

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN

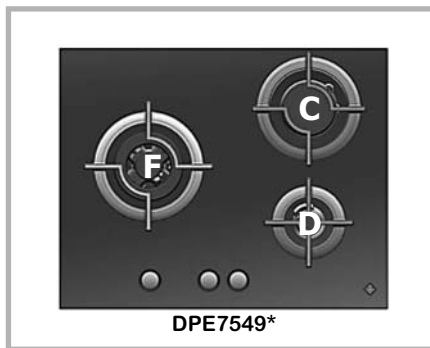
TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON GAZ
COOKING GAS HOB
PLACA DE COCCIÓN DE GAS

De Dietrich 

• 0

0.1



0.1.1

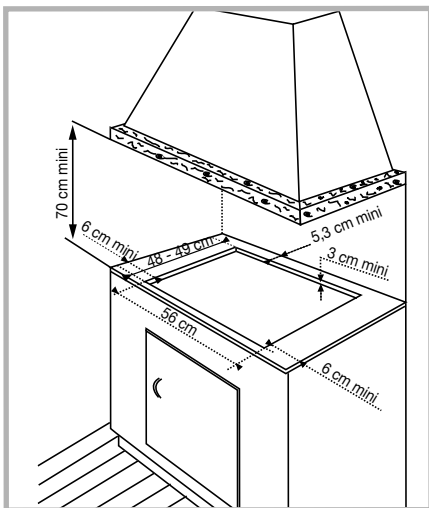
Ⓒ 3,10 kW / G20

Ⓓ 0,85 kW / G20

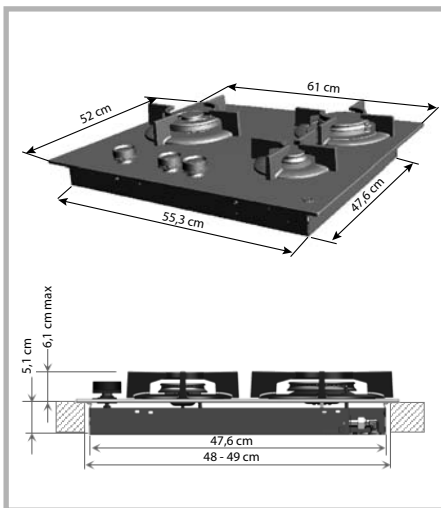
Ⓕ 3,8 kW / G20

•1

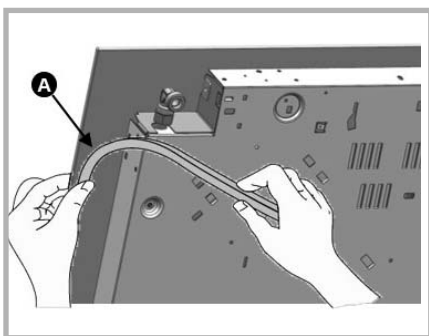
1.1



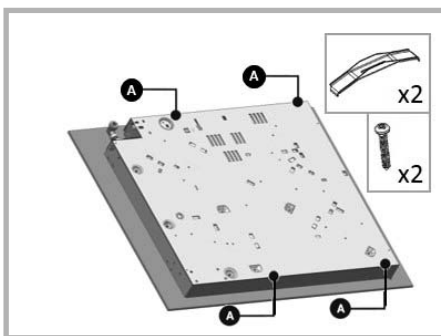
1.1.1



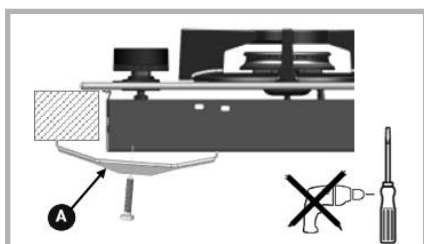
1.1.2



1.1.3



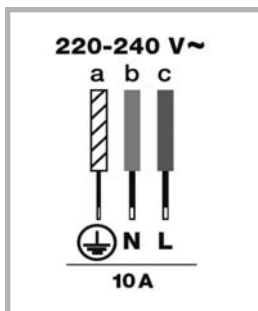
1.1.4



1.1.5

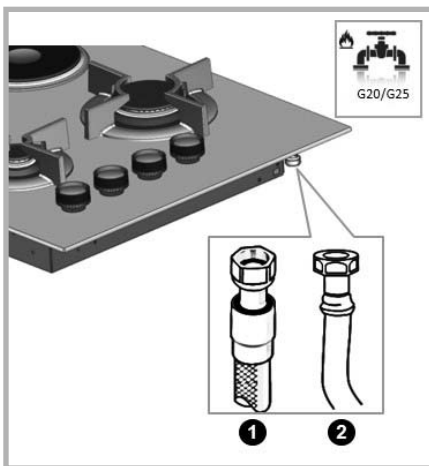
1

1.2

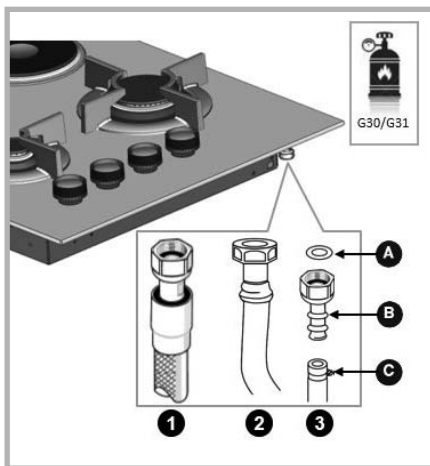


1.2.1

1.3

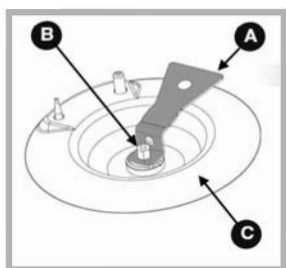


1.3.1

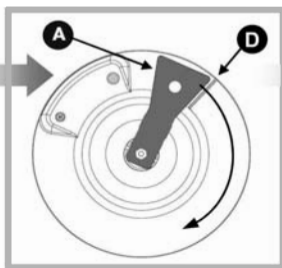


1.3.2

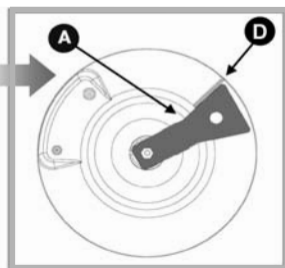
1.4



1.4.1

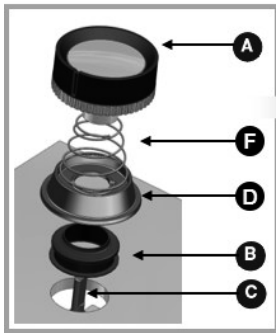


1.4.2

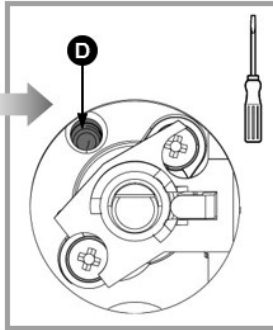


1.4.3

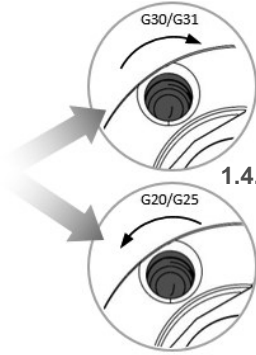
1



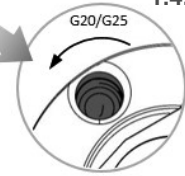
1.4.4



1.4.5



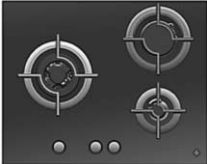
1.4.5.1







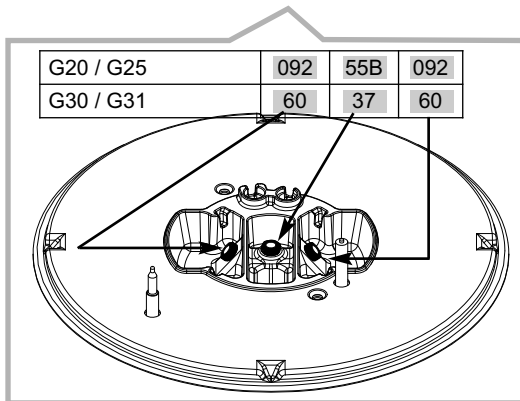
1.4.5.2

1.5

	FR / EN / ES / PT / DE / DA / EL / IT / SV / CS / NL / PL / SK
G20 / G25	Gaz naturel / Natural gas / Gas natural / gás natural / Erdgas / Naturgas / Φυσικό αέριο / Gas naturale / Naturgas / Zemní plyn / Aardgas / Gaz ziemny / zemný plyn
G30	Butane / Butane / Butano / Butano / Butan / Butangas / Βουτανίου / Butano / Butan / Butaan / Butan / Bután
G31	Propane / Propane / Propano / Propano / Propangas / Προπανίου / Propano / Propan / Propan / Propan / Propan / Propan / Propan / Propán

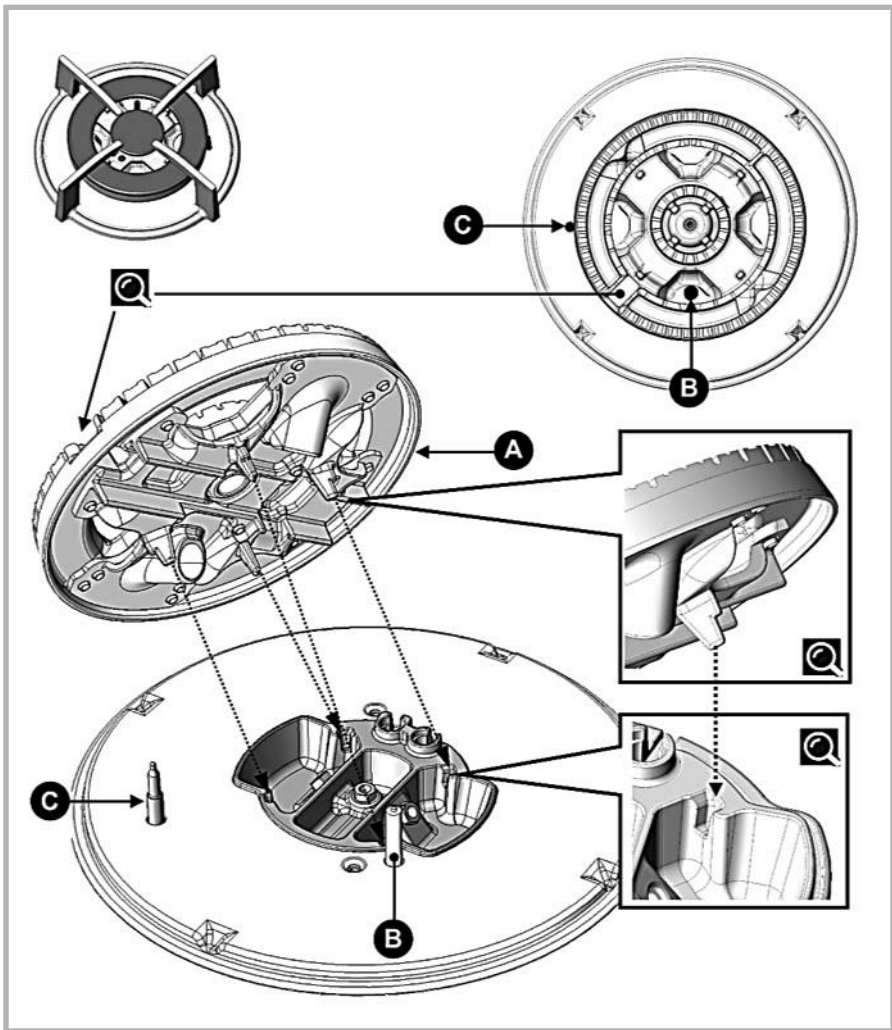
FRCat I12E+3+ ESCat I12H3+	GAS	mbar	Σ Qn (kw)	Σ l/h	Σ g/h
	G30	28-30	7,15		520
	G31	37	7,15		511
	G20	20	7,75	738	
	G25	25	7,75	858	

	Gas	mbar		Qn (kW)	l/h	g/h	Qr (kW)
D 	G30	28-30	45	0,70		51	0,30
	G31	37	45	0,70		50	
	G20	20	63	0,85	81		0,35
	G25	25	63	0,85	94		0,35
C 	G30	28-30	88A	3,15		229	0,83
	G31	37	88A	3,15		225	
	G20	20	137	3,10	295		0,87
	G25	25	137	3,10	343		0,87
F 	G30	28-30	60/37/60	3,25		236	1,65
	G31	37	60/37/60	3,25		232	
	G20	20	092/055B/092	3,80	362		1,65
	G25	25	092/055B/092	3,80	421		1,65



• 1

1.6



• 2

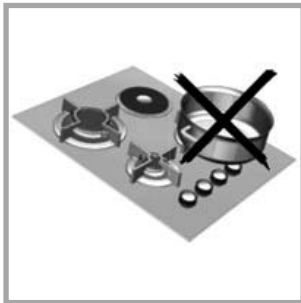
2.1



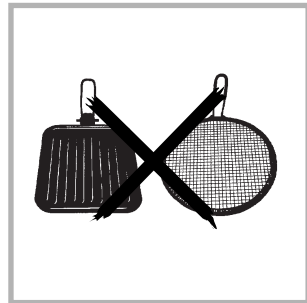
2.1.1



2.1.2



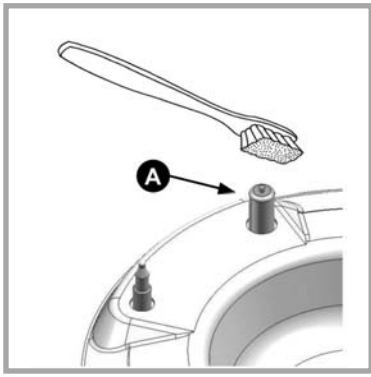
2.1.3



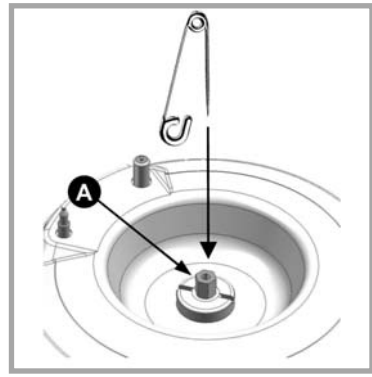
2.1.4

• 3

3.1



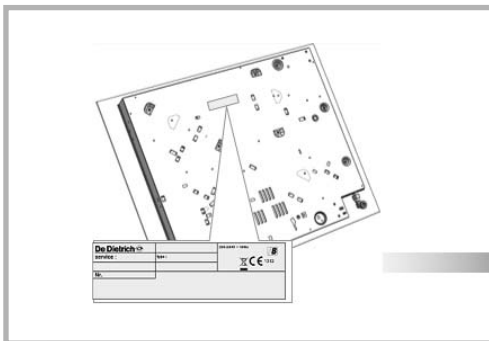
3.1.1



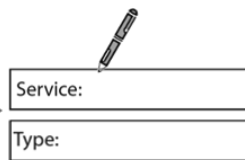
3.1.2

• 6

6.1



6.1.1



Service:

Type:

FR 01

EN 17

ES 33



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	1
0/ IDENTIFICATION	6
1/ INSTALLATION	
• Encastrement	6
• Raccordement électrique	7
• Raccordement gaz	7
• Changement de gaz	8
• Caractéristiques gaz	9
• Mise en place du brûleur Triple Couronne	9
2/ UTILISATION	
• Mise en marche des brûleurs gaz	10
• Récipients pour brûleurs gaz	10
3/ ENTRETIEN	
• Entretien de votre appareil :	
- Bougies et injecteurs	12
- Grilles et brûleurs gaz	12
- Email ou inox	12
4/ PROBLEMES ET SOLUTIONS	13
5/ ENVIRONNEMENT	14
6/ SERVICE CONSOMMATEURS	16

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 ayant des 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.
- 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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- **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.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne rien déposer 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 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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 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.

• 0 IDENTIFICATION

Voir illustration 0.1.1.

• 1 INSTALLATION

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Consommateurs" (6.1.1). (Cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

1.1 - ENCASTREMENT :

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

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, elle doit être située à 10 cm minimum 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 "Instructions de sécurité").

Se conformer au croquis (1.1.1).

- Retirez les grilles "support casserole", les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en repérant 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.

- Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **A** sur le **pourtour extérieur du carter**, avant l'installation de la table (1.1.3).

- Retournez votre table pour la placer dans l'ouverture du meuble support.

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

- Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz" et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique").

- Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de deux pattes de fixation **A** livrées avec leurs vis (1.1.5) se fixant aux quatre coins du carter. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet, suivant le dessin (1.1.4).

Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.




• 1 INSTALLATION

1.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240V~ par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

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

Section du câble à utiliser	
	220-240 V- - 50 HZ gaz et mixte
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



 Le fil de protection (vert/jaune) relié à la borne de terre  de l'appareil doit être relié à la borne de terre  de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères (1.2.1).

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.

1.3 - RACCORDEMENT GAZ :

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.

 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. En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz 

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

• Gaz distribué par canalisation gaz naturel (1.3.1).

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.

• 1 INSTALLATION

- **❶ 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.

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

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

- Changez le joint d'étanchéité.
- Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.
- **Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane) (1.3.2).**

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.

- **❶ 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.

- **❷ Raccordement avec un tube flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans.

❸ Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage **C** (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 un joint d'étanchéité **A** entre l'about **B** et le coude de la table.

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

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

1.4 - CHANGEMENT DE GAZ :

 **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.

1 • Adaptez le raccordement gaz :

- Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

2 • Changez les injecteurs en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie **A** (1.4.1) les injecteurs **B** (1.4.1) situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les.
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz (1.5.2) ; pour cela

• 1 INSTALLATION

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

- Tracez une ligne **D** sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (1.4.2).

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne **D** apparaisse de l'autre côté (1.4.3).

⚠ Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

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

🔍 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".

3 • Réglez les ralentis des robinets : ceux-ci sont situés sous les manettes **A** (1.4.4)

- Agissez robinet par robinet.

- Enlevez les manettes **A**, les bagues d'étanchéité **B** en les tirant vers le haut.

- **Passage du gaz naturel en gaz butane/propane :**

A l'aide d'un petit tournevis plat, vissez à fond la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) **D** (1.4.5), **dans le sens des aiguilles d'une montre (1.4.5.1).**

- 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) **D** (1.4.5) à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1.4.5.2).**

- Remontez la manette **A**,

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

- Enlevez de nouveau la manette **A**, 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 **B** et la manette **A**,

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

1.5 - CARACTERISTIQUES GAZ :

Le tableau (1.5.2) indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

1.6 - MISE EN PLACE DU BRÛLEUR TRIPLE COURONNE

Pour la mise en place de votre brûleur triple couronne, veuillez vous référer à la figure 1.6.1. avec la légende suivante :

A Brûleur Triple Couronne

B Bougie d'allumage


C Sécurité gaz (Thermocouple)

• 2 UTILISATION



2.1 - MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

La sécurité gaz des brûleurs est matérialisée par une tige métallique, située directement au voisinage de la flamme. Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.



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 "0" correspond à la fermeture du robinet.


- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur arrière droit  (2.1.1).

- Pour allumer un brûleur :

- Appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusque vers la position maximum .


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


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

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

Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de cuisson.

En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur après avoir tourné la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusque vers la position maximum .

 Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour déclencher le système de sécurité.


- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (2.1.2).

- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (2.1.2).

- N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (2.1.3).

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

- N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre (2.1.4).

 Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle de votre habitation, 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 60 cm - 4 feux gaz.

Puissance totale :

1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 kW

7,7 kW x 2 = 15,4 m³/h de débit minimum


• 2 UTILISATION

2.2 - RECIPIENTS POUR BRULEURS GAZ


Diamètre du récipient	Brûleur	Utilisation
20 à 30 cm	Triple couronnr	
18 à 25 cm	Grand Rapide	Friture, ébullition
8 à 14 cm	Auxiliaire	Ebullition, mijotage

• 3 ENTRETIEN

❑ BOUGIES ET INJECTEURS :

En cas d'encrassement des bougies , nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métalliques) (3.1.1).

L'injecteur gaz se trouve 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  (3.1.2).

❑ GRILLES ET BRÛLEURS GAZ :


Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.


❑ EMAIL OU INOX :

Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.

Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...

Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.

 L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

 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.

• 4 PROBLEMES & SOLUTIONS

❑ ALLUMAGE DES BRULEURS.

Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les 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 UNE MANETTE, IL Y A DES ETINCELLES SUR TOUS LES BRULEURS A LA FOIS.

C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.

❑ IL Y A DES ETINCELLES MAIS LE OU LES BRULEURS NE S'ALLUMENT PAS.

- 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.

❑ LORS DE L'ALLUMAGE, LES FLAMMES S'ALLUMENT PUIS S'ETEIGNENT DES QUE LA MANETTE EST RELACHEE.

• 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 BRULEUR S'ETEINT OU BIEN LES FLAMMES RESTENT IMPORTANTES.

• Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Changement de gaz").

Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).

• Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").

❑ LES FLAMMES ONT UN ASPECT IRREGULIER.

• Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...

❑ LORS DE LA CUISSON, LES MANETTES DEVIENNENT CHAUDES.

• Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes.

• Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.

• 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.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

www.dietrich-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 (6.1.1).

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

De Dietrich 



EN

DEAR CUSTOMER

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

De Dietrich 

TABLE OF CONTENTS

EN

SAFETY INSTRUCTIONS	19
0/ IDENTIFICATION	23
1/ INSTALLATION	
• Fitting	23
• Electric connection	24
• Gas connection	24
• Changing the type of gas	25
• Gas properties.....	26
• Installation of Triple Crown burner	26
2/ USE	
• Switching on the gas burners	27
• Cookware for gas burners.....	28
3/ DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Maintaining your appliance	29
Igniters and injectors	29
Pan holders and gas burners	29
Enamel or stainless steel	29
4/ PROBLEMS & SOLUTIONS	30
5/ ENVIRONMENT	31
6/ AFTER-SALES SERVICE	32

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This guide can be downloaded from the brand web site.

- **WARNING** : this appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.
- The electrical plug must remain accessible after installation. • We don't recommend a safety device of hobs.

WARNING : Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- **WARNING** : leaving a hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous and could cause a fire.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Never try to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** fire risk: do not store any items on the cooking surfaces.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the appliance's settings are compatible.
- The settings for this appliance are stated on the label inside the wallet or on the information plate.
- This appliance is not connected to a system for evacuating combustion products. It must be installed and connected in compliance with current regulations. Particular attention should be given to applicable ventilation requirements.
- The use of a gas hob produces both heat and humidity in a room. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep mechanical ventilators open.
- Prolonged, intensive use of the hob may require additional ventilation, by opening a window, for example, or ventilating the room more efficiently by increasing the setting on mechanical ventilation, where installed.
- Do not use cookware that overhangs the edge of the hob.
- Do not use steam cleaning appliances.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This hob has been designed for use by private persons in their homes.
- Caution : The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision.
- These hobs are designed exclusively for cooking drinks and foodstuffs and do not contain any asbestos-based component parts.
- Never leave any CLEANING or FLAMMABLE products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurized cans, papers, recipe books, etc.)
- If you have a drawer underneath the hob, we recommend avoiding placing objects in it that are temperature sensitive (plastics, paper, aerosols, etc.).
- When connecting electrical appliances to a nearby socket, ensure that the power supply cable is not in contact with any hot surface on the appliance.
- For safety reasons, after use, do not forget to close the main gas valve for mains gas lines or the valve on the top of your butane/propane gas cylinder.
- Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.
- The conformity CE mark is applied to all these hobs.
- This appliance should be installed by a qualified technician / installer.
- If a knob is difficult to turn, call your installer immediately.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This hob complies with standard EN 60335-2-6, as it applies to heat build-up in class 3 appliances and the implications for their installation (in compliance with standard EN 30-1-1).
- Never use aluminium foil for cooking. Never place products wrapped in aluminium foil or in aluminium trays on your hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

• **0 IDENTIFICATION**

Refer to the illustration **0.1.1.**

• **1 INSTALLATION**

Make a note of the references of your appliance on the "After-Sales Service and Customer Relations" page so that you can readily find them in future (**6.1.1**). This page also explains where to find them on your appliance.

1.1 – FITTING :

This worktop must be at least 3 cm thick and heatresistant or else coated with a heat resistant material.

If a horizontal partition is installed under the hob, it must be positioned at 10 cm minimum below the worktop.

Under no circumstances keep any sprays or pressurised containers in any compartment below the hob (see "Safety guidelines" chapter).

Follow the guidelines in the sketch (**1.1.1**).

- Remove the "pan supports", burner caps and burner heads, noting their original positions.
- Turn the hob upside down and place it carefully over the top of the base unit, so as not to damage the knobs or igniters.
- To ensure a good seal between the body of the hob and the worktop, stick the foam seal **A** around the edge of the body, before installing the hob (**1.1.3**).

- Turn over the hob place it over the opening in the base unit.

- Fit the burner heads, caps and pan supports.

Connect your hob to the gas (see "Gas connection" section) and to the electricity (see "Electrical connection" section).

- If you wish, you can secure the hob in position, using the four fixing clamps **A** and screws supplied (**1.1.5**) fixing them to the four corners of the housing. It is essential that you use the holes provided for the purpose, as per the drawing (**1.1.4**).

Stop screwing when the clamp starts to bend.

Do not use a power screwdriver.




• 1 INSTALLATION

1.2 - ELECTRICAL CONNECTION :

The appliance must be plugged in using a standardized power cable with 3 conductors each 1.5 mm² (1 ph + 1 N + ground) which must be connected to the 220-240V~ network by means of a standardized IEC 60083 power socket or a single-pole cut-off device in compliance with installation regulations.

The plug must be accessible after the hob is installed.

Cross section of the cable to be used	
	220-240 V - 50 HZ gas and mixed
Cable H05V2V2F - T90	Three conductors, one of which is an earth
Cross section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A



 The protective conductor (green/-yellow) is connected to the earth terminal  on the hob and must also be connected to the installation's earth terminal . The fuse for the installation should be 10 amperes (1.2.1).

If the supply cable is damaged, it must be replaced by a cable or special set available from the manufacturer or its after-sales department.

1.3 - GAS CONNECTION :

If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances could heat and damage the gas hose, then it is essential that a rigid pipe is installed instead.

If a flexible hose is used (as is the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a location likely to get cluttered.

 No flexible hoses with a limited service life may be longer than 2 metres and must be accessible for inspection along their entire length. They must be replaced before their expiry date (printed on the hose). Whatever means of connection is chosen, make sure that it is gastight when installed, using soapy-water. In France, you must use a hose or pipe stamped NF Gaz . The gas connection must comply with the regulations in force in the country where it is installed.

• Mains natural gas (1.3.1).

For your safety, you must choose only one of the following three connections:


— **Connection via a rigid copper pipe** with mechanical screw connectors (1/2" gas standard).

• Connect directly on to the elbow on the appliance.

• 1 INSTALLATION

- **1** **Connection via a flexible metal hose (stainless steel) with screw connectors** (meeting standard NF D 36-121) ; the life of such hoses is not limited.

- **2** **Connection with a flexible reinforced rubber hose with mechanical screw connectors** (meeting standard NF D 36-103) with a 10-year life.

 When connecting the gas to your hob, if you have to change the direction of the elbow fitted into the appliance:

- change the seal.

- tighten the nut on the elbow ensuring that you do not exceed a tightening torque of 17 N.m.

• **Gas supplied from a cylinder or tank (butane/propane gas) (1.3.2).**


For your safety, you must choose only one of the following three connections:

- **Connection via a rigid copper pipe** with mechanical screw connectors ($\frac{1}{2}$ " gas standard). Connect directly to the elbow on the appliance.

- **1** **Connection with a flexible metal hose (stainless steel) with screw connectors** (to standard NF D 36-125); the life of such hoses is not limited.


- **2** **Connection with a reinforced flexible rubber hose with mechanical screw connectors** (meeting standard NF D 36-112) with a 10-year life.

3 In an existing installation, a flexible hose fitted with jubilee clips **C** (meeting standard XP D 36-110) whose service life is limited to 5 years may be used. In this case an end connector must be used with a sealing washer **A** fitted between the end connector **B** and the elbow on the hob.

 You can purchase the end connector and the sealing washer from your after-sales department.

Tighten the end connector to a torque not exceeding 25 N.m.

1.4 - CHANGING THE TYPE OF GAS :

 **Your appliance is supplied ready for use with natural gas.**

The injectors required for adapting it to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.

Whenever you change the gas type, you must follow these steps in turn:

- Change the gas connection,
- Change the injectors,
- Adjust the retarder on the taps.

1• To change the gas connection:

- refer to the "Gas connection" paragraph.

2 • Change the injectors, proceeding as follows:

- Remove all the supports, burner caps and heads.

- Unscrew the injectors **B**, in the bottom of each well, using the spanner provided **A** and remove them (1.4.1).

• 1 INSTALLATION

- Replace them with injectors for the gas to be used, as shown in the gas characteristics table (1.5.2); for this:-

- Tighten them by hand as far as possible.
- Position the spanner fully on the injector.
- With a pencil, draw a line **D** on the base plate at the location shown (1.4.2).
- Turn the spanner clockwise until the line **D** appears on the other side (1.4.3).

⚠ Do not go beyond this limit; you could to damage the product.

- Re-fit the burner heads, caps and pan supports.

🔍 Every time you change the type of gas used, tick the appropriate box on the label in the wallet. Refer to the "corresponding gas connection" paragraph.

3- Set the retarders on the taps: these can be found under the handles **A** (1.4.4).

- Adjust each tap in turn.
- Remove the knobs **A** and sealing washers **B** by pulling them upwards.
- **Changing from natural gas to butane/propane :**
 - Using a small flat screwdriver, fully tighten the brass retarders (yellow) **D** , (1.4.5), **in a clockwise direction** (1.4.5.1).
 - Re-fit the sealing washers and knobs, ensuring that you orient them correctly and that the 3 knobs are pushed on fully.

- Changing from butane/propane to natural gas

- Loosen the adjusting screws in the brass retarders (yellow) **D** (1.4.5) , using a small, flat screwdriver, by **2 turns anti-clockwise** (1.4.5.2).
- Refit the knob **A**.,
- Light the burner in the maximum position and then move to the low position.
- Remove the knob **A** again , then turn the adjusting screw clockwise as far as the lowest possible position before the flame goes out.

- Re-fit the sealing washer **B** and the knob **A**.

- Move the knob from maximum to minimum a few times: **the flame should not go out**; if it does, loosen the adjustment screw **D** so that the flame stays alight during these movements.

1•5 - GAS PROPERTIES

The adjacent table (1.5.2) shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas. Each number is marked on the injector used.

1.6 - INSTALLATION OF TRIPLE CROWN BURNER

For the installation of the Triple Crown burner, please refer to figure 1.6.1. with following key :

- A** Triple Crown burner
- B** Spark plug
- C** Gas safety (Thermocouple)


• 1 INSTALLATION

2.1 - SWITCHING ON THE GAS BURNERS


The gas burners operate safely due to a metal tab right next to the flame. Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system which, if the flame accidentally goes out (spills, draughts, -etc.) the gas inlet is quickly and automatically switched off and gas is prevented from escaping.

Each burner is supplied from a tap, which is opened by pressing and turning the knob anti-clockwise.



The "0" point corresponds to the tap being off.


• Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: right rear burner ) (2.1.1).

• To light a burner:

- Press the knob and turn fully anti-clockwise .


- Holding the knob pressed will cause a series of sparks until the gas lights.


- Adjust the setting by turning to between the symbol  and symbol .

 If the flame goes out, light it again normally, following the lighting instructions.

The burner flames are smaller near the grid supports to protect the enameled grid.

The noise made by some burners is the result of their high power and burning gas; this in no way adversely affects cooking quality.

If the flow is interrupted, place a match close to the previously lit burner. Press the knob and turn fully anti-clockwise .

 Hold the knob pushed in fully for a few seconds after the flame appears, so as to trigger the safety system.


• Adjust the ring of flames so that it does not overflow the edge of the pan (2.1.2).

• Do not use a pan with a concave or convex bottom (2.1.2).

• Do not use pans that partly cover the knobs (2.1.3).

• Do not leave the gas on under an empty pan.

• Do not use heat regulators, toasters, griddle pans or stewpot with feet which sit on or touch the glass top (2.1.4).

 Keep all natural air-vents in the room open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood). Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation, for example, by opening a window, for example, or more efficient ventilation by increasing the level of mechanical ventilation, where fitted (a minimum air input of 2 m³ per hr per kW of gas power is required).

Example: 60 cm - 4 gas burners.

Total power:

$$1.5 + 2.25 + 3.1 + 0.85 = 7.7 \text{ kW}$$

$$7.7 \text{ kW} \times 2 = 15.4 \text{ m}^3 \text{ per hr minimum flow.}$$

• 2 *USE*

2.2 - COOKWARE FOR GAS BURNERS

Pan diameter	Burner	Use
20 to 30 cm	Triple crown	
18 to 25 cm	Super Fast	Frying - Boiling
8 to 14 cm	Auxiliary	Simmering

• 3 *DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE*

IGNITERS AND INJECTORS:

If the igniters become dirty **A**, clean them with a small, stiff (non-metallic) brush (3.1.1).

The gas injectors are located in the centre of each burner in the well shape. Ensure that you do not block them during cleaning, which could impair your hob's performance.

If you do block them, use a safety pin to unblock the injector **A** (3.1.2).

PAN HOLDERS AND GAS BURNERS:

For persistent stains, use a non-abrasive cream, and then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.


Do not allow acid liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain on the enamel


ENAMEL OR STAINLESS STEEL:

Use a scouring cream to clean the hob's enamel. Shine using a dry cloth.

Do not allow acid liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain on the enamel

To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available stainless steel cleaner.

 Your hob will be easier to maintain if done prior to complete cooling. Turn off all electrical and gas controls.

 Preferably clean hob components by hand rather than in the dishwasher,

- do not use scourers to clean your hob,
- do not use steam cleaners.

• 4 PROBLEMS & SOLUTIONS

LIGHTING BURNERS.

There are no sparks when I push down on the knobs:

- Check that your hob is electrically connected; check that the igniters are clean,
- Check that burners are clean and properly assembled,
- If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted,
- Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.

WHEN I PRESS A KNOB, THERE ARE SPARKS ON ALL BURNERS AT ONCE.

This is normal. The lighting system is centralised and all the burners spark at the same time.

THERE ARE SPARKS BUT THE BURNERS DO NOT LIGHT.

- Check that the gas inlet is open,
- If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty.
- If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the knob fully pressed for a few seconds to allow gas to arrive at the burners.
- Check that the injector is not blocked and, if it is, unblock it with a safety pin.

WHEN LIGHTING, FLAMES IGNITE BUT GO OUT WHEN THE KNOB IS RELEASED.

- Press the knobs as far as they will go and maintain the pressure for several

seconds after flames appear.

- Check that the burner components are correctly positioned.
- Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.
- Avoid strong draughts in the room.
- Light the burner before placing a pan on it.

IN THE LOW POSITION, THE BURNER GOES OUT OR FLAMES REMAIN TOO HIGH.

- Void strong draughts in the room.
- Check that the injectors fitted are the right ones for the gas being used (see the identification on the injectors in the "Changing gas type" section).

Reminder: remember that gas hobs are delivered set up for use with mains gas (natural gas).

- Check that the retarder screws are properly adjusted (see "Changing gas type" paragraph).

THE FLAMES HAVE AN IRREGULAR APPEARANCE.

Check that the burners and injectors underneath them, burner assemblies, etc. are clean.

KNOBS BECOME HOT DURING COOKING

- Use smaller pans on the burners close to the knobs. Put large pans on the larger burners, further away from the knobs.
- Place the pan in the centre of the burner. It should not sit over the knobs.

• 5 ENVIRONMENT

5.1 - CARING FOR THE ENVIRONMENT

This appliance's packing materials are recyclable.

Recycle them and help to protect the environment by disposing of them in the council receptacles provided for this purpose.



Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that, in European Union countries, used appliances must not be mixed with other waste. Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be carried out in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment. Consult your local authority or your retailer to find the drop-off points for used appliances nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

• 6 *AFTER-SALES SERVICE*

6.1 - SERVICE CALLS

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's name-plate attached to your equipment **(6.1.1)**.

Find full information about the brand at :

www.de-dietrich.com

De Dietrich 

ES

ESTIMADO/A CLIENTE

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. ¡Un flechazo a primera vista! La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.

Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.
Gracias por su confianza.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES	35
0/ IDENTIFICACIÓN	38
1/ INSTALACIÓN	
• Empotramiento	38
• Conexión eléctrica	39
• Conexión de gas	39
• Cambio de gas	40
• Características gas	41
• Instalación del quemador triple corona	41
2/ UTILISACIÓN	
• Puesta en marcha de los quemadores de gas	42
• Recipientes para quemadores de gas	42
• Recipientes más adaptados a la placa eléctrica	43
3/ MANTENIMIENTO	
• Bujías e inyectores	44
• Parrillas y quemadores de gas	44
• Esmalte o acero inoxidable	44
4/ PROBLEMAS Y SOLUCIONES	45
5/ MEDIO AMBIENTE	46
6/ SERVICIO POSTVENTA	46

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.
- El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.
- **ADVERTENCIA:** utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.
- **AVISO:** cocer sin vigilancia en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- No apague nunca un fuego con agua, debe apagar el aparato y tapar la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- **AVISO:** Riesgo de incendio: no almacenar nada encima de las superficies de cocción.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación de la placa son compatibles.
- Las condiciones de regulación del aparato están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.
- Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las norma vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse de una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación mecánica.
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación complementaria (por ejemplo, abrir una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo, aumentar la potencia de la ventilación mecánica, si existe).
- No utilice recipientes que sobrepasen los bordes de la placa de cocción.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor.
- Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.
- Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
- Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.
- Estas placas de cocción están destinadas exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.
- Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).

- No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de LIMPIEZA O INFLAMABLES (sprays o recipientes a presión, papeles, libros de recetas...).
- Cuando conecte aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca de la placa, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con zonas calientes.
- Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.
- Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o a gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.
- Estas placas están marcadas con el sello de conformidad de la CE.
- La instalación está reservada a instaladores y técnicos cualificados.
- Cuando sea difícil girar un mando, no lo fuerce. Solicite urgentemente la intervención del instalador.
- La placa es conforme a la norma EN60335-2-6 en lo que respecta al calentamiento de los muebles y es de clase 3 en lo relativo a la instalación (según norma EN30-1-1).
- Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos embalados con papel de aluminio o bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa de cocción.
- Este aparato no es diseñado para ser puesto en funcionamiento utilizando un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

• 0 IDENTIFICACIÓN

Ver imagen 0.1.1.

• 1 INSTALACIÓN

Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página “Servicio Técnico y Atención al Consumidor” (6.1.1). Esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).

1.1 - EMPOTRAMIENTO :

El aparato debe estar encastrado en la parte superior de un mueble soporte con un grosor mínimo de 3 cm, construido con un material resistente al calor o bien recubierto de un material que cumpla esta condición.

Para no entorpecer la manipulación de los utensilios de cocina, deberá existir, tanto a la derecha como a la izquierda, una distancia mínima de 30 cm desde la placa al mueble o pared adyacente.

Si debajo de la placa se coloca un panel horizontal, éste deberá estar situado a una distancia de 10 cm del plano de trabajo. En todo caso, no coloque ningún spray o envase a presión en el compartimento que pueda existir debajo de la placa (ver capítulo “Consignas de seguridad”).

Ajústese al esquema (1.1.1).

- Retire las rejillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores y marque su posición.

- Dé la vuelta a la placa y colóquela con precaución encima de la abertura del mueble para no dañar los mandos y las bujías de encendido.

- Para asegurarse de que el cajón y la encimera queden herméticos, pegue la junta de espuma **A** por todo el perímetro exterior del marco (1.1.3) antes de instalar la placa.

- Dé la vuelta a la placa y colóquela en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de centrarla bien en el recorte.

- Coloque las rejillas de soporte de las cacerolas, tapas y las cabezas de los quemadores.

- Conecte la placa al gas (ver capítulo “Conexión gas”) y a la electricidad (ver capítulo “Conexión eléctrica”).

- Si quiere, puede inmovilizar la placa con las bridas de fijación **A**, suministradas con sus correspondientes tornillos (1.1.5), que se fijan a las cuatro esquinas del carter. Utilice siempre los agujeros previstos para ello como muestra el dibujo (1.1.4).

- **Deje de atornillar cuando la brida de fijación comience a deformarse.**

No utilice un destornillador eléctrico.


• 1 INSTALACIÓN

1.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA :

Su placa se suministra con un cordón de alimentación (de tipo H05V2V2F - T90, sección 1 mm²(fase + tierra + neutro) y debe conectarse a la red 220-240 V~ monofásica por medio de una toma de corriente fase + tierra + neutro normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar que tenga a distancia de apertura de los contactos de al menos 3,5mm.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

Sección del cable que se debe utilizar	
	220-240 V - 50 HZ
Cable H05V2V2F - T90	3 conductores 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm ²	1
Fusible	10 A


 El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se debe conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 10 amperios (1.2.1).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por un cable o un conjunto especial disponible solicitándolo al fabricante o al servicio de posventa.

1.3 - CONEXIÓN DE GAS :

Si va a instalar la placa de cocción sobre un horno o si la proximidad de otros elementos calentadores corre el riesgo de causar un calentamiento de la conexión, es obligatorio realizarla en un tubo rígido.

Si se utiliza un tubo flexible o un tubo blando (gas butano), no debe entrar en contacto con una parte móvil del mueble ni pasar por un lugar susceptible de estar sobrecargado.

 Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya vida útil esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y ser inspeccionables en toda su longitud. Se deben cambiar antes de finalizar su límite de utilización (marcado en el tubo). Cualquiera que sea el medio de conexión elegido, compruebe su estanqueidad después de la instalación con agua jabonosa.

La conexión de gas debe efectuarse de acuerdo con los reglamentos vigentes en el país de instalación.

• Gas distribuido por canalización de gas natural(1.3.1).

Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 3 conexiones:


- **Conexión con un tubo rígido de cobre** con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2).

Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

• 1 INSTALACIÓN

- **1** **Conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ondulado de extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-121) con vida útil ilimitada.

- **2** **Conexión con un tubo flexible de goma reforzada con extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-103) con una vida útil de 10 años.

 Al realizar la conexión de gas de su placa, si tiene que cambiar la orientación del codo montado en el aparato:

- Cambie la arandela de estanqueidad.
- Atornille la tuerca del codo sin sobrepasar un par de atornillado de 17 N.m..
- **Gas distribuido por bombona o depósito (gas butano/propano) (1.3.2).**

Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 3 conexiones:


- **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2).


Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

- **1** **Conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ondulado de extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-125) con vida útil ilimitada.

- **2** **Conexión con un tubo flexible de goma reforzada con extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-112) con una vida útil de 10 años.

3 En una instalación existente, se puede utilizar un tubo flexible equipado de sus abrazaderas de apriete **C** (conforme con la norma XP D 36-110) con una vida útil de 5 años. En tal caso, hay que utilizar un tope sin olvidar colocar una arandela de estanqueidad **A** entre el tope **B** y el codo de la placa.

 Encontrará el tope y la arandela de estanqueidad en su Servicio Posventa.

 Atornille el tope con un par que no sobrepase 25 N.m.

1.4 - CAMBIO DE GAS :

 **Su aparato se suministra prerregulado para el gas natural.**

Los inyectores necesarios para la adaptación al butano/propano están en la bolsa que contiene esta guía.

Al realizar cada cambio de gas, deberá sucesivamente :

- Adaptar la conexión de gas,
- Cambiar los inyectores,
- Regular los ralenties de los rifos.

1• **Adapte la conexión de gas :**

- Ver apartado «Conexión de gas».

2• Cambie los inyectores procediendo del siguiente modo:

- Retire las parrillas, los sombreretes y las cabezas de todos los quemadores.

- Desatornille con la ayuda de la llave suministrada **A** (1.4.1) los inyectores **B** (1.4.1) en el fondo de cada recipiente y retírelos.

- Coloque en su lugar los inyectores del gas correspondientes, de acuerdo con la localización de los inyectores y la tabla de características de gas (1.5.2); para ello:

• 1 INSTALACIÓN

- Atorníllelos en primer lugar manualmente hasta bloquear el inyector.

- Introduzca a fondo la llave en el inyector.

- Trace una línea **D** en la placa con la ayuda de un lápiz en el lugar indicado (1.4.2).

- Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea **D** aparezca del otro lado. (1.4.3).

⚠ No superar este límite bajo pena de deterioro del producto.

- Vuelva a montar las cabezas de los quemadores, los sombreretes y las parrillas de soporte de cacerola.

🔍 Al realizar un cambio de gas, marque la casilla correspondiente al nivel del gas en la etiqueta situada en la bolsa. Vea el párrafo “Conexión de gas” correspondiente.

3- Regule los ralentíes de los grifos: se encuentran debajo de las ruedecillas **A** (1.4.4)

- Actúe grifo por grifo.

- Retire las ruedecillas **A** y los anillos de estanqueidad **B** tirando de ellos hacia arriba.

- Paso de gas natural a gas butano/propano :

Con ayuda de un pequeño destornillador plano, atornille a fondo el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) **D**, (1.4.5), en sentido horario (1.4.5.1).

- Vuelva a montar los anillos de estanqueidad, las ruedecillas controlando su sentido de orientación y compruebe que las 3 ruedecillas estén bien introducidas.

- Paso de gas butano/propano a gas natural :

- Desatornille el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) **D** (1.4.5), con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **2 vueltas en sentido anti-horario** (1.4.5.2).

- Vuelva a montar la ruedecilla **A**,

- Encienda el quemador, en posición máxima, y pase a posición ralentí.

- Retire de nuevo la ruedecilla **A**, y luego gire el tornillo de ajuste **en sentido horario** hasta la posición más baja antes de la extinción de la llama.

- Vuelva a montar el anillo de estanqueidad **B** y la ruedecilla **A**.

- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: **la llama no se debe apagar** ; de lo contrario, afloje el tornillo de ajuste para mantener la llama durante estas maniobras.

1.5 - CARACTERÍSTICAS GAS :

La tabla (1.5.2) indica las ubicaciones de los inyectores de su placa de cocción, de acuerdo con el gas que se utilice.

Cada número está marcado en el inyector.

1.6 - INSTALACIÓN DEL QUEMADOR TRIPLE CORONA

Para instalar su quemador triple corona, ajústese al esquema 1.6.1 con la clave siguiente :

A Quemador de triple corona.

B Bujía de encendido


C Seguridad de gas (Termopar)

• 2 UTILIZACIÓN


2.1 - PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS

Los quemadores están securizados mediante una varilla metálica situada directamente cerca de la llama. Cada quemador es controlado por un grifo con un bloqueo de seguridad que, en caso de extinción accidental de la llama (desbordamiento, corriente de aire, etc.), corta muy rápidamente la llegada de gas e impide que se escape.



Cada quemador es alimentado por un grifo, cuya apertura se realiza pulsando y girando en sentido antihorario. El punto "O" corresponde al cierre del grifo


- Elija el quemador deseado mediante los símbolos colocados cerca de las ruedecillas (p. ej.: quemador derecho  (2.1.1).

- Para encender un quemador: :

- Pulse la palanca y gire en sentido antihorario  hasta la posición máxima .

- Mantenga la ruedecilla pulsada para activar una serie de chispas hasta que se encienda el quemador



El ajuste hacia un caudal reducido se efectúa entre el símbolo  y el símbolo .


 En caso de extinción de la llama, basta normalmente con volver a encenderla siguiendo las instrucciones del encendido.

- Las llamas del quemador son más pequeñas en los dedos de la parrilla para proteger el esmalte de la parrilla.

El ruido generado por algunos quemadores está vinculado a su fuerte potencia y a la combustión del gas; eso no

degrada de ningún modo la calidad de la cocción.


En caso de avería de corriente, acerque una cerilla al quemador, pulse la palanca y gire en sentido antihorario  hasta la posición máxima .

 Mantenga la ruedecilla completamente hundida unos segundos después de la aparición de la llama para activar el sistema de seguridad.

- Ajuste la corona de llamas de modo que no desborden del perímetro del recipiente (2.1.2).

- No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (2.1.2).

- No deje funcionar un hogar de gas con un recipiente vacío..

 Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de su vivienda o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora de ventilación mecánica). Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si existe (se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).

Ejemplo: 60 cm - 4 quemadores de gas
Potencia total:

$$1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 \text{ kW}$$

$$7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de caudal mínimo.}$$

• 2 UTILIZACIÓN

2.2 - RECIPIENTES PARA QUEMADORES DE GAS

Diámetro del recipiente	Quegador	Uso
20 a 30 cm	Triple corona	
18 a 25 cm	Grande Rápido	Frituras - Ebullición
8 a 14 cm	Auxiliar	Cocción lenta

• 3 MANTENIMIENTO

❑ BUJÍAS E INYECTORES:

En caso de obstrucción de las bujías de encendido, límpielas con un pequeño cepillo de cerdas duras (no metálico) (3.1.1).

El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de recipiente. No lo obstruya durante la limpieza, lo que perturbaría los rendimientos de su placa.

En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desobstruir el inyector. (3.1.2).

❑ PARRILLAS Y QUEMADORES DE GAS:

En caso de manchas persistentes, utilice una crema no abrasiva y enjuague con agua clara. Limpie cuidadosamente cada pieza del quemador antes de reutilizar su placa de cocción.

❑ PLACA ELÉCTRICA :

La placa calentadora está protegida por un revestimiento negro, por lo tanto hay que evitar el empleo de cualquier producto abrasivo. Después de cada uso, límpiela con un paño graso.


Si la placa se oxida, retire la herrumbre (con una tela esmeril por ejemplo), y reconstituya el revestimiento negro con un producto renovador de alta temperatura del comercio.


❑ ESMALTE O ACERO INOXIDABLE::

Para limpiar el esmalte de la placa, utilice una crema de restregar. Saque brillo con un paño seco.

No deje sobre el esmalte residuos de líquidos ácidos como zumo de limón, vinagre, etc.

Para limpiar el acero inoxidable de la placa, utilice una esponja y agua con jabón o un producto del comercio especial para acero inoxidable.

 La placa de cocción se limpia mejor si se realiza antes de su enfriamiento completo. Ponga a cero todos los mandos eléctricos y de gas.

 Limpie los elementos de la placa a mano, más que en lavavajillas.

- No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa de cocción.

- No utilice limpiadores a vapor.

• 4 PROBLEMAS Y SOLUCIONES

❑ ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

No saltan chispas al pulsar las ruedecillas:

- Verifique la conexión eléctrica del aparato y la limpieza de las bujías de encendido.
- Verifique la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.
- Si la placa está fijada a la superficie de trabajo, verifique que las patas de fijación no estén deformadas.
- Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedecillas no salgan de su alojamiento.

❑ DURANTE LA PULSACIÓN DE LA RUEDA, SALTAN CHISPAS EN TODOS LOS QUEMADORES A LA VEZ.

Es normal. La función de encendido es centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente..

❑ HAY CHISPAS, PERO LOS QUEMADORES NO SE ENCIENDEN.

- Verifique la apertura de la llegada de gas.
- Si tiene gas en botella o en cisterna, verifique que ésta no esté vacía.
- Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga la ruedecilla hundida en posición de apertura máxima hasta la llegada del gas a los quemadores.
- Verifique que el inyector no esté obstruido; en su defecto, desobstrúyalo con un imperdible.

❑ DURANTE EL ENCENDIDO, LAS LLAMAS SE ENCIENDEN Y SE APAGAN EN CUANTO SE SUELTA LA RUEDECILLA.

- Pulse a fondo las ruedecillas y mantenga la presión durante unos segundos tras la aparición de llamas.

- Verifique que las piezas del quemador estén bien colocadas.

- Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedecillas no salgan de su alojamiento.

- Evite las corrientes de aire violentas en la estancia.

- Encienda el quemador antes de colocar la cacerola

❑ EN RALENTÍ, EL QUEMADOR SE APAGA O LAS LLAMAS SIGUEN SIENDO IMPORTANTES.

- Verifique la correspondencia entre el gas utilizado y los inyectores instalados (vea la localización de los inyectores en el capítulo “Cambio de gas”).

Recuerde: las placas de cocción se suministran de serie con gas de red (gas natural).

- Verifique el correcto ajuste de los tornillos en ralentí (vea párrafo “Cambio de gas”).

❑ LAS LLAMAS TIENEN UN ASPECTO IRREGULAR.

- Verifique la limpieza de los quemadores y de los inyectores situados debajo de los quemadores, el ensamblaje de los quemadores, etc.

❑ DURANTE LA COCCIÓN, LAS RUEDECILLAS SE CALIENTAN.

- Utilice pequeñas cacerolas en los quemadores cerca de las ruedecillas. Los grandes recipientes deben colocarse sobre los quemadores más grandes, los más alejados de las ruedecillas.

- Instale bien la cacerola en el centro del quemador. No debe desbordar sobre las ruedecillas.

• 5 *MEDIO AMBIENTE*

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Lleve los que no necesite a los contenedores municipales previstos a tal efecto y contribuya así a la protección del medio ambiente



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros

residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 6 *SERVICIO POSTVENTA*

INTERVENCIONES:

Las eventuales intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado homologado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva (6.1.1).

Conozca todas las noticias de la marca en :
www.de-dietrich.com

De Dietrich