

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

# Table de cuisson Cooking Hob

**De Dietrich** 



**FR** 02

*Chère Cliente, Cher Client,*

**EN** 31

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

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.*

*Votre nouvelle table **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

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

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).*

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com) où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

## **DE DIETRICH** **Les nouveaux objets de valeur**

*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 liées à leur évolution.*



**Important :** Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com) 

• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	05
• Description de votre appareil _____	06
• Description de votre clavier de commandes _____	07
<b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement _____	08
• Encastrement _____	08
• Conseils d'encastrement _____	09
• Raccordement électrique _____	10
• Raccordement gaz _____	11
• Changement de gaz _____	13
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre dessus _____	19
• Récipients adaptés pour les brûleurs gaz _____	20
• Mise en marche des brûleurs gaz _____	21
• Description des commandes (modèle 2 feux) _____	22
• Réglage de la minuterie tournante (modèle 2 feux) _____	23
• Description des commandes (modèle 1 feu forte puissance) _____	24
• Réglage de la minuterie (modèle 1 feu) _____	25
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Entretien de votre appareil _____	26
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• En cours d'utilisation _____	27
<b>5 / PETITES PANNES ET ANOMALIES _____</b>	<b>28</b>
<b>6 / GUIDE DE CUISSON GAZ (modèle 2 feux) _____</b>	<b>29</b>
<b>6 / GUIDE DE CUISSON GAZ (modèle 1 feu forte puissance) _____</b>	<b>29</b>
<b>7 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS</b>	
• Interventions _____	30
• Relations consommateurs _____	30

### • **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

– Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

– Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

– Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

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

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

– En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

– 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.

– Le marquage **CE** est apposé sur ces tables.

– 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.

– Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



### **Attention**

*- Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.*

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

*- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience, ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*

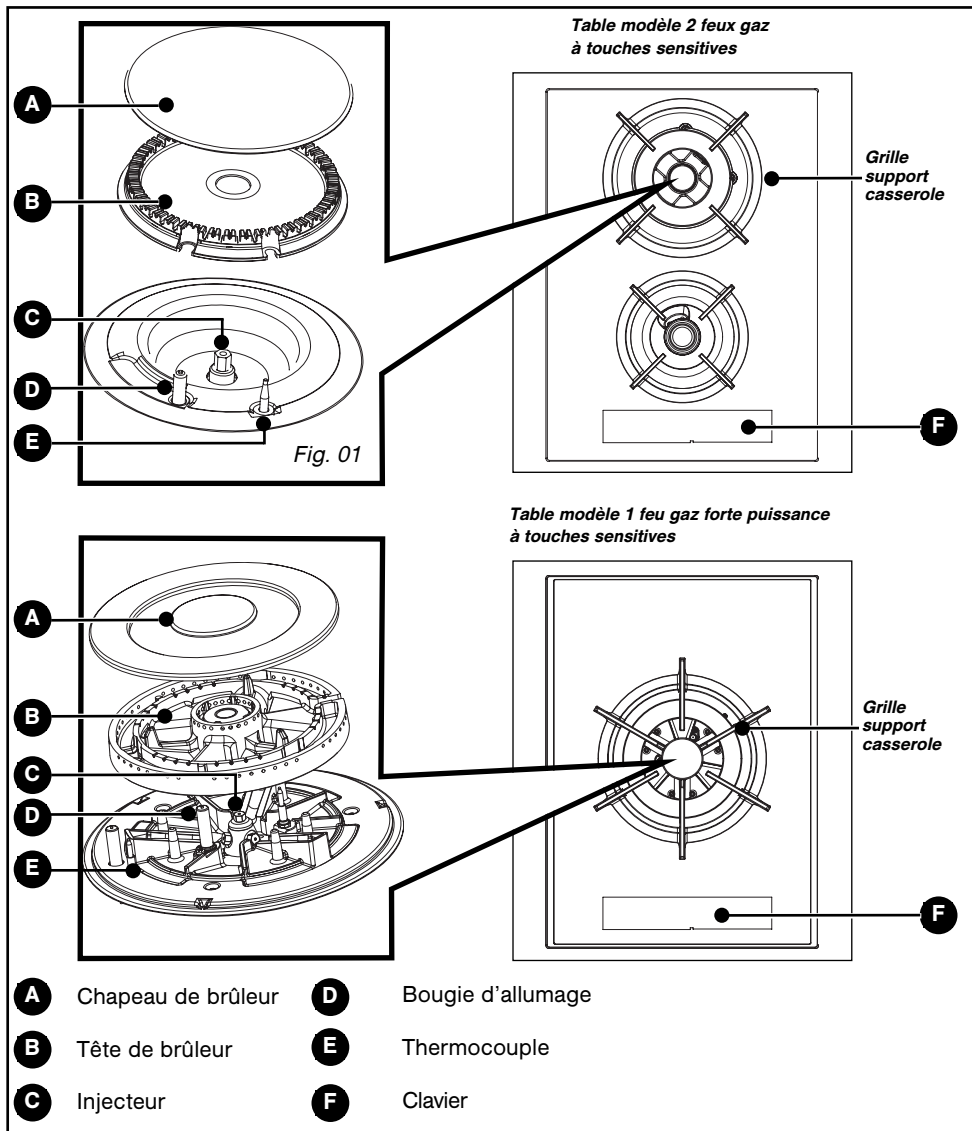
### • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– 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.

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE

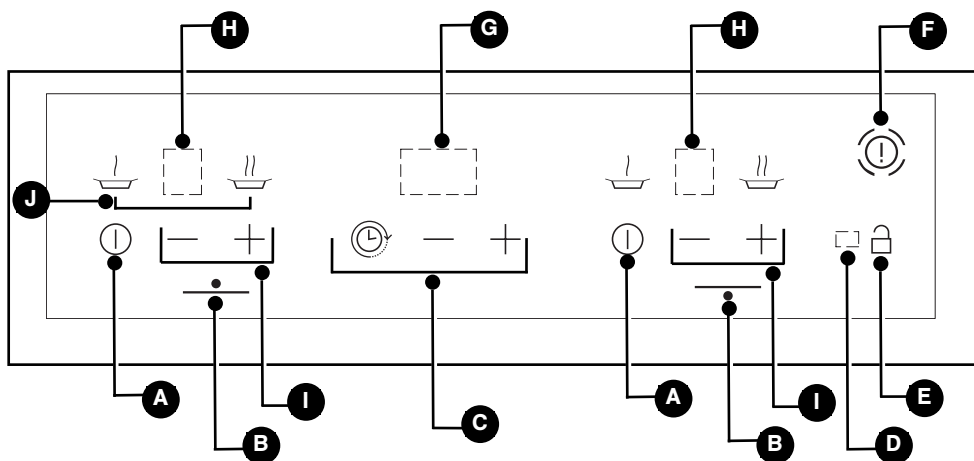


**Conseil**

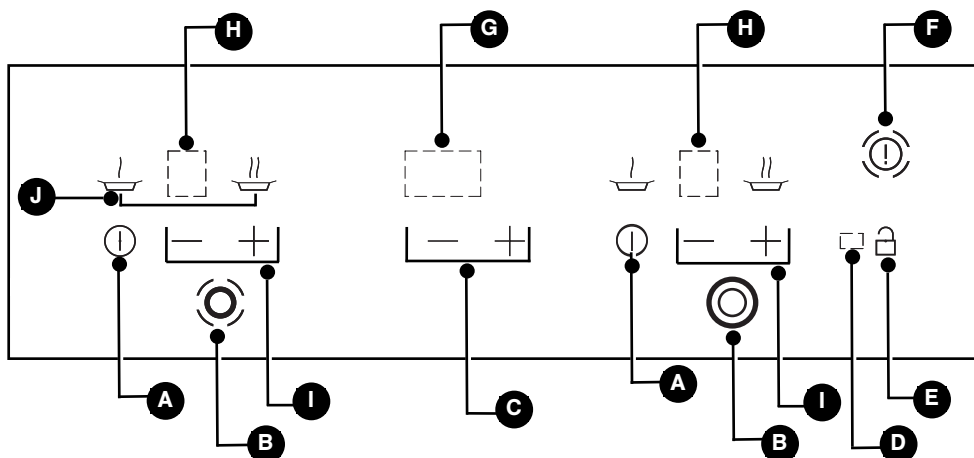
*Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.*

• DESCRIPTION DE VOTRE CLAVIER DE COMMANDES

Modèle 2 feux DTG738\*/\*



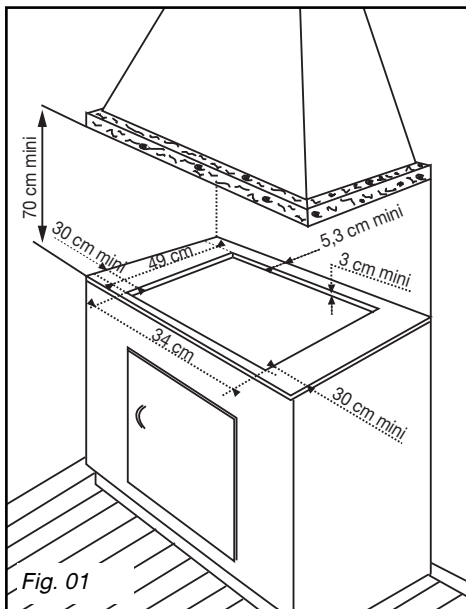
Modèle 1 feu DTG708 \*/\*



- A** Touche marche/arrêt du foyer
- B** Repère foyer
- C** Réglage minuterie
- D** Voyant de verrouillage
- E** Touche verrouillage/déverrouillage du clavier

- F** Touche arrêt général
- G** Affichage du temps de la minuterie
- H** Affichage de la puissance du foyer
- I** Réglage de la puissance du foyer
- J** Touches d'accès direct

# 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



APPAREIL				
	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Modèle
Découpe meuble standard	34 cm	49 cm	suyvant meuble	38 cm
Découpe meuble standard	34 cm	49 cm	suyvant meuble	38 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	38 cm	52 cm	5 cm	38 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	34 cm	48 cm	5,1 cm	38 cm

## • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

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

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

## • AVANT L'INSTALLATION

de votre appareil, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette (Fig. 02).

– Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en réperant leur position.

– Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, et les bougies d'allumage.

– Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du cadre**. Ce joint assure

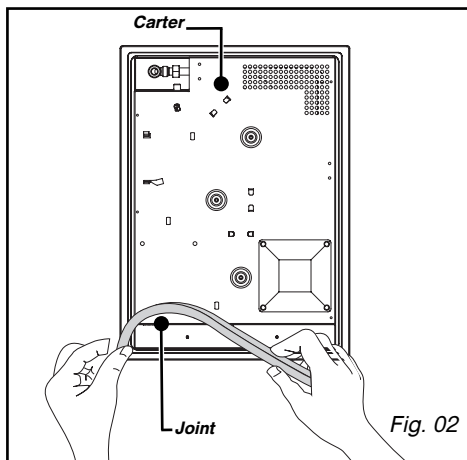
l'étanchéité entre le verre et le plan de travail (Fig. 02 : modèle avec touches sensibles).

– Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

– Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

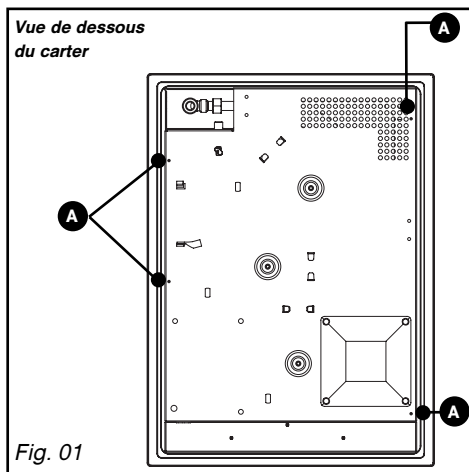
– Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir paragraphe "Raccordement électrique").

– Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe "Raccordement gaz").

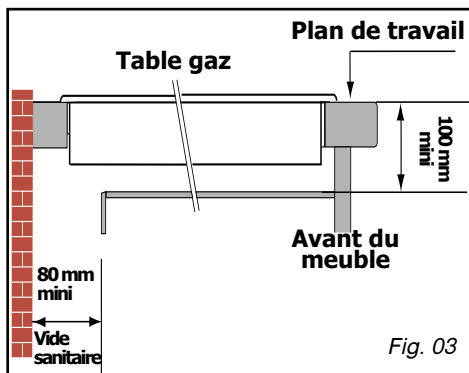
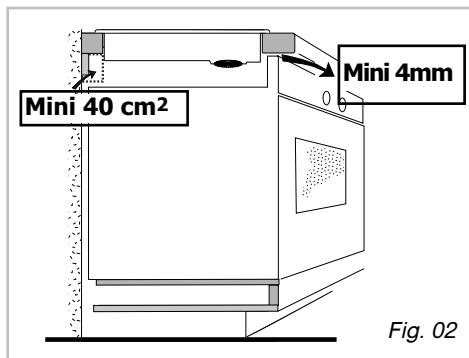




## • CONSEILS D'ENCASTREMENT



**A** Trous de fixation



– Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis se fixant aux coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).**

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

## • CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN MEUBLE AVEC PORTE OU TIROIR

• Au-dessus d'un meuble vide ou d'un tiroir (Fig. 02).

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 cm<sup>2</sup>.



### Attention

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

## • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05V2V2F - section 1 mm<sup>2</sup>) 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 ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	<b>220-240 V~ - 50 Hz</b>
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1
Fusible	10 A

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



### **Attention**

*Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.*

## • RACCORDEMENT GAZ

### • Remarques préliminaires

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

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



### Attention

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

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



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

### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel,

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

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

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

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



### Attention

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

- ① **Changez le joint d'étanchéité.**
- ② **Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.**

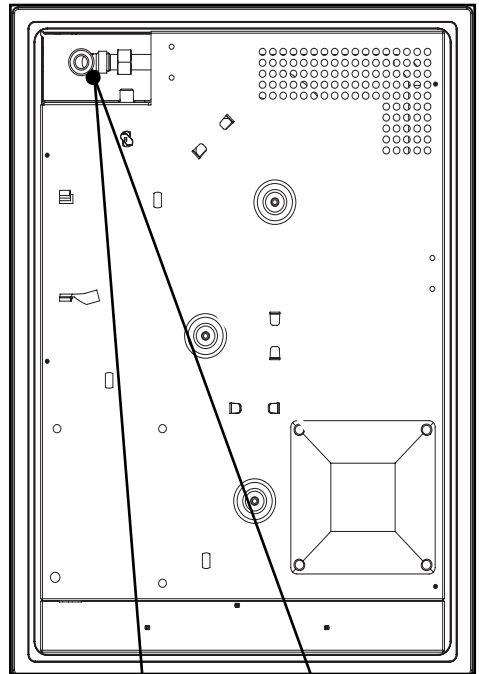


Fig. A

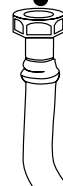


Fig. B

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

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

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

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

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

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



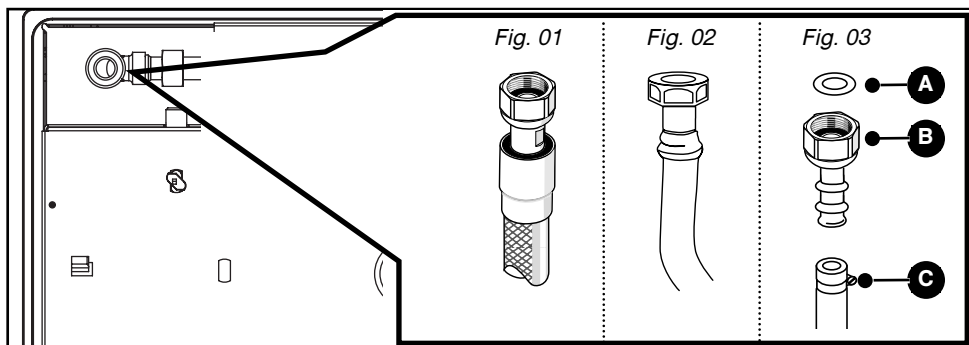
### Conseil

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



### Attention

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



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

## • CHANGEMENT DE GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE



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

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

A chaque changement de gaz, À EFFECTUER AVANT TOUT BRANCHEMENT, vous devrez successivement :

- Basculer l'interrupteur de changement de gaz VERS LA GAUCHE (Fig. 01).
- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs

• **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. 01), soit vers la gauche.

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

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

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 02).
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
  - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
  - Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
  - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 03).
  - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 04).



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

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

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



### Conseil

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz" correspondant.

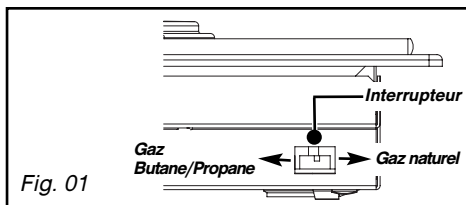


Fig. 01

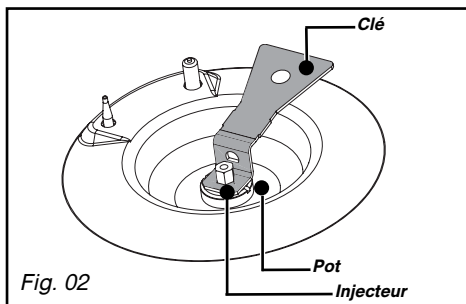


Fig. 02

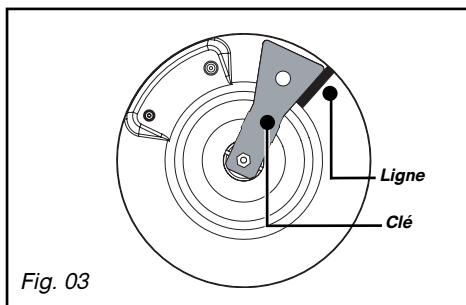


Fig. 03

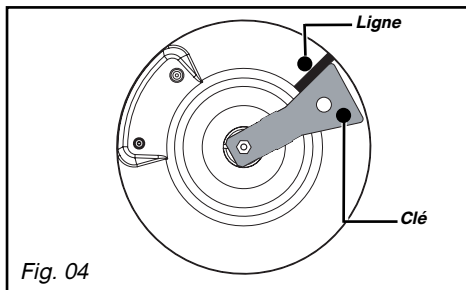


Fig. 04

## • CHANGEMENT DU GAZ BUTANE/PROPANE EN GAZ NATUREL

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

- Basculer l'interrupteur de changement de gaz VERS LA DROITE (Fig. 01).
- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs

• **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 gaz de réseau (gaz naturel) (Fig. 01), soit vers la droite.

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

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

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 02).
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
  - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
  - Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
  - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 03).
  - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 04).



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

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

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



### Conseil

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

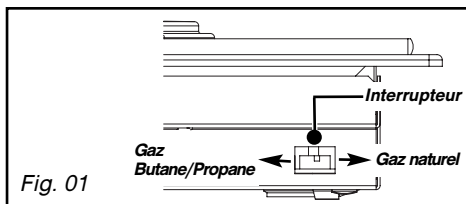


Fig. 01

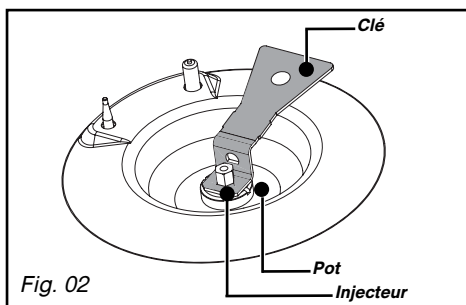


Fig. 02

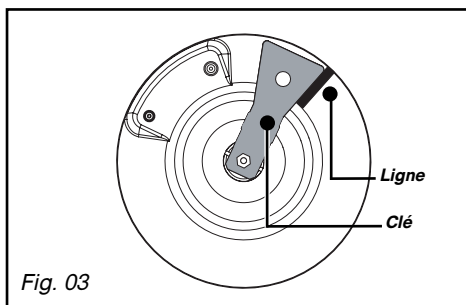


Fig. 03

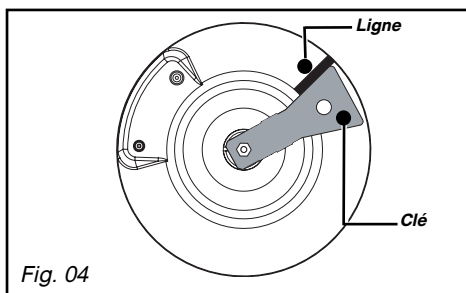


Fig. 04

## • CHANGEMENT DE GAZ (Brûleur forte puissance)



### Attention

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

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

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Basculer l'interrupteur de changement de gaz **VERS LA DROITE** ou vers **LA GAUCHE** selon le gaz choisi (Fig. 01).
- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs

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

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

- Retirez la grille, le chapeau, et la tête du brûleur.
- Dévissez à l'aide d'une clé plate N°10 l'injecteur central situé dans le fond du pot (voir **A**) et à l'aide d'une clé plate N°7 les 3 injecteurs positionnés autour de l'injecteur central (voir **B**) autour (Fig. 02).

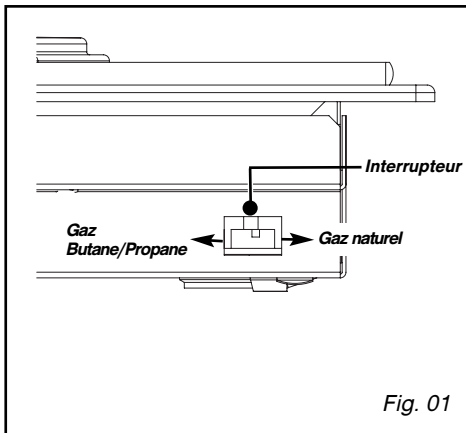


Fig. 01

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

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
- Engagez la clé correspondante sur l'injecteur.
- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre.



### Attention

**Vissez l'injecteur avec un couple de serrage ne dépassant pas 4 N.m.**

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

– Remontez la tête du brûleur, le chapeau et la grille.



### Conseil

**- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe “Raccordement gaz” correspondant.**

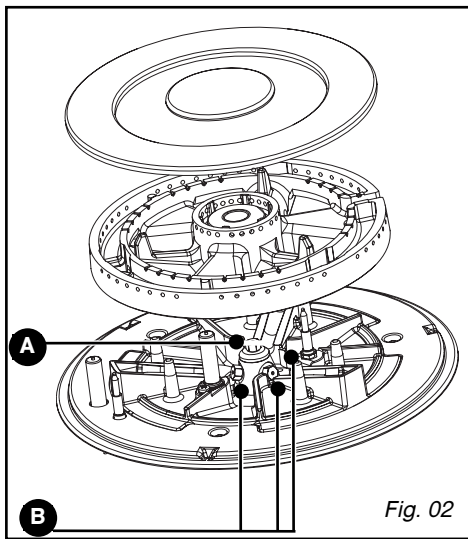
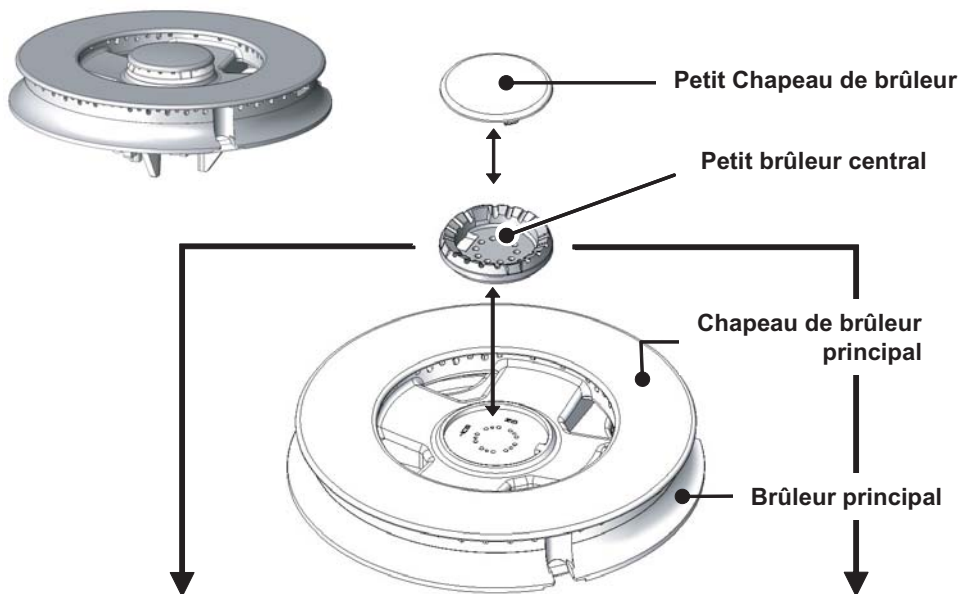


Fig. 02

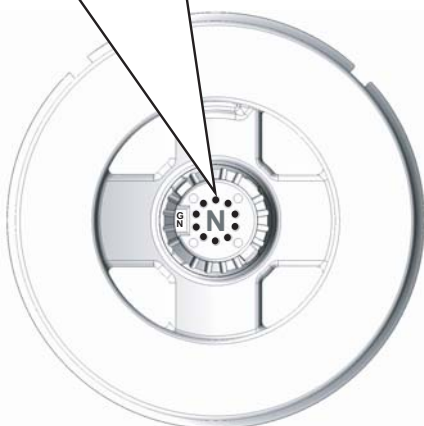


# CHANGEMENT DE GAZ SUR LE BRULEUR TRIPLE COURONNE



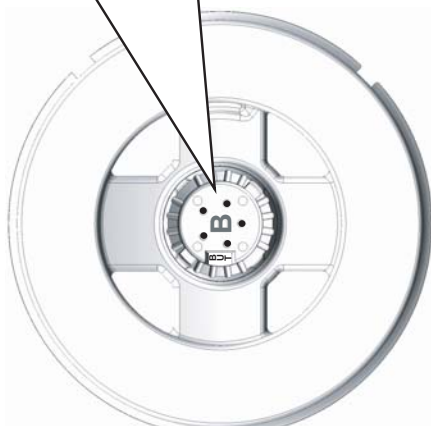
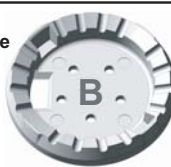
## REGLAGE AU GAZ NATUREL

Petit brûleur central  
Spécifique Gaz Naturel



## REGLAGE AU GAZ BUTANE/PROPANE

Petit brûleur central  
Spécifique Butane/Propane  
(Livré dans la pochette)



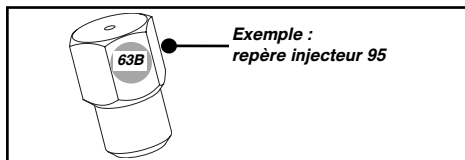


## • Caractéristiques gaz

	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
<b>Appareil destiné à être installé en :</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Gaz naturel</b>	<b>Gaz naturel</b>
<b>FR .....cat : II 2E+3+</b>	G30	G31	G20	G25
<b>GB .....cat : II2H3+</b>				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>BRÔLEUR TRIPLE COURONNE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>90A</b>	<b>90A</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,30	3,30	3,65	3,65
Débit calorifique réduit (kW)	1,650		1,450	1,450
Débit horaire (g/h)	240	236		
Débit horaire (l/h)			348	404
<b>BRÔLEUR AUXILIAIRE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,90	0,90
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,300		0,350	0,350
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			86	100
<b>BRÔLEUR FORTE PUISSANCE : BRÔLEUR CENTRAL</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>49B</b>	<b>49B</b>	<b>74B</b>	<b>74B</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,00	1,00	1,05	1,05
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	73	71		
Débit horaire (l/h)			100	116
<b>BRÔLEUR FORTE PUISSANCE : COURONNE EXTÉRIEURE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>63B</b>	<b>63B</b>	<b>97B</b>	<b>97B</b>
Débit calorifique nominal (kW)	4,60	4,60	5,05	5,05
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	2,050		2,050	2,050
Débit horaire (g/h)	334	329		
Débit horaire (l/h)			481	559
<b>TOTAL TABLE 2 FEUX GAZ 38 CM AVEC BRÔLEURS TRIPLE COURONNE ET AUXILIAIRE</b>				
Débit calorifique total (kW)	4,00	4,00	4,55	4,55
Débit maximum (g/h)	291	286		
(l/h)			434	504
<b>TOTAL TABLE 1 FEU GAZ 38 CM AVEC BRÔLEUR FORTE PUISSANCE</b>				
Débit calorifique total (kW)	5,60	5,60	6,10	6,10
Débit maximum (g/h)	407	400		
(l/h)			581	675

## • Repérage des injecteurs

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



### REPERAGE DES INJECTEURS

#### Table 38 cm avec foyers auxiliaire + triple couronne

Gaz Naturel

45A

6A

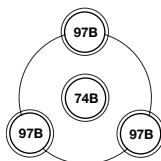
Gaz butane/  
Propane

90A

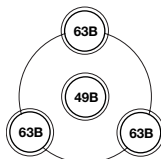
45

#### Table 38 cm avec foyer forte puissance

Gaz Naturel

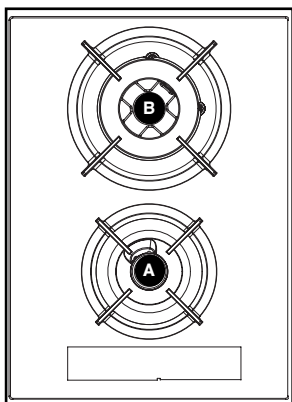


Gaz Butane/Propane

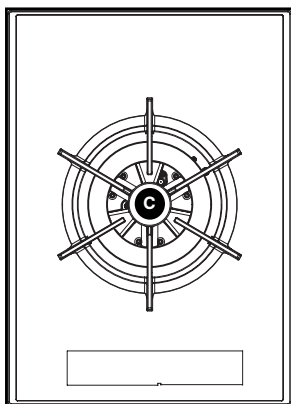


### • DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

**Modèle 2 feux à commandes électroniques DTG738\*/\***



**Modèle 1 feu à commandes électroniques DTG708 \*/\***



- A** Foyer auxiliaire 0,85 kW (\*)
- B** Brûleur triple couronne 3,6 kW (\*)
- C** Brûleur forte puissance 6,1 kW (\*)

(\*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

### • RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ

#### • Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

Grand brûleur triple couronne	Petit brûleur auxiliaire	Brûleur forte puissance	Couronne extérieure	Brûleur central
20 à 30 cm	8 à 14 cm	Maxi 30 cm	20 à 30 cm	8 à 14 cm
Fritures, Ebullition	Mijotage	Wok	Fritures, Ebullition	Mijotages

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

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


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

– N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement le clavier.

– N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.

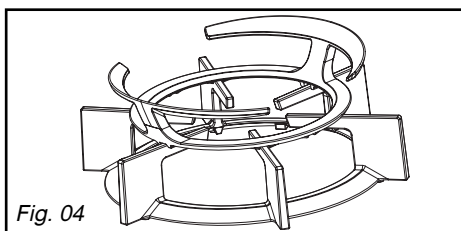
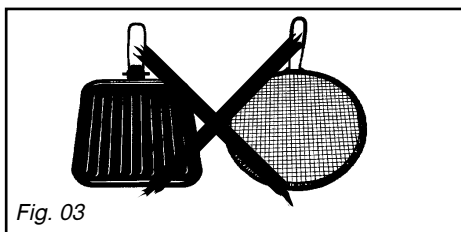
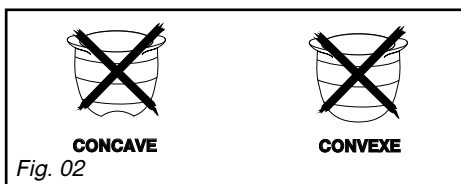
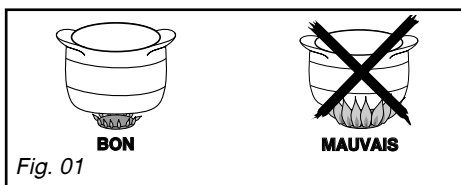
– N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain (Fig. 03), de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre

– Seules les tables de cuisson avec le brûleur "forte puissance" sont équipées d'une grille support spécifique type "wok". Cette grille permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "forte puissance", elle favorise la meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks (Fig. 04).


 – 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<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 38 cm - 2 feux gaz  
 puissance totale : 3,6 + 0,85 = 4,45 kW  
 4,45 kW x 2 = 8,90 m<sup>3</sup>/h de débit minimum.



### • Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?



– **Sélectionnez** le brûleur que vous souhaitez en appuyant sur la touche  de mise en marche (Fig. 01).



L'affichage de la puissance sélectionnée indique  clignotant.



– **Choisissez** la puissance de chauffe en appuyant au choix sur les touches de réglage de la puissance du foyer (accès direct). (Fig. 02). 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  (Fig. 03).


- Un appui sur  sélectionne la position  (Fig. 04).

– **Verrouillage** : appuyez environ 3 secondes sur la commande , le voyant d'indicateur s'allume. Les commandes sont bloquées, sauf la commande marche/arrêt  des foyers et la touche arrêt général.

– **Déverrouillage** : appuyez environ 3 secondes sur la commande  (Fig. 05). 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.

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

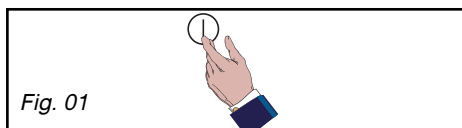


Fig. 01

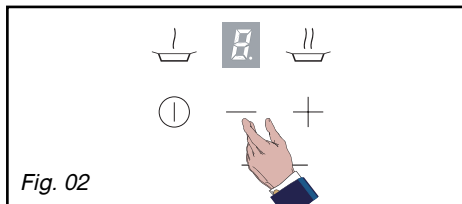


Fig. 02

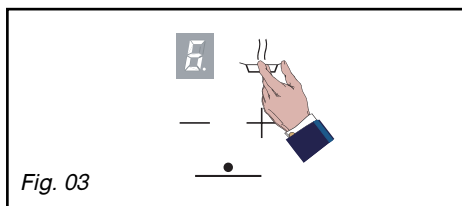


Fig. 03

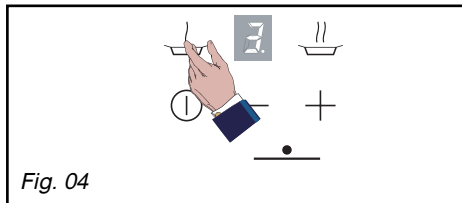


Fig. 04

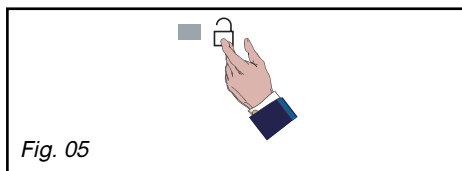


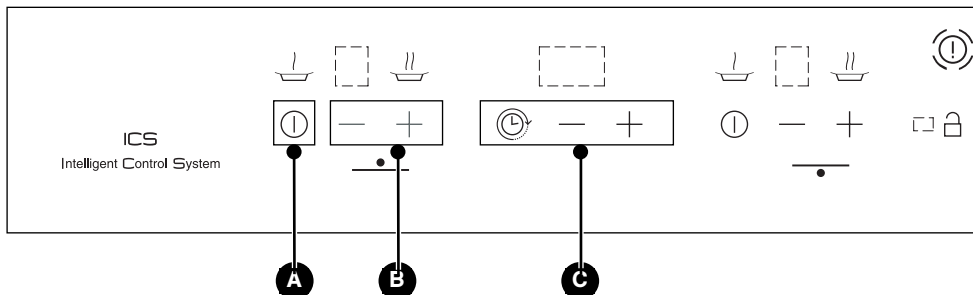


Fig. 05

 **Attention**  
En cas d'extinction accidentelle (ex. : courants d'air), votre table est équipée d'un système de réallumage automatique (pour modèles à touches sensibles). Celui-ci est limité à 2 réallumages.

Vous pouvez arrêter immédiatement tous les brûleurs en fonctionnement en utilisant la touche d'arrêt général .

### • DESCRIPTION DES COMMANDES (modèle 2 feux)



- A** Touches marche/arrêt
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie

### • MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche ① de la zone à utiliser.

Un affichage 0 clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### • ARRÊT

Appuyez sur la touche ① de la zone utilisée ou sur la touche - de la puissance jusqu'à l'affichage 0.

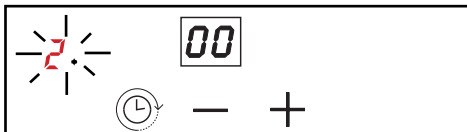
### • REGLAGE DE LA PUISSANCE


Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance de 1 à 9.

Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche - ou en puissance mini sur la touche +

### • **REGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE (modèle 2 feux)**

Une minuterie (durée maximale 99 minutes) tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson ou les deux à la fois.



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole **00** de la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement. Le foyer de puissance clignote.

#### • **Pour utiliser la minuterie :**

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez l'affichage de minuterie sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur **+** ou **-**. En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.
- Appuyez sur la touche **+** ou **-** de la minuterie pour arrêter ce bip.

#### • **Pour modifier les réglages de la minuterie:**

- Positionnez l'affichage de minuterie sur la zone de cuisson à modifier.
- Appuyez sur la touche **+** ou **-** de la minuterie.

#### • **Pour arrêter la minuterie :**

- Positionnez l'affichage de la minuterie sur la zone de cuisson à arrêter.
- Appuyez plusieurs secondes simultanément sur la touche **+** ou **-** de la minuterie jusqu'à **0**.

#### • **Pour mettre une autre minuterie :**

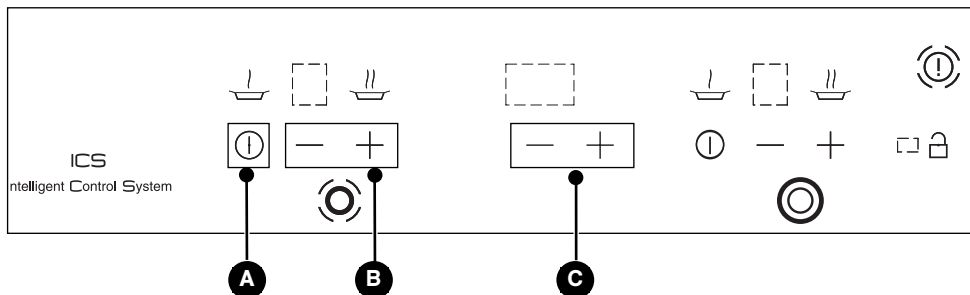
- Positionnez l'affichage tournant sur une autre zone. L'affichage se met en surbrillance.
- Réglez la durée.



#### **Attention**

*Lorsque plusieurs minuteriers sont en cours de fonctionnement, le point clignotant dans l'afficheur de puissance indique la zone où la minuterie peut être modifiée ou supprimée.*

### • DESCRIPTION DES COMMANDES (modèle 1 feu forte puissance)



- A** Touches marche/arrêt
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie

### • MISE EN MARCHÉ

Soit vous utilisez le brûleur central seul (commandes de gauche Ⓢ), soit vous utilisez le brûleur complet (brûleur central + couronne extérieure (commandes de droite Ⓢ)).

**L'utilisation de la couronne extérieure seule n'est pas possible.**

Les touches d'accès directs et + ou - sur les commandes **C** affectent le brûleur central + la couronne extérieure.

### • ARRÊT

Appuyez sur la touche ⓘ de la zone utilisée ou sur la touche - de la puissance jusqu'à l'affichage 0.

### • REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance de 1 à 9.

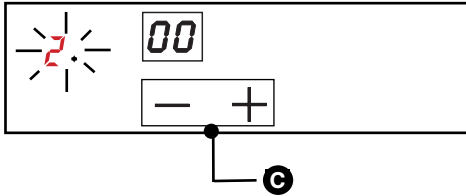
Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche - ou en puissance mini sur la touche +.

**Q** – A l'allumage, vous constaterez que le brûleur central s'allume en préalable de la couronne extérieure et que toute modification de puissance se fera dans la même logique.  
– A l'arrêt, les deux brûleurs s'éteignent en même temps.



### • **REGLAGE DE LA MINUTERIE** *(modèle 1 feu forte puissance)*

Une minuterie (durée maximale 99 minutes) est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte soit au brûleur central, soit au brûleur complet (brûleur central + couronne extérieure).



#### • **Pour utiliser la minuterie :**

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
  - Réglez la durée par appui sur **+** ou **-**.
- En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.
- Appuyez sur la touche **+** ou **-** de la minuterie pour arrêter ce bip.

#### • **Pour modifier les réglages de la minuterie:**

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** de la minuterie.

#### • **Pour arrêter la minuterie :**

- Appuyez plusieurs secondes simultanément sur la touche **+** ou **-** de la minuterie jusqu'à **0**.



– Sur les commandes **C**, la minuterie commandera le brûleur complet (brûleur central + couronne extérieure).

#### • ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). Les injecteurs gaz se trouvent au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.	. Petite brosse à poils durs. . Epingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
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-Clean).



#### **Attention**

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

- *Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.*



#### **Conseils**

- *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.*

### • EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé.</li> <li>. Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres.</li> <li>. Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.</li> <li>. Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.</li> <li>. 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.</li> <li>. Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.</li> <li>. Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Évitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>. Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz").</li> </ul> <p>Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les flammes ont un aspect irrégulier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...</li> <li>. Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.</li> </ul>

**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 <b>BB</b>, 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 <b>BB</b> 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>➤ <b>BB</b> 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>➤ <b>BB</b> 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>➤ <b>BB</b> 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>➤ <b>BB</b> 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>➤ <b>BB</b> 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>➤ <b>BB</b> 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**.

### • GUIDE DE CUISSON GAZ (modèle 2 feux)

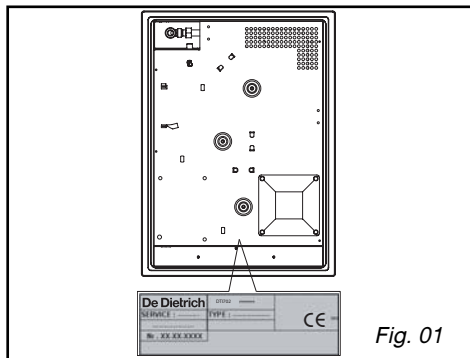
	PREPARATIONS	TEMPS	TRIPLE COURONNE	AUXILIAIRE
<b>SOUPES</b>	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes		X X
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes	X X	
<b>LEGUMES</b>	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates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

### • GUIDE DE CUISSON GAZ (modèle 1 feu forte puissance)

	PREPARATIONS	TEMPS	FORTE PUISSANCE	BRÛLEUR CENTRAL	COURONNE EXTERIEURE
<b>SOUPES</b>	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X		
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X		
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes		X X	
<b>LEGUMES</b>	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X	X  X	X
<b>VIANDES</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X	X	
<b>FRITURE</b>	Frites Beignets		X X		X
<b>DESSERTS</b>	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X	X X X X	
<b>DIVERS</b>	Paëlla	25 minutes		X	

### • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (Fig. 01).



### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



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.

### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • 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