttet til nærmest 5 mm DE: Bei nicht keramischen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrische beheizte Kochzone, auf 5 mm gerundet. EL: Η κατωφέρεια (ή το πάχος) των επιφανειών, διαμέτρου ή μήκους των επιφανειών, που χρησιμοποιούνται για ηλεκτρική θερμότητα, αγγίζοντας το 5 mm EN/FR: Induction technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a area di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingsmethode (inductiekookzones en kookgebieden, keramische en kogevloerzones, vaste kookplaten) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Vytvárenie tepla (indukčné zóny a plochy na varení, povrchové platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningzoner, fasta kookplator)
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø		FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi au 5 mm le plus proche CS: Užitkového povrchu jednotlivých elektricky vyhřívaných varných zón nebo ploch zachycených na nejléžší 5 mm DA: For udsatte kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overflade pr. elektrisk kogezoner, afsluttet til nærmest 5 mm DE: Bei nicht keramischen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrische beheizte Kochzone, auf 5 mm gerundet. EL: Η κατωφέρεια (ή το πάχος) των επιφανειών, διαμέτρου ή μήκους των επιφανειών, που χρησιμοποιούνται για ηλεκτρική θερμότητα, αγγίζοντας το 5 mm EN/FR: circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato a 5 mm più vicina NL: Voor niet-keramische kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd kookzone, afgerond tot 5 mm PL: Wzrostki grzewczych pól lub obszarów grzewczych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzewczego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para 5 mm mais próxima SK: Pri plochách kruhových zón alebo ploch na varení: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varení, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För cirkulära kokzoner eller områden: diameter för användbart område per elektriskt uppvärmt kockare, avrundat till närmaste 5 mm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi au 5 mm le plus proche CS: Užitkového povrchu jednotlivých elektricky vyhřívaných varných zón nebo ploch zachycených na nejléžší 5 mm DA: For udsatte kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overflade pr. elektrisk kogezoner, afsluttet til nærmest 5 mm DE: Bei nicht keramischen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrische beheizte Kochzone und jede elektrische beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerundet. EL: Το μήκος και η πλάτος των επιφανειών, διαμέτρου ή μήκους των επιφανειών, που χρησιμοποιούνται για ηλεκτρική θερμότητα, αγγίζοντας το 5 mm EN/FR: non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: anchura y longitud de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeada a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata a 5 mm più vicina NL: Voor niet-keramische kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: Wzrostki grzewczych pól lub obszarów grzewczych: długość i szerokość powierzchni użytecznej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzewczego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para 5 mm mais próxima SK: Pri plochách neokružných zón alebo ploch na varení: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varení, zaokrúhlená na najbližších 5 mm SV: För o-cirkulära kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart område per elektriskt uppvärmt kockare, avrundat till närmaste 5 mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	EC _{electric} cooking		Wh/kg
	2	EC _{electric} cooking		Wh/kg
	3	EC _{electric} cooking		Wh/kg
	4	EC _{electric} cooking		Wh/kg
	5	EC _{electric} cooking		Wh/kg
	6	EC _{electric} cooking	180.2	Wh/kg
	7	EC _{electric} cooking	180.2	Wh/kg
	8	EC _{electric} cooking		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EC _{electric} hob	180	Wh/kg

- ***NOTES***
