



# TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

FR  
EN  
CS  
DA  
DE  
ES  
EL  
FI  
HU  
IT  
NL  
NO  
PL  
PT  
RU  
SK  
SV  
UK  
HE



CZ2100189\_00 01/24

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

## CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# TABLE DES MATIERES

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....</b> | <b>4</b>  |
| <b>• 1 ENVIRONNEMENT.....</b>                   | <b>8</b>  |
| <b>• 2 INSTALLATION .....</b>                   | <b>9</b>  |
| Déballage.....                                  | 9         |
| Encastrement.....                               | 9         |
| Branchement électrique.....                     | 11        |
| <b>• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL .....</b> | <b>12</b> |
| Lexique clavier .....                           | 13        |
| Lexique afficheur .....                         | 14        |
| <b>• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....</b>   | <b>15</b> |
| Gestion des paramètres .....                    | 16        |
| Choix de puissance .....                        | 16        |
| Choix du récipient.....                         | 16        |
| Sélection de foyer.....                         | 16        |
| Mise en Marche - Arrêt .....                    | 17        |
| Réglage de la puissance .....                   | 17        |
| Horizone (selon modèle).....                    | 18        |
| Réglage de la minuterie.....                    | 18        |
| Verrouillage des commandes .....                | 19        |
| Fonction SWITCH .....                           | 19        |
| Fonction ICS .....                              | 20        |
| Fonction RECALL .....                           | 20        |
| Fonction ELAPSED TIME.....                      | 20        |
| Fonction assistant culinaire .....              | 21        |
| Fonction favoris .....                          | 27        |
| Sonde .....                                     | 28        |
| Sécurités & recommandations.....                | 34        |
| <b>• 5 ENTRETIEN.....</b>                       | <b>35</b> |
| <b>• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS.....</b>          | <b>36</b> |
| <b>• 7 TABLEAU ECO CONCEPTION.....</b>          | <b>37</b> |
| <b>• 8 SERVICE CONSOMMATEURS.....</b>           | <b>38</b> |

---

# ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

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

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

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 ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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).



L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

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



**ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---



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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe. 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.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé dont le nombre de conducteur dépend du type de raccordement désiré (voir chapitre installation)

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.

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.



**MISE EN GARDE** : Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant. Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

Evitez les chocs avec les récipients : la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium.

---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

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. 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. 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.

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 caseroles.

# SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## SONDE

La sonde est équipée d'une pile de type CR2032 (utilisez uniquement la pile spécifiée).

Pour dévisser le couvercle, utiliser une pièce de monnaie pour tourner jusqu'à aligner le trait avec le verrou ouvert.

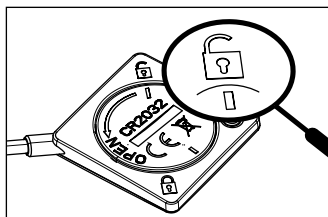


fig 1.

Pour remettre le couvercle, insérer celui-ci en alignant le trait avec le verrou ouvert (fig 1.), puis le tourner avec une pièce de monnaie pour aligner le deuxième trait avec le verrou fermé (fig 2.)

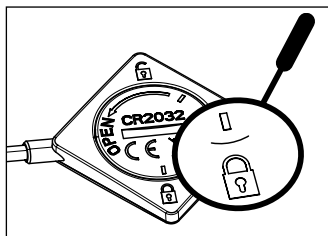


fig 2.

Remplacer la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite.

La pile doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut.

La pile doit être jetée dans les conteneurs à pile ou rapportée dans votre magasin (conformément à la réglementation en vigueur).

- Les différents types de piles ou les piles neuves et usagées ne doivent pas être mélangées.
- Si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les piles.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- La sonde n'est pas faite pour aller dans un four.

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction sonde est conforme à la directive 2014/53/UE. La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse internet suivante : [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

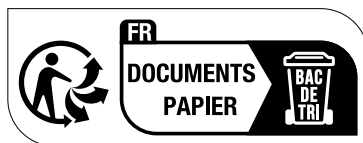
 Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Votre appareil contient  de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Certains matériaux d'emballage de cet appareil sont également recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

## 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.

*Si vous imprimez ce document, pensez à trier !*



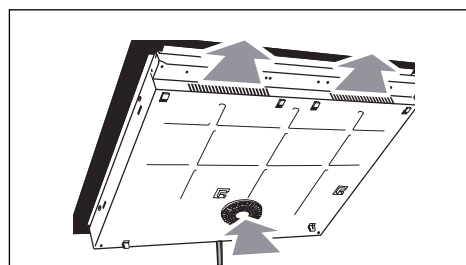
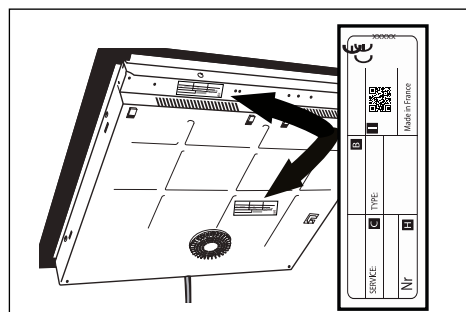
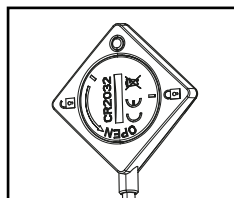
Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# .2 INSTALLATION

## DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection de la table de cuisson, de la sonde et du support de sonde.

Votre sonde est livrée avec une pile que vous devez installer. Pour insérer la batterie il faut dévisser le couvercle au dos de la sonde à l'aide d'une pièce de monnaie, insérer la pile en respectant la polarité (+ au dessus) puis revisser le couvercle. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique. Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.



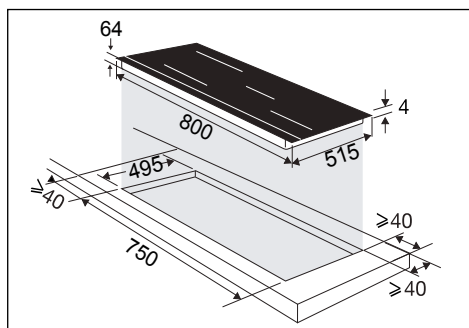
|          |       |
|----------|-------|
| Service: | Type: |
|----------|-------|

## ENCASTREMENT

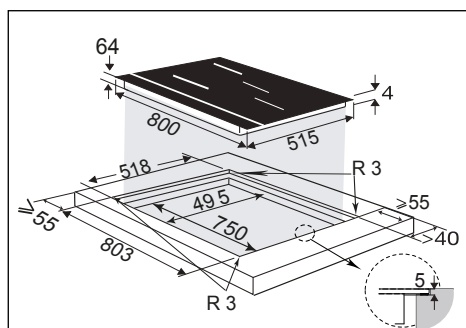
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées.

Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

Encastrement sur plan

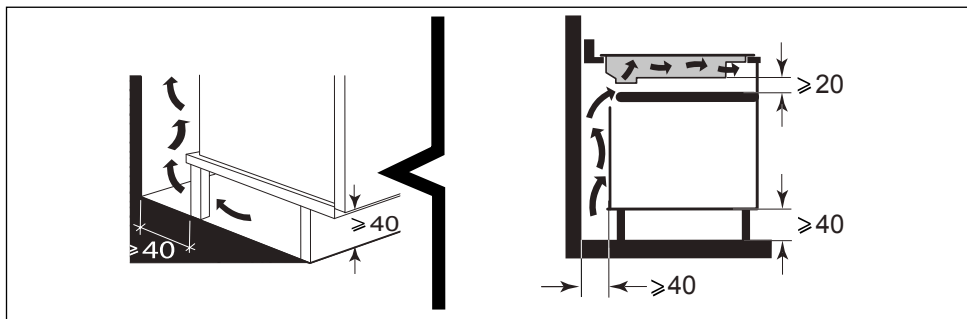


Encastrement à fleur



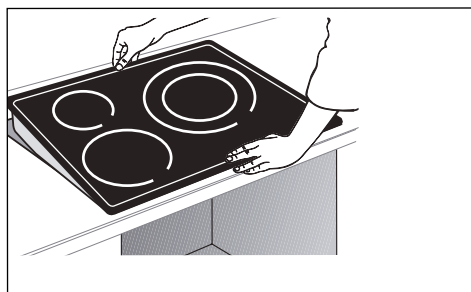
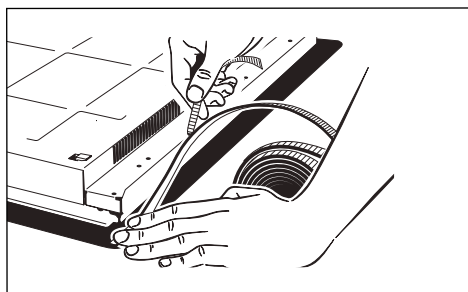
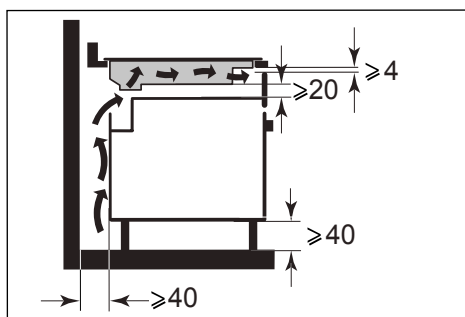
# .2 INSTALLATION

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante.

Collez soigneusement le joint d'étanchéité sur tout le pourtour du verre de la table avant l'encastrement.



## Important

Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

## .2 INSTALLATION

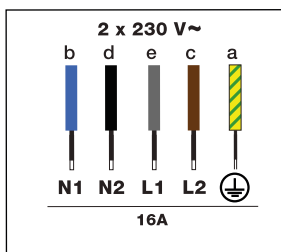
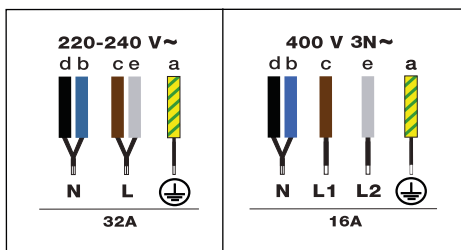
### BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble de votre table de cuisson:

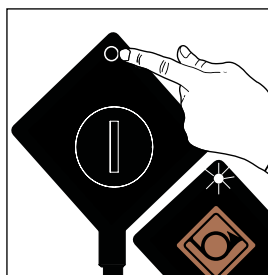
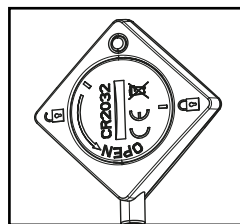
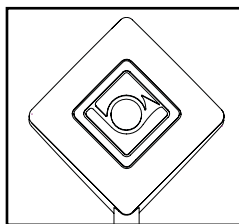
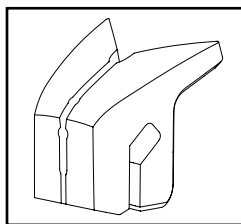
- a) vert-jaune
- b) bleu
- c) marron
- d) noir
- e) gris

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commandes. 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.

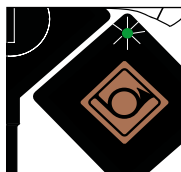


# **.3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL**

Cette table de cuisson est fournie avec sa sonde de température connectée et son support spécifique pouvant se positionner facilement sur tout type de récipient. Cette sonde est utilisable sur tous les foyers, mais sur une seule cuisson à la fois.



1 - Allumez votre sonde avec un appui long, elle émet un flash blanc.



2 - La sonde clignote en vert, faites un appui bref de 1 seconde.



3- La sonde clignote en bleu. Elle communique avec votre table, vous pouvez choisir une fonction de cuisson.

La led de la sonde émet un flash **blanc bleuté** : mise sous tension de la sonde

La led de la sonde clignote en **vert** : connexion en cours

La led de la sonde est **bleu** : la sonde est connectée

La led de la sonde clignote en **rouge** : pile trop faible / perte de communication / arrêt de la sonde

---

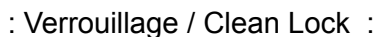
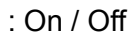
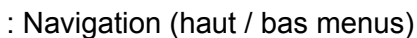
3



## Lexique clavier



: Validation / ok



: Horizonne (selon modèle)



|   |   |
|---|---|
| 4 | 5 |
|---|---|



9 0 : Pavé numérique choix Puissance / Temps

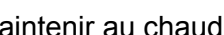


90

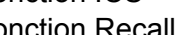
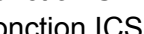


nulterie

## Accès direct

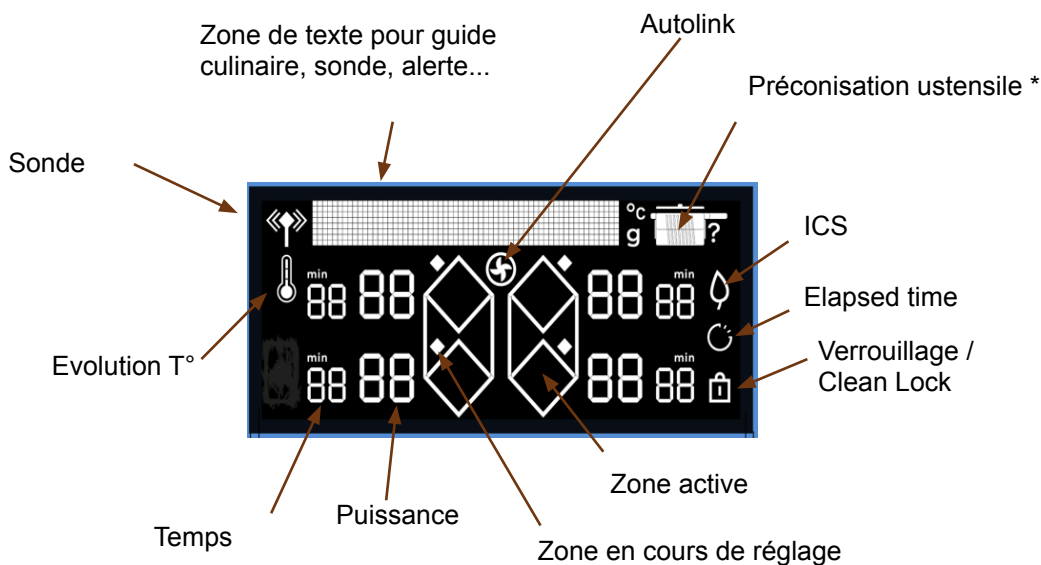


## Fonctions



# *.3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL*

## Lexique afficheur



### \* Préconisation ustensile :

-  Poêle
-  Poêle avec couvercle
-  Casserole
-  Casserole avec un couvercle

# **4** UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

À la première mise sous tension de votre table, vous pouvez personnaliser différentes fonctions.

## **Gestion des paramètres**

Faire un appui sur la touche  pour accéder aux paramètres :

- **Langue** (Français par défaut)
- **Luminosité** (5 graduations possibles)
- **Limitation de puissance** (4 niveaux de puissance disponibles voir chapitre Gestion de puissance)  
«Autolink : La table communique de manière autonome ses niveaux de puissance à la hotte, qui ajuste automatiquement ses vitesses et allume ou éteint la lumière. Aucun réglage n'est nécessaire sur la hotte. La hotte reste automatiquement en vitesse 1 pendant environ 2 minutes après l'arrêt de la table de cuisson puis s'éteint.  
La fonction est désactivée par défaut, vous pouvez l'activer en sélectionnant ON dans le menu avec les touches « haut et bas (mettre symbole) »
- **Mode démo** (On / Off) Par défaut l'appareil est paramétré en mode normal de chauffe. Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), votre appareil ne chaufferait pas. Vous pouvez sortir du mode démo en faisant un appui long sur la touche paramètre
- **Maintenance**. Maintenance : «En cas de problème, vous avez accès au menu Maintenance. Lors d'un contact avec le SAV, les codes produits affichés dans le diagnostic pourront vous être demandés. L'option «Réinitialiser» vous permet de rétablir votre appareil en réglage usine.

Les touches  et  permettent de se déplacer dans le menu.

Un appui sur la touche  permet un retour en arrière dans le menu sans modification.

Un appui sur la touche **OK** permet un retour en arrière dans le menu sans modification.

Un appui sur **OK** permet de valider votre choix.



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 4.1 GESTION DE PUISSANCE

La puissance totale de votre table doit s'adapter à la puissance de votre installation électrique.

Par défaut, la puissance de votre table de cuisson est réglée à son plus haut niveau.

Veillez à ce que la valeur du disjoncteur de votre installation électrique soit bien calibrée (voir tableau ci-dessous).

| Puissance table (kW) | Fusibles / Disjoncteur (A) |
|----------------------|----------------------------|
| 7,4                  | 32                         |
| 5,7                  | 25                         |
| 4,6                  | 20                         |
| 3,6                  | 16                         |

 **Assurez vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux disjoncteurs du tableau électrique.**

## 4.2 CHOIX DU RÉCIPIENT

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.**

 **Ne pas de poser des récipients sur le clavier et l'écran de commande.**

## 4.3 SÉLECTION DE FOYER

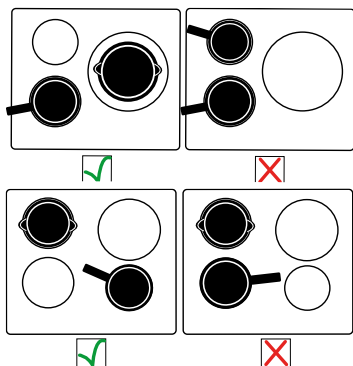
Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient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

| Diamètre du foyer (cm) | Puissance max du foyer (Watts) | Diamètre du fond du récipient (cm) |
|------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 16                     | 2400                           | 10 - 18                            |
| 18                     | 2800                           | 11 - 22                            |
| 23                     | 3700                           | 12 - 24                            |
| 28                     | 3700 / 4600 (*)                | 15 - 32                            |
| Horizone               | 3700 / 4600 (*)                | 18 - Ovale - poissonnière          |
| 30                     | 5500                           | 15 - 32                            |
| 1/2 zone               | 2800                           | 11 - 22                            |

 **Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.**

**Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations ci-dessous :**

# .4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

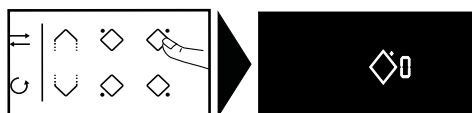


## 4.4 ① MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche On / Off ①. Un «0» s'affiche sur chaque foyer disponible pendant 8 secondes. La table de cuisson détecte automatiquement les récipients. Lorsqu'un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point sur la zone détectée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée Sans demande de puissance de votre part. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer.



### 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.



Appuyez sur la touche On / Off pour l'arrêt complet de la table.

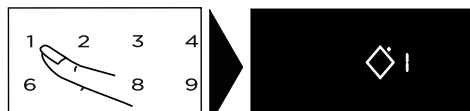
## 4.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - ou utilisez le pavé numérique pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19. Dans ce cas vous pouvez taper directement les chiffres correspondants à la puissance désirée. Un appui sur la touche «0» éteindra le foyer.

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche «-» de la zone,



ou avec le pavé numérique.



### Accès direct :

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

 = puissance maximale.

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



Ces valeurs de puissance sont modifiables, excepté pour le BOOST. Procédez ainsi :  
La table de cuisson doit être allumée.



- 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

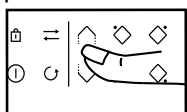
1 et 3 pour   
4 et 11 pour   
12 et 19 pour

## 4.6 HORIZONE (SELON MODÈLE)

Le foyer Horizone peut être utilisé en 2 zones séparées ou en 1 zone complète. La sélection de la zone complète se fait



par la touche .



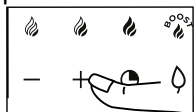
Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

## 4.7 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.



puis sur les touches + ou -



ou utilisez le pavé numérique.

Dans ce cas, vous pouvez taper directement les chiffres correspondants au temps désiré l'un après l'autre. Un appui sur la touche 0 annulera la minuterie.

Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 8 heures en appuyant dès le départ sur la touche -. Un appui sur - décrémente d'heures en heures jusqu'à 2 heures

puis 99 minutes.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour éteindre, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, le bip s'arrêtera 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 -, ou tapez «0» sur le clavier numérique.

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Minuteur indépendant

Cette fonction permet de minuter un évènement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée.



Faites un appui sur la touche .

Réglez le temps avec les touches + ou -. Un "t" clignote dans l'afficheur.

- 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.

## 4.8 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, seules la touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de la table ou la coupure d'une zone de chauffe.

### Verrouillage

Appuyez sur la touche  (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage  apparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre

manœuvre.

### 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, le symbole  se met à clignoter.

### Déverrouillage

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

## Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

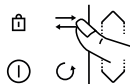
Faites un appui court sur la touche . Un bip est émis et le symbole  clignote dans l'afficheur.

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

## 4.9 FONCTION SWITCH

Cette fonction permet le déplacement d'une casserole d'un foyer vers un autre en gardant les réglages initiaux (puissance et temps).

Faites un appui court sur la touche .



les symboles ==== défilent la ligne de texte. Sélectionnez le foyer sur lequel

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

vous souhaitez déplacer votre récipient avec les touches  et . Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pouvez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

## 4.10 FONCTION ICS

### Intelligent Cooking System

Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.

Procédez ainsi :

Posez le récipient sur un foyer (ex.: Ø28 cm).

Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur la touche . Le symbole  apparaît dans l'afficheur.



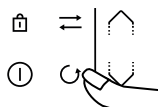
- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et  disparaît pour laisser apparaître les paramètres de cuisson initiaux. - soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci

NOTA: La table doit être froide pour utiliser cette fonction.

## 4.11 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 .



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.

## 4.12 FONCTION 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. 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, attendre 5 secondes pour pouvoir modifier le temps de cuisson.



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 4.13 FONCTION ASSISTANT CULINAIRE

Sous cette fonction sont regroupés : Recettes / Sous-vide / Boil / Gril / Blanchir. Ce mode de cuisson sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.

La table doit être allumée, faire un appui sur  pour accéder aux différentes fonctions.

Lors de l'utilisation de votre table en mode Recette, nous préconisons d'utiliser les ustensiles recommandés en fonction de la recette.

## Sélection de recettes

Afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux, il convient d'utiliser des récipients inox pour toutes les recettes hormis les recettes crêpes et pancakes qui ont été optimisées avec un ustensile à fond rapporté.

Nous vous proposons une sélection d'aliments pour lesquels la table préconise et programme automatiquement une puissance et une durée de cuisson en fonction du type ou de la quantité souhaitée.

| Ingrédients               | Type                              |
|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>Viandes</b>            |                                   |
| Bœuf                      | Fin / Moyen / Épais               |
| Steak hachés              | Frais / Surgelé                   |
| Agneau                    | Côtelettes                        |
| Porc                      | Côtes moyennes / Côtes épaisses   |
| Canard                    | Magrets / Aiguillettes            |
| Volaille                  | Blancs / Cuisses                  |
| <b>Produits de la mer</b> |                                   |
| Filets                    |                                   |
| Darnes                    |                                   |
| Pavés                     |                                   |
| Poissons entiers          | Petit / Rond < 350g / Plat > 350g |
| Crabes                    | Pocher / Pocher ECO*              |
| Crevettes                 | Griller / Pocher / Pocher ECO*    |
| Moules / coques           |                                   |
| Noix de St Jacques        |                                   |



# **.4** UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| <b>Légumes</b>            |                   |
| Tomates                   |                   |
| Courgettes                |                   |
| Aubergines                |                   |
| Poivrons                  |                   |
| Oignons                   |                   |
| Champignons               | Taillés / Entiers |
| Pommes de terre blanchies |                   |
| Epinards                  |                   |

| <b>Ingrédients</b> | <b>Type</b> | <b>Quantité</b> |
|--------------------|-------------|-----------------|
| <b>Dessert</b>     |             |                 |
| Chocolat fondu     |             |                 |
| Crêpes             |             |                 |
| Pancakes           |             |                 |
| Brioche Pain perdu |             |                 |
| Caramel            |             |                 |
| <b>Œufs</b>        |             |                 |
| Au plat            |             | 2 / 4           |
| Omelette           |             | 2 / 4 / 6       |
| Brouillés          |             | 2 / 4 / 6       |
| Durs               |             | 2 / 4 / 6       |
| Mollets            |             | 2 / 4 / 6       |
| A la coques        |             | 2 / 4 / 6       |
| Caille             |             |                 |

## 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

| Pâtes / Riz    |                   |                              |
|----------------|-------------------|------------------------------|
| Pâtes fraîches |                   | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
| Pâtes sèches   | Pennes            | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Pennes ECO*       | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Spaghettis        | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Spaghettis ECO*   | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Tagliatelles      | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Tagliatelles ECO* | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Coquillettes      | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Coquillettes ECO* | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
| Riz            | Blanc             | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Complet           | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |
|                | Vénéré            | 100 / 150 / 200 / 300 / 400g |

Les recettes ECO font référence à la cuisson passive, qui permet de faire des économies d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle. Grâce au couvercle, la chaleur reste concentrée à l'intérieur de la casserole après l'arrêt de la table permettant la poursuite de la cuisson durant un temps prédéfini par la fonction ECO.

- La **fonction sous vide** permet de cuire à basse température des aliments en sachet sous vide en préservant la qualité culinaire et diététique. Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.
- La **fonction Boil** permet de faire bouillir une quantité d'eau et de maintenir son ébullition sans débordement pour faire cuire des pâtes par exemple. Positionnez votre récipient sur un foyer.

Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres) via les touches **^** / **v**

La table vous propose le foyer le mieux adapté.

Validez en appuyant sur **OK**

La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau atteint l'ébullition et un message sur l'écran vous demande d'ajouter les ingrédients. Lorsque cela est fait, appuyez sur **OK** pour valider.

Le temps et la puissance s'affichent. Vous pouvez néanmoins les ajuster à votre convenance. Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.



## **.4** *UTILISATION DE VOTRE APPAREIL*

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

- La **fonction Gril** Cette fonction permet d'utiliser l'accessoire grill De Dietrich sur la zone jumelée afin de faire griller des aliments en évitant la sur-cuisson et l'excès de matière grasse. L'accessoire grill n'est pas fourni avec la table, il est disponible chez votre revendeur.
- La **fonction Blanchir** permet de préparer les légumes dans de l'eau arrivée à ébullition pendant quelques minutes, puis de les tremper dans de l'eau glacé pour interrompre la cuisson (départ au froide). Cela permet de conserver la couleur vive des légumes mais aussi leur texture. Sélectionnez la quantité d'eau dans laquelle sont plongés vos légumes. Positionnez votre récipient avec les ingrédients sur un foyer.

# .4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Exemple de recette d'une pièce de Boeuf :

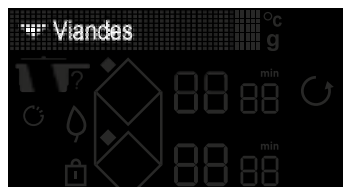
» Allumer la table ①

» Faire un appui sur 



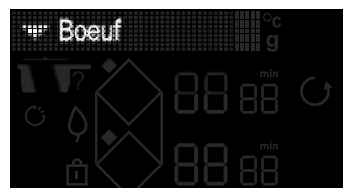
» Sélectionner le menu «Recettes» à l'aide des touches **▼ / ▲**

» Valider le choix «Recettes» à l'aide de la touche **OK**



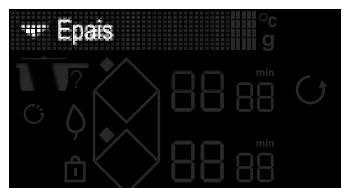
» Sélectionner le menu «Viandes» à l'aide des touches **▼ / ▲**

» Valider le choix «Viandes» à l'aide de la touche **OK**



» Sélectionner le menu «Boeuf» à l'aide des touches **▼ / ▲**

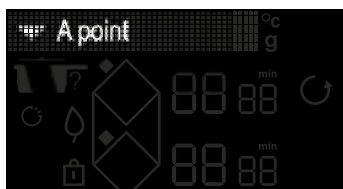
» Valider le choix «Boeuf» à l'aide de la touche **OK**



» Sélectionner l'épaisseur de votre pièce de Boeuf à l'aide des touches **▼ / ▲**

» Valider le choix de l'épaisseur avec la touche **OK**

» Sélectionner la finition de cuisson souhaitée à l'aide des touches **▼ / ▲**



» Valider le choix de la finition avec la touche **OK**



## 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Votre table possède une sonde, une étape optionnelle vous propose de réaliser certaine cuisson avec la sonde.

» Si vous souhaitez poursuivre la cuisson avec la sonde, sélectionner celle-ci à l'aide des touches **✓ / ^**

Valider le choix avec la touches **OK**



» L'afficheur de la table vous préconise le récipient permettant un résultat de cuisson optimal, ainsi que la zone adéquate pour effectuer la cuisson.  
» Valider le choix avec la touches **OK**

» Après la mise en place de l'ustensile sur la zone valider avec la touche **OK**  
» Une phase de préchauffage à vide s'initie.

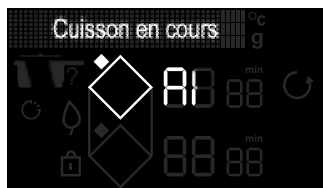


ou avec sonde

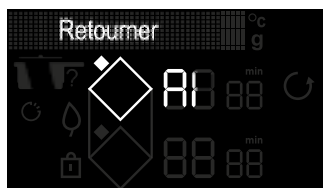


» A la fin du préchauffage, l'afficheur de la table vous invite à déposer la pièce de boeuf.

## 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



- » Après avoir déposé l'ingrédient, appuyer sur la touche **OK**
- » Le temps de cuisson de la première face de la pièce boeuf commence à décompter.



- » A la fin de ce temps, l'afficheur vous invite à retourner la viande.
- » Après l'avoir retourné, appuyer sur la touche **OK**
- » La deuxième phase de cuisson débute.



- » A la fin de la cuisson, la table émet une série de bip.
- » Un appui sur  vous permet de rajouter du temps de cuisson.

Nota : Avant la fin de la cuisson, si «min» clignote, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur  puis sur + ou -.

### 4.14 FONCTION FAVORIS

La fonction «FAVORIS»  permet de mémoriser 5 Fonction assistant culinaire que vous réalisez fréquemment. A la fin d'une cuisson Fonction assistant culinaire avant d'arrêter votre appareil, vous pouvez ajouter la recette effectuée a vos favoris en sélectionnant l'option avec les touches de défilement et en validant par **OK**.

Votre fonction assistant culinaire, et vos modifications éventuelles, est alors mémorisée en favori.

Vous pouvez rappeler vos favoris en appuyant sur la touche «étoile» et en défilant avec les touches «haut / bas».

NB: Si les 5 favoris sont déjà utilisés, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la première.»



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 4.15 «↕» SONDE

Pour faire fonctionner la sonde, il faut l'allumer (appui sur le bouton du boîtier plusieurs

secondes), allumer la table puis appuyer sur «↕», le symbole «↕» s'anime dans l'afficheur pour rechercher la sonde.

Quand celle-ci est connectée le symbole «↕» devient fixe et la sonde clignote en bleu à intervalle régulier.

Il n'est pas possible d'utiliser la sonde si une fonction assistant culinaire est déjà en cours

Vous avez accès à 3 modes :

- **Manuel**

Avec ce mode vous sélectionnez la température souhaitée

La température de départ de cuisson ainsi que celle demandée s'affiche sur le foyer utilisé. Dès que la température de consigne est atteinte, des bips sont émis, et la température est maintenue. Pour arrêter la cuisson faites un appui long sur le foyer.

- **Programme** (Fondre / Sous-vide / Saisir / Réchauffer / Bouillir / Mijoter / Frire)

- **Affichage T°**

La sonde peut également être utilisée dans certaines recettes (Chapitre Guide Culinaire).

### Positionnement de la sonde

La sonde n'est pas faite pour aller dans un four

3 positions conseillées sont à votre disposition :

- Verticale



- intermédiaire (réglable)



- En biais

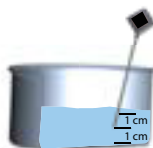


Il est déconseillé d'utiliser la sonde sans son support. Dans un aliment solide, la sonde doit être insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Le bout de la sonde doit être à mi-hauteur de l'aliment. Lors de la régulation en température, la table ajuste automatiquement la puissance nécessaire ce qui peut provoquer une variation d'ébullition.

Pour toutes les fonctions, exceptée la fonction fondre :

la sonde doit être à 1 cm minimum du fond de la casserole.

la sonde doit être immergée de minimum 1 cm dans le mets à cuisiner.



Si cela n'est pas possible, adapter le diamètre de la casserole et le foyer à la quantité à cuisiner.

Il est recommandé de remuer régulièrement le contenu de votre récipient durant la cuisson.

## **.4** UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

La Sonde vous donne accès à 8 fonctions culinaires ajustable au degré près.

### **Mode manuel**

Cette fonction permet de faire cuire des aliments en choisissant directement la température souhaitée à l'aide des touches  $\nabla$  /  $\wedge$ . La température est réglable entre 40 et 180°C.

### **Fondre**

Cette fonction permet de faire fondre des aliments à une température réglable entre 40 et 70°C. La température de consigne est 50°C. Durant ce type de cuisson, la sonde doit être en position verticale et le bout de la sonde doit toucher le fond de la casserole. Il faut veiller à bien mélanger lors de la cuisson pour homogénéiser le mélange. Durant ce type de cuisson, la sonde doit être au contact du fond de la casserole. Cette fonction est disponible uniquement sur les foyers 16 cm, 21 cm ou 1/2 Horizone de votre table de cuisson.

### **Cuisson sous vide**

Cette fonction permet de faire cuire des aliments à une température réglable entre 45 et 85°C. La température de consigne est 60°C.

### **Réchauffer**

Cette fonction permet de réchauffer des aliments à une température réglable entre 65 et 80°C. La température de consigne est 70°C.

### **Saisir**

Cette fonction permet de saisir des aliments à une température réglable entre 40 et 85°C. La température de

consigne est 60°C.

Un bip est émis à l'atteinte de la température de consigne, le symbole est animé. Un bip de retournement a +10°C par rapport à la T° la plus basse de départ.

### **Bouillir**

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau à une température de 100°C. Vous pouvez couvrir partiellement votre récipient à l'aide d'un couvercle, nous vous recommandons de le faire dès le début de la cuisson.

Cette fonction n'est pas destinée à faire bouillir du lait. Dans ce cas utiliser la fonction cuisson lente.

### **Mijoter**

Cette fonction permet de faire cuire lentement des aliments à une température réglable entre 80 et 90°C, la température de consigne est 80°C. Lors de la régulation en température on peut observer une variation d'ébullition.

### **Frيره**

Cette fonction permet de frire à une température réglable entre 130 et 190°C, la température de consigne est 180°C.

### **Avertissement :**

 Minuterie :

Vous pouvez programmer une minuterie en fonction sonde. Dans ce cas le temps s'affiche de manière fixe (1 - 99 min).

Si vous souhaitez modifier de nouveau le temps, appuyez sur la touche .



# **.4** UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

La minuterie se déclenche à l'atteinte de la température de consigne

La sonde ne s'utilise que sur un seul foyer à la fois.

- En fin d'utilisation, n'oubliez pas d'éteindre la sonde en effectuant un appui long sur la sonde, la led s'éclaire en rouge quelques secondes.

- La sonde s'éteint automatiquement 1 minute après extinction de la table.

- Afin de ne pas dégrader votre sonde, veillez à ne pas mettre le boîtier électronique de la sonde directement au dessus des émanations de cuisson.

- La température d'ébullition de l'eau peut varier en fonction de l'altitude et des conditions atmosphériques de votre situation géographique.

- Une perte de communication peut être liée à une batterie trop faible.

## Informations techniques sur la sonde :

| Paramètre                      | Spécifications                 | Notes                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Tension                        | 2.5 - 3V                       | Pile CR2032                                                  |
| Autonomie                      | 300 h                          | avec pile neuve                                              |
| Couleur du témoin              | Blanc<br>vert<br>Bleu<br>Rouge | Mise sous tension<br>Attente connexion<br>Connectée<br>Arrêt |
| Température d'utilisation      | 0 - 85°C                       | Boîtier de la sonde                                          |
| Gamme de mesure de température | 5° - 180°C                     |                                                              |
| Fréquence de travail           | 2402 - 2480 MHz                |                                                              |
| Portée de la sonde             | 2 mètres                       |                                                              |
| Puissance maximum              | < 10 mW                        |                                                              |

# .4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

| Fonction          | Ingrédient de base<br>ou plat | Quantité (g)                      | Température (°C)              | Temps                                   | Conseils                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Manuel</b>     | Viandes blanches              | filets de poulet 150g             | 80 °C                         | 8 à 12 min                              | Aplatir les blancs (1/1,5 cm de haut)                                                                |
|                   | Viandes rouges                | 150 à 200g                        | 35 à 45°C (bleu)              | 30s à 2 min/face<br>(selon épaisseur)   | Laisser reposer la viande 5 min après cuisson                                                        |
|                   |                               | 150 à 200g                        | 50 à 55°C (saignant)          | 1 min à 3 min/face<br>(selon épaisseur) | Laisser reposer la viande 5 min après cuisson                                                        |
|                   |                               | 150 à 200g                        | 60 à 65°C (à point)           | 1 min 30 à 4 min<br>(selon épaisseur)   | Laisser reposer la viande 5 min après cuisson                                                        |
|                   |                               | 150 à 200g                        | 70 à 75°C (bien cuit)         | 2 min à 8 min/face<br>(selon épaisseur) | Laisser reposer la viande 5 min après cuisson                                                        |
|                   | Frites congelées              | 200g / 1,5l huile                 | 160° puis<br>180°             | 11 min<br>2 min 30s                     | Plonger 11 min puis retirer, re-plonger 2 min 30s dès les 180° atteint pour terminer la cuisson      |
|                   | Sauces béchamel               | 500                               | 85 à 87 °C                    | 1 min à ébullition                      | Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole                  |
|                   | Crèmes au chocolat            | 1300                              | 87 à 92°C                     | 8 à 10 min                              | Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole                  |
|                   | Caramel                       | «à sec» (100g)                    | jusqu'à 150°C<br>(coloration) | 3 à 5 min<br>(puissance 10)             | Le brunissement est très rapide, rester vigilant,                                                    |
|                   | Caramel                       | à l'eau (100g<br>sucre/60 ml eau) | jusqu'à 145°C                 | 8 à 12 min<br>(puissance 10)            | Surveiller l'ébullition, quand elle s'arrête, le brunissement est très rapide.                       |
|                   | Pâtes de fruit                | 400 - 1000                        | 105 - 110                     | suivant quantité                        | EXPERT (compter 1 à 1,2% de pectine / kg de fruits)                                                  |
| <b>Fondre</b>     | Chocolat noir                 | 100 - 500                         | 50 - 55                       | 5 à 10 min                              | Mélanger souvent                                                                                     |
|                   | Chocolat au lait              |                                   | 45 - 50                       |                                         |                                                                                                      |
|                   | Chocolat blanc                |                                   | 45 - 50                       |                                         |                                                                                                      |
|                   | Beurre                        | 50 - 500                          | 40 - 50                       | 5 à 20 min                              |                                                                                                      |
|                   | Beurre clarifié               | 50 - 500                          | 40 - 50                       | 5 à 20 min                              | <b>ne pas mélanger</b> pour bien décanter la caseine du beurre                                       |
|                   | Fromage pour fondue           | 200 - 1500                        | 40 - 50                       | 10 à 25 min                             | la quantité de vin ajouté pour la cuisson jouera sur le temps de fonte<br>(50cl pour 1kg de fromage) |
| <b>Réchauffer</b> | Purée                         | 200 - 800                         | 65 - 75                       | Suivant quantité                        |                                                                                                      |
|                   | Soupe                         | 200 - 2000                        | 65 - 75                       | 2 min 30 à 15 min                       | attention, selon la viscosité de la soupe, les temps peuvent varier.                                 |
|                   | Bocaux / conserves            | 300 - 1000                        | 65 - 75                       | 4 min à 10 min                          | test réalisé sur des conserves de cassoulet                                                          |
|                   | Petits pots                   | 125 - 300                         | 60 - 70                       | Suivant quantité                        | Tester la température avant consommation                                                             |

# .4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Consignes de cuisson :

| Fonction                        | Ingrédient de base ou plat | Quantité (g)                              | Température (°C)     | Temps                                                                   | Conseils                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mijoter</b>                  | Pot au feu                 | 1000 - 4000                               | 70 - 80              | 2h30 à 3h00                                                             | Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire. Rajouter les pommes de terre épluchées avant la dernière 1/2 heure de cuisson                                                                                        |
|                                 | Blanquette de veau         | 1000 - 4000                               | 70 - 80              | 2h00 à 3h00                                                             | Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.                                                                                                                                                                      |
|                                 | Bourguignon                | 1000 - 4000                               | 70 - 80              | 2h00 à 4h00                                                             | Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.                                                                                                                                                                      |
|                                 | Daube                      | 1000 - 4000                               | 70 - 80              | 2h00 à 4h00                                                             | Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.                                                                                                                                                                      |
|                                 | Poulet basquaise           | 1000 - 4000                               | 70 - 80              | 1h15 à 1h30                                                             | Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.                                                                                                                                                                      |
|                                 | Confiture                  | 1000 - 4000                               | 105                  | 20 min à 1h00 selon le fruit, vérifier texture)                         | La température de gélification d'une confiture est de 105°C<br>(thermomètre à sucre). On peut abaisser cette température aux environs des 90°C en ajoutant de la pectine (15g pour 1kg de fruits)                           |
|                                 | Sauce tomate               | 1000 - 4000                               | 70 - 80              | 40 min                                                                  | Attention à l'acidité de la tomate en cuisson, sur une sauce à base de tomates fraîches, rajouter une pincée de sucre en poudre à la cuisson.                                                                               |
| <b>Cuisson sous videex-pert</b> | Poisson                    | saumon 250-300g                           | 45-50                | 20 min                                                                  | Entre 3L et 5L d'eau, attention à l'assaisonnement, la cuisson sous vide a tendance à décupler la puissance du sel.                                                                                                         |
|                                 | Poisson                    | poisson blanc 250-300g                    | 56°C                 | 15 min                                                                  |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                 | Légumes                    | verts 200-300g                            | 85°C                 | 30-75 min                                                               |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                 | Légumes                    | racine 150g                               | 85°C                 | 60- 80min                                                               |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                 | Viande blanche             | filet de poulet 150g                      | 64°C                 | 25 min                                                                  |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                 | Viande blanche             | cuisse de poulet 200g                     | 68°C                 | 120 min                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                 | Viande rouge               | filet de bœuf 150 a 300g                  | 56,5°C du bain d'eau | 30 min pour 2,5 cm épaisseur / 2h00 pour 5 cm épaisseur / jusqu'à 4h00. |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                 | Œuf parfait                | 50g / 1l d'eau                            | 64°                  | 45 min                                                                  |                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Bouillir</b>                 | Riz                        | 100-500 (sec) = 300 à 1500 ml d'eau salée | 90-100               | 12 à 20 min selon le riz                                                | Riz «créole»: porter l'eau de cuisson à ébullition, verser le riz (rincé à l'eau froide au préalable), couvrir et laisser cuire chaleur douce<br>(attention, certains riz demande plus de temps de cuisson : riz «vénéreé») |
|                                 | Pâtes                      | 100 - 500 (seches) = 1l à 5l d'eau salée  | 90-100               | 10 à 12 min de cuisson                                                  | Porter l'eau à ébullition, verser les pâtes et cuire à frémissement.<br>Vérifier cuisson selon la nature des pâtes utilisées.                                                                                               |

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Consignes de cuisson :

| Fonction | Ingrédient de base ou plat              | Quantité (g) | Température (°C) | Temps       | Conseils                                                                         |
|----------|-----------------------------------------|--------------|------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Saisir   | Saumon                                  | 120          | 52               | 14 à 16 min | Sonde à cœur<br>Cuisson sur peau, sans retournement et avec couvercle            |
|          | Bœuf (bleu)<br>Façon tournedos 3 cm     | 160          | 52               | 12 min      | Bip retournement à mi-cuisson                                                    |
|          | Bœuf (saignant)<br>Façon tournedos 3 cm | 180          | 57               | 14 min      | Bip retournement à mi-cuisson                                                    |
|          | Bœuf (à point)<br>Façon tournedos 3 cm  | 160          | 68               | 13 min      | Bip retournement à mi-cuisson                                                    |
|          | Filet de canard sur peau                | 300          | 63               | 22 à 25 min | Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.<br>Cuisson avec couvercle |
|          | Blanc de volaille                       | 130          | 105              | 24 à 30 min | Sonde à cœur<br>Cuisson sans couvercle avec bip de retournement                  |
| Frîre    | Frites                                  | 200          | 180              | 10 à 15 min | 1500 ml d'huile                                                                  |

# **.4** UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## **4.16 SECURITES & 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. 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.

Chiffon mouillé posé sur les touches.

Objet métallique posé sur les touches de commande.

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 texte 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 n'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.



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

## **.5** *ENTRETIEN*

### **Entretien de la table**

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

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

### **Entretien de la sonde**

- Nettoyer la sonde avant la première utilisation
- Utiliser uniquement des produits neutre, pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants, ni d'objets métalliques.
- Ne pas laver la sonde dans le lave vaisselle.
- Le support de sonde peut être lavé au lave vaisselle.



# 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

## 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 sont 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.

## TABLEAU ECO CONCEPTION

37

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

*> consulter notre site :*

**[www.dedietrich-electromenager.com](http://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**

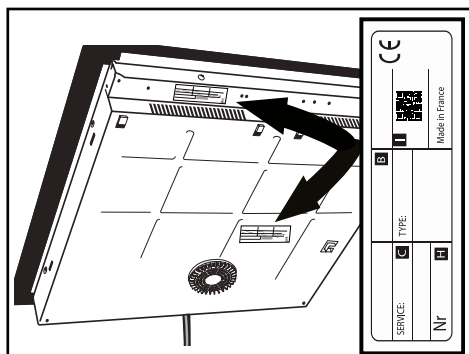
Service 0,50 € / min  
+ prix appel

### NOTA :

- 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.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

## 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.



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

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

**09 69 39 34 34**

Service gratuit  
+ prix appel