



# 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



CZ2100148\_00

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

## CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

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

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



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

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

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

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# ***TABLE DES MATIERES***

---

FR

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTION IMPORTANTE .....</b>	<b>4-6</b>
<b>1 ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>7</b>
Protection de l'environnement .....	7
<b>2 INSTALLATION.....</b>	<b>8-9</b>
Déballage.....	8
Encastrement.....	8-9
Branchement électrique.....	10
<b>3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL.....</b>	<b>11</b>
<b>4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL .....</b>	<b>14</b>
Gestion des paramètres .....	14
Fonctions spéciales .....	15
Sonde .....	17
Fonction RECALL .....	23
Verrouillage des commandes .....	23
Guide culinaire .....	23
Exemple de recette pas à pas .....	28
Jumelage .....	30
Minuterie indépendante .....	30
Sécurité et recommandations .....	31
<b>5 ENTRETIEN .....</b>	<b>32</b>
<b>6 ANOMALIES ET SOLUTIONS .....</b>	<b>33</b>
<b>7 TABLEAU ECO CONCEPTION.....</b>	<b>34</b>
<b>8 SERVICES APRÈS-VENTE .....</b>	<b>35</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.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en



---

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

---

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.

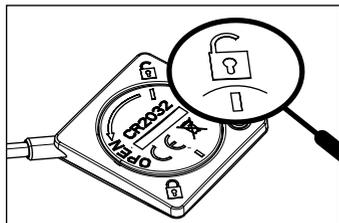
Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.



# SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

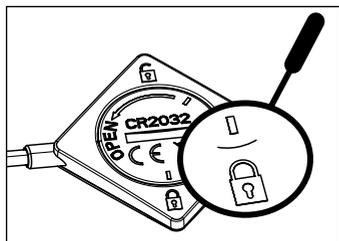
## SONDE

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



(fig 1.)

Pour dévisser le couvercle, utiliser une pièce de monnaie pour tourner jusqu'à aligner le trait avec le verrou ouvert (fig 1.).



(fig 2.)

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

Remplacer la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite. La pile doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut.

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

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

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Sonde est conforme à la directive 2014/53/UE. La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse internet suivante :

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



# 1 ENVIRONNEMENT

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables.

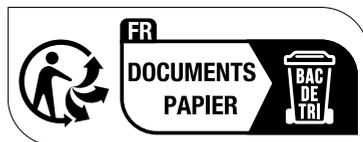
Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

### Conseil économie d'énergie

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

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



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

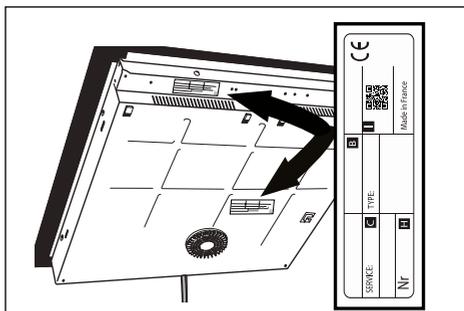
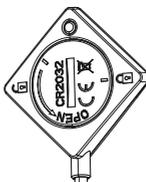


# .2 INSTALLATION

## DEBALLAGE

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

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



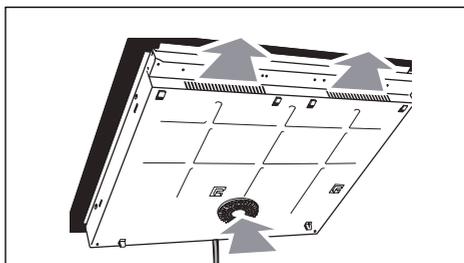
Service:

Type:

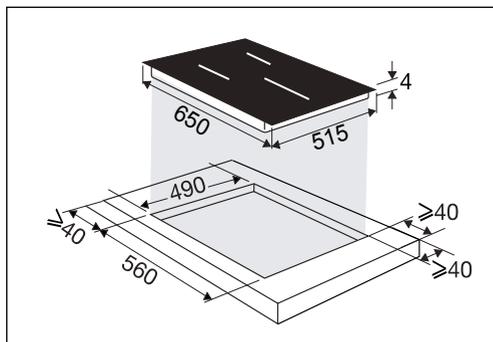
## ENCASTREMENT

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

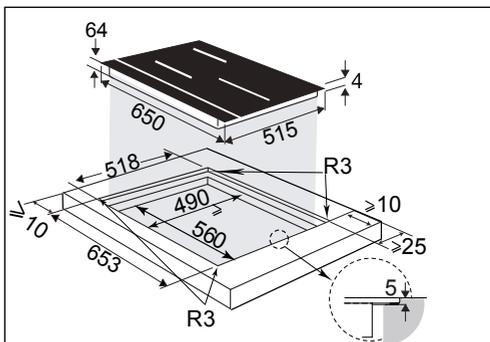
Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.



### Encastrement sur plan

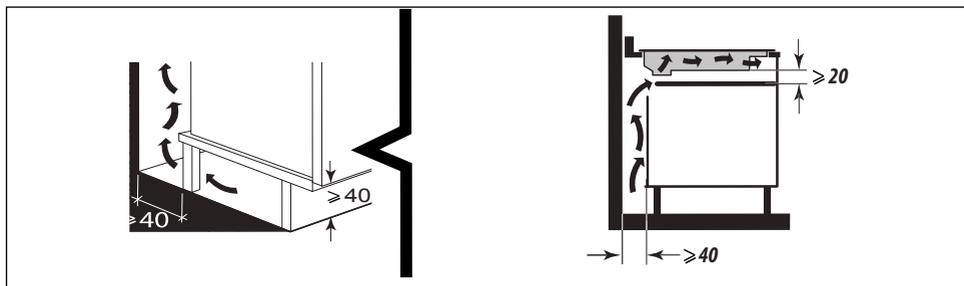


### Encastrement à fleur



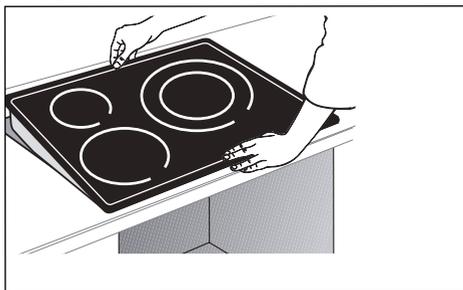
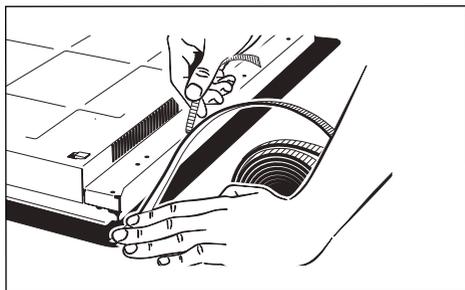
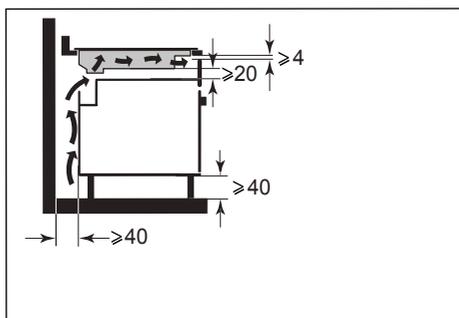
## .2 INSTALLATION

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



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

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



### Important

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

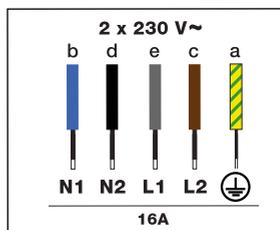
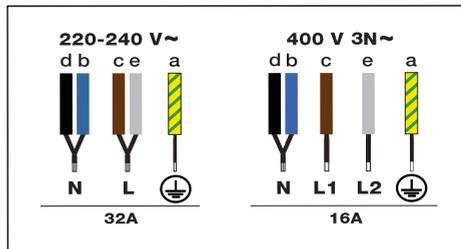
Identifiez le câble de votre table de cuisson :

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

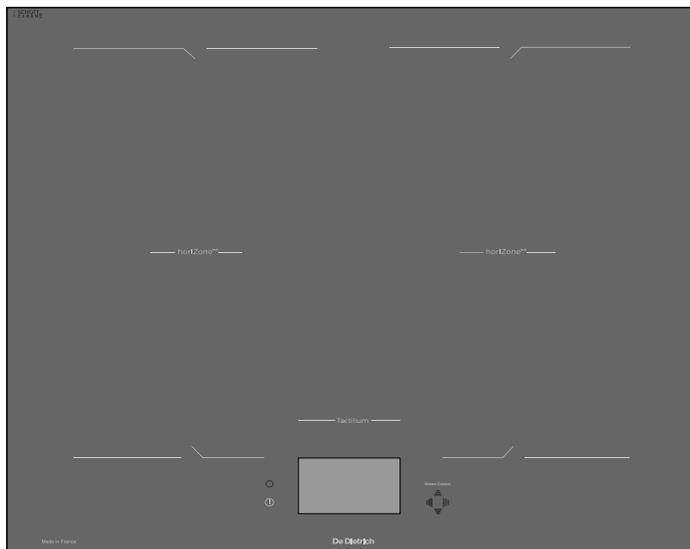
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commandes.

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).

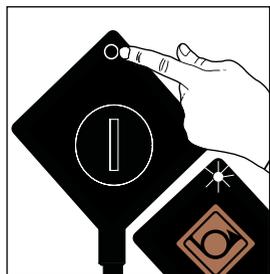
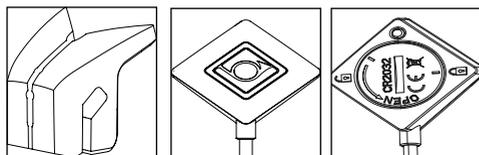
En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.



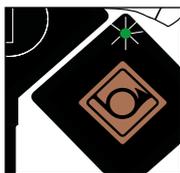
# 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL



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.

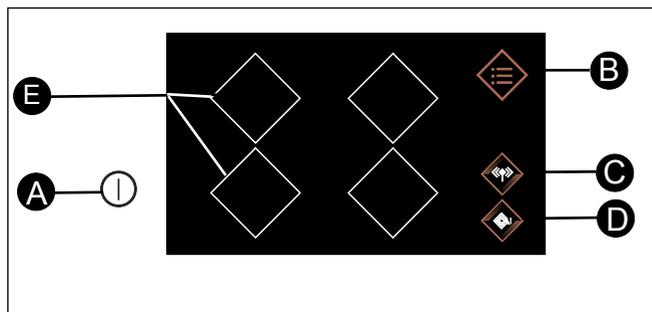
La led de la sonde clignote en **rouge** : pile trop faible / perte de communication / arrêt de la sonde.



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

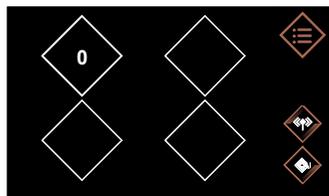
## Description de l'écran d'accueil

Votre écran est entièrement tactile. Un simple appui sur celui-ci permet d'accéder aux commandes une fois la table mise en route.



- A** Touche Marche/Arrêt de la table.
- B** Menu
- C** Cuisson avec sonde
- D** Assistant culinaire
- E** Zones de cuisson

Faites un appui sur la touche **A**, 4 losanges apparaissent. Les losanges sont fixes si aucun récipient n'est détecté, ou en pointillés puis fixe si un récipient est détecté. Un zéro s'affiche alors dans la zone de cuisson.



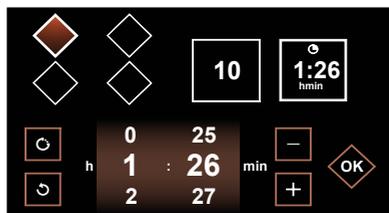
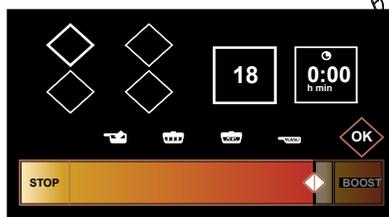
Un appui sur la zone de cuisson ouvre un menu de réglage de la puissance et de la minuterie. Vous pouvez alors régler la puissance en faisant glisser votre doigt horizontalement sur le bandeau de puissance. La température choisie s'affiche. Vous pouvez également régler la puissance en appuyant sur les touches de fonctions rapides :

 **Fondre** ou  **Maintien au chaud** ou  **Mijoter** ou  **Saisir**.

Un appui sur  permet de régler le temps de cuisson souhaité.

Vous pouvez régler la minuterie en faisant défiler les minutes et les heures verticalement ou bien en appuyant sur les touches + et -. Un appui sur OK valide votre réglage.

Une fois la puissance et le temps de cuisson réglés, ces derniers apparaissent dans le losange symbolisant votre foyer.



 cette touche permet de remettre la minuterie à zéro



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 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  time. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné. Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini,

appuyez sur la touche  puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. Un bip est émis pour confirmer votre choix. Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

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

Pour que la table détecte un nouveau récipient, posez-le sur la zone désirée, et appuyez sur le losange symbolisant votre foyer dans l'écran. Un zéro apparaît. Vous pouvez régler la puissance désirée en appuyant sur le losange. Sans demande de votre part, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après quelques secondes. Vous pouvez déplacer un récipient d'une zone vers une autre en cours de cuisson en prenant soin de soulever ce récipient et non de le faire glisser; votre table détectera automatiquement

le déplacement et les réglages attribués seront conservés (si un chiffre clignote, il est nécessaire de valider par un appui sur l'écran dans la zone en question).

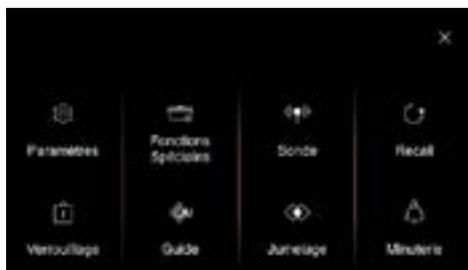
Pour arrêter un foyer, appuyez longuement sur le losange, un bip long retentit et les réglages disparaissent dans ce losange, ou le symbole (chaleur résiduelle) apparaît.

Pour arrêter complètement la table appuyez sur la touche .

Un appui sur la touche Menu



affiche toutes les fonctions à votre disposition



> le  dans l'écran vous permet de fermer l'affichage. Et de contrôler les autres foyers.

> la  dans l'écran vous permet de revenir à l'écran précédent



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Les paramètres



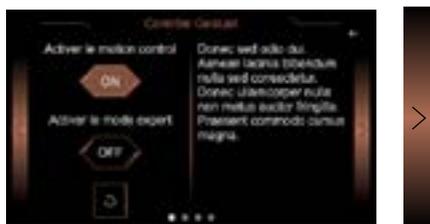
Un appui sur **Général** permet :

- de régler l'intensité de l'affichage de la table en faisant glisser son doigt sur le slider (de 1 à 10).
- de connecter votre table à votre hotte si celle-ci est.
- de choisir la langue du texte de la table de cuisson.

Un appui sur **Contrôle Gestuel** permet :

- d'activer ou désactiver le Motion Control. (Assistant gestuel).

- Le **motion control** permet avec des gestes simples de la main, de sélectionner un foyer et de régler la puissance de cuisson sans toucher le bandeau de commande. Cela permet notamment de ne pas salir et laisser de traces de doigts sur votre table. Lorsque le Motion Control est activé, le bouton apparait comme cela : . Pour le désactiver, appuyez sur ce bouton.



En appuyant sur la flèche vers la droite, vous accédez à un tutoriel qui vous permet de tester les différents gestes à réa-liser pour utiliser le motion control. Chaque étape doit être validée par un appui sur .

- d'activer ou désactiver le mode expert :

- Le **mode Expert** permet en plus de régler la minuterie avec des gestes.

Un appui sur Paramètres Avancés permet :



- de modifier les niveaux de puissance définis dans les fonctions rapides :

 **Fondre** puissance entre 1 & 3 (puissance 2 par défaut)

 **Maintien au chaud** puissance entre 4 & 9 (puissance 7 par défaut)

 **Mijoter** puissance entre 10 & 16 (puissance 14 par défaut)

 **Saisir** puissance entre 17 & 19 (puissance 19 par défaut)

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Accéder au **Power Management** qui vous permet de limiter la puissance totale de votre table pour s'adapter à votre installation électrique.

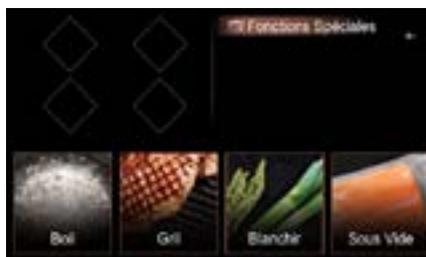
Par défaut, la puissance de votre table de cuisson est réglée à son plus haut niveau. Veillez à ce que la valeur du disjoncteur de votre installation électrique soit bien calibrée (Voir tableau ci-dessous).

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

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

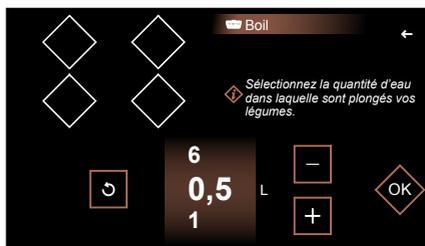
Un appui sur **Notices** vous permet d'obtenir sur votre smartphone la notice de votre produit en scannant le QR code.

## Fonctions spéciales :



### 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).

Validez en appuyant sur  ou attendez quelques secondes que votre réglage soit validé automatiquement.

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  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.

### Fonction Grill



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Associée au gril De Dietrich en fonte émaillée, cette fonction permet de saisir rapidement des aliments sur la zone jumelée et propose les meilleurs réglages pour retrouver les saveurs de la cuisson au barbecue.



Positionnez votre gril sur la zone sélectionnée et validez par un appui sur .

Après la durée de préchauffage, mettez les aliments sur le gril et régler votre temps de cuisson.

L'accessoire grill n'est pas fourni avec la table, il est disponible chez votre revendeur.

## Fonction blanchir 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.

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

Positionnez votre récipient avec les ingrédients sur un foyer.

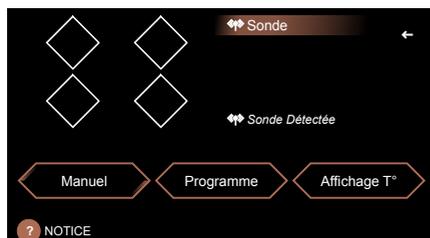
## Fonction Sous vide Sous vide

Cette fonction permet de cuire à basse température les aliments dans un sachet hermétique vidé de son air, pour en préserver la qualité gustative et nutritionnelle. Cette méthode de cuisson est très saine car elle ne nécessite pas d'ajout de matière grasse.

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## «» Sonde

Pour faire fonctionner la sonde, il faut l'allumer (appui sur le bouton du boîtier de plusieurs secondes), allumer la table puis appuyer sur «», le message **recherche de sonde** apparaît quelques secondes, puis **sonde détectée**.



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 relevée par la sonde où qu'elle se trouve (dans une préparation sur votre table ou dans un rôti au sortir du four par exemple).

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

- Verticale



- intermédiaire (réglable)



- En biais



### Positionnement de la sonde

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

3 positions conseillées sont à votre disposition :

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

Pour toutes les fonctions, exceptée la fonction fondre :

- la sonde doit être à 1 cm minimum du fond de la casserole.
- la sonde doit être immergée de minimum 1 cm dans le mets à cuisiner.



# 4 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.

## Mode manuel

Cette fonction permet de faire cuire des aliments en choisissant directement la température souhaitée à l'aide des touches + / - ou de la roulette. 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 16 cm, 21 cm ou 1/2 Horizons 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.

## 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 par défaut et le foyer arrête la chauffe. Un bip de retournement a +10°C retenti.

## 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 alternée avec la température.
- 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.



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

Informations techniques sur la sonde :

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



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 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 (1/1,5 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	<b>ne pas mélanger</b> pour bien décanter la caseine du beurre
	Fromage pour fondue	200 - 1500	40 - 50	10 à 25 min	la quantité de vin ajouté pour la cuisson jouera sur le temps de fonte (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



# 4 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 au 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 à 300g	56,5°C du bain d'eau	30 min pour 2,5 cm épaisseur / 2h00 pour 5 cm épaisseur / jusqu'à 4h00.	
	Ceuf parfait	50g / 1l d'eau	64°	45 min	
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 «vénééri»)
	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.

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Saisir	Saumon	120	52	14 à 16 min	Sonde à cœur 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



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## 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 , puis faites un appui sur  / Recall.

## Verrouillage des commandes Verrouillage

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table.

Pour des raisons de sécurité, seule la touche «Marche/arrêt»  reste toujours active et autorise la coupure des zones de chauffe même verrouillées.

Appuyez sur , un appui long sur  verrouille la table pour une durée indéterminée. Les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de puissance ou de minuterie.



ce symbole s'affiche sur l'écran.

### Déverrouillage :

Lorsque la table est verrouillée, appuyez sur le cadenas  jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manœuvre, votre table est alors déverrouillée.

### Clean lock :

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage. Un appui court sur  verrouille la table pour une durée de 60 secondes.

## Guide culinaire

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 au guide culinaire. Lors de l'utilisation de votre table en mode Recettes, nous préconisons d'utiliser les ustensiles ci-dessous. En fonction de la recette, le type d'ustensile sera préconisé à l'écran.

-  Poêle
-  Poêle avec couvercle
-  Casserole inox
-  Casserole avec couvercle
-  Faitout
-  Faitout avec couvercle

La plupart des ustensiles 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 in-duction.



**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 endom-magerait votre produit.**



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



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. Vous disposez de plusieurs zones sur lesquelles déposer les récipients. Sélectionnez celle 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)
Horizone	3700	18 - Ovale - Poissonnière
1/2 Horizone	2800	11 - 22

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Nous vous proposons une sélection de recettes dans lesquelles vous serez guidés à chaque étape de sa réalisation.

 Recettes

 Ingrédients

## Recettes pas à pas

Plats	Desserts
Bibimbap corée	Chocolat à la viennoise
Blanquette de veau	Crème au chocolat
Bœuf bourguignon	Crème pâtissière
Boulettes bœuf sauce tomate	Poires pochées chocolat
Coq au vin	Pommes caramélisées
Fondue savoyarde	
Marmite du pêcheur	
Œufs brouillés aux truffes	
Osso buco	
Paëlla fruits de mer	
Pot au feu	
Potage champignons	
Poulet à la basquaise	
Râgout d'agneau	
Ramen au poulet	
Ratatouille du chef	
Risotto cèpes	
Sauté de dinde olives citron	
Veau marengo	



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

Ingrédients	Type
<b>Viandes</b>	
Bœuf	Fin / Moyen / Épais
Steak hachés	Frais / Surgelé
Agneau	Côtelettes
Porc	Côtes moyennes / Côtes épaisses
Canard	Magrets / Aiguillettes
Volaille	Blancs / Cuisses
<b>Produits de la mer</b>	
Filets	
Darnes	
Pavés	
Poissons entiers	Petit / Rond < 350g / Plat > 350g
Crabes	Pocher / Pocher ECO*
Crevettes	Griller / Pocher / Pocher ECO*
Moules / coques	
Noix de St Jacques	
<b>Légumes</b>	
Tomates	
Courgettes	
Aubergines	
Poivrons	
Oignons	
Champignons	Taillés / Entiers
Pommes de terre blanchies	
Epinards	



# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

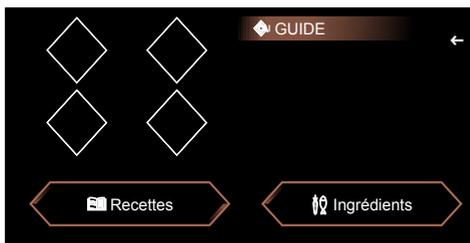
Ingrédients	Type	Quantité
<b>Desserts</b>		
Chocolat fondu		
Crêpes		
Pancakes		
Brioche Pain perdu		
Caramel		
<b>Œufs</b>		
Au plat		2 / 4
Omelette		2 / 4 / 6
Brouillés		2 / 4 / 6
Durs		2 / 4 / 6
Mollets		2 / 4 / 6
A la coques		2 / 4 / 6
Caille		
<b>Pâtes / Riz</b>		
Pâtes fraîches		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Pâtes sèches	Pennes	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pennes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghettis	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghettis ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelles	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelles ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Coquillettes	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Coquillettes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Riz	Blanc	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Complet	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Vénéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

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

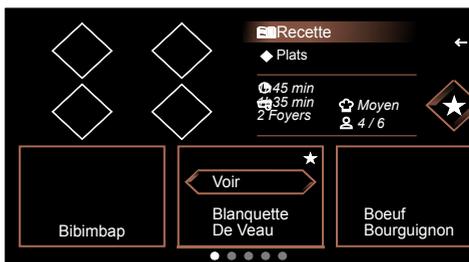


# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

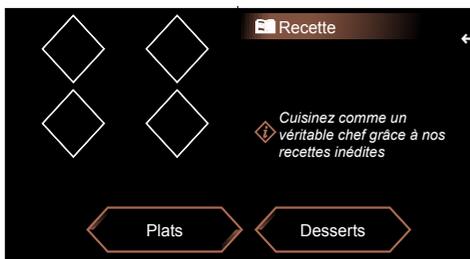
## Exemple de recette de blanquette de veau pas à pas.



1 > Allez dans recettes



4 > Appuyer sur «voir» pour connaître le détail de la recette



2 > puis Plats



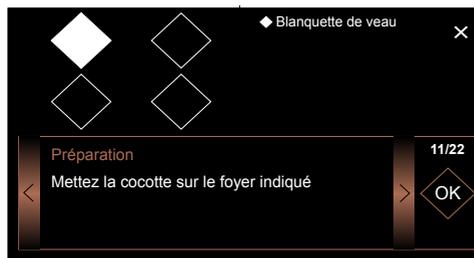
5 > la recette apparait, vous allez maintenant valider chaque étape jusqu'à lancer la cuisson



3 > Enfin acceder a votre choix



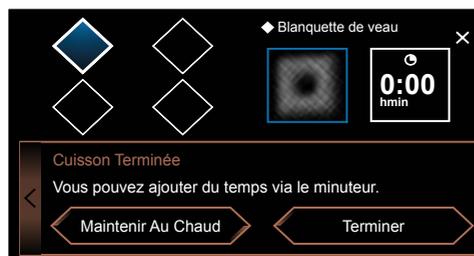
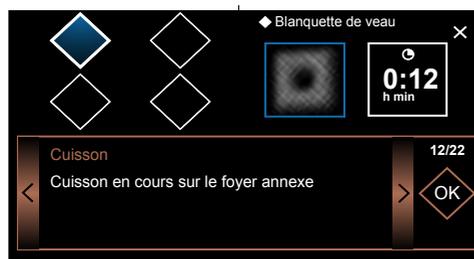
# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



Nous vous souhaitons bon appétit.

Sur une recette, un appui sur  vous permet de sauvegarder la recette pour la mettre dans vos Favoris. Pour la réutiliser, il vous suffira en début de cuisson d'appuyer sur la touche Favorites.

6 > Positionnez le récipient comme proposé par l'afficheur



7 > Vous pouvez maintenant suivre le statut de la cuisson jusqu'à la fin, l'afficheur vous donnera l'opportunité de Maintenir au chaud ou de terminer la cuisson.

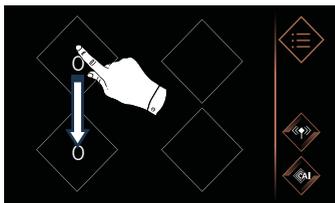


# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

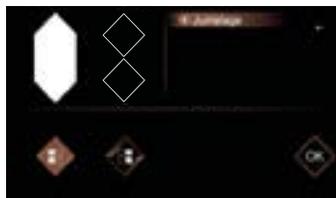
## Jumelage

Votre table vous propose de jumeler les zones de cuisson afin de vous permettre d'utiliser des récipients de grande taille.

**Astuce :** Pour jumeler rapidement deux zones de cuisson, faire glisser votre doigt de la zone du haut vers la zone du bas.



Cela ouvre automatiquement le menu Jumelage et vous n'avez plus qu'à valider en appuyant sur OK.

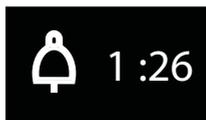


## Minuterie indépendante

Cette fonction permet de régler un compte à rebours sans réaliser de cuisson.



Une fois votre temps défini il apparait à droite de l'écran d'accueil.



A la fin du temps désiré, des bips so-nores retentissent, 0:00 clignote puis s'éteint.

**Nota:** Pour une remise à zéro rapide du temps, appuyer sur .

# 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## SECURITES & RECOMMANDATIONS

### Chaleur résiduelle

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

Une  s'affiche durant cette période.

Ne touchez pas la zone concernée.

### 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 un foyer, 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 "Auto Stop" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



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

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



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

## ENTRETIEN DE LA TABLE

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

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

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

**Remarque importante** : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

## ENTRETIEN DE LA SONDE

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

## 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 MARCHÉ

**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 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.





## 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

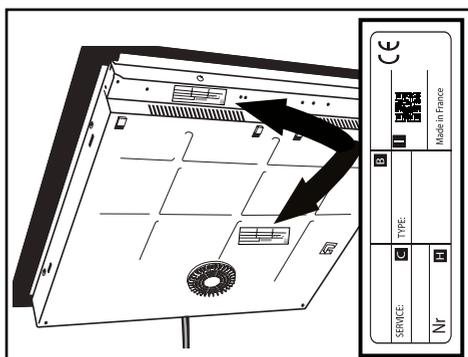
### NOTA :

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

