

FR

GUIDE UTILISATION

# *TABLE INDUCTION*

CZ2100128\_01 07/22

De Dietrich 

FR

# *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

Retrouvez-nous sur  

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



**De Dietrich** 



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.



---

# **TABLE DES MATIERES**

---

<b>Sécurité et précautions importantes .....</b>	<b>3</b>
<b>1 - Présentation.....</b>	<b>6</b>
<b>2 - Installation .....</b>	<b>7</b>
Deballage .....	7
Encastrement .....	7
Branchement électrique.....	9
<b>3 - Utilisation .....</b>	<b>10</b>
Clavier .....	10
3.1 Choix du récipient.....	10
3.2 Sélection du foyer.....	10
3.3 Mise en marche / Arrêt .....	10
3.4 Réglage de la puissance .....	11
3.5 Réglage de la minuterie.....	11
3.6 fonction Recall .....	11
3.7 Verrouillage commande.....	12
3.8 Sécurités et recommandations .....	12
<b>4 - Entretien.....</b>	<b>14</b>
<b>5 - Anomalies .....</b>	<b>15</b>
<b>6 - Environnement .....</b>	<b>16</b>
<b>7 - Service consommateurs.....</b>	<b>17</b>



## **SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

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

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service et Relations Consommateurs".

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 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.

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.

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).

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

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



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

avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

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.

**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.

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.

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.

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 incor-



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

poré 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.

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.

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.

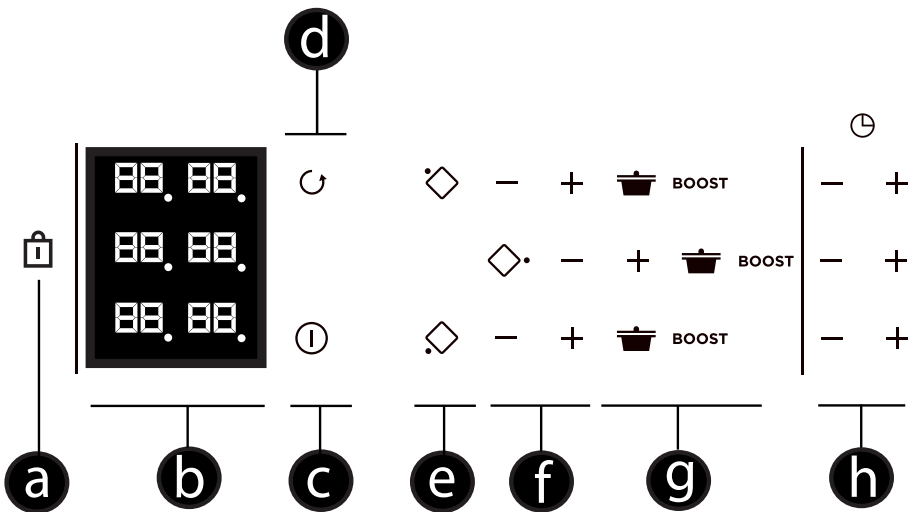
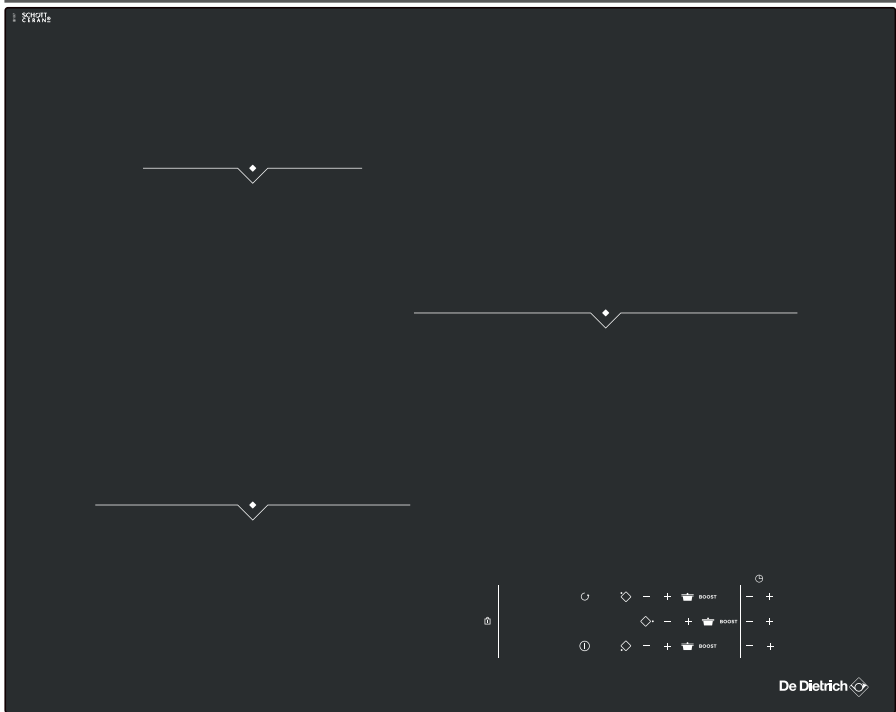
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

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.

**MISE EN GARDE :** 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.

# • 1 PRESENTATION

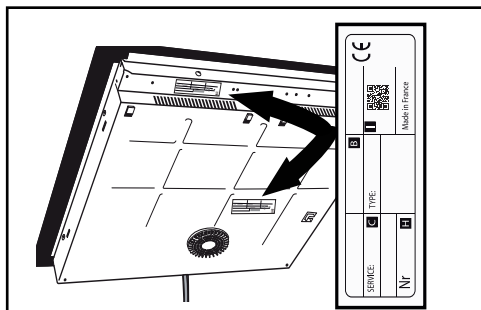


# • 2 INSTALLATION

## 2.1 DEBALLAGE

Pour un usage futur, enlevez tous les éléments de protection. 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.

Service : .....
Type : .....

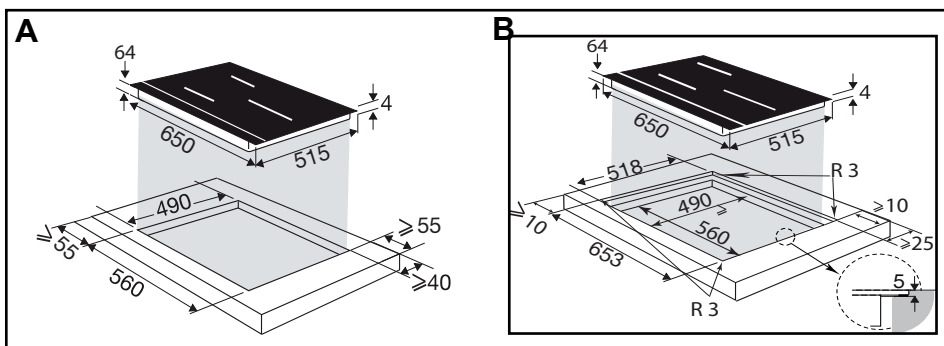
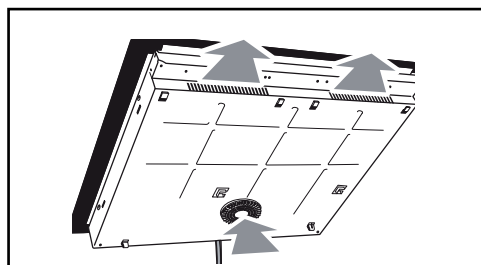


## 2.2 ENCASTREMENT

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.

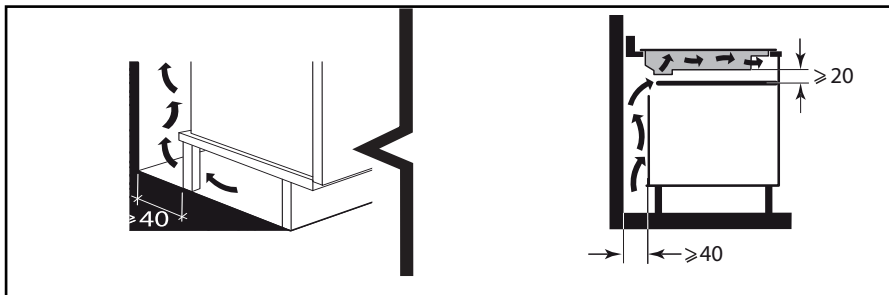
Encastrement sur plan A  
Encastrement à fleur B





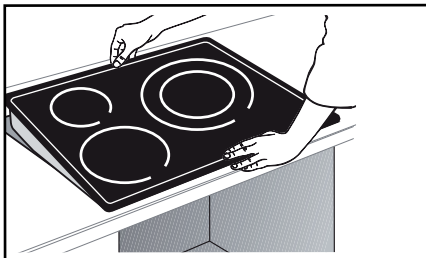
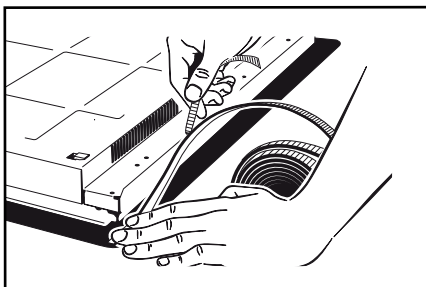
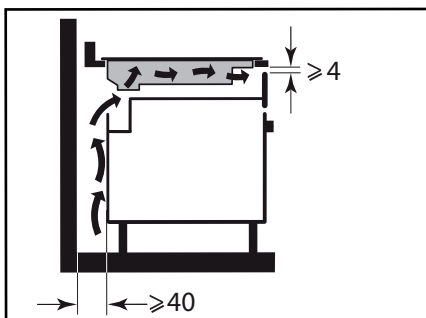
## • 2 INSTALLATION

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.



## • 2 INSTALLATION



### Important

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

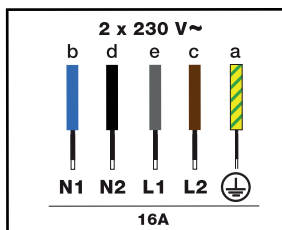
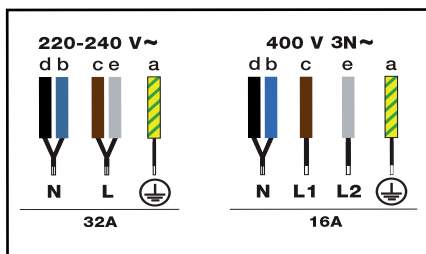
### 2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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,

\* Branchement selon modèle

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

Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.




# • 3 UTILISATION

## Lexique clavier

- a** = Verrouillage / Clean Lock
- b** = Afficheur
- c** = Mise en marche / arrêt table
- d** = Fonction Recall
- e** = Sélection foyer/ Arrêt zone
- f** = Réglage puissance
- g** = Préselection
- h** = Réglage minuterie

### 3.1 CHOIX DU RECIPIENT


La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

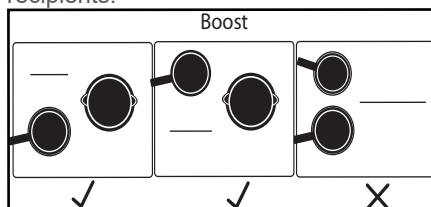
 Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

### 3.2 SELECTION DU FOYER

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

Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	2000	10 à 18 cm
23 cm	3100	12 à 24 cm
28 cm	4000	15 à 32 cm

 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.

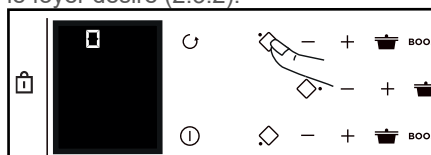


### 3.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT **a**

Appuyez sur la touche marche/arrêt



puis sur la touche  pour sélectionner le foyer désiré (2.3.2).



Un 0 s'affiche et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez régler la


# • 3 UTILISATION

puissance désirée du foyer sélectionné. Sans demande de puissance, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

## Arrêt d'une zone

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

## Arrêt général :

Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt . Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

## 3.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE


Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9.



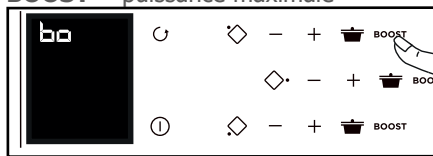
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 9 en appuyant sur la touche -.

## Pré-sélection de puissances:

2 touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établis:

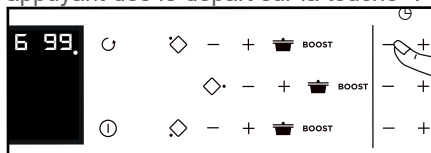
 = Mijotage (correspond à la puissance 4)

**BOOST** = puissance maximale



## 3.5 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement. Le réglage se fait par appui sur + ou -. Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche -.




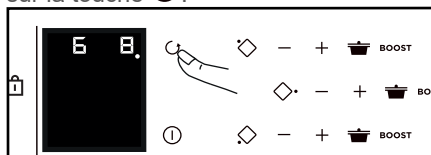
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche -.

## 3.6 LA TOUCHE 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, appuyer 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.

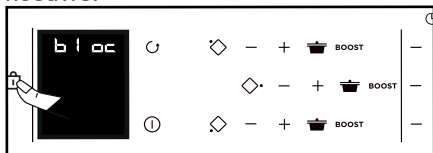
# • 3 UTILISATION

## 3.7 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson. Pour des raisons de sécurité, la touche  reste cependant active et autorise l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

### Verrouillage :

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







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

### Déverrouillage :

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

### Fonction CLEAN LOCK:

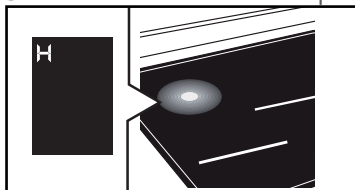
La fonction Clean Lock permet le verrouillage temporaire de la table pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Clean Lock, faites un appui court sur la touche , un bip est émis et le symbole  clignote. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et le symbole  disparaît. Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche .

## 3.8 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

### Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes. Un "H" s'affiche durant cette période.



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 tout risque 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

---

## • 3 UTILISATION

---





Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson. Dans ces cas, le symbole **—** s'affiche accompagné d'un signal sonore.

### **Système «Auto-Stop»:**

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

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

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

 Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

---

## • 4 *ENTRETIEN*

---

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.



## • 5 ANOMALIES



### A la mise en service :

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

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

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

### A la mise en marche :

**La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.**

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

**La table ne fonctionne pas** et un autre message s'affiche. Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

**La table ne fonctionne pas, l'information «bloc» s'affiche.** Déverrouillez la sécurité enfants.

**Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V.

**Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C.

### En cours d'utilisation:

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

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

**Le code F7 s'affiche.**

Les circuits électroniques se sont

échauffés (voir chapitre encastrement).

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

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

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

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

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

**En cas de dysfonctionnement persistant.**

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





## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



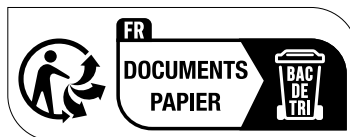
■ Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

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





## 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

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

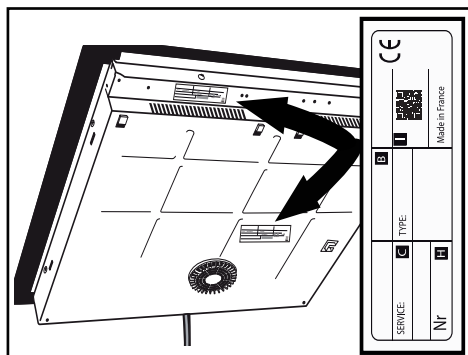
## PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



## 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

