



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



CZ2100173_01 07-24

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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

FR

| | |
|---|---------------|
| SÉCURITÉ ET PRÉCAUTION IMPORTANTE | 4-5 |
| 1/ ENVIRONNEMENT | 6 |
| Protection de l'environnement | 6 |
| 2/ INSTALLATION TABLE | 8- 10 |
| Déballage..... | 8 |
| Encastrement..... | 9 |
| Branchement électrique..... | 10 |
| 2/ INSTALLATION ONDE | 11 |
| 2/ INSTALLATION HOTTE | 12- 16 |
| Présentation / Identification | 12 -13 |
| Opérations techniques..... | 14 |
| Cas de fonctionnement par recyclage / par évacuation..... | 15 |
| Opération finale | 16 |
| Connexions électriques | 16 |
| 3/ UTILISATION TABLE | 17-40 |
| Présentation du Bandeau | 17 |
| Lexique du Bandeau | 18 |
| Gestion des paramètres | 19 |
| Sélection de foyer | 20 |
| Mise en Marche / Arrêt..... | 21 |
| Réglage de la puissance | 21 |
| Accès direct | 22 |
| Réglage de la minuterie..... | 23 |
| Verrouillage des commandes (sécurité enfant) | 23 |
| Fonctions de cuisson..... | 24 - 29 |
| Exemple de recette..... | 30 |
| SONDE..... | 32 - 39 |
| Fonctions Sonde..... | 34 - 35 |
| Sécurités et recommandations | 40 |
| 3/ UTILISATION HOTTE | 41 |
| 4/ ENTRETIEN | 42 |
| 5/ ANOMALIES ET SOLUTIONS | 43 |
| 6/ TABLEAU ECO CONCEPTION..... | 44 |
| 7/ SERVICES APRÈS-VENTE..... | 46 |

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.

 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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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

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

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

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.

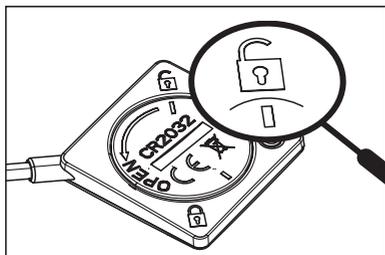
L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

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 casseroles.

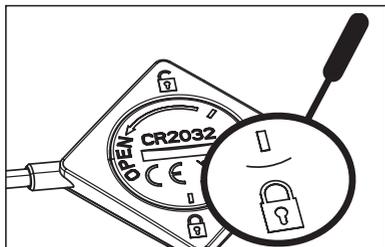
SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.



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

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



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 !



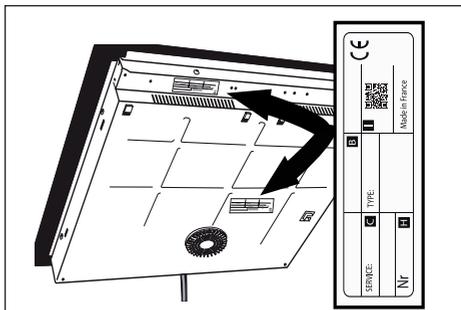
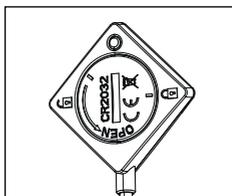
• 2 INSTALLATION DE VOTRE TABLE

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 :

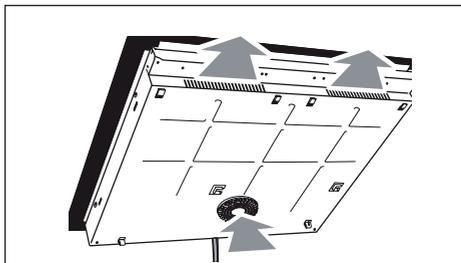


2 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE

ENCASTREMENT

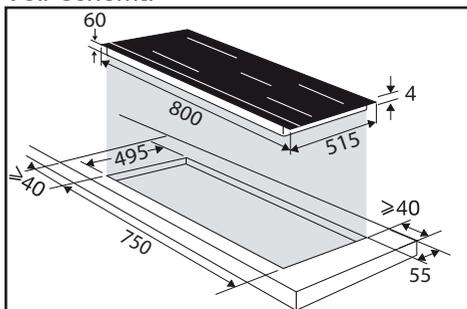
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

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.



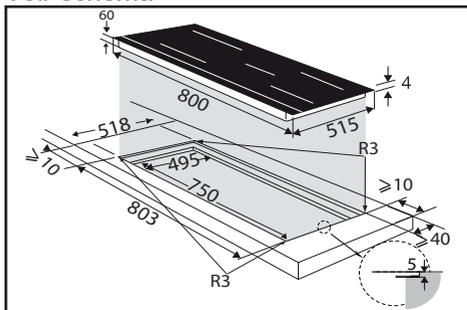
- Encastrement sur plan de travail

Voir schéma

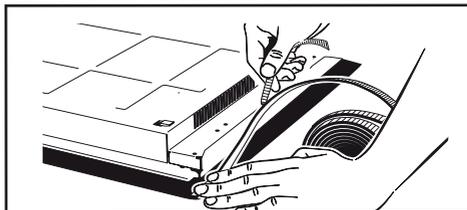


- Encastrement à fleur de plan de travail

Voir schéma



Coller le joint d'étanchéité sur le pourtour du verre de la table de cuisson.



• 2 INSTALLATION DE VOTRE TABLE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

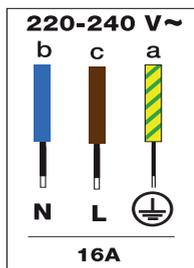
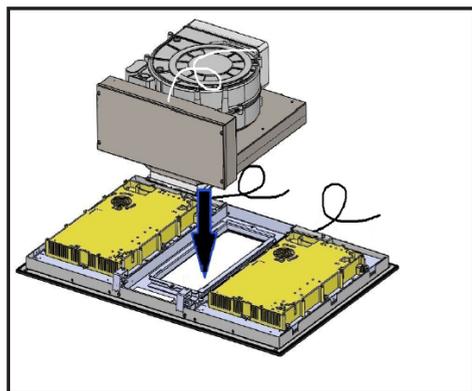
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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

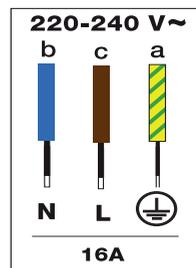
- a) vert-jaune
- b) bleu
- c) marron

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un code s'affiche sur le clavier de commande (cet affichage est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente, l'utilisateur de la table ne doit pas en tenir compte).

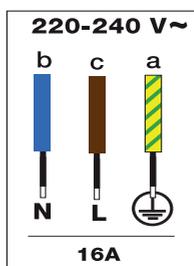
Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.



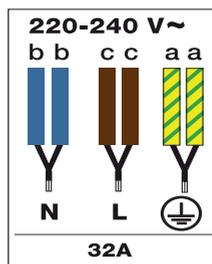
Zone côté gauche



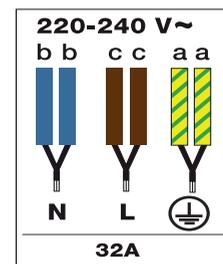
Zone côté droit



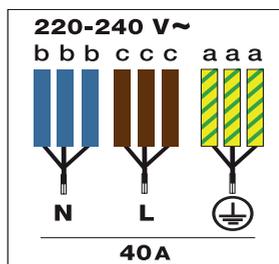
Hotte



Combiné zones droite et gauche



Combiné 1 zone + hotte



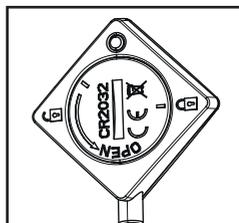
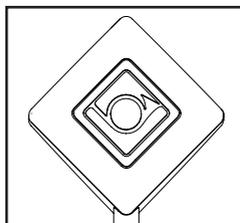
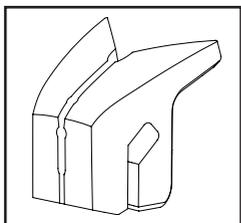
Combiné zones droite, gauche + hotte



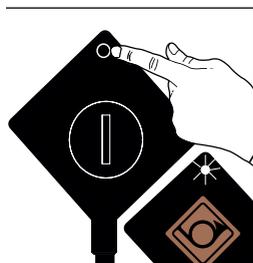
• 2 INSTALLATION DE VOTRE SONDE

SONDE

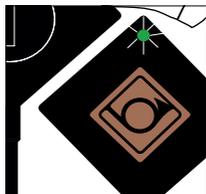
Cette table de cuisson est fournie avec sa sonde de température connectée et son support spécifique pouvant se positionner facilement sur tout type de récipient. Cette sonde est utilisable sur tous les foyers.



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.

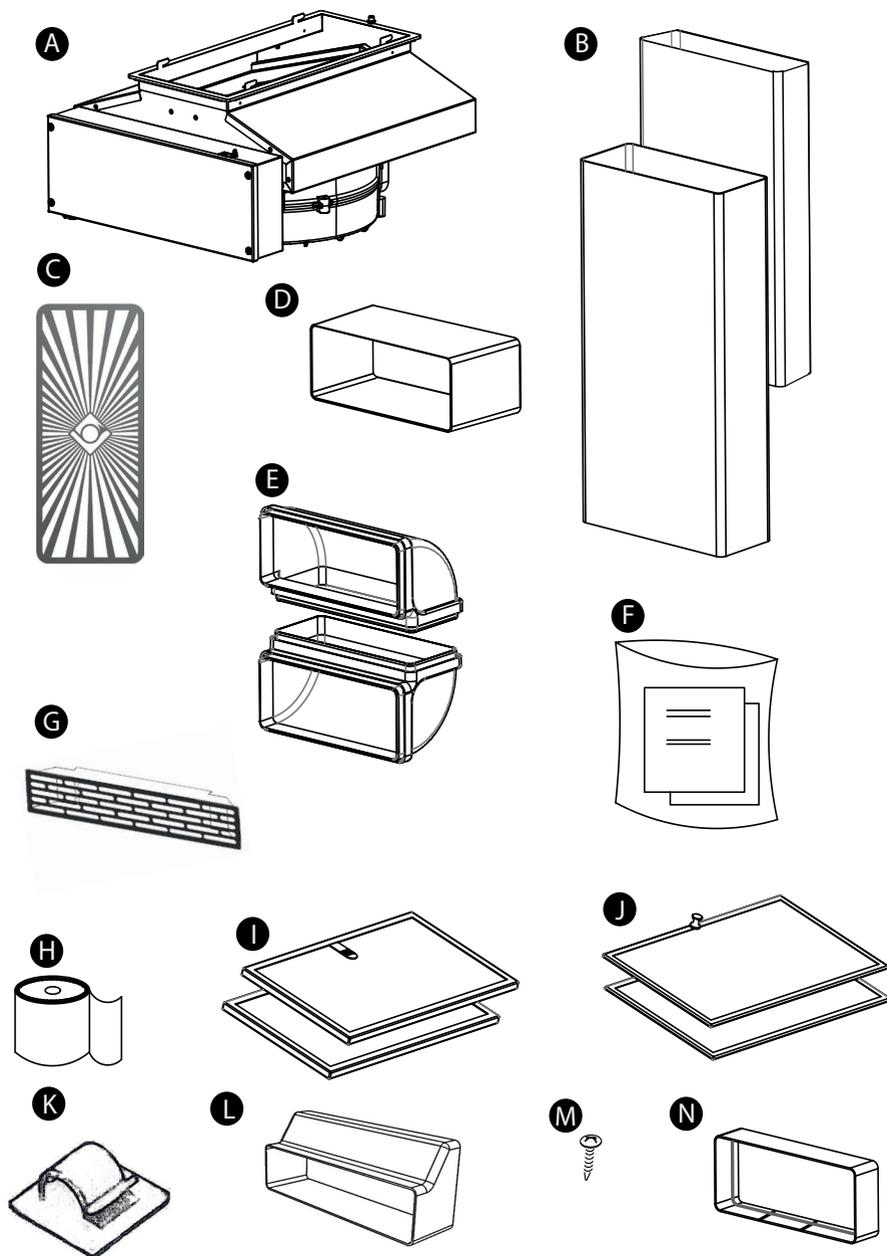
La led de la sonde émet un flash **blanc bleuté** : mise sous tension de la sonde.

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.

2 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE



• 2 *INSTALLATION DE VOTRE HOTTE*

IDENTIFICATION

A - Moteur

B - Canalisation

C - Grille métallique

D - Adaptateur

E - Coudes

F - Guide d'utilisation

G - Grille évacuation

H - Adhésif

I - Filtrés à charbon

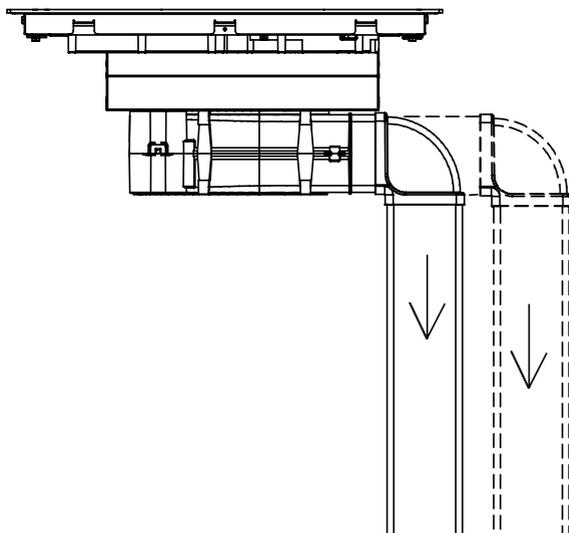
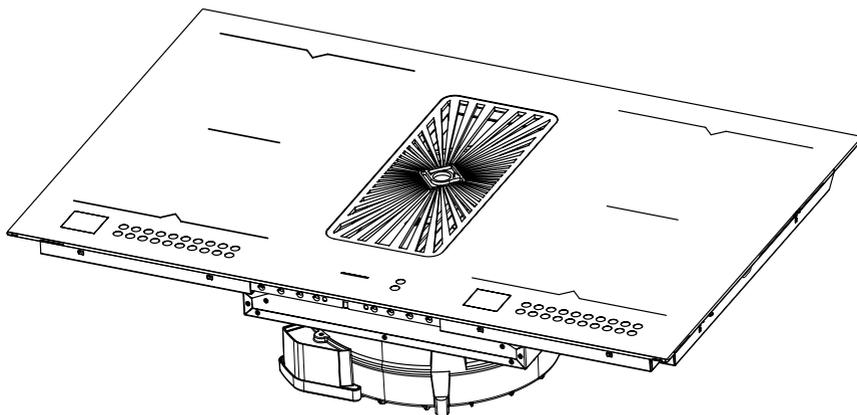
J - Filtre à graisse

K - Clips adhésifs

L - Réducteur

M - Vis de fixation du moteur

N - Jonction

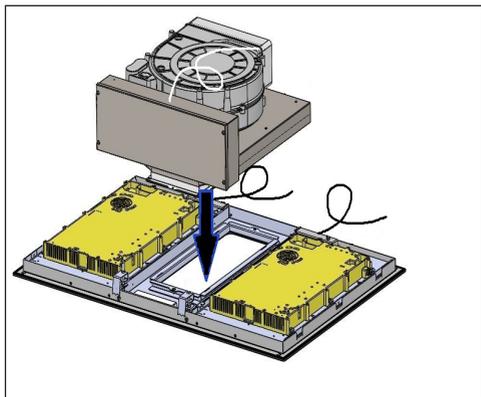


2 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE

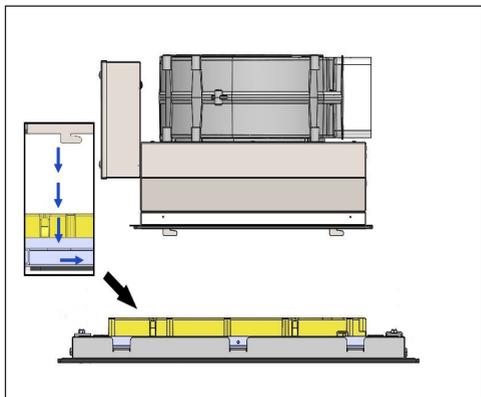
Avant toute opération d'installation, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

OPÉRATIONS TECHNIQUES

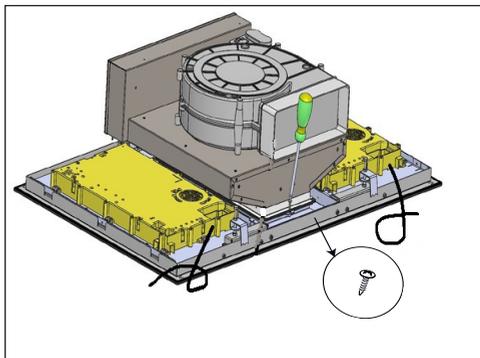
Placez la plaque de cuisson renversée sur une surface adéquate, en préservant le verre de toute rayure. Sortez la hotte de l'emballage et installez-la comme indiqué.



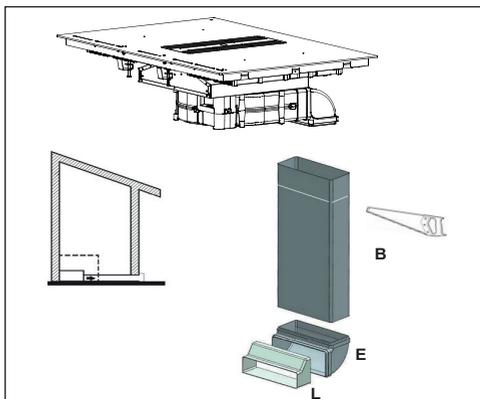
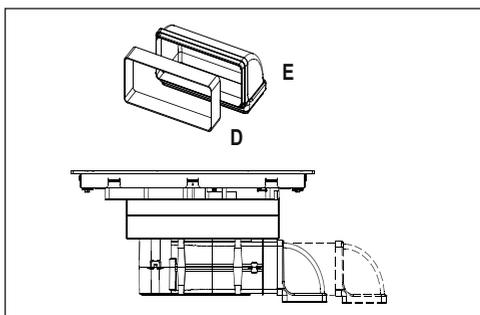
Les crochets métalliques de la hotte filtrante doivent être insérés dans les fentes spécifiques, comme indiqué.



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.

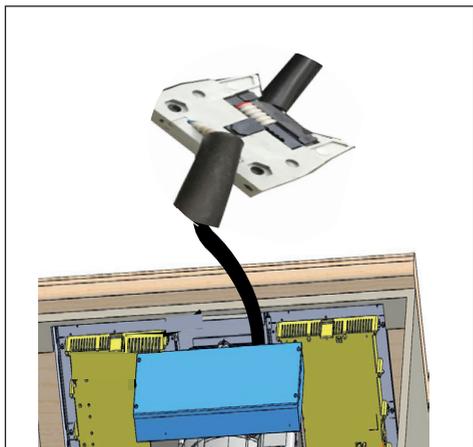


Poursuivez en mettant l'adaptateur (D) et le coude (E) .



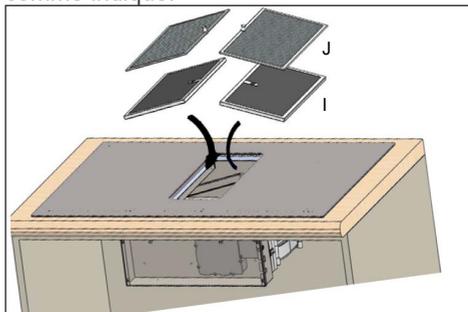
2 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE

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



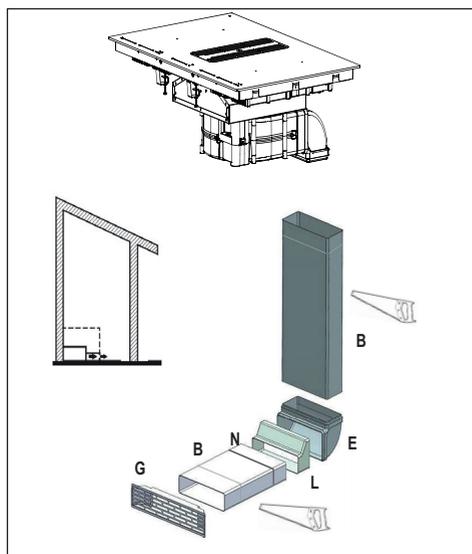
Encastrez la table avec la hotte intégrée.

l'air évacué dans la cuisine. Des filtres à charbon (I) sont nécessaires dans cette configuration. Ils doivent être installés comme indiqué.



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.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR RECYCLAGE

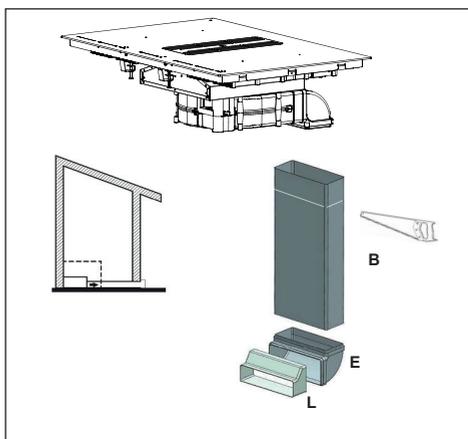


La sortie d'air du produit doit être reliée à l'ouverture du meuble afin de recycler

Conseil

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

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR EVACUATION



2 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE

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.

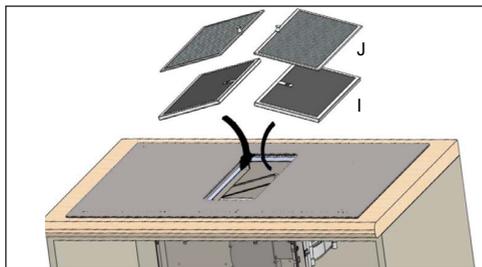
Le conduit relié à la sortie d'air du ventilateur doit avoir une section constante de 220x90 mm. Le conduit doit être fabriqué dans un matériau approuvé par la réglementation en vigueur. Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut entraîner des problèmes de performance ou de bruit, pour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

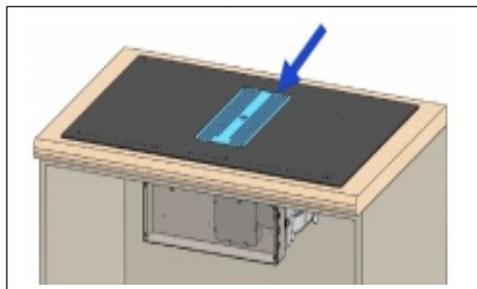
Le produit est équipé de conduits de section 220 x 90 mm et 220 x 55 mm.

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.



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



CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

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.

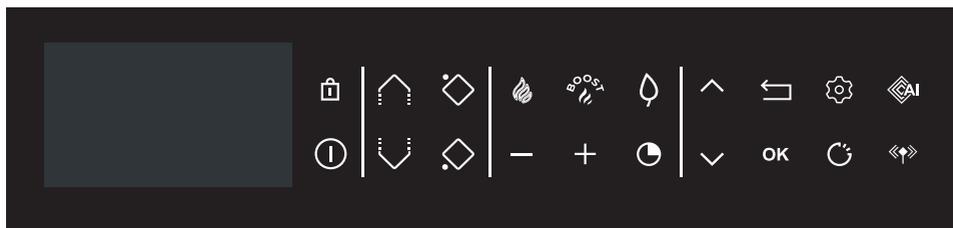
Le raccordement à l'alimentation électrique doit se faire au moyen d'une fiche et peut également être effectué par l'utilisateur final.

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.

3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

BANDEAU



Lexique clavier

-  On / Off
-  Verrouillage / Clean Lock
-  Horizone
-  Choix zone de cuisson
-  Réglage puissance / Temps
-  Minuterie
-  Navigation (haut / bas)
-  Navigation (haut / bas)
-  Retour arrière
- OK** Validation / OK
-  Paramètres

Accès direct

-  Puissance
-  Boost

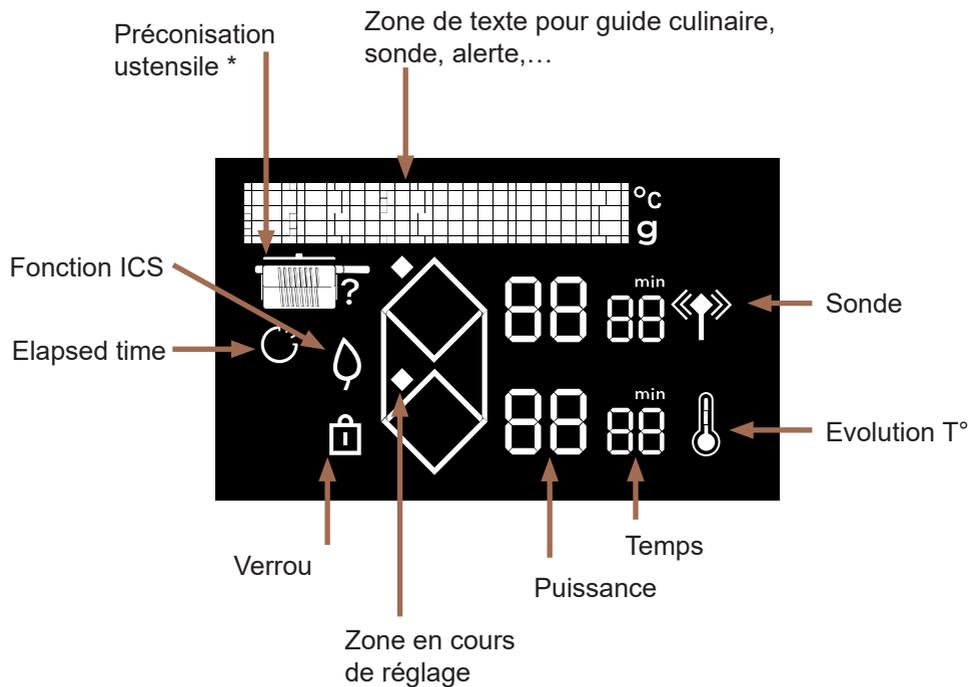
Fonction

-  Fonction ICS
-  Fonction Elapsed time
-  Assistant culinaire
-  Sonde

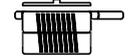


.3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

Lexique afficheur



* Préconisation ustensile

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

3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

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)
- **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 **OK** permet de valider votre choix.

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

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.**

 **Évitez de poser des récipients sur le clavier de commande.**



3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

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 celui du foyer (voir tableau).

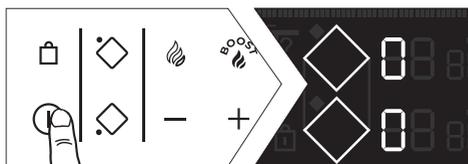
| Diamètre du foyer (cm) | Puissance max du foyer (Watts) | Diamètre du fond du récipient (cm) |
|------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Horizone | 4800 | 18 - Ovale - poissonnière |
| 1/2 zone | 2800 | 11 -22 |

 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.



.3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

① MISE EN MARCHÉ - ARRÊT



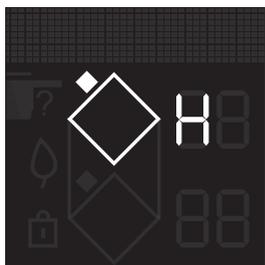
Appuyez sur la touche ①.
Un «0» s'affiche sur chaque foyer disponible pendant 8 secondes.
La table de cuisson détecte automatiquement les récipients.

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 ① pour l'arrêt complet de la table.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19.

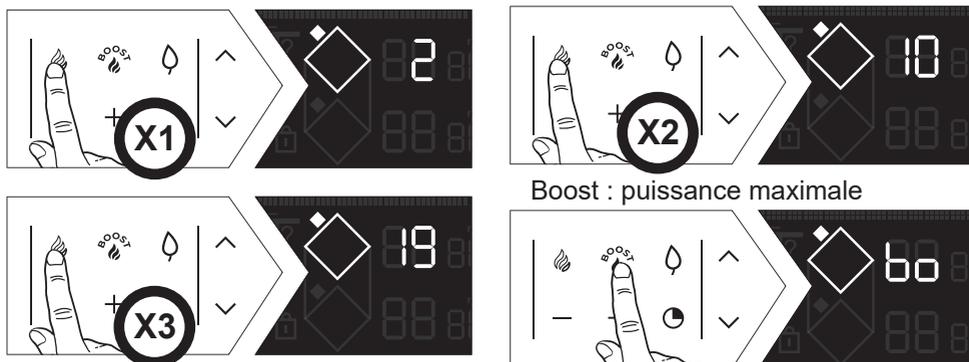


Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche «-» de la zone .

.3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

Accès direct

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



Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal. Ces valeurs de puissance sont modifiables, excepté pour le BOOST.

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte, l'afficheur doit être allumé :

- Affichage des deux losange afin d'accéder aux réglages des accès directs.

• Première étape

- Sélectionnez  par un appui long sur celle-ci.

- Réglez la nouvelle puissance comprise entre 1 et 3 (pour maintenir au chaud) par appui sur la touche + ou - .

- un bip valide votre action.

• Deuxième étape

- Répéter le réglage précédent

- Réglez la nouvelle puissance comprise entre 4 et 11 (pour mijoter) par appui sur la touche + ou - .

- un bip valide votre action.

• Troisième étape

- Répéter le réglage précédent

- Réglez la nouvelle puissance comprise entre 12 et 19 (pour saisir) par appui sur la touche + ou - .

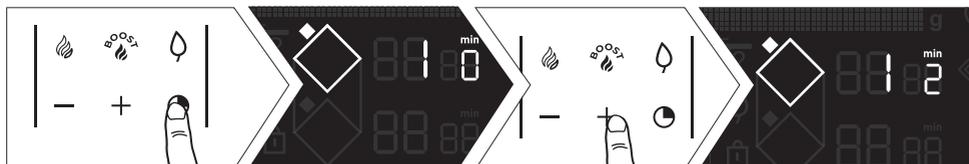
- un bip valide votre action.

3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

🕒 RÉGLAGE 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.



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 -.

Minuteur indépendant

Cette fonction permet de minuter un événement sans lancer de cuisson en sélectionnant une zone non utilisée.



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

🔒 VERROUILLAGE DES COMMANDES (sécurité enfant)

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.

3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

Table verrouillée en fonctionnement

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 manoeuvre.

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 .

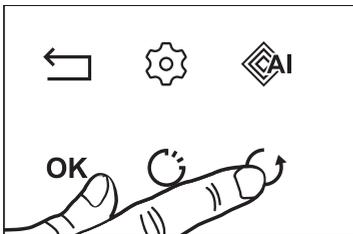
FONCTIONS DE CUISSON

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 sur .



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.

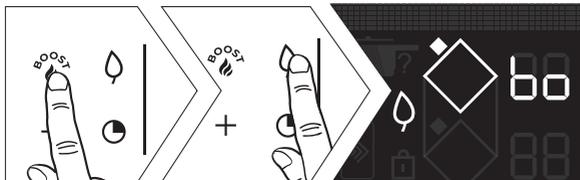
La fonction Recall ne fonctionne pas «après arrêt de la table».

.3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

🔥 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).
- appuyez sur boost puis sur 🔥.



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

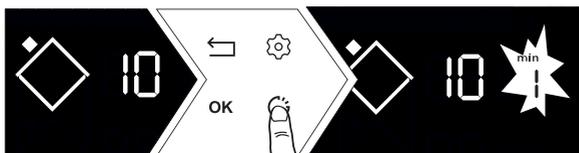
- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et 🔥 disparaît pour laisser apparaître les paramètres de cuisson initiaux.
- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci.

🕒 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.

3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

**Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, attendre 5 secondes pour pouvoir modifier le temps de cuisson
Passé ces 5 secondes, le temps est modifiable.**

Fonction assistant culinaire

Sous cette fonction sont regroupés : Recettes / Boil / Blanchir.
Votre table dispose d'un guide culinaire vous proposant une sélection de recettes.
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 ci-dessous. En fonction de la recette, le type d'ustensile sera préconisé à l'écran.

 **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 de récipients sur l'écran de commande cela endommagerait votre produit**

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.

.3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

| Recette | Famille | Ingrédient | Finition (si nécessaire) |
|---------|-------------------|--|----------------------------------|
| | Viandes | Boeuf | Fin Moyen Epais |
| | | Steak haché | Frais Surgelé |
| | | Agneau | Cotelettes |
| | | Porc | Côte moyenne Côte épaisse |
| | | Canard | Magret Aiguillettes |
| | | Volaille | Blanc Cuisse |
| | Produit de la mer | Filets Darnes Pavés | |
| | | Poisson entier | Petit Rond Plat |
| | | Crabes | Pocher Pocher ECO* |
| | | Crevettes | Pocher Pocher ECO* Griller |
| | | Moules | 500 / 1000g |
| | | Noix de Saint Jacques | 200 / 500g |
| | Légumes | Tomates Courgettes Aubergines Poivrons Oignons | |
| | | Champignons | Taillés Entiers |
| | | Pommes de terre blan-chies | |
| | | Epinards | |



3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

Sélection de recettes

| Recette | Famille | Ingrédient | Finition (si nécessaire) |
|---------|-------------|--|---|
| | Desserts | Chocolat fondu Crêpes Pancakes Brioche / Pain perdu Caramel | |
| | Oeufs | Au plat Omelette Brouillés A la coque Mollets Durs De caille | |
| | Pâtes / Riz | Pâtes sèches | Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelles Tagliatelles ECO* Coquillettes Coquillettes ECO* Complètes |
| | | Pâtes fraîches | 100 / 150 / 200g |
| | | Riz | Blanc Complet Vénéré |

* 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.



3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

La fonction Boil

Cette fonction 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 ∇ / \wedge .

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.

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 Blanchir

Cette technique de cuisson consiste à faire cuire des légumes dans de l'eau arrivée à ébullition pendant quelques minutes, puis de les tremper dans de l'eau glacé pour interrompre la cuisson.

Cela permet de conserver la couleur vive des légumes mais aussi leur texture. Cette fonction permet de préparer les légumes en les portant à ébullition 5 minutes maximum.

Sélectionnez la quantité d'eau dans laquelle sont plongés vos légumes.

Positionnez votre récipient avec les ingrédients sur un foyer.

3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

Exemple de recette d'une pièce de Boeuf :

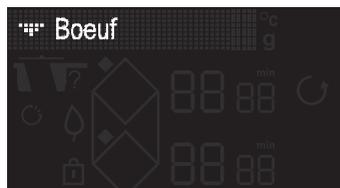
- » Allumer la table ①
- » Faire un appui sur 



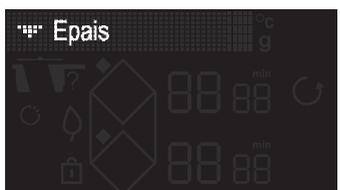
- » Sélectionner le menu «Recettes» à l'aide des touches ∇ / \blacktriangle
- » Valider le choix «Recettes» à l'aide de la touche **OK**



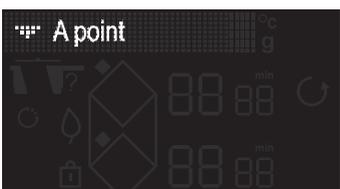
- » Sélectionner le menu «Viandes» à l'aide des touches ∇ / \blacktriangle
- » Valider le choix «Viandes» à l'aide de la touche **OK**



- » Sélectionner le menu «Boeuf» à l'aide des touches ∇ / \blacktriangle
- » Valider le choix «Boeuf» à l'aide de la touche **OK**

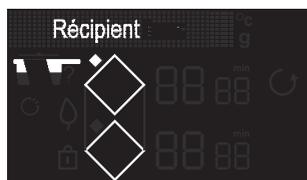


- » Sélectionner l'épaisseur de votre pièce de Boeuf à l'aide des touches ∇ / \blacktriangle
- » Valider le choix de l'épaisseur avec la touche **OK**



- » Sélectionner la finition de cuisson souhaitée à l'aide des touches ∇ / \blacktriangle
- » Valider le choix de la finition avec la touche **OK**.

3 UTILISATION DE VOTRE TABLE



» L'afficheur de la table vous préconise l'emplacement du récipient permettant un résultat de cuisson optimal, ainsi que la zone adéquate pour effectuer la cuisson.

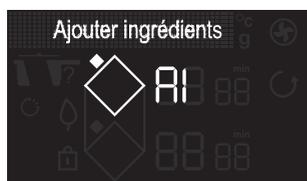
Valider avec la touche **OK**

Appuyer sur la touche **ON / OFF**

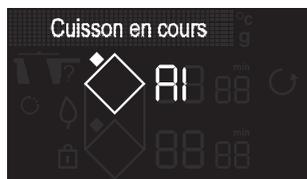


» Après la mise en place de l'ustensile sur la zone valider avec la touche **OK**

» Une phase de préchauffage à vide s'initie.

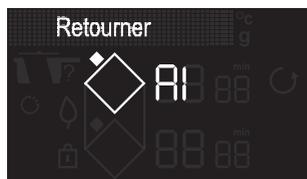


» A la fin du préchauffage, l'afficheur de la table vous invite à déposer la pièce de boeuf.



» Après avoir déposer 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 -.

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

«» Fonction 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.

Vous avez accès à 3 modes :

• Manuel

Avec ce mode vous sélectionnez la température de consigne souhaitée. La température de départ de cuisson ainsi que la température de consigne s'affichent 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°

Vous pouvez voir en temps réel la température relevé par la sonde où qu'elle se trouve (dans une préparation sur votre table ou dans un roti au sortir du four par exemple).

La sonde ne se met pas dans le four en fonctionnement.

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

- Manuel
- Fondre
- Sous-vide expert
- Saisir
- Réchauffer
- Bouillir
- Mijoter
- Frire

La sonde peut également être utilisé dans certaines fonctions recette (Consignes de cuisson).

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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



Utilisation de la sonde :

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.

Utilisation de la sonde

La sonde clignotant en vert, allumer la table puis appuyer sur la touche Sonde. Lors de la régulation en température, la table ajuste automatiquement la puissance nécessaire ce qui peut provoquer une variation d'ébullition.

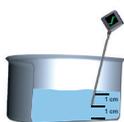
Les fonctions culinaires

Pour accéder aux différentes fonctions culinaires, mettre la table sous tension, appuyer sur la touche sonde et choisir la fonction culinaire sonde souhaitée.

Dans ces fonctions, la cuisson est pilotée par la sonde. 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.

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



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.

Pour accéder aux différentes fonctions

Appuyer sur la touche «**↔**» et choisir dans le menu la fonction avec les touches **^** / **/**, sélectionnez le foyer désiré puis **OK** (puis sur les touches **^** ou **v** si vous souhaitez modifier la température préconisée). La température s'affiche puis le «**🌡**» s'anime jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Quand la température de consigne est atteinte, un bip retenti et le «**🌡**» est fixe. La température sera maintenue jusqu'à ce que vous éteigniez le foyer.

Manuel

Cette fonction permet de faire cuire des aliments en choisissant directement la température souhaitée à l'aide des touche **v** / **^**. 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 par défaut 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. Cette fonction est disponible uniquement sur les foyers 1/2 Horzone 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 par défaut est 60°C.

Réchauffer

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

Mijoter

Cette fonction permet de faire cuire lentement des aliments à une température réglable entre 80 et 90°C, la température de consigne par défaut est 80°C.

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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 Mijoter.

Saisir

Cette fonction permet de saisir des aliments à une température réglable entre 40 et 85°C. La température de consigne par défaut est 60°C.

Un bip est émis à l'atteinte de la température de consigne et le foyer arrête la chauffe. Un bip de retournement a +10°C par rapport à la T° la plus basse de départ.

Frire

Cette fonction permet de frire à une température réglable entre 130 et 190°C, la température de consigne par défaut 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 .
- 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.



.3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Informations techniques sur la fonction sonde :

| | Spécifications | Notes |
|---------------------------------------|--------------------------------|--|
| Tension | 2.5 - 3V | Pile CR2032 |
| Autonomie | 300 h | avec pile neuve |
| Couleur du témoin | Blanc Vert Bleu Rouge | Mise sous tension Attente connexion Connectée Arrêt |
| Température d'utilisation | 0 - 85°C | Boitier 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 | |

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Consignes de cuisson :

| Fonction | Ingrédient de base ou plat | Quantité (g) | Température (°C) | Temps | Conseils |
|----------------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------|--|---|
| Manuel | Viandes blanches | filets de poulet 150g | 80 °C | 8 à 12 min | Aplatir les blancs (11,5 cm de haut) |
| | Viandes rouges | 150 à 200g | 35 à 45°C (bleu) | 30s à 2 min/face (selon épaisseur) | Laisser reposer la viande 5 min après cuisson |
| | | 150 à 200g | 50 à 55°C (saignant) | 1 min à 3 min/face (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 (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 (selon épaisseur) | Laisser reposer la viande 5 min après cuisson |
| | Frites congelées | 200g / 1,5l huile | 160° puis 180° | 11 min 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 (coloration) | 3 à 5 min (puissance 10) | Le brunissement est très rapide, rester vigilant, |
| | Caramel | à l'eau (100g sucre/60 ml eau) | jusqu'à 145°C | 8 à 12 min (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) | |
| Fondre | 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 | ne pas mélanger 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 (50cl pour 1kg de fromage) |
| Réchauffer | 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 |

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Consignes de cuisson :

| Fonction | Ingrédient de base ou plat | Quantité (g) | Température (°C) | Temps | Conseils |
|-------------------------|----------------------------|---|----------------------|---|--|
| Mijoter | 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 (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. |
| Cuisson sous videexpert | 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 | 1l d'eau | |
| Bouillir | 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 (attention, certains riz demande plus de temps de cuisson : riz «vénézé») |
| | 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. Vérifier cuisson selon la nature des pâtes utilisées. |



3 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 Cuisson sur peau, sans retournement et avec couvercle |
| | Bœuf (bleu) Façon tournedos 3 cm | 160 | 52 | 12 min | Bip retournement à mi-cuisson |
| | Bœuf (saignant) Façon tournedos 3 cm | 180 | 57 | 14 min | Bip retournement à mi-cuisson |
| | Bœuf (à point) 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. Cuisson avec couvercle |
| | Blanc de volaille | 130 | 105 | 24 à 30 min | Sonde à cœur Cuisson sans couvercle avec bip de retournement |
| Frire | Frites | 200 | 180 | 10 à 15 min | 1500 ml d'huile |



3 UTILISATION DE VOTRE TABLE

SÉCURITÉS & 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.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

Limiteur de température

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

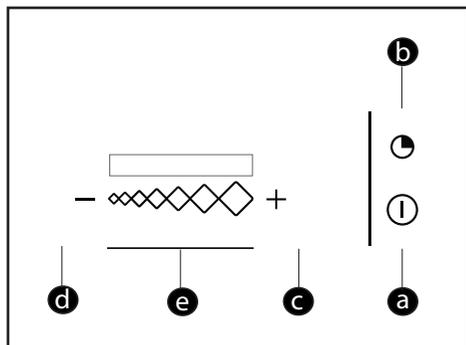
 Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

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.



3 UTILISATION DE VOTRE HOTTE



Lexique clavier

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

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.

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.

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.

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 saturé, 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.



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 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 à l'eau tiède et au savon doux. Les produits abrasifs doivent être évités.

Ne pas laver la grille au lave vaisselle.

5 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.**

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut D1 : 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 «Sécurité 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.



6 TABLEAU ECO CONCEPTION

- FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 602014
- NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 602014
- PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 602014
- PT Informações para o etiquetado de placas elétricas domésticas - UE n° 602014
- DE Informationen zur Kennzeichnung von Haushaltskochenplatten - UE n° 602014
- ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 602014
- IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 602014
- LT Informacija apie namų elektrines viryklės plokštes - UE n° 602014
- SK Informácia o označovaní domáckych elektrických sporákov - UE n° 602014
- CZ Informace o označování domácích elektrických sporákových desek - UE n° 602014
- DA Dødsregler for elektriske til husholdningsbrug - UE n° 602014
- EL Πληροφορίες σχετικά με τις ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος οικιακής χρήσης - UE n° 602014
- HU Információk a háztartási elektromos főzőlapokról - UE n° 602014
- SL Informacije o označevanju električnih kuhalnih plošč - UE n° 602014
- LT Informacija apie namų elektrines viryklės plokštes - UE n° 602014
- SK Informácia o označovaní domáckych elektrických sporákov - UE n° 602014
- CZ Informace o označování domácích elektrických sporákových desek - UE n° 602014

| Symbol | Value | Unit |
|---|--|------------|
| Model identification | #RZX2211 | |
| Rating plate |  | |
| Type of hob | Inclusion ** | |
| Total power | 7400 | W |
| Number of cooking zones and/or areas | 4 | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid shafts) | Inclusion ** | |
| For circular cooking zones or areas: diameter of smallest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 1 Ø | cm |
| For circular cooking zones or areas: diameter of largest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 2 Ø | cm |
| For rectangular cooking zones or areas: length and width of smallest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 3 Ø | cm |
| For rectangular cooking zones or areas: length and width of largest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 4 Ø | cm |
| For electric heating zones or areas: length and width of smallest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 5 Ø | cm |
| For electric heating zones or areas: length and width of largest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 6 LW | 6020x 4020 |
| For electric heating zones or areas: length and width of smallest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 7 LW | 2020x 4020 |
| For electric heating zones or areas: length and width of largest surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 6 mm | 8 LW | |
| Energy consumption per cooking zone or area (kWh/100 kWh per kg) | 1 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| | 2 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| | 3 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| | 4 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| | 5 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| | 6 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| | 7 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| | 8 EC _{max} (only) | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | EC _{max} (only) | Wh/kg |

• 7 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

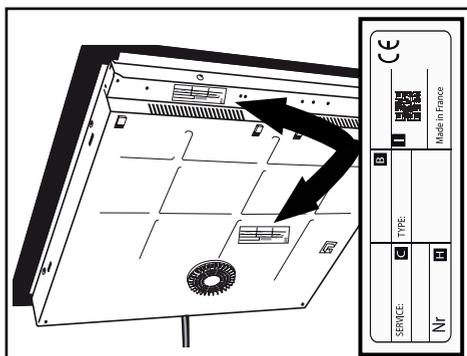
NOTA :

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

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

