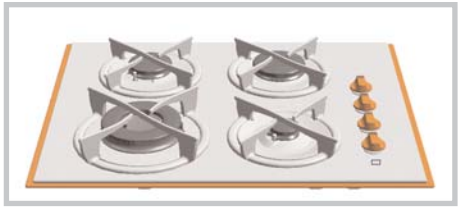
FR

Le guide d'utilisation de votre table de cuisson

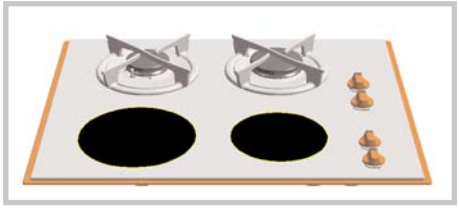
Modèle 4 feux gaz avec brûleur grand rapide

Modèle 4 feux gaz à minuterie avec brûleur double couronne



Modèle 2 feux gaz

Modèle 3 feux gaz et 1 foyer électrique



Modèle 2 feux gaz 1 foyer radiant 1 foyer halogène

De Dietrich

Sommaire

Votre table en toute sécurité 4

Comment se présente votre table ? 5

Installez facilement votre table 6

Conseils d'encastrement 6-8
Raccordement électrique 9
Raccordement gaz 10-11
Changement de gaz 12-16

Utilisez votre table en toute simplicité 17

Comment utiliser les brûleurs gaz ? 17
Comment utiliser la minuterie ? 18
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz? 19
Comment utiliser les foyers radiant/halogène ? 20
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les foyers radiant/halogène ? 21
Comment utiliser la plaque électrique ? 22
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ? 22

Comment entretenir votre table ? 23

Petites pannes et anomalies 24

Guide de cuisson gaz 25

Guide de cuisson des foyers radiant/halogène 26

Guide de cuisson de la plaque électrique 27

Service Après-Vente 28

tout au long de la notice,

⚠ *vous signale les consignes de sécurité,*

vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une table **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur design et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception et révèle un savoir-faire unique.

*Avec des lignes modernes et raffinées, votre nouvelle table **DE DIETRICH** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances de cuisson, et le luxe esthétique.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table **DE DIETRICH**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Grâce à ces "nouveaux objets de valeurs" qui nous servent de repère dans nos vies de tous les jours, **DE DIETRICH**, référence de l'excellence, est une véritable invitation à un nouvel art de vivre.*

*La Marque **DE DIETRICH**.*

Votre table en toute sécurité

Utilisez votre table en toute sécurité

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

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

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

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Dans le cas où une fêlure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

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...).

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.

Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

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.

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.

⚠ **VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.**

Comment se présente votre table ?

Table 65 cm 4 feux gaz

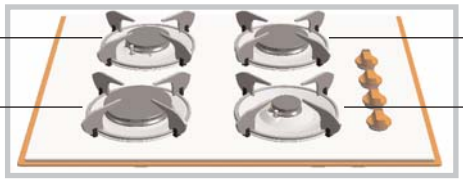


Table 30 cm 2 feux gaz

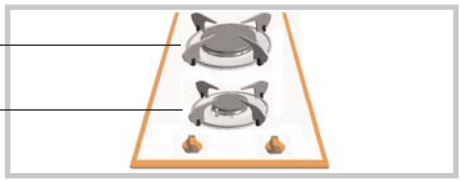


Table 65 cm 4 feux gaz à minuterie avec double couronne

Table 65 cm 3 feux gaz 1 foyer électrique

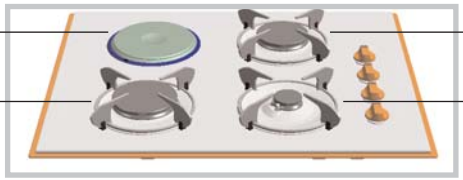
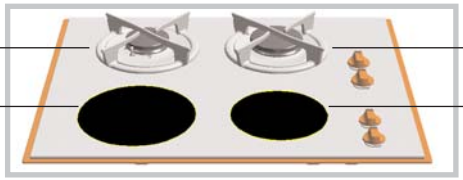


Table 65 cm 2 feux gaz 1 foyer radiant + 1 foyer halogène



*** Puissances obtenues en gaz naturel G20**

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

Modèle	Largeur		Profondeur		Epaisseur	
	30 cm	65 cm	30 cm	65 cm	30 cm	65 cm
Découpe meuble	26,5 cm	56 cm	49 cm	49 cm	Suivant meuble	
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	31 cm	65 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm Modèle avec double couronne 6 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1cm

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ou sur l'emballage.

N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la règlementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m^3/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

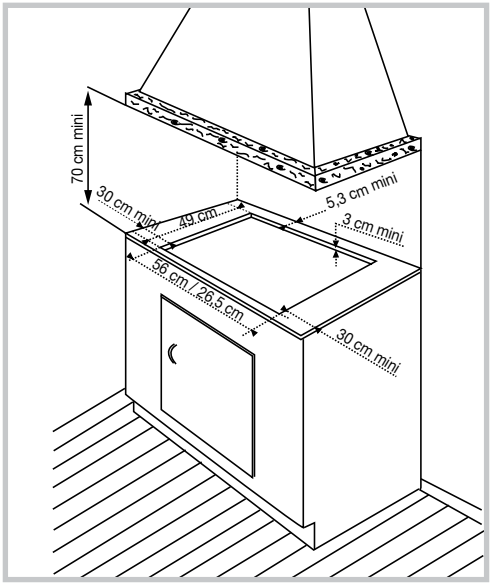
Exemple : table 65 cm - 4 feux gaz :

Puissance totale :
1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 15,5 m3/h de débit d'air minimum.

Ces tables sont conformes aux échauffements des meubles selon la norme EN60335-2-6 de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

Conseils d'encastrement (suite)

La table de cuisson doit être encastrée 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 100 et 150 mm 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.



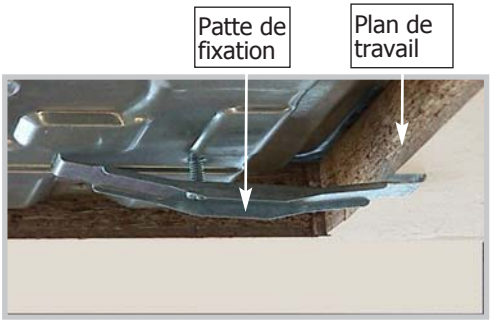
Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

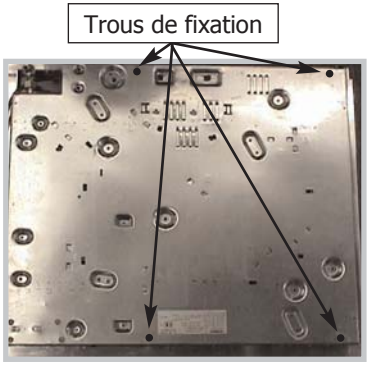
Placez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux coins du caisson. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

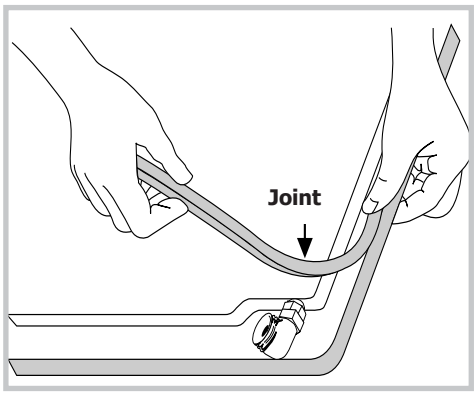
Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.
Ne pas utiliser de visseuse.





Conseils d'encastrement (suite)

Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du cadre**.



Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

2- 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.

3- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du cadre**. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

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

Raccordement électrique

● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm^2) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiare d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

Si une fiche de prise de courant est utilisée, elle doit être accessible après installation.

SECTION DU CABLE À UTILISER

	220-240V~ - 50 Hz **Gaz et mixte (3+1)**	**2 gaz + 1 halogène + 1 radiant**
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre	
Section des conducteurs en mm^2	1	1,5
Fusible	10 A	16 A

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

Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

Si la 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.

● Raccordements possibles

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

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION GAZ NATUREL, AIR PROPANÉ OU AIR BUTANÉ

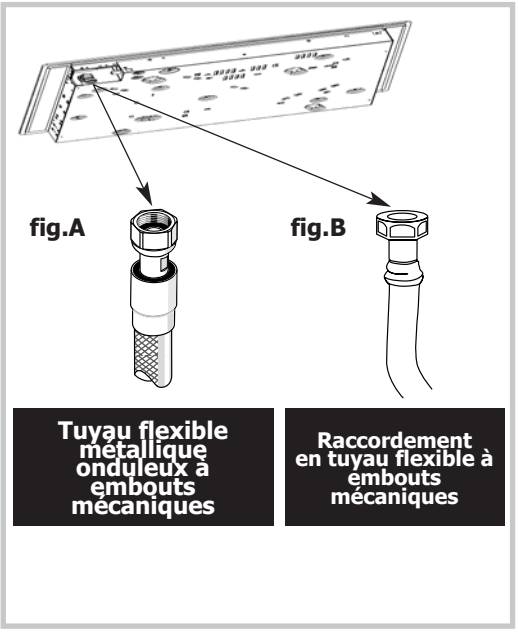
Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

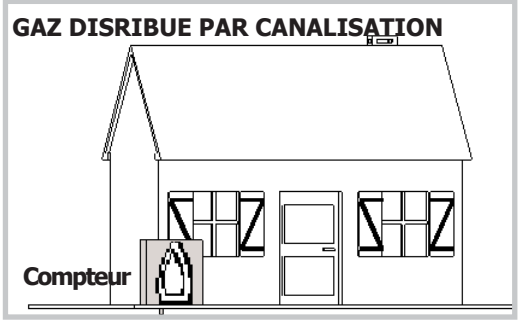
- Le raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2).

Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

- Le raccordement avec un tuyau 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)**.

- Le 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)**.





⚠ 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 (fourni dans la pochette).
② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

Raccordement gaz (suite)

● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE)

Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- Le 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.

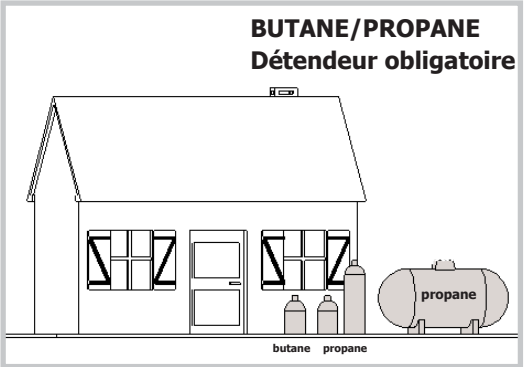
- Le raccordement avec un tuyau flexible métallique (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée **(fig. A)**.

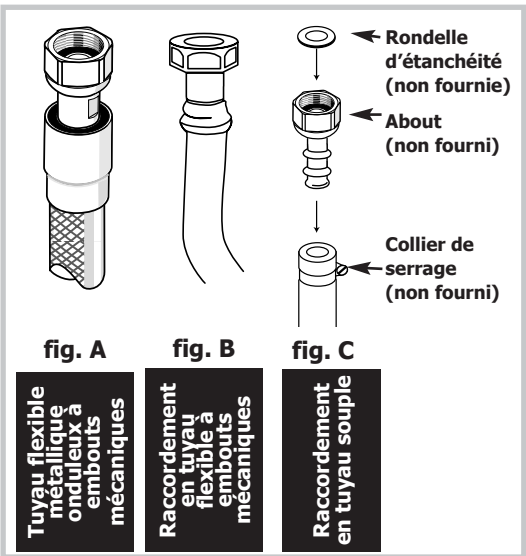
- Le raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à **embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans **(fig. B)**.

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. C)**.

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

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





⚠ 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 NF GAZ.

Changement de gaz

● Remarques préliminaires

Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.
Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.
Reportez-vous au paragraphe **"Raccordement gaz"** correspondant.

● Passage du gaz naturel
en gaz butane/propane

Lors de cette opération, vous devrez successivement :
❶ Adapter le raccordement gaz
❷ Changer les injecteurs
❸ Régler les ralentis des robinets

❶ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe **"Raccordement gaz"**.
❷ **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 les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les **(fig 1)**.
• Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément 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. 2)**.
➪ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté **(fig. 3)**. **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/air butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.
A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

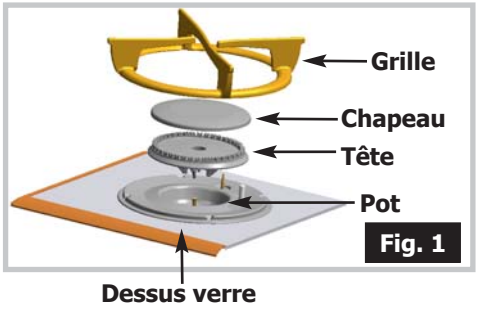


Fig. 1

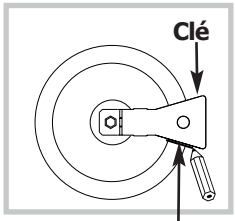


Fig. 2

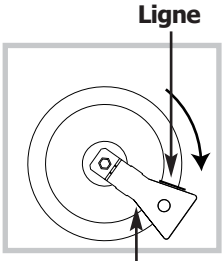


Fig. 3

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz naturel en gaz butane/propane (suite).

❸ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :
- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- A l'aide d'un petit tournevis, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig. 4) dans le sens des aiguilles d'une montre.**
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous qu'elles soient bien enfoncées.
- Remontez les chapeaux, les têtes de tous les brûleurs et les grilles.

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propané.

Lors de cette opération, vous devrez successivement :
❶ Adapter le raccordement gaz
❷ Changer les injecteurs
❸ Régler les ralentis des robinets

❶ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe **«Raccordement gaz»**.

❷ **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 les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les **(fig 5)**.
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de notice ; pour cela :

Modèle sans sécurité

Fig. 4

Modèle avec sécurité

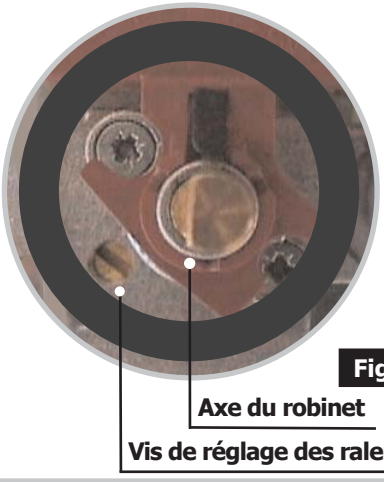


Fig. 4

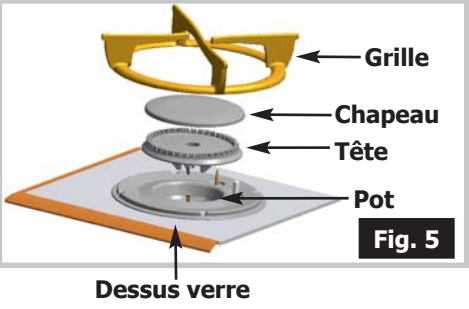


Fig. 5

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propané (suite).

➪ 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. 2)**.
➪ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté **(fig. 3)**. **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

● Remontez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

❸ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

● Agissez brûleur par brûleur.
- Allumez le brûleur, en position maximum.
- Enlevez la manette du robinet correspondant.
- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), **(fig. 4)**, à l'aide d'un tournevis, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**
- Remontez la manette, 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 manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

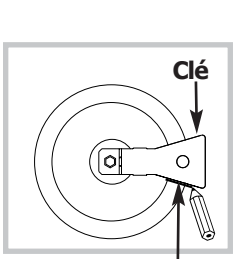


Fig. 2

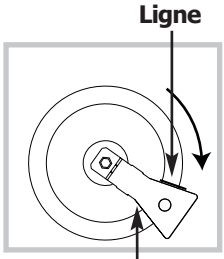


Fig. 3

Modèle sans sécurité

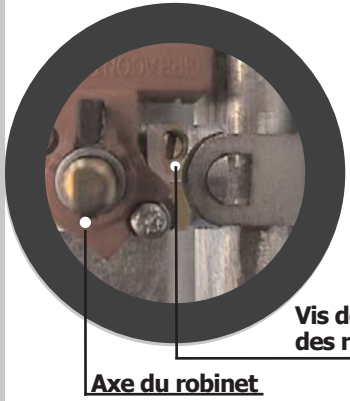


Fig. 4

Modèle avec sécurité

Fig. 4

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

		PT FR-GB-ES	FR-GB ES-PT	FR-GB ES-PT	FR	FR
Appareil destiné à être installé en : **FR .....Cat : III1C2E+3+** **ES - GB - PT.....Cat : II2H3+** Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		**Butane** G30 28-30 mbar	**Propane** G31 37 mbar	**Gaz naturel** G20 20 mbar	**Gaz naturel** G25 25 mbar	**Air propané Air butané** G130 8 mbar
Brûleur double couronne						
Repère marqué sur l'injecteur		**95**	**95**	**147**	**147**	**370**
Débit calorifique nominal	(kW)	3,60	3,60	3,9	3,9	3,40
Débit calorifique réduit	(kW)	1,450		1,550		1,300
Débit horaire	(g/h)	262	257			
Débit horaire	(l/h)			371	432	476
Brûleur rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**78**	**78**	**121**	**121**	**215**
Débit calorifique nominal	(kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Débit calorifique réduit	(kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire	(g/h)	164	161			
Débit horaire	(l/h)			219	255	336
Brûleur grand rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**88**	**88**	**137**	**137**	**340**
Débit calorifique nominal	(kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Débit calorifique réduit	(kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire	(g/h)	225	221			
Débit horaire	(l/h)			295	343	406
Brûleur semi-rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**62**	**62**	**94**	**94**	**165**
Débit calorifique nominal	(kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit	(kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire	(g/h)	105	104			
Débit horaire	(l/h)			143	166	210
Brûleur auxiliaire						
Repère marqué sur l'injecteur		**45**	**45**	**63**	**63**	**C12**
Débit calorifique nominal	(kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
Débit calorifique réduit	(kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire	(g/h)	55	54			
Débit horaire	(l/h)			81	94	140
Table 65 cm 4 feux gaz						
Débit calorifique total	(kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Débit maximum	(g/h)	549	540			
	(l/h)			738	858	1092
Table 65 cm 4 feux gaz avec double couronne						
Débit calorifique total	(kW)	8,05	8,05	8,55	8,55	8,30
Débit maximum	(g/h)	586	576			
	(l/h)			814	947	1162
Table 30 cm 2 feux gaz						
Débit calorifique total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débit maximum	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616
Table 65 cm 3 feux gaz et un foyer électrique						
Débit calorifique total	(kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Débit maximum	(g/h)	444	436			
	(l/h)			595	692	882
Table 65 cm 2 feux gaz **+ 1 radiant 1200W + 1 halogène 1800 W**						
Débit calorifique total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débit maximum	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

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 65 cm 4 feux gaz

Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
94	121	62	78	165	215
137	63	88	45	340	C12

Table 65 cm 4 feux gaz avec double couronne

Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
94	121	62	78	165	215
147	63	95	45	370	C12

Table 30 cm 2 feux gaz

Gaz Naturel	Gaz Butane/ Propane	Air propané Air butané
137	88	340
94	62	165

Table 65 cm3 feux gaz + 1 foyer électrique 1500 W

Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
●	121	●	78	●	215
137	63	88	45	340	C12

Table 65 cm 2 feux gaz + 1 foyer radiant 1200 W + 1 foyer halogène 1800 W

Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
94	137	62	88	165	340
●	●	●	●	●	●

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

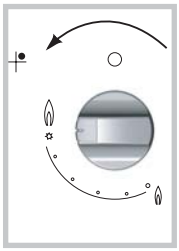
Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

- 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.
- La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.
- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.
- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

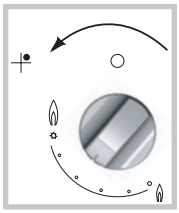
- **Choisissez** le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. ci-contre : brûleur avant droit.

Pour allumer un brûleur :

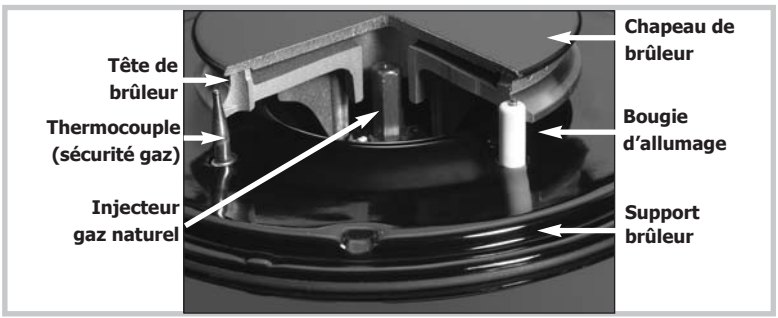
- **Appuyez** sur la manette et **tournez** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusque vers la position maximum. Une série d'étincelles permettant l'allumage de votre brûleur est générée tant que vous maintenez la manette enfoncée.



- **Ajustez** le débit souhaité entre la position maximum et minimum.



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



- 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 la cuisson.

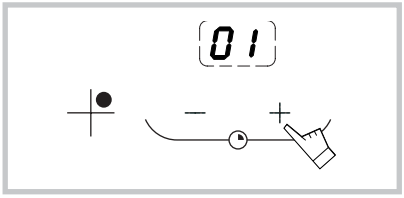
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

Comment utiliser la minuterie ? (Modèle 4 feux avec double couronne)

Le brûleur arrière droit est équipé d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, il peut fonctionner sans celle-ci.

- **Allumez** le brûleur arrière droit (voir page précédente).
- **Ajustez** le débit souhaité.
- **Appuyez** sur la touche + ou − de la minuterie.

Dès que vous appuyez sur l'une de ces touches, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage.



- **Maintenez** votre doigt jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le brûleur s'éteint, l'affichage de la minuterie clignote sur 00 . Vous entendez alors des "bips" discontinus. Pour les arrêter : appuyez sur n'importe quelle touche de commande de minuterie.

- **Ramenez** la manette du brûleur arrière droit en position "○".

- **Pour modifier** la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche + ou − .
- **Pour arrêter** la minuterie, appuyez sur les touches + et − simultanément jusqu'à l'extinction de l'affichage sur la minuterie.

Le brûleur continue de fonctionner sans minuterie.

⚠ En cas de coupure de courant, le brûleur arrière droit, s'il est utilisé avec la minuterie, est arrêté au retour du courant.

Lorsque le temps est écoulé, l'alimentation en gaz du brûleur est immédiatement et automatiquement arrêtée. Le brûleur s'éteint alors.

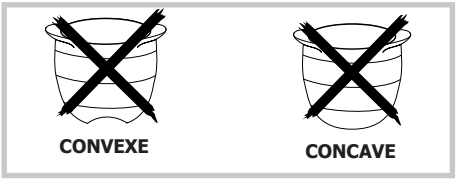
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?

- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur double double couronne	Grand brûleur grand rapide	Brûleur moyen rapide	Petit brûleur semi-rapide	 auxiliaire
20 à 30 cm	18 à 28 cm	16 à 26 cm	12 à 20 cm	8 à 14 cm
	Fritures Ebullition	Aliments à saisir	Sauces, Réchauffage	Mijotage

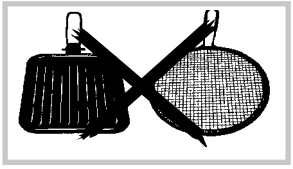
Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.

N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.
N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

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.



Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m^3/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 65 cm - 4 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 16,5 m^3/h de débit minimum.

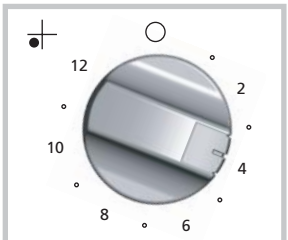
Comment utiliser les foyers radiant/halogène ?

- Pour démarrer la cuisson, positionnez la manette sur le repère qui convient à votre plat (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume immédiatement.

- Le voyant de chaleur résiduelle s'allume sous le dessus vitro dès que la zone de cuisson atteint une température élevée.

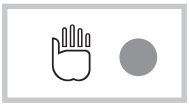
- Terminez la cuisson en mettant la manette en position "○" un peu avant l'arrêt souhaité afin de bénéficier de la chaleur accumulée.

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



Exemple : position **4**

- Indicateur de chaleur résiduelle



Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, le voyant est allumé dans l'indicateur.
Quand la zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle reste allumé.

- Ne posez pas d'objet en plastique ou feuille d'aluminium sur la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.
- Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus vitro.
- Essuyez le fond extérieur du récipient avant utilisation.
- La surface vitrocéramique est très résistante mais n'est pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.
- Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue dégrader le décor du dessus vitro.

⚠ **- Ne pas toucher la zone de cuisson avant l'extinction du voyant de chaleur résiduelle** (Même après une coupure prolongée de courant, la température des zones de cuisson peut rester élevée).

- Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

- Si une fêlure apparait sur le dessus vitro, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique. Contactez votre Service Après-Vente.

Quels sont les récipients les plus adaptés sur les foyers radiant/halogène ?

- Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

- **Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer radiant.**

- Les fonds d'ustensiles dont l'aspect est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

- Assurez-vous que le dessous de la casserole et la surface de cuisson sont secs et propres.

- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire et choisissez le réglage convenable de façon à évite les débordements et les éclaboussures.

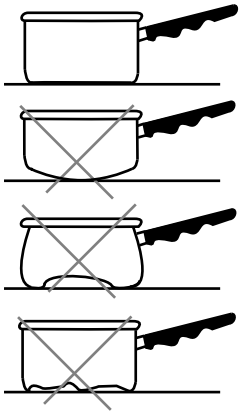
- Plus le récipient est adapté, meilleur est le résultat de cuisson.

- Utilisez des casseroles hautes pour les plats avec beaucoup de liquide ; ainsi rien ne pourra déborder en bouillant.

- Le fond de la casserole et la plaque de cuisson doivent avoir la même grandeur.

- Faites attention que les casseroles soient bien au milieu de la plaque.

- Les plaques doivent toujours être propres, car des plaques et des fonds de récipients encrassés ne détériorent pas seulement le plan de cuisson mais augmentent la consommation électrique.



- Mettez la chaleur résiduelle à profit en arrêtant la plaque 5 minutes avant la fin de la cuisson.

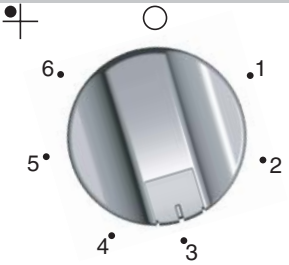
- Ne posez pas sur la plaque des aliments dans un papier d'aluminium ou des récipients en matière plastique.

⚠ **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.**

Comment utiliser la plaque électrique ?

• Pour mettre en chauffe :

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.
A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.



Exemple : position 3

Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?

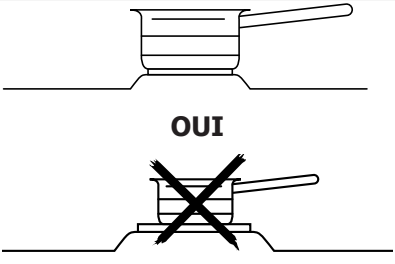
• Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique.

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (○) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

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



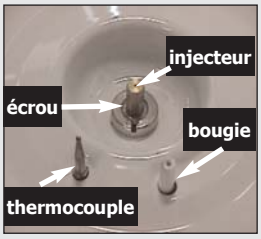
OUI

NON

⚠ - Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.
- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "○" de la manette.

Comment entretenir votre table ?

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Entretien 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.
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	- Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	- Crème à récurer douce. - Eponge sanitaire.
Entretien du dessus verre	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.
Entretien de la plaque électrique	- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras. Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.

- 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.

- Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table .... *..... ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne.* ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Allumage des brûleurs : **Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.**	- Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson. - 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 étincelles sur tous les brûleurs à la fois.	C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.	- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. - Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m. - 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.
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.	- 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 courant d'air violents dans la pièce. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.	- 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 "**Caractérisitques gaz**"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "**Changement de gaz**").
Les flammes ont un aspect irrégulier.	- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... - Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
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.

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

PREPARATIONS		TRES VIF 12-11	VIF 10-9	MOYEN 8-7-6	LENT 5	MIJOTAGE RECHAUFFAGE 4-3	TENIR AU CHAUD 2-1
SOUPES	Bouillons			**6**			
	Potages épais				**5**		
POISSONS	Court-bouillon			**7**			
	Surgelés			**6**			
SAUCES	Epaisse à base de farine					**4-3**	
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)					**3**	
LEGUMES	Endives, épinards			**7 → 6**			
	Legumes secs,				**5**	**3**	
	Pommes de terre à l'eau			**6**	**5**		
	Pommes de terre rissolées			**7 → 6**			
	Pommes de terre sautées			**7 → 6**			
	Décongélation de legumes					**4**	
VIANDES	Viandes peu épaisses	**12**					
	Steaks poêlés	**11**					
	Grillade	**12**					
FRITURE	Frites surgelées	**12**					
	Frites fraîches	**12**					
VARIANTES	Auto-cuiseur	**12**		**6**		(dès le chuchotement)	
	Compotes					**4**	
	Crêpes	**11**	**10**				
	Crème anglaise					**3**	
	Chocolat fondu						**1**
	Confitures				**5**		
	Lait			**6**			
	Œufs sur le plat		**9**				
	Pâtes	**12**		**6**			
	Petits pots de bébé (bain marie)					**4**	
	Ragoûts				**5**		
	Riz au lait					**3**	
	Tenue au chaud						**2-1**

Pour obtenir toute satisfaction, suivez les exemples du tableau ci-dessous, et tenez compte que les repères **12** et **11** sont des positions maximales réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

PREPARATIONS		VIF 6	FORT 5	MOYEN 3-4	MIJOTAGE 2	TENIR AU CHAUD 1
SOUPES	Bouillons	**6 - - - → 5**				
	Potages epais			3		
POISSONS	Court-bouillon	**6 - - - → 5**				
	Surgelés	**6 - - - → 5**				
SAUCES	Epaisses			**3-4**		
	au beurre				**2**	
LEGUMES	Endives, épinards		**5**			
	Légumes secs			**3-4**		
	Pommes de terre à l'eau		**5**			
	Pommes de terre rissolées		**5**			
	Pommes de terre sautées			**3-4**		
VIANDES	Steacks	**6**				
	Grillades	**6**				
FRITURES	Frites	**6**				
VARIANTES	Compote				**2**	
	Crêpes	**6**				
	Crème anglaise				**2**	
	Chocolat fondu					**1**
	Confitures			**3-4**		
	Lait		**5**			
	Pâtes	**6 - - - → 5**				
	Riz au lait				**2**	
	Tenue au chaud					**1**

Service Après-Vente

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire : **SERVICE CONSOMMATEURS DE DIETRICH**
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au : **0892 02 88 04** *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

*Service fourni par Brandt Customer Services, societe par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros
RCS Nanterre 440 302 347.