FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE 19
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN 36
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO 53
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI 70

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB
PLACA DE INDUCCIÓN
PLACA DE INDUÇÃO
PŁYTA INDUKCYJNA

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.

De Dietrich

TABLE DES MATIERES

FR

Sécurité et précautions importantes 3

Installation 6
Déballage 6
Encastrement 6
Branchement 6

Utilisation 7
Lexique clavier.....7
Gestion de puissance 8
Choix du récipient 8
Sélection du foyer 8
Mise en Marche / Arrêt.....9
Réglage puissance 9
Horizone / Duozone.....10
Réglage minuterie 10
Touche Elapsed time 10
Verrouillage commande 11
Fonction Clean lock 11
Fonction ICS 11
Fonction Recall 12
Fonction Switch 12
Fonction Boil 12
Horizone Play 13
Fonction Grill / Plancha 13
Sécurités et recommandations 13

Entretien 15

Anomalies.....16

Environnement.....17

Service consommateurs 18
Relations consommateurs France.....18
Interventions France 18

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.

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.

• 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)**.
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. 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.

- Encastrement sur plan de travail
Voir schéma (**1.2.2 / 1.2.4)**

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (**1.2.3 / 1.2.5**)

Sauf modèles Horizone Play g i k

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).

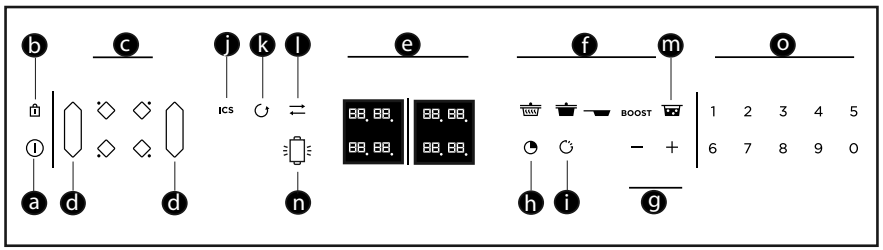
1. 3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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 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** 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 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.

• 2 UTILISATION



Lexique clavier

- **a = Mise en Marche / Arrêt**
- **b = Verrouillage / Clean Lock**
- **c = Choix zone de cuisson**
- **d = DuoZone ou Horizone**
- **e = Afficheur**
- **f = Préselection**
- **g = Réglage puissance / temps**
- **h = Minuterie**
- **i = Fonction Elapsed time**
- **j = Fonction ICS**
- **k = Fonction Recall**
- **l = Fonction Switch**
- **m = Fonction Boil**
- **n = Fonction Grill**
- **o = Pavé numérique choix puissance / temps**

• 2 UTILISATION

2.1 GESTION DE PUISSANCE

__Power Management__

Modéle d uniquement

La puissance totale de votre table doit s'adapter à la puissance de votre installation électrique.

Par défaut, la puissance de votre table de cuisson est réglée à son plus haut niveau.

Pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance :

- A la première mise sous tension (dans un délai de 30 secondes) appuyez sur n'importe quelle touche, le niveau de puissance maximal est affiché **(2.1.1)**.

Pour diminuer la puissance, appuyez sur la touche **- (2.1.2)** jusqu'à la puissance souhaitée.

Pour valider, faites un appui bref simultanément sur la touche BOOST et **(2.1.3)**.

- A tout autre moment, si votre table est en veille (avec ou sans chaleur résiduelle), faire un appui long simultanément sur la touche BOOST et pour modifier la puissance.

Niveaux de puissance disponibles :

Puissance table kW	Fusibles / Disjoncteur (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

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

En fonction du niveau de puissance totale sélectionné, la répartition des puissances entre les foyers sera impactée.

2.2 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 le clavier de commande.

2.3 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
18 cm	2800	11 à 22 cm
23 cm	3700	12 à 24 cm
28 cm	3700	15 à 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, poissonières
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 à 22 cm

• 2 UTILISATION

Modéle (d) uniquement
Niveaux de puissance disponible :

Puissance table kW	Foyer 16 cm	Foyer 18 cm	Foyer 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci. Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.)

2.4 MISE EN MARCHE - ARRET

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt (a). Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes **(2.4.1)**. Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer **(2.4.2)**. 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 (c), 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.

2.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche **+** ou **-** (g) **(2.5.1)** ou utilisez le pavé numérique (o) pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19 ou de 1 à 14 (modéle (d)). Dans ce cas vous pouvez taper directement les chiffres correspondants à la puissance désirée **(2.5.2)**. Un appui sur la touche «0» éteindra le foyer.
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche **«-»** de la zone .

Pré-sélection de puissance :

Quatre touches (f) sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies :

= puissance 2 - Maintenir au chaud
= puissance 10 - Mijoter
= puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale **(2.5.3)**
Ces valeurs de puissance sont modifiables, excepté pour le BOOST.
Procédez ainsi :
La table de cuisson doit être éteinte.
- Sélectionnez ou ou par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche **+** ou **-** .
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre
1 et 3 pour
4 et 11 pour
12 et 19 pour

• 2 UTILISATION

Pour le modèle d les niveaux de puissance pré-établis sont les suivants :

= puissance 2 - Maintenir au chaud
= puissance 8 - Mijoter
= puissance 14 - Saisir

2.6 HORIZONE / DUOZONE

Horizone[tech] / Duozone

La sélection de la zone libre se fait par la touche d **(2.6.1)**. 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 d, 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.

2.7 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 la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche h minuterie **(2.7.1)**, puis sur les touches **+** ou **-** g **(2.7.2)** ou utilisez le pavé numérique o **(2.7.3)**.
Dans ce cas, vous pouvez taper directement les chiffres correspondants au temps désiré l'un après l'autre .
Un appui sur la touche 0 annulera la minuterie.
Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche **-**.

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 **-**, ou tapez «0» sur le clavier numérique.

Minuteur indépendant
Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.
- Sélectionnez une zone non utilisée (2.7.4).
- Faites un appui sur la touche h .
- Réglez le temps avec la touche g . Un "**t**" clignote dans l'afficheur (2.7.5).
- A la fin de votre réglage, le "**t**" devient fixe et le décompte commence.

Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.

2.8 Touche ELAPSED TIME

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.
Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche i. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné **(2.8.1)**.
Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche i puis, dans les 5 secondes, appuyez sur **+** de la minuterie pour incrémenter le temps de

cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.
Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.
Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après l'appui sur i. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.9 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, Seules la touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage

Appuyez sur la touche b (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre **(2.9.1)**.

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 b 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 b (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 b.

2.10 FONCTION ICS
Intelligent Cooking System
Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.
Procédez ainsi :
Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø28 cm).
Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur la touche j. Le symbole «ICS» apparait dans l'afficheur **(2.10.1)**
- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «ICS» disparaît pour laisser apparaitre les paramètres de cuisson initiaux.
- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci (**2.10.2**).

NOTA: La table doit être froide pour utiliser cette fonction.

2.11 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.
Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévérouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche **(2.11)** ⓚ.
Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

2.12 FONCTION SWITCH

Cette fonction permet le déplacement d'une casserole d'un foyer vers un autre en gardant les réglages initiaux (puissance et temps).

Faites un appui court sur la touche ⓛ, les symboles ==== défilent dans l'afficheur. Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez déplacer votre récipient. Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pouvez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

2.13 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, faites un appui court sur la touche «Boil» **(2.13.1)** ⓜ.
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 **-** ⓖ **(2.13.2)**.
Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres).
Validez en appuyant sur le symbole «Boil» 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» défile dans l'afficheur **(2.13.3)**.
Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».
Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.
Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.
NOTA : Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.
Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.
Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

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 UTILISATION

2.14 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modèles g i k

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 Horizone Play tels que le Billot, la Plancha ou le Grill.

Mise en place des accessoires :

Positionner la rainure (A) de votre accessoire sur le guide (B) de votre appareil **(2.14.1)**.

Ne pas faire glisser les accessoires Horizone play sur la surface de cuisson afin d'éviter tout risque de rayures.

2.15 FONCTION GRILL / PLANCHA

Cette fonction permet d'utiliser des accessoires de type grill ou plancha sur la zone libre «horizone» afin de faire griller des aliments.

La zone «horizone» d doit être sélectionnée; faire ensuite un appui court sur la touche Grill n et «GRILL» apparaît dans la zone d'affichage supérieure **(2.15.1)**. Lorsque la température requise pour le Grill est atteinte, un bip retentit pendant 10 sec et «GRILL» défile dans la zone d'affichage **(2.15.2)**.

La minuterie n'est pas utilisable pour les fonctions Grill et Plancha.

La fonction Elapsed time n'est utilisable qu'en mode consultation.

Un appui sur les touches f, g, o fait sortir de la fonction.

En absence du récipient, «Grill» clignote (comme une puissance mais on reste dans la fonction).

2.16 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 **(2.16.1)**. 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 **(2.16.2)** .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande **(2.16.3)** .

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

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 du Billot

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

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...).

• 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 est défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

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

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

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

• 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 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.