FR GUIDE D'UTILISATION

TABLE INDUCTION

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

De Dietrich

TABLE DES MATIERES

FR

Sécurité et précautions importantes 3

Présentation 7

Installation 8
Déballage 8
Encastrement 8
Branchement 10

Utilisation 11
Lexique clavier 11
Choix du récipient 12
Sélection du foyer 12
Mise en Marche / Arrêt 12
Réglage puissance 12
Horizone 13
Réglage minuterie 13
Verrouillage commande 13
Fonction Clean lock 14
Fonction Recall 14
Fonction Perfect Sensor (sonde) 15
Consignes de cuisson 19
Sécurités et recommandations 21

Entretien 22

Anomalies 23

Environnement 24

Service consommateurs 25
Relations consommateurs France 25
Interventions France 25

Collection Perfect Sensor 26

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'usager 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 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.

Evitez 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. Evitez 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 conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.
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.

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.

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



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 revisser le couvercle.
Remplacer la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite.
La batterie doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne

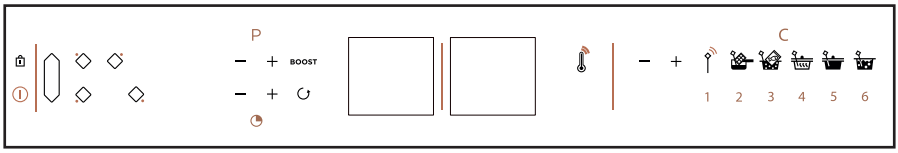
soit mis au rebut.
La batterie doit être jetée dans les conteneurs à pile ou rapportée dans votre magasin (conformément à la réglementation en vigueur).
– les différents types de batteries ou les batteries neuves et usagées ne doivent pas être mélangées;
– si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les batteries;
– les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Les batteries non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Perfect Sensor 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.

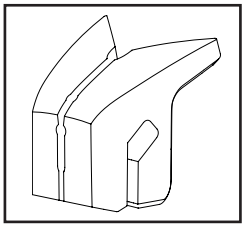
• 0 PRESENTATION

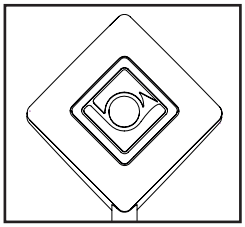
Grâce à la table De Dietrich Perfect Sensor avec sa sonde de température connectée, vous pouvez réaliser tous les gestes d'expertise culinaire avec maîtrise et précision, en régulant la température au coeur de votre préparation et cuire toutes les viandes et poissons selon vos envies et réussir vos préparations.
Le respect de la température de cuisson des ingrédients au degré près permet de maîtriser la cuisson et d'atteindre l'excellence culinaire.
Les fonctions suivantes sont disponibles avec un retour d'information de température: Thermometre / Fondre / Réchauffer / Cuire sous vide /Cuisson lente / Bouillir

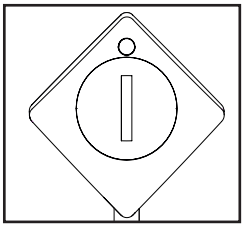




Cette table de cuisson est fournie avec sa sonde de température connectée et son support spécifique pouvant se positionner facilement sur tout type de récipient. Cette sonde est utilisable sur tous les foyers.







• 1 INSTALLATION

1.1 DEBALLAGE

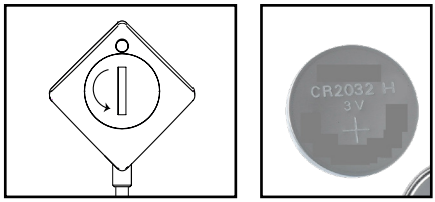
Enlevez tous les éléments de protection de la table de cuisson, de la sonde et du support de sonde.

Votre sonde est livrée avec une pile que vous devez installer (**1.0**). 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 revisser le couvercle.

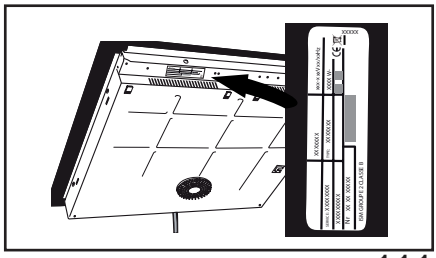
Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique **(1.1.1)**.

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:



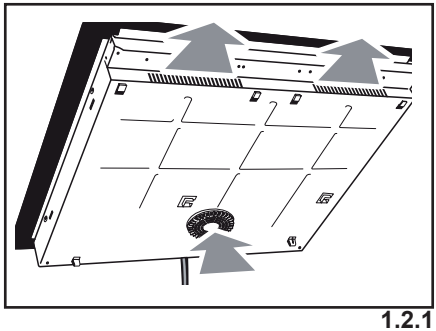
1.0



1.1.1

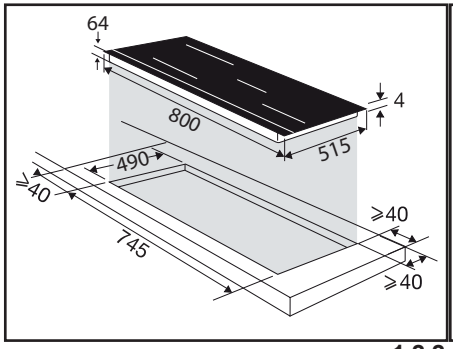
1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées **(1.2.1).** Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

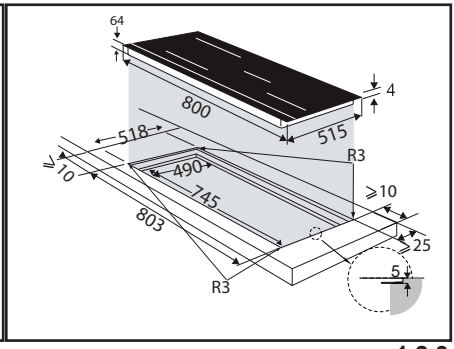


1.2.1

- Encastrement sur plan de travail
Voir schéma (**1.2.2)**



1.2.2



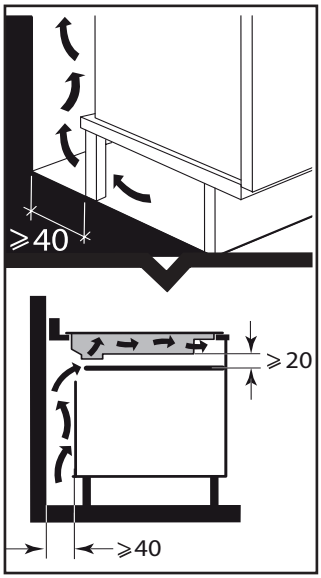
1.2.3

• 1 INSTALLATION

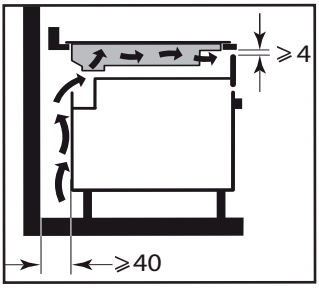
- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (**1.2.3**)

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 **(1.2.6)** ou au-dessus d'un four encastrable **(1.2.7),** 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 **(1.2.8)**.
Introduisez la table dans le meuble **(1.2.9)**.

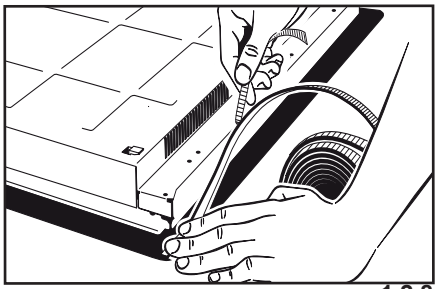
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Le code «F7» s'affiche alors dans les zones de 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).

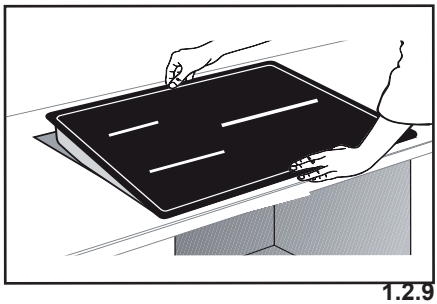


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

1. 3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

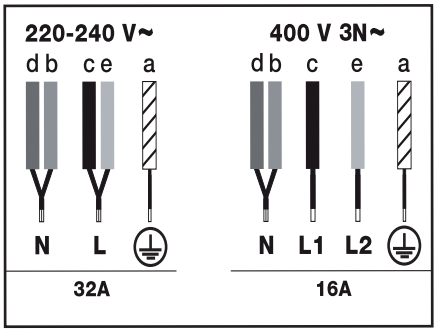
Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:

- Câble à 5 fils **(1.3.1) :**

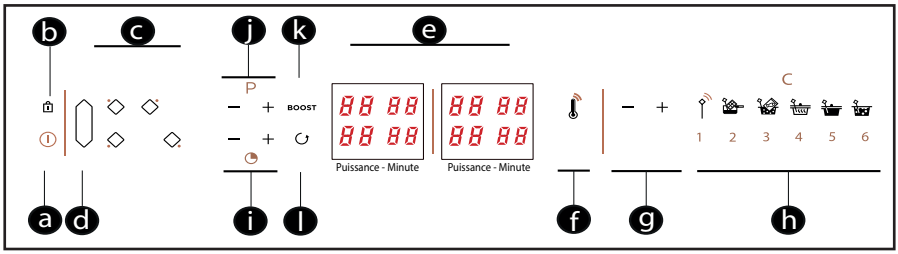
  a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

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



1.3.1

• 2 UTILISATION



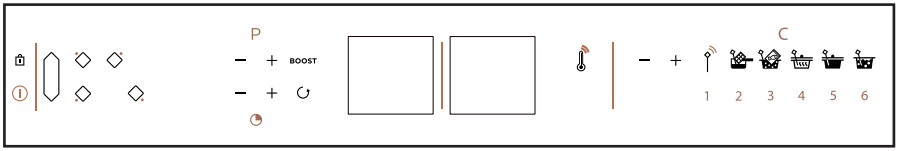
Lexique clavier

- a = Mise en Marche / Arrêt
- b = Verrouillage / Clean Lock (Verrouillage de la table pendant le nettoyage)
- c = Choix zone de cuisson
- d = Horizone (zone libre de cuisson)
- e = Afficheur (Puissance / minutes)
- f = Fonction Thermomètre (Affichage de la température)
- g = Réglage sonde
- h = Fonctions culinaires

  Mode expert C1 / Fondre C2 /

  Cuissson sous vide C3 / Réchauffer C4 / Cuisson lente C5 / Bouillir C6
- i = Réglage minuterie
- j = Réglage puissance
- k = Fonction Boost (Puissance maximum)
- l = Fonction Recall (Rappel des réglages de puissance & minuterie)

• 2 UTILISATION



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

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

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

Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

2.2 SELECTION DU FOYER

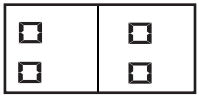
Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient 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	2400	10 à 18 cm
28 cm	3700	15 à 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, poissonière

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.

2.3 MISE EN MARCHE - ARRET

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



Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer ◇. Si un récipient est détecté. le «0» clignote avec un point.



Vous pouvez alors régler la puissance désirée Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone / table

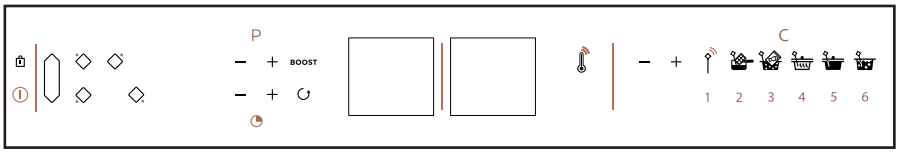
Appuyez longuement sur la touche de la zone ◇, un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole **"H"** (chaleur résiduelle) apparaît.

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ⏻ pour l'arrêt complet de la table.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche − P + Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum

• 2 UTILISATION



(hors boost) en appuyant sur la touche **«-»**.

2.5 HORIZONE — Horizone^tech —

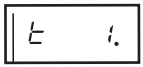
La sélection de la zone libre se fait par la touche ⬡. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.
Pour arrêter la zone, appuyer longuement sur la touche ⬡, un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole «H» apparaît.
Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

2.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE ◔

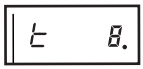
Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.
Pour mettre en marche ou modifier la minuterie, appuyez sur la touche de la minuterie − ◔ +. Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 8h dès le départ en appuyant sur la touche **-**, chaque appui successif sur la touche - permet de passer à 7h, 6h, 5h, 4h , 3h, 2h, 99 min...
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.
Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-,** ou revenir à 0 avec la touche **-.**

Minuteur indépendant

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.
- Sélectionnez une zone non utilisée
- Faites un appui sur la touche **+** − ◔ + un "**t**" avec un point s'affiche



- Réglez le temps avec la touche **- ou +**.



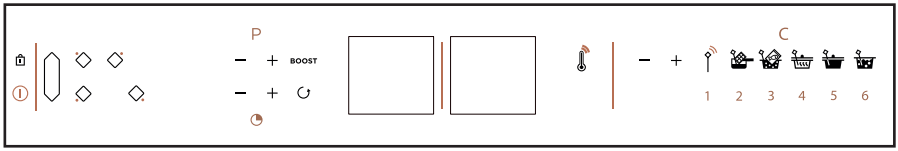
- l'affichage du temps restant est fixe.
- Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.
- A la fin du décompte, émission d'un double bip pendant 20s.

2.7 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, Seule la touche arrêt et les touches de sélection

• 2 UTILISATION



de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage

Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre

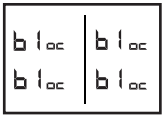


Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage. Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :
«bloc» apparait 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

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

Fonction CLEAN LOCK

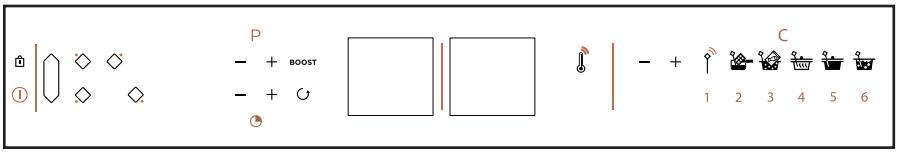
Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.
Pour activer Clean lock :

Faites un appui court sur la touche (cadenas). Un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur.
Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche .

2.8 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints dernièrement éteints (moins de 3 minutes).
Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévérouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche .
Lorsque la table fonctionne (au moins un foyer allumé), faites un appui court sur la touche . La fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.
Lorsque la table est éteinte (tous les foyers éteints), appuyer sur la touche Marche / Arrêt , puis faites un appui court sur la touche . La fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 3 minutes).

• 2 UTILISATION



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.

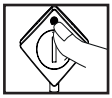
2.9 FONCTION PERFECT SENSOR



Trois modes d'utilisation sont à votre disposition
- **Visualiser** la température mesurée dans le plat directement sur l'afficheur de la table.
- **Programmer** une consigne de température à atteindre dans le plat (Expert)
- **Réguler** la température grâce aux 5 fonctions cuisson proposées.

Appairage de la sonde avec la table
L'appairage n'est à faire qu'une seule fois à la mise en service de la sonde ou en cas de remplacementde celle-ci.

La table doit être éteinte.
1 - Faire un appui 3 secondes sur le bouton marche / arrêt à l'arrière de la sonde, la sonde émet un flash bleuté et clignote ensuite en vert



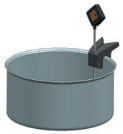


2 - Faire un appui long sur le picto , Conn Ect. s'affiche la sonde clignote en vert.

3 - Faire un appui court sur le picto la table émet un bip de confirmation, Conn Ect. clignote pour confirmer l'appairage. la sonde clignote en bleu (cette étape peut prendre jusqu'à 15 sec).

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

Positionnement de la sonde
3 positions conseillées sont à votre disposition :
- Verticale



- intermédiaire (réglable)

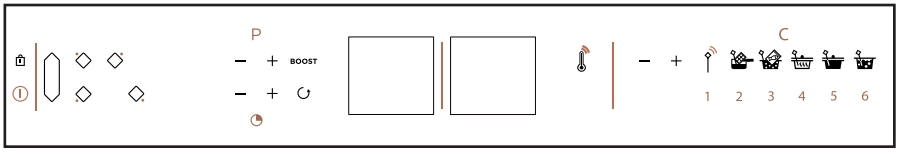


- En biais



Il est déconseillé d'utiliser la sonde sans son support.

• 2 UTILISATION



Utilisation de la sonde

Pour faire fonctionner la sonde, il faut l'allumer (appui sur le bouton plusieurs-secondes), allumer la table puis sélectionner un foyer. Lors de la regulation en temperature, la table ajuste automatiquement la puissance necessaire ce qui peut provoquer une variation d'ébullition.

Fonction Thermomètre

Cette fonction indique sur l'afficheur de la table de cuisson, la température mesurée par la sonde (plage 5° - 180°C).
Cette fonction est une information de la température.
Cette fonction est utilisable pour mesurer la température d'un mets en cours de cuisson sur la table ou d'un roti sorti du four par exemple.
En l'absence de récipient, la température et «°C» clignotent sur l'afficheur du foyer.

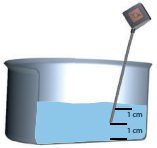
Le rafraîchissement de la température de la sonde se fait toutes les 1.5 secondes.

Les fonctions culinaires

Pour accéder aux différentes fonctions culinaires, mettre la table sous tension, choisir le foyer (en absence de récipient un 0 clignote) puis faire un appui sur le symbole de la fonction prédéfinie désirée.
Dans ces fonctions, la cuisson est pilotée par la sonde.

Pour toutes les fonctions, exceptée la fonction fondre :

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



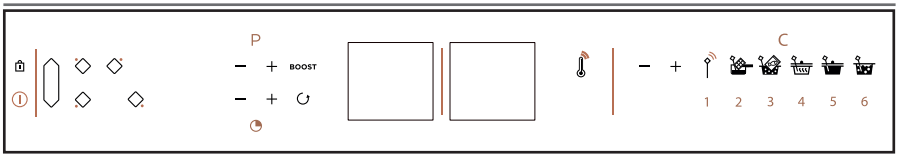
Si cela n'est pas possible, adapter le diamètre de la casserole et le foyer à la quantité à cuisiner.
Il est recommandé de remuer régulièrement le contenu de votre récipient durant la cuisson.

Pour accéder aux différentes fonctions:

Appuyer sur la touche dédiée à la fonction (puis sur les touches **+** ou **-** si vous souhaitez modifier la température préconisée). La température s'affiche pendant 5 secondes puis le «°» s'anime jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. La fonction choisie s'affiche en alternance avec la température. Un bip retenti et le «°» est fixe.La température sera maintenue jusqu'à ce que vous éteigniez le foyer.

Mode expert

Cette fonction permet de faire cuire des aliments en choisissant directement la température souhaitée à l'aide des



touche **+ / -**. La température est réglable entre 40 et 180°C.

Fondre C2

Cette fonction permet de faire fondre des aliments à une température réglable entre 40 et 70°C. La température de consigne 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 a bien mélanger lors de la cuisson pour homogénéiser le mélange.
Durant ce type de cuisson, la sonde doit être au contact du fond de la casserole.
Cette fonction est disponible uniquement sur les foyers 16 cm, 23 cm ou 1/2 Horizone de votre table de cuisson.

Cuisson sous vide C3

Cette fonction permet de faire cuire des aliments à une température réglable entre 45 et 85°C. La température de consigne est 60°C.

Réchauffer C4

Cette fonction permet de réchauffer des aliments à une température réglable entre 65 et 80°C. La température de consigne est 70°C.

Cuisson lente C5

Cette fonction permet de faire mijoter des aliments à une température réglable entre 80 et 90°C, la température de consigne est 80°C.

Lors de la régulation en température on peut observer une variation d'ébullition.

Bouillir C6

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 cuisson lente.

• 2 UTILISATION

Avertissement :
Minuterie :

- Vous pouvez programmer un temps en fonction sonde. Dans ce cas le temps s'affiche de manière alternée avec la température

- 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 séclaire en rouge quelques secondes.
- La sonde s'éteind automatiquement 1 minute après extinction de la table.
- Afin de ne pas dégrader votre sonde, veiller à ne pas mettre le boitier 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	Specifications	Notes
Tension	2.5 - 3V	Pile CR2032
Autonomie	300 h	avec pile neuve
Couleur du témoin	Blanc vert Bleu Rouge	Mise sous tension Attente connection Connectée Arrêt
Température d'utilisation	0 - 85°C	Boitier 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	

• 2 UTILISATION

Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Expert	Viandes blanches	filets de poulet 150g	80 °C	8 à 12 min	Aplatir les blancs (1/1,5 cm de haut)
	Viandes rouges	150 a 200g	35 à 45°C (bleu)	30s à 2 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 a 200g	50 à 55°C (saignant)	1 min a 3 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 a 200g	60 à 65°C (a point)	1 min 30 à 4 min (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 a 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 11min puis retirer, re-ponger 2 min 30s dés les 180° atteint pour terminer la cuisson
	Sauces béchamel	500	85 à 87 °C	1 min a ébullition	Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole
	Cremes 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 a 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 a 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	**ne pas mélanger** 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

• 2 UTILISATION

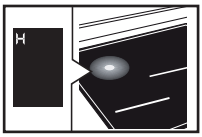
Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Cuisson lente	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 derniere 1/2 heure de cuisson
	Blanquette de veau	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 3h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Aadapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Poulet basquaise	1000 - 4000	70 - 80	1h15 à 1h30	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Confiture	1000 - 4000	105	20 min a 1h00 selon le fruit, verifier texture)	La température de gélification d'une confiture est de 105°C (thermometre à 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 fraiches, rajouter une pincée de sucre en poudre à la cuisson.
Cuisson sous vide	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 a 300g	56,5°C du bain d'eau	30 min pour 2,5 cm épaisseur / 2h00 pour 5 cm épaiseur / jusqu'à 4h00.	
	Œuf parfait	50g / 1l d'eau	64°	45 min	1l d'eau
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 a l'eau froide au préalable), couvrir et laisser cuire chaleur douce (attention, certains riz demande plus de temps de cuisson : riz "vénéré")
	Pates	100 - 500 (seches) = 1l a 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.

2.10 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 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 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 apparaitre 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.

• 3 ENTRETIEN



Entretien de la table

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

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

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

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

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

Entretien de la sonde

- Nettoyer la sonde avant la première utilisation
- Utiliser uniquement des produits neutre, 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.

• 4 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 sont défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.
Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche.
Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.
Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).
C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.
C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

En cas de dysfonctionnement persistant.
Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.

Sonde

Une perte de communication de la sonde peut être liée à une pile trop faible.

Si affichage  : la sonde n'est pas appairée ou est éteinte. Si le problème persiste, vérifiez le positionnement de la pile.

Si affichage  : la sonde est déjà utilisée sur un autre foyer.

Si affichage  + un BIP : La température mesurée est incompatible avec la fonction sélectionnée. Vérifiez l'adéquation entre la zone choisie et la fonction sélectionnée.

• 4 ANOMALIES

La sonde clignote en rouge :

- Avant de s'éteindre si la pile est trop faible.
- En cas de perte de communication, clignotement en rouge puis en vert suivant que la connexion avec la table est rétablie ou pas.

• 5 ENVIRONNEMENT

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.

• 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 (1.1.1).

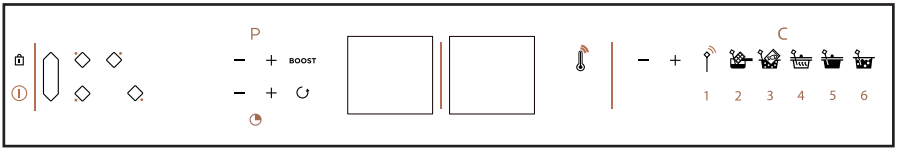
Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

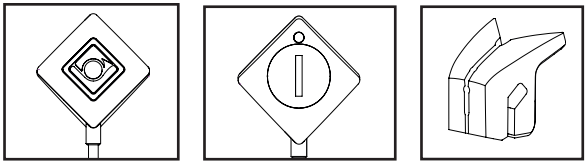
Collection Perfect Sensor

Collection Perfect Sensor, une table de cuisson qui mesure et régule la température en continu et au degré près.
Pour une mise en marche rapide de votre table de cuisson, vous pouvez vous aider des instructions ci-dessous.

Le clavier



La sonde et son support



La led de la sonde émet un flash blanc bleuté : mise sous tension de la sonde
La led de la sonde clignote en vert : connection 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

Les fonctions

- Mise en Marche / Arrêt
- Selection d'une zone de cuisson
- Zone Horizone (zone libre)
- Verrouillage / Clean lock
- P — + - Réglage de la puissance
- — + - Réglage de la minuterie
- BOOST - Fonction BOOST (puissance maxi)
- Fonction Recall (rappel des réglages)
- Fonction thermomètre (info température)
- — + - Réglage de la température
- Sonde (mode expert)
- Fonction Fondre (50°C)
- Fonction Cuisson sous vide (60°C)
- Fonction Réchauffer (70°C)
- Fonction Cuisson lente (80°C)
- Fonction Bouillir (100°C)