



MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: DPi7698G

CODiC: 4314441



NOTICE



FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE

TABLE INDUCTION
INDUCTION HOB

De Dietrich 

FR

CHERE 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.

De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

FR

Sécurité et précautions importantes	4
Installation	7
Déballage	7
Encastrement	7
Branchement	9
Utilisation	10
Choix du récipient	10
Description de votre dessus	11
Description de l'afficheur	12
Description des fonctions.....	13
Mise en marche	13
Sélection du foyer	14
Réglage de la puissance	16
Arrêt des foyers - de la table	16
Durée de cuisson.....	17
Minuteur indépendant	18
Elapsed time	19
Fonction Ebullition	20
Fonction Maintien au chaud.....	21
Horizon Play	22
Fonction gril / plancha	22
Réglages	23
Pré-sélection de puissances	23
Luminosité	24
Mode Démo	24
Verrouillage des commandes	25
Fonction «Clean lock»	26
Sécurités et recommandations	26
Entretien	28
Anomalies et solutions	30
Environnement	31
Service consommateurs	32
Guide de démarrage rapide (feuillet détachable)	33

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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 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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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 INSTALLATION

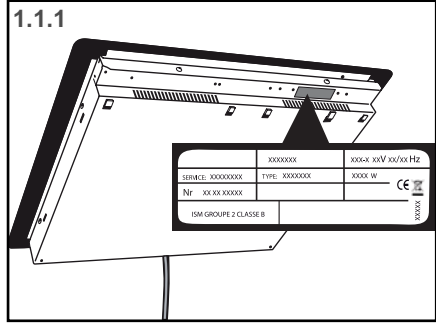


1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1).

Veillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

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

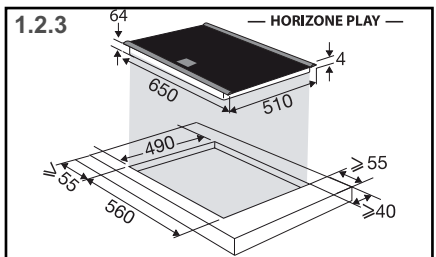
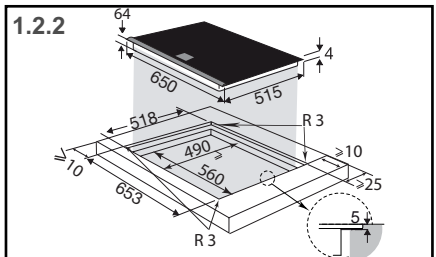
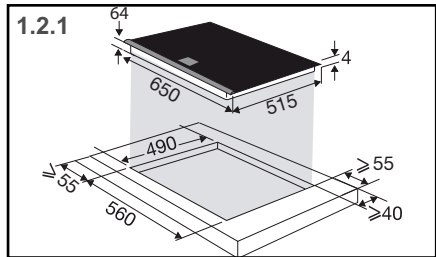


1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

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

- Encastrement sur plan de travail
Voir schémas (1.2.1 - 1.2.3)

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (1.2.2)



• 1 INSTALLATION




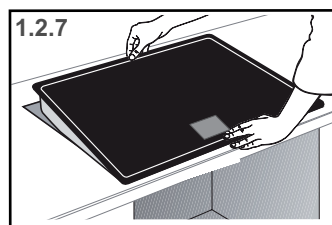
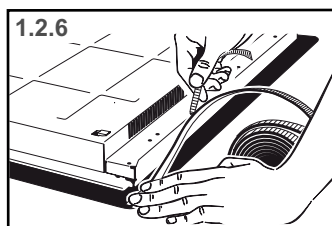
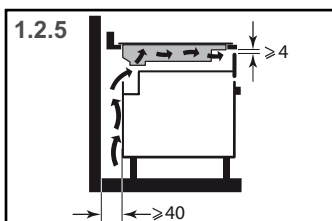
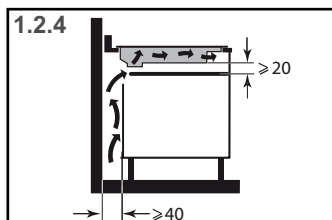
Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.4) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.5), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.

Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.6).

Introduisez la table dans le meuble (1.2.7).

 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 pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Le code «F7» s'affiche alors dans les zones de commandes. 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).



• 1 INSTALLATION



1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

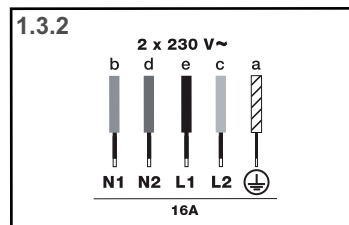
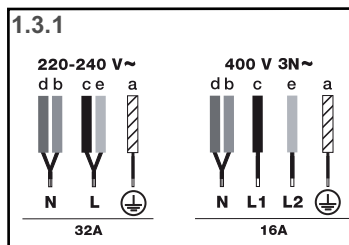
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble et les couleurs des fils de votre table de cuisson :

Câble à 5 fils (1.3.1 et 1.3.2)

- 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.





• 2 UTILISATION



2.1 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.

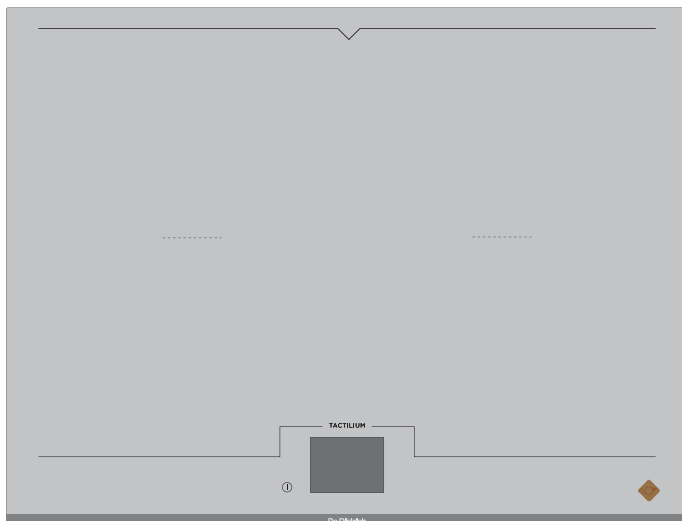
 **Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.** La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

 Evitez de poser des récipients sur l'écran de commande.

• 2 UTILISATION

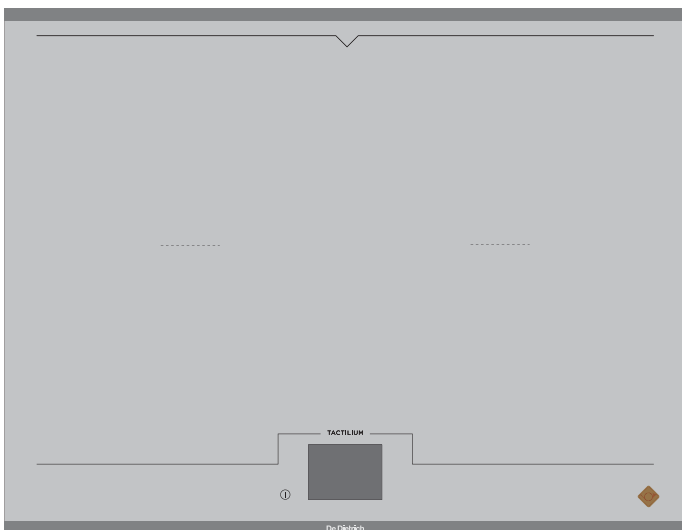


2.2 DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

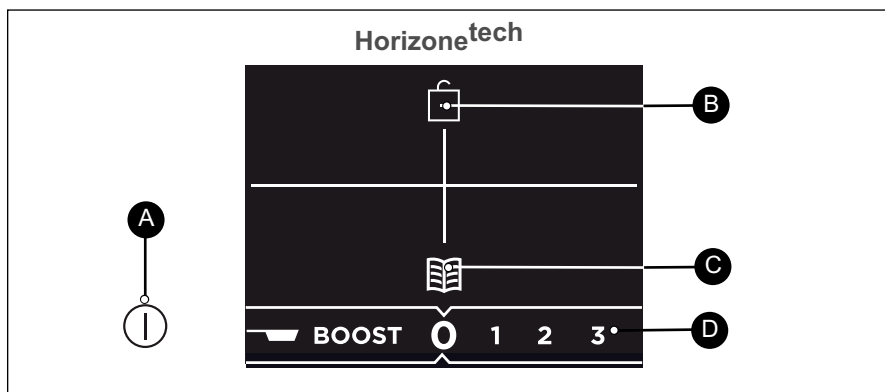
DPI7698GS

• 2 UTILISATION

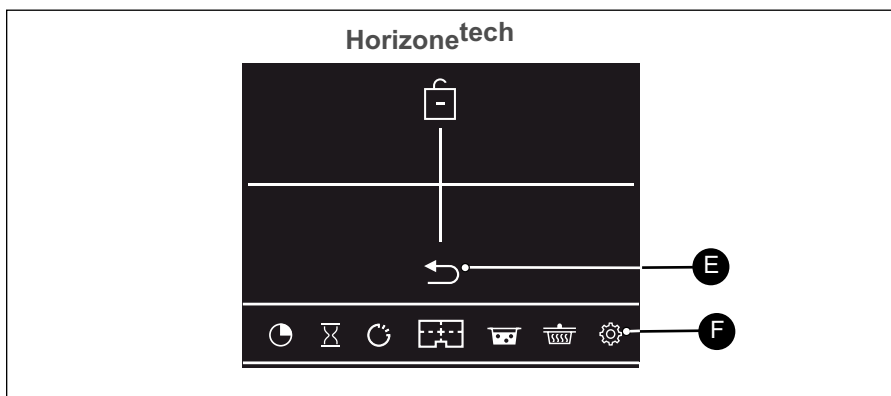


2.3 DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR

Votre clavier est entièrement tactile. Un simple appui sur l'écran permet d'accéder aux commandes une fois la table mise en route. Un bandeau déroulant situé en partie basse de l'afficheur s'utilise en glissant le doigt dessus et permet de choisir la valeur (de puissance) ou les diverses fonctions disponibles.



- A** Marche/Arrêt de la table
- B** Verrouillage du clavier
- C** Touche Menu
- D** Bandeau déroulant (accès aux puissances)



- E** Touche retour
- F** Touches de sélection des fonctions

• 2 UTILISATION



2.4 DESCRIPTION DES FONCTIONS



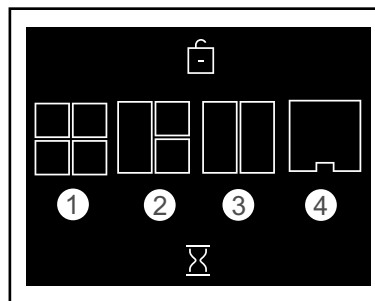
a b c d e f g h

- a Fonction durée de cuisson (minuterie)
- b Fonction minuteur indépendant
- c Fonction «Elapsed time»
- d Fonction sélection de la zone de cuisson
- e Fonction ébullition
- f Fonction maintien au chaud
- g Fonction réglages
- h Fonction gril / plancha

2.5 MISE EN MARCHÉ

4 configurations de cuisson apparaissent dans l'afficheur.

- 1 **Mode QUATTRO**
4 zones :
pour des récipients ayant un fond de Ø 11 à 22 cm.
- 2 **Mode TRIO**
1 espace **Horizone^{tech}** (à gauche) :
pour un gril, une plancha, une poissonnière ou des récipients ayant un fond de Ø 18 à 24 cm.
+ 2 zones (à droite) :
pour des récipients ayant un fond de Ø 11 à 22 cm.
- 3 **Mode DUO**
2 espaces **Horizone^{tech}** :
pour des grils, des planchas, des poissonnières ou des récipients ayant un fond de Ø 18 à 24 cm.
- 4 **Mode SOLO** :
spécialement développé pour tout récipient de grande dimension.
La puissance est identique sur tous les foyers.
NOTA : votre récipient ne doit pas être posé au centre de la table.



Conseil

Lorsque vous utilisez plusieurs récipients en même temps sur votre table, privilégiez les zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation du booster d'une zone entraîne une limitation automatique de la puissance de l'autre zone visible dans l'afficheur.

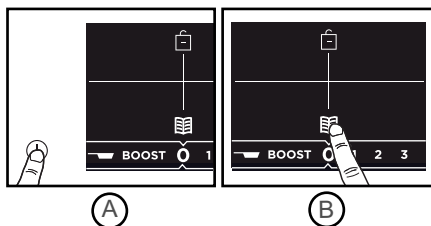
• 2 UTILISATION



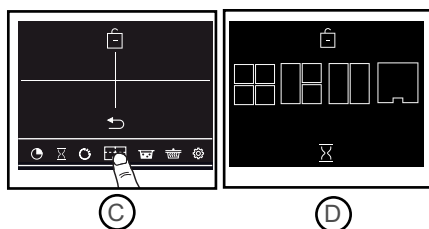
2.6 SELECTION DU FOYER

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la table (A).

Appuyez sur la touche «Menu» pour accéder aux fonctions (B).

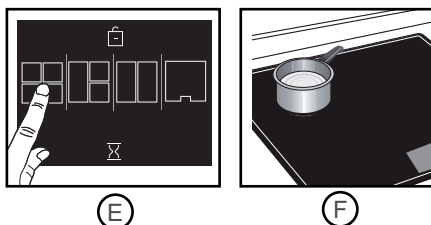


Appuyez sur la fonction «Sélection de la zone de cuisson» (C) pour obtenir les 4 configurations de cuisson possibles (D).



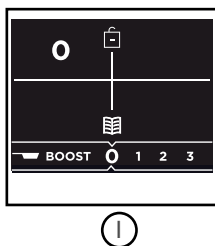
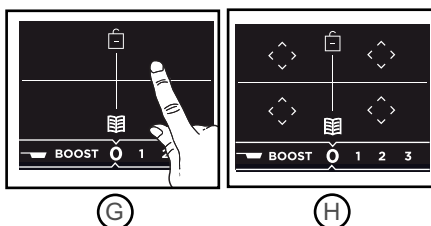
Sélectionnez une des configurations de cuisson, en fonction de votre récipient (E).

Posez votre récipient sur la table (F) et sur l'écran appuyez sur n'importe quelle zone de cuisson (G).



Des symboles clignotent dans chaque zone de cuisson non utilisée (H).

La table va détecter automatiquement l'emplacement du récipient et un 0 apparaîtra sur cette zone (I).



• 2 UTILISATION



Ajout d'une casserole supplémentaire :

Posez votre casserole sur la zone désirée et appuyez sur l'écran pour détecter l'emplacement du nouveau récipient. Un chiffre couleur cuivre apparaît dans la zone choisie. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

Déplacement d'une casserole en cours de cuisson :

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).

NOTA : la détection automatique d'un récipient n'est possible que si vous le soulevez vers la nouvelle zone de cuisson ; ne pas le faire glisser !

Le symbole « ? » s'affiche dans la zone où le récipient a été déplacé et ce jusqu'à ce que la table détecte la nouvelle zone de cuisson choisie.

• 2 UTILISATION

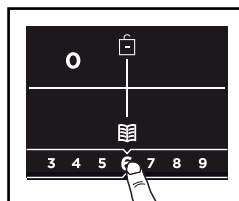


2.7 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Bandeau déroulant donnant accès aux puissances :

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15   **BOOST**

Sélectionnez une valeur de puissance en appuyant directement sur le chiffre ou le symbole désiré. Vous pouvez également faire glisser votre doigt sur le bandeau déroulant. La zone de cuisson démarre aussitôt, sans avoir à valider. **(A)**.



(A)

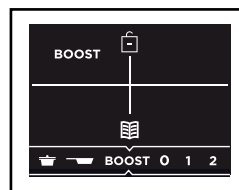
Les puissances vont de 1 (puissance minimale) à 15.

Trois accès directs sont pré-programmés :

 = puissance **8, mijoter**.

 = puissance **12, saisir**.

BOOST = puissance maximale **(B)**.



(B)

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

2.8 ARRÊT DES FOYERS

Arrêt d'un seul foyer :

- Effectuez un appui long sur la zone de cuisson à l'écran ou sélectionnez la valeur de puissance "0" sur le bandeau déroulant pour le foyer désiré.

Arrêt de tous les foyers simultanément :

- Effectuez un appui bref sur la touche Marche/Arrêt de la table, l'écran reste allumé.

• 2 UTILISATION



2.9 ARRÊT DE LA TABLE

Effectuez un appui long sur la touche Marche/Arrêt de la table, l'écran s'éteint.

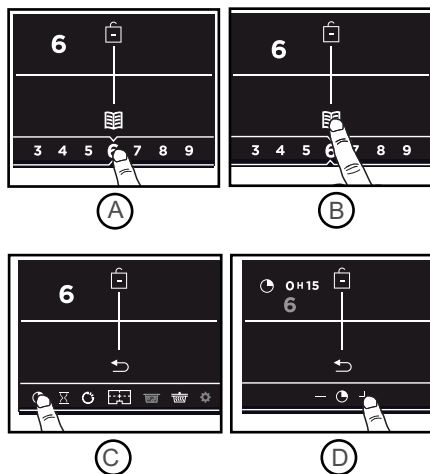
2.10 DUREE DE CUISSON (minuterie)

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

Sélectionnez tout d'abord votre foyer puis la puissance de chauffe, exemple 6 (A).

Allez dans le menu des fonctions (B) et choisissez la fonction durée de cuisson (minuterie) (C).

A l'aide des touches + ou - réglez le temps désiré, exemple 15 min. (D) et validez en appuyant sur le symbole durée de cuisson (minuterie) en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.



NOTA : Vous pouvez toujours intervenir sur vos réglages quand les indications de l'afficheur sont couleur cuivre. Quand l'affichage des réglages est de couleur blanche, vos réglages sont validés. Si vous avez 2 casseroles ou plus sur votre table, les réglages se feront toujours sur l'afficheur ayant les indications couleur cuivre.



2.11 MINUTEUR INDEPENDANT

Cette fonction vous permet de régler un compte à rebours à n'importe quel moment.

Pour accéder à cette fonction :
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «minuteur indépendant» **(A)**.

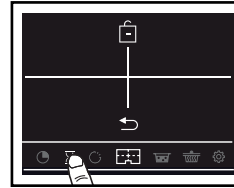
Réglez le temps désiré à l'aide des touches + ou - **(B)**.

Validez en appuyant sur le symbole minuteur indépendant en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

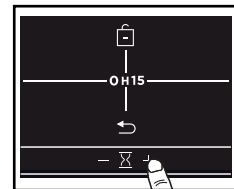
L'affichage devient blanc et le compte à rebours commence.

A la fin du temps désiré des bips sonores retentissent, 0m00 clignote puis s'éteint automatiquement.

NOTA : Pour une remise à zéro rapide lors du réglage du temps, maintenez le doigt appuyé sur le symbole «minuteur» en bas de l'afficheur.



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



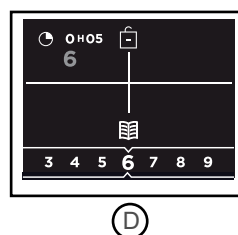
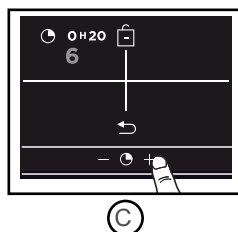
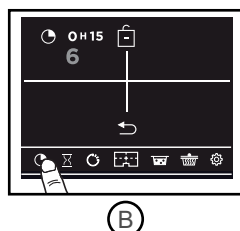
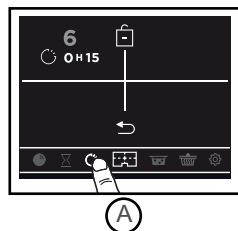
2.12 ELAPSED TIME

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Exemple : votre table fonctionne à puissance 6 depuis plusieurs minutes, sans programmation de durée. Pour connaître le temps écoulé, allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Elapsed time» **(A)**.

Le temps écoulé (exemple 15 min.) est fixe dans l'afficheur du foyer sélectionné. Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur le symbole «durée de cuisson» **(B)** puis dans les 5 secondes, appuyez sur la touche + pour incrémenter le temps de cuisson total que vous voulez obtenir (exemple 20 min.) **(C)**.

L'affichage du temps restant **(D)** est calculé automatiquement (dans l'exemple : 5 min.).



• 2 UTILISATION



2.13 EBULLITION (fonction «Boil»)

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.

Sélectionnez votre foyer (exemple : arrière-gauche).

Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Boil» **(A)**.

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 - **(B)**.

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

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

La cuisson démarre.

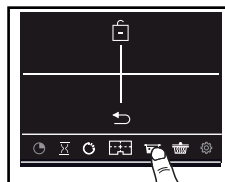
Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» clignote dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant n'importe où dans la zone de cuisson concernée.

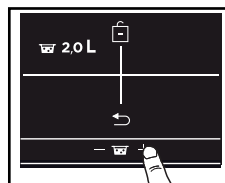
Par défaut l'afficheur propose une puissance à 12 et une durée de cuisson de 8 minutes **(C)**.

Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.

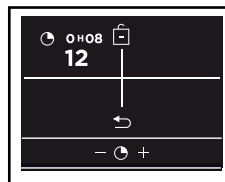
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION



NOTA :

Il est important que la température de l'eau ne soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Ne pas utiliser de récipient en fonte.

Cette fonction n'est utilisable que sur un seul foyer à la fois.

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

2.14 MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction vous permet de garder au chaud à la puissance 2.

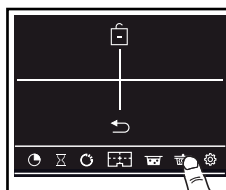
Par mesure de sécurité, elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 heures.

Pour accéder à cette fonction :

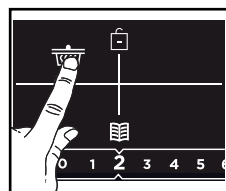
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Maintien au chaud» (A).

Pour sortir de la fonction, appuyez sur le symbole «Maintien au chaud» (B).

En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



2.15 HORIZONE^{PLAY} (selon modèle)

Votre appareil est équipé d'un guide à l'arrière de la surface de cuisson qui permet de positionner les accessoires De Dietrich de la gamme Horizonte Play tels que le billot, la plancha ou le grill.

Mise en place des accessoires :

Positionner la rainure ① de votre accessoire sur le guide ② de votre appareil (A).




(A)

Ne pas faire glisser les accessoires HORIZONE^{PLAY} sur la surface de cuisson afin d'éviter tout risque de rayures.

2.16 FONCTION GRIL / PLANCHA

Cette fonction permet d'utiliser des accessoires de type grill ou plancha sur toutes les zones de cuisson (hors modes QUATTRO et SOLO) afin de faire griller des aliments.

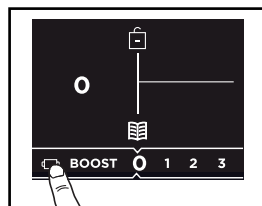
Sélectionnez votre zone de cuisson et positionnez votre récipient dessus. Lorsque la table l'a détecté, appuyez sur la touche  (A).

Le symbole «gril/plancha» apparaît dans la zone d'affichage (B), la puissance est pré-programmée et la cuisson se lance. Lorsque la température requise est atteinte, un bip retentit pendant 10 secondes et le symbole clignote.

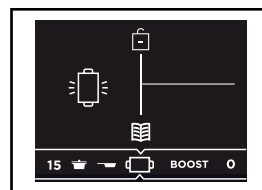
La minuterie n'est pas utilisable pour cette fonction.

Pour sortir de la fonction, appuyez sur le symbole «gril/plancha» (C).

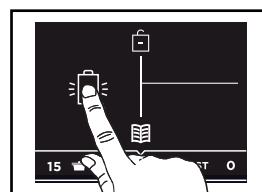
En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION

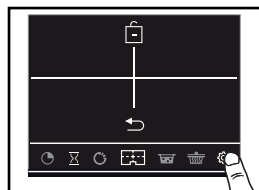


2.17 REGLAGES

Cette fonction donne accès à divers paramètres qu'il est possible de modifier :

- La présélection des puissances.
- La luminosité.
- Le mode démonstration,
(réservé au service après-vente).

Votre zone de cuisson doit être éteinte. Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Réglages» **(A)**.

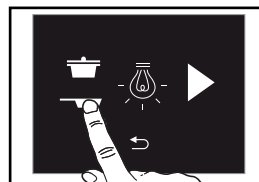


(A)

2.18 PRE-SELECTION DE PUISSANCES

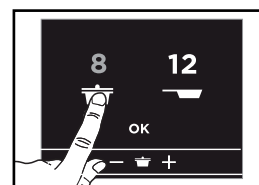
Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le BOOST). Votre zone de cuisson doit être éteinte. Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

Appuyez sur un des symboles de puissances préprogrammées à gauche de l'écran **(A)**.



(A)

Choisissez l'une ou l'autre des présélections de puissances **(B)** et modifiez-la en réglant une nouvelle puissance à l'aide des touches + ou - **(C)**.



(B)

NOTA: Les puissances doivent être comprises entre 1 et 9 pour la première touche et 10 et 15 pour la seconde.



(C)

• 2 UTILISATION



2.19 LUMINOSITE

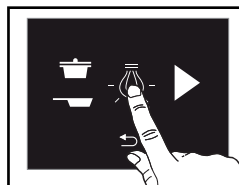
Cette fonction permet de modifier l'intensité de l'affichage dans l'écran.

Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

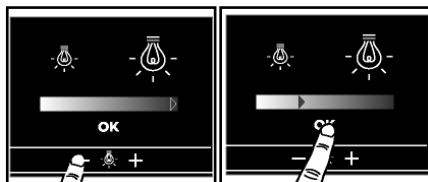
Sélectionnez le symbole luminosité au centre de l'écran **(A)**.

Modifiez l'intensité désirée à l'aide des touches + ou - **(B)**.

Validez en appuyant sur le symbole «retour» **(C)**.



(A)

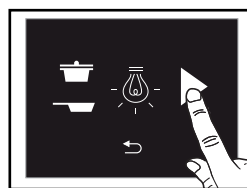


(B)

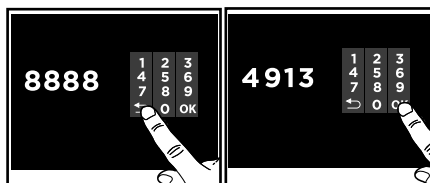
(C)

2.20 MODE DEMO (réservé au service après-vente)

Si vous entrez dans le mode de démonstration réservé au SAV **(A)**, appuyez sur la touche «retour» **(B)** pour revenir à l'écran précédent et si par erreur vous avez entré un code et l'avez validé par OK **(C)**, un bip retentit et vous revenez à l'écran de «1ère mise sous tension».



(A)



(B)

(C)

• 2 UTILISATION



2.21 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table (pour le nettoyage par exemple).

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

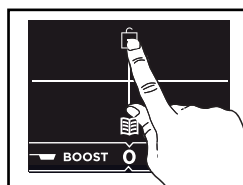
Verrouillage :

Appuyez sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur (A) jusqu'à ce qu'un bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors verrouillée.

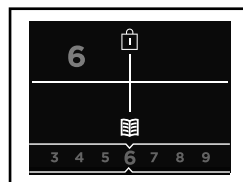
Lorsque la table est en fonctionnement et que vous la verrouillez (B), les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de puissance ou de minuterie, le cadenas «fermé» se met à clignoter quelques secondes puis devient fixe. Seule la touche «Marche/arrêt» est toujours active.

Déverrouillage :

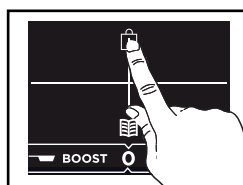
Lorsque la table est verrouillée à l'arrêt ou en fonctionnement, appuyez sur le cadenas «fermé» dans l'afficheur (C) jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors déverrouillée.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION



2.22 «CLEAN LOCK»

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

Pour activer «Clean lock» :

Faites un appui court sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur, un bip est émis et un cadenas «fermé» clignote pendant tout le temps du verrouillage.

Au bout de 30 secondes, la table se déverrouille automatiquement. Un double bip est émis et le cadenas redevient «ouvert».




Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre «verrouillage des commandes»).

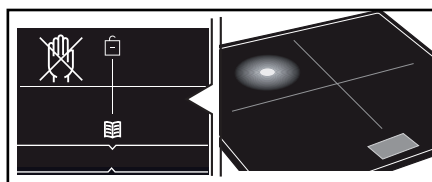
2.23 SECURITE ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un témoin de chaleur résiduelle  reste affiché à l'écran tant que la zone n'est pas suffisamment refroidie **(A)**.

Evitez alors de toucher la ou les zones concernées.



(A)

• 2 UTILISATION



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 évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

Sécurité «petits objets» :

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, etc.) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



Attention

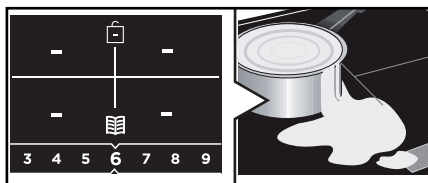
Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Protection en cas de débordement :

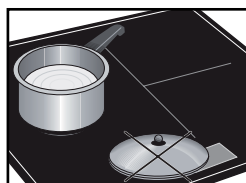
L'arrêt de la table, un affichage spécial et un signal sonore peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre la touche «Marche/arrêt» ou l'afficheur **(A)**.
- Chiffon mouillé posé sur la touche «Marche/arrêt».
- Objet métallique posé sur la touche «Marche/arrêt» **(B)**.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



Auto-Stop system :

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop system» 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 n'importe où sur l'écran pour arrêter le bip.

• 3 ENTRETIEN

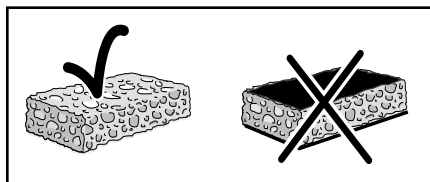


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire (A). Bien humidifier la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez (B).

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, finissez avec l'éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la



(A)



(B)



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 : n'utilisez pas de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

ENTRETIEN DU BILLOT HORIZONEPLAY

Certaines précautions doivent être respectées afin de préserver la qualité et l'efficacité de votre produit.

Ce qu'il ne faut jamais faire subir à votre billot :

- la mise en contact avec des casseroles ou des plats brûlants.
- la proximité excessive avec un chauffage par air pulsé ou une climatisation car ces systèmes assèchent l'air.
- la surexposition au soleil derrière une vitre.
- les trop forts écarts de températures.
- le serrer entre 2 matériaux sans prévoir de joint de dilatation quand il est encastré.
- le poser sur une surface non sèche en cours de construction (plâtre, ciment encore humide...).

A la première utilisation :

Il faut huiler votre billot avec de l'huile de cuisson (1 à 2 cuillères à soupe à étaler avec un chiffon propre sur toute les surfaces). Cela lui permettra de garder un meilleur aspect et lui garantira une très grande longévité.

Entretien régulier :




Huilez votre billot une fois par mois.

Si la planche à découper ne sert que de décoration, il est fortement conseillé de la vernir afin d'éviter qu'elle ne subisse retrait ou dilatation.

Ne mouillez JAMAIS votre billot pour le nettoyer, raclez-le avec la lame d'un couteau ou d'un racloir, cela enlèvera l'excès d'humidité de la viande découpée et conservera le bois en parfait état.

• 4 ANOMALIES ET SOLUTIONS



	Vous constatez :	Causes possibles :	Ce qu'il faut faire :
1ère mise en service	 apparaît sur l'écran.	Mode Démo	Appui sur l'icône 
	Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Chapitre branchement.
	La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.
A la mise en marche	La table ne fonctionne pas et l'écran reste éteint.	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 message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
	La table ne fonctionne pas, un cadenas fermé clignote dans l'afficheur.	La table est verrouillée.	Voir chapitre utilisation sécurité enfant.
En cours d'utilisation	La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un «bip» toutes les 10 secondes environ et un  s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet métallique encombre la touche «Marche/Arrêt» ou l'afficheur.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
	F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
	Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, la valeur de puissance clignote.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur au diamètre préconisé (cf : mise en marche)	Voir chapitre récipients pour l'induction.
	Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
	La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.



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 2002/96/CE 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.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min
+ prix appel

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

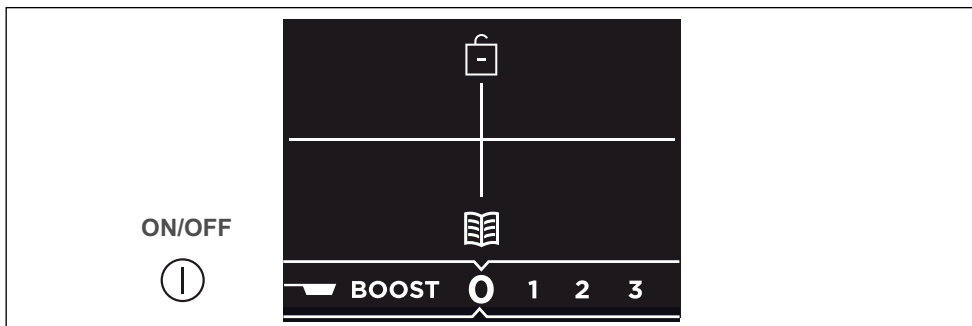
INTERVENTIONS FRANCE

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.

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE



a

b

c

d

e

f

g

h

- a** Fonction durée de cuisson (minuterie)
- b** Fonction minuteur indépendant
- c** Fonction «Elapsed time»
- d** Fonction sélection de la zone de cuisson

- e** Fonction «Boil»
- f** Fonction maintien au chaud
- g** Fonction réglages
- h** Fonction Gril / Plancha

