



# 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



CZ2100188\_00 02/24

**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.



BYCert.6011825

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>6</b>
Protection de l'environnement.....	6
• <b>2 INSTALLATION</b> .....	<b>7</b>
Deballage.....	7
Encastrement.....	7
Branchement électrique.....	9
• <b>3 PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	<b>10</b>
• <b>4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	<b>11</b>
Choix du récipient .....	11
Sélection de foyer .....	11
Mise en marche - Arrêt.....	11
Reglage de la puissance.....	12
Horizone.....	12
Reglage de la minuterie .....	13
Fonction elapsed time .....	13
Verrouillage des commandes.....	13
Fonction ics .....	14
Fonction recall .....	14
Fonction switch .....	15
Fonction boil.....	15
Securites & recommandations .....	15
• <b>5 ENTRETIEN</b> .....	<b>17</b>
• <b>6 ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	<b>18</b>
• <b>7 TABLEAU ECO CONCEPTION</b> .....	<b>19</b>
• <b>8 SERVICE CONSOMMATEURS</b> .....	<b>20</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.



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.



---

## **SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

---

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.

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.

## 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

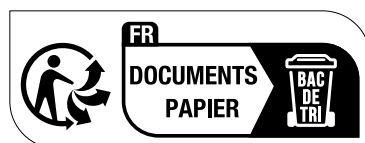
que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre 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 !*

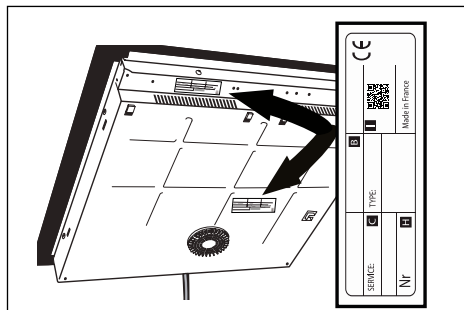


# .2 INSTALLATION

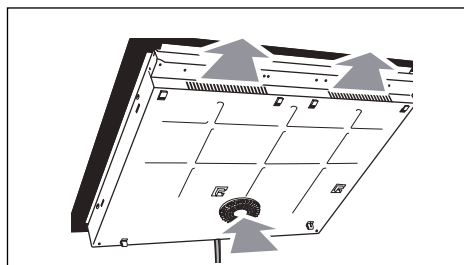
## DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection de la table de cuisson.

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:
----------	-------

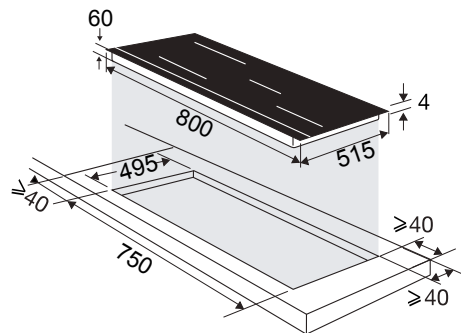


## ENCASTREMENT

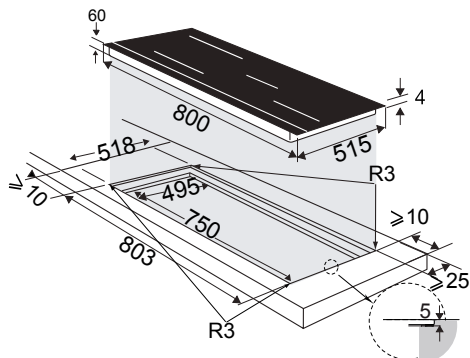
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées.

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

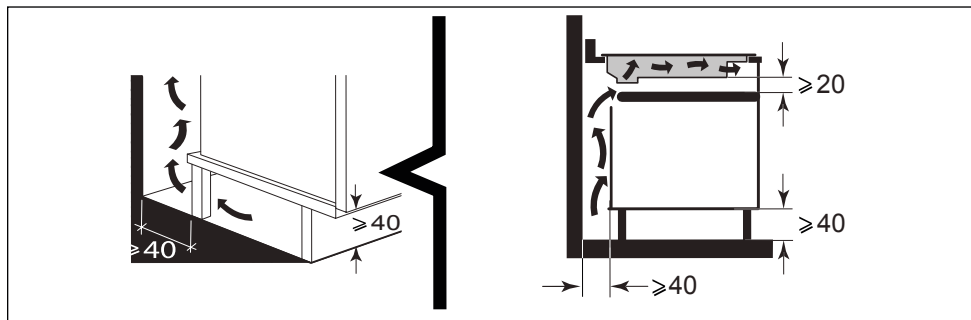


### Encastrement à fleur



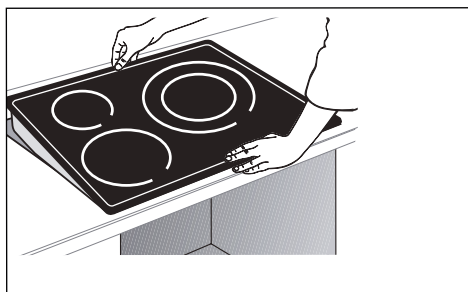
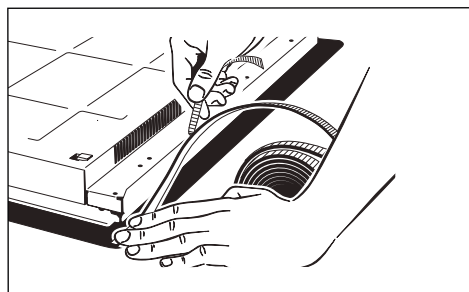
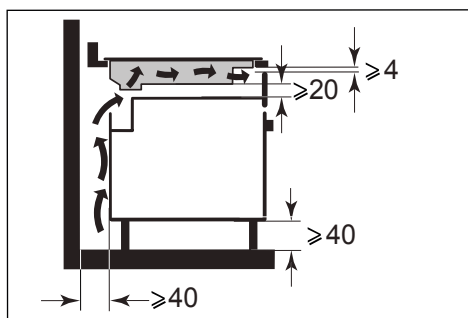
## 2 INSTALLATION

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 (8 cm x 5 cm).



# .2 INSTALLATION

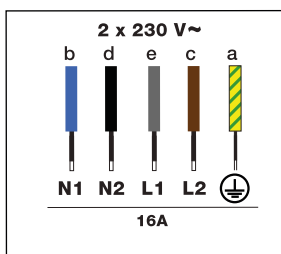
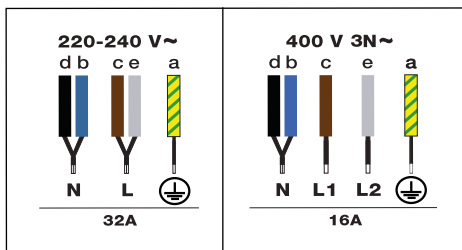
## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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



## Lexique clavier

 : On / Off

 : Verrouillage / Clean Lock

 : Horizone

 : Choix zone de cuisson



 : Réglage puissance / temps


## Fonctions

 : Fonction ICS

 : Fonction Recall

 : Fonction Switch


 : Minuterie


 : Fonction Elapsed time


## Accès direct

 : Maintenir au chaud

 : Mijoter

 : Saisir


 : Boost


 : Bouillir

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 4.1 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.

 Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande

## 4.2 SÉLECTION DE FOYER

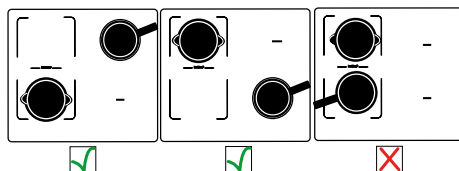
Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient 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	3700 / 4600*	15 - 32
Horizone	3700 / 4600*	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.

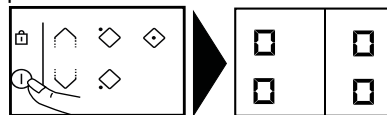
Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations ci-dessous :

**boost**

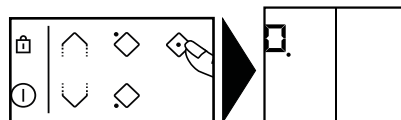


## 4.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes.





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



Si un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### Arrêt d'une zone / table

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

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



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 4.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance 1 à 14.



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

Pré-sélection de puissance :

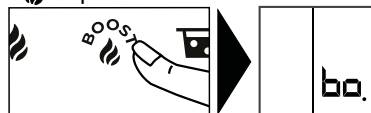
Quatre touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies :

= puissance 2 - Maintenir au chaud

= puissance 10 - Mijoter

= puissance 19 - Saisir

= puissance maximale.



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

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

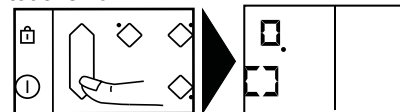
- Un bip valide votre action après quelques instants.

## 4.5 HORIZONE

— **Horizone<sup>tech</sup>** —

La sélection de la zone libre se fait par la

touche



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

Pour arrêter la zone, appuyer longuement

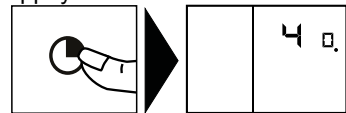
sur la touche ; un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole «H» apparaît.

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

## 4.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche .



puis sur les touches + ou -



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

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

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

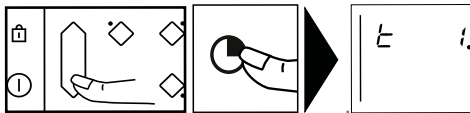


# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Minuteur indépendant

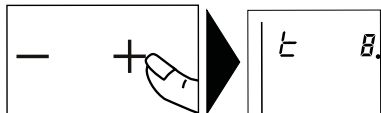
Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée.



Faites un appui sur .

- Réglez le temps avec la touche + 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.


## 4.7 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 apparait. Un bip est émis pour confirmer

votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.


Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après l'appui sur . Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

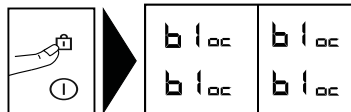
## 4.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

### 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  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre.




### Table verrouillée en fonctionnement

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

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

«bloc» apparait 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaît dans l'afficheur et un bip confirme votre manoeuvre.





# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

Faites un appui court sur . Un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur.


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

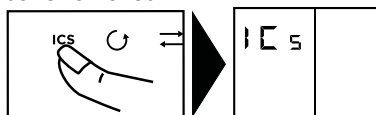
## 4.9 FONCTION ICS Intelligent Cooking System

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

Procédez ainsi :

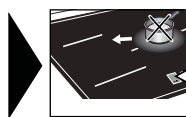
Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø28 cm). Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur . Le symbole «ICS» apparaît dans l'afficheur.



soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «ICS» 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.

## 4.10 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 .

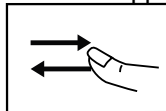




Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

## 4.11 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 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.

## 4.12 FONCTION BOIL

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire

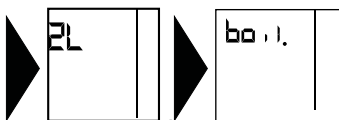
# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

cuire des pâtes par exemple.

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil» .



Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches + ou -.



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

Validez en appuyant sur le symbole «Boil» ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» défile dans l'afficheur. Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».

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

Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés. Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

**NOTA :** Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

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

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



## Conseil économie d'énergie

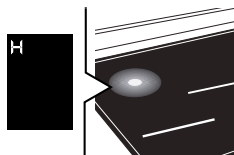
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

## 4.13 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

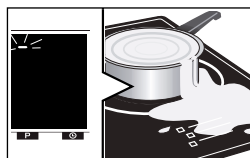
### Limiteur de température

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.




# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- 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.



# .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.



# 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.**

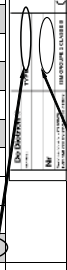
Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.



# TABLEAU ECO CONCEPTION

**FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 802014  
**DE** Technische Angaben für elektrische Energierufe für Kochplatten - UE n° 802014  
**ES** Datos técnicos de las placas de cocción eléctricas domésticas - UE n° 802014  
**IT** Informazioni sui pannelli cottura elettrici - UE n° 802014  
**UK** Informacii o elektrických jednotkách - UE n° 802014  
**CZ** Informácie o elektrických jednotkách - UE n° 802014  
**SK** Informácie o elektrických jednotkách - UE n° 802014  
**DK** Informations til elektriske køkkenplader - UE n° 802014  
**EE** Informatsioon toote tehniliste andmete kohta - UE n° 802014

**FR** Informations relatives à la consommation électrique de base des plaques de cuisson électriques - UE n° 802014  
**DE** Informationen zur Basisstromaufnahme elektrischer Energierufe für Kochplatten - UE n° 802014  
**ES** Información sobre el consumo eléctrico básico de las placas de cocción eléctricas domésticas - UE n° 802014  
**IT** Informazioni sulla potenza elettrica di base dei riscaldatori - UE n° 802014  
**UK** Informacii o elektrických jednotkách - UE n° 802014  
**CZ** Informácie o elektrických jednotkách - UE n° 802014  
**SK** Informácie o elektrických jednotkách - UE n° 802014  
**DK** Informations til elektriske køkkenplader - UE n° 802014  
**EE** Informatsioon toote tehniliste andmete kohta - UE n° 802014

Symbol	Value	Unit
Model identification	BL1A2913	
Rating plate		
Type of hob	Induction =	
Total power	5400	W
Number of cooking zones and/or areas	4	
Heating technology (electro-cooking zones, induction-cooking zones, total power)	Induction =	
1	0	20
2	0	16
3	0	
4	0	
5	0	
6	LW	4020
For multiple cooking zones or surface area per electric heated cooking zone, specify the maximum power per electric heated cooking zone (total rated power)		
7	LW	
8	LW	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per year		
1	EC <sub>active,1</sub>	106,4
2	EC <sub>active,2</sub>	117,2
3	EC <sub>active,3</sub>	
4	EC <sub>active,4</sub>	
5	EC <sub>active,5</sub>	
6	EC <sub>active,6</sub>	182,1
7	EC <sub>active,7</sub>	
8	EC <sub>active,8</sub>	
Energy consumption for the hob calculated per year	EC <sub>active,hob</sub>	112,2

**FR** Symbole des éléments de la fiche technique : BL1A2913. UE n° 802014. Ce tableau est soumis à la législation UE n° 802014.  
**DE** Symbole der technischen Angaben: BL1A2913. UE n° 802014. Diese Tabelle ist der EU-Richtlinie n° 802014 unterliegend.  
**ES** Símbolos de las características técnicas: BL1A2913. UE n° 802014. Este cuadro de datos está sujeto a la legislación UE n° 802014.  
**IT** Simboli per le caratteristiche tecniche: BL1A2913. UE n° 802014. Questa tabella è soggetta alla direttiva UE n° 802014.  
**UK** Symbole prechodových údajov: BL1A2913. UE n° 802014. Táto tabuľka je podriadená smernici EÚ č. 802014.  
**CZ** Symbole technických údajů: BL1A2913. UE n° 802014. Tato tabulka je podřízená směrnici EÚ č. 802014.  
**SK** Symbole technických údajov: BL1A2913. UE n° 802014. Táto tabuľka je podriadená smernici EÚ č. 802014.  
**DK** Symboler for tekniske oplysninger: BL1A2913. UE n° 802014. Denne tabel er underlagt EU direktiv n° 802014.  
**EE** Toote tehniliste andmete sümbolid: BL1A2913. UE n° 802014. See tabel on määratud Euroopa Liidu direktiivi n° 802014 alusel.

**FR** Les informations relatives à la consommation électrique de base des plaques de cuisson électriques sont indiquées dans le tableau ci-dessous.  
**DE** Die Informationen zur Basisstromaufnahme elektrischer Energierufe für Kochplatten sind im nachfolgenden Tabellenblatt dargestellt.  
**ES** La información sobre el consumo eléctrico básico de las placas de cocción eléctricas domésticas se indica en el cuadro de datos que figura a continuación.  
**IT** Le informazioni sulla potenza elettrica di base dei riscaldatori sono indicate nella tabella sottostante.  
**UK** Informacii o elektrických jednotkách sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.  
**CZ** Informácie o elektrických jednotkách sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.  
**SK** Informácie o elektrických jednotkách sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.  
**DK** Informations til elektriske køkkenplader er angivet i nedenstående tabel.  
**EE** Informatsioon toote tehniliste andmete kohta on toodud alljärgnevas tabelis.

**FR** Le nombre de zones de cuisson est indiqué dans le tableau ci-dessous. Le symbole « LW » indique une zone à induction. Les symboles « EC<sub>active,1</sub> » à « EC<sub>active,8</sub> » indiquent les zones à induction, les zones à gaz et les zones à chauffage électrique.  
**DE** Die Anzahl der Kochzonen ist im nachfolgenden Tabellenblatt angegeben. Das Symbol „LW“ steht für eine Induktionszone. Die Symbole „EC<sub>active,1</sub>“ bis „EC<sub>active,8</sub>“ bezeichnen Induktionszonen, Gaszonen und elektrisch beheizte Kochzonen.  
**ES** El número de zonas de cocción se indica en el cuadro de datos que figura a continuación. El símbolo « LW » indica una zona de inducción. Los símbolos « EC<sub>active,1</sub> » a « EC<sub>active,8</sub> » indican zonas de inducción, zonas de gas y zonas de calentamiento eléctrico.  
**IT** Il numero di zone di cottura è indicato nella tabella sottostante. Il simbolo « LW » indica una zona a induzione. I simboli « EC<sub>active,1</sub> » a « EC<sub>active,8</sub> » indicano zone a induzione, zone a gas e zone a riscaldamento elettrico.  
**UK** Číslo zón varenia je uvedené v nasledujúcej tabuľke. Symbolem « LW » označuje zónu indukčnú. Symbolem « EC<sub>active,1</sub> » až « EC<sub>active,8</sub> » označujú zóny indukčné, plynné a elektricky vyhrievané.  
**CZ** Číslo zón vaření je uvedeno v následující tabulce. Symbolem « LW » označuje zónu indukční. Symbolem « EC<sub>active,1</sub> » až « EC<sub>active,8</sub> » označují zóny indukční, plynové a elektricky vyhřívané.  
**SK** Číslo zón varenia je uvedené v nasledujúcej tabuľke. Symbolem « LW » označuje zónu indukčnú. Symbolem « EC<sub>active,1</sub> » až « EC<sub>active,8</sub> » označujú zóny indukčné, plynné a elektricky vyhrievané.  
**DK** Antallet af kogezoner er angivet i nedenstående tabel. Symbolet « LW » angiver en induktionszone. Symbolet « EC<sub>active,1</sub> » til « EC<sub>active,8</sub> » angiver induktionszoner, gaszoner og elektrisk opvarmede kogezoner.  
**EE** Kõuetsoonide arv on toodud alljärgnevas tabelis. « LW » sümbol tähistab induktsioonitsooni. Sümbolid « EC<sub>active,1</sub> » kuni « EC<sub>active,8</sub> » tähistavad induktsioonitsoone, gaasitsoone ja elektriliselt kütetatuid tsoone.

**FR** Le symbole « LW » indique une zone à induction. Les symboles « EC<sub>active,1</sub> » à « EC<sub>active,8</sub> » indiquent les zones à induction, les zones à gaz et les zones à chauffage électrique.  
**DE** Das Symbol « LW » steht für eine Induktionszone. Die Symbole « EC<sub>active,1</sub> » bis « EC<sub>active,8</sub> » bezeichnen Induktionszonen, Gaszonen und elektrisch beheizte Kochzonen.  
**ES** El símbolo « LW » indica una zona de inducción. Los símbolos « EC<sub>active,1</sub> » a « EC<sub>active,8</sub> » indican zonas de inducción, zonas de gas y zonas de calentamiento eléctrico.  
**IT** Il simbolo « LW » indica una zona a induzione. I simboli « EC<sub>active,1</sub> » a « EC<sub>active,8</sub> » indicano zone a induzione, zone a gas e zone a riscaldamento elettrico.  
**UK** Symbolem « LW » označuje zónu indukčnú. Symbolem « EC<sub>active,1</sub> » až « EC<sub>active,8</sub> » označujú zóny indukčné, plynné a elektricky vyhrievané.  
**CZ** Symbolem « LW » označuje zónu indukční. Symbolem « EC<sub>active,1</sub> » až « EC<sub>active,8</sub> » označují zóny indukční, plynové a elektricky vyhřívané.  
**SK** Symbolem « LW » označuje zónu indukčnú. Symbolem « EC<sub>active,1</sub> » až « EC<sub>active,8</sub> » označujú zóny indukčné, plynné a elektricky vyhrievané.  
**DK** Symbolet « LW » angiver en induktionszone. Symbolet « EC<sub>active,1</sub> » til « EC<sub>active,8</sub> » angiver induktionszoner, gaszoner og elektrisk opvarmede kogezoner.  
**EE** Sümbol « LW » tähistab induktsioonitsooni. Sümbolid « EC<sub>active,1</sub> » kuni « EC<sub>active,8</sub> » tähistavad induktsioonitsoone, gaasitsoone ja elektriliselt kütetatuid tsoone.

## 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

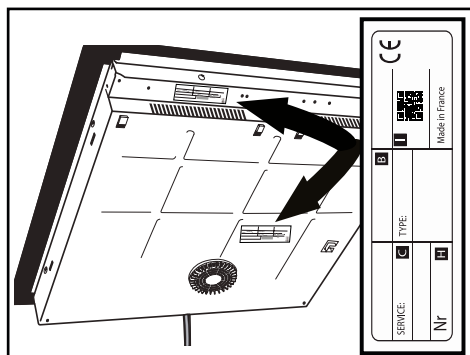
### NOTA :

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