

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON GAZ EN VERRE

GLASS COOKING GAS HOB

- DPG3301B -

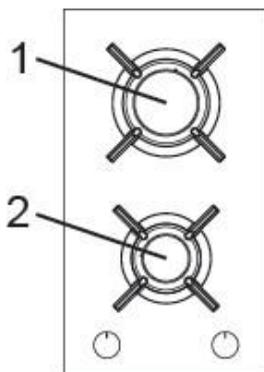
- DPG3501B -

De Dietrich 



1	3,0 kW	G20
2	1,0 kW	G20

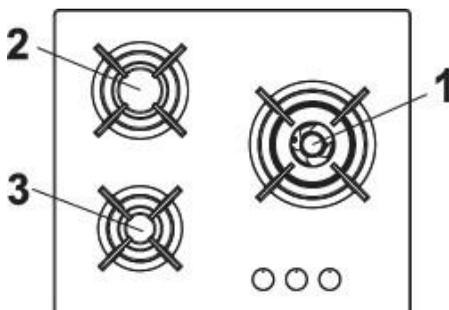
Identification du modèle Model identification		DPG3301B	
Type de plaque de cuisson Type of hob		GAZ GAS	
Nombre de zones de cuisson Number of cooking zones		2	
Efficacité énergétique du brûleur à gaz Energy efficiency for gas burner			
Arrière Rear	EE brûleur gaz EE gas burner	59,9	%
Avant Front	EE brûleur gaz EE gas burner	/	%
	EE brûleur gaz EE gas burner	59,9	%





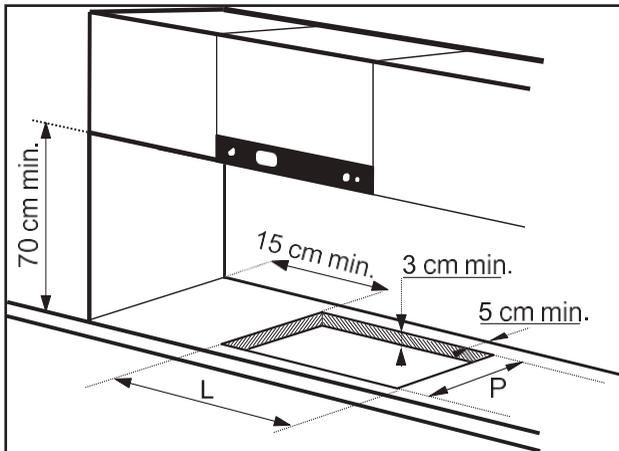
1	3,5 kW	G20
2	1,75 kW	G20
3	1,0 kW	G20

Identification du modèle Model identification		DPG3501B	
Type de plaque de cuisson Type of hob		GAZ GAS	
Nombre de zones de cuisson Number of cooking zones		3	
Efficacité énergétique du brûleur à gaz Energy efficiency for gas burner			
Brûleur droit Right burner	EE brûleur gaz EE gas burner	58,5	%
Arrière gauche Left rear	EE brûleur gaz EE gas burner	59,9	%
Avant gauche Left front	EE brûleur gaz EE gas burner	/	%
	EE brûleur gaz EE gas burner	59,2	%

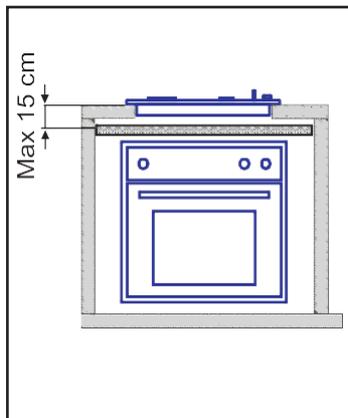


• 1

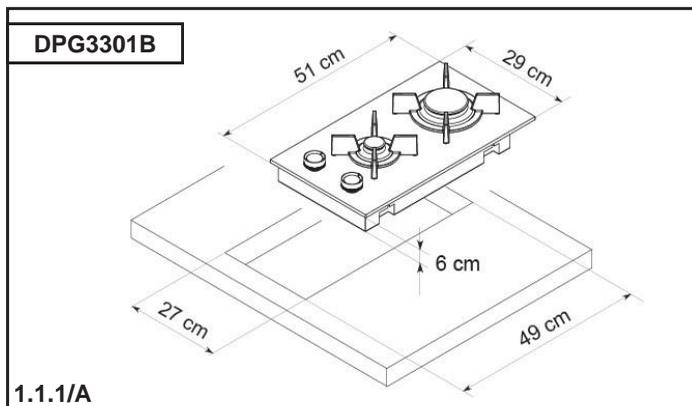
1.1



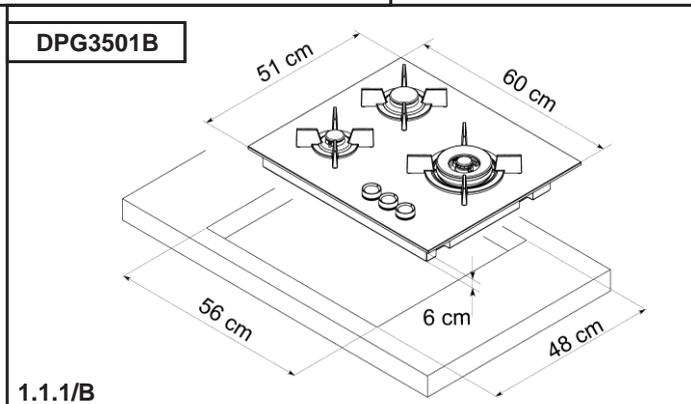
1.1.1



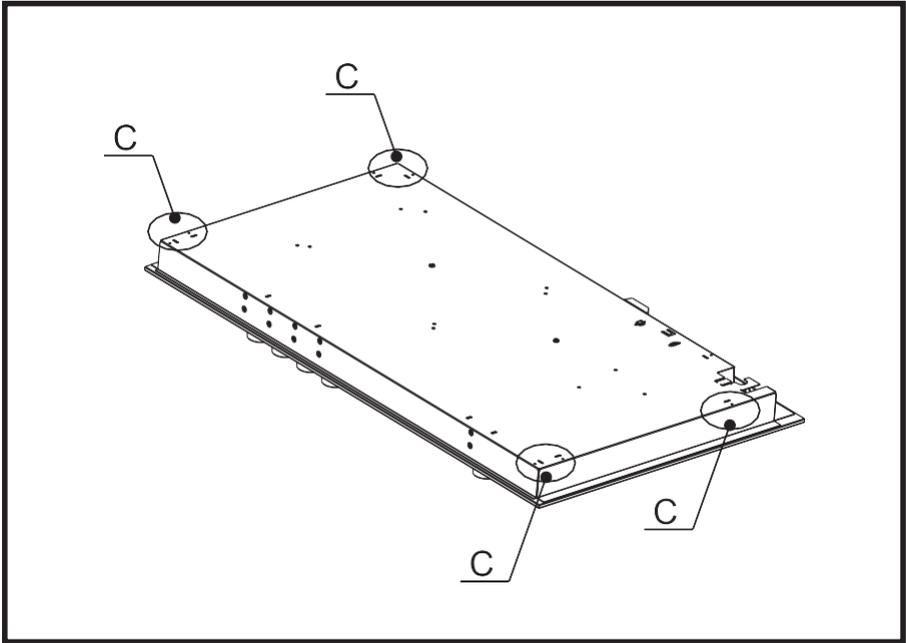
1.1.2



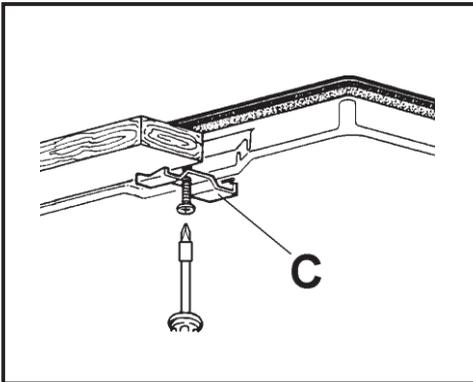
1.1.1/A



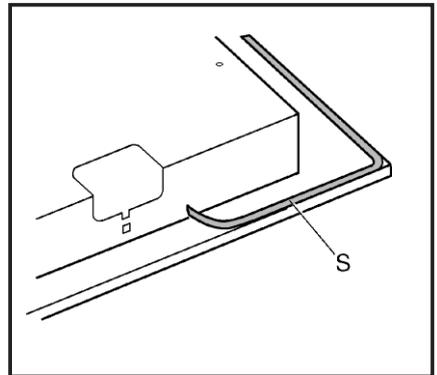
1.1.1/B



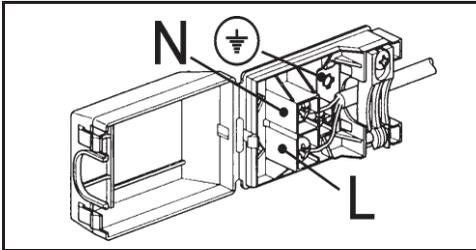
1.1.3



1.1.4



1.1.5

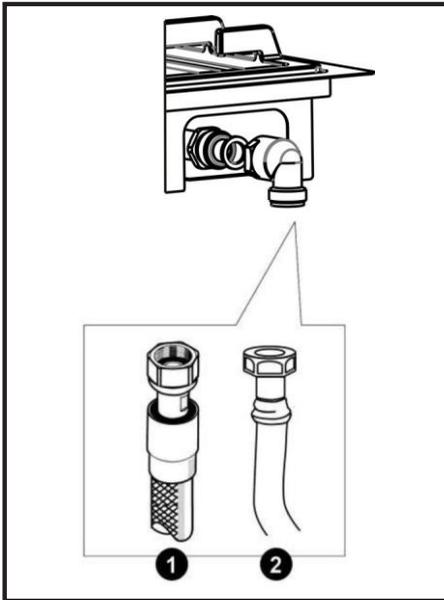


1.2.

1.2.1

Câble L marron Cable L brown	PHASE PHASE
Câble N bleu Cable N blue	NEUTRE NEUTRAL
Câble  vert-jaune Cable  green-yellow	TERRE EARTH

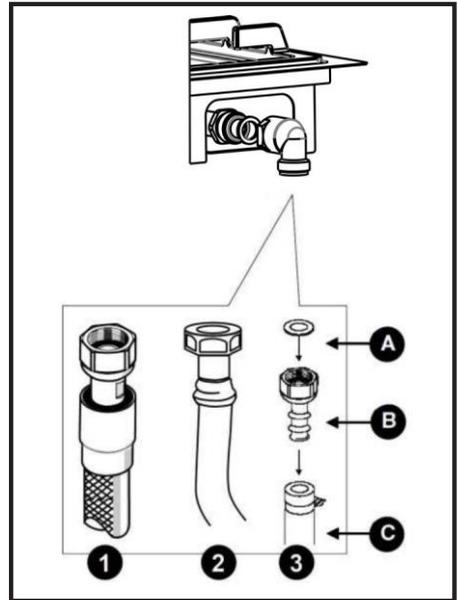
G20/25



1.3.

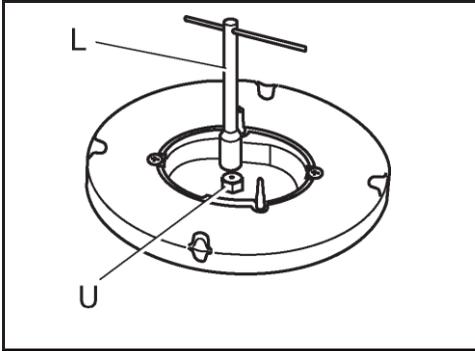
1.3.1

G30/31



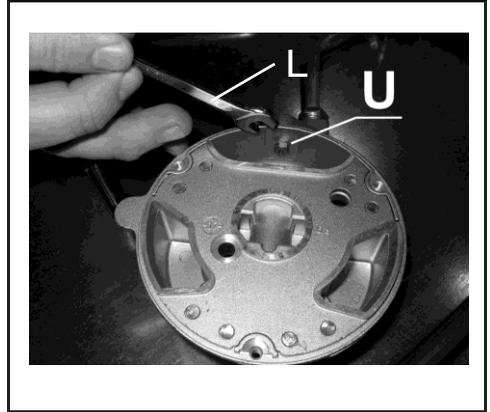
1.3.2

• 1

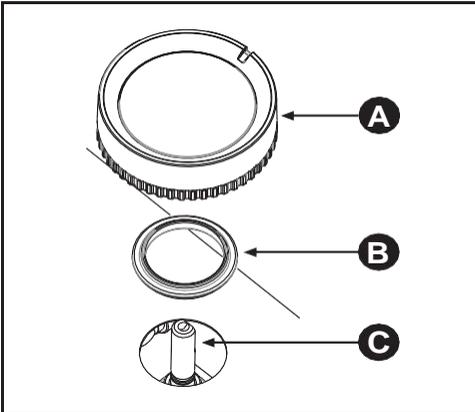


1.4.

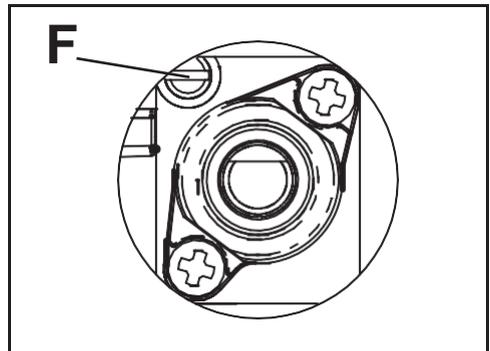
1.4.1



1.4.2



1.4.3



1.4.4

BRULEURS/ BURNER		GAZ/ GAS	PRESSION DE SERVICE/ NORMAL PRESSURE	DEBIT/ NORMAL RATE		DIAMÈTRE INJECTEUR/ INJECTOR DIAMETER	DIAMÈTRE BY PASS ROBINET/ TAPE BY PASS DIAMETER	DEBITS CALORIFIQUES (kW)/ NOMINAL HEAT INPUT (kW)	
N°	DESIGNATION/ DESCRIPTIONS			mbar	g/h			L/h	1/100 mm
1	RAPIDE/ RAPID	G30	28-30	218	-	87	42	3,0	0,95
		G31	37	214	-	87	42	3,0	0,95
		G20	20	-	286	129	Reg.	3,0	0,95
		G25.3	25	-	326	132	Reg.	3,0	0,95
2	SEMI-RAPIDE/ SEMI-RAPID	G30	28-30	127	-	66	31	1,75	0,6
		G31	37	125	-	66	31	1,75	0,6
		G20	20	-	167	101	Reg.	1,75	0,6
		G25.3	25	-	190	102	Reg.	1,75	0,6
3	AUXILIAIRE/ AUXILIARY	G30	28-30	73	-	50	27	1,0	0,45
		G31	37	71	-	50	27	1,0	0,45
		G20	20	-	95	77	Reg.	1,0	0,45
		G25.3	25	-	109	80	Reg.	1,0	0,45
4	DOUBLE COURONNE/ DOUBLE RING	G30	28-30	291	-	94	60	3,5	2,3
		G31	37	286	-	94	60	3,5	2,3
		G20	20	-	334	137	Reg.	3,5	2,3
		G25.3	25	-	380	137	Reg.	3,5	2,3

1.5.

Titre abrégé ou références aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus

La performance de chaque brûleur individuel est calculé selon la norme EN 30-2-1 (2015).

Le rendement global de la table de cuisson est calculé selon le Règlement UE 66/2014 Par. 2.2

L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale est supérieure 1,16 KW (EN 30-2-1 (2015))

Information qui est pertinente pour le client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation

L'économie d'énergie: nous recommandons d'utiliser des récipients à fond plat. Utilisez des couvercles de la taille des récipients. Ajuster les quantités d'huile ou de graisse pour éviter les éclaboussures en ajustant la puissance du brûleur.

Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 (2015)

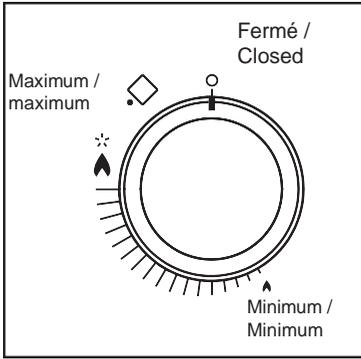
The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW (EN 30-2-1 (2015)).

Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

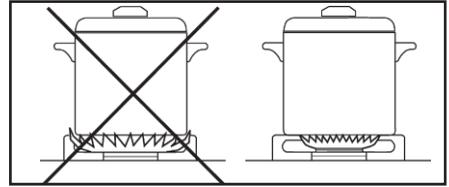
Energy Saving Tips: use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid, minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.

• 2

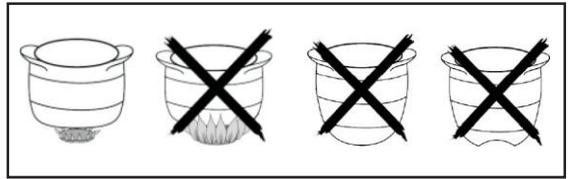


2.1.

2.1.1

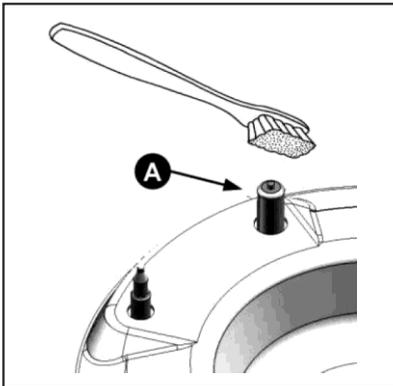


2.1.2



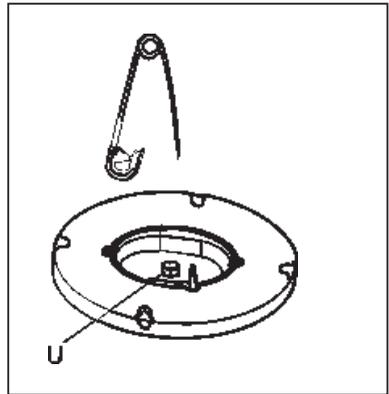
2.1.3

• 3



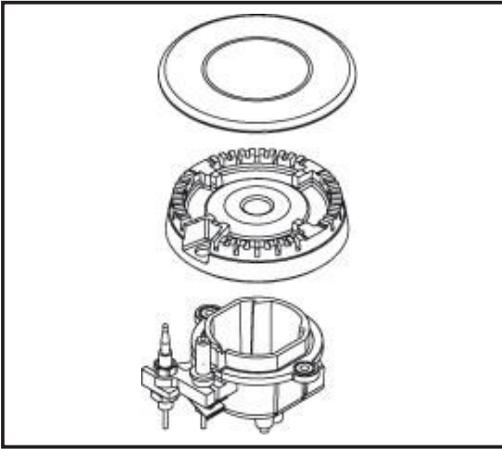
3.1

3.1.1



3.1.2

3

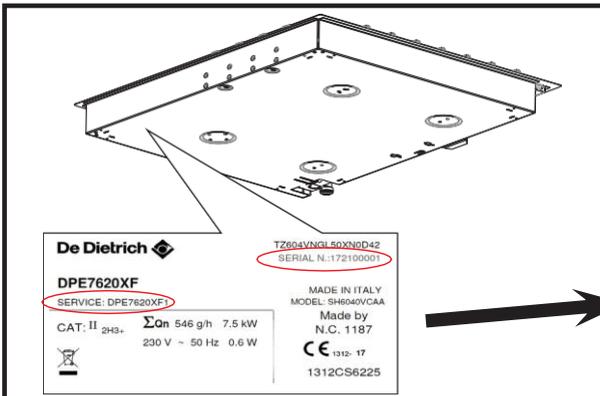


- Après le nettoyage du brûleur vous devez vous assurer que le chapeau de brûleur est mis dans son logement.
- Le chapeau de brûleur doit être positionné de manière stable et plat.
- After cleaning the burner, make sure that the lid is placed in the housing.
- The burner cap must be positioned steadily and flat.

5



6



Service:

Serial:

6.1

6.1.1

FR

***CHÈRE CLIENTE,
CHER CLIENT,***

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich 

SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES	3
0/ IDENTIFICATION.....	7
1/ INSTALLATION	
• Encastrement.....	7
• Raccordement électrique.....	8
• Raccordement gaz	8
• Changement de gaz	9
• Caractéristiques gaz.....	10
2/ UTILISATION	
• Mise en marche des brûleurs gaz.....	11
• Récipients pour brûleurs gaz.....	12
3/ ENTRETIEN	
• Entretien de votre appareil	
– Bougies et injecteurs.....	13
– Grilles et brûleurs gaz	13
– Email ou inox.	13
4/ PROBLEMES ET SOLUTIONS.....	14
5/ ENVIRONNEMENT	15
6/ SERVICE CONSOMMATEURS.....	16

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

La notice de votre appareil 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. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de la fiche de prise de courant ou à la borne de terre de l'installation.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.
- 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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique, ou sur l'étiquette collée sur l'appareil.
- MISE EN GARDE: Cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer 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 stocker 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.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation 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, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer 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.
- MISE EN GARDE : Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- **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.
- Cette table est conforme à la norme EN 30-1-1 et est de classe 3. Cet appareil doit être installé et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.
- **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...).
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- 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.
- 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.
- N'utilisez pas de récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.
- 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.
- 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**. Demander d'urgence l'intervention de l'installateur.
- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium, sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
- L'appareil à encastrer dans un élément de cuisine ou un plan de travail. Cet appareil appartient à la classe 3 et il a été conçu pour un usage uniquement domestique. L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois des meubles doivent résister à une température de 125°C, conformément aux normes européennes.

Déclaration de conformité:



Nous déclarons que nos produits sont conformes aux actuelles directives, ordonnances et règlements européens, ainsi que les exigences énoncées dans les normes de référence.

• 0 IDENTIFICATION

Identifiez votre type de table de cuisson en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les

illustrations (0.1.1) et (0.1.2).

• 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, celle-ci doit être 15 cm par rapport sous du plan de travail (1.1.2).

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 **S** sur le pourtour extérieur du carter, avant l'installation de la table (1.1.5).
- Placez votre table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en

prenant soin de le centrer.

- 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 quatre pattes de fixation **C** livrées avec leurs vis (1.1.3/1.1.4) se fixant aux quatre coins du carter. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet, suivant le dessin.

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

- **Pièce d'installation:** Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion, il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil. La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour ventilation de la pièce,

1 INSTALLATION

1-2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE:

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1.5mm² (1 ph + 1N + Terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V~ par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre de l'installation.

Section du câble à utiliser	
	220-240 V~ - 50/60 HZ gaz
Câble H05RR-F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	0,75
Fusible	1,5 A

 Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre  de l'appareil qui doit être relié à la borne de terre  de l'installation (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.

 Afin que vous puissiez trouver les références de votre appareil sans difficulté dans le futur, nous vous recommandons de les noter à la page (6.1.1) "Service après-vente et relations clients" (cette page vous indique également où trouver les sur votre appareil).

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 est utilisé un tube flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) , doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile du module d'encastrement (par exemple un tiroir), et qu'il ne passe pas 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

1 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.

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

! 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 :

1 Raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2).

2 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.

3 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.

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.

Q 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 :

1. Adapter le raccordement gaz
2. Changer les injecteurs,
3. 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.

- Engagez à fond la Clé à douille tribord **L** sur l'injecteur **U** **(1.4.1)**

Dévissez à l'aide de la clé **L** les injecteurs **U** 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)**