

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

TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON GAZ
COOKING GAS HOB

De Dietrich 

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.

SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES _____	3
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL _____	7
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	9
• Encastrement _____	9
• Conseils d'encastrement _____	10
• Raccordement électrique _____	11
• Raccordement gaz _____	12
• Changement de gaz _____	14
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	19
• Mise en marche des brûleurs gaz _____	20
• Récipients pour les brûleurs gaz _____	21
4 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Entretien votre appareil _____	22
5 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• En cours d'utilisation _____	23
6 / TABLEAU DE CUISSON	
• Guide de cuisson gaz _____	24
7 / QUELQUES CONSEILS _____	25
8 / NOTES PERSONNELLES _____	26
9 / SERVICE CONSOMMATEURS	
• Interventions _____	28
• Relations consommateurs _____	28

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.

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

• **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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 - Risque d'incendie : ne 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.
-
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type H05V2V2F - 3x1 mm².

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- 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.
- 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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

• 1 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

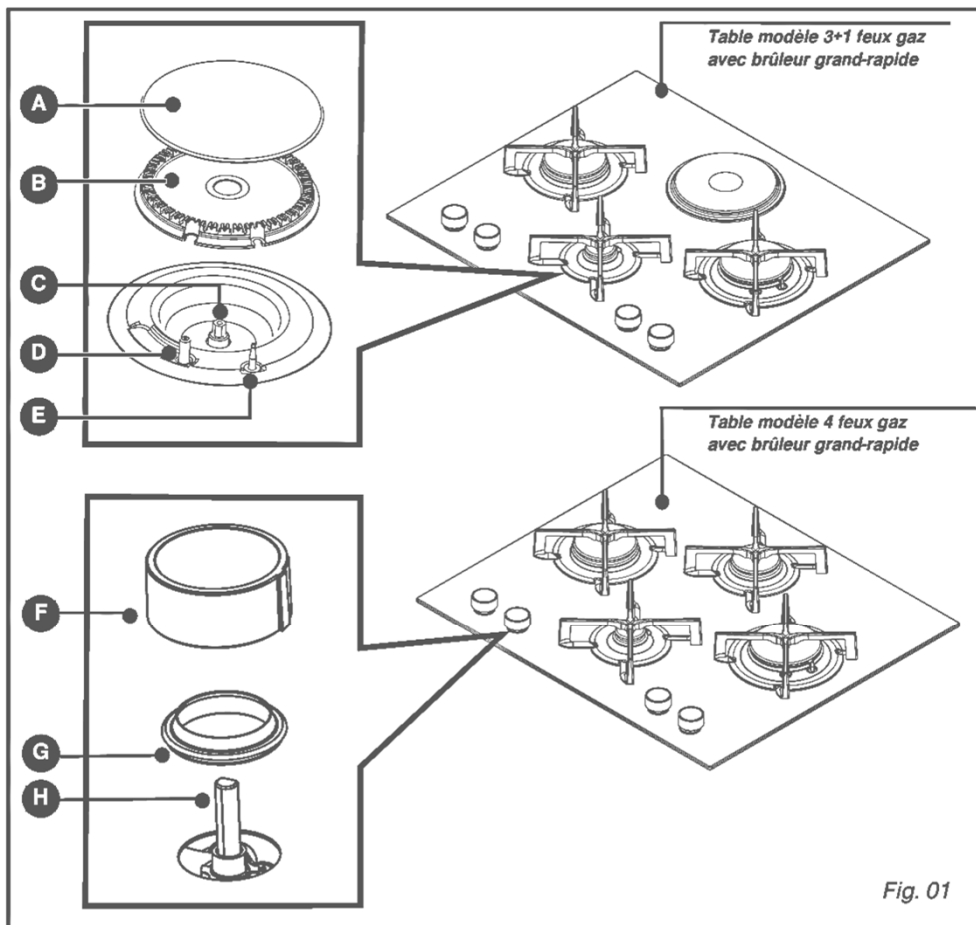


Fig. 01

- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| A Chapeau de brûleur | D Bougie d'allumage | G Bague d'étanchéité |
| B Tête de brûleur | E Thermocouple | H Robinet |
| C Injecteur | F Manette | |



Conseil

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

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

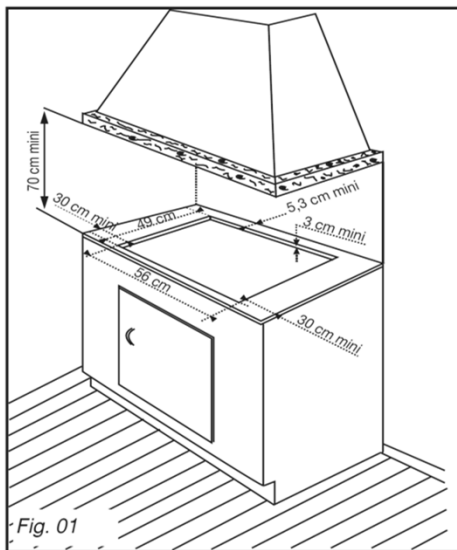


Fig. 01

APPAREIL			
	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	71 cm	522 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55,4 cm	47 cm	5,1 cm

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

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

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

• ENCASTREMENT

Pour assurer l'étanchéité entre la table et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

Se conformer au croquis (Fig. 01).

– Retirez les grilles support casserole, les

chapeaux de brûleur 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 **sur le pourtour extérieur du carter** (Fig. 02).

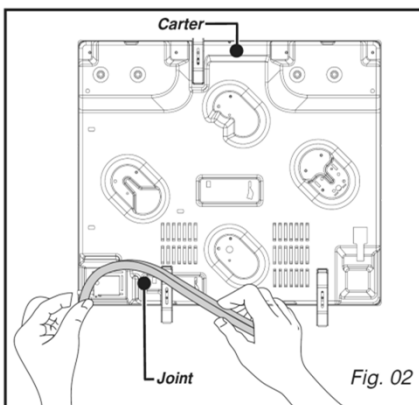
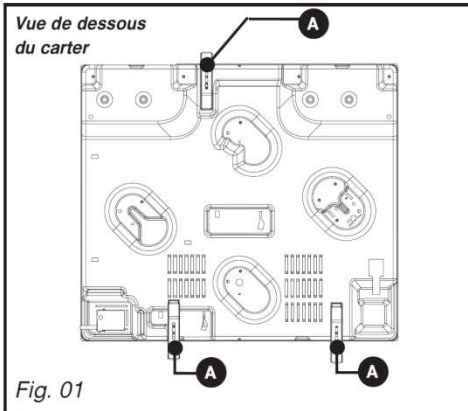


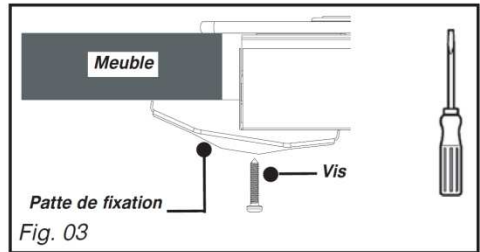
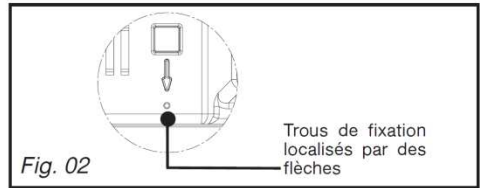
Fig. 02

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CONSEILS D'ENCASTREMENT



A Pattes de fixation



— Placez votre table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

— 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 pattes de fixation livrées avec leur vis se fixant sous le carter (Fig.01 - Fig. 03) .

Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig.02).

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

Ne pas utiliser de visseuse.

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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



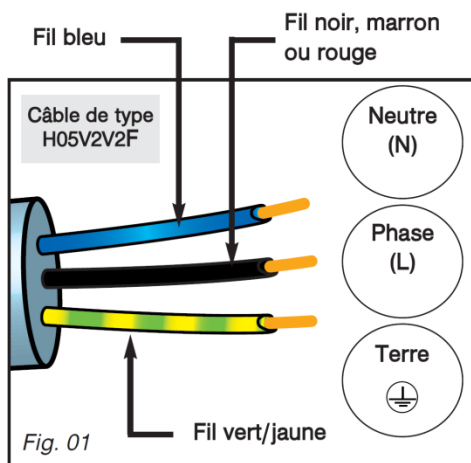
Attention

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

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05V2V2F - T90 Réf. SAV : 77x9060	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

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

Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (Fig. 01).



• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• RACCORDEMENT GAZ

• Remarques préliminaires

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

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

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

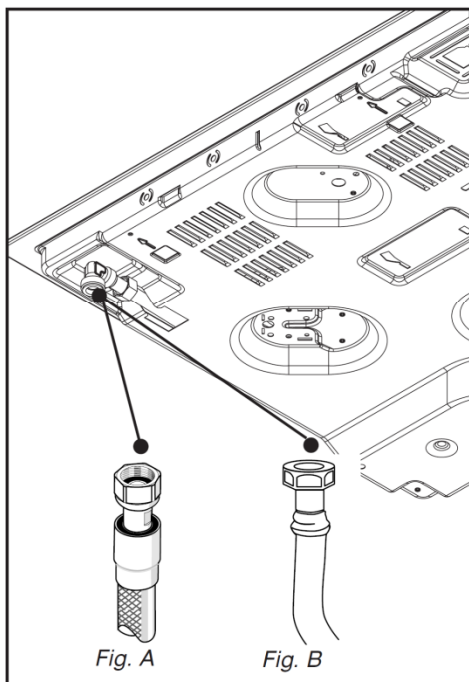
• Gaz distribué par canalisation gaz naturel,

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

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

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

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



Attention

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

① Changez la rondelle d'étanchéité.

Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

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

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



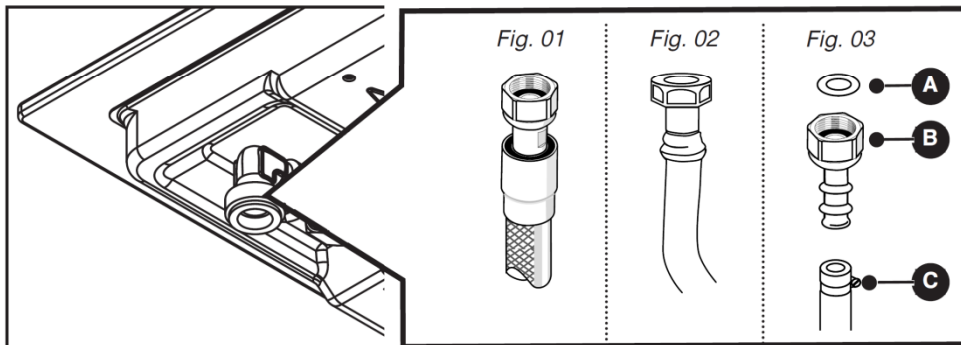
Conseil

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



Attention

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



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



Attention

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

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



• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CHANGEMENT DE GAZ



Attention

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

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

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

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

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

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

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

• **Pour le brûleur triple couronne** :

- Veuillez utiliser une clé à tube de 7 (non fournie).

Pour les autres brûleurs :

- Veuillez utiliser la clé fournie.

– Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).

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

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

– Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

– Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).

– Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



Attention

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.

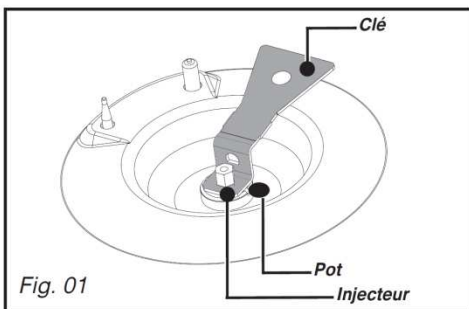


Fig. 01

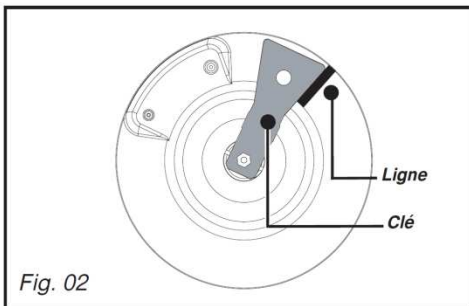


Fig. 02

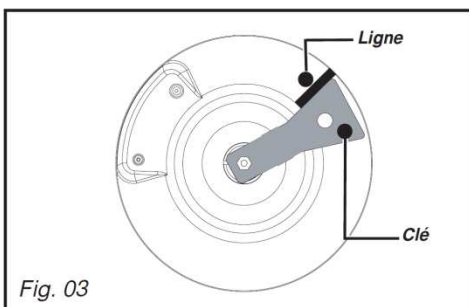


Fig. 03

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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

— Agissez robinet par robinet.

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

- Passage du gaz naturel ou en gaz butane/propane

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

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

- Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

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

- Remontez la manette.

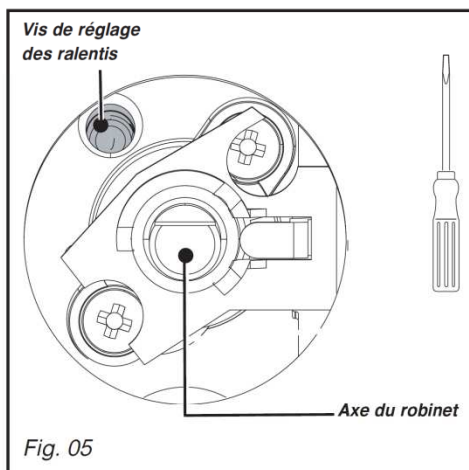
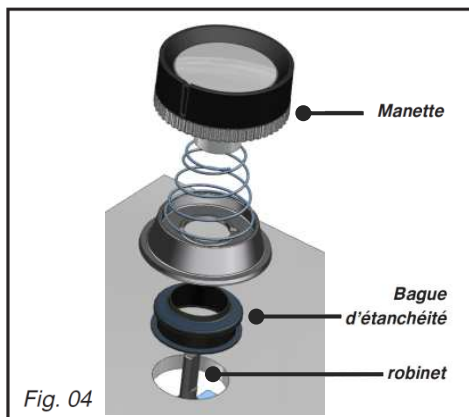
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.

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

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

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

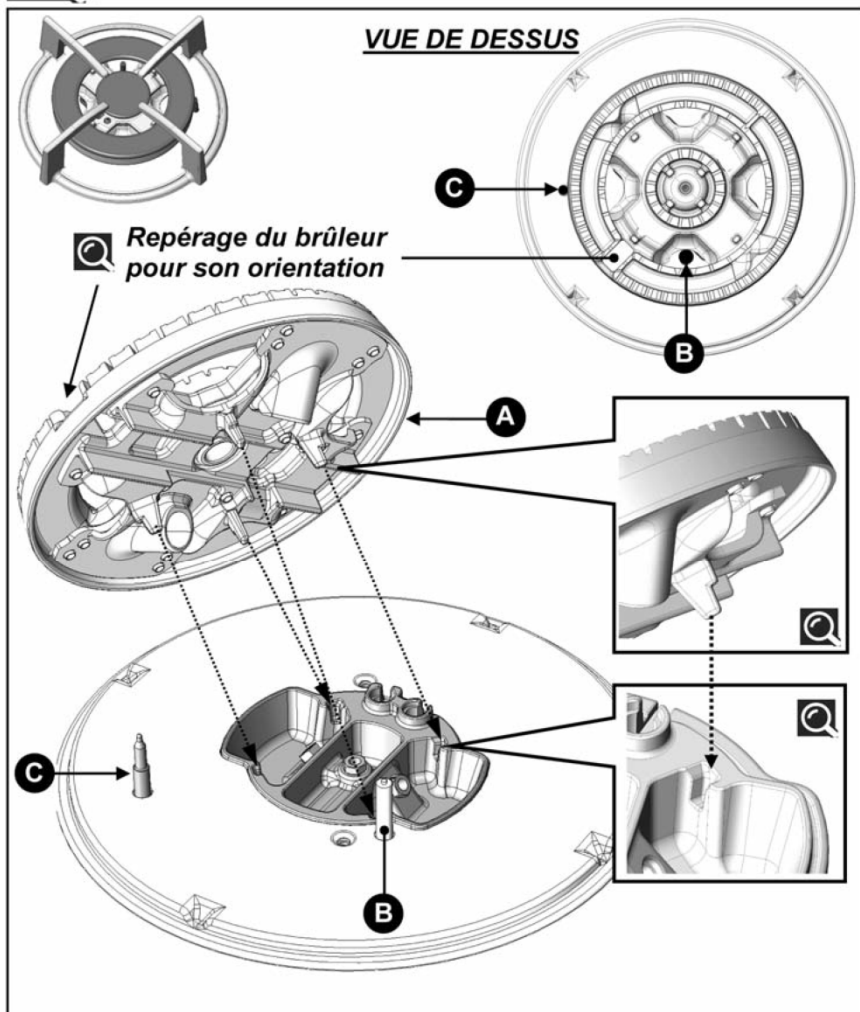
- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



Conseil : Mise en place du brûleur Triple Couronne sur votre table de cuisson.



- A** Brûleur Triple Couronne
- B** Bougie d'allumage
- C** Sécurité gaz (Thermocouple)

• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• Repérage des injecteurs

REPÉRAGE DES INJECTEURS

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

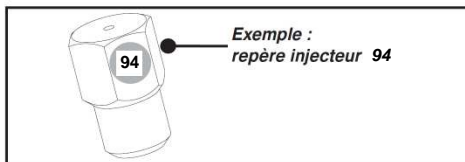
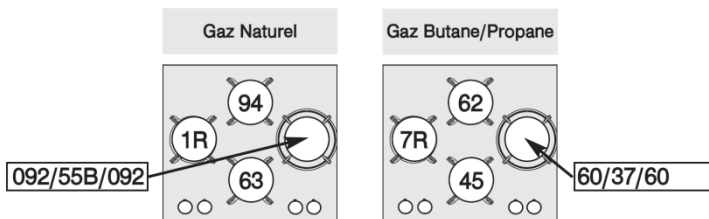


Table 4 feux gaz avec brûleur triple couronne

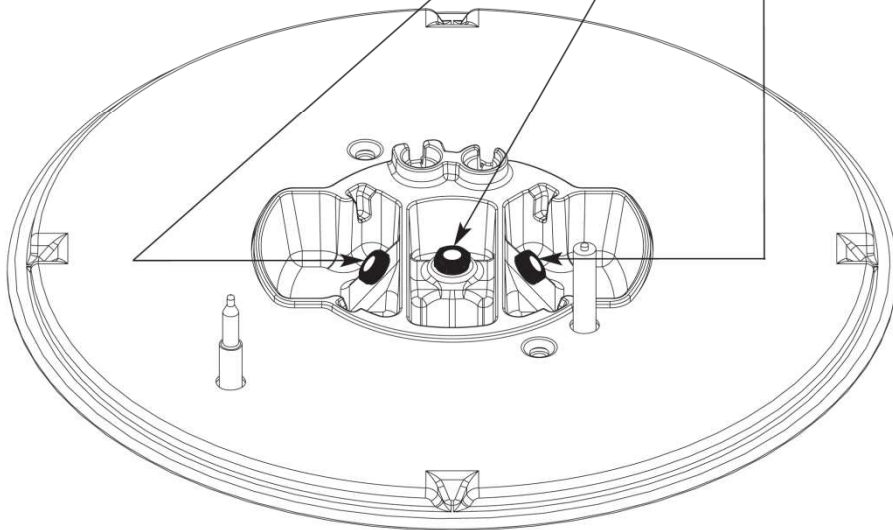


• 2 *INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL*

• *Repérage des injecteurs*

REPÉRAGE DES INJECTEURS DU BRÛLEUR TRIPLE COURONNE

Gaz Naturel	092	55B	092
Gaz Butane/Propane	60	37	60



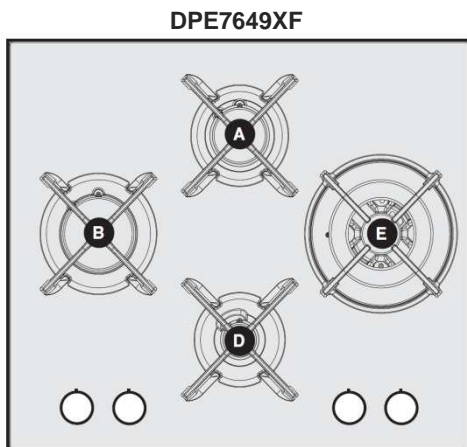
• 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25
FRcat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	1R	1R
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			214	249
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,75	0,75	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350	0,350
Débit horaire (g/h)	55	54		
Débit horaire (l/h)			81	94
BRÛLEUR TRIPLE COURONNE				
Repère marqué sur l'injecteur	60/37/60	60/37/60	092/055B/092	092/055B/092
Débit calorifique nominal (kW)	3,25	3,25	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (kW)	1,650		1,450	1,450
Débit horaire (g/h)	236	232		
Débit horaire (l/h)			343	399
TABLE 4 FEUX GAZ AVEC BRÛLEUR TRIPLE COURONNE				
Débit calorifique total (kW)	7,65	7,65	8,20	8,20
Débit maximum (g/h)	556	547		
Débit maximum (l/h)			781	908

• 3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



- A** Brûleur semi-rapide 1,50 kW*
- B** Brûleur rapide 2,25 kW*
- D** Brûleur auxiliaire 0,85 kW*
- E** Brûleur triple couronne 3,6 kW*


* Puissances obtenues en gaz naturel G20

• 3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



• MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

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



Le point "O" correspond à la fermeture du robinet.

– Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur droit .

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

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

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

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

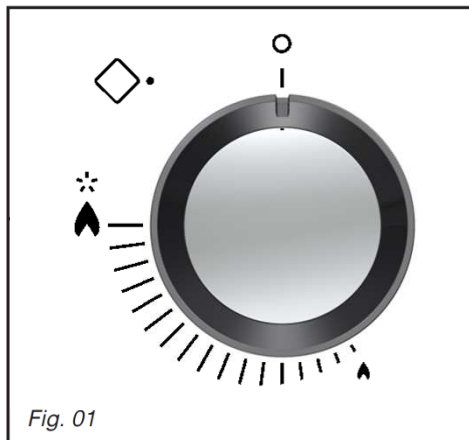


Fig. 01



Conseil

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

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

• 3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ

• Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

Diamètre du récipient	Diamètre du récipient	Usage
20 à 30 cm	Triple couronne	
16 à 22 cm	Rapide	Aliments à saisir
12 à 20 cm	Semi-rapide	Sauces - Réchauffage
8 à 14 cm	Auxiliaire	Mijotage



Attention

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

– N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe sans le support adéquat (Fig. 02).

– N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (Fig. 03).

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

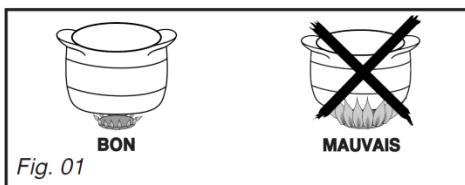


Fig. 01

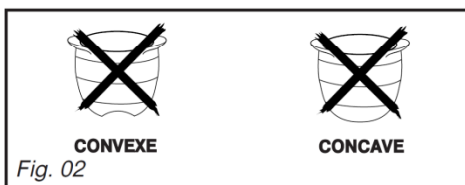


Fig. 02



Conseil

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 votre cuisine:** maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif 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 ; 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 : 60 cm - 4 feux gaz + 1 électrique
 Puissance totale : 0,85 + 1,5 + 2,4 + 3,3 = 7,7 kW
 7,7 kW x 2 = 15,4 m³/h de débit minimum.

• 4 *ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL*

• **ENTRETENIR VOTRE APPAREIL**

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). 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.	. Petite brosse à poils durs. . Epingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.



Attention

- *Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.*

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



Conseil

– *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 d'appareil de nettoyage à la vapeur.*

5 MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

• EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> • Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes. 	<ul style="list-style-type: none"> . 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois. 	<ul style="list-style-type: none"> . C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
<ul style="list-style-type: none"> • Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé. . Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres. . Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. . Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. . Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. . Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<ul style="list-style-type: none"> • Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée. 	<ul style="list-style-type: none"> . 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. . Evitez les courants d'air violents dans la pièce. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<ul style="list-style-type: none"> • Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Evitez les courants d'air violents dans la pièce. . Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). • Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
<ul style="list-style-type: none"> • Les flammes ont un aspect irrégulier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... • Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Brûleur triple couronne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les flammes sont jaunes sur le petit brûleur central. • Petites flammes ou absence de flamme sur le petit brûleur central. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'utilisation correcte du petit brûleur central suivant le gaz utilisé. • Si le brûleur est encrassé, débouchez les trous situés sous le petit brûleur central. • Nettoyez la zone d'appui du petit brûleur central.

• 6 TABLEAU DE CUISSON

• GUIDE DE CUISSON GAZ

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

• 7 QUELQUES CONSEILS

Allumage avec sécurité gaz	<ul style="list-style-type: none">. Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.. En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.
Utilisation des récipients	<ul style="list-style-type: none">. Sur les foyers gaz ou électrique, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur.. Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou supérieure au diamètre du foyer électrique.
Entretien général	<ul style="list-style-type: none">. Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière.. N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.. Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.
Astuces	<ul style="list-style-type: none">. Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.. Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.. N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.



Conseil

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

• **8** *NOTES PERSONNELLES*

• 9 SERVICE CONSOMMATEURS

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT 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 (**Fig.01**).

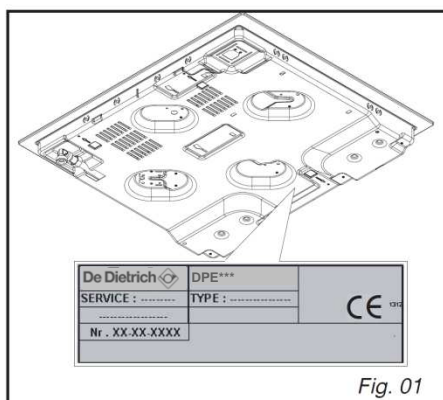


Fig. 01

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

Retrouvez les informations de la marque sur :

www.de-dietrich.com

Visitez la Galerie De Dietrich au 6, rue de la Pépinière à Paris VIII^{ème}

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

Service Consommateurs 0892 08 88 04

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 place 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.

TABLE OF CONTENTS

EN

SAFETY INSTRUCTIONS _____	30
1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE _____	34
2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Choice of location _____	35
• Fitting _____	35
• Tips for flush mounting _____	36
• Electric connection _____	37
• Gas connection _____	38
• Changing of gas supply _____	40
3 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of your hob top _____	46
• Lighting the hob _____	47
• Cookware suitable for gas burners _____	48
4 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Maintaining your appliance _____	49
5 / SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS	
• During use _____	50
6 / COOKING GUIDES	
• Gas cooking guide _____	51
7 / SOME TIPS _____	52
8 / PERSONAL NOTES _____	53
9 / AFTER SALES SERVICES _____	55

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.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by a cable of type H05V2V2F 3x1mm².
- Do not use steam cleaning appliances.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

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

- 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.
- This hob has been designed for use by private persons in their homes.
- This appliance must be installed in compliance with current regulations and only used in a well ventilated area. Consult this guide before installing and using your appliance.
- You should never leave cooking unattended.
- These hobs are designed exclusively for cooking drinks and foodstuffs and do not contain any asbestos-based component parts.
- Never leave any or 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.).
- Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.
- 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.
- 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.
- 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.
- To find your appliance's references easily, we recommend that you note them on the “After sales Service and Customer Relations” page (this page also explains where to find them on your appliance).

• 1 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

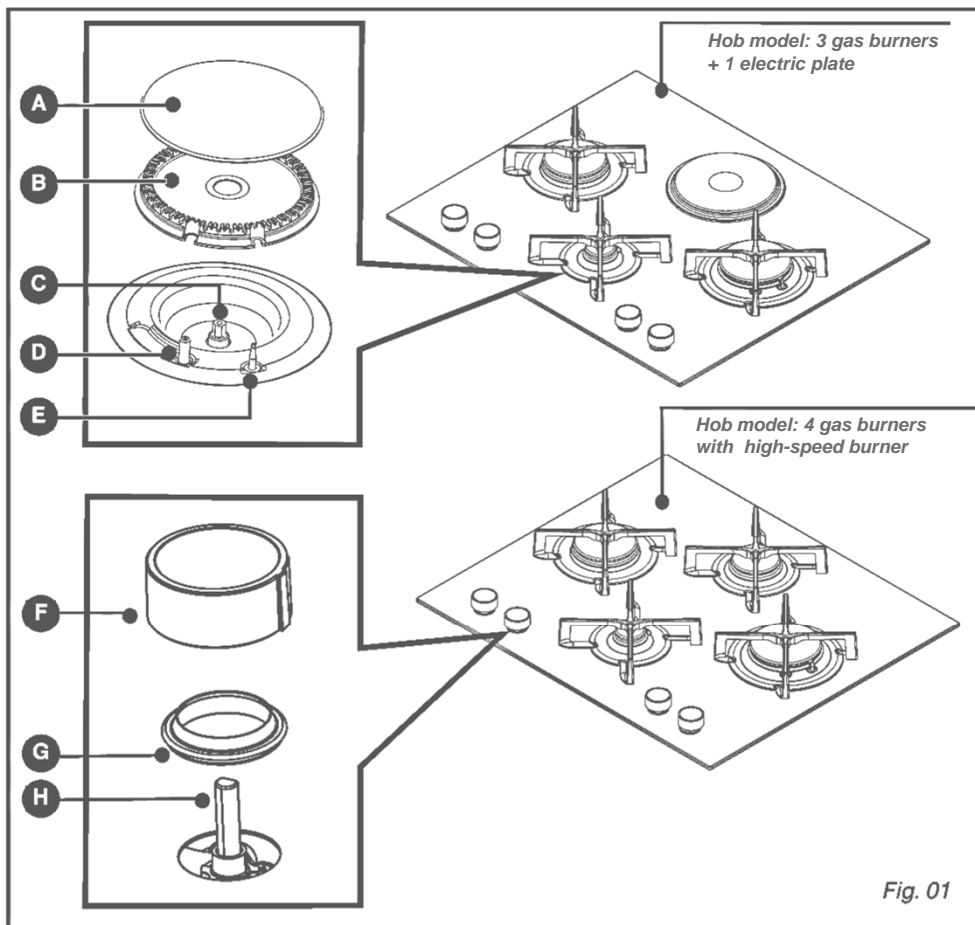


Fig. 01

A Burner cover

B Burner head

C Injector

D Spark igniter

E Thermocouple

F Knob

G Gasket

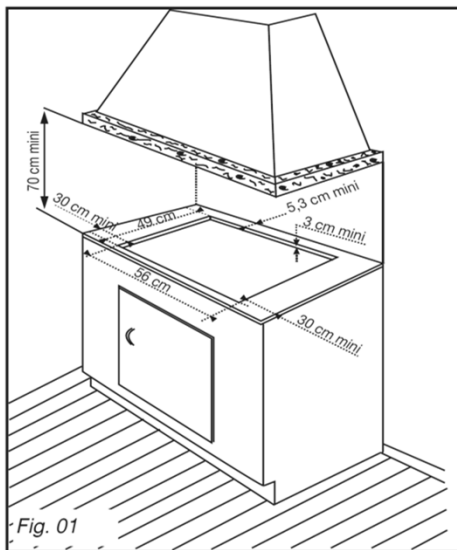
H Tap



Tip

This Guide to Installation and Use is valid for several models. There may be minor differences in details or fittings between your appliance and the descriptions provided.

• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE



APPLIANCE			
	Width	Deep	Thick
Total dimensions above the work top	61 cm	52 cm	5,5 cm
Total dimensions below the work top	55,4 cm	47,4 cm	5,1 cm

• CHOICE OF LOCATION

Your appliance should be flush mounted in the surface of a support cabinet that is a minimum of 3 cm thick, made of a material that resists heat or that is covered with such a material.

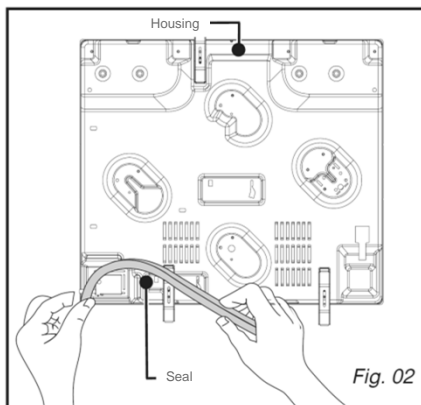
If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work surface.

In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (see "Safety Recommendations" chapter).

• FITTING

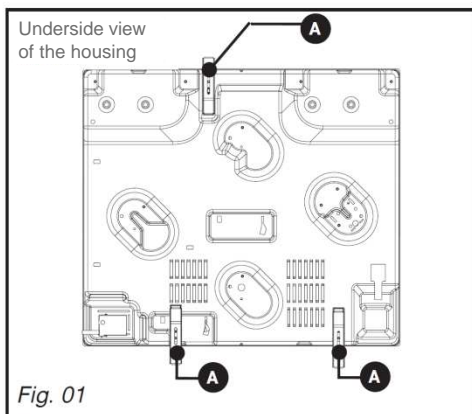
Follow the diagram (Fig. 01). Remove the pan supports, the burner covers and burner heads; noting their positions.

- Turn the hob over and place it carefully over the opening so as not to damage the knobs or spark igniters.
- To ensure a tight seal between the housing and the worktop, stick the foam seal before installing the hob (Fig. 02).



• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE

• TIPS FOR FLUSH MOUNTING



A Mounting brackets

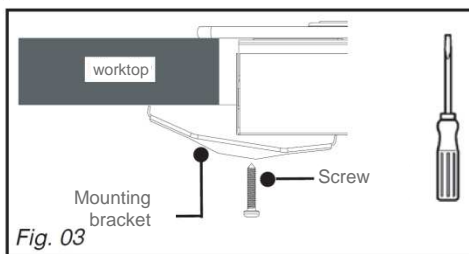
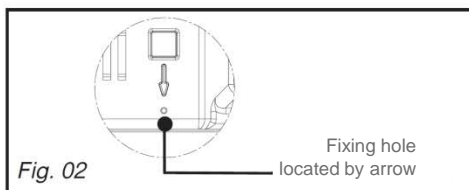
- Place your hob in the opening of the support cabinet, carefully pulling the table towards you.
- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.

Connect your hob to the gas supply (See “Gas Connection” chapter) and to the power supply (See “Electrical Connection” chapter).

If you wish, you can immobilize the hob using the two mounting brackets delivered with a screw (Fig. 03) to attach them under the housing (Fig. 01).

We must use the holes provided for this purpose , according to the diagram above (Fig. 02).

**Stop screwing when the mounting bracket starts to become deformed.
Do not use a screwdriver.**



• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE

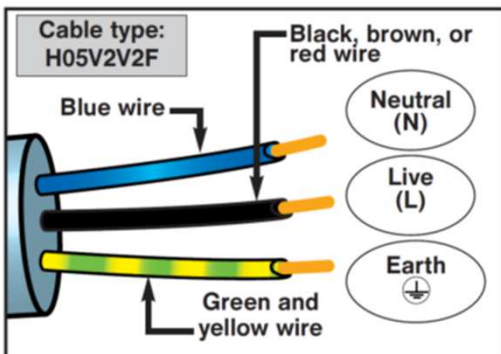
• **ELECTRIC CONNECTION**

○ The oven must be plugged in using a standardized power cable with 3 conductors each 1 mm² (1 ph + 1 N + ground) which must be connected to the 220~240 Volt network by means of a standardized IEC 60083 power socket or a single pole cut-off device in compliance with installation regulations. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's ground terminal and must be connected to the installation's ground lead.

The electrical plug must remain accessible after installation.

CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED

	220-240 V _~ - 50 Hz Gas and dual
H05V2V2F - T90 Cable	3 conductors including 1 ground
Cross-section of the conductors in mm ²	1
Fuse	10A



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.

• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE

• **GAS CONNECTION**

○ *Preliminary comments*

If your hob is installed above an oven or if proximity to other heating elements poses a threat of overheating the connection, you absolutely must insulate the cable in a rigid pipe. If a hose or soft pipe (in the case of butane gas) is used, it should not come into contact with a moving part of the cabinet, nor should it pass through a location that may become blocked.

Warning

All soft pipes and hoses whose service life is limited must be at least two meters long and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (marked on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is leaktight, after installation, with soapy water. In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz

The gas connection must be installed in compliance with applicable regulations in the country of installation.

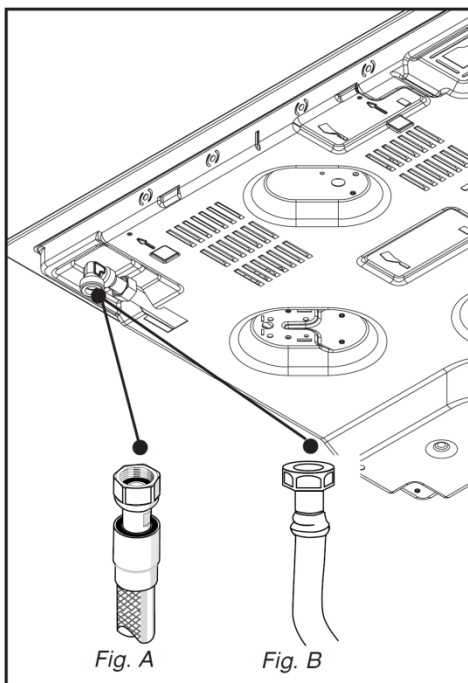
• **Gas distributed by pipe natural gas**

For your safety, you must choose from the three following connection options:

— Connection with a rigid pipe made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark) Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

— Connection with a wavy metal hose (stainless steel) with screw-on mechanical connectors (compliant with NF D 36-121 standard) whose service life is unlimited (Fig. A).

— Connection with a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors (compliant with the NF D 36-103 standard) whose service life is 10 years (Fig. B).



Warning

When connecting your hob's gas supply, if you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance: Change the sealing washer. Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N.m.

• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE

• Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)

For your safety, you must choose from the three following connection options:

— **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

— **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).

— **Connection with a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-

112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).

In an existing system, a flexible pipe fitted with hose clips (compliant with the XP D 36-110 standard) with a 5-year guarantee may be used. In this case an adaptor must be used and a sealing washer must be inserted between the adaptor and the elbow joint (Fig. 03).



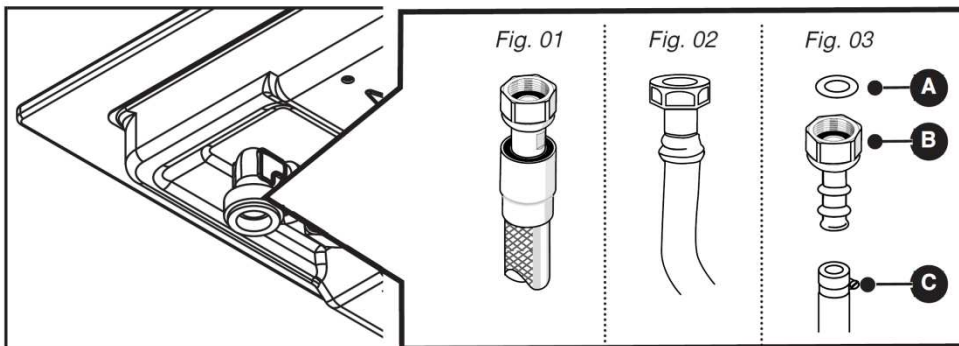
Tip

You can obtain the adaptor and the sealing washer from your After-Sales Service Department.



Warning

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 25 N.m.




- A** Gasket
- B** Adaptor (not provided)
- C** Clamp (not provided)



Warning

Flexible pipes and hoses with a limited guarantee should be no more than 2 meters long and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their guarantee (indicated on the pipe). Whatever type of connection is chosen, after installing the hob use soapy water to ensure that the connection is airtight. In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF

Gaz. 

• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE

• CHANGING OF GAS SUPPLY



Warning

Your appliance is sold pre-set for natural gas.

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

Each time you change the gas supply, you must complete the following:

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the reduced flow of the tap

• **Adapt the gas connection** : Refer to the "Gas Connection" section.

• **Change the injectors** : proceeding as follows:

— Remove the pan supports, heads and covers from all burners.

— Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (Fig. 01).

— Replace with the corresponding gas injectors, in compliance with the placement of the injectors and the table of gas properties at the end of this section; to do this:

— First screw them in manually until the injector locks into place.

— Apply the wrench to the injector as far as it will go.

— Draw a line on the burner plate using a pencil at the place indicated (Fig. 02).

— Turn the wrench clockwise until the line appears on the other side (Fig. 03).



Warning

Exceeding this limit may damage the product.

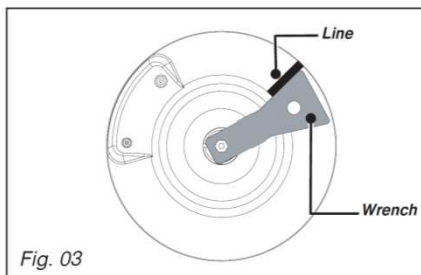
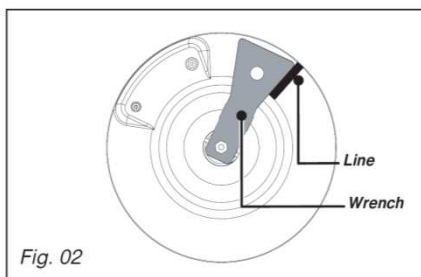
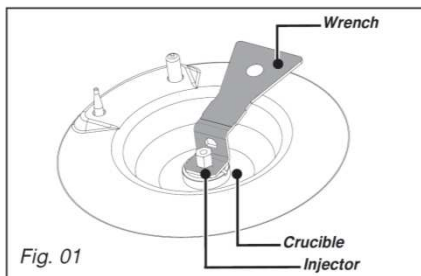
— Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



Tip

Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label found in the plastic bag.

Refer to the corresponding "Gas Connection" section.



• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE

• **Adjust the reduced flow of the tap :** these are located underneath the knobs (Fig. 04).

— Proceed one tap at a time.

— Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

- Switching from natural gas to butane/propane

- Using a small flat-head screwdriver, screw in the brass burner power screws (yellow) (Fig. 05), all the way in, screwing them in a clockwise direction.

- Replace the gaskets and the knobs, paying careful attention to their direction and ensuring that the knobs are pushed in all the way.

- Switching from butane/propane to natural gas

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), using a small flat-head screwdriver, turn **twice counterclockwise**.

- Replace the knob.

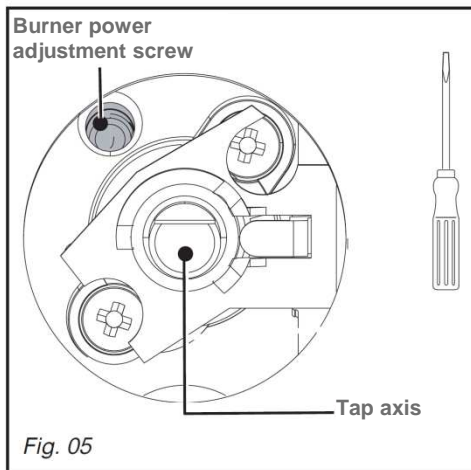
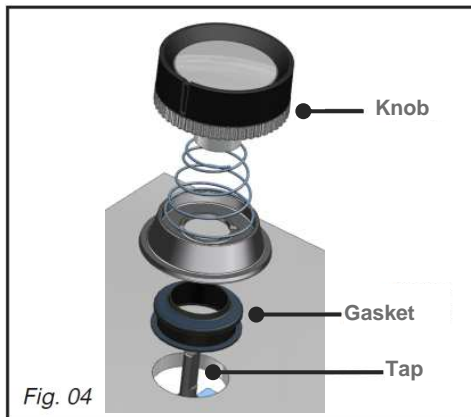
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.

- Remove the knob again, then turn the burner power screw **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.

- Replace the gasket and knob.

- Make several attempts to change from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out** ; if it does, unscrew the burner-power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.

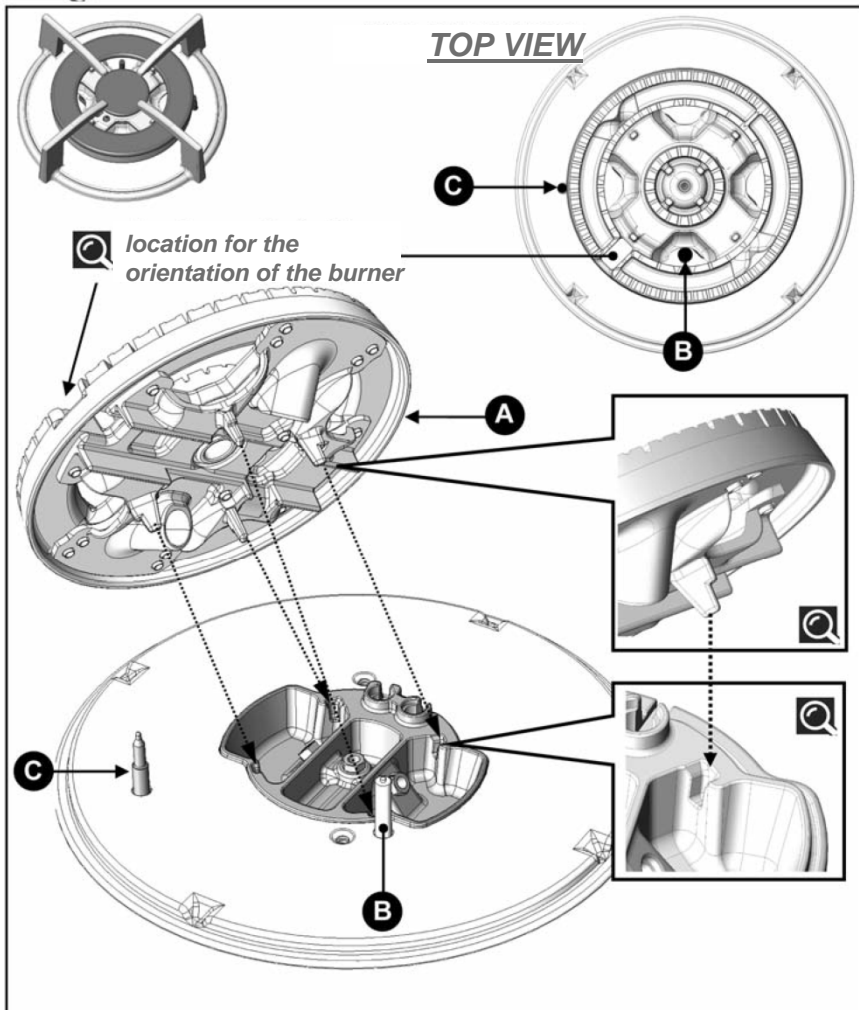
- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



• 2 *INSTALLING YOUR APPLIANCE*



TIP : Installation of the triple crown burner on your appliance

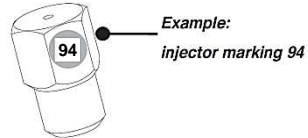


- A** Triple crown burner
- B** Spark igniter
- C** Safety gas (thermocouple)

• 2 *INSTALLING YOUR APPLIANCE*

• *Markings on the injectors*

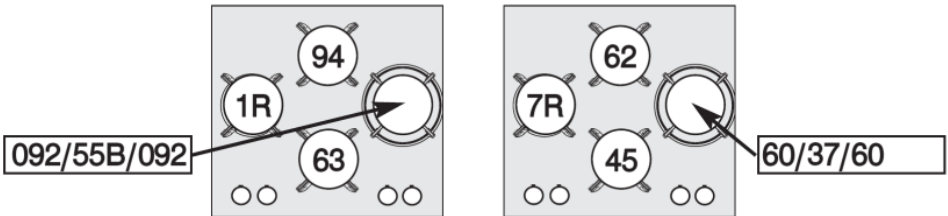
The adjacent table shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas. Each number is marked on the injector used.



4 - burners gas model with triple crown burner

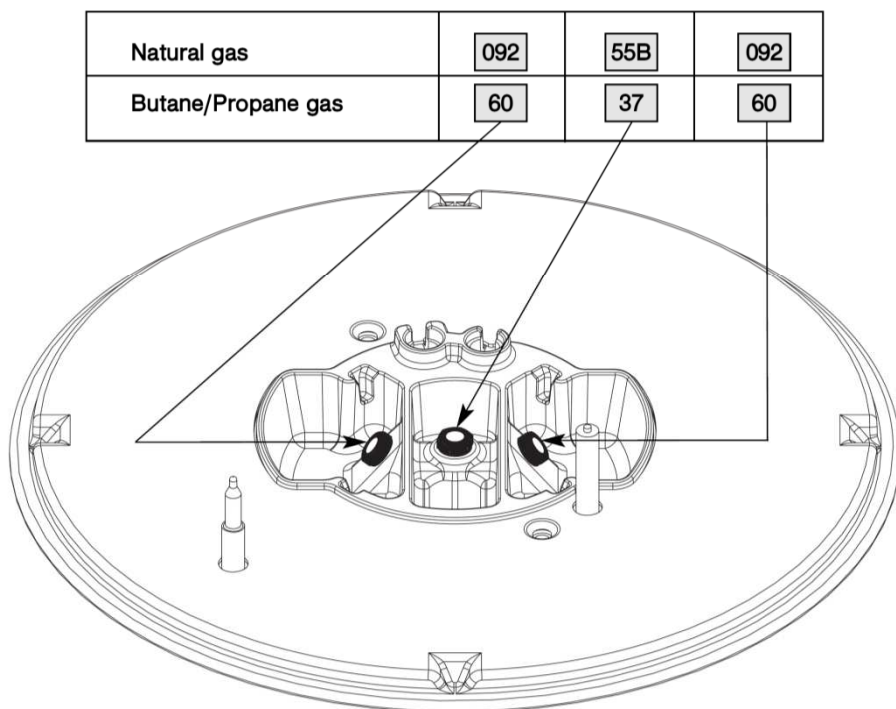
Natural Gas

Butane/Propane Gas



• 2 *INSTALLING YOUR APPLIANCE*

- **Markings on the injectors with “triple ring burner”**



• 2 INSTALLING YOUR APPLIANCE

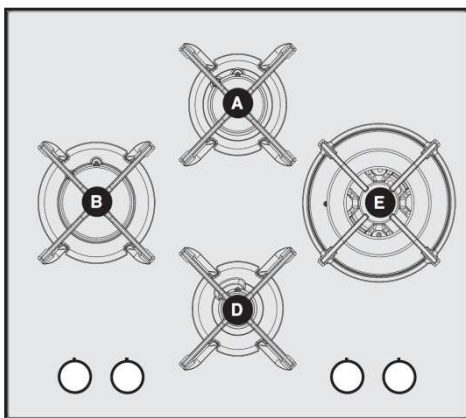
• Gas Properties

Appliance intended to be installed for use with :	Butane	Propane	Natural Gas	Natural Gas
FRcat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25
Hourly rate below: at 15°C under 1013 mbars	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
HIGH-SPEED BURNER				
Marking engraved on injector	7R	7R	1R	1R
Nominal heat release rate (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Reduced heat release rate (kW)	0,830		0,870	0,870
Hourly rate (g/h)				
Hourly rate (l/h)	156	154	214	249
SEMI-FAST BURNER				
Marking engraved on injector	62	62	94	94
Nominal heat release rate (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Reduced heat release rate (kW)	0,620		0,615	0,615
Hourly rate (g/h)				
Hourly rate (l/h)	109	107	143	166
AUXILIARY BURNER				
Marking engraved on injector	45	45	63	63
Nominal heat release rate (kW)	0,75	0,75	0,85	0,85
Reduced heat release rate (kW)	0,300		0,350	0,350
Hourly rate (g/h)		54		
Hourly rate (l/h)	55		81	94
TRIPLE CROWN BURNER				
Marking engraved on injector	60/37/60	60/37/60	092/055B/092	092/055B/092
Nominal heat release rate (kW)	3,25	3,25	3,60	3,60
Reduced heat release rate (kW)	1,650		1,450	1,450
Hourly rate (g/h)				
Hourly rate (l/h)	236	232	343	399
HOB 4 GAS BURNERS WITH TRIPLE RING BURNER				
Total heat release rate (kW)	7,65	7,65	8,20	8,20
Maximum flow rate (g/h)				
Maximum flow rate (l/h)	556	547	781	908

• 3 USING YOUR APPLIANCE

• DESCRIPTION OF YOUR HOB TOP

DPE7649XF




- A** Semi-fast burner 1,50 kW*
- B** High-speed burner 2,25 kW*
- D** Auxiliary burner 0,85 kW*
- E** Triple-ring burner 3,60 kW*


• 3 USING YOUR APPLIANCE



• LIGHTING THE HOB

Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counterclockwise direction.

Le point "O" corresponds to a closed tap. Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: right burner ).

To light the burner:

— Press the knob and turn it a counterclockwise direction  to the maximum setting .

Continue pressing on the knob to produce a series of sparks until the burner lights. The setting for more moderate flame intensities is between the symbol  and the symbol .

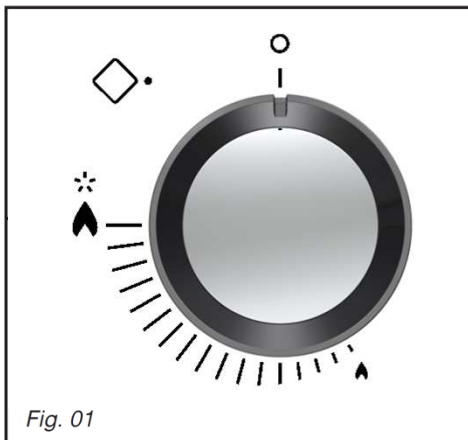


Fig. 01



Tip

When a knob becomes difficult to turn, do not force it. Call the installer for emergency repairs.

If the flame goes out accidentally, reignite normally following the lighting instructions.

• 3 USING YOUR APPLIANCE

• COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS

- Which burner should you use depending on your cookware?

Diameter of the cookware	Diameter of the cookware	Usage
20 to 30 cm	Triple ring	
16 to 22 cm	High-speed	Searing foods
12 to 20 cm	Semi-fast	Sauces - Reheating
8 to 14 cm	Auxiliary	Gentle simmer

— Adjust the ring of flames so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 01).

— Do not use cookware with a concave or convex bottom (Fig. 02).

— Do not leave a gas burner operating with empty cookware.

— Do not use cookware that partially covers the knobs.

— Do not use cookware that goes over the edges of the cooking hob.

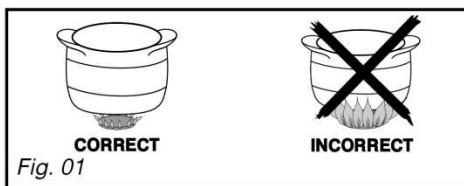


Fig. 01

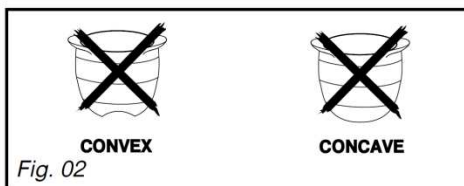


Fig. 02



Tip

— keep natural ventilation orifices in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).

— Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; you can, for example, open a window or provide more effective ventilation or increase power to the mechanical ventilation,

if such a system is installed (a minimum air flow of 2 m³/hr per kW of gas power is required).

Example: 60 cm hob – 4 gas burners
total power: $1.5+2.25+3.1+0.85 = 7.7 \text{ kW}$
 $7.7 \text{ kW} \times 2 = 15.4 \text{ m}^3/\text{hr}$
minimum flow

• 4 DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Of the spark plugs and injectors	<p>In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic).</p> <p>The gas injector is located in the centre of the burner in the form of a crucible. Be careful not to clog it during cleaning, as this will reduce the performance of your hob. If it is obstructed, use a safety pin to unplug the injector.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Small, hard-bristled brush. . Safety pin.
Of the pan supports and gas burners	For tough stains, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	<ul style="list-style-type: none"> . Gentle scrubbing cream. . Cleaning sponge.



Warning

- Never clean your appliance while it is in operation. Set all the electric and gas controls to zero.

- If a crack appears in the surface of the glass disconnect your appliance immediately to prevent a risk of electric shock. Contact the After-Sales Service Department.



Tips

- It is better to clean the parts of the hob by hand rather than in the dishwasher.

- Do not use an abrasive sponge to clean your hob.

- Do not use a steam cleaner

• 5 SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS

• DURING USE

YOU OBSERVE THAT:	WHAT SHOULD YOU DO?
<ul style="list-style-type: none"> • Lighting of burners: There are no sparks when you press the knobs. 	<ul style="list-style-type: none"> . Check the electrical connection of your appliance . Check that the spark plugs are clean. . Check that the burners are clean and properly assembled . If the hob is attached to the work surface, check that the mounting brackets are not deformed. . Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their slots.
<ul style="list-style-type: none"> • When you press on a knob, all the burners spark simultaneously. 	<ul style="list-style-type: none"> . This is normal. The lighting function is centralised and controls all of the burners simultaneously.
<ul style="list-style-type: none"> • There are sparks, but the burner(s) does(do) not light. 	<ul style="list-style-type: none"> . Check that the gas inlet pipe is not pinched. . Check that the length of the gas inlet pipe is less than 2 meters. . Check that the gas inlet pipe is open. . If you have gas in a cylinder or tank, check that it is not empty. . If you have just installed the hob or changed the gas cylinder, hold the knob down in the maximum open position until gas arrives in the burners. . Check that the injector is not clogged; if it is, unclog it with a safety pin. . Light your burner before placing your saucepan on it.
<ul style="list-style-type: none"> • If the hob has a gas safety device: during lighting, the flames light, then go out as soon as the knob is released. 	<ul style="list-style-type: none"> . Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames. . Check that the parts of the burner are correctly mounted. . Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging. . Avoid strong air currents in the room. . Light your burner before placing your saucepan on it.
<ul style="list-style-type: none"> • In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high. 	<ul style="list-style-type: none"> . Avoid strong air currents in the room. . Check that the gas type being used corresponds to the injectors installed (see the markings on the injectors in the "Gas properties" section). Reminder: The cooking hobs are sold pre-set for use with gas from the grid (natural gas). • Check that the burner-power screws are properly set (see "Changing the Gas Supply" section).
<ul style="list-style-type: none"> • The flames look irregular or uneven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the cleanness of the burners and injectors under the burners, the burner assembly, etc. • Check that there is enough gas in the cylinder.
<ul style="list-style-type: none"> • During cooking, the knobs become hot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use small saucepans on the burners located closest to the knobs. Large cookware should be used on the largest burners, which are farther away from the knobs. Properly place the saucepan in the centre of the burner. It should not extend to the knobs.
<p>Triple ring burner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The flames are yellow on the small central burner. • Small flames or no flame on the small central burner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the correct use of the small central burner according to the gas type used. • Check that the burner is not clogged. If it is, unclog the holes located under the central burner. • Clean the small central burner's resting zone.

• 6 COOKING GUIDES

• GAS COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	TIMES	TRIPLE RING	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	Broths	8-10 minutes	X			
	Thick soups			X		
FISH	Court-bouillon	8-10 minutes	X			
	Grilled food	8-10 minutes				
SAUCES	Hollandaise, Bearnaise				X	X
	Béchamel, Aurore	10 minutes			X	X
VEGETABLES	Chicory, spinach	25-30 minutes	X			
	Cooked peas	15-20 minutes		X		
	Provençal tomatoes			X		
	Browned potatoes		X	X		
	Pasta					
MEATS	Steak	90 minutes		X		
	Blanquette, Osso-bucco	10-12 minutes				
	Sauteed poultry breasts	10 minutes	X			
	Tournedos					
FRYING	Chips		X			
	Fritters		X			
DESSERTS	Rice pudding	25 minutes			X	X
	Fruit compote				X	
	Crêpes	3-4 minutes		X		
	Chocolate	3-4 minutes				X
	Custard	10 minutes			X	
	Coffee (small percolator)					X

• 7 *SOME TIPS*

Lighting with gas safety feature	<ul style="list-style-type: none">· Hold the knob completely pressed down for a few seconds after the flame appears to trigger the safety system.· If there is a power failure, the burner may be lit by bringing a match to the burner and at the same time pressing the corresponding knob.
Use of cookware	<ul style="list-style-type: none">· Stable, heat-resistant cookware with flat bottoms must always be used on the gas or electric elements.· Use cookware of an appropriate size: the diameter of the bottom of the cookware should be equal to or greater than the diameter of the electric cooking plate.
General maintenance	<ul style="list-style-type: none">· Regularly clean the burners: this is vital for them to operate correctly and to ensure a stable and regular flame.· Check that the spark plugs are clean. Thoroughly dry the burners and burner covers before replacing them.· Finish cleaning by passing a piece of absorbent paper over the glass worktop to remove any trace of humidity.
Tips	<ul style="list-style-type: none">· Once the water starts to boil, reduce the burner's heat to prevent overflowing.· Cover your saucepans with lids to save energy.



Tip

— *In all cases, for more detailed information carefully read each page of the instructions.*

• **8** *PERSONAL NOTES*

• **8** *PERSONAL NOTES*

• 9 AFTER SALES SERVICE

6.1 - AFTER SALES SERVICE

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 nameplate attached to your equipment (**Fig 01**).

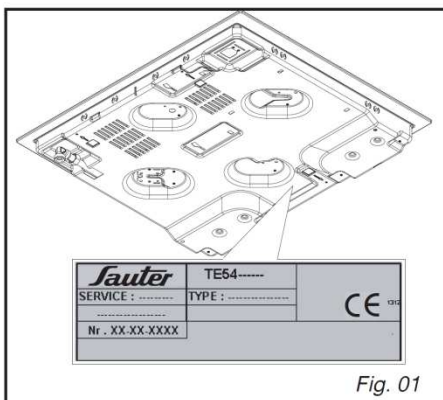


Fig. 01

Find full information about the brand at :
www.de-dietrich.com

De Dietrich 

Brandt France - SAS with share capital of €100.000.000 RCS Nanterre 801 250 531.