

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON GAZ
COOKING GAS HOB

De Dietrich 



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.

SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES _____	3
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL _____	7
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	8
• Encastrement _____	8
• Conseils d'encastrement _____	9
• Raccordement électrique _____	10
• Raccordement gaz _____	11
• Changement de gaz _____	13
• Repérage des injecteurs _____	15
• Caractéristiques gaz _____	15
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	16
• Mise en marche des brûleurs gaz _____	17
• Récipients pour les brûleurs gaz _____	18
4 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Entretenir votre appareil _____	19
5 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• En cours d'utilisation _____	20
6 / TABLEAU DE CUISSON	
• Guide de cuisson gaz _____	21
7 / QUELQUES CONSEILS _____	22
8 / ENVIRONNEMENT _____	23
8 / SERVICE CONSOMMATEURS	
• Interventions _____	24
• Relations consommateurs _____	24

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES A LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

ATTENTION : En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :

- éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
- ne pas toucher la surface de l'appareil,
- ne pas utiliser l'appareil.»

MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

• **MISE EN GARDE** : Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. N'utilisez des protections de tables que si elles ont été conçues par le fabricant de ces appareils de cuisson ou si elles sont recommandées par ce fabricant dans les instructions d'utilisation incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

• **AVERTISSEMENT** : Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

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

• **Risque d'incendie** : ne pas stocker d'objet sur les surfaces de cuisson.

• Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

• Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.

• Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

• L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération mécanique.

• Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

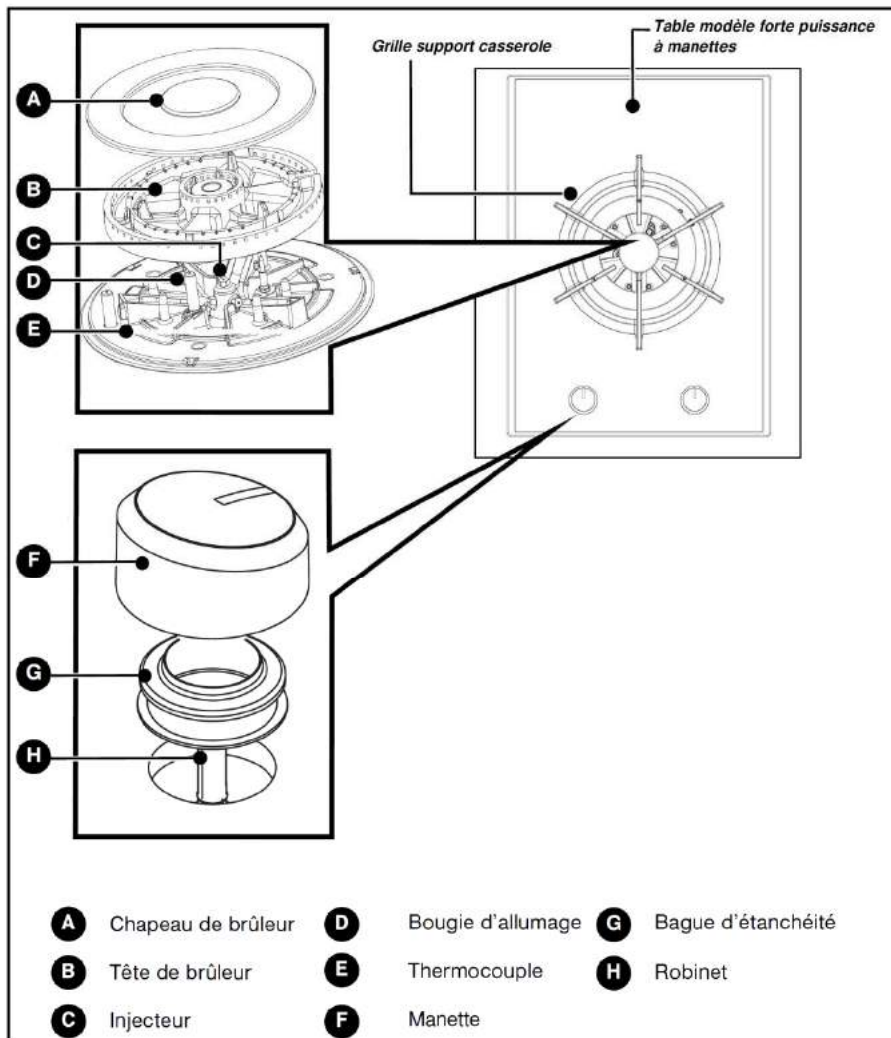
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- La marque de conformité CE est apposée sur ces tables.
- L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, NE FORCEZ PAS. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).
- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais sur votre table de cuisson de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
- 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.

• 1 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

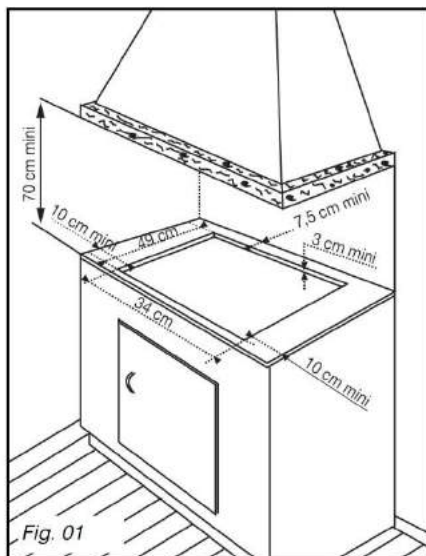


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être encastré dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Consignes de sécurité").

• AVANT L'INSTALLATION

de votre appareil, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette (Fig. 02).

— Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en réperant leur position.

— Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, et les bougies d'allumage.

— Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, sur le pourtour extérieur du cadre. Ce joint assure

APPAREIL				
	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Modèle
Découpe meuble standard	34 cm	49 cm	suivant meuble	38 cm
Découpe meuble standard	34 cm	49 cm	suivant meuble	38 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	38 cm	52 cm	5 cm	38 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	34 cm	48 cm	5,1 cm	38 cm

l'étanchéité entre le verre et le plan de travail

(Fig. 02 : modèle avec touches sensibles).

— Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

— Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

— Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir paragraphe "Raccordement électrique").

— Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe "Raccordement gaz").

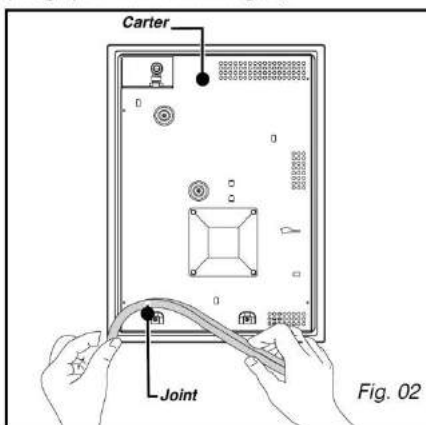
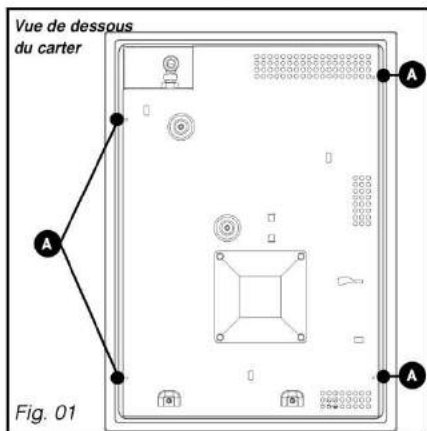


Fig. 02

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CONSEILS D'ENCASTREMENT



A Trous de fixation

– Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis se fixant aux coins du carter. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).

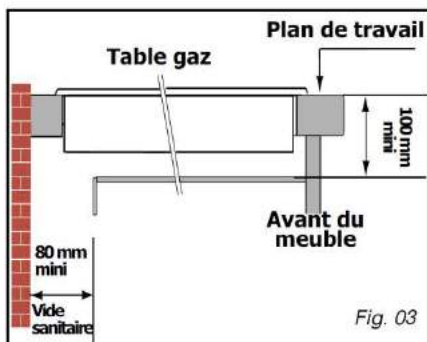
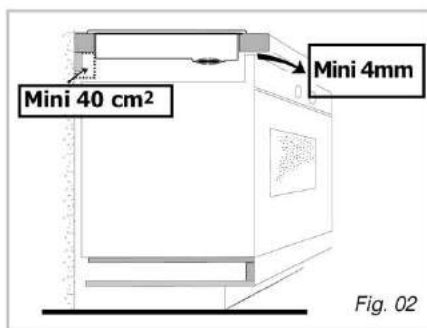
– Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.
Ne pas utiliser de visseuse.

• CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN MEUBLE AVEC PORTE OU TIROIR

- Au-dessus d'un meuble vide ou d'un tiroir (Fig. 02).

L'encastrement de votre table au-dessus d'un four nécessite que celui-ci soit en position basse. Il est déconseillé d'installer votre table au-dessus d'un four dont la ventilation ne s'effectue pas à l'avant.

Pratiquez sur la paroi droite ou gauche du meuble du four, une entrée d'air de 40 cm².



Attention

Les sécurités thermiques de la table interdisent son utilisation simultanée avec un four en mode pyrolyse.

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05V2V2F - section 1 mm²) à 3 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert). Ces conducteurs doivent être branchés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.



Attention
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

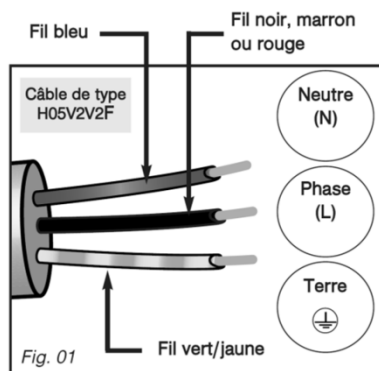


Fig. 01

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• RACCORDEMENT GAZ

• Remarques préliminaires

Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.



Attention

Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

• Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

— **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

— **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

— **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. B).



Attention

Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

- ① **Changez le joint d'étanchéité.**
- ② **Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.**

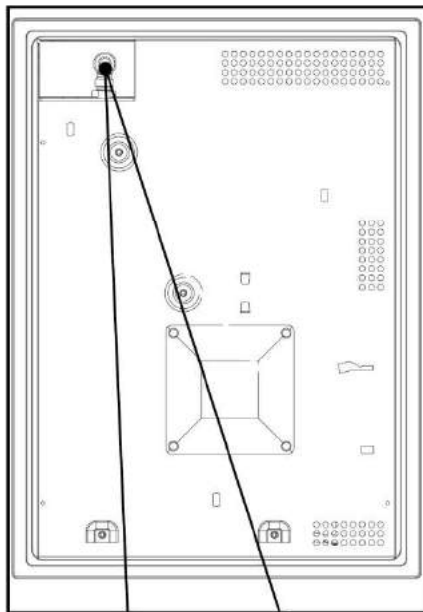


Fig. A



Fig. B

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• **Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)**

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccords suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un about sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table (Fig. 03).



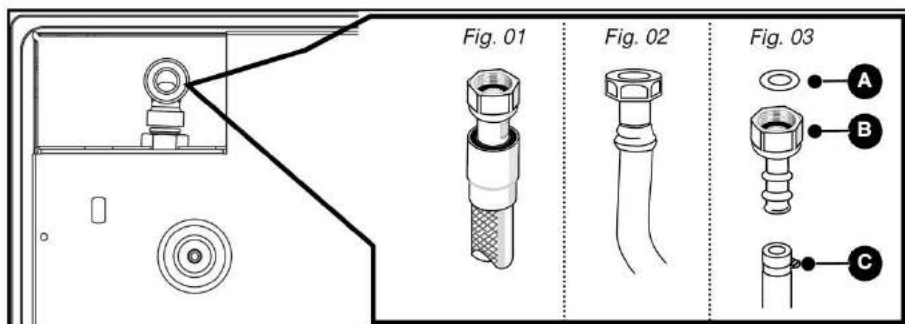
Conseil

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.



Attention

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.



- A** Joint d'étanchéité (non fourni)
- B** About (non fourni)
- C** Collier de serrage (non fourni)

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CHANGEMENT DE GAZ



Attention

Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets.

• **Adaptez le raccordement gaz** : reportez-vous au paragraphe **"Raccordement gaz"**.

• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

- Retirez la grille, le chapeau, et la tête du brûleur.
- Dévissez à l'aide d'une clé plate N°10 l'injecteur central situé dans le fond du pot (voir **A**) et à l'aide d'une clé plate N°7 les 3 injecteurs positionnés autour de l'injecteur central (voir **B**) (autour Fig. 01).

— Montez à la place les injecteurs du gaz correspondants, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
- Engagez la clé sur l'injecteur.
- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Remontez la tête du brûleur, le chapeau et la grille.



Conseil

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz" correspondant.



Attention

Vissez l'injecteur avec un couple de serrage ne dépassant pas 4 N.m. Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

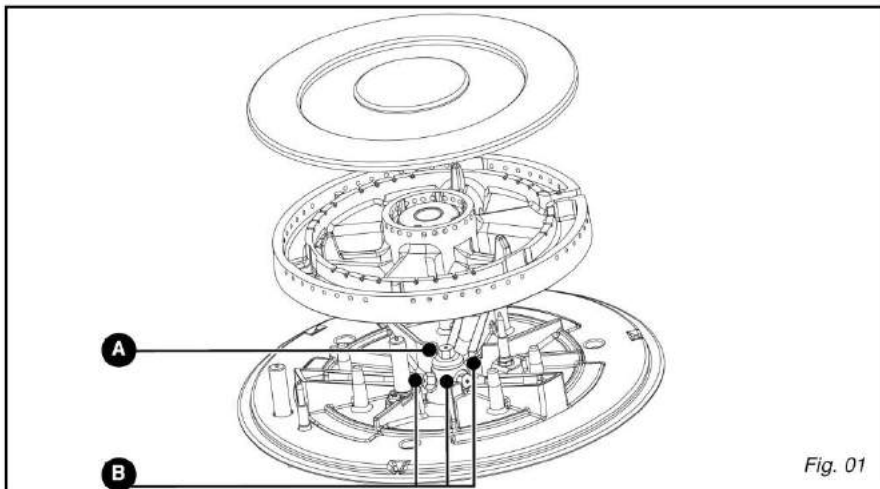


Fig. 01

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• **Réglez les ralentis des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).

— Agissez robinet par robinet.

— Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

- Passage du gaz naturel ou en gaz butane/propane

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

- Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette.

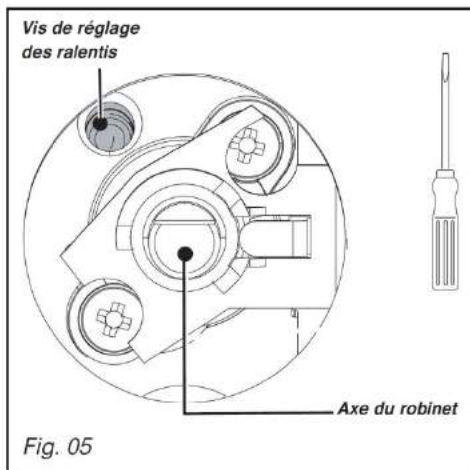
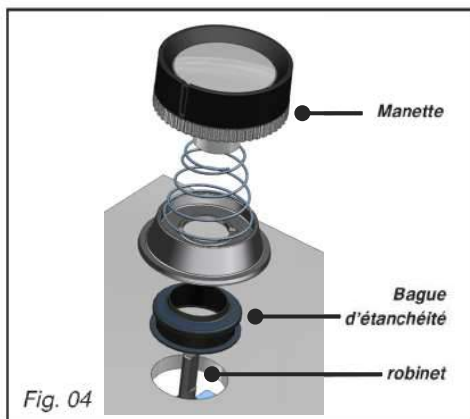
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.

- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

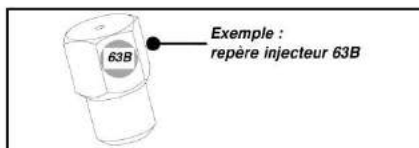
- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• Repérage des injecteurs

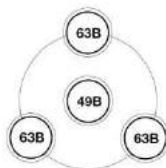
Le tableau ci-dessous indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.
Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



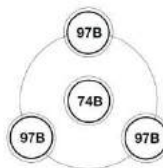
REPERAGE DES INJECTEURS

Table 38 cm avec foyer
forte puissance

Gaz Butane/Propane



Gaz Naturel



• Caractéristiques gaz

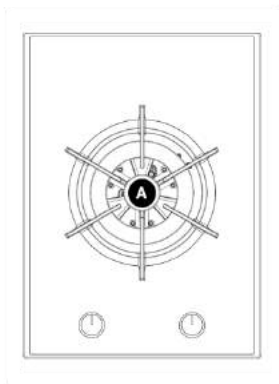
Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel
FRcat : II 2E+3+	G30	G31	naturel G20	naturel G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR CENTRAL				
Repère marqué sur l'injecteur	49B	49B	74B	74B
Débit calorifique nominal (kW)	1,00	1,00	1,05	1,05
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	73	71		
Débit horaire (l/h)			100	116
COURONNE EXTÉRIEURE				
Repère marqué sur l'injecteur	63B	63B	97B	97B
Débit calorifique nominal (kW)	4,60	4,60	5,05	5,05
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	2,050		2,050	2,050
Débit horaire (g/h)	334	329		
Débit horaire (l/h)			481	559
TOTAL TABLE FORTE PUISSANCE				
Débit calorifique total (kW)	5,60	5,60	6,10	6,10
Débit maximum (g/h)	407	400		
(l/h)			581	675

• 3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

Modèle 1 feu à manettes

DPG7449B



A Brûleur forte puissance 6,1 kW (*)

(*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

• 3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le point «O» correspond à la fermeture du robinet.

– Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur central  ou couronne extérieure ).

Vous pouvez utiliser le brûleur central et la couronne extérieure ensemble.

Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

– Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position maximum .

– Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole .



Fig. 01



Conseil

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

• 3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ

• Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

Brûleur forte puissance	Couronne extérieure	Brûleur central
20 à 30 cm	20 à 30 cm	8 à 14 cm
Wok	Fritures, Ebullition	Mijotage

— Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 01).

— N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (Fig. 02).

— Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

— N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

— N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.

— N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain (Fig. 03), de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre

— Seules les tables de cuisson avec le brûleur "forte puissance" sont équipées d'une grille support spécifique type "wok". Cette grille permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "forte puissance", elle favorise la meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks (Fig. 04).



— Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

— Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 38 cm - 2 feux gaz
puissance totale : 3,6 + 0,85 = 4,45 kW
4,45 kW x 2 = 8,90 m³/h de débit minimum.

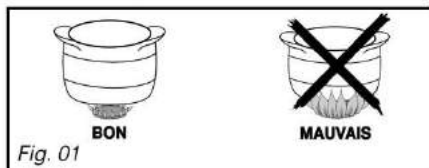


Fig. 01

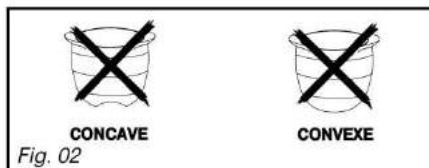


Fig. 02

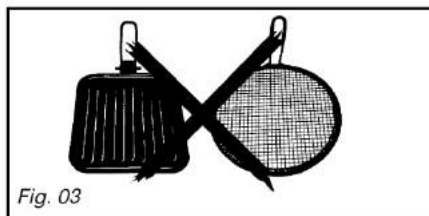


Fig. 03

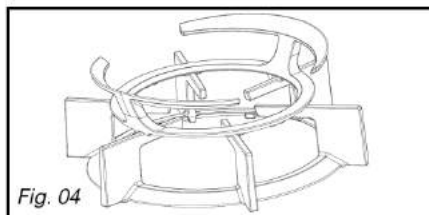


Fig. 04

• 4 ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

• ENTREtenir VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). Les injecteurs gaz se trouvent au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.	. Petite brosse à poils durs. . Epingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
Du dessus verre	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-Clean).



Attention

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes gaz.
- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.



Conseils

- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

• 5 MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

• EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
• Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes.	. Vérifiez le branchement électrique de votre appareil . Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. . Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. . Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. . Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
• Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois (pour modèle à manettes).	. C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
• Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.	. Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé. . Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres. . Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. . Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. . Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. . Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
• Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée (pour modèle à manettes).	. Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. . Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. . Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. . Évitez les courants d'air violents dans la pièce. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
• Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.	. Évitez les courants d'air violents dans la pièce. . Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). - Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). • Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
• Les flammes ont un aspect irrégulier.	• Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... • Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.

• 6 *TABLEAU DE CUISSON*

• *GUIDE DE CUISSON GAZ*

	PREPARATIONS	TEMPS	FORTE PUISSANCE	BRULEUR CENTRAL	COURONNE EXTERIEURE
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X		
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X		
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes		X X	
LEGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X	X X X	X
VIANDES	Steak Blanquette, Oso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X	X	
FRITURE	Frites Beignets		X X		X
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X X X X	
DIVERS	Paëlia	25 minutes		X	

• 7 QUELQUES CONSEILS

Allumage avec sécurité gaz	· Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. · En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.
Utilisation des récipients	· Utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur. · Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou supérieure au diamètre du foyer électrique.
Entretien général	· Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière. · N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place. · Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.
Astuces	· Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements. · Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.



Conseil

— Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.

• 8 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.

•9 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 OZEN 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 (**Fig.01**).

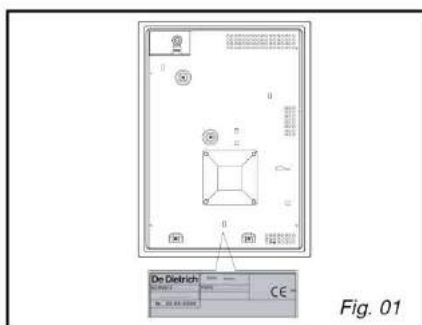


Fig. 01

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

Retrouvez les informations de la marque sur :
www.de-dietrich.com