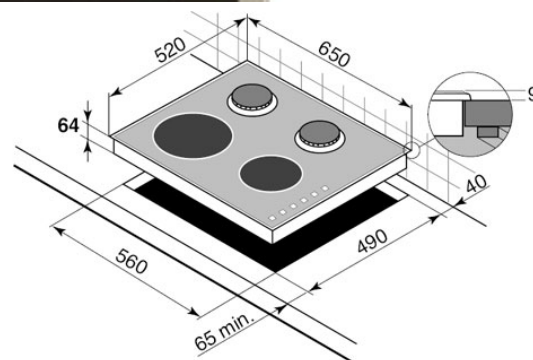




MARQUE : DE DIETRICH

REFERENCE : DTI 721 X

CODIC : 2503077



Sommaire

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5
Comment se présente votre clavier de commande ?	6
Installez facilement votre table	7
Conseils d'encastrement	7-10
Raccordement gaz	11-12
Changement de gaz	13-16
Raccordement électrique	17
Utilisez votre table en toute simplicité	18
Comment mettre en marche et ajuster la puissance des foyers?	18
Comment utiliser la minuterie sur les foyers ?	19
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les foyers gaz?	20
Choix de la casserolierie - sécurité induction	21-22
Comment entretenir votre table ?	23
Petites pannes et anomalies	24-25
Guide de cuisson gaz	26
Guide de cuisson des foyers induction	27
Service Après-Vente	28

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

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 pour éviter un risque de choc électrique 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.

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

Respect de l'environnement

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que dans les pays de l'Union Européenne les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

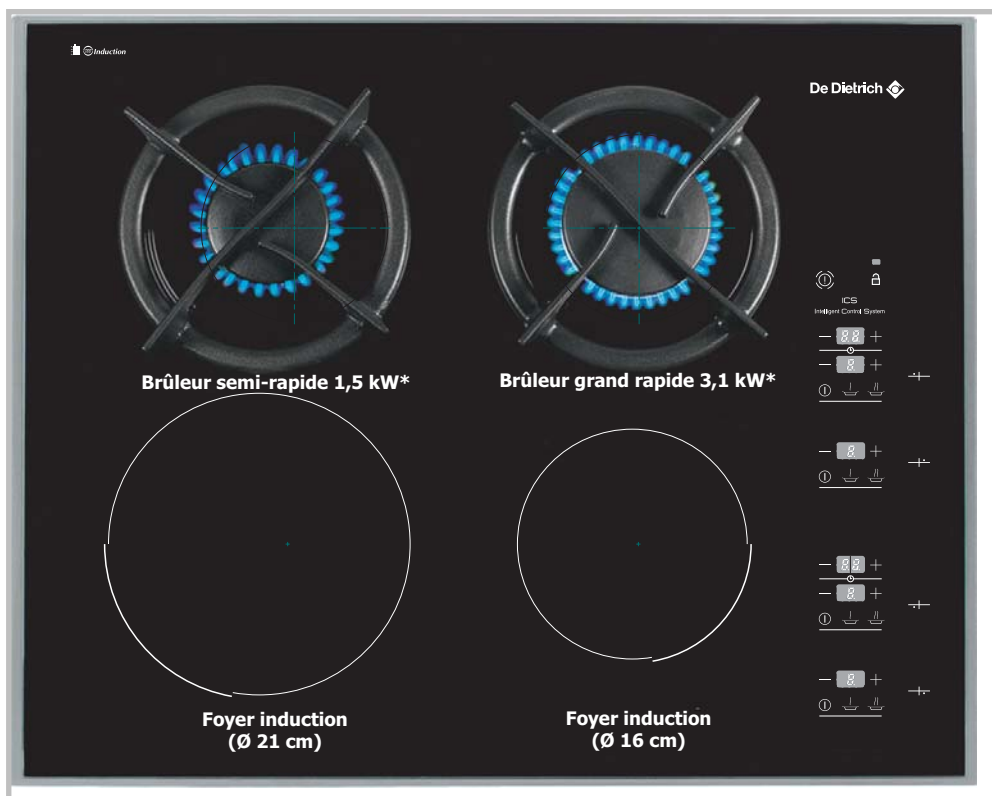
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



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

Comment se présente votre table ?

FR



(*) Ces puissances sont exprimées en G20/20 mbar.



Le clavier de commande de cette table est équipé de commandes à touches sensibles.

Comment se présente votre clavier de commande ?

The diagram shows a control panel with the following components and labels:

- VOYANT DE VERROUILLAGE**: Lock indicator light.
- TOUCHE DE VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER**: Lock/unlock button.
- TOUCHE ARRÊT GÉNÉRAL**: General stop button.
- AFFICHAGE TEMPS MINUTERIE**: Timer display.
- RÉGLAGE MINUTERIE**: Timer adjustment buttons.
- AFFICHAGE DE LA PUISSANCE SÉLECTIONNÉE ET INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE**: Selected power display and residual heat indicators.
- ACCES DIRECT AUX PUISSANCES PRÉDÉTERMINÉES DU FOYER ARRIÈRE GAUCHE**: Direct access to pre-set powers for the rear left burner.
- TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT FOYER ARRIÈRE GAUCHE**: On/Off button for the rear left burner.
- TOUCHES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU BRÛLEUR**: Burner power adjustment buttons.
- AFFICHAGE DE LA PUISSANCE SÉLECTIONNÉE**: Selected power display.
- TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT FOYER ARRIÈRE DROIT**: On/Off button for the rear right burner.
- REPERE FOYER**: Burner reference mark.
- ACCES DIRECT AUX PUISSANCES PRÉDÉTERMINÉES DU FOYER AVANT GAUCHE**: Direct access to pre-set powers for the front left burner.
- TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT FOYER AVANT GAUCHE**: On/Off button for the front left burner.
- TOUCHES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU BRÛLEUR**: Burner power adjustment buttons.
- TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT FOYER AVANT DROIT**: On/Off button for the front right burner.

Additional text on the panel includes "ICS Intelligent Control System" and "REPERE FOYER".

COMMANDES GAZ

COMMANDES INDUCTION

Conseils d'encastrement

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

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, ainsi que sur l'emballage.

N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation 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 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple :

Table 60 cm - 2 feux gaz

$$3 + 1,5 = 4,5 \text{ kW.}$$

$$4,5 \text{ kW} \times 2 = 9 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

Ces tables sont conformes aux échauffements des meubles selon la norme EN 60335-2-6 et 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 **impérativement** 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.

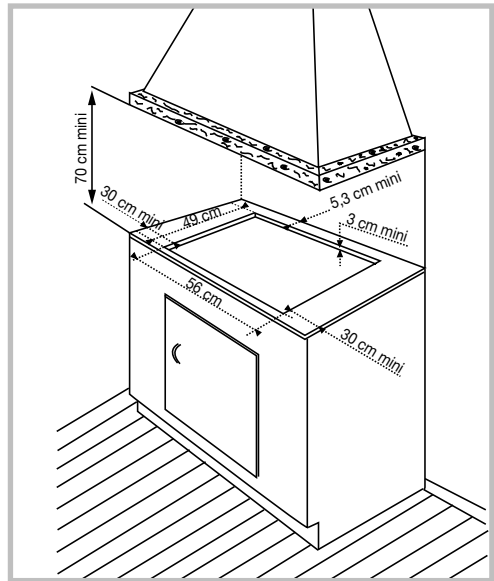
Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

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).

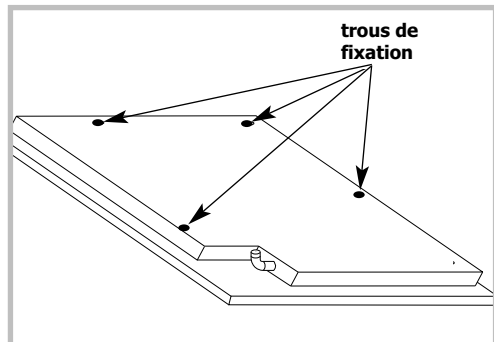
Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux coins du caisson. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

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



Patte de fixation

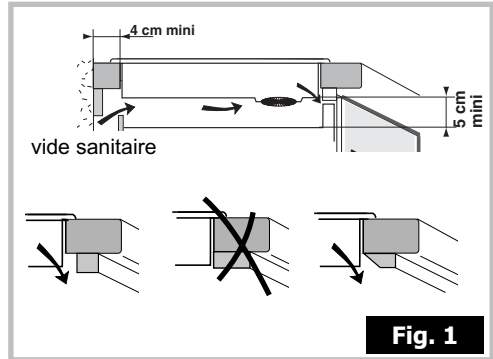
Plan de travail



Conseils d'encastrement (suite)

- Cas d'encastrement au-dessus d'un meuble avec porte ou tiroir (**Fig. 1**).

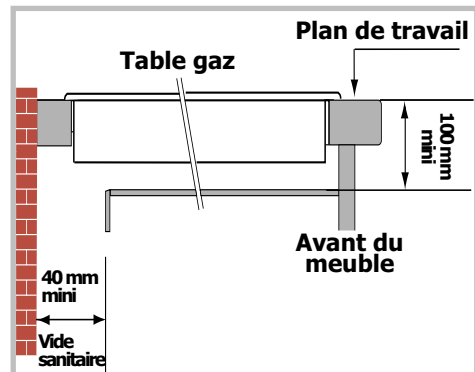
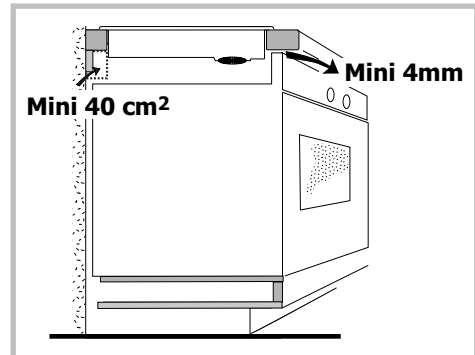
Assurez-vous que la traverse du meuble ne bloque pas le passage de l'air. Au besoin, pratiquez un biseau.



L'encastrement de votre table au-dessus d'un four nécessite que celui-ci soit en position basse.

Il est déconseillé d'installer votre table au-dessus d'un four dont la ventilation ne s'effectue pas à l'avant.

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



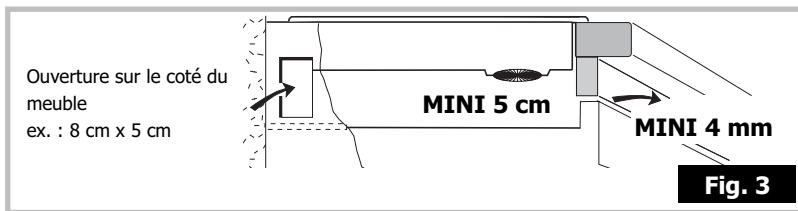
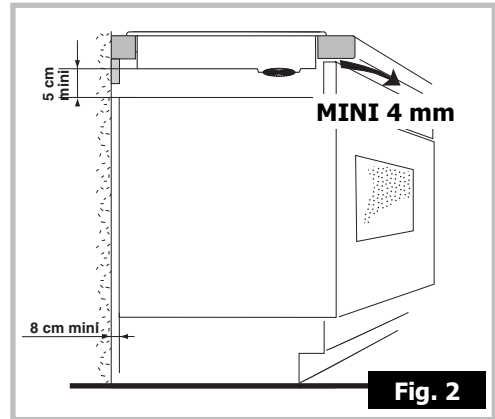
Les sécurités thermiques de la table interdisent son utilisation simultanée avec un four en mode pyrolyse.

Conseils d'encastrement (suite)

● Cas d'encastrement au-dessus d'un four (**Fig. 2**) en position basse.

SI L'APPAREIL SITUÉ SOUS VOTRE TABLE GÉNÈRE UNE SURCHAUFFE (Fig. 3).

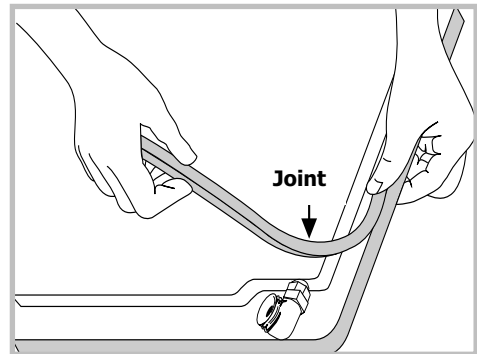
La table est équipée de sécurités, notamment anti-surchauffe, qui détecteront une température élevée : **une série de petits traits** ou un **F7** s'affichera sur le clavier. Dans ce cas, nous vous recommandons de pratiquer une ouverture sur le côté afin de limiter les effets de surchauffe de l'appareil installé au-dessous.



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 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- Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles.



Veillez impérativement à ce que les grilles des ventilateurs situées sous votre table restent toujours bien dégagées. Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

- En respectant les conditions de ventilation décrites ci-dessus, votre table peut être installée au-dessus de tout appareil électroménager.

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 DISTRIBUE PAR CANALISATION GAZ NATUREL.

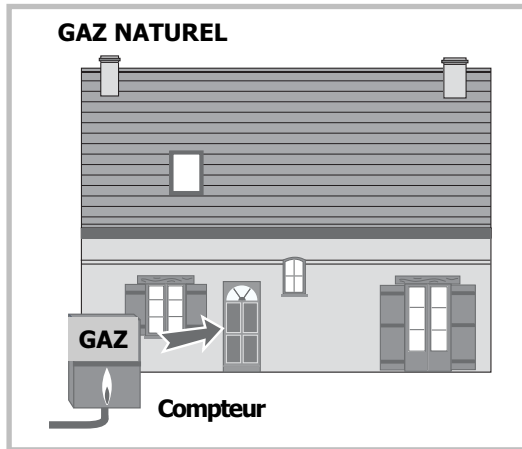
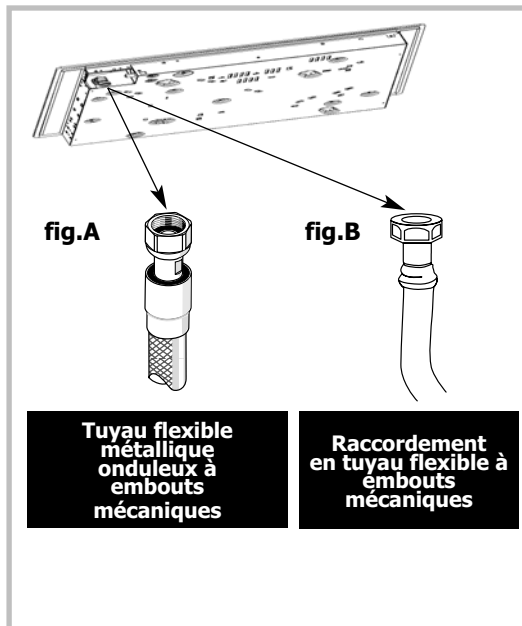
Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **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 le joint 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 visibles (appellation norme gaz G1/2).

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

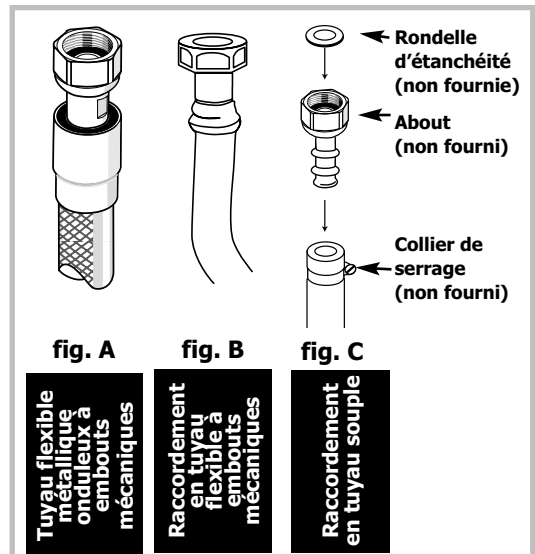
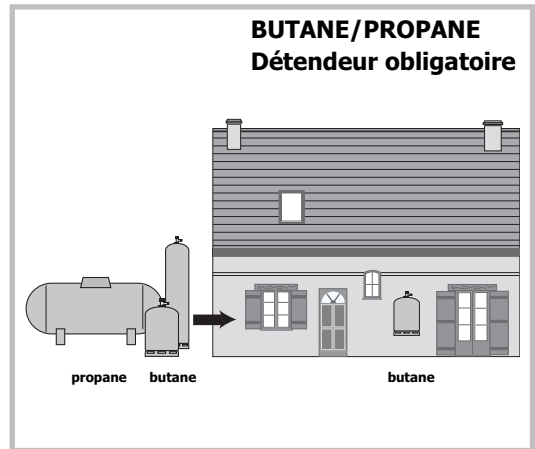
- **Le raccordement avec un tuyau flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (**fig. A**).

- **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



Changement de gaz

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 **À EFFECTUER AVANT TOUT BRANCHEMENT**, vous devrez successivement :

- 1 Basculer l'interrupteur de changement de gaz **VERS LA GAUCHE**.
- 2 Adapter le raccordement gaz.
- 3 Changer les injecteurs.
- 4 Branchement électrique

1 BASCULEZ L'INTERRUPTEUR DE CHANGEMENT DE GAZ.

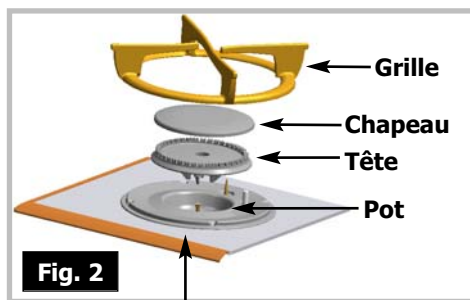
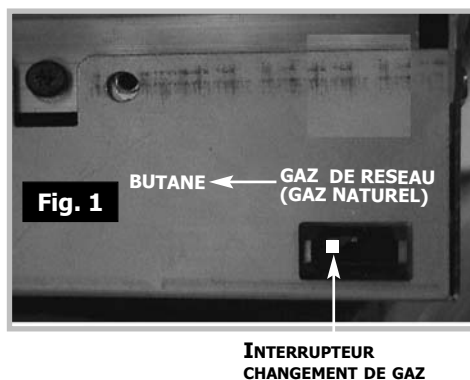
Votre installation est alimentée en gaz butane/propane. Vous devez basculer l'interrupteur de changement de gaz situé à l'avant droit de votre table en position butane (**fig. 1**), soit vers la gauche.

2 ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

3 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 2**).

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).



Dessus verre

Changement de gaz (suite)

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

● 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.

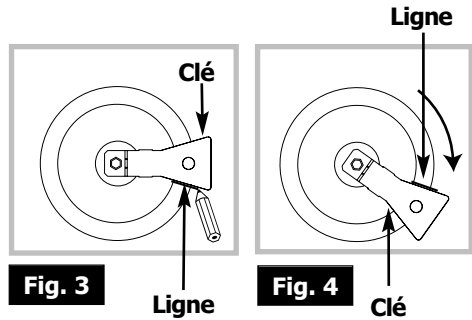
⇨ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).

⇨ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4). **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

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

④ **BRANCHEZ** le cordon électrique de la table sur votre réseau (220-240 V~) monophasé. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement électrique**".



VOTRE TABLE EST À PRÉSENT PRÊTE À FONCTIONNER EN GAZ BUTANE/PROPANE.

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel

Lors de cette opération à **EFFECTUER AVANT TOUT BRANCHEMENT**, vous devrez successivement :

- ➊ Basculer l'interrupteur de changement de gaz **VERS LA DROITE**.
- ➋ Adapter le raccordement gaz.
- ➌ Changer les injecteurs.
- ➍ Branchement électrique

➊ **BASCULEZ L'INTERRUPTEUR DE CHANGEMENT DE GAZ.**

Votre installation est alimentée en gaz naturel. Vous devez basculer l'interrupteur de changement de gaz situé à l'avant droit de votre table en position gaz de réseau (gaz naturel) (**fig. 1**), soit vers la droite.

➋ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

➌ **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 2**).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

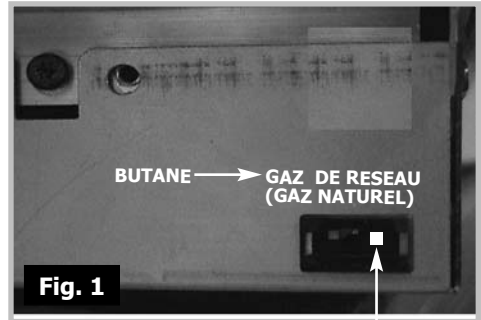
- ⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
- ⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
- ⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (**fig. 3**).

- ⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (**fig. 4**). **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

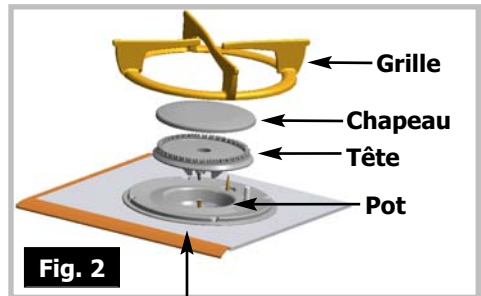
- ⇒ Remontez les têtes, les chapeaux et les grilles de tous les brûleurs.

➍ Branchement électrique.

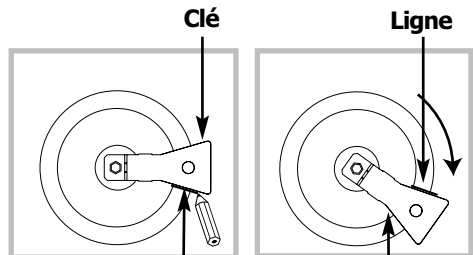
VOTRE TABLE EST À PRÉSENT PRÊTE À FONCTIONNER EN GAZ DE RÉSEAU (GAZ NATUREL).



**INTERRUPTEUR
CHANGEMENT DE GAZ**



Dessus verre



Ligne

Clé





Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

	FR-GB ES-PT	FR-GB ES-PT	FR-GB ES-PT	FR
Appareil destiné à être installé en : FRCat : I12E+3+ GB - ES - PTCat : I12H3+	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar
Brûleur grand rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870	
Débit horaire (g/h)	225	221		
Débit horaire (l/h)			295	343
Brûleur semi-rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,5	1,5
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615	
Débit horaire (g/h)	105	104		
Débit horaire (l/h)			143	166
Total table				
Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	330	325		
Débit maximum (l/h)			438	509

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.

REPERAGE DES INJECTEURS			
Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane	
94	137	62	88
			

Tension de fonctionnement	220-240 V~ - 50 Hz
- Consommation en veille	2,5 Wh
- Consommation maxi en fonctionnement	20 Wh
Puissance électrique totale absorbée	3100 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	650 mm
- Profondeur	520 mm
Masse	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

Raccordement électrique

● Table gaz

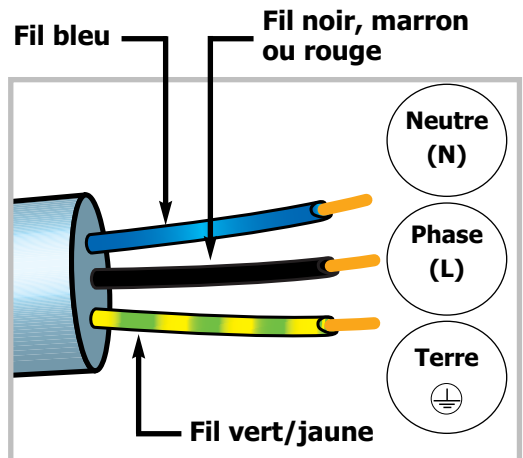
● Cette table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05V2V2F section $1,5 \text{ mm}^2$) à 3 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert). Ces conducteurs doivent être branchés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

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

SECTION DU CABLE À UTILISER

220-240 V~ - 50 Hz	
H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm^2	1,5
Fusible	16 A

● Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (voir schéma ci-contre).



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.

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

En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment mettre en marche et ajuster la puissance des foyers ?


• **Sélectionnez** le foyer "GAZ" ou "INDUCTION" que vous souhaitez utiliser en posant votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche ① correspondante (fig. 1).


➔ L'affichage de la puissance sélectionnée indique 0 clignotant.


• **Choisissez** la puissance de chauffe en appuyant au choix sur les touches de réglage de la puissance du foyer (accès direct) (fig. 2). Votre table s'allume alors automatiquement.

• **Vous pouvez ajuster** la puissance du foyer en appuyant sur les touches + ou - .


Cette puissance est visualisée dans l'affichage par :

➔ Un appui sur  sélectionne la position 5 (fig 3).


➔ Un appui sur  sélectionne la position 3 (fig. 4).

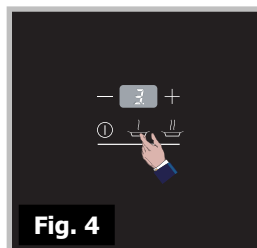
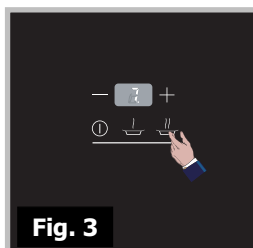
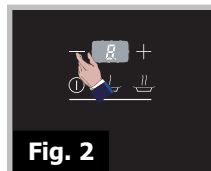
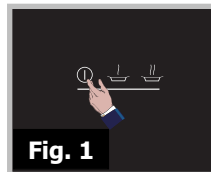
• **Verrouillage** : appuyez environ 3 secondes sur la commande  , le voyant d'indicateur s'allume.

Les commandes sont bloquées, sauf la commande marche/arrêt ① des foyers et la touche arrêt général.

• **Déverrouillage** : appuyez environ 3 secondes sur la commande  (fig. 5).

L'indicateur s'éteint. La table retrouve la validité de toutes les commandes.

• **Arrêt général** : Vous pouvez arrêter immédiatement tous les foyers en fonctionnement en utilisant la touche d'arrêt général  .



• Indicateur de chaleur résiduelle

La zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



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



- En cas d'extinction accidentelle (exemple : courants d'air), votre table est équipée d'un système de réallumage automatique . Celui-ci est limité à 2 réallumages.

Comment utiliser la minuterie sur les foyers ?

• **Le foyers avant gauche "INDUCTION" et arrière gauche "GAZ"** sont équipés d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, ils peuvent fonctionner sans celle-ci.

• **Allumez** le foyer comme indiqué dans la page précédente "**Comment mettre en marche et ajuster la puissance des foyers ?**".

• **Appuyez** sur la touche **+** de la minuterie.

Dès que vous appuyez sur la touche **+**, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défille sur l'affichage.

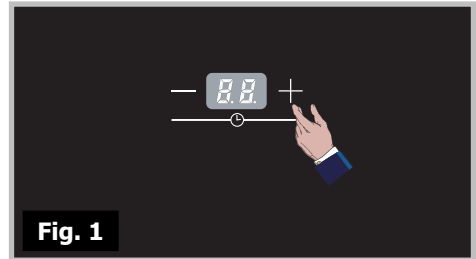
• **Maintenez** votre doigt jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le foyer 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.

• **Pour modifier** la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche **+** ou **-**.

• **Pour arrêter** la minuterie, appuyez sur la touche **-** jusqu'à l'extinction de l'affichage sur la minuterie. Le brûleur continue de fonctionner sans la minuterie.



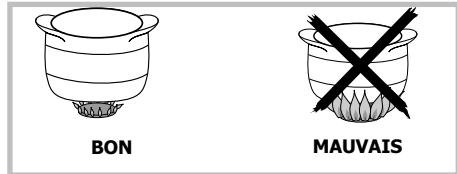
- Pendant la dernière minute, le décompte s'affiche en secondes.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le brûleur s'éteint automatiquement (l'arrivée de gaz dans le brûleur est alors coupée).

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

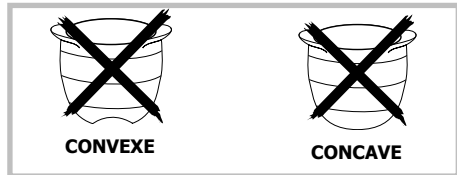
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur GRAND RAPIDE	Brûleur moyen SEMI-RAPIDE
18 à 28 cm	16 à 22 cm

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

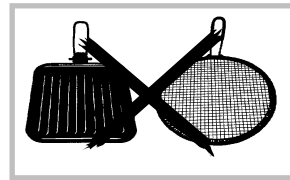


N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



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

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 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple pour cette table :

Puissance totale : 1,5 + 3,1 = 4,5 kW.

4,5 kW x 2 = 9 m³/h de débit minimum.

- 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.

- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de **fermer le robinet** de commande générale du gaz de réseau ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

Choix de la casserolierie - sécurité induction

● Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

● **Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent :** cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.

● **Récipients en fonte :** pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de la faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

● **Récipients en inox adaptés à l'induction :** la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolier, faitout, poêle, friteuse).

● **Récipients en aluminium à fond spécial :** vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

Un sigle "CLASS INDUCTION"

 **Induction , figure sur la table.**

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

● Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Évitez alors de toucher les zones concernées.

● Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

● Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

● Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de
comprise entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
au-delà de .. 8	1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **AS** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **AS** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Choix de la casserolierie - sécurité induction (suite)

● Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 3 ou sur la position 6, un court instant. N'utilisez jamais la position 8 ou 9.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.

- **La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

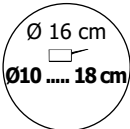
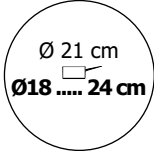
● Sécurité "électronique"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

● Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients

Petits récipients	Multi services
	
Préparations douces (sauces, crèmes...) Préparations de petites quantités ou portions individuelles...	Adapté aux poêles pour grillades. Friteuses, auto-cuiseurs.



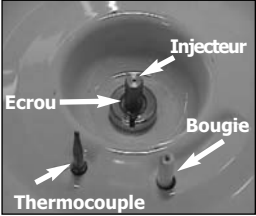
Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir paragraphe "Encastrement"), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode "pyrolyse".

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes...).

A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompe à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

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.

	COMMENT PROCÉDER ?	PRODUITS ET ACCESSOIRES A UTILISER
<p>► Entretien des bougies et des injecteurs</p>	 <p>► En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique).</p> <p>► 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.</p>	<p>✓ Petite brosse à poils durs.</p>
<p>► Entretien des grilles et des brûleurs gaz</p>	<p>► 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.</p>	<p>✓ Crème à récurer douce. ✓ Eponge sanitaire.</p>
<p>► Entretien du dessus verre</p>	<p>► Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.</p>	<p>✓ Eponge sanitaire. ✓ Produits spéciaux verre vitrocéramique (vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage à votre Service Après-Vente).</p>
<p>► Entretien des foyers induction</p>	<p>► Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté d'un grattoir d'une éponge, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux vitrocéramiques (exemple ci-contre).</p>	<p>✓ Eponge sanitaire. ✓ Produits spéciaux verre vitrocéramique (vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage à votre Service Après-Vente).</p>



- 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 pour éviter un choc électrique 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 :

CODES ERREUR	QUE SE PASSE-T-IL ?	QUE FAIRE ?
<p>➤ 2 bips puis affichage de F1 ou F2 ou F3 ou F... sur la minuterie BB, puis affichage de A1 ou A2 ou A...</p>	<p>➔ C'est la procédure de mise sous tension de votre table.</p> <p>➔ Si vous avez appuyé sur la touche d'arrêt général ⓘ ; ceci est normal.</p>	<p>✓ Attendez quelques secondes que l'affichage sur BB s'éteigne.</p> <p>✓ Votre table est prête à l'utilisation.</p>
<p>➤ Vous n'arrivez pas à commander votre table et les afficheurs n'indiquent rien.</p>	<p>➔ Coupure de courant.</p>	<p>✓ Vérifiez que vous avez du courant.</p> <p>✓ Si vous avez du courant et que le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</p>
<p>➤ BB affiche E4 et la table émet un bip. Un des voyants du brûleur en défaut s'allume.</p>	<p>➔ Votre brûleur ne parvient pas à s'allumer.</p>	<p>✓ Vérifiez que le gaz est bien ouvert ou que les brûleurs sont correctement assemblés.</p> <p>✓ Vérifiez que les injecteurs correspondent au gaz utilisé (voir tableau des caractéristiques techniques).</p> <p>✓ Vérifiez qu'il y a bien des étincelles sur le brûleur correspondant.</p> <p>✓ Après toutes ces vérifications, renouvelez la mise en marche en appuyant sur %.</p>
<p>➤ BB affiche un temps qui clignote. (Temps restant avant la coupure de courant).</p>	<p>➔ Vous avez eu une coupure de courant ou vous avez utilisé la touche d'arrêt général ⓘ .</p>	<p>✓ Appuyez sur % pour utiliser normalement votre table.</p>
<p>➤ BB affiche E2 ou E5, un des voyants du brûleur en défaut clignote et un bip est émis.</p>	<p>➔ Le brûleur concerné est inutilisable.</p> <p>➔ vous pouvez cependant utiliser les autres brûleurs.</p>	<p>✓ Appelez votre Service Après-Vente en lui précisant le code erreur affiché.</p>
<p>➤ BB affiche E6.</p>	<p>➔ Votre table est inutilisable.</p>	<p>✓ Coupez le gaz.</p> <p>✓ Appelez votre Service Après-Vente en lui précisant le code erreur affiché.</p>
<p>➤ BB affiche E7 : un des voyants s'allume pour signaler le brûleur en défaut.</p>	<p>➔ Vous avez une flamme ou un corps chaud sur l'élément de sécurité (thermocouple).</p>	<p>✓ Coupez le gaz.</p> <p>✓ Appelez votre Service Après-Vente.</p>
<p>➤ BB affiche EE et plusieurs voyants s'allument pour signaler les brûleurs en défaut.</p>	<p>➔ La table possède 2 défauts.</p>	<p>✓ Appelez votre Service Après-Vente en précisant les voyants allumés.</p>



- L'affichage d'un code erreur bloque automatiquement l'utilisation de la minuterie **BB**.

QUE SE PASSE-T-IL ?

→ Allumage des brûleurs :

Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les touches.

→ Lors de l'allumage d'un brûleur, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.

→ Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.

→ Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.

→ Les flammes ont un aspect irrégulier.

→ Votre table dégage une odeur lors des premières cuissons.

→ Votre table émet un léger clic clac

→ Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.

QUE FAIRE ?

- ✓ 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.

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

- ✓ Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.
- ✓ 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, renouvelez plusieurs fois les opérations d'allumage 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.

- ✓ 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 que l'interrupteur changement de gaz est correctement positionné (voir paragraphe "**Changement de gaz**").
 - ✓ Appelez le Service Après-Vente pour le réglage des brûleurs au ralenti.

- ✓ 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.

✓ Faites chauffer chaque foyer induction pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

✓ C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.

✓ A la forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.

Guide de cuisson gaz

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



- Pour régler au mieux votre temps de cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre (par exemple : du brûleur grand rapide au brûleur semi-rapide : blanquette, osso-bucco...).

- Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez le brûleur grand rapide.
- Pour les sauces délicates et le réchauffage de plats cuisinés, utilisez le brûleur semi-rapide.

Selon le type de cuisson, on peut avoir plusieurs modes de réglages. Exemple pour les PÂTES : ébullition de l'eau **repère 9**, introduction des pâtes et reprise de l'ébullition **repère 7**, cuisson **repère 6**.

	PREPARATIONS	SAISIR/CUIRE	CUIRE/DORER				CUIRE/MIJOTER		
		PORTER À ÉBULLITION	REPRISE D'ÉBULLITION				ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		
SOUPES	Bouillons Potages épais	9	7				3	2	
POISSONS	Court-bouillon Surgelés	9	7	6	5	5			
SAUCES	Épaisse à base de farine Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)		7		5	4	3	2	
LEGUMES	Endives, épinards Légumes secs, Pommes de terre à l'eau	9	7	6			3		
	Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées Décongélation de légumes	9	7	6	5	5	3	2	
Viandes	Viandes peu épaisses Steaks poêlés Grillade (gril fonte)		8		6				
FRITURE	Frites surgelées	9							
	Frites fraîches	9							
VARIANTES	Auto-cuiseur	9				5 (des le chuchotement)			
	Compotes					4			
	Crêpes					5			
	Crème anglaise					5			
	Chocolat fondu						3	2	
	Confitures								
	Lait				6				
	Œufs sur le plat				6				
	Pâtes		9	7	6				
	Petits pots de bébé (bain marie)						5		
Ragoûts			7	6			3		
Riz créole		9						2	
Riz au lait								2	
Tenue au chaud					6				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, société 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.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.