

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE  
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓ  
PT MANUAL DE INSTALACÃO E UTILIZAÇÃO  
DE BEDIENUNG UND INSTALLATION

Table de cuisson  
Cooking Hob  
Placa de cocci3n  
Placa de cozinha  
Kochfeld

De Dietrich 



*Chère Cliente, cher Client,*

*Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

*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 et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.*

*Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.*

*En vous remerciant de votre confiance.*

*De Dietrich*

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)*

*Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème*

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.*

*Service Consommateurs 0892 02 88 04.*

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	4
• Branchement _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Principe de l'induction _____	6
• Zone vitrocéramique _____	7
• Description de votre dessus _____	8
• Utilisation d'une zone _____	9
• Fonctions supplémentaires _____	9
Préchauffage	
MEMO - Mémorisation d'une cuisson	
Minuteur indépendant	
Réglage de puissance des présélections	
Sécurité enfant	
Clean lock	
• Sécurités en fonctionnement _____	11
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL _____	12
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS _____	13
5 / SERVICE APRES-VENTE - RELATIONS CONSOMMATEURS _____	14

*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.*



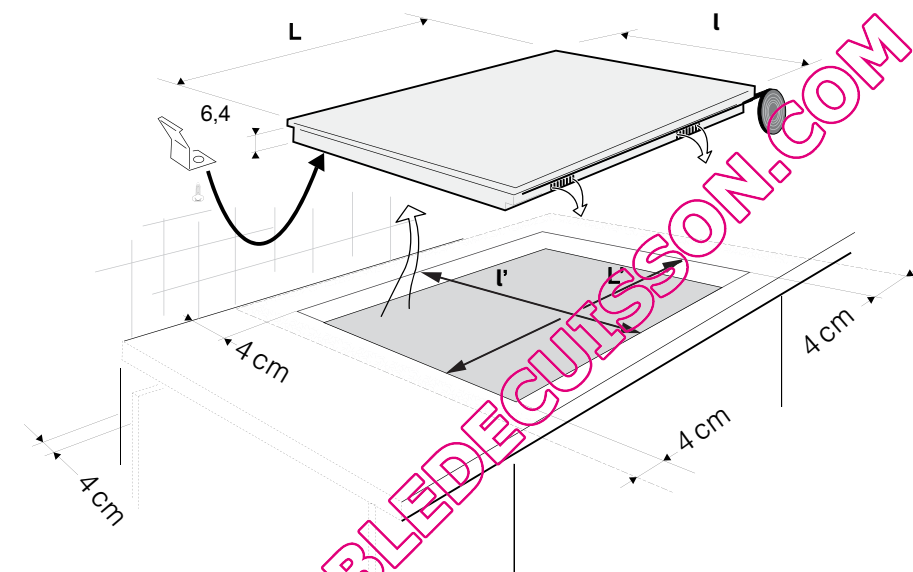
### **Important**

**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.**



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.



Dimension en selon votre modèle

## Encastrement

Votre table de cuisson doit être installée de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre table et le mur ou cloison doit être au minimum de 4 cm. Votre table peut être encastrée sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table (Suivant modèle).



## **Conseil**

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

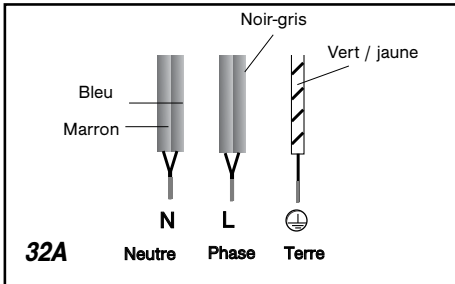
*La sécurité peut également être déclenchée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou d'installer le kit d'isolation four disponible en SAV.*

## **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.

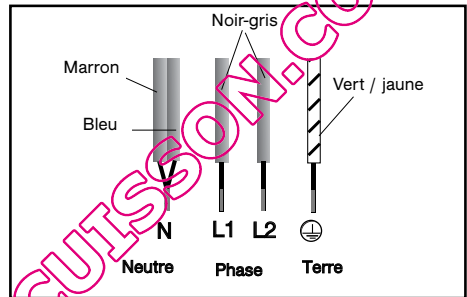
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaîtront après 30 secondes.

### • **Branchement 220-240V ~**



### • **Branchement 400V 2N ~ - 16A**

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, 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.***

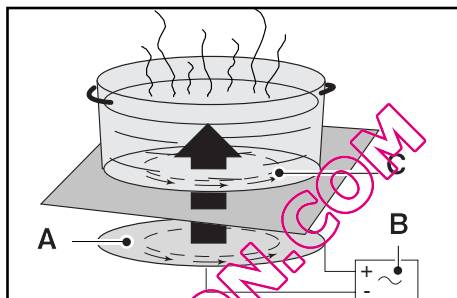
Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

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

### • 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.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

## ZONE INDUCTION

### • Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

- 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 « accroche » le fond du récipient, il est compatible 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.

### • Choix d'une zone de cuisson

Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	18 ..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

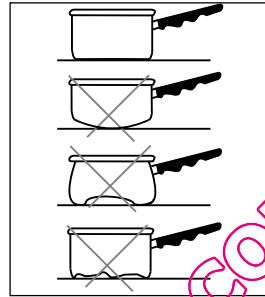
## ZONE VITROCERAMIQUE

### • Les récipients

Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité.

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
- en aluminium avec fond dressé (lisse) épais.
- en acier émaillé.



### • Utilisez au mieux les zones de cuisson vitrocéramique

Pour votre confort d'utilisation nous avons prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins, néanmoins:

#### Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

#### Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

#### Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, sur la position 0, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

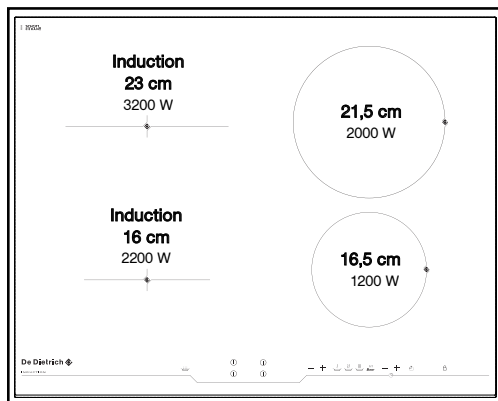
#### Régulation automatique des foyers

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée. .

## Description de votre dessus

DTI1103X


**Dimensions Hors tout (L x l) -**

DTI1103X : 65 x 52

**Découpe Encastrement (L' x l')**

DTI1103X : 56 x 49



### • Touches de sélection

Les touches A, B, C et D servent à sélectionner, mettre en marche ou arrêter les zones de cuisson. Quand une zone est sélectionnée, le (ou les) voyant correspondant s'allume, vous pouvez régler ses paramètres.

Pour une zone sélectionnée



Témoin de zone sélectionnée      Affichage de la puissance      Affichage de la minuterie

### • Touches de réglage

Ces touches permettent de régler les paramètres de puissance, minuterie, programmation... pour chacune des zones sélectionnées.

**G** réglage de puissance

**H** présélection de puissance

**I** réglage de la minuterie

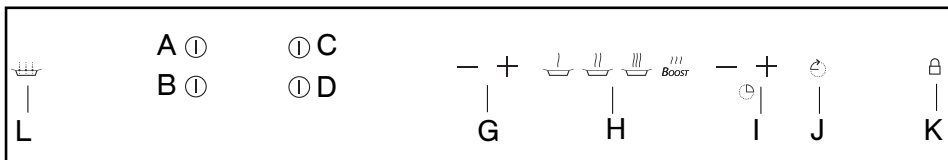
**J** fonction *ELAPSED TIME*

**K** verrouillage - déverrouillage - Clean lock

**L** fonction *BOOST*

En l'absence d'un récipient sur la zone induction sélectionnée, vos réglages s'effaceront automatiquement au bout de quelques instants.





## Utilisation d'une zone de cuisson

### Réglage de la puissance :

- Placez votre récipient sur la zone de cuisson et appuyez sur la touche **A, B, C, D** correspondante. Un bip et un voyant confirment votre sélection.
- Réglez la puissance avec les touches **G, H**.

### Arrêt d'une zone de cuisson

- Faire un appui long sur sa touche de sélection.

### Réglage de la minuterie :

- Réglez la minuterie à l'aide des touches **I**.
- En fin de cuisson, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient. Appuyez sur la touche de sélection du foyer pour effacer ces informations.

### Nota :

- Un premier appui sur **I** "–" permet d'accéder directement à 99 minutes.
- Un appui simultané sur **I** "+" et "–" permet d'annuler une minuterie en cours.
- Sans réglage de votre part ou en cas d'absence de récipient, la zone sélectionnée s'éteint après quelques instants.

## Fonctions supplémentaires

### • Préchauffage

Cette fonction permet une montée en température plus rapide puis un retour automatique vers une puissance de cuisson.

- Sélectionnez une zone de cuisson
- Enclenchez le préchauffage par appui sur la touche **G** "–", **HU** s'affiche sur votre table.
- Préréglez la puissance de cuisson avec les touches **G** (supérieure à 6). Un bip confirme votre réglage après quelques instants. La cuisson commence.
- Pendant la phase de préchauffage, **HU** et la puissance de cuisson s'affichent alternativement.
- Après la phase de préchauffage, votre table affiche la puissance de cuisson.

### Nota :

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- Quand **HU** est affiché, si vous ne réglez pas une puissance de cuisson, la zone s'éteint après quelques instants.

### • Fonction Boil (fonction spécifique induction)

Cette fonction permet de bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

- Faites un appui court sur la touche **L**. Un bip court est émis. L'affichage "2l" s'affiche par défaut.
- Réglez votre volume d'eau par les touches + ou- (**G**) de 1l à 6 litres.

La quantité d'eau est 1l, 2l, 3l, 4l, 5l et 6litres.

- Faites un appui court sur la touche **L** pour valider. Un bip court est émis et l'affichage s'affiche.

Une série de bips est émise lorsque votre eau est à ébullition.

- mettez les aliments (pâtes, riz etc...)

Faites un appui court sur la touche "L", la puissance 12 ou 13 et 1 mn s'affiche par défaut.

Vous avez la possibilité de modifier la puissance et le temps par les touches **G** et **I**.

La validation se fera automatiquement au bout de quelques secondes ou par un appui sur la touche **L**. Un bip court est émis

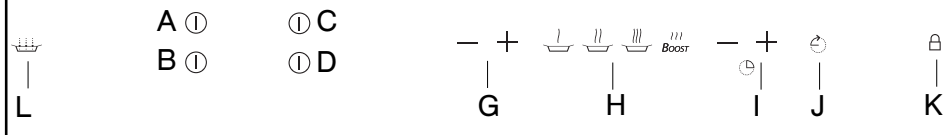
**NOTA : Il est important que la température de l'eau soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.**

**Cette fonction est utilisable sur tous les foyers en même temps.**

**Ne pas utiliser de récipient en fonte.**

**Ne pas utiliser de couvercle.**

**Ne pas utiliser de sel.**



### • Minuteur indépendant

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée.
- Réglez le temps avec les touches I. Un "t" clignote dans l'afficheur.
- A la fin de votre réglage, le "t" devient fixe et le décompte commence.

#### Nota :

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

### • Réglage des présélections de puissance

Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le boost).

- Votre table doit être éteinte.
- Sélectionnez la présélection H à modifier par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur les touches G.
- Un bip valide votre action après quelques instants.

#### Nota :

Les puissances doivent être entre :

- 1 et 5 pour la première touche (4 par défaut).
- 6 et 10 pour la seconde (8 par défaut).
- 11 et 15 pour la troisième (15 par défaut).

### • Elapsed time (fonction spécifique induction)

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

Pour utiliser cette fonction, faites un appui sur la touche J. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche J puis, dans les 5 secondes, appuyez sur « + » de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. 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 appui sur J. Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.

### • Sécurité enfant

Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.

Pour verrouiller :

- Faites un appui long sur la touche K. Un bip est émis et le voyant s'allume. Le voyant s'éteindra automatiquement après quelques instants.

Pour déverrouiller :

- Faites un appui long sur la touche K. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

#### Nota :

- En mode verrouillage, toute action fera apparaître un symbole de verrou dans les afficheurs. Vous devez déverrouiller votre table avant de l'utiliser.
- Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l'arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.

### • Clean lock

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

Pour activer Clean lock :

- Votre table doit être éteinte.
- Faites un appui court sur la touche K. Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

## Sécurités en fonctionnement

### • **Chaleur résiduelle**

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes. Un "H" clignotant s'affiche durant cette période. Ne pas mettre la main sur la zone.

### • **Limiteur de température**

Chaque zone 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 le foyer allumé, 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 les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. 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 10 heures suivant la puissance). "AS" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

### • **Sécurité "petits objets"**

Si vous posez un objet de petites dimensions sur un foyer induction (une bague, une fourchette, etc...), la table le détecte et ne délivre pas de puissance. L'affichage de puissance clignote.

#### **Nota :**

Cependant, plusieurs petits objets en même temps sur une zone 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.**

### • **Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.**

Votre table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).

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.

Comme nous ne pouvons garantir que la conformité de notre produit, nous vous recommandons vivement de vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin traitant pour éviter d'éventuelles incompatibilités.

### **Préserver votre appareil**

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet "ventouse" risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

- Ne réchauffez jamais directement une boîte de conserve. Elle risquerait d'exploser.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

### **Entretenir 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**

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Un seul côté 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**

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
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  s'affiche.	La table est verrouillée.	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

**• En cours d'utilisation**

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 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.



**En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur alimentant votre table pour éviter un risque de choc électrique.**

**Contactez le Service Après-Vente.**

## • 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**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

**0392 02 88 04**  
0,337€ TTC/mm depuis un poste fixe



**En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur alimentant votre table pour éviter un risque de choc électrique.**

**Contactez le Service Après-Vente.**