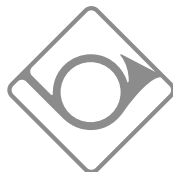


De Dietrich



NOTICE

TABLE DE CUISSON "Le Piano"



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de réfrigérateurs et de machines à laver, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site

www.de-dietrich.com

DE DIETRICH
Objets de valeur depuis 1684

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 liées à l'évolution technique.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes à capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et connaissance suffisante, si elles ont été formées à l'utilisation de cet appareil, de façon sécuritaire en comprenant les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.



Chaleur résiduelle

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Pour arrêter le fonctionnement d'un ou des foyers, appuyer longuement sur la touche marche/ arrêt.

L'utilisateur est avisé de l'arrêt de la fonction par un bip et le changement d'état de l'afficheur.

Un "🖐️" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



Sécurité enfant

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). Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.



Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Votre appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE (Directives Basse tension) et 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique).



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrir par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur l'appareil de cuisson. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

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.

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.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

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.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

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.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



Danger électrique

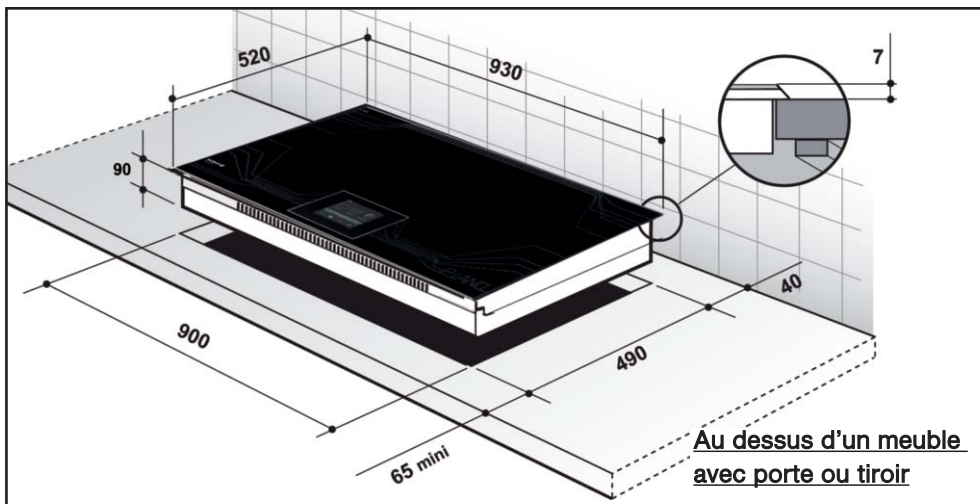
Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	6
• Branchement _____	7
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Principe de l'induction _____	8
• Utilisation de la surface de chauffe _____	8
• Sécurités en fonctionnement _____	9
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL _____	10
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS _____	11
5 / SERVICE APRES-VENTE - RELATIONS CONSOMMATEURS _____	12



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte, vérifiez seulement que les entrées et sorties d'air soient bien dégagées

Au dessus d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable, l'encastrement ci-contre est conseillé.

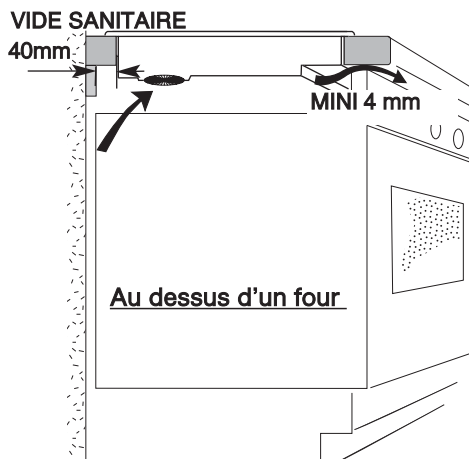


Le vide sanitaire est impératif dans toutes les configurations.

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.



Conseil

Si votre table de cuisson est située au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table est en effet 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. 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), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV (Réf. 75X1652)..

Vous pouvez également installer votre table de cuisson sur un lave -vaisselle. Dans ce cas, votre plan de travail doit au minimum mesurer 900mm de hauteur pour un bonne aération de votre table de cuisson et vous pouvez également installer le kit d'isolation lave -vaisselle disponible en SAV (Réf. 77X7781).

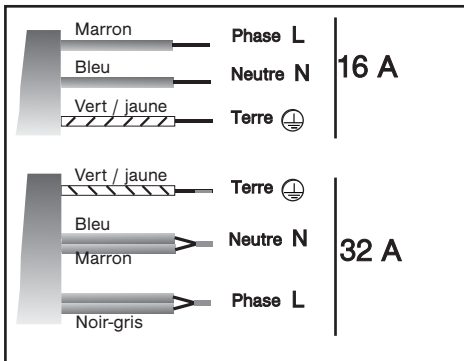
Branchement

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant accessible conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

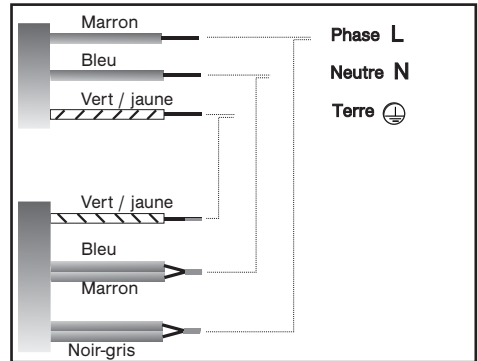
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaîtront après 30 secondes.

• 220-240 V monophasé

Fusibles 16 et 32 ampères.



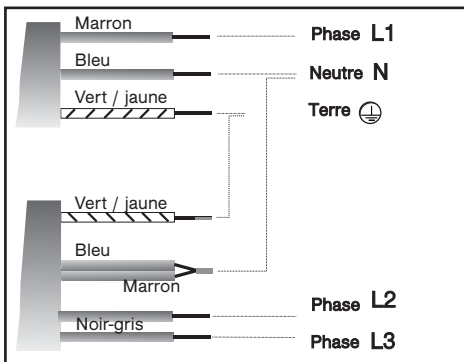
Fusible 63 ampères.



• 400 V 3N triphasé

Séparez les 2 fils de phase L2, L3 avant branchement.

Fusible 16 ampères.



Lors d'un branchement 400 V 3N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.



Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire.

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• **Principe de l'induction**

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.

• **Les récipients**

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur la zone de cuisson et appuyez sur l'écran.

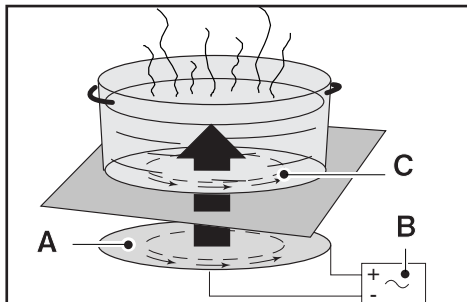
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il ne colle pas au fond du récipient, celui-ci n'est pas compatible avec l'induction.

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.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

• **Zone de cuisson**

Votre zone de cuisson peut recevoir jusqu'à 5 récipients simultanément. La surface de chauffe s'adapte automatiquement à la forme du récipient.

Trois modes opératoires vous sont proposés :



Mode Solo :

La table délivre une puissance uniforme sur toute la surface.



Mode Piano :

La table se divise en 3 zones autonomes. Vous pouvez ajuster la puissance sur chacune des zones.

Si l'utilisation d'un récipient chevauche 2 ou 3 zones, la puissance délivrée est une moyenne.



Mode Expert :

Vous choisissez la puissance à affecter sur chacun de vos récipients.

NOTA : la dimension du fond de votre récipient doit être au moins de 10cm de diamètre.




Comme le montre ce logo, 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.

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.

Sécurité en fonctionnement

• **Chaleur résiduelle**

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes.

Un  s'affiche durant cette période.

Ne pas mettre la main sur la zone.

• **Limiteur de température**

La surface de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui contrôle la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur la surface allumée, il limitera automatiquement la puissance afin de prévenir la détérioration du récipient ou de la table.

• **Protection en cas de débordement**

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur l'écran tactile, la table s'arrête. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• **Auto-Stop system**

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 8 heures suivant la puissance). "Auto Stop" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche active de l'écran tactile pour effacer ces informations.

• **Sécurité "petits objets"**

Si vous posez un objet de petites dimensions sur la surface (une bague, une fourchette, etc...), la table ne le détecte pas.

Nota :

Cependant, plusieurs petits objets en même temps sur la surface pourraient être identifiés comme un récipient. La puissance sera alors délivrée par la table.



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.

Veillez également à ne pas déposer un couvercle sur la zone de cuisson lors du déplacement d'un récipient.

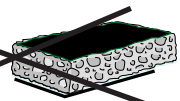
Par mesure de sécurité, les fritures ne doivent pas se faire dans un petit récipient dont le fond est inférieur à 14 cm.

Entretien votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème

éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate~~poudre~~~~éponge abrasive~~



• A la mise en service

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Une seule partie de votre zone de cuisson fonctionne.		
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.

• A la mise en marche

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table ne fonctionne pas et l'écran tactile ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

• En cours d'utilisation

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner.	Il y a de l'eau ou un objet qui encombre l'écran tactile.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de cuisson, l'affichage du récipient clignote.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 10 cm.	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.
Plus d'affichage sur l'écran tactile mais la cuisson continue.	Panne de l'écran tactile.	Retirez les récipients en cours de cuisson pour arrêter la table et contacter Le Service Après-Vente.
Touches sur écran tactile inactives.	Panne de l'écran tactile.	Retirez les récipients en cours de cuisson pour arrêter la table et contacter Le Service Après-Vente.
L'écran tactile affiche "mode Démo". Plus d'affichage sur l'écran tactile mais la cuisson continue.	La table vous propose le "mode Démo".	Sélectionnez "Quitter" sur l'écran tactile.
L'écran tactile affiche : 	Votre casserole n'est pas positionnée pour vous donner le meilleur rendement.	Déplacez légèrement votre casserole pour que le  apparaisse.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE

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



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions. auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs DE DIETRICH
5, avenue des Bétunes
BP 69526 St Ouen L'Aumône
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04
0,337€ TTC/mm depuis un poste fixe

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire gérant, société par actions simplifiée au capital de 20.000.000 euros, 89/91 boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant - société par actions simplifiée au capital de 20.000.000 euros, 89/91 boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440 303 196.

Cette notice est disponible sur le site de la marque: www.de-dietrich.com