

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE  
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN  
PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO  
DE EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Table de cuisson  
Cooking Hob  
Placa de cocción  
Placa de cozinha  
Kochfeld

**De Dietrich** 



**FR** 02

**EN** 38

**ES** 74

**PT** 110 *Chère Cliente, cher Client,*

**DE** 146 *Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

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

*Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié.*

*En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.*

*Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.*

*Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.*

*En vous remerciant de votre confiance.*

*De Dietrich*

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème  
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.*

*Service Consommateurs 0892 02 88 04.*

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consigne de sécurité	04
• Respect de l'environnement	05
• Description de votre table	06
• Comment se présente votre clavier de commande	07
• Touches de sélection	07
• Touches de réglage	07
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Conseils d'encastrement	08
• Raccordement électrique	11
• Raccordement gaz	12
• Changement de gaz	14
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus	18
• Utilisation d'une zone de cuisson	19
• Utilisation de la minuterie pendant la cuisson	21
• Utilisation de la minuterie indépendante	22
• Utilisation de la fonction "ELAPSED TIME"	23
• Utilisation des présélections de puissance	24
• Sécurité enfants	25
• Clean Lock	25
• Sécurité en fonctionnement	26
• Récipients adaptés pour les brûleurs gaz	27
• Choix de la casserolierie - Sécurité induction	28
4/ ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	30
5/ PETITES PANNES ET ANOMALIES	31
6/ TABLEAU DE CUISSON GAZ	34
7/ TABLEAU DE CUISSON DES FOYERS INDUCTION	35
8/ SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	
• Interventions	36
• Relations consommateurs	36



### **Important**

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

## **• 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.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire : par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

– 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.

– 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.

– L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique).

## • CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### Attention

— Votre table est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

— 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.

— L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

— 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).

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

## • 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

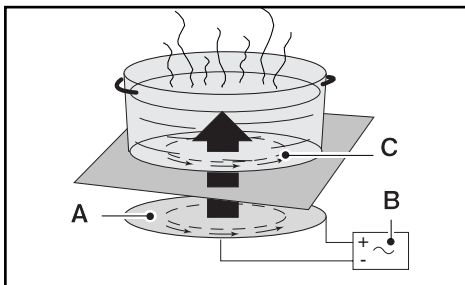
appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

## • PRINCIPE DE L'INDUCTION

— Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.

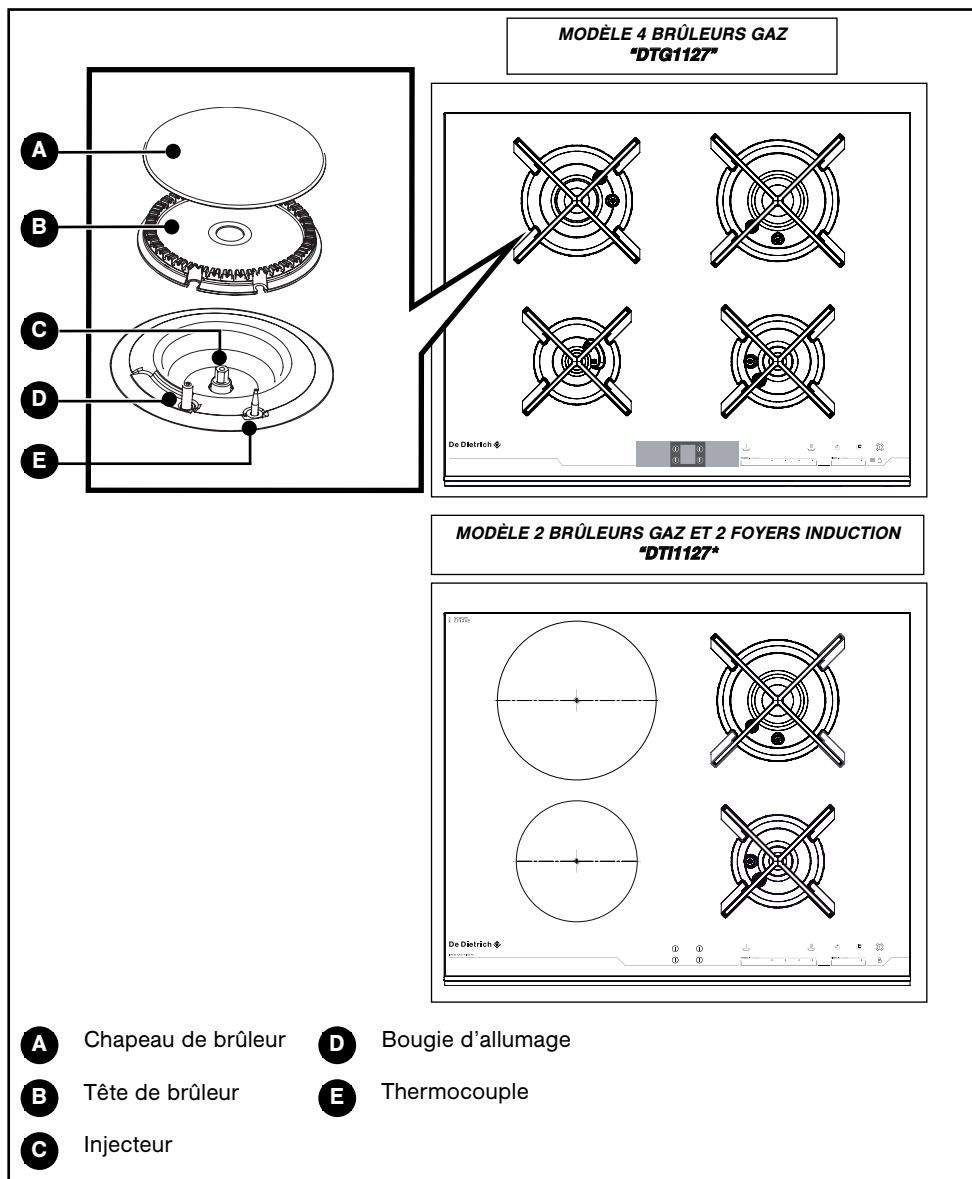


A - Inducteur

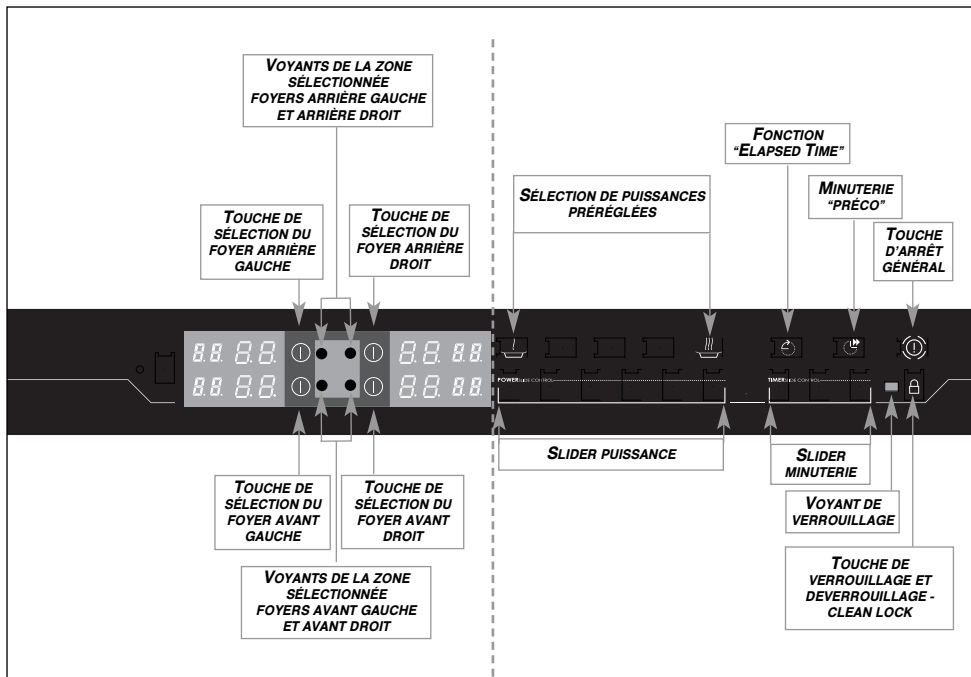
B - Circuit électronique

C - Courants induits

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



## • COMMENT SE PRESENTE VOTRE CLAVIER DE COMMANDE



## • TOUCHES DE SÉLECTION

Ces touches servent à mettre en marche ou à arrêter les zones de cuisson. quand une zone est sélectionnée, le (ou les) voyant(s) correspondant s'allum(ent), vous pouvez alors régler ses paramètres.

### • Pour une zone sélectionnée

● Témoïn de zone sélectionnée

⏻ Touche marche/arrêt

8.8. Affichage de la puissance

8.8. Affichage de la minuterie

## • TOUCHES DE RÉGLAGE

Ces touches permettent de régler les paramètres de puissance, minuterie, programmation... pour chacune des zones sélectionnées.

## • 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	51 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 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

***Exemple :***

***- Puissance totale = 0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 kW.  
7,7 kW x 2 = 15,4 m<sup>3</sup>/h 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).



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.

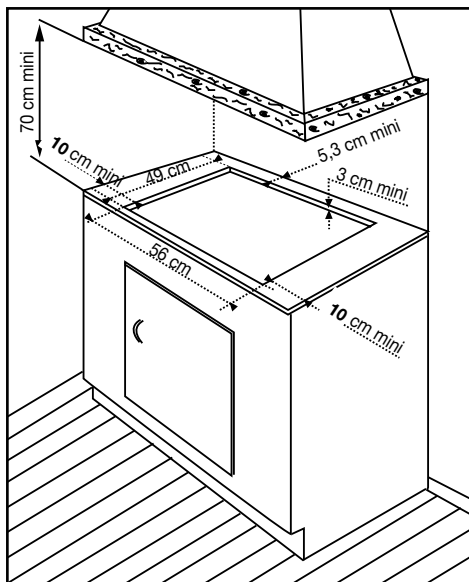
Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du caisson.

**Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

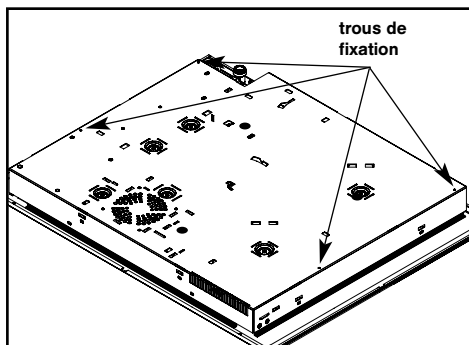
**Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.**

**Ne pas utiliser de visseuse.**



**Patte de fixation**

**Plan de travail**



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

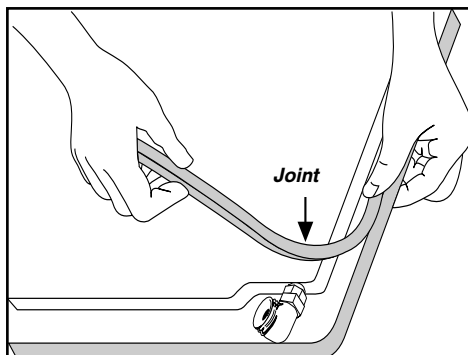
Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

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.

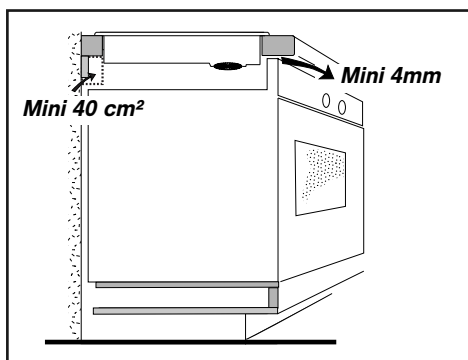
4- Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles.



**ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN MEUBLE AVEC PORTE OU TIROIR** (voir dessin ci-contre).

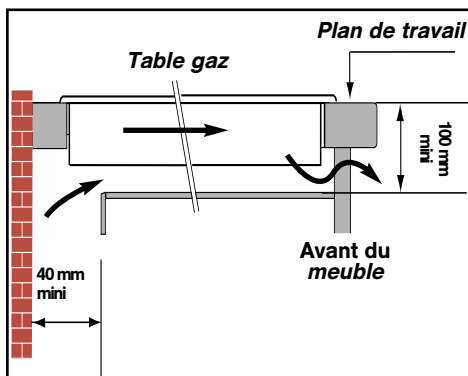
L'encastrement de votre table au-dessus d'un four nécessite à l'avant un passage d'air de 4 mm minimum sur toute la largeur de la table. Il est déconseillé d'installer votre table au-dessus d'un four dont la ventilation ne s'effectue pas à l'avant.

Pratiquez à l'arrière sur la paroi droite ou gauche du meuble du four, une entrée d'air de 40 cm<sup>2</sup> minimum.



### Attention

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



## • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette table de cuisson doit être raccordée sur le réseau 220-240 V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 pôles + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire, conformément aux règles d'installation en vigueur.

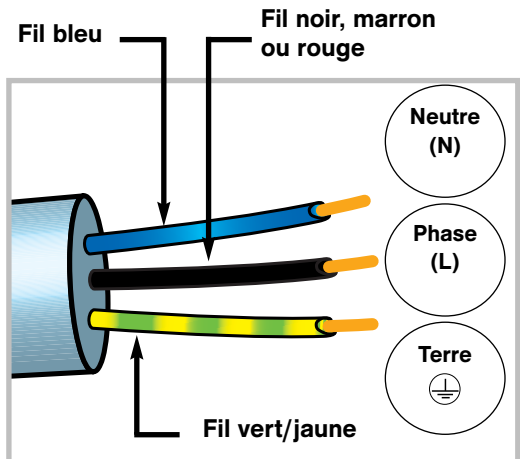
La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

### SECTION DU CÂBLE À UTILISER

	Modèle DTG1127*	Modèle DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre	
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1	1,5
Fusible	10A	16A

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

Après la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaîtront après 20 secondes.



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

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

## • 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.

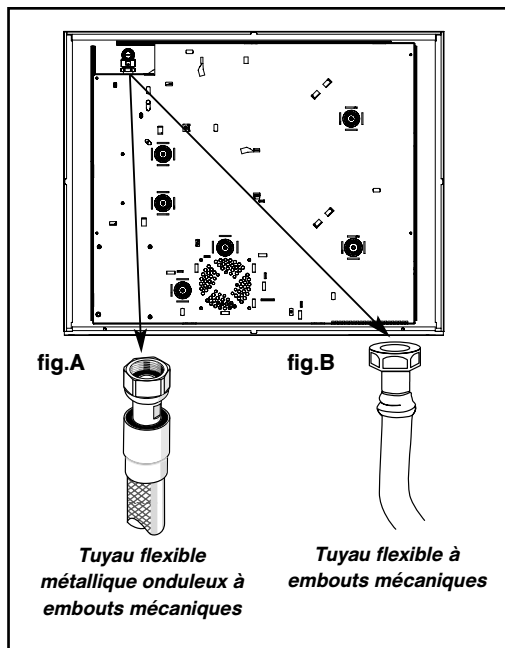
### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel

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).



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

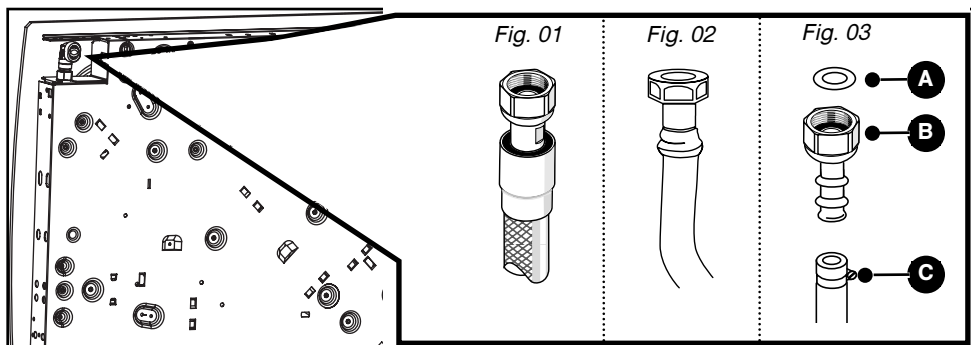
Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **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 un joint d'étanchéité entre l'about et le coude de la table (Fig. 03).



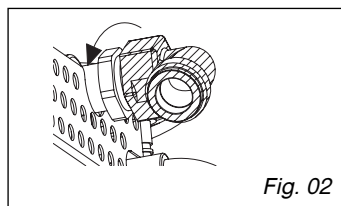
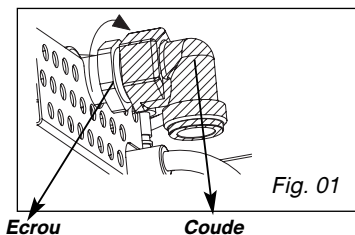
- A** Rondelle d'étanchéité (non fournie)
- B** About (non fourni)
- C** Collier de serrage (non fourni)



### Attention

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

- ① Dévissez l'écrou en maintenant le coude (Fig. 1).
- ② Changez le joint d'étanchéité (fourni dans la pochette).
- ③ Vissez l'écrou en maintenant le coude dans la position désirée et en ne dépassant pas un couple de serrage de 17 N.m (Fig. 2).



## • CHANGEMENT DE GAZ



### Attention

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

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

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Brancher la table électriquement
- Valider le type de gaz

• **Adaptez le raccordement gaz** de la table au nouveau réglage 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 (Fig. 01).
- 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.



### 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.

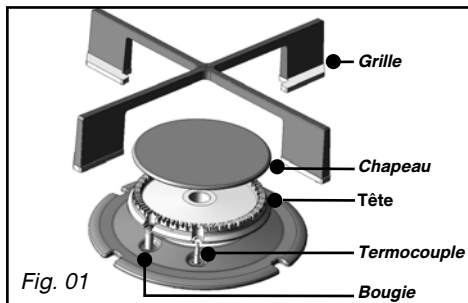


Fig. 01

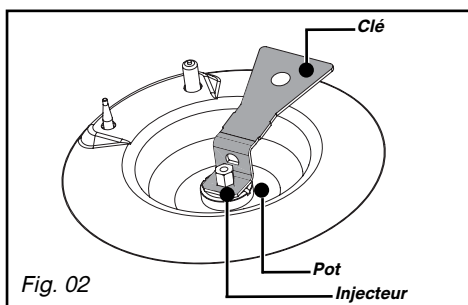


Fig. 02

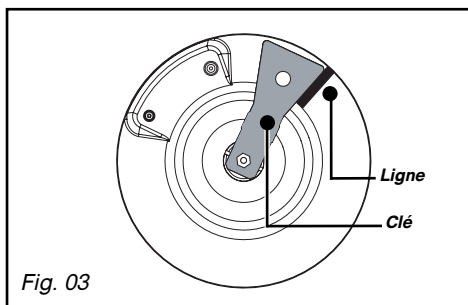


Fig. 03

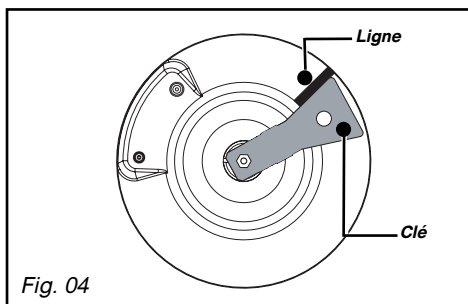




Fig. 04

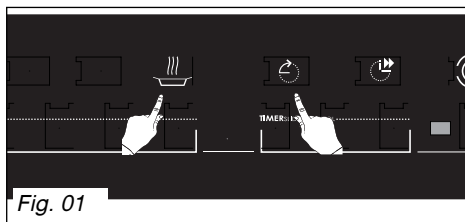
- **Branchement électrique :**

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


- **Validez le type de gaz**

— Sélectionnez la touche . Tout en maintenant le doigt appuyé sur cette touche, appuyez sur la touche  (Fig. 01).

Un signal sonore indique votre sélection.

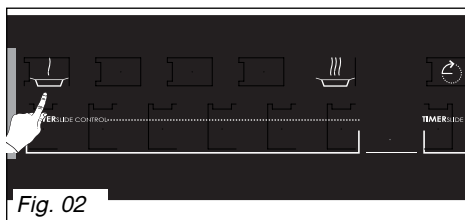


Dans les 5 secondes qui suivent,

— Appuyez 2 fois sur la touche  (Fig. 02).

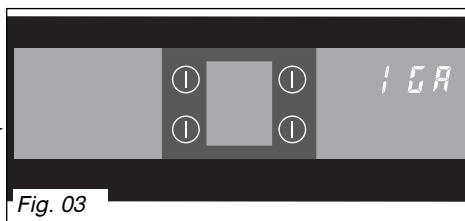
Un signal sonore indique votre sélection.

L'afficheur du foyer arrière droit indique le type de gaz préselectionné.



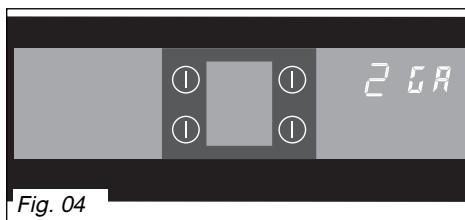
**Indication "1 GAS"**  
**POUR LE GAZ NATUREL**

(Fig. 03)



**Indication "2 GAS"**  
**POUR LE GAZ BUTANE/PROPANE**

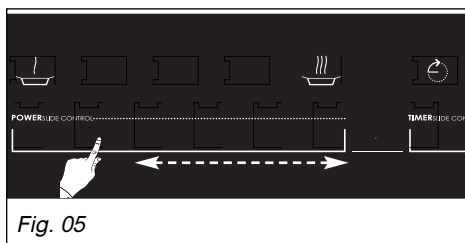
(Fig. 04)



— Pour modifier le type de gaz, utilisez le "slider de puissance" en glissant votre doigt vers la gauche ou vers la droite.

Le type de gaz est validé automatiquement au bout de 5 secondes. (Fig. 05).

**VOTRE TABLE EST PRÊTE À FONCTIONNER.**



• **Caractéristiques gaz**

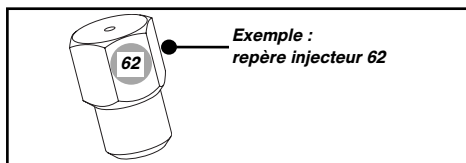
	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
<b>Appareil destiné à être installé en :</b> FR .....cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT .....cat : I12H3+ CY - EE - PL .....cat : I12H3B/P LT .....cat : I2H Débit horaire ci-dessous : 25 mbar à 15°C sous 1013 mbar	<b>Butane</b>  <b>G30</b>  28-30 mbar	<b>Propane</b>  <b>G31</b>  37mbar	<b>Gaz Naturel G20</b>  20 mbar	<b>Gaz Naturel G25</b>  25 mbar
<b>BRÛLEUR RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>7R</b>	<b>7R</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			214	249
<b>BRÛLEUR GRAND RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			295	343
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350	0,350
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
<b>TABLE 4 FEUX GAZ AVEC GRAND RAPIDE</b> Débit calorifique total (kW)	7,50	7,50	7,70	7,70
Débit maximum (g/h)	545	536		
(l/h)			733	852
<b>TABLE 2 FEUX GAZ ET 2 FOYERS INDUCTION</b> Débit calorifique total (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	338	332		
(l/h)			438	509



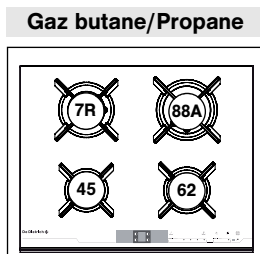
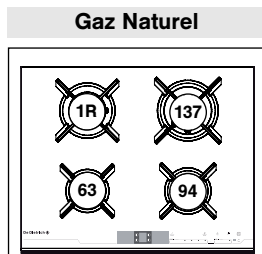
### • Repérage des injecteurs

Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.

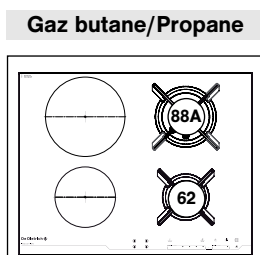
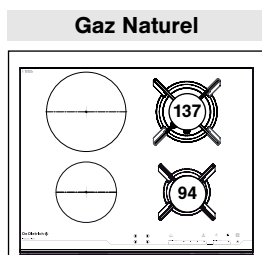
Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



**MODÈLE 4 BRÛLEURS GAZ**  
**"DTG1127"**



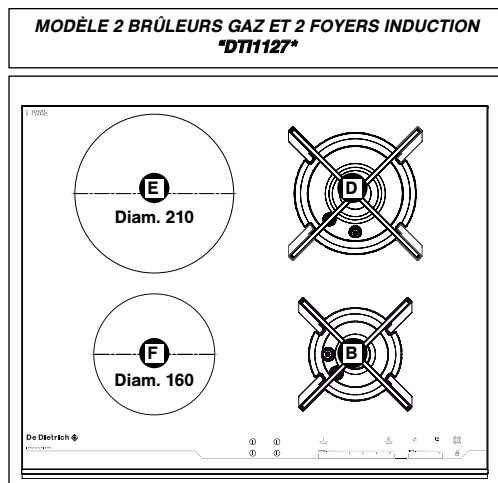
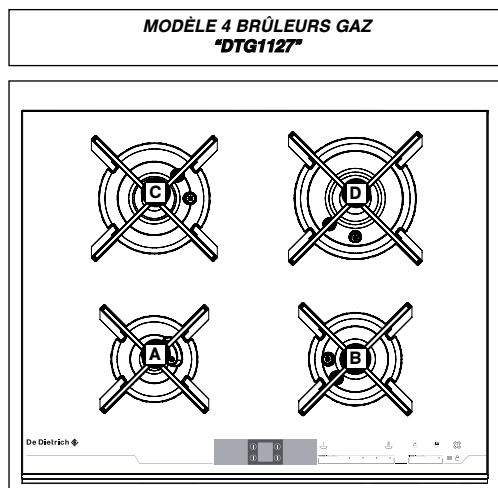
**MODÈLE 2 BRÛLEURS GAZ ET**  
**2 FOYERS INDUCTION**  
**"DTI1127"**



### ÉLECTRICITÉ

- Alimentation :	<b>220-240 V~ - 50 Hz</b>
- Puissance totale absorbée :	<b>3100 W <sup>(1)</sup></b>
<b>- Dimensions de la table :</b>	
- Largeur	<b>650 mm</b>
- Profondeur	<b>520 mm</b>
<b>- Masse</b>	<b>11,4 kg</b>
<b>- Dimensions du caisson :</b>	
- Largeur	<b>549 mm</b>
- Hauteur	<b>59 mm</b>
- Profondeur	<b>470 mm</b>

## • DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS




- A** Brûleur avant gauche ..... **brûleur auxiliaire** 0,85 kW\*
- B** Brûleur avant droit ..... **brûleur semi-rapide** 1,50 kW\*
- C** Brûleur arrière gauche ..... **brûleur rapide** 2,25 kW\*
- D** Brûleur arrière droit ..... **brûleur grand rapide** 3,10 kW\*
- E** Foyer induction ..... **diamètre** 210 = 3100 W
- F** Foyer induction ..... **diamètre** 160 = 2000 W

\* Puissances obtenues en gaz naturel G20

## • UTILISATION D'UNE ZONE DE CUISSON

– Placez votre récipient sur le foyer de cuisson.

– Appuyez sur la touche marche/arrêt du foyer de cuisson correspondant.

Un signal sonore et l'indication  clignotant confirment votre sélection (Fig. 01).

Le voyant du foyer sélectionné s'allume.

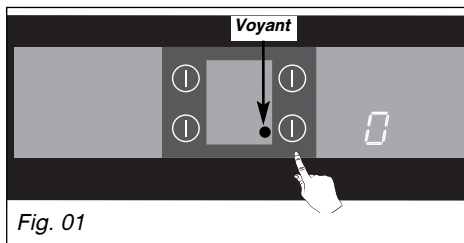


Fig. 01

– Réglez la puissance :

soit en glissant votre doigt sur le slider de puissance de la gauche vers la droite pour augmenter (Fig. 02).

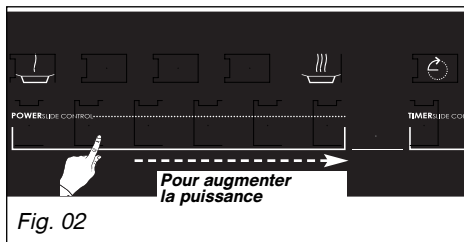



Fig. 02

Vous pouvez ajuster la puissance en glissant votre doigt de la droite vers la gauche pour diminuer (Fig. 03).

 – Un mouvement lent permet de régler plus précisément le niveau de puissance souhaité par rapport à un mouvement rapide.

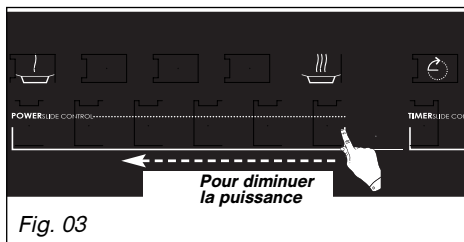





Fig. 03

Soit en appuyant sur les touches de puissances pré-réglées :  ou  (Fig. 04).

 ..... Puissance 3 par défaut

 ..... Puissance 6 par défaut  
(Fig. 05).

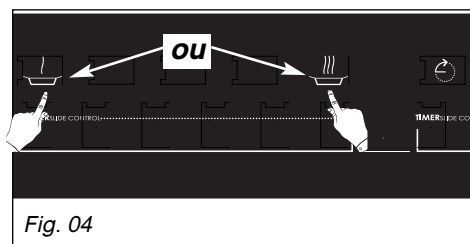



Fig. 04

 – Ces 2 touches sont modifiables par l'utilisateur. Voir chapitre : “Modification des touches des présélections de puissance”.

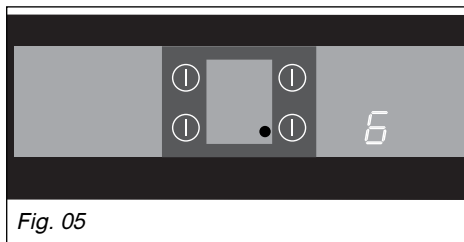


Fig. 05

**• Arrêt d'une zone de cuisson :**

– Faire un appui long sur la touche de sélection du foyer de cuisson concerné (Fig. 06).

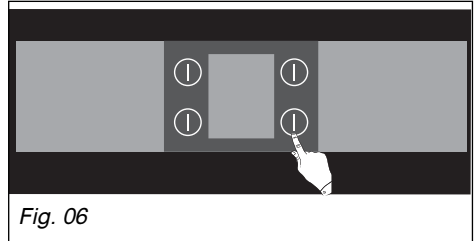


Fig. 06

**– Indicateur de chaleur résiduelle :**

Après une utilisation, 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.*

**Attention**

– *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 espacés de 10 secondes.*

– *La température minimum d'utilisation est de 10°C pour assurer un fonctionnement optimum du robinet;*

## • UTILISATION DE LA MINUTERIE PENDANT LA CUISSON

La minuterie sera effective sur le foyer sélectionné (voyant allumé) (Fig. 01).

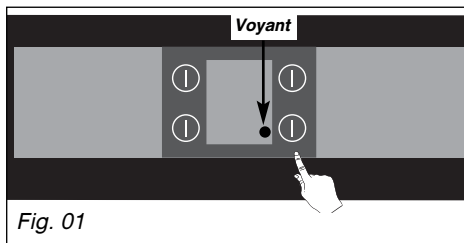


Fig. 01

— Réglez la minuterie en glissant votre doigt sur le slider de minuterie de la gauche vers la droite pour augmenter (Fig. 02).

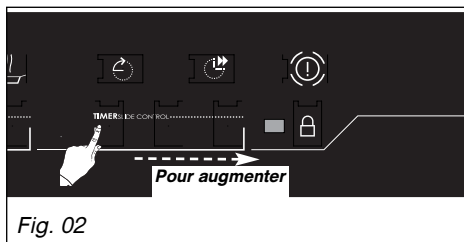


Fig. 02

— Vous pouvez ajuster la minuterie de la droite vers la gauche pour diminuer (Fig. 03).

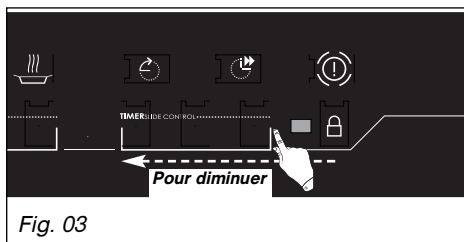



Fig. 03

### • Sélection de la minuterie "PRECO" :

— vous pouvez aussi sélectionner la touche  par appuis successifs pour régler la valeur de la minuterie (Fig. 04).

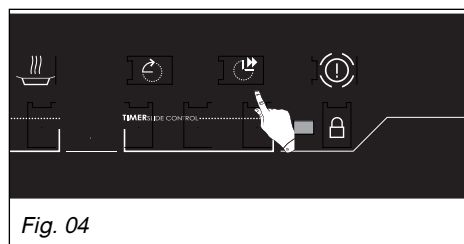




Fig. 04

En fin de cuisson, la minuterie indique  et un signal sonore vous prévient. Appuyez sur la touche de sélection du foyer pour effacer ces informations (Fig. 05).

 — Vous pouvez affecter une minuterie à chacun des foyers.

— La minuterie peut être arrêtée par un appui long sur la touche "minuterie PRECO" . L'affichage de la minuterie correspondant s'éteint et le foyer continue à fonctionner.

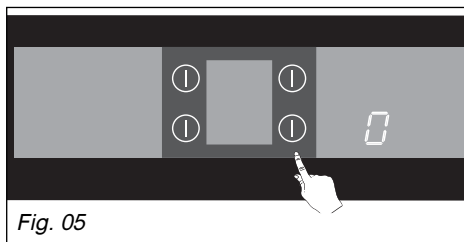



Fig. 05

## • UTILISATION DE LA MINUTERIE INDEPENDANTE

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser de cuisson.

— Sélectionnez une zone de cuisson non utilisée. Le  s'affiche ainsi que le témoin de la zone sélectionnée (Fig. 01).

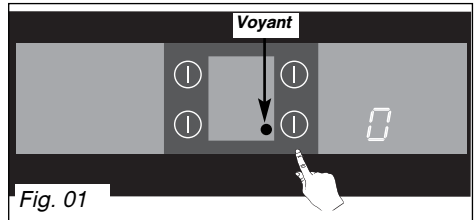



Fig. 01

— Réglez le temps de la minuterie soit avec le slider minuterie ou soit avec la touche minuterie "PRECO". Un  clignote avec la valeur du temps choisi (Fig. 02).

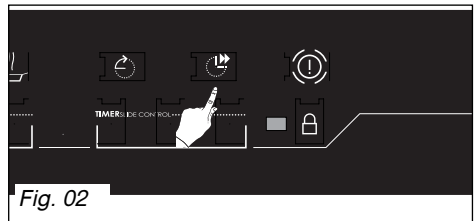




Fig. 02

A la fin de votre réglage, l'affichage  devient fixe et le décompte commence.

La (Fig. 03) indique une sélection de minuterie à 20 minutes.

— Vous pouvez arrêter la minuterie en sélectionnant la zone de cuisson  correspondante.

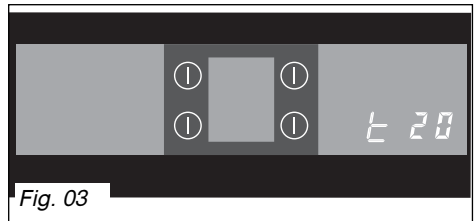



Fig. 03



— Vous pouvez ainsi activer jusqu'à 4 minuteries indépendantes (table éteinte).  
— Pendant la dernière minute, le décompte s'affiche en secondes.

## • UTILISATION DE LA FONCTION “ELAPSED TIME”

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur le foyer.

— Pour utiliser cette fonction, faites un appui sur la touche  (Fig. 01).

Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie.

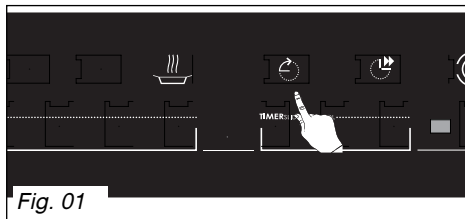



Fig. 01

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini,

— Appuyez sur la touche  puis, dans les 5 secondes, glissez votre doigt sur le slider de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir (Fig. 02).

L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait.

Un signal sonore est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

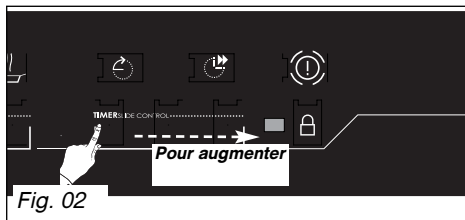






Fig. 02

 — **Si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer le temps dans les 5 secondes après appui sur . Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.**

## • REGLAGE DES PRESELECTIONS DE PUISSANCE

Cette fonction permet d'afficher et de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections.

– Eteignez les foyers votre table.

– Sélectionnez la touche  ou  à modifier par un appui long (Fig. 01).

La puissance présélectionnée actuelle s'affiche.

– Sur le slider de puissance, réglez la nouvelle valeur de puissance en glissant votre doigt vers la gauche ou vers la droite, selon votre choix (Fig. 02).

 .....**Sélection possible entre 1 et 5**

 .....**Sélection possible entre 6 et 9**

Un signal sonore valide votre action après quelques instants.

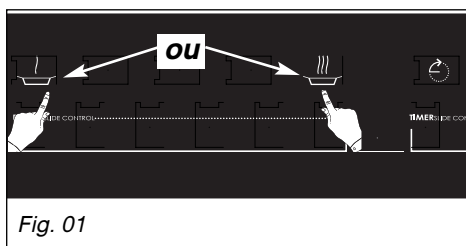


Fig. 01

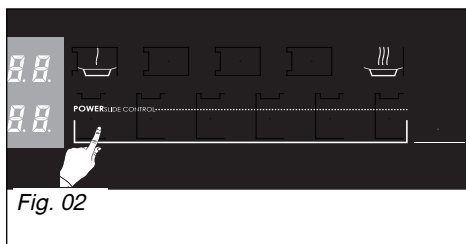



Fig. 02




## • SECURITE ENFANTS

Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.

### • Pour verrouiller :

– Faites un appui long sur  (Fig. 01).  
Un signal sonore est émis et le voyant s'allume. Le voyant s'éteindra automatiquement après quelques instants.

### • Pour déverrouiller :

– Faites un appui long sur  (Fig. 01).  
Un double signal sonore est émis et le voyant s'éteint.

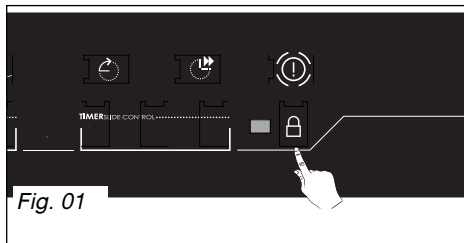




Fig. 01



– En mode “verrouillage”, toute action fera apparaître le symbole de verrou   dans les afficheurs.


***Vous devez déverrouiller votre table avant de la réutiliser.***

– Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l'arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.

## • CLEAN LOCK


Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

### • Pour activer CLEAN LOCK :

– Votre table doit être éteinte.  
– Faites un appui court sur la touche  (Fig. 01).  
Un signal sonore est émis et le voyant clignote.  
– Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double signal sonore est émis et le voyant s'éteint.

## • SECURITE EN FONCTIONNEMENT

### • ARRÊT GÉNÉRAL

— Vous pouvez arrêter le ou les foyers gaz en fonctionnement en utilisant la touche . Cette action annule le verrouillage si celui-ci a été activé.

### • LIMITEUR DE TEMPÉRATURE (MODÈLE DTI1127\*)

— Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui contrôle la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur le foyer allumé, il limitera automatiquement la puissance afin de prévenir la détérioration du récipient ou de la table.

### • PROTECTION EN CAS DE DÉBORDEMENT

— En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

### • AUTO-STOP SYSTEM

— En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 8 heures suivant la puissance). "AS" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

### • SÉCURITÉ "PETITS OBJETS" MODÈLE DTI1127\*)

— Si vous posez un objet de petite dimension sur un foyer induction (une bague, une fourchette, etc...), la table le détecte et ne délivre pas de puissance. L'affichage de puissance clignote.

**Nota** : cependant, plusieurs petits objets en même temps sur une zone pourraient être identifiés comme un récipient. La puissance sera alors délivrée par la table.



### **Attention**

**— Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.**

## • RECIPIENTS ADAPTES POUR LES BRULEURS GAZ

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

Diamètre du récipient	Diamètre du récipient	Usage
18 à 28 cm	Grand rapide	Fritures - Ebullition
16 à 22 cm	Rapide	Aliments à saisir
12 à 20 cm	Semi-rapide	Sauces - Réchauffage
8 à 14 cm	Auxiliaire	Mijotage

– 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 de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.

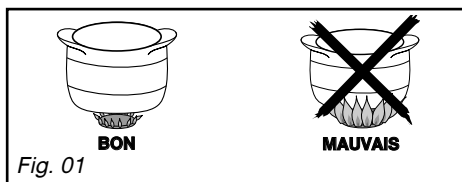


Fig. 01

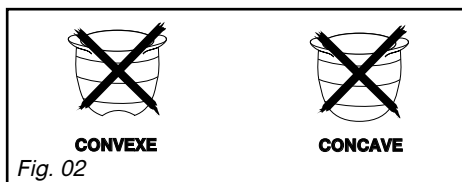


Fig. 02



– 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 pour cette table :

- puissance totale :  $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$

$7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$  de débit minimum

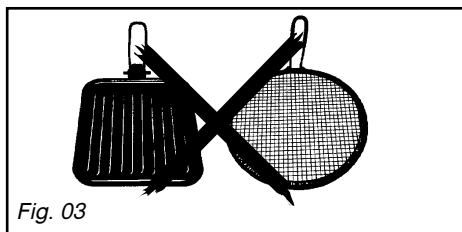


Fig. 03

## • CHOIX DE LA CASSEROLIERIE - SECURITE 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, évitez de le 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 (casserolles, 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"

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.

**CLASS  
INDUCTION**

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. Evitez 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..... 7	8 heures
entre 8..... 11	2 heures
au-delà de 12	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 - SECURITE 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 9 ou sur la position 10, un court instant. N'utilisez jamais la position 11 ou 12, vous risquez d'endommager vos récipients.

— 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.



### Attention

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 (suivant modèle)

multi récipients	multi services	Petits récipients
<p><b>Cette zone de cuisson de 23 cm :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'adapte automatiquement au récipient.</li> <li>- Délivre la puissance optimale.</li> <li>- Restitue une excellente répartition de chaleur.</li> <li>- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles etc..., ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront <b>cuits de manière uniforme</b>.</li> </ul>		<p>Préparation douce (sauces, crèmes...).</p> <p>Préparation de petites quantités ou portions individuelles...</p>



### Attention


- Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir "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, pompes 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.

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 À 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 des 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 (ex. : Cera-clen).</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 verre vitrocéramique.</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.  
– Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la 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.

**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 signaux sonores puis affichage de <b>F1 - F2 - F3</b> ou <b>F...</b> sur la minuterie <b>BB</b>, puis affichage de nombres et effacement.</p> <p>➤ Vous n'arrivez pas à commander votre table et les afficheurs n'indiquent rien.</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 <b>1</b> ; ceci est normal.</p> <p>➤ Coupure de courant.</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>➤ <b>BB</b> affiche <b>E4</b> et un des voyants du brûleur en défaut s'allume quelques secondes puis disparaît.</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 <b>1</b>.</p>
<p>➤ <b>BB</b> affiche <b>D2</b>.</p>	<p>➤ Les foyers ne fonctionnent pas. Défaut de positionnement de l'interrupteur de changement de gaz.</p>	<p>✓ Vérifiez la position de l'interrupteur de changement de gaz et appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. Renouvelez l'allumage.</p> <p>✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</p>
<p>➤ <b>BB</b> affiche <b>E2</b> et un des voyants du brûleur clignote.</p>	<p>➤ Le brûleur concerné est inutilisable.</p> <p>➤ Vous pouvez cependant utiliser l'autre brûleur.</p>	<p>✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut.</p> <p>✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</p>
<p>➤ <b>BB</b> affiche <b>E7</b> : 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>✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut.</p> <p>✓ Si le défaut persiste, coupez le gaz et appelez le Service Après-Vente.</p>
<p>➤ <b>BB</b> affiche <b>EE</b>.</p>	<p>➤ La table possède 2 défauts.</p>	<p>✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut.</p> <p>✓ Si le défaut persiste, coupez le gaz et appelez le Service Après-Vente.</p>



### Conseil

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

**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>▶ <b>E1</b> affiche <b>EC</b> et un des voyants des brûleurs est allumé.</p>	<p>➔ Le brûleur concerné est inutilisable. ➔ Vous pouvez utiliser l'autre brûleur.</p>	<p>✓ L'utilisation à une température ambiante inférieure à 10°C peut bloquer temporairement le fonctionnement de la table. ✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</p>
<p>▶ <b>E1</b> affiche <b>E1</b> ou une série de —</p>	<p>➔ Les circuits électroniques se sont échauffés.</p>	<p>✓ Vérifiez les conditions d'encastrement. ✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer l'affichage <b>E1</b>. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</p>
<p>▶ <b>E1</b> affiche un défaut de type <b>E - d - C</b> non mentionné ci-dessus.</p>	<p>➔ Les foyers ne fonctionnent plus.</p>	<p>✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</p>



**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 FAIRE ?
<p>▶ Allumage des brûleurs Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les touches.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson.</li> <li>✓ Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.</li> <li>✓ Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.</li> </ul>
<p>▶ Lors de l'allumage d'un brûleur, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</li> </ul>
<p>▶ Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.</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, renouvelez plusieurs fois les opérations d'allumage 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>
<p>▶ Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evitez 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 "<b>Caractéristiques gaz</b>").</li> <li>✓ Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).</li> <li>✓ Vérifiez que l'interrupteur changement de gaz est correctement positionné (voir paragraphe "<b>Changement de gaz</b>").</li> </ul>
<p>▶ Les flammes ont un aspect irrégulier.</p>	<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>

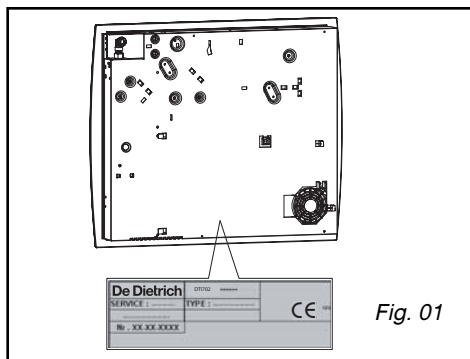
PREPARATIONS		TEMPS	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	AUXILIAIRE
<b>SOUPE</b>	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X		
	<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	X X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
	<b>LÉGUMES</b>	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées	X X X X	X X X X		
<b>VIANDES</b>	Pâtés Steak		X X			
	Blanquette, Ossenbucco Escalope à la poêle Tournedos (gril fonte)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X			
<b>FRITURES</b>	Frites Beignets		X X			
	<b>DESSERTS</b>	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise	X X	X X	X X	X X

PREPARATIONS	FRIRE			CUIRE/DORER				CUIRE/MIJOTER				TENIR AU CHAUD		
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
<b>SOUPE</b>														
<b>POISSONS</b>														
<b>SAUCES</b>														
<b>LÉGUMES</b>														
<b>VIANDES</b>														
<b>FRITURE</b>														
<b>VARIANTES</b>														

Les puissances maximales sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

## • 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.

\* **Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.**

**FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.**

## • 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 :



\* Tarif minimum selon opérateur



**FR** 02

**EN** 38

**ES** 74

**PT** 110 *Dear Customer,*

**DE** 146 *When you discover De Dietrich products you experience feelings that only objects of value can arouse.*

*You are immediately attracted as soon as you see them. The quality of the design is illustrated by its timelessness, degree of refinement and elegance, and high standard of finish, resulting in perfect harmony between different appliances.*

*Then comes the irresistible urge to touch. De Dietrich design makes the most of sturdy and noble materials; priority is given to authenticity.*

*By combining the most advanced technologies with the best materials, De Dietrich makes products of the highest quality for the benefit of all those who love cooking.*

*We hope you are extremely satisfied with this new appliance and will be happy to receive your suggestions and to answer your questions. Please contact our customer service department or use our Internet site.*

*We invite you to register your product at [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) to take advantage of all the benefits the brand has to offer.*

*Thanking you for your confidence.*

*De Dietrich*

*Find further details on the brand at [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visit La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris  
Open Tuesday to Saturday 10 a.m. to 7 p.m.*

*De Dietrich Customer Service 0892 02 88 04*

1/ USER NOTICES	
• Safety instructions	40
• Respect for the environment	41
• Description of your appliance	42
• Layout of the control panel	43
• Selector touch controls	43
• Adjustment touch controls	43
2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Tips for flush mounting	44
• Electrical connection	47
• Gas connection	48
• Changing the gas supply	50
3/ USING YOUR APPLIANCE	
• Description of your hob	54
• Using a cooking zone	55
• Using the timer while cooking	57
• Using the timer on its own	58
• Using the “ELAPSED TIME” function	56
• Using the power presets	60
• Child safety	61
• Clean Lock	61
• Operating safety	62
• Cookware to be used with gas burners	63
• Induction-safe cookware	64
4/ DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	66
5/ SMALL FAULTS AND PROBLEMS	67
6/ COOKING CHART FOR GAS BURNERS	70
7/ COOKING CHART FOR INDUCTION ZONES	71
8/ AFTER-SALES SERVICE AND CUSTOMER RELATIONS	
• Service calls	72
• Customer relations	72



### **Important**

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

## • SAFETY GUIDELINES

– We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.

– This hob must be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated area. Consult this guide before installing and using your appliance.

– Never leave the appliance unattended when in use.

– These cooking hobs are intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

– This appliance is not connected to a combustion by-product disposal system. It must be installed and connected in accordance with current regulations. Special attention should be given to regulations regarding the proper levels of ventilation.

– Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; you can, for example, open a window or provide more effective ventilation by increasing the setting of the mechanical ventilation system, if you have one.

– Do not store **CLEANING** or **FLAMMABLE products** (aerosol cans, pressurised containers, papers, cookbooks, etc.) in the area underneath your hob.

– If the hob has been installed over a drawer, we recommend that you avoid using it to store flammable items (plastics, papers, aerosol cans, etc.).

– Your hob must be disconnected from the power supply (electricity and gas) before undertaking any repair work.

– If you plug electrical appliances into a socket close to the hob, ensure that no cable comes into contact with the hotplates and burners.

– As a safety measure, remember to shut off the mains gas supply or the butane/propane gas cylinder when not in use.

– The CE mark is affixed to these hobs.

– Installation should only be undertaken by qualified fitters and technicians.

– Before installation, ensure that the conditions of local distribution (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.

– As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technological advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.

– Using a gas cooking appliance generates heat and humidity in the room where it is installed. Please ensure that your kitchen has proper ventilation: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical device (mechanical ventilation hood).



## • SAFETY GUIDELINES



### Note

– The default settings on your hob are for natural gas.

– The setting conditions for this hob are printed on a sticker inside the instruction guide pouch and on the packaging.

So that you can easily locate any reference numbers for your appliance, we recommend that you make a note of them on the “After-Sales Service and Customer Relations” page (this page also explains where this information may be found on your appliance).

– This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental capacities, or by inexperienced or untrained persons, unless they have received prior instruction or supervision in its operation by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.

– This unit is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

– This hob complies with the EN 60335-2-6 standard relative to the heating of cabinets and the Class 3 standard relative to installation (according to the EN 30-1-1 standard).

– **WARNING:** If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock.

## • CARING FOR THE ENVIRONMENT

– This appliance’s packing materials are recyclable. Recycle them and help to protect the environment by disposing of them in the council receptacles provided for this purpose.



Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that, in European Union countries, used appliances must not be mixed with other waste.

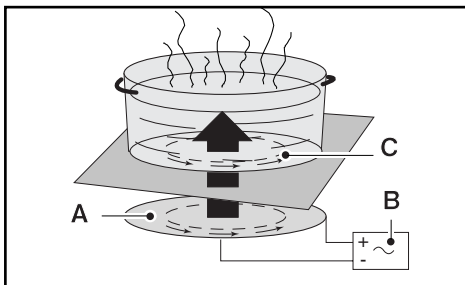
Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be carried out in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment. Consult your local authority or your retailer to find the drop-off points for used appliances nearest to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

## • THE INDUCTION PRINCIPLE

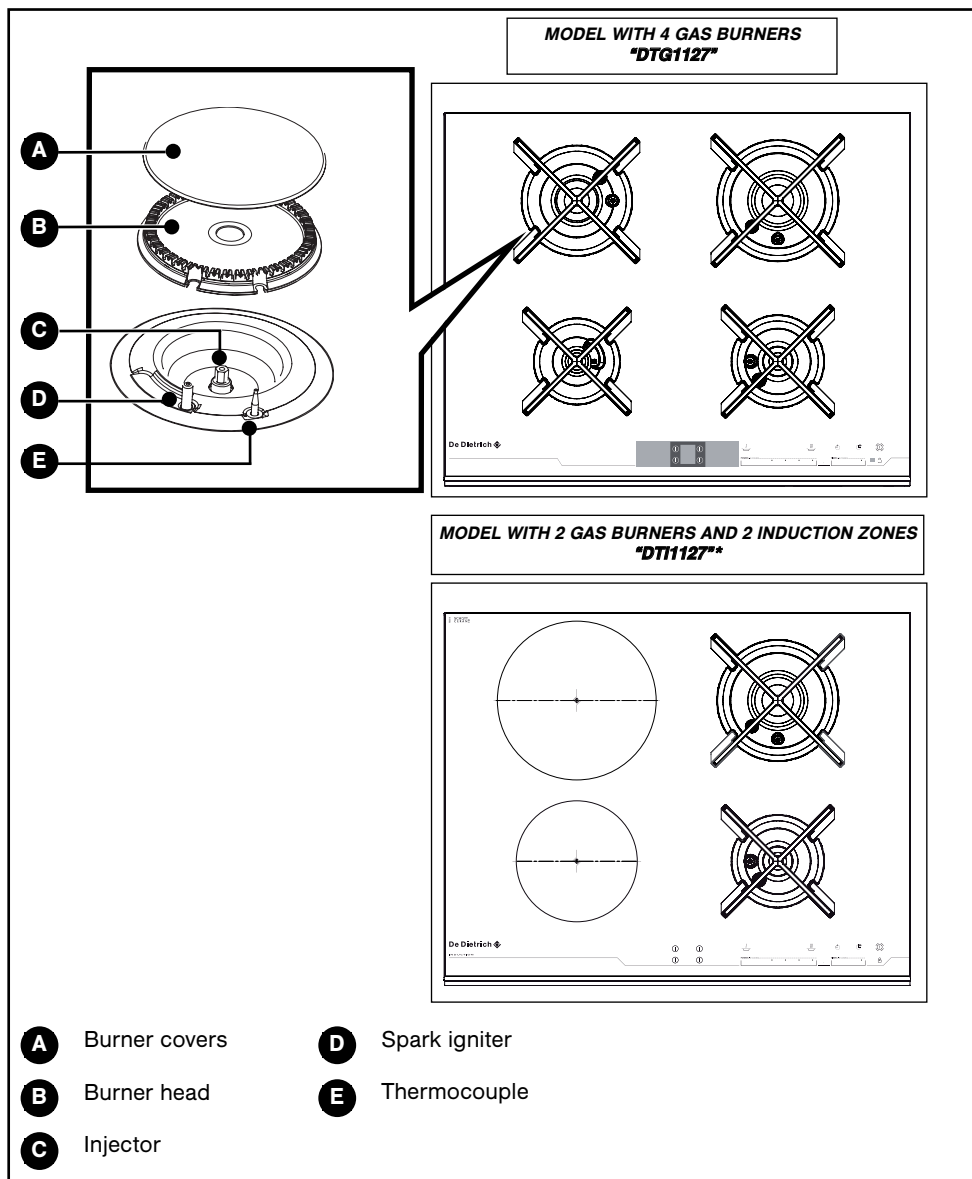
– The induction principle is based on a magnetic effect.

When you place cookware on a cooking zone and turn the appliance on, the electronic circuits in the hob produce “induced” currents in the bottom of the cookware which instantly raise its temperature. This heat is then transmitted to the food

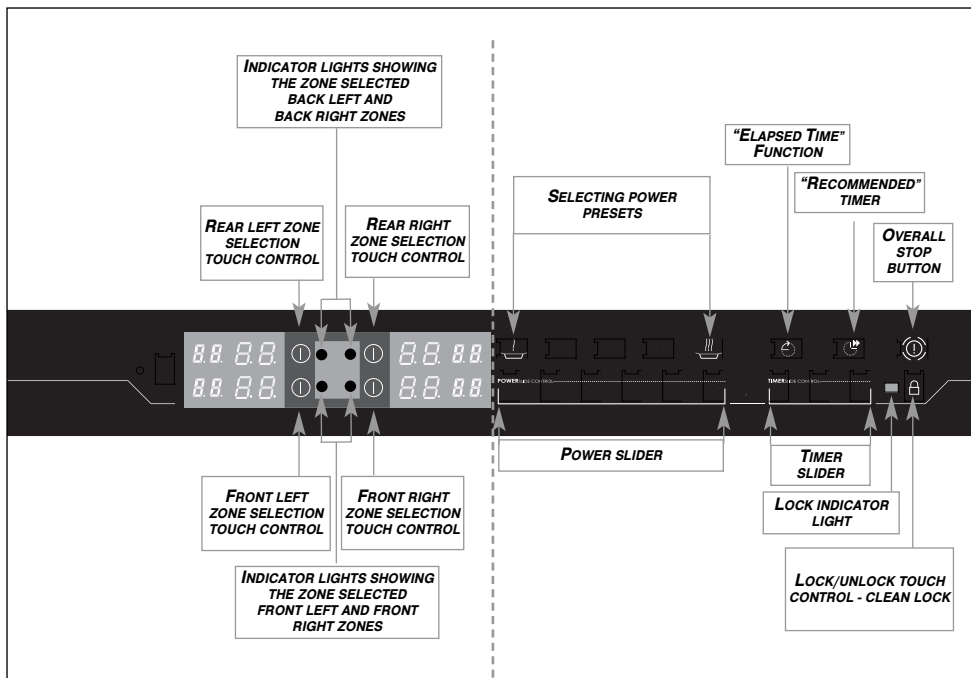


A - Induction plate  
B - Electronic circuit  
C - Induced currents

## • DESCRIPTION OF THE HOB



## • LAYOUT OF THE CONTROL PANEL



## • SELECTOR TOUCH CONTROLS

These touch controls turn cooking zones on or off. When a zone is selected, the corresponding indicator lights up and you can then change its settings.

### • For a selected zone

● Indicator for selected zone

ⓘ On/off touch control

8.8 Power display

8.8 Timer display

## • ADJUSTMENT TOUCH CONTROLS

These touch controls allow you to adjust power, timer, programmer, etc. for each of the selected zones.

## • TIPS FOR FLUSH MOUNTING

Model	Width	Depth	Thickness
Cabinet cut-out	56 cm	49 cm	Depending on cabinet
Overall dimensions above the work top	65 cm	51.8 cm	5 cm
Overall dimensions below the work top	55 cm	47 cm	51 cm

**Installation should only be undertaken by qualified fitters and technicians.**

**Before installation, ensure that the conditions of local distribution (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.**

The setting conditions for this hob are printed on a sticker inside the instruction guide pouch and on the packaging.

As it is not connected to a system for removing combustion by-products, it must be installed in compliance with current regulations and used in a well-ventilated area. Special attention should be given to ventilation regulations.

In this regard, as combustion can only take place in the presence of the oxygen in the air, the latter must be continually renewed and combustion by-products evacuated (a minimum flow rate of 2 m<sup>3</sup>/h per kW of gas power is required).

**Example:**

**- Total power = 0.85 + 1.5 + 2.25 + 3.1 = 7.7 kW.  
7.7 kW x 2 = 15.4 m<sup>3</sup>/h minimum air flow.**

These tables comply with the heating of cabinets in accordance with standard EN 60335-2-6 and class 3 as regards the installation (in accordance with standard EN 30-1-1).

Your hob should be built into the top of a supporting cabinet. The worktop should be at least 3 cm thick, and made of a heat-resistant material or a material with a heat-resistant coating.

To ensure that cooking utensils can be handled safely, a minimum of 30 cm either side of the hob should be kept free from any obstructions (cabinets or walls).

If a horizontal partition is positioned under the hob, it **must** be located between 100 and 150 mm from the top of the work surface. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob.

Place your hob in the opening of the support cabinet, carefully pulling the table towards you.

Reposition the pan supports, burner covers and burner heads.

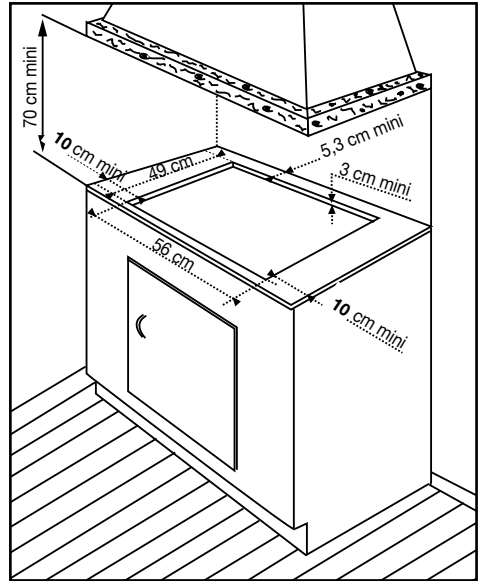
Connect the hob's power cable to your kitchen's electricity supply (see "**Connecting to the power supply**" with regard to the hob).

If you wish, you can fix the hob in place using the four mounting brackets and screws supplied with the hob (see diagram opposite) by attaching them to the four corners of the housing.

**You must use the holes provided for this.**

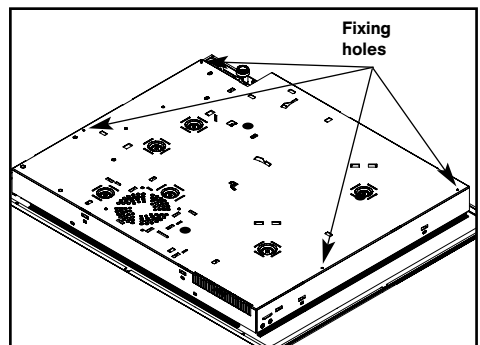
**Tighten the screws until the fixing bracket starts to pull out of shape.**

**Do not use a power screwdriver.**



**Mounting brackets**

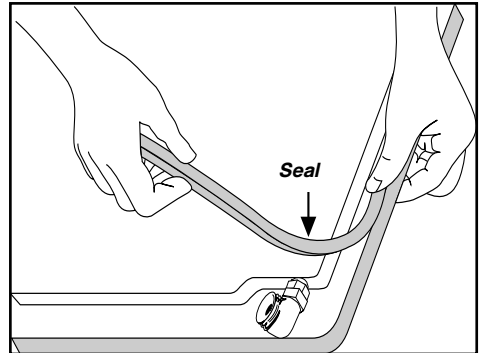
**Worktop**



To ensure leaktightness between the frame and the worktop, stick the foam seal **around the edge of the frame**.

Stick on the seal supplied in the plastic bag before installing the hob:

- 1- Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.
- 2- Turn the hob over and place it carefully over the opening of the cabinet so as not to damage the spark igniters.
- 3- Stick the foam seal supplied with the appliance in place **around the outside of the frame**. This seal ensures leaktightness between the glass and the worktop.
- 4- Replace the burner heads, burner covers and the pan supports.

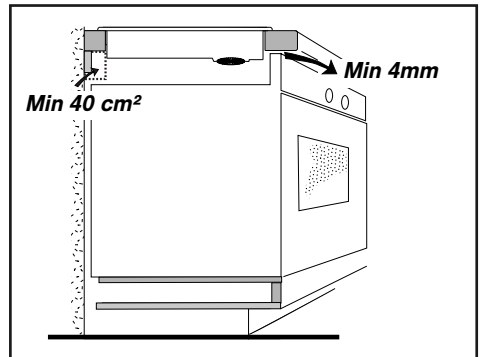


#### **BUILDING THE HOB INTO A CABINET WITH A DOOR OR DRAWER** (see diagram opposite).

Installing your hob above an oven requires a front air inlet of at least 4 mm across the entire width of the hob.

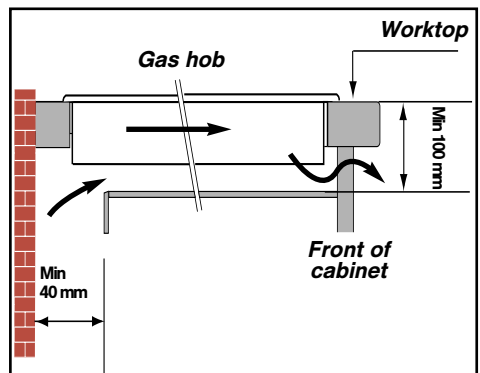
It is recommended that the hob not be installed above an oven if the oven's ventilation is not frontwards.

Create an air vent in the partition to the right or left of the oven, of at least 40 cm<sup>2</sup>.



#### **Note**

*The hob's heat-safety features prevent it being used while it is in pyrolysis mode.*



• **ELECTRICAL CONNECTION**

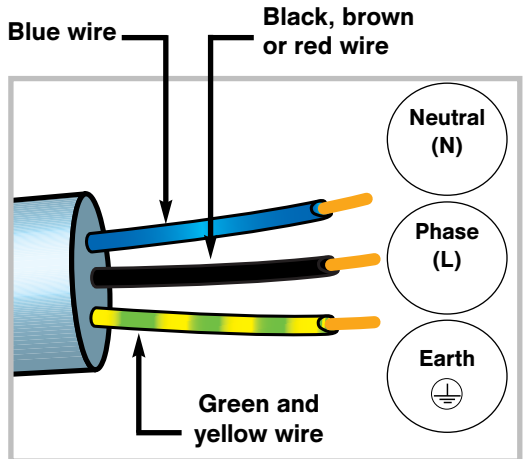
Your hob must be connected to a 220-240 V~ single phase mains supply via a standard IEC 60083 2 pole + earth electrical plug or an all-pole isolator, in compliance with the current installation regulations.

The electrical plug must remain accessible after installation.

CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED		
	Model DTG1127*	Model DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 conductors including 1 for earth	
Cross-section of conductors in mm <sup>2</sup>	1	1.5
Fuse	10A	16A

– Connect the wires to the electricity supply, taking note of the colour of each wire (see diagram opposite).

When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, an indicator light will be displayed on the control panel. This information will disappear after 20 seconds.



– **The safety wire (green and yellow) is connected to the appliance's earth terminal and must be connected to the mains earth terminal.**

– **If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the After-Sales Service or a similarly qualified person, to avoid any risk.**

## • GAS CONNECTION

### • Preliminary remarks

If your hob is installed above an oven or if there is a risk of the gas supply line overheating due to the proximity of other heating elements, a rigid pipe should be used for the gas supply. If a flexible hose or tube is used (as is the case with bottled butane), it must not come into contact with any moving parts or be positioned where it might become snagged.



### Note

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

**In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz .**



The hob must be connected to the gas supply in accordance with the regulations in the country of installation.

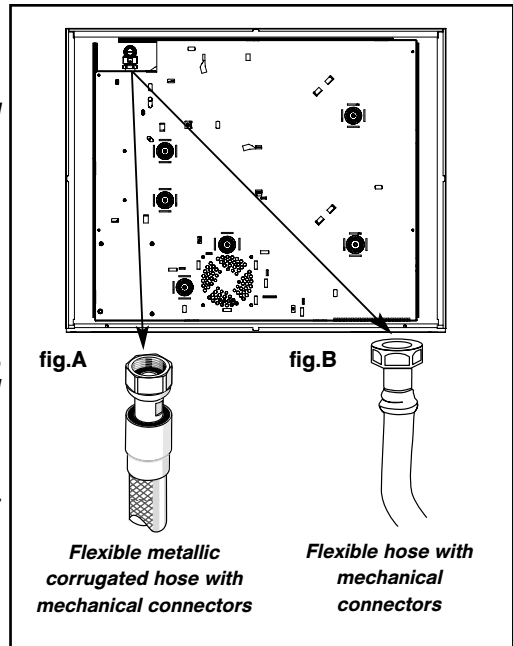
### • Gas distributed via a natural gas network

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

– **Use rigid copper pipe** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the elbow joint fitted on the appliance.

– **Use a flexible metal corrugated hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-121) with an unlimited guarantee (Fig. A).

– **Use a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-103) with a 10-year guarantee (Fig. B).





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

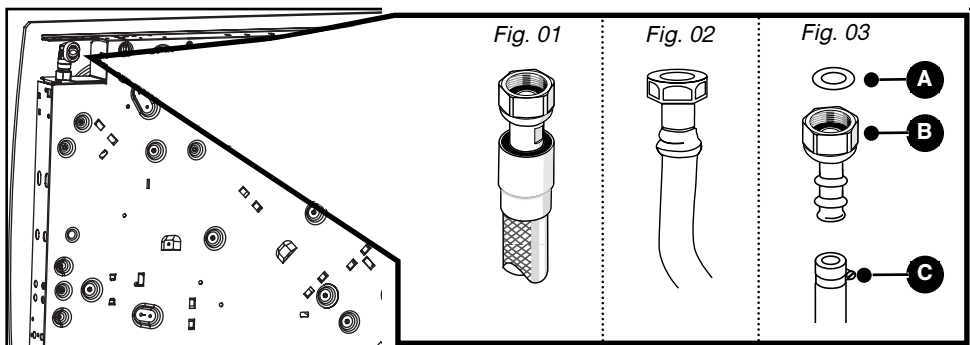
For your safety, you must choose from the three following connection options:

– **Use rigid copper pipe** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the elbow joint fitted on the appliance.

– **Use a flexible metal hose** (stainless steel) with **screw-on mechanical** connectors (compliant with the NF D 36-125 standard) with an unlimited guarantee (Fig. 01).

– **Use a reinforced rubber hose with screw-on mechanical** connectors (compliant with the NF D 36-112 standard) with a 10-year guarantee (Fig. 02).

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



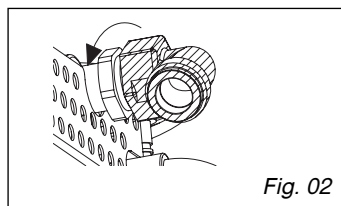
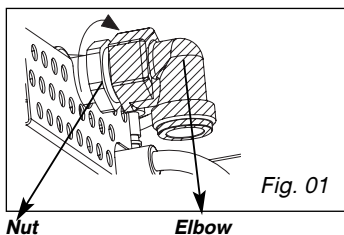
- A** Sealing washer (not provided)
- B** Adaptor (not provided)
- C** Hose clip (not provided)



**Note**

When connecting your hob's gas supply, if you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance:

- ① **Unscrew the bolt whilst supporting the elbow (Fig. 1).**
- ② **Change the seal (supplied in the plastic bag).**
- ③ **Screw in the bolt holding the elbow in the intended position with a torque not exceeding 17 N.m (Fig. 2).**



## • CHANGING THE GAS SUPPLY



### Note

The default settings on your hob are for natural gas.

The injectors required for adapting the hob to a butane/propane supply can be found in the same plastic pocket as this guide.

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

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Connect the hob to the electrical supply
- Check the type of gas supplied

• **Adapt the gas connector** on the hob to the new gas setting. Refer to the “**Connecting to the gas supply**” section.

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

– Remove the pan supports, heads and covers from all burners (Fig. 01).

– Using the tool provided, unscrew and remove the injectors located under each crucible (Fig. 02).

– Replace with the new gas injectors; refer to the injector positioning markers and the gas settings table at the end of this chapter. The new injectors should be fitted as follows:

- First, manually tighten as far as possible.
- Then fully engage the key onto the injector.
- Draw a line on the burner plate using a pencil, as shown (Fig. 03).
- Turn the wrench clockwise until the line appears on the opposite side of the key (Fig. 04).



### Note

Exceeding this limit may damage the product.

– Replace the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



### Tip

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

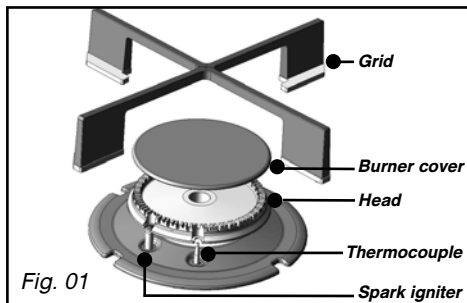


Fig. 01

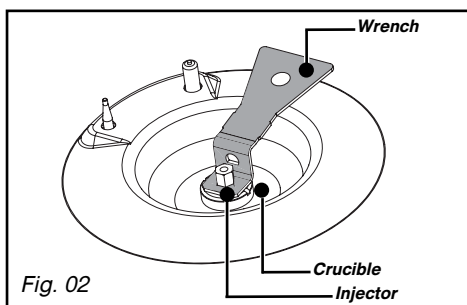


Fig. 02

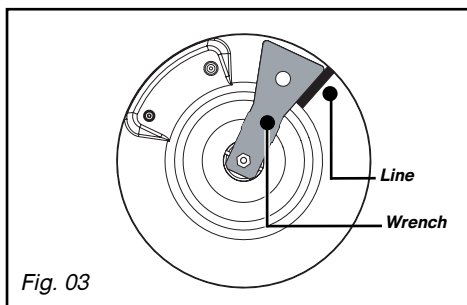


Fig. 03

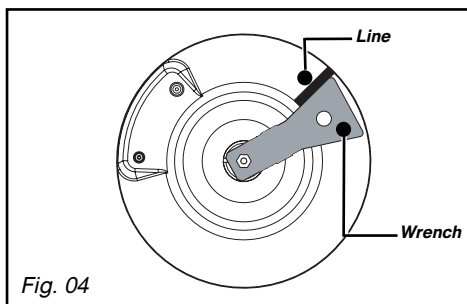




Fig. 04

- **Electrical connection:**


– Connect the power cable from your hob to your single-phase mains supply (220-240 V~). Refer to the section “**Connecting to the electricity supply**”.

- **Check the type of gas supplied**

– Select touch control . Whilst keeping your finger on this control, press touch control  (Fig. 01).

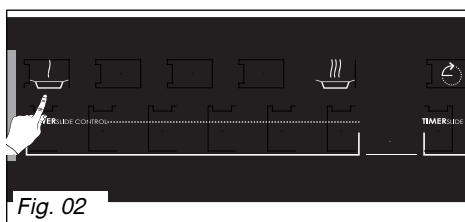
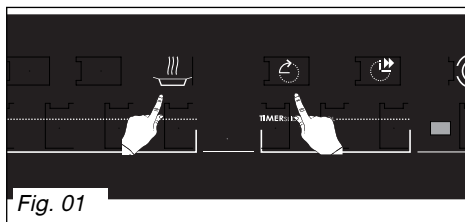
An audible signal confirms your selection.

Within the following 5 seconds,

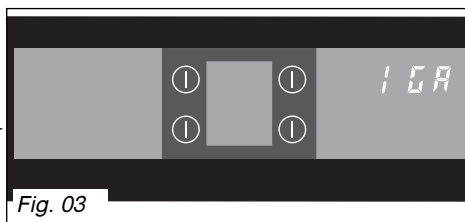
– Press touch control  twice (Fig. 02).

An audible signal confirms your selection.

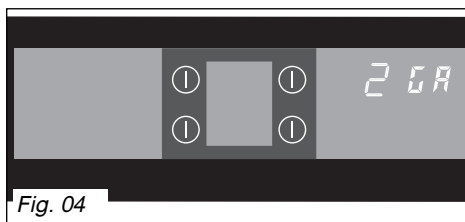
The back right zone display indicates the type of gas selected.



“1 GAS”  
FOR NATURAL GAS  
(Fig. 03)



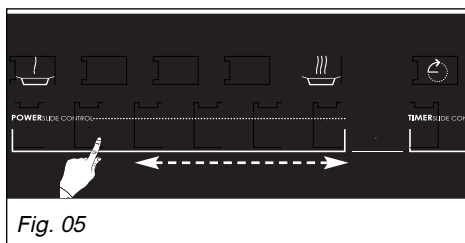
“2 GAS”  
FOR BUTANE/PROPANE  
(Fig. 04)



– To change the gas supply type, use the “power slider”, sliding your finger to the left or to the right.

The gas supply type is confirmed automatically after 5 seconds. (Fig. 05).

**YOUR HOB IS READY FOR USE.**



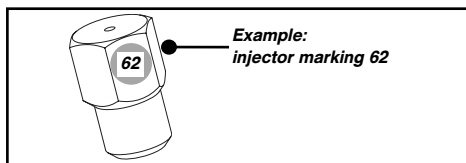
## • Gas settings

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
<b>Appliance intended to be installed in:</b> FR .....cat: I12E+3+ CH - ES - IT - PT .....cat: I12H3+ CY - EE - PL .....cat: I12H3B/P LT .....cat: I2H Hourly flow rate below: 25 mbar at 15°C under 1013 mbar	<b>Butane</b>  <b>G30</b>  28-30 mbar	<b>Propane</b>  <b>G31</b>  37mbar	<b>Natural Gas</b>  <b>G20</b>  20 mbar	<b>Natural Gas</b>  <b>G25</b>  25 mbar
<b>FAST BURNER</b> Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	<b>7R</b> 2.15 0.830 156 156	<b>7R</b> 2.15 0.830 154 154	<b>1R</b> 2.25 0.870 214 214	<b>1R</b> 2.25 0.870 249 249
<b>HIGH SPEED BURNER</b> Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	<b>88A</b> 3.15 0.830 229 229	<b>88A</b> 3.15 0.830 225 225	<b>137</b> 3.10 0.870 295 295	<b>137</b> 3.10 0.870 343 343
<b>SEMI-FAST BURNER</b> Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	<b>62</b> 1.50 0.620 109 109	<b>62</b> 1.50 0.620 107 107	<b>94</b> 1.50 0.615 143 143	<b>94</b> 1.50 0.615 166 166
<b>AUXILIARY BURNER</b> Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	<b>45</b> 0.70 0.300 51 51	<b>45</b> 0.70 0.300 50 50	<b>63</b> 0.85 0.350 81 81	<b>63</b> 0.85 0.350 94 94
<b>HOB WITH 4 GAS BURNERS AND HIGH SPEED BURNER</b> Total heat release rate (kW) Maximum rate (g/h) (l/h)	7.50 545 545	7.50 536 536	7.70 733 733	7.70 852 852
<b>HOB WITH 2 GAS BURNERS AND 2 INDUCTION ZONES</b> Total heat release rate (kW) Maximum rate (g/h) (l/h)	4.65 338 338	4.65 332 332	4.60 438 438	4.60 509 509

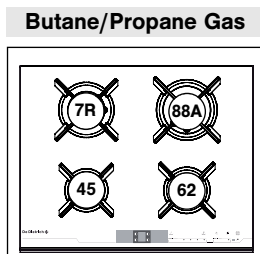
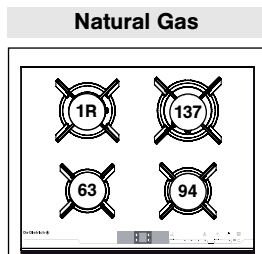
### • Identifying the injectors

The adjacent table shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas used.

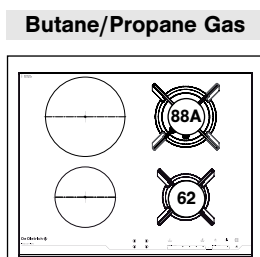
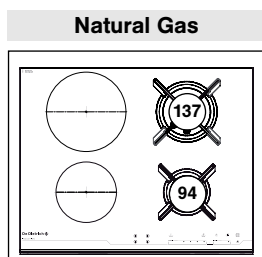
The number is marked on each injector.



MODEL WITH 4 GAS BURNERS  
"DTG1127"



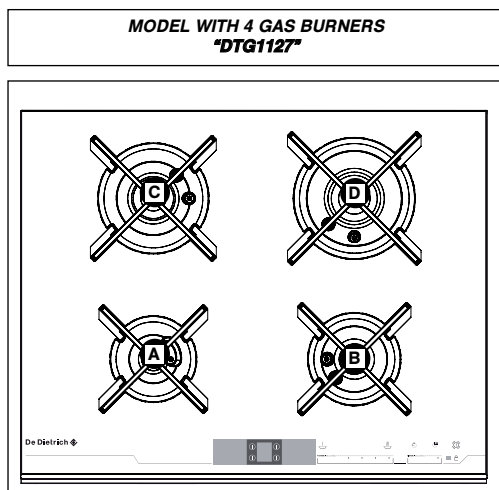
MODEL WITH 2 GAS BURNERS AND 2 INDUCTION ZONES  
"DTI1127"



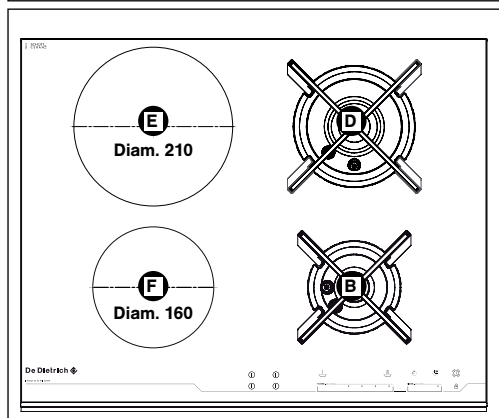
### ELECTRICITY

- Power supply:	<b>220-240 V~ - 50 Hz</b>
- Total input power:	<b>3100 W <sup>(1)</sup></b>
- <b>Hob dimensions:</b>	
- Width	<b>650 mm</b>
- Depth	<b>520 mm</b>
- <b>Weight</b>	<b>11.4 kg</b>
- <b>Dimensions of unit:</b>	
- Width	<b>549 mm</b>
- Height	<b>59 mm</b>
- Depth	<b>470 mm</b>

## • DESCRIPTION OF YOUR HOB



**MODEL WITH 2 GAS BURNERS AND 2 INDUCTION ZONES  
"DTI1127\*\*"**



- A** Front left burner ..... **auxiliary burner 0.85 kW\***
- B** Front right burner ..... **semi-fast burner 1.50 kW\***
- C** Rear left burner ..... **fast burner 2.25 kW\***
- D** Rear right burner ..... **high speed burner 3.10 kW\***
- E** Induction zone..... **diameter 210 = 3100 W**
- F** Induction zone..... **diameter 160 = 2000 W**

\*Power obtained with natural gas G20

• **USING A COOKING ZONE**

- Place your cookware on the cooking zone.
  - Press the start/stop touch control for the cooking zone concerned.
- You selection is confirmed by a beep and a flashing **0** indication (Fig. 01).  
*The indicator for the selected zone lights up.*

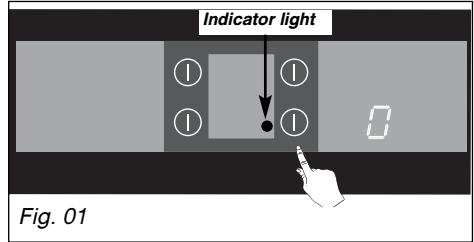


Fig. 01

- **Setting the power:**  
 either by sliding your finger on the power slider from left to right to increase power (Fig. 02).

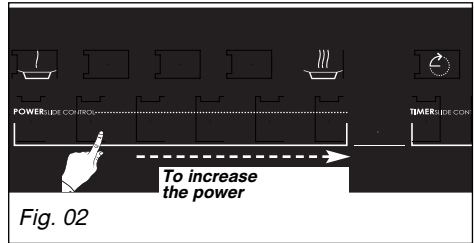


Fig. 02

You can decrease the power by sliding your finger from right to left (Fig. 03).

- **Moving your finger slowly allows you to adjust the power more accurately than when you move it quickly.**

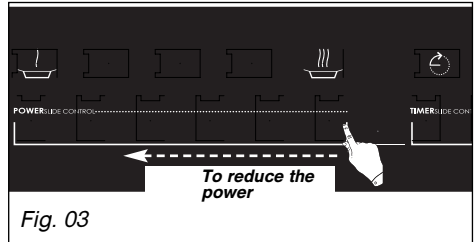






Fig. 03

Or by pressing one of the preset power touch controls:  or  (Fig. 04).

-  ..... **Power 3 by default**
-  ..... **Power 6 by default**  
 (Fig. 05).

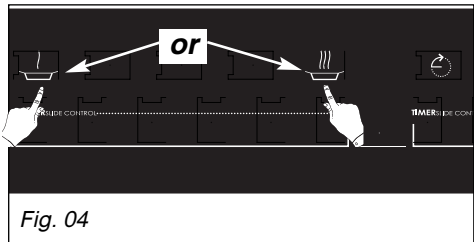


Fig. 04

- **Both these touch controls can be changed by the user. See chapter: "Changing the preset power touch controls".**

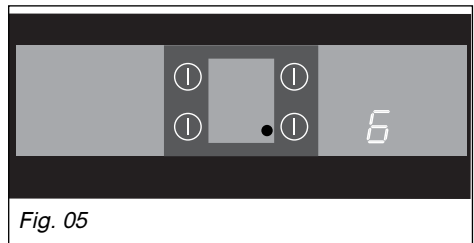
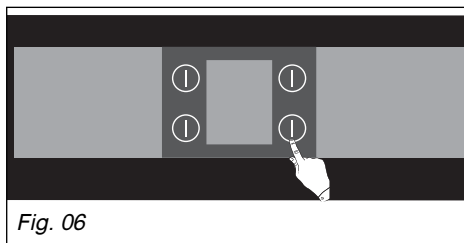


Fig. 05

- **Switching off a cooking zone:**

- Press and hold the selection touch control for the cooking zone concerned (*Fig. 06*).



- **Residual heat indicator:**

After use, the cooking zone may remain hot for a few minutes.

An “H” is displayed during this period. Do not touch the zones concerned during this time.



– *The flames of the gas burner are smaller near the support to protect the enamel.*



**Note**

– *If the flames go out accidentally (e.g. due to a gust of air), your hob is equipped with an automatic relighting system. This is limited to 2 re-lightings separated by 10 seconds.*

– *The minimum temperature for use is 10°C to ensure optimal functioning of the tap.*



## • USING THE TIMER DURING COOKING

The timer applies to the zone selected (indicator lit) (Fig. 01).

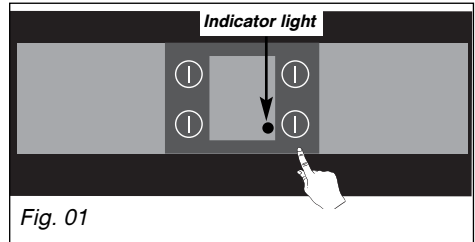


Fig. 01

— You increase the time by sliding your finger on the timer slider from left to right (Fig. 02).

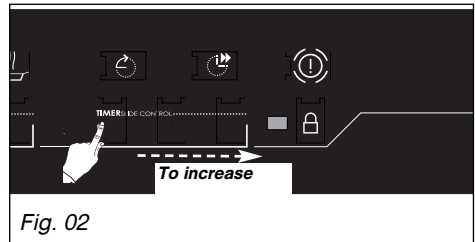


Fig. 02

— You can reduce the time by sliding from right to left (Fig. 03).

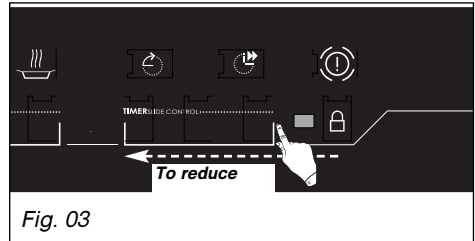




Fig. 03

### • Selecting the “RECOMMENDED” timer:

— you can also press successively on the  touch control to set the timer (Fig. 04).

When the cooking is finished,  is displayed and a beep sounds. Press on the selector touch control for the zone to clear this information (Fig. 05).

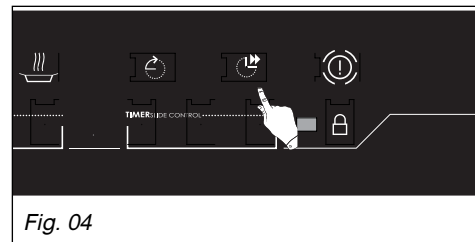



Fig. 04

 — You can allocate a time to each zone.

— You can stop the timer by pressing and holding the “RECOMMENDED timer  ” touch control. The corresponding timer display goes out and the zone continues to operate.

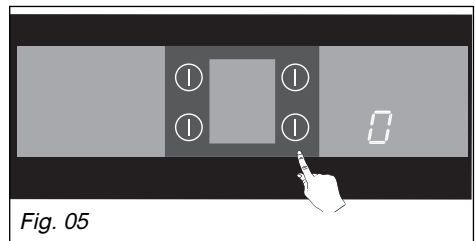


Fig. 05

## • USING THE INDEPENDENT TIMER

This function allows you to time an event, without cooking.

– Select an unused cooking zone. **0** and the indicator for the selected zone are displayed (Fig. 01).

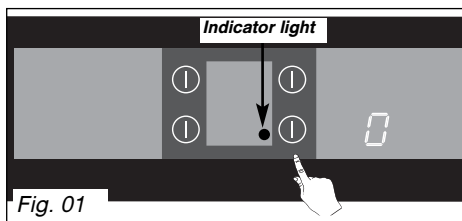


Fig. 01

– Set the time either using the timer slider or the “RECOMMENDED” timer touch control. A **t** flashes with the time selected (Fig. 02).

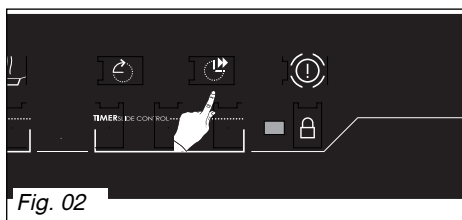


Fig. 02

Once set, “**t**” becomes fixed and the countdown begins.

(Fig. 03) shows a time of 20 minutes has been selected.

– You can stop the timer by selecting the corresponding cooking zone **1**.

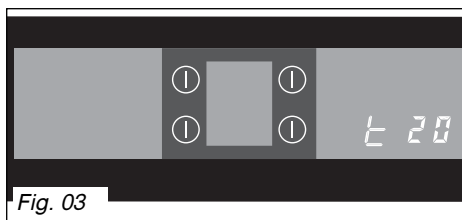


Fig. 03




**In this way you can activate up to 4 independent timers (with the hob turned off).**

**– During the final minute, the countdown is displayed in seconds.**


## • USING THE “ELAPSED TIME” FUNCTION

This function displays the time elapsed since the last time the power setting was adjusted on a given burner.

— To use this function, press the  button (Fig. 01).

The time elapsed appears in the display.

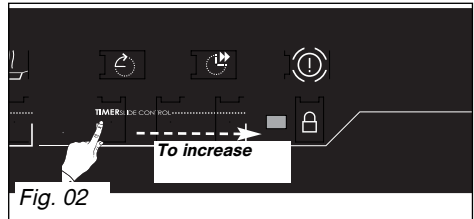
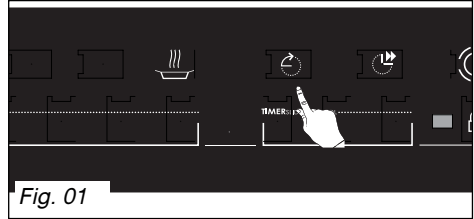
If you want your cooking to finish within a defined time.


— Press touch control  then, within 5 seconds, slide your finger on the timer slider to increase the cooking time to the value you want (Fig. 02).

The time display becomes fixed for 3 seconds, then the remaining cooking time will appear.

A beep will confirm your choice.



This function can be used with or without the timer.



— ***If a time is displayed on the timer, this time cannot be modified for 5 seconds after the touch control  has been pressed. After these 5 seconds have elapsed, you can modify your cooking time.***

## • ADJUSTING THE POWER PRESETS

This function allows you to display and change the power levels defined in the presets.

- Turn off the cooking zones on your hob.
- Select the touch control  or  to be changed by pressing and holding (Fig. 01).

The current preset power level is displayed.

- Set the new power level by sliding your finger to the left or right on the power slider as desired (Fig. 02).

 ..... **You can select between 1 and 5**

 ..... **You can select between 6 and 9**

A beep will confirm your action after a few moments.

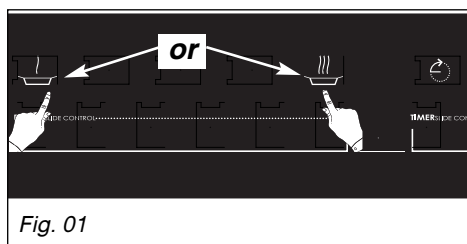


Fig. 01

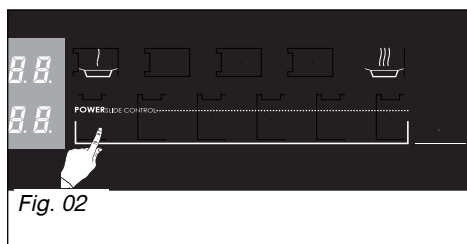


Fig. 02

## • CHILD SAFETY

This function allows you to lock your hob when it is shut off or when it is cooking.

### • To lock:

– Press and hold  (Fig. 01).

A beep sounds and the indicator lights up. The indicator will go out automatically after a few moments.

### • To unlock:

– Press and hold  (Fig. 01).

A double beep sounds and the indicator goes out.

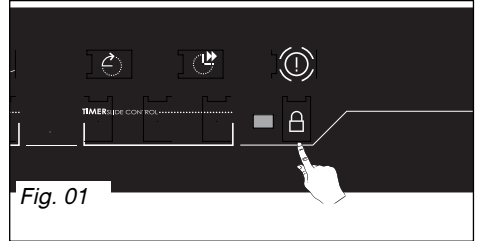




Fig. 01



**In “locked” mode, any action will produce a key symbol   on the displays.**

**You must unlock your hob before you can use it again.**


**– If you activate the lock while cooking, turning off the zones will take priority over the lock.**

## • CLEAN LOCK

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning.

### • To activate CLEAN LOCK:

– Your cooking hob must be turned off.


– Briefly press touch control  (Fig. 01).

You will hear a beep and the indicator will start flashing.

– After a preset time, the lock will automatically disengage. A double beep sounds and the indicator goes out.

## • OPERATING SAFETY

### • GENERAL STOP

— You can stop any gas burners currently operating by pressing touch control . This action cancels locking if this had been programmed.

### • TEMPERATURE LIMITER (MODEL DT11127\*)

— Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. If you leave empty cookware on a zone which is turned on, the power will be automatically limited to prevent damage to the cookware or hob.

### • PROTECTION AGAINST OVERFLOWS

— In case of overflow, or of a metallic object or wet cloth placed on the control buttons, the hob turns itself off, the displays light up and a beep sounds. Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

### • AUTO-STOP SYSTEM

— Should you forget that cooking is in progress, this safety function will automatically turn the hob off after a predefined time (between 1 and 8 hours depending on the power setting). “AS” is displayed and a beep sounds for about 2 minutes. Press on the main selector touch control to delete this information. A beep will confirm your setting.

### • “SMALL OBJECTS” SAFETY DEVICE (MODEL DT11127\*)

— If you place a small object on the area (a ring, a fork, etc), the hob will detect it and not deliver any power. The power display will flash.

**Note:** however, several small objects on the cooking zone at the same time could be identified as cookware. The hob will therefore deliver power in this case.



### **Note**

— *It is recommended to avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they may heat up.*

• **COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS**

• *Which burner should you use for your pans?*

Pan diameter	Pan diameter	Use
18 to 28 cm	Super fast	Frying - Boiling
16 to 22 cm	High-speed	Searing foods
12 to 20 cm	Semi-fast	Sauces - Reheating
8 to 14 cm	Auxiliary	Gentle simmer

– Adjust the ring of flames so that it does not extend beyond the edge of the pan (Fig. 01).

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

– Do not leave empty cookware over an ignited gas burner.

– Do not use cookware that partially covers the control panel.

– Do not use heat regulators, toasters, griddle pans or stewpots with feet which sit on or touch the glass top.

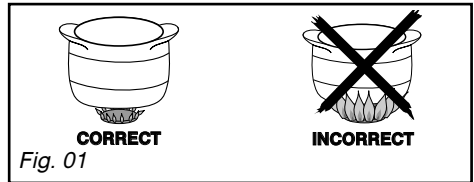


Fig. 01

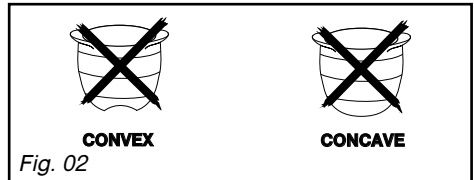


Fig. 02

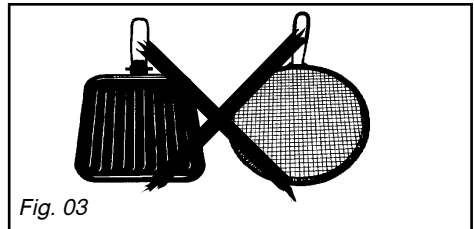


Fig. 03



– Ensure that all natural ventilation is used or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).

– Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example by opening a window, or more effective ventilation, by increasing the power of any mechanical ventilation device (a minimum air flow of 2 m<sup>3</sup>/hr per kW of gas power is required).

Example for this hob:

- total power:  $0.85 + 1.5 + 2.25 + 3.1 = 7.7 \text{ kW}$   
 $7.7 \text{ kW} \times 2 = 15.4 \text{ m}^3/\text{hr}$  minimum flow.

## • INDUCTION-SAFE COOKWARE

### • Which cookware is the most suitable?

You probably already have pans that are suitable for an induction hob.

– **Enamelled steel pans with or without non-stick coating:** casserole dishes, deep fryers, saucepans or griddle pans.

– **Cast-iron pans:** so as not to scratch the vitroceraic surface, avoid sliding pans over the hob surface, or choose a pan with an enamel-coated base.

– **Induction-safe stainless steel pans:** most stainless steel pans are suitable for induction cooking (saucepans, casserole dishes, frying pans and deep fryers).

– **Aluminium pans with special bases:** choose pans with flat, thick bottoms, which provide a more even cooking (the heat is distributed better).

### – An “INDUCTION CLASS” logo

Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking. We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom.

When you buy your cookware, make sure that this logo is on the package; it assures you that it is compatible with induction cooking.



To help you choose, a list of utensils is provided in this booklet.

### – Residual heat indicator

After intensive use, the cooking area may remain hot for a few minutes.

A **H** will be displayed. Do not touch the zones concerned during this time.

### • What type of pans can I use?

GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE, COPPER AND CERTAIN NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL COOKWARE.

### • The “cookware” test

Thanks to its cutting edge technology, the hob is able to recognise most types of cookware. Place your pan on a hotplate, for example at power level 4, if the display is normal, your pan is **OK to use**; if it **flashes**, your pan is **not suitable** for use on an induction hob. Even pans without a completely flat bottom can be used, as long as the bottom isn't too out of shape.

### • Automatic-stop

Automatic stop is a safety feature of your hob. It is automatically activated if you forget to turn off the cooker:

Power level used	The cooking plate switches off automatically after:
Positioned: between <b>1.....7</b> between <b>8.....11</b> above <b>12</b>	<b>8</b> hours <b>2</b> hours <b>1</b> hour

**AS** is shown on the display for the hotplate concerned, and a beep sounds for about 2 minutes. **AS** will continue to be displayed until you press one of the buttons for the hotplate. A double beep will sound to confirm that a button has been pressed.



## • INDUCTION-SAFE COOKWARE (continued)

### • Precautions for use

— When using non-stick pans (such as Teflon) and little or no butter or oil, briefly preheat on position 9 or position 10. Never use position 11 or 12, as this may damage your pan.

— Never heat sealed cans as they may explode (this applies to any type of cooking).

— It is recommended to avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they may heat up.



### Note

**Objects not intended for cooking should never be placed on the hob.**

**When cooking, never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and would permanently damage your appliance.**

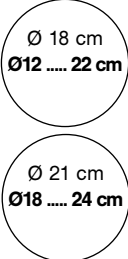
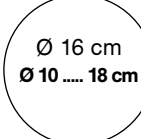
### • “Electronic” safety feature

If the temperature in the electronic circuits becomes too high, the safety feature will automatically reduce the power delivered by the hob.

### • “Empty saucepan” safety feature

Each heating zone is equipped with a safety device that constantly detects the temperature of the heating zone. Thus there is no risk of overheating caused by empty pans.

Use the correct hotplate for the pan (depending on the model)

Multiple cookware	Multiple services	Small cookware
<p><b>This 23 cm cooking zone:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Automatically adjusts to the pan.</li> <li>- Delivers the optimum power level.</li> <li>- Ensures excellent distribution of heat.</li> <li>- Provides an even cooking temperature, so that whether you are cooking large pancakes, a large fish, etc., or large amounts of small foodstuffs, they will <b>be cooked evenly</b>.</li> </ul>	 <p>Ø 18 cm Ø12 ..... 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø18 ..... 24 cm</p>	 <p>Ø 16 cm Ø 10 ..... 18 cm</p> <p>Gentle cooking (sauces, creams, etc.) Preparation of small amounts or individual portions.</p>



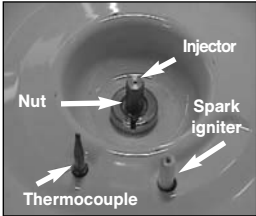
### Note

**- If an oven is located below your hob (see “Tips for flush mounting”), the hob’s thermal safety devices will make it impossible to use the hob and your oven’s pyrolysis function at the same time.**

**When using the induction hob, do not place objects that can be magnetised on the glass worktop (e.g. credit cards, cassettes, etc.)**

**Special warning for people with active implants (pacemakers, insulin pumps, etc.): your induction hob generates a magnetic field in the immediate area. We therefore recommend that you contact the manufacturer of your active implant to determine any possible incompatibilities.**

It will be easier to maintain your hob if you clean it **before it has completely cooled down**. However, never clean your appliance while it is in operation. Set all the controls to zero.

	WHAT TO DO?	PRODUCTS/ACCESSORIES TO USE
<p>➤ <b>Maintaining spark igniters and injectors</b></p>	 <p>➡ If the spark igniters become clogged, clean them using a small, stiff-bristled brush (non-metallic bristles).</p> <p>➡ The gas injector is located in the depression in the centre of the burner. Be careful not to obstruct it during cleaning, as this will undermine the performance of your hob. Use a safety pin to unblock the injector if necessary.</p>	<p>✓ Small, hard-bristled brush.</p>
<p>➤ <b>Maintaining pan supports and gas burners</b></p>	<p>➡ For tough stains, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.</p>	<p>✓ Gentle scouring cream. ✓ Cleaning sponge.</p>
<p>➤ <b>Maintaining the glass top</b></p>	<p>➡ Clean with warm water and then wipe. For tough stains, use special vitrocereamic glass cleaning products.</p>	<p>✓ Cleaning sponge. ✓ Special vitrocereamic glass products (e.g.:</p>
<p>➤ <b>Maintaining the induction zones</b></p>	<p>➡ Clean with warm water and then wipe. If necessary finish with the scouring side of a sponge then wipe. For tough stains, use special glass vitrocereamic products (see examples opposite)</p>	<p>✓ Cleaning sponge. ✓ Special glass vitrocereamic products (you can obtain cleaning products from your after-sales service department).</p>



- We recommend cleaning the hob fittings by hand rather than in a dishwasher.
- Do not use an abrasive sponge to clean your hob.
- Do not use a steam cleaner.



– In the event that a crack becomes visible in the glass worktop, immediately unplug the appliance to avoid an electric shock and contact the After-Sales Service department.

You have a doubt about whether your hob is working properly .... this does not necessarily mean there is a problem with your hob. **In all cases, check the following:**

ERROR CODE	WHAT IS HAPPENING?	WHAT TO DO
<p>▶ 2 beeps are heard then <b>F1 - F2 - F3 - F...</b> is displayed on the timer <b>BB</b>, followed by numbers then the display is cleared.</p> <p>▶ You are not able to operate any of the controls and the displays show nothing.</p>	<p>▶ This is the procedure for connecting your hob to the electric power.</p> <p>▶ If you press on the overall stop button <b>1</b> ; this is normal.</p> <p>▶ Electricity power cut.</p>	<p>✓ Wait for a few seconds for the display to <b>BB</b>, go out.</p> <p>✓ Your hob is ready to use.</p>
<p>▶ <b>BB</b> displays <b>E4</b> and one of the indicator lights for the faulty burner comes on for a few seconds then goes off.</p>	<p>▶ Your burner does not light.</p>	<p>✓ Check that you have electric power.</p> <p>✓ If you have power and the fault persists, call your After-Sales Service..</p>
<p>▶ <b>BB</b> displays <b>D2</b>.</p>	<p>▶ The cooking zones are not working. The gas changing switch is in the wrong position.</p>	<p>✓ Check that the gas is turned on and that the burners are correctly assembled.</p> <p>✓ Check that the injectors correspond to the gas being used (see table of technical characteristics).</p> <p>✓ Check that the corresponding burner is sparking properly.</p> <p>✓ After carrying out all these checks, turn it on again by pressing <b>1</b>.</p>
<p>▶ <b>BB</b> displays <b>E2</b> and one of the ring's indicator lights is flashing.</p>	<p>▶ The affected burner cannot be used.</p> <p>▶ However, you can use the other burner.</p>	<p>✓ Check the position of the gas changing switch and press on the overall gas stop button to erase the fault. Light again.</p> <p>✓ If the fault continues contact After Sales Service.</p>
<p>▶ <b>BB</b> displays <b>E7</b>, one of the indicators lights up to say the burner is faulty.</p>	<p>▶ You have a flame or a hot item on the safety unit (thermocouple).</p>	<p>✓ Press the overall gas stop button to clear the fault.</p> <p>✓ If the fault continues contact After Sales Service.</p>
<p>▶ <b>BB</b> displays <b>EE</b>.</p>	<p>▶ The hob has 2 faults.</p>	<p>✓ Press the overall gas stop button to clear the fault.</p> <p>✓ If the fault continues contact the After Sales Service.</p>



**Tip**

The display of an error code automatically blocks the use of the timer **BB**.

You have a doubt about whether your hob is working properly .... this does not necessarily mean there is a problem with your hob. **In all cases, check the following:**

ERROR CODE	WHAT IS HAPPENING?	WHAT TO DO
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>EE</b> displays <b>Ec</b> and one of the ring's indicator lights is on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ The affected burner cannot be used.</li> <li>➔ However, you can use the other burner.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Using the hob in an environment where the temperature is below 10°C may temporarily prevent the hob from working.</li> <li>✓ Press the overall gas stop button to clear the fault.</li> <li>✓ If the fault continues contact After Sales Service.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>EE</b> displays <b>E1</b> or a series of —</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ The electronic circuits are hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Check the installation.</li> <li>✓ Press the overall gas stop button to erase the <b>E1</b> display.</li> <li>✓ If the fault continues contact After Sales Service.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>EE</b> displays a <b>E - d</b> - <b>C</b> type fault not mentioned above.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ The rings are not working.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Press the overall gas stop button to clear the fault.</li> <li>✓ If the fault continues contact After Sales Service.</li> </ul>

You have a doubt about whether your hob is working properly .... this does not necessarily mean there is a problem with your hob. **In all cases, check the following:**

ERROR CODE	WHAT TO DO
<p>▶ Lighting the burners: No sparks appear when the touch controls are pressed.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Check the hob is correctly connected to the power supply.</li> <li>✓ Check that the spark igniters are clean.</li> <li>✓ Check that the burners are clean and correctly assembled.</li> </ul>
<p>▶ When lighting a burner, sparks appear on all the burners at the same time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ This is normal. The ignition function is centralised and controls all burners at the same time.</li> </ul>
<p>▶ There are sparks, but the burner does not light.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Check that the gas inlet pipe is not pinched.</li> <li>✓ Check that the length of the gas inlet pipe is less than 2 metres.</li> <li>✓ Check that the gas inlet is open.</li> <li>✓ If you use gas from a cylinder or tank, check that it is not empty.</li> <li>✓ If you have just installed the hob or changed the gas cylinder, repeat the operations for lighting the burners several times until gas arrives at the burners.</li> <li>✓ Check that the injector is not clogged; if it is, unclog it with a safety pin.</li> <li>✓ Light your burner before placing your saucepan on it.</li> </ul>
<p>▶ In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avoid strong air currents in the room.</li> <li>✓ Check that the correct injectors have been fitted for the type of gas being used (see the markings on the injectors in the "Gas settings" section).</li> <li>✓ Reminder: The default settings on the hob are for a mains gas supply (natural gas).</li> <li>✓ Check that the gas supply changeover switch is correctly positioned (see the "Changing the gas supply" section).</li> </ul>
<p>▶ The flames are irregular or uneven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Check the cleanliness of the burners and injectors under the burners, the assembly of the burners, etc.</li> <li>✓ Check that there is enough gas in the cylinder.</li> </ul>

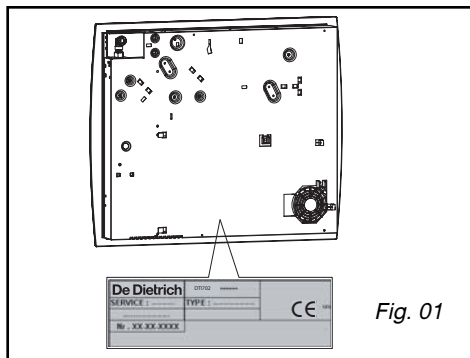
PREPARATIONS		TIME	HIGH SPEED	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
<b>SOUPS</b>	Bouillons Thick soups	8-10 minutes	X	X		
	Court bouillon Barbecue	8-10 minutes 8-10 minutes	X X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
	Chicory, spinach Cooked peas Provençal tomatoes Fried potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X X	X X X		
<b>MEAT</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Barbecue (cast iron grill)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X			
	French fries Fritters		X X			
<b>DESSERTS</b>	Rice pudding Fruit compote Pancakes Chocolate Custard	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X X	X X	X X

COOKING ZONE POWER LEVEL	PREPARING			FRYING BRINGING TO THE BOIL		COOKING/BROWNING RETURNING TO THE BOIL BOILING LIGHT BROTHS				COOKING/SIMMERING				KEEP WARM	
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	1	
<b>CLEAR SOUPS</b>															
BROTHS THICK SOUPS															
<b>FISH</b>															
COURT-BOUILLON FROZEN FOODS															
<b>SAUCES</b>															
THICK FLOUR-BASED WITH BUTTER AND EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)															
<b>VEGETABLES</b>															
CHICORY, SPINACH DRY VEGETABLES BOILED POTATOES BROWNED POTATOES SAUTEED POTATOES DEFROSTING OF VEGETABLES															
<b>MEAT</b>															
THIN CUTS OF MEAT PAN-FRIED STEAKS GRILLED MEAT (CAST IRON GRILL)															
<b>FRIED FOODS</b>															
FROZEN CHIPS FRESH CHIPS															
<b>OTHER</b>															
PRESSURE COOKER COMPOTES PANCAKES CUSTARD MELTED CHOCOLATE JAMS MILK FRIED EGGS PASTA JARS OF BABY FOOD (BAIN MARIE) RAGOUTS CREOLE RICE RICE PUDDING															

The maximum power levels should be used only for frying and bringing rapidly to the boil.

## • SERVICE CALLS

Any repairs to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on this brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate (Fig. 01).



### **ORIGINAL PARTS**

During any servicing, request the use of ***genuine replacement parts only.***







**FR** 02

**EN** 38

**ES** 74

**PT** 110 *Estimado/a cliente:*

**DE** 146 *Descubrir los productos De Dietrich, supone disfrutar emociones únicas que solo pueden producir los objetos de valor.*

*La atracción es inmediata desde el primer vistazo. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, creando objetos elegantes y refinados en perfecta armonía entre sí.*

*Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos. El diseño De Dietrich se apoya en materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico.*

*Al asociar la tecnología más evolucionada con los materiales nobles, De Dietrich se asegura de realizar productos de alta factura al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la cocina.*

*Le deseamos una utilización de este aparato llena de satisfacciones y estaremos encantados de conocer sus sugerencias y responder a sus preguntas. Le invitamos a formularlas a nuestro servicio de atención al cliente o en nuestra página web.*

*No se olvide de registrar su producto en [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) para disfrutar de las ventajas de la marca.*

*Agradeciéndole su confianza.*

*De Dietrich*

*Conozca todas las informaciones de la marca en [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visite La Galería De Dietrich, 6 rue de la Pépinière en Paris VIII  
Abierto de martes a sábado, de 10:00 a 19:00.*

*Atención al Cliente 0892 02 88 04.*

<b>1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO</b>	
• Consejo de seguridad	76
• Respeto del medio ambiente	77
• Descripción de la placa	78
• Cómo se presenta el panel de mandos	79
• Mandos de selección	79
• Mandos de ajustes	79
<b>2 / INSTALACIÓN DEL APARATO</b>	
• Consejos de empotramiento	80
• Conexión eléctrica	83
• Conexión gas	84
• Cambio de gas	86
<b>3 / UTILIZACIÓN DEL APARATO</b>	
• Descripción de su placa	90
• Detención de una zona de cocción	91
• Utilización del minuterero durante la cocción	93
• Utilización del minuterero independiente	94
• Utilización de la función “ELAPSED TIME”	95
• Utilización de las preselecciones de potencia	96
• Seguridad para niños	97
• Clean lock	97
• Seguridad en funcionamiento	98
• Recipientes adecuados para los quemadores de gas	99
• Elección de los recipientes - Seguridad inducción	100
<b>4 / MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO</b>	102
<b>5 / PEQUEÑAS AVERÍAS Y ANOMALÍAS</b>	103
<b>6 / CUADRO DE COCCIÓN GAS</b>	106
<b>7 / CUADRO DE COCCIÓN DE LOS FOCOS DE INDUCCIÓN</b>	107
<b>8 / SERVICIO TÉCNICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</b>	
• Intervenciones	108
• Atención al cliente	108



### **Importante**

Conserve este manual con el aparato. Si debe vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de instrucciones va con él. Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás.

## • CONSIGNAS DE SEGURIDAD

– Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.

– El aparato debe ser instalado de acuerdo con las normativas vigentes y utilizado únicamente en un lugar bien aireado. Consulte este manual antes de instalar o utilizar el aparato.

– Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.

– Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.

– Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las normas vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.

– Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana o una ventilación más eficaz, aumentar la potencia de la ventilación mecánica si existe...

– No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de LIMPIEZA o INFLAMABLES (aerosoles o recipientes a presión, papeles, libros de recetas...).

– Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).

– Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o a gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.

– Cuando conecte aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca de la placa, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con zonas calientes.

– Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.

– Las placas llevan colocada la marca CE.

– La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

– Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación de la placa son compatibles.

– Con el deseo de una mejora constante de nuestros productos, nos reservamos el derecho de añadir a sus características técnicas, funcionales o estéticas las modificaciones que conlleven los últimos avances técnicos.

– La utilización de un aparato de cocción con gas produce calor y humedad en el local en el que está instalado. Asegúrese de que la cocina tenga una buena ventilación: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

## • CONSIGNAS DE SEGURIDAD



### Atención

– Su aparato se suministra preajustado para ser utilizado con gas natural.

– Las condiciones de regulación están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.

Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página “Servicio Técnico y Atención al Cliente” (en esa página se explica en qué lugar del aparato se encuentran).

– Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

– El aparato no está pensado para que funcione con un minutero externo o un sistema de control a distancia separado.

– La placa es conforme a la norma EN 60335-2-6 en lo que respecta al calentamiento de los muebles y es de clase 3 en lo relativo a la instalación (según norma EN-30-1 -1).

– **ADVERTENCIA:** si la superficie tiene alguna resquebrajadura, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

## • RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

– Los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente llevándolo a los contenedores municipales previstos para ello.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por consiguiente, está marcado con este logotipo para indicarle que, en los países de la Unión Europea, los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, el

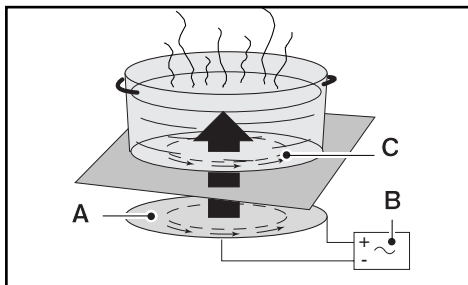
reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

## • PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN

– El principio de la inducción se basa en un fenómeno magnético.

Al colocar un recipiente en una zona de cocción y ponerla en marcha, los circuitos electrónicos de la placa producen corrientes “inducidas” en el fondo del recipiente que elevan instantáneamente su temperatura. Ese calor se transmite a los alimentos.

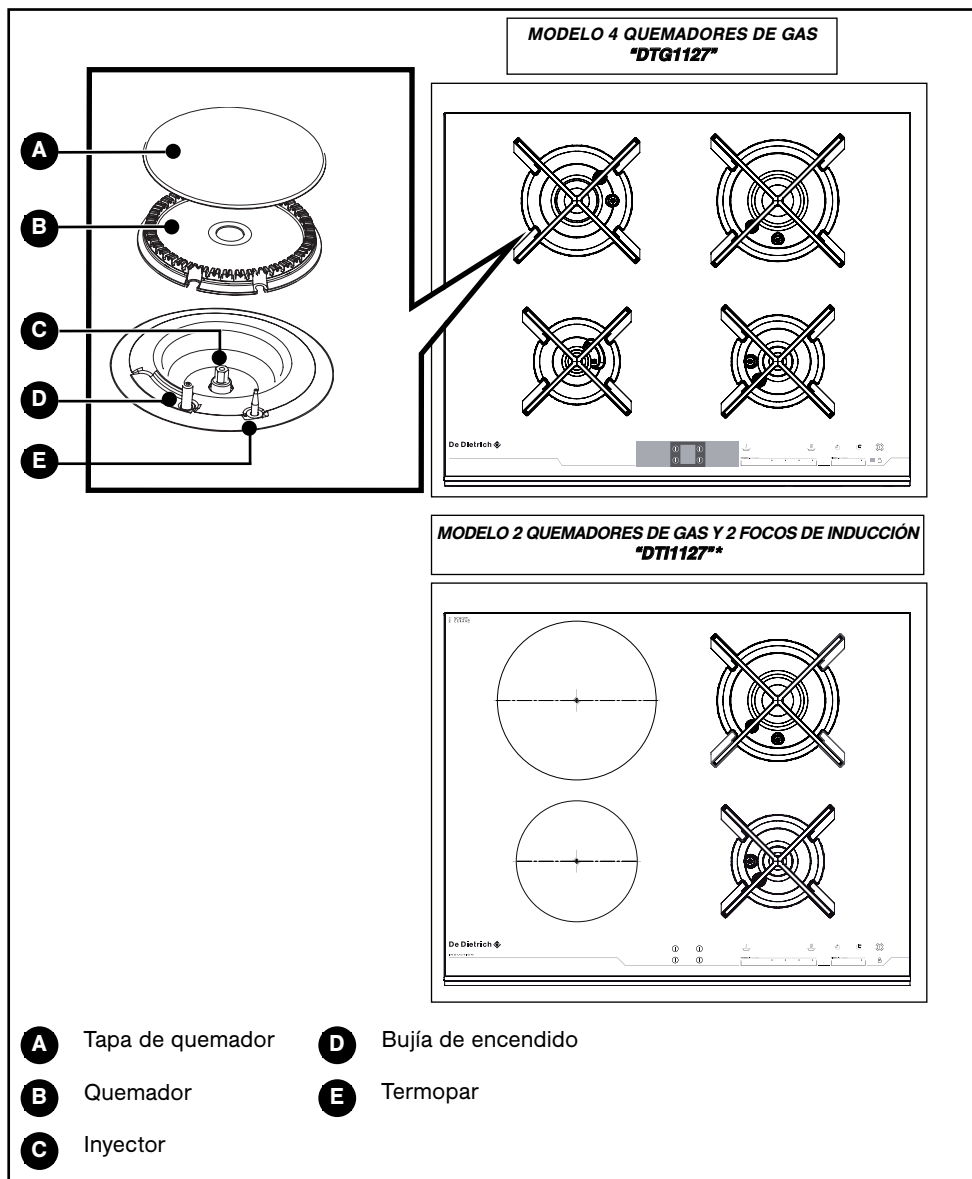


A - Inductor

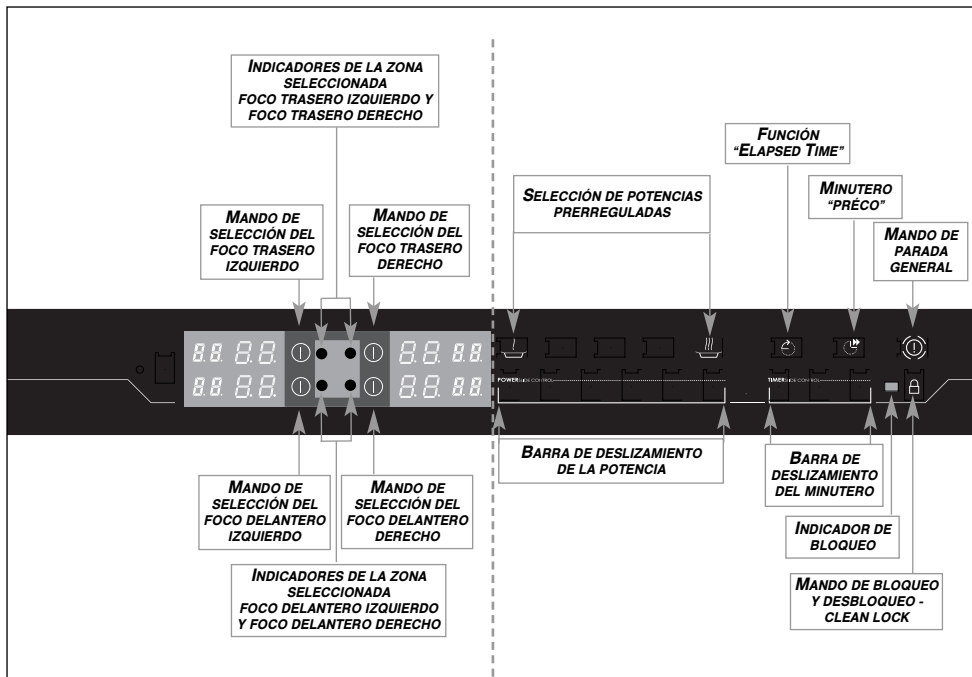
B - Circuito electrónico

C - Corrientes inducidas

## • DESCRIPCIÓN DE LA PLACA



## • CÓMO SE PRESENTA EL PANEL DE MANDOS



## • MANDOS DE SELECCIÓN

Estos mandos sirven para poner en marcha o detener las zonas de cocción. Cuando seleccione una zona, se encenderán el o los indicadores correspondientes y podrá regular sus parámetros.

### • En una zona seleccionada

● Indicador de zona seleccionada

⏏ Mando de marcha/parada

8.8. Presentación de la potencia

8.8. Presentación del minutero

## • MANDOS DE REGULACIÓN

Estos mandos permiten regular los parámetros de potencia, minutero, programación... de cada una de las zonas seleccionadas.

## • CONSEJOS DE EMPOTRAMIENTO

Modelo	Anchura	Profundidad	Grosor
Corte del mueble	56 cm	49 cm	Según mueble
Dimensiones totales encima de la encimera	65 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensiones totales debajo de la encimera	55 cm	47 cm	51 cm

**La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.**

**Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación de la placa son compatibles.**

Las condiciones de regulación están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.

El aparato no lleva conectado ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión, por lo que se deberá instalar de acuerdo con la normativa vigente y utilizarlo en un lugar bien aireado. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.

En este sentido, como la combustión se efectúa gracias al oxígeno del aire, es necesario que el aire se renueve continuamente y que los productos de la combustión sean evacuados (se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de potencia de gas).

**Ejemplo:**

**-Potencia total = 0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 kW.  
7,7 kW x 2 = 15,4 m<sup>3</sup>/h de caudal de aire mínimo.**

Estas placas son conformes con la norma EN 60335-2-6 sobre el calentamiento de los muebles y de clase 3 en lo que respecta a la instalación (según norma EN 30-1-1).



El aparato debe estar encastrado en la parte superior de un mueble soporte con un grosor mínimo de 3 cm, construido con un material resistente al calor o bien recubierto de un material que cumpla esta condición.

Para no entorpecer la manipulación de los utensilios de cocina, deberá existir, tanto a la derecha como a la izquierda, una distancia mínima de 30 cm desde la placa al mueble o pared adyacente.

Si debajo de la placa se coloca un panel horizontal, este deberá estar situado **obligatoriamente** a una distancia de entre 100 y 150 mm respecto a la parte superior de la encimera. En todo caso, no coloque ningún aerosol o envase a presión en el compartimento que pueda haber debajo de la placa.

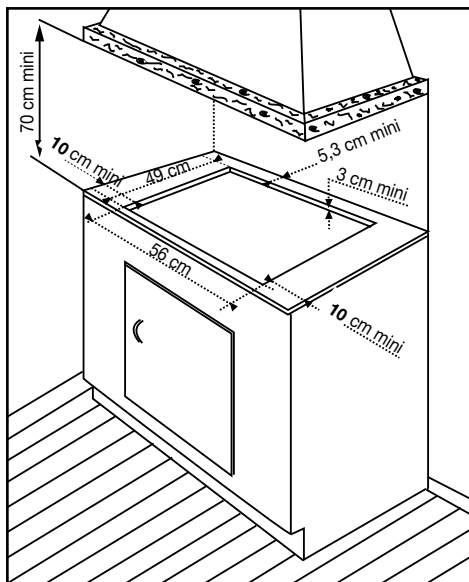
Coloque la placa de cocción en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de tirar de ella hacia usted.

Coloque las parrillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores.

Conecte el cable de alimentación de la placa a la instalación eléctrica de la cocina (consulte “**Conexión eléctrica**” de la placa de cocción).

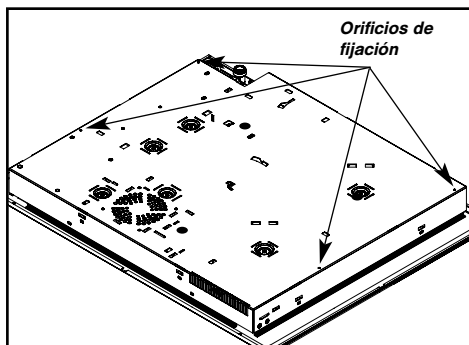
Si lo desea, puede inmovilizar la placa con cuatro bridas de fijación, suministradas con sus correspondientes tornillos (ver esquema), que se fijan a las cuatro esquinas del marco. **Utilice obligatoriamente los orificios previstos para ello.**

**Deje de atornillar cuando la brida de fijación comience a deformarse. No utilice un destornillador eléctrico.**



**Brida de fijación**

**Encimera**



Para asegurarse de que el cajón y la encimera queden herméticos, pegue la junta de espuma **por todo el perímetro exterior del marco**.

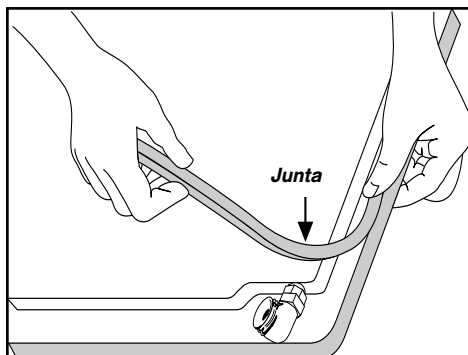
Pegue la junta incluida en la bolsa antes de colocar la placa:

1- Retire las parrillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores y marque su posición.

2- Dé la vuelta a la placa y colóquela con precaución encima de la abertura del mueble para no dañar las bujías de encendido.

3- Pegue la junta de espuma, suministrada con el aparato, **por todo el perímetro exterior del marco**. Esta junta garantizará que el vidrio y la encimera queden herméticos.

4- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas.

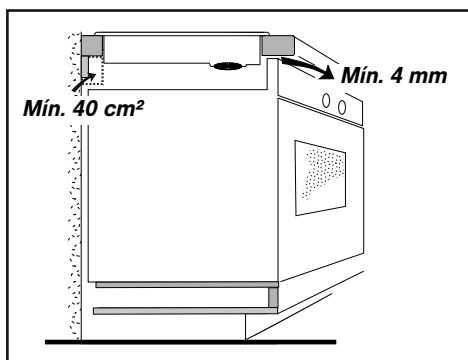


**EMPOTRAMIENTO ENCIMA DE UN MUEBLE CON PUERTA O CAJÓN** (ver esquema).

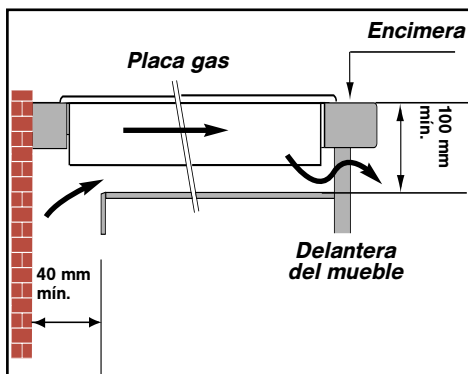
El empotramiento de la placa encima de un horno requiere dejar un paso de aire a lo largo de toda la parte delantera de al menos 4 mm.

Se desaconseja instalar la placa encima de un horno cuya ventilación no se efectúe por la parte delantera.

Abra en la pared derecha o izquierda del mueble del horno una entrada de aire de 40 cm<sup>2</sup> como mínimo.



**Atención**  
Las seguridades térmicas de la placa hacen imposible utilizarla al mismo tiempo que un horno en modo pirólisis.



• **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

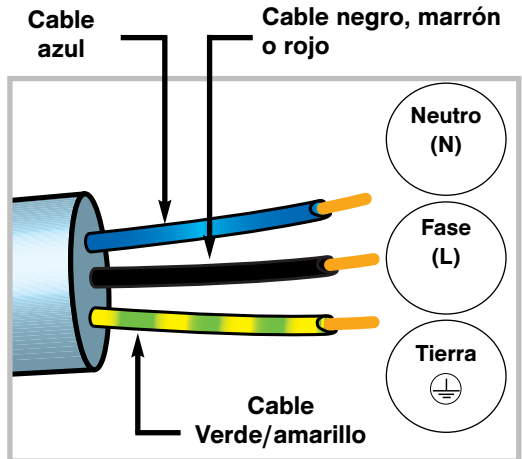
Esta placa de cocción debe estar conectada a la red de 220-240 V~ monofásica por medio de una toma de corriente con 2 polos + tierra normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar, de conformidad con las normas de instalación vigentes.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

SECCIÓN DEL CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR		
	Modelo DTG1127*	Modelo DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 conductores uno de ellos para tierra	
Sección de los conductores en mm <sup>2</sup>	1	1,5
Fusible	10A	16A

– Conecte los cables en la instalación respetando los colores (ver esquema).

Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso. Esta información desaparecerá al cabo de 20 segundos.



– El cable de protección (verde / amarillo) va conectado al borne de tierra  del aparato y se debe conectar al borne de tierra  de la instalación.

– Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

## • CONEXIÓN GAS

### • Observaciones preliminares

Si la placa de cocción se encuentra instalada encima de un horno o si existe el riesgo de que, debido a la proximidad de otros elementos calientes, se produzca un calentamiento de la conexión, esta se deberá realizar con un tubo rígido.

Si se utiliza un tubo flexible (caso del gas butano), este no deberá estar en contacto con ninguna parte móvil del mueble ni pasar por un lugar en el que pueda atorarse.



### Atención

**Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya duración de vida esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y poder ser inspeccionados en toda ella. Deben ser cambiados antes de que llegue su fecha límite de uso (marcada en el tubo). Sea cual sea el medio de conexión elegido, asegúrese de que ha quedado perfectamente estanco después de su instalación utilizando agua jabonosa.**

**En Francia, se debe utilizar un tubo o tubería con la marca NF Gaz**



La conexión de gas deberá efectuarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

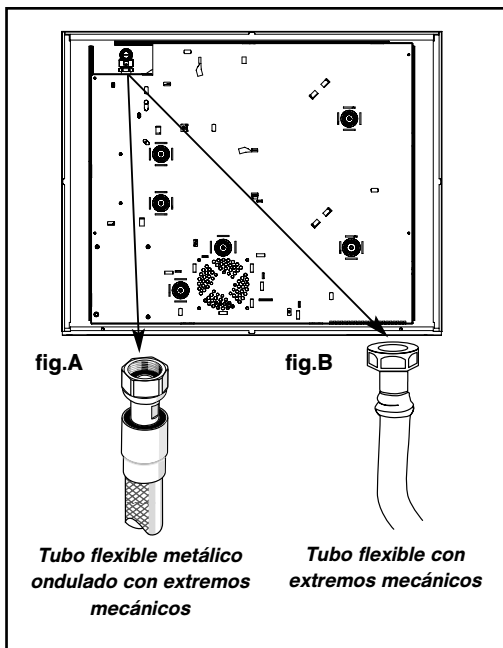
### • Gas distribuido por canalización de gas natural

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

– **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos enroscables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) **ondulado con extremos mecánicos** enroscables (de acuerdo con la norma NF D 36-121) cuya vida es ilimitada (Fig. A).

– **Conexión con un tubo flexible** de goma reforzado **con extremos mecánicos** enroscables (de acuerdo con la norma NF D 36-103) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. B).



**• Gas distribuido por bombona o depósito (gas butano / propano)**

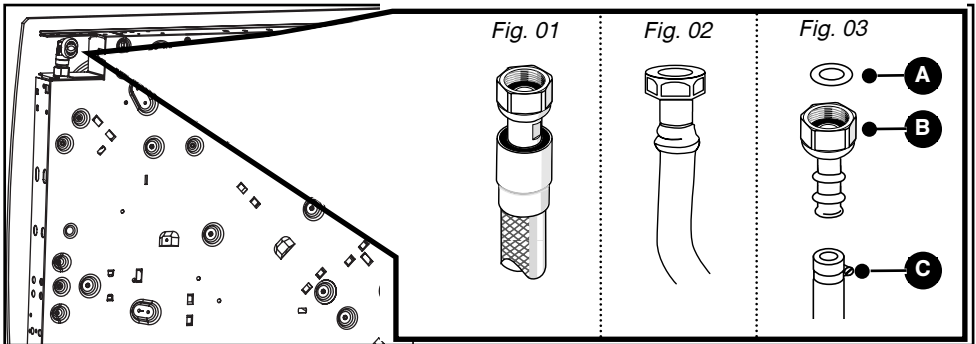
Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

– **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos enroscables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) **ondulado con extremos mecánicos** enroscables (de acuerdo con la norma NF D 36-125) cuya vida es ilimitada (Fig. 01).

– **Conexión con un tubo flexible** de goma reforzado **con extremos mecánicos** enroscables (de acuerdo con la norma NF D 36-112) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. 02).

En una instalación existente puede utilizarse un tubo flexible equipado con abrazaderas para tubos (de conformidad con la norma XP D 36-110) cuya duración de vida es de 5 años. En ese caso, es necesario utilizar un empalme sin olvidar colocar una junta de estanqueidad entre el empalme y el codo de la placa (Fig. 03).



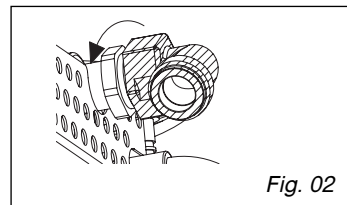
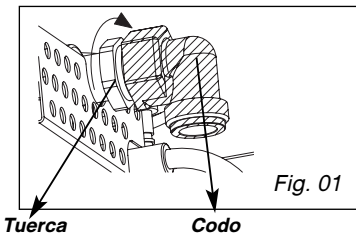
- A** Arandela de estanqueidad (no incluida)
- B** Extremo (no incluido)
- C** Abrazadera (no incluida)



**Atención**

Al realizar la conexión de gas de su placa, si está obligado a cambiar la orientación del codo montado en el aparato:

- ① Desenrosque la tuerca sujetando el codo (Fig. 1).
- ② Cambie la junta de estanqueidad (incluida en la bolsa).
- ③ Enrosque la tuerca sujetando el codo en la posición deseada y sin superar un par de apriete de 17 N.m (Fig. 2).



## • CAMBIO DE GAS



### Atención

Su aparato se suministra preajustado para ser utilizado con gas natural. Los inyectores necesarios para la adaptación al butano / propano se encuentran en la bolsa que contiene este manual.

Cada vez que cambie de gas, deberá sucesivamente:

- Adaptar la conexión de gas
- Cambiar los inyectores
- Conectar la placa eléctricamente
- Validar el tipo de gas

• **Adecuar la conexión de gas** de la placa a la nueva regulación de gas. Consulte el apartado “Conexión gas”.

• **Cambie los inyectores** procediendo como sigue:

- Retire las parrillas, las tapas y los quemadores de todos los fuegos (Fig. 01).
- Con ayuda de la llave suministrada, desenrosque los inyectores situados en el fondo de cada hueco y sáquelos (Fig. 02).
- Monte en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de conformidad con lo marcado en los inyectores y la tabla de las características del gas que se encuentra al final del capítulo ; para ello:
  - Enróselos primero manualmente hasta bloquear el inyector.
  - Apriete a fondo el inyector con ayuda de la llave.
  - Trace una línea en el quemador con la ayuda de un lápiz en el lugar indicado (Fig. 03).
  - Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca al otro lado (Fig.04).



### Atención

No supere este límite para evitar deterioros en el aparato.

- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las parrillas de soporte de cacerolas.



### Consejo

Cada vez que cambie de gas, marque la casilla correspondiente al nuevo gas en la etiqueta que lleva la bolsa. Consulte el párrafo “Conexión gas”.

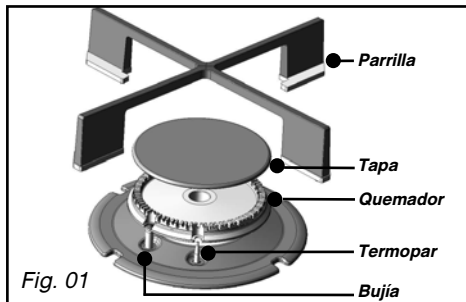


Fig. 01

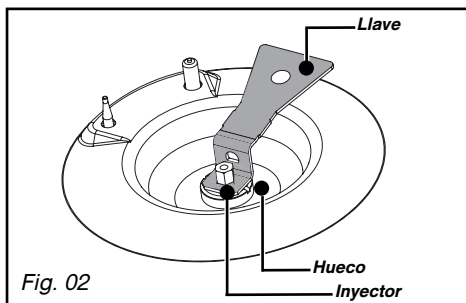


Fig. 02

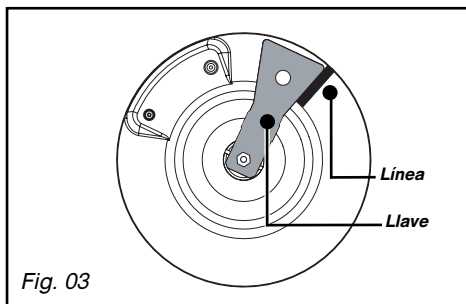


Fig. 03

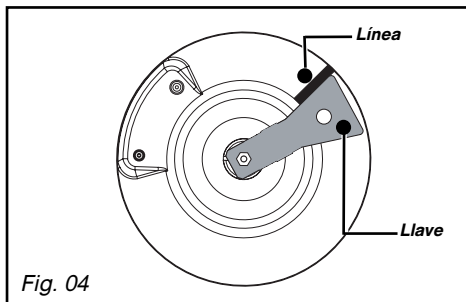




Fig. 04

- **Conexión eléctrica:**

— Conecte el cable eléctrico de la placa a la red eléctrica (220-240 V~) monofásica. Consulte el apartado “**Conexión eléctrica**”.

- **Valide el tipo de gas**

— Seleccione el mando .

Manteniendo pulsado este mando, pulse  (Fig. 01).

Una señal sonora indica la selección.

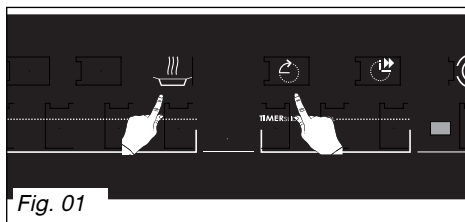



Fig. 01

En los 5 segundos siguientes,

— Pulse 2 veces el mando  (Fig. 02).

Una señal sonora indica la selección.

La pantalla del foco trasero indica el tipo de gas preseleccionado.

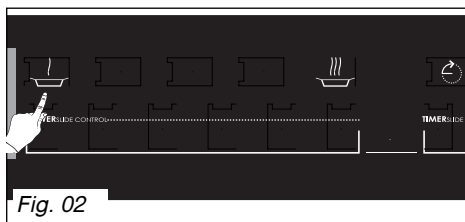


Fig. 02

**Indicación “1 GAS”  
PARA EL GAS NATURAL**

(Fig. 03)

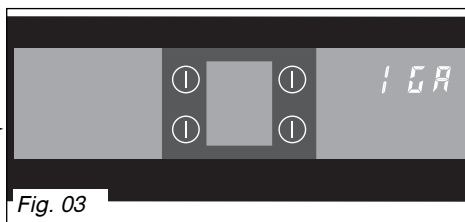


Fig. 03

**Indicación “2 GAS”  
PARA EL GAS BUTANO/PROPANO**

(Fig. 04)

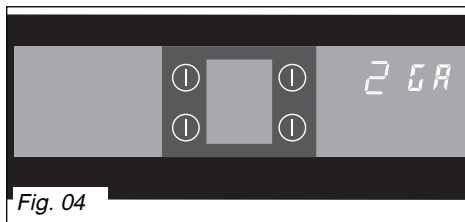


Fig. 04

— Para modificar el tipo de gas, utilice la barra de deslizamiento de la potencia deslizando el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.

El tipo de gas queda validado automáticamente al cabo de 5 segundos. (Fig. 05).

**LA PLACA ESTÁ LISTA PARA FUNCIONAR.**

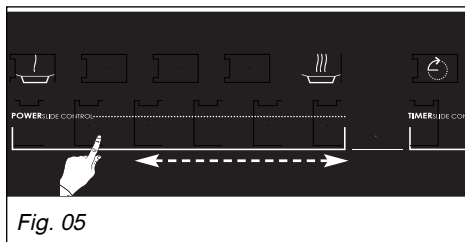


Fig. 05

## • Características del gas

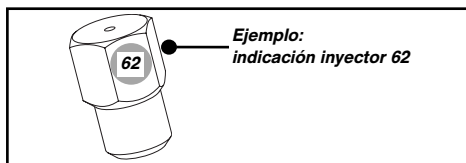
	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
<b>Aparato destinado a ser instalado en:</b> FR .....cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT .....cat: I12H3+ CY - EE - PL .....cat: I12H3B/P LT .....cat: I2H Gasto horario: 25 mbar A 15°C con 1 013 mbar	<b>Butano</b>  <b>G30</b>  28-30 mbar	<b>Propano</b>  <b>G31</b>  37mbar	<b>Gas Natural</b> <b>G20</b>  20 mbar	<b>Gas Natural</b> <b>G25</b>  25 mbar
<b>QUEMADOR RÁPIDO</b> Indicación marcada en el inyector	<b>7R</b>	<b>7R</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>
Gasto calorífico nominal (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Gasto calorífico reducido (kW)	0,830		0,870	0,870
Gasto horario (g/h)	156	154		
Gasto horario (l/h)			214	249
<b>QUEMADOR GRANDE RÁPIDO</b> Indicación marcada en el inyector	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Gasto calorífico nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Gasto calorífico reducido (kW)	0,830		0,870	0,870
Gasto horario (g/h)	229	225		
Gasto horario (l/h)			295	343
<b>QUEMADOR SEMIRRÁPIDO</b> Indicación marcada en el inyector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Gasto calorífico nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Gasto calorífico reducido (kW)	0,620		0,615	0,615
Gasto horario (g/h)	109	107		
Gasto horario (l/h)			143	166
<b>QUEMADOR AUXILIAR</b> Indicación marcada en el inyector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>
Gasto calorífico nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Gasto calorífico reducido (kW)	0,300		0,350	0,350
Gasto horario (g/h)	51	50		
Gasto horario (l/h)			81	94
<b>PLACA 4 FUEGOS GAS CON GRANDE RÁPIDO</b> Gasto calorífico total (kW)	7,50	7,50	7,70	7,70
Gasto máximo (g/h)	545	536		
(l/h)			733	852
<b>PLACA 2 FUEGOS GAS Y 2 FOCOS INDUCCIÓN</b> Gasto calorífico total (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Gasto máximo (g/h)	338	332		
(l/h)			438	509



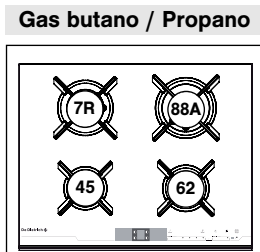
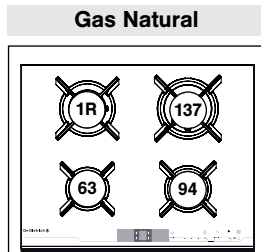
### • Señalización de los inyectores

El cuadro siguiente indica las implantaciones de los inyectores en su placa en función del gas utilizado.

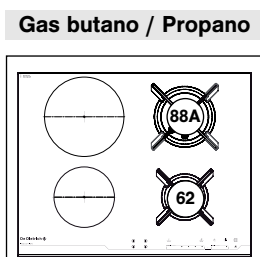
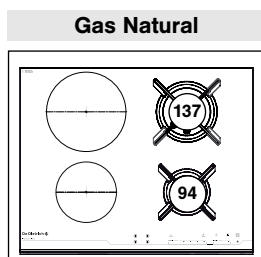
Cada número está marcado en el inyector.



**MODELO 4 QUEMADORES DE GAS "DTG1127"**



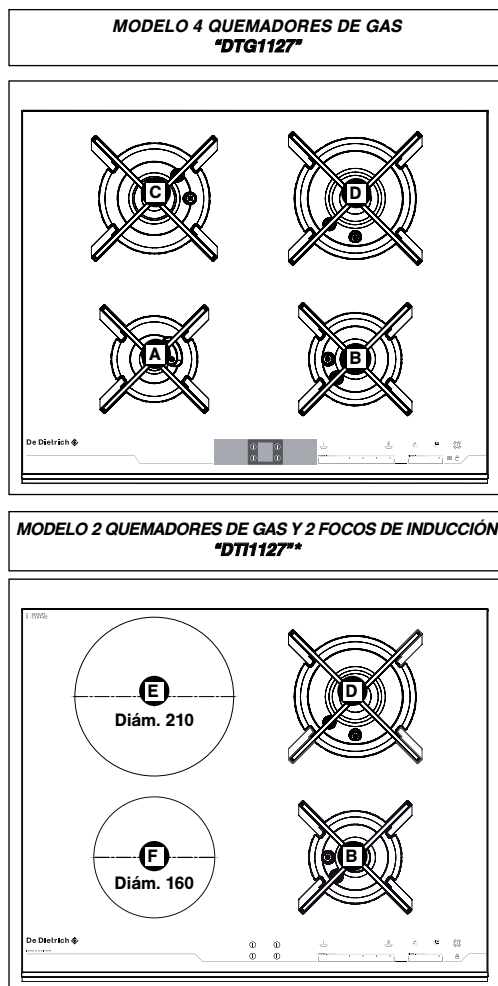
**MODELO 2 QUEMADORES DE GAS Y 2 FOCOS DE INDUCCIÓN "DTI1127"**



### ELECTRICIDAD

- Alimentación:	<b>220-240 V<sup>~</sup> - 50 Hz</b>
- Potencia total absorbida:	<b>3 100 W <sup>(1)</sup></b>
- <b>Dimensiones de la placa:</b>	
- Anchura	<b>650 mm</b>
- Profundidad	<b>520 mm</b>
- <b>Peso</b>	<b>11,4 kg</b>
- <b>Dimensiones del hueco:</b>	
- Anchura	<b>549 mm</b>
- Altura	<b>59 mm</b>
- Profundidad	<b>470 mm</b>

## • DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA



- A** Quemador delantero izquierdo ..... **quemador auxiliar** 0,85 kW\*
- B** Quemador delantero derecho ..... **quemador semirrápido** 1,50 kW\*
- C** Quemador trasero izquierdo ..... **quemador rápido** 2,25 kW\*
- D** Quemador trasero derecho ..... **quemador grande rápido** 3,10 kW\*
- E** Foco de inducción ..... **diámetro** 210 = 3100 W
- F** Foco de inducción ..... **diámetro** 160 = 2000 W

\*Potencias obtenidas con gas natural G20

• **UTILIZACIÓN DE UNA ZONA DE COCCIÓN**

— Coloque su recipiente sobre el foco de cocción.

— Pulse el mando de marcha/parada del foco correspondiente.

Una señal sonora y la indicación **0** parpadearán confirmando la selección (Fig. 01).

Se enciende el indicador del foco seleccionado.

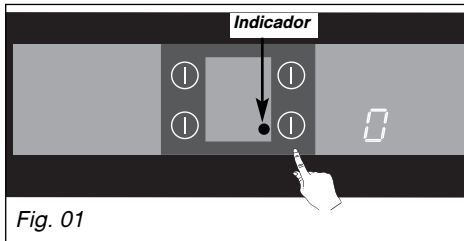


Fig. 01

— **Regule la potencia:**

Bien deslizando el dedo por la barra de deslizamiento de la potencia de izquierda a derecha para aumentarla (Fig. 02).

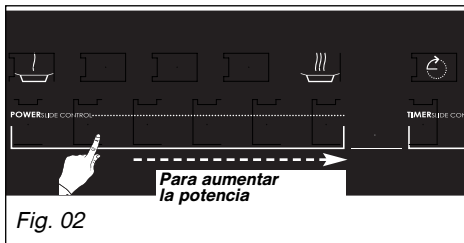


Fig. 02

Puede regular la potencia deslizando el dedo de derecha a izquierda para disminuirla (Fig. 03).

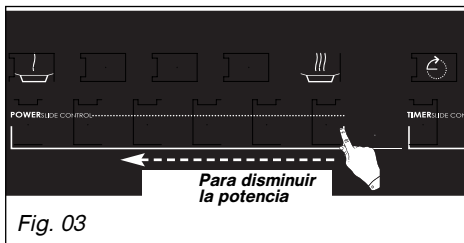




Fig. 03

**Q** — Si el movimiento es lento, regulará el nivel de potencia con mayor precisión que con un movimiento rápido.

O bien pulsando los mandos de potencias prerreguladas:  o  (Fig. 04).

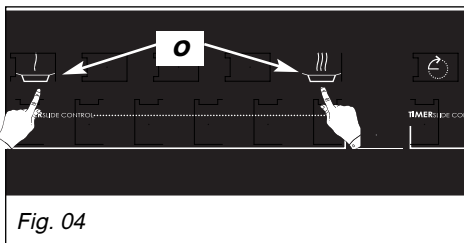


Fig. 04

 ..... Potencia 3 por defecto

 ..... Potencia 6 por defecto

(Fig. 05).

**Q** — Estos 2 mandos pueden ser modificados por el usuario. Ver capítulo: “Modificación de los mandos de prerregulaciones de potencia”.

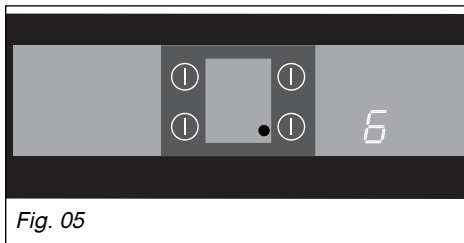


Fig. 05

• **Detención de una zona de cocción:**

– Mantener pulsado un momento el mando de selección del foco de cocción correspondiente (Fig. 06).

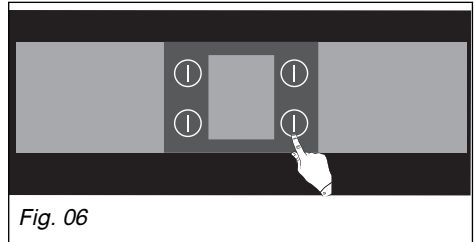


Fig. 06

– **Indicador de calor residual:**

Después de una cocción, la zona de cocción puede continuar caliente durante varios minutos.

Durante ese tiempo, aparecerá una "H" en la pantalla. Evite tocar esas zonas.



– **Las llamas del fuego de gas son más pequeñas a nivel de los dedos de parrilla para proteger el esmalte de la parrilla.**



**Atención**

– **En caso de que se apague accidentalmente (por ejemplo, por una corriente de aire), su placa está equipada con un sistema de reencendido automático. Está limitado en 2 reencendidos en un intervalo de 10 segundos.**

– **La temperatura máxima de utilización es de 10 °C para garantizar un funcionamiento óptimo de la llave.**

## • UTILIZACIÓN DEL MINUTERO DURANTE LA COCCIÓN

El minuterero funcionará con en el foco seleccionado (indicador encendido) (Fig. 01).

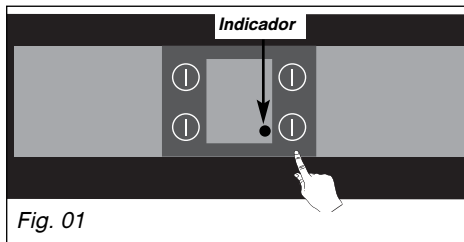


Fig. 01

— Regule el minuterero deslizando el dedo por la barra de deslizamiento del minuterero, de izquierda a derecha para aumentar (Fig. 02).

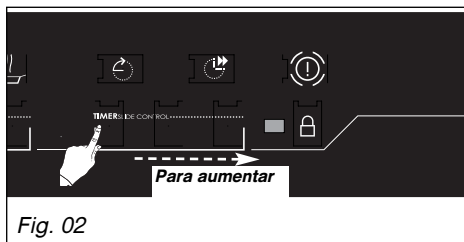


Fig. 02

— Puede ajustar el minuterero de derecha a izquierda para disminuir (Fig. 03).

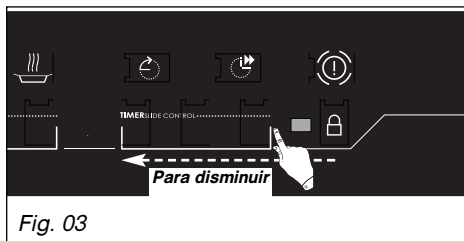



Fig. 03

• **Selección del minuterero “PRECO”**  
— también puede seleccionar el mando  y pulsar repetidas veces para regular el valor del minuterero (Fig. 04).

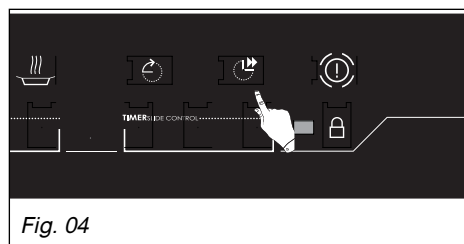



Fig. 04

Al finalizar la cocción, el minuterero indica  y una señal sonora le avisa. Pulse el mando de selección del foco para borrar la información (Fig. 05).

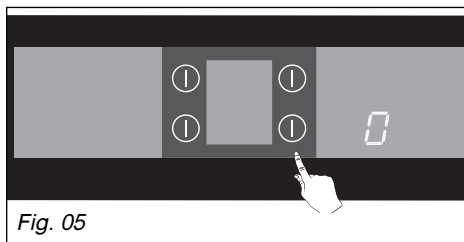



Fig. 05

 — Puede asignar un minuterero a cada uno de los focos.

— Se puede detener el minuterero manteniendo pulsado un momento el mando “minuterero PRECO ”. La pantalla del minuterero correspondiente se apaga y el foco continúa funcionando.

## • UTILIZACIÓN DEL MINUTERO INDEPENDIENTE

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

— Seleccione una zona de cocción no utilizada. Aparece en la pantalla **0** y se enciende el indicador de la zona seleccionada (Fig. 01).

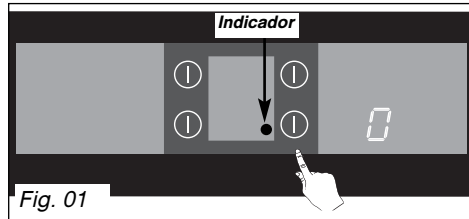


Fig. 01

— Regule el tiempo del minuterero bien con la barra de deslizamiento del minuterero o bien con el mando minuterero "PRECO". Parpadea **t** un con el valor del tiempo elegido (Fig. 02).

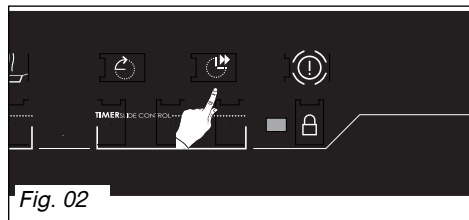


Fig. 02

Cuando se termina la regulación, la pantalla **t** vuelve a quedar fija y comienza la cuenta atrás.

La (Fig. 03) indica una selección del minuterero de 20 minutos.

— Puede detener el minuterero seleccionando la zona de cocción **⏻** correspondiente.

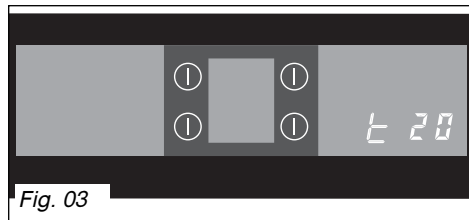


Fig. 03




— **Puede activar hasta 4 minutereros independientes (placa apagada).**

— **Durante el último minuto, la cuenta atrás se efectuará en segundos.**


## • UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “ELAPSED TIME”

Esta función permite mostrar el tiempo transcurrido desde el último cambio de potencia en el foco de cocción.

— Para utilizar esta función, pulse el mando  (Fig. 01).

El tiempo transcurrido parpadeará en la pantalla.



Si desea que su cocción finalice en un tiempo definido.

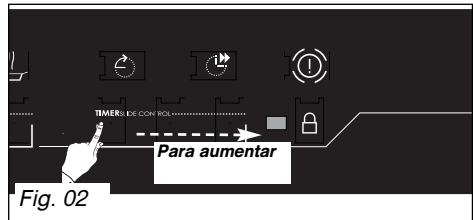
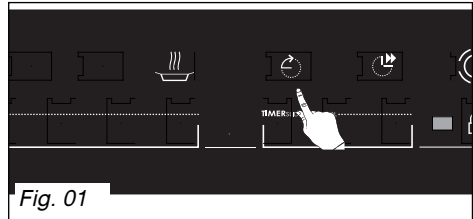
— Pulse el mando  y, antes de que transcurran 5 segundos, deslice el dedo por la barra de deslizamiento del minuterero para aumentar el tiempo de cocción que desea (Fig. 02).

La pantalla de tiempo queda fija durante 3 segundos y luego muestra el tiempo restante.

Se emite una señal sonora que confirma su selección.

Esta función existe con o sin la función de minuterero.



 — **Si el minuterero indica un tiempo, no podrá cambiarlo pulsando  antes de que hayan pasado 5 segundos. Transcurridos esos 5 segundos, ya podrá modificar el tiempo de cocción.**



## • REGULACIÓN DE LAS PRESELECCIONES DE POTENCIA

Esta función permite ver y modificar los niveles de potencia definidos en las preselecciones.

— Apague los focos de la placa.

— Seleccione el mando  o  que desea modificar manteniendo pulsado un momento (Fig. 01).

Aparece en la pantalla la potencia preseleccionada actual.

— Regule con la barra de deslizamiento de la potencia el nuevo valor de potencia que desea, deslizando el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha (Fig. 02).

 .....**Se puede seleccionar entre 1 y 5**

 .....**Se puede seleccionar entre 6 y 9**

Una señal sonora valida su acción al cabo de un momento.

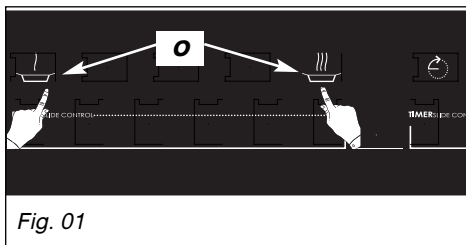


Fig. 01

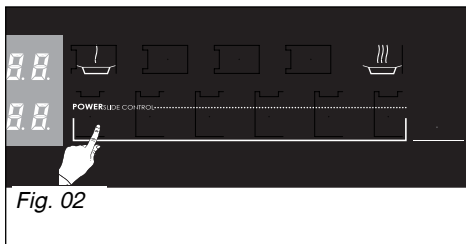



Fig. 02



## • SEGURIDAD PARA NIÑOS


Esta función permite bloquear la placa en posición apagada o en curso de cocción.

### • Para bloquear:

– Mantenga pulsado un momento  (Fig. 01).

Se escucha una señal sonora y se enciende el indicador. El indicador se apaga automáticamente al cabo de un momento.

### • Para desbloquear:

– Mantenga pulsado un momento  (Fig. 01).

Se escucharán dos pitidos y se apagará el indicador.

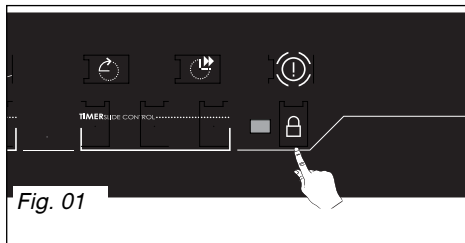




Fig. 01



– En el modo “bloqueo”, cualquier acción hará que aparezca el símbolo del candado   en las pantallas. Es necesario desbloquear la placa para poder volver a utilizarla.


– Si se activa el bloqueo durante la cocción, la parada de los focos tendrá prioridad sobre el candado.

## • CLEAN LOCK

Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante la limpieza.

### • Para activar CLEAN LOCK:

– La placa tiene que estar apagada.


– Pulse brevemente el mando  (Fig. 01).

Se escucha una señal sonora y se enciende el indicador.

– Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escucharán dos pitidos y se apagará el indicador.

## • **SEGURIDADES EN FUNCIONAMIENTO**

### • **PARADA GENERAL**

— Puede detener el o los fuegos de gas que estén funcionando utilizando el mando . Esta acción anula el bloqueo, si es que está activado.

### • **LIMITADOR DE TEMPERATURA (MODELO DT1127\*)**

— Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. Si nos olvidamos un recipiente vacío sobre un foco encendido, limitará automáticamente la potencia para evitar que se deteriore el recipiente o la placa.

### • **PROTECCIÓN EN CASO DE DESBORDAMIENTO**

— Si se desborda un líquido o se coloca un objeto metálico o un trapo mojado sobre los mandos de control, la encimera se apaga, aparecen unos trazos en la pantalla y se escucha una señal sonora. Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

### • **AUTO-STOP SYSTEM**

— Si se olvida de una cocción, según un tiempo predefinido, esta función de seguridad corta automáticamente la placa (1 a 8 horas según la potencia). aparece en la pantalla “AS” y se escucha una señal sonora durante unos 2 minutos. Pulse el mando de selección de la zona para borrar las informaciones. La acción se confirma con un doble pitido.

### • **SEGURIDAD “PEQUEÑOS OBJETOS” MODELO DT1127\*)**

— Si coloca un objeto de pequeñas dimensiones sobre un foco de inducción (un anillo, un tenedor, etc.), la placa lo detectará y dejará de dar potencia. La pantalla de la potencia parpadeará.

**Nota:** sin embargo, varios objetos pequeños que se encuentren a la vez sobre una misma zona podrían ser identificados como un recipiente. En ese caso, la placa podría suministrar potencia.



### **Atención**

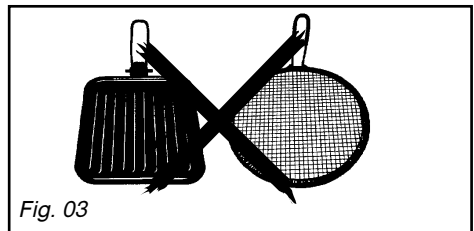
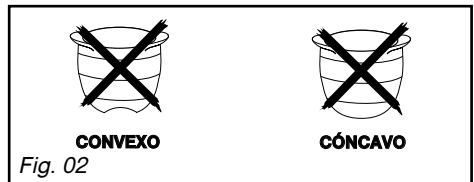
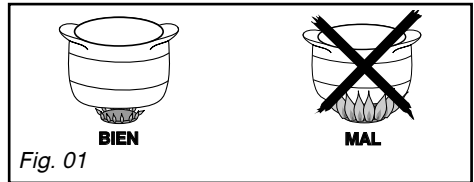
— *Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.*

• **RECIPIENTES ADECUADOS PARA LOS QUEMADORES DE GAS**

• *¿Qué quemador emplear según el recipiente utilizado?*

Diámetro del recipiente	Diámetro del recipiente	Uso
de 18 a 28 cm	Grande rápido	Freir - Hervir
de 16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a saltear
de 12 a 20 cm	Semirrápido	Salsas - Recalentar
de 8 a 14 cm	Auxiliar	Cocer a fuego suave

- Ajuste la corona de llamas de forma que estas no sobrepasen el perímetro del recipiente (Fig. 01).
- No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (Fig. 02).
- No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.
- No utilice recipientes que cubran parcialmente el panel de mandos.
- No utilice difusores, tostadoras de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio.



- Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).
  - Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica si esta existe (se necesita un caudal mínimo de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia de gas).
- Por ejemplo, para esta placa:  
 - potencia total: 0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 kW  
 7,7 kW x 2 = 15,4 m<sup>3</sup>/h de caudal mínimo

## • ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN

### • ¿Cuáles son los recipientes más adecuados?

Sin duda, usted ya posee recipientes adecuados.

– **Recipientes de acero esmaltado con o sin antiadherente:** olla a presión, freidora, sartén, parrilla de asar carne.

– **Recipientes de fundición:** para no rayar la vitrocerámica, evite hacerlos deslizar sobre la placa o elija un recipiente con fondo esmaltado.

– **Recipientes de acero inoxidable aptos para la inducción:** la mayoría de los recipientes de acero inoxidable son aptos para la cocción por inducción (cacerolas, cazuelas, sartenes, freidoras).

– **Recipientes de aluminio con fondo especial:** elija artículos con fondo grueso que garanticen una cocción más homogénea (el calor se reparte mejor).

### – Las siglas “CLASS INDUCTION”

Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción. Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano.

Cuando compre recipientes, asegúrese de que llevan este logotipo en el embalaje que le garantiza la compatibilidad con la inducción.



Para ayudarle a elegir, incluimos en este manual una lista de utensilios.

### – Indicador de calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos.

Durante ese tiempo aparecerá **H** en la pantalla. Evite tocar esas zonas.

### • ¿Cuáles son los materiales incompatibles?

LOS RECIPIENTES DE VIDRIO, CERÁMICA O BARRO, ALUMINIO SIN FONDO ESPECIAL O COBRE Y ALGUNOS ACEROS INOXIDABLES NO MAGNÉTICOS.

### • La prueba del “recipiente”

Gracias a su tecnología puntera, la placa de inducción es capaz de reconocer la mayoría de los recipientes. Coloque el recipiente en una zona de calor, por ejemplo en potencia 4; si la pantalla queda fija, el recipiente es compatible, pero si **parpadea**, el recipiente no es **apto** para la cocción por inducción. Algunos recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano pueden ser aptos, siempre que no esté demasiado deformado.

### • Automatic-stop

Automatic-stop es una función de seguridad de la placa. Se pone en marcha automáticamente si el usuario se olvida de apagar la placa con la preparación en curso:

Potencia utilizada	el foco se apagará automáticamente al cabo de:
Comprendida: entre <b>1.....7</b> entre <b>8.....11</b> más de <b>12</b>	<b>8</b> horas <b>2</b> horas <b>1</b> hora

La pantalla de zona de calor correspondiente indica **AS** y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Esta pantalla **AS** seguirá visible hasta que no pulse un mando cualquiera del foco en cuestión; una doble señal sonora confirmará la maniobra.

• **ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN (continuación)**

• **Precauciones de uso**

— Cuando utilice un recipiente con un recubrimiento interior antiadherente (tipo teflón) sin nada o con un poco de grasa, caliéntelo previamente en la posición 9 ó 10 un corto momento. No utilice la posición 11 ó 12 porque podría dañar el recipiente.

— No caliente un bote de conserva cerrado ya que podría estallar (esta precaución es válida también para los demás modos de cocción).

— Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.



**Atención**

La placa no se debe utilizar para guardar nada.

No utilice nunca una hoja de papel de aluminio para cocinar, ni coloque directamente sobre la placa de inducción productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato.

• **Seguridad “electrónica”**

Si la temperatura de los circuitos electrónicos se hace excesiva, una seguridad disminuirá automáticamente la potencia que emite la placa.

• **Seguridad “cacerola vacía”**

Cada zona de calor está equipada con una seguridad que detecta en todo momento la temperatura de la zona de calor. De este modo, queda eliminado el riesgo de recalentamiento debido a las cacerolas.

Utilice las zonas de cocción en función de los recipientes (según modelo)

multirrecipientes	multiservicios	Pequeños recipientes
<p><b>Esta zona de cocción de 23 cm:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se adapta automáticamente al recipiente.</li> <li>- Aporta la potencia óptima.</li> <li>- Proporciona un excelente reparto del calor.</li> <li>- Proporciona una temperatura de cocción homogénea por lo que podrá preparar tanto crepes de gran diámetro, pescados de gran tamaño, etc., como gran cantidad de pequeñas piezas, que se <b>harán de manera uniforme</b>.</li> </ul>		<p>Preparación suave (salsas, cremas...).</p> <p>Preparación de pequeñas cantidades o porciones individuales...</p>



**Atención**

- Si el horno se encuentra bajo la placa (ver “Empotramiento”), las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en modo “pirólisis”.

Mientras esté utilizando la placa de inducción, no coloque objetos magnetizables sobre la encimera de vidrio (ej.: tarjetas de crédito, casetes...)

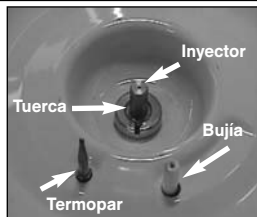
Las personas con implantes activos (estimuladores cardiacos, bombas de insulina...) deberán tener cuidado: la placa de inducción genera un campo electromagnético en su entorno. Por lo tanto, le recomendamos que consulte al fabricante de su implante activo para saber si hay alguna incompatibilidad.

La limpieza de la placa es más fácil si se efectúa **antes de que se haya enfriado totalmente**. Ahora bien, no limpie nunca la placa mientras esté funcionando. Ponga en cero todos los mandos.

### ¿CÓMO PROCEDER?

### PRODUCTOS Y ACCESORIOS A EMPLEAR

#### ► Limpieza de las bujías y los inyectores



► En caso de suciedad de las bujías de encendido, límpielas con ayuda de un pequeño cepillo de pelo duro (no metálico).

► El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de agujero. Tenga cuidado de no obstruirlo durante la limpieza ya que perjudicaría al rendimiento de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desatascar el inyector.

✓ Pequeño cepillo de pelo duro.

#### ► Limpieza de las parrillas y los quemadores de gas

► En caso de manchas persistentes, utilice un detergente en crema no abrasivo y a continuación aclárelo con agua limpia. Seque cuidadosamente todas las piezas del quemador antes de volver a utilizar la placa de cocción.

✓ Crema suave para fregar.  
✓ Esponja de baño.

#### ► Limpieza de la superficie de vidrio

► Limpie con agua caliente y séquelo. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica.

✓ Esponja de baño.  
✓ Productos especiales para vitrocerámica (ej.: Cera-clen).

#### ► Limpieza de los focos de inducción

► Límpielo con agua caliente y séquelo. Puede terminar con el lado rascador de la esponja y después secarlo. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica (ver ejemplo).

✓ Esponja de baño.  
✓ Productos especiales para vitrocerámica (puede comprar productos de limpieza al Servicio Técnico).



- *Es mejor limpiar a mano los elementos de la placa a hacerlo en el lavavajillas.*
- *No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa.*
- *No utilice un aparato de limpieza a vapor.*



- *Si observa algún agrietamiento o fisura en la superficie de cristal, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar una descarga eléctrica.*

Si tiene dudas sobre el correcto funcionamiento de su placa... ..... no significa forzosamente que haya una avería. **En todo caso, compruebe los siguientes puntos:**

CÓDIGOS ERROR	¿QUÉ OCURRE?	¿QUÉ HACER?
<p>➤ 2 pitidos y la pantalla muestra <b>F1 - F2 - F3</b> o <b>F...</b> en el minitero <b>BB.</b>, a continuación números y se apaga.</p>	<p>➤ Es el procedimiento para poner en tensión la placa. ➤ Si ha pulsado el mando de parada general <b>Ⓛ</b> ; es normal.</p>	<p>✓ Espere unos segundos a que se apague <b>BB.</b> ✓ La placa está lista para utilizarla.</p>
<p>➤ No consigue controlar la placa y las pantallas no indican nada.</p>	<p>➤ Corte de corriente.</p>	<p>✓ Compruebe que tiene corriente. ✓ Si tiene corriente y el fallo persiste, llame al Servicio Técnico.</p>
<p>➤ <b>BB.</b> indica <b>E4</b> y uno de los indicadores del quemador con fallo se enciende unos segundos y se apaga a continuación.</p>	<p>➤ El quemador no llega a encenderse.</p>	<p>✓ Compruebe que el gas está abierto o que los quemadores están conectados correctamente. ✓ Compruebe que los inyectores corresponden al gas utilizado (ver cuadro de características técnicas). ✓ Compruebe que se producen chispas en el quemador correspondiente. ✓ Después de todas estas comprobaciones, vuelva a intentar ponerla en marcha pulsando xxx %.</p>
<p>➤ <b>BB.</b> se lee <b>D2</b>.</p>	<p>➤ Los focos no funcionan. Fallo de posición del interruptor de cambio de gas.</p>	<p>✓ Compruebe la posición del interruptor de cambio de gas y pulse el mando de parada general para borrar el fallo. Vuelva a encender la placa. ✓ Si el fallo persiste, llame al Servicio Técnico.</p>
<p>➤ <b>BB.</b> se lee <b>E2</b> y uno de los indicadores del quemador parpadea.</p>	<p>➤ El quemador en cuestión está inutilizable. ➤ Pero puede utilizar los demás quemadores.</p>	<p>✓ Pulse el mando de parada general para borrar el fallo. ✓ Si el fallo persiste, llame al Servicio Técnico.</p>
<p>➤ <b>BB.</b> se lee <b>E7</b>; uno de los indicadores se enciende señalando el quemador que falla.</p>	<p>➤ Tiene una llama o un cuerpo caliente sobre el elemento de seguridad (termpopar).</p>	<p>✓ Pulse el mando de parada general para borrar el fallo. ✓ Si el fallo persiste, corte el gas y llame al Servicio Técnico.</p>
<p>➤ <b>BB.</b> se lee <b>EE</b>.</p>	<p>➤ La placa tiene 2 fallos.</p>	<p>✓ Pulse el mando de parada general para borrar el fallo. ✓ Si el fallo persiste, corte el gas y llame al Servicio Técnico.</p>



**Consejo**

La aparición de un código de error en la pantalla bloquea automáticamente la utilización del minitero **BB.**

Si tiene dudas sobre el correcto funcionamiento de su placa... ..... no significa forzosamente que haya una avería. **En todo caso, compruebe los siguientes puntos:**

CÓDIGOS ERROR	¿QUÉ OCURRE?	¿QUÉ HACER?
<p>▶ <b>EE</b> se lee <b>EC</b> y uno de los indicadores de los quemadores está encendido.</p>	<p>➔ El quemador en cuestión está inutilizable. ➔ Pero puede utilizar los demás quemadores.</p>	<p>✓ La utilización con una temperatura ambiente inferior a 10 °C puede bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa. ✓ Pulse el mando de parada general para borrar el fallo. ✓ Si el fallo persiste, llame al Servicio Técnico.</p>
<p>▶ <b>EE</b> se lee <b>E1</b> o una serie de —</p>	<p>➔ Los circuitos electrónicos se han recalentado.</p>	<p>✓ Compruebe las condiciones de empotramiento. ✓ Pulse el mando de parada general de gas para borrar la indicación <b>E1</b>. ✓ Si el fallo persiste, llame al Servicio Técnico.</p>
<p>▶ <b>EE</b> indica un fallo de tipo <b>E - d - C</b> que no aparece aquí.</p>	<p>➔ Los focos han dejado de funcionar.</p>	<p>✓ Pulse el mando de parada general para borrar el fallo. ✓ Si el fallo persiste, llame al Servicio Técnico.</p>



Si tiene dudas sobre el correcto funcionamiento de su placa... ..... no significa forzosamente que haya una avería. **En todo caso, compruebe los siguientes puntos:**

¿QUÉ HACER?	CÓDIGOS ERROR
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Compruebe la conexión eléctrica de la placa de cocción.</li> <li>✓ Compruebe la limpieza de las bujías de encendido.</li> <li>✓ Compruebe la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Encendido de los quemadores. No se producen chispas cuando pulsan los mandos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Es normal. La función de encendido está centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cuando se enciende un quemador, se producen chispas en todos los quemadores a la vez.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Compruebe que el tubo de llegada del gas no está oprimido.</li> <li>✓ Compruebe que la longitud de la entrada de gas es inferior a 2 metros.</li> <li>✓ Compruebe que la entrada de gas está abierta.</li> <li>✓ Si utiliza el gas en bombona o en depósito, compruebe que no están vacíos.</li> <li>✓ Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, repita varias veces las operaciones de encendido hasta que llegue gas a los quemadores.</li> <li>✓ Compruebe que el inyector no está obstruido y, si fuera así, desátasquelo con un imperdible.</li> <li>✓ Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se producen chispas, pero los quemadores no se encienden.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación.</li> <li>✓ Compruebe que el gas utilizado se corresponde con los inyectores instalados (ver la indicación de los inyectores en el capítulo <b>Características del gas</b>).</li> <li>✓ Recuerde: las placas de cocción vienen reguladas de fábrica para gas ciudad (gas natural).</li> <li>✓ Compruebe que el interruptor de cambio de gas está colocado correctamente (ver apartado "<b>Cambio de gas</b>").</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ En modo ralenti, el quemador se apaga o la llama sigue siendo grande.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Compruebe la limpieza de los quemadores y los inyectores situados bajo los quemadores, el montaje de los quemadores, etc.</li> <li>✓ Compruebe que queda suficiente gas en la bombona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La llama tiene un aspecto irregular.</li> </ul>

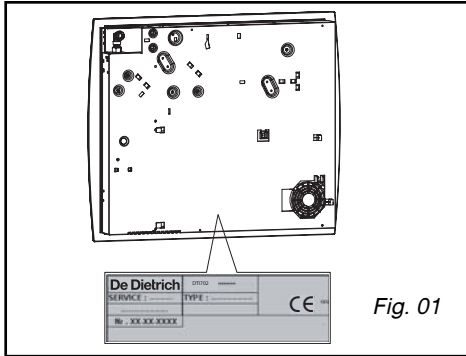
PREPARACIONES		TIEMPO	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMIRRÁPIDO	AUXILIAR
<b>SOPAS</b>	Caldos	8-10 minutos	X			
	Purés espesos			X		
<b>PESCADO</b>	Caldo corto	8-10 minutos	X			
	Asados	8-10 minutos	X			
<b>SALSAS</b>	Holandesa, bearnesa	10 minutos			X	X
	Bechamel, aurora				X	X
<b>VERDURAS</b>	Endibias, espinacas	25-30 minutos	X			
	Guisantes	15-20 minutos	X	X		
	Tomates a la provenzal		X	X		
	Patatas doradas		X	X		
	Pasta		X	X		
<b>CARNES</b>	Filete	90 minutos	X			
	Carne guisada, Oso-bucco	10-12 minutos	X			
	Escalope	10 minutos	X			
	Solomillo (parrilla fundición)		X			
<b>FRITOS</b>	Patatas fritas		X			
	Buñuelos		X			
<b>POSTRES</b>	Arroz con leche	25 minutos	X			X
	Compota de frutas	3-4 minutos	X	X		
	Crepes	3-4 minutos				
	Chocolate Natilla	10 minutos			X	X

PREPARACIONES		FREIR HERVIR		COCER/DORAR RECUPERAR LA EBULLICIÓN EBULLICIÓN SUAVE					COCER / A FUEGO SUAVE				MANTENER CALIENTE		
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
<b>SOPAS</b>	CALDOS														
	PURÉS ESPESOS														
<b>PESCADOS</b>	CALDO CORTO														
	CONGELADOS														
<b>SALSAS</b>	ESPESA A BASE DE HARINA														
	MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)														
<b>VERDURAS</b>	ENDOBIAS, ESPINACAS														
	LEGUMBRES														
	PATATAS COCIDAS														
	PATATAS ASADAS														
	PATATAS SALTEADAS DESCONGELACIÓN DE VERDURAS														
<b>CARNES</b>	CARNES POCO GRUESAS														
	FILETE FRITO														
	ASADO (PARRILLA FUNDICIÓN)														
<b>FRITOS</b>	FRITOS CONGELADOS														
	FRITOS FRESCOS														
<b>VARIANTES</b>	OLLA A PRESIÓN														
	COMPOTAS														
	CREPES														
	NATILLA														
	CHOCOLATE FUNDIDO														
	MERMELADAS														
	LECHE														
	HUEVOS AL PLATO														
	PASTA														
	POTITOS DE BEBÉ (BAÑO MARÍA)														
GUISADOS															
ARROZ															
ARROZ CON LECHE															

Las potencias máximas están reservadas para los fritos y para hacer hervir rápidamente.

## • INTERVENCIONES

Si se debe realizar alguna intervención en su aparato, la deberá realizar un profesional cualificado autorizado por la marca. Al llamar al servicio técnico, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características (Fig. 01).



### **PIEZAS ORIGINALES**

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente **piezas de recambio certificadas originales**.





**FR** 02

**EN** 38

**ES** 74

**PT** 110 *Caro/a cliente,*

**DE** 146 *Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem criar.*

*A sedução é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.*

*A seguir, vem a vontade irresistível de tocar. O design De Dietrich tem como trunfos os materiais robustos e prestigiantes. Privilegia-se o autêntico.*

*Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha.*

*Desejamos-lhe toda a satisfação durante a utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e responder às suas perguntas. Convidamo-lo a formulá-las ao nosso serviço de apoio ao cliente ou no nosso website.*

*Convidamo-lo a registar o seu produto em [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) para desfrutar das vantagens da marca.*

*Agradecemos a sua confiança.*

*De Dietrich*

*Encontre todas as informações da marca em [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visite a Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris VIIIème  
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.*

*Serviço de apoio ao cliente: 0892 02 88 04.*

1/ INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR	
• Instruções de segurança	112
• Respeito pelo meio ambiente	113
• Descrição da sua placa	114
• Como é apresentado o painel de comando	115
• Botões de selecção	115
• Botões de regulação	115
2/ INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Conselhos para o encastramento	116
• Ligação eléctrica	119
• Ligação do gás	120
• Mudança de gás	122
3/ UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Descrição da parte superior	126
• Utilização de uma zona de aquecimento	127
• Utilização do temporizador durante a cozedura	129
• Utilização do temporizador independente	130
• Utilização da função “ELAPSED TIME”	131
• Utilização das pré-selecções da potência	132
• Sistema de segurança para crianças	133
• Clean lock (bloqueio para limpeza)	133
• Segurança em funcionamento	134
• Recipientes adaptados aos bicos de gás	135
• Escolha dos acessórios - Segurança na indução	136
4/ MANUTENÇÃO NORMAL DO SEU APARELHO	138
5/ PEQUENAS AVARIAS E ANOMALIAS	139
6/ TABELA DE COZEDURA A GÁS	142
7/ TABELA DE COZEDURA DOS FOCOS POR INDUÇÃO	143
8/ SERVIÇO PÓS-VENDA E RELAÇÕES COM O CONSUMIDOR	
• Intervenções	144
• Relações com o consumidor	144

**Importante**

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o aparelho, tome conhecimento dos conselhos apresentados. Estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

**\* NORMAS DE SEGURANÇA**

— Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para uso doméstico.

— Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor, e utilizado apenas num local bem arejado. Consulte este guia antes de instalar e utilizar o seu aparelho.

— As cozeduras deverão ser feitas sob vigilância.

— Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente à base de amianto.

— Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Dedique especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

— Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar: Por exemplo, abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência da ventilação mecânica, caso ela exista.

— Não guarde no móvel situado por baixo da sua placa de cozinha produtos de limpeza ou inflamáveis (pulverizadores ou recipientes sob pressão, bem como papéis, livros de receitas...).

— Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).

— A sua placa deverá ser sempre desligada da alimentação (eléctrica ou a gás) antes de qualquer intervenção.

— Se ligar aparelhos eléctricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o fio da alimentação não entra em contacto com as zonas quentes.

— Por questões de segurança, depois de cada utilização, não se esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás canalizado ou a válvula da botija de gás butano/propano.

— A marca CE está assinalada nestas placas.

— A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

— Antes da instalação, certifique-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação da placa.

— Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução técnica.

— A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação. Por isso, certifique-se de que a sua cozinha tem um bom sistema de ventilação: Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com ventilação mecânica).



## • NORMAS DE SEGURANÇA

### ⚠ Atenção

— O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural.

— As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.

Para no futuro encontrar facilmente as referências do aparelho, aconselhamos a que as aponte na página “Serviço Pós-Venda e Relações com o Consumidor” (esta página também lhe indica onde encontrar as referências no aparelho).

— Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.

Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

— Este aparelho não se destina a ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

— Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis e da classe 3 no que diz respeito à instalação (de acordo com a norma EN-30-1-1).

— CUIDADO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos.

## • RESPEITO PELO AMBIENTE

— Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que, nos países da União Europeia, os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a

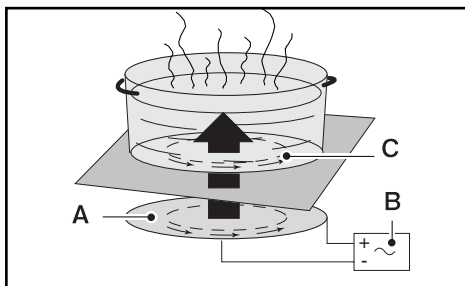
reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na protecção do meio ambiente.

## • PRINCÍPIO DA INDUÇÃO

— O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.

Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes “induzidas” no fundo do recipiente que aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é depois transmitido aos alimentos.

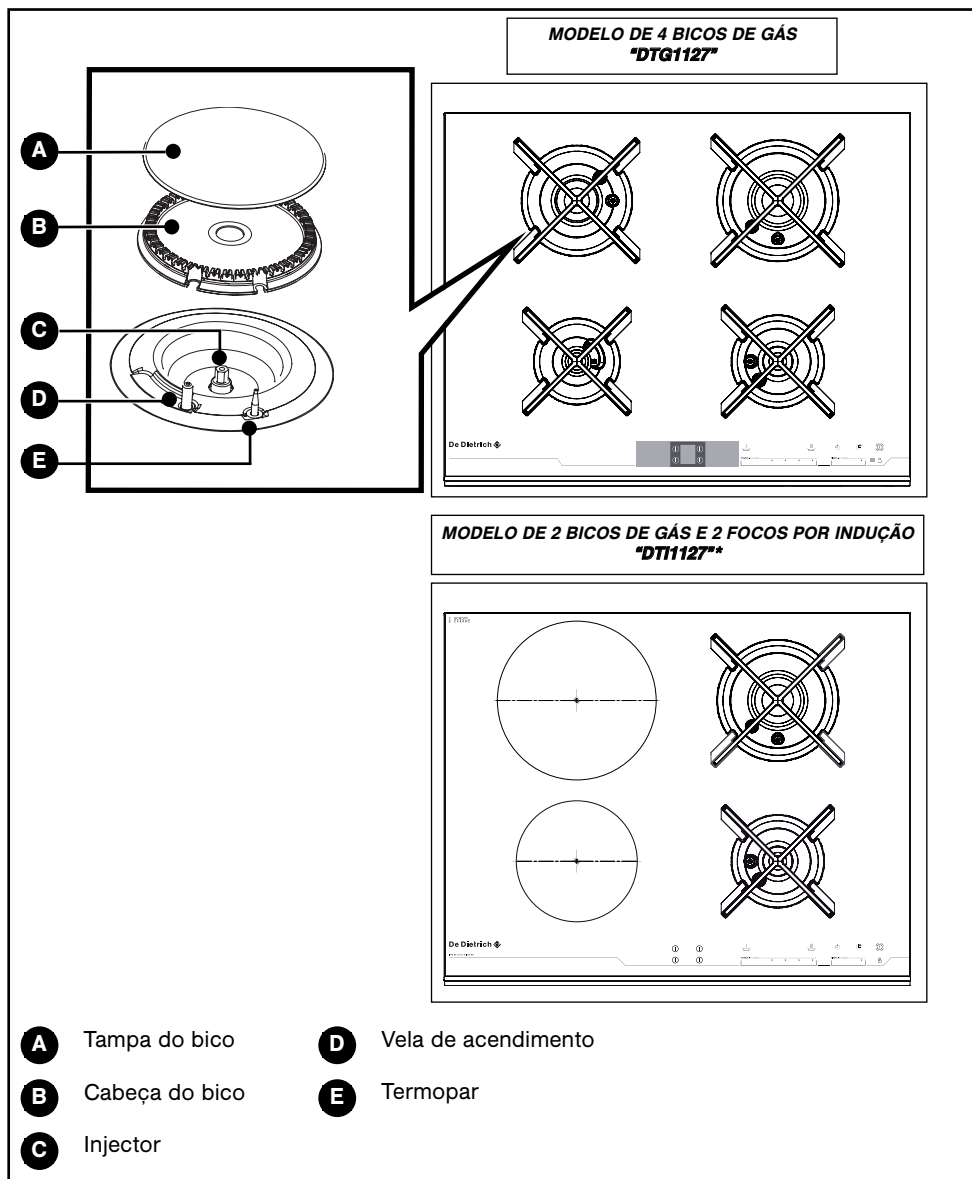


A - Indutor

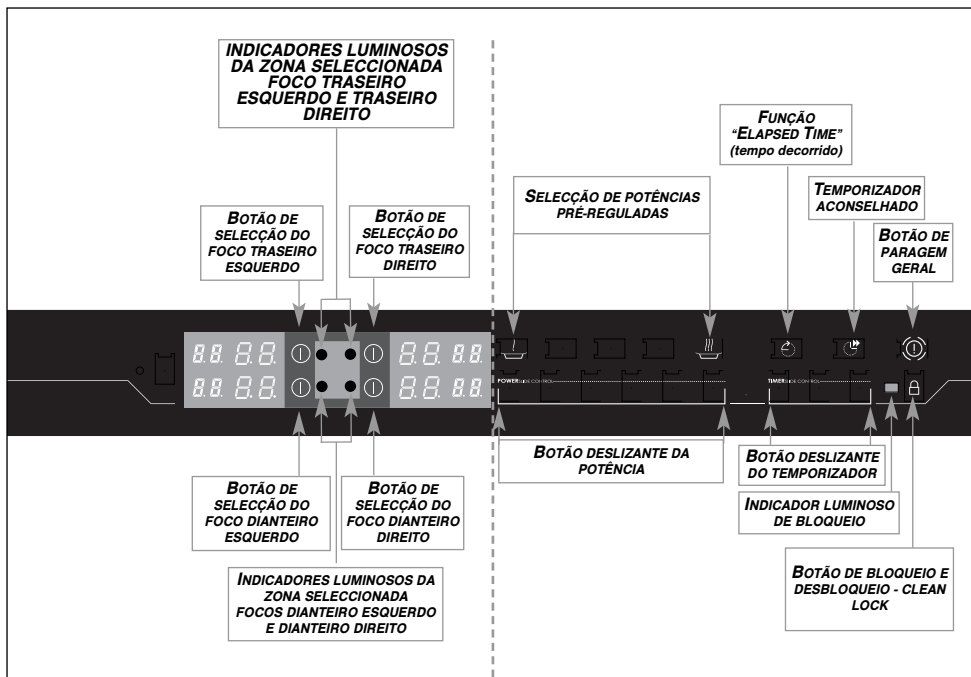
B - Circuito electrónico

C - Correntes induzidas

## • DESCRIÇÃO DA SUA PLACA



## • COMO SE APRESENTA O SEU PAINEL DE COMANDOS



### • BOTÕES DE SELECÇÃO

Estes botões servem para ligar ou desligar as zonas de aquecimento. Quando uma zona é seleccionada, o(s) indicador(es) luminoso(s) correspondente(s) acende(m). Pode então definir os parâmetros.

#### • Para uma zona seleccionada

- Indicador luminoso da zona seleccionada
- ⓘ Botão de ligar/desligar
- 8.8 Visualização da potência
- 8.8 Visualização do temporizador

### • BOTÕES DE REGULAÇÃO

Estes botões permitem regular os parâmetros de potência, temporizador, programação... para cada uma das zonas seleccionadas.

## • CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO

Modelo	Largura	Profundidade	Espessura
Corte do armário	56 cm	49 cm	Consoante o armário
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	65 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	55 cm	47 cm	51 cm

***A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.***

***Antes da instalação, certifique-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação do aparelho.***

As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.

Não estando ligada a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão, deve ser instalada em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizada num local bem arejado. Dedique especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

Em relação a isso, como a combustão só é possível graças ao oxigénio, é necessário que o ar seja renovado permanentemente e que os produtos da combustão sejam evacuados (é necessária uma saída mínima do ar de  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  por kW de potência do gás).

***Exemplo:***

***- Potência total =  $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$ .  
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$  de fluxo mínimo do ar.***

Estas placas encontram-se em conformidade com o aquecimento dos móveis, de acordo com a norma EN 60335-2-6 e classe 3 no que diz respeito à instalação (de acordo com a norma EN 30-1-1).

A placa de cozinha deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características.

Para não dificultar o manuseamento dos utensílios de cozinha, evite colocar, quer à direita quer à esquerda da placa, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm desta.

Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se **imperativamente** entre 100 e 150 mm em relação à parte superior da bancada de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa.

Coloque a sua placa de cozinha na abertura do móvel de suporte, tendo o cuidado de puxar a placa para si.

Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.

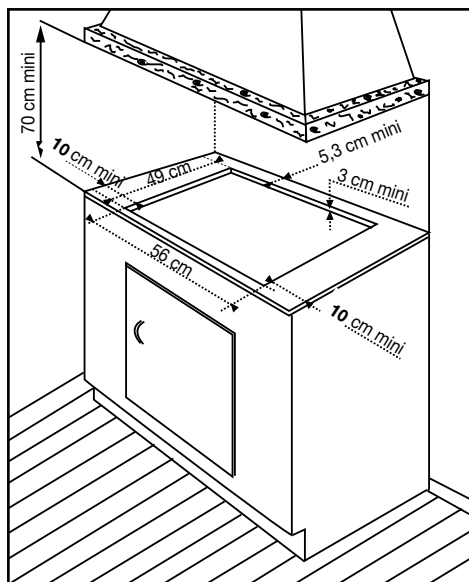
Ligue o fio da alimentação da placa a uma tomada eléctrica na sua cozinha (consulte o parágrafo “**Ligação eléctrica**” da placa de cozinha).

Se desejar, poderá imobilizar a placa com as quatro patilhas e os parafusos fornecidos (consulte a imagem ao lado), que se fixam aos quatro cantos da caixa.

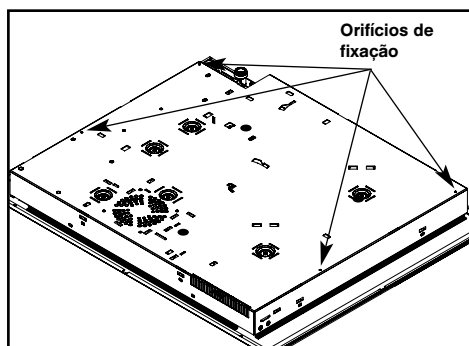
**Utilize obrigatoriamente os orifícios previstos para este efeito.**

***Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se.***

***Não utilize uma aparafusadora.***



**Patilha de fixação**      **Bancada de trabalho**



Para garantir a impermeabilidade entre a caixa e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma **no contorno exterior do quadro**.

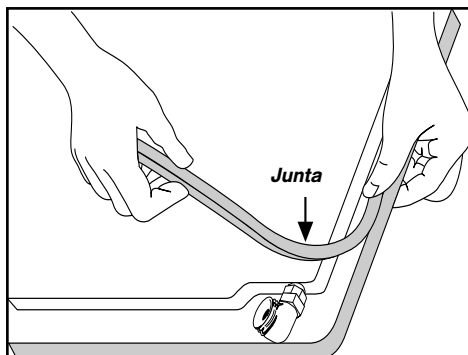
Cole a junta fornecida na bolsa antes da instalação da placa:

1- Retire as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos, assinalando a posição delas.

2- Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do armário para não danificar as velas de acendimento.

3- Cole a junta de espuma entregue com o aparelho **no contorno exterior do quadro**. Esta junta assegura a impermeabilidade entre o vidro e a bancada de trabalho.

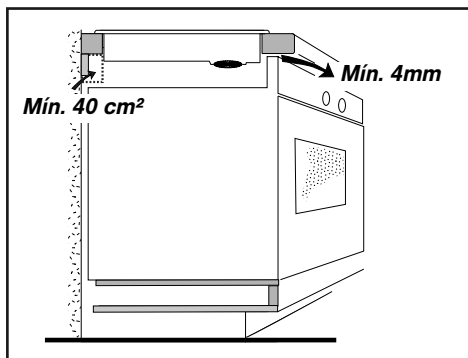
4- Volte a colocar as cabeças e as tampas dos bicos e as grelhas.



**ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UM MÓVEL COM PORTA OU GAVETA** (consulte a imagem ao lado).

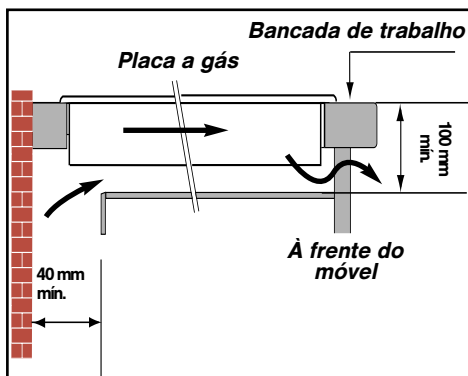
O encastramento da sua placa por cima de um forno necessita de uma passagem de ar de 4 mm à frente em toda a largura da placa. Não aconselhamos a instalar a placa por cima de um forno cuja ventilação não seja efectuada na parte dianteira.

Pratique na parte traseira, na parede direita ou esquerda do móvel do forno, uma entrada de ar de 40 cm<sup>2</sup> no mínimo.



### Atenção!

*As seguranças térmicas da placa impossibilitam a sua utilização em simultâneo com um forno no modo de pirólise.*



## • LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Esta placa tem de ser ligada à rede 220-240 V~ monofásica através de uma ficha de corrente de 2 pólos + terra normalizada CEI 60083, ou um dispositivo de corte omnipolar, em conformidade com as regras de instalação em vigor.

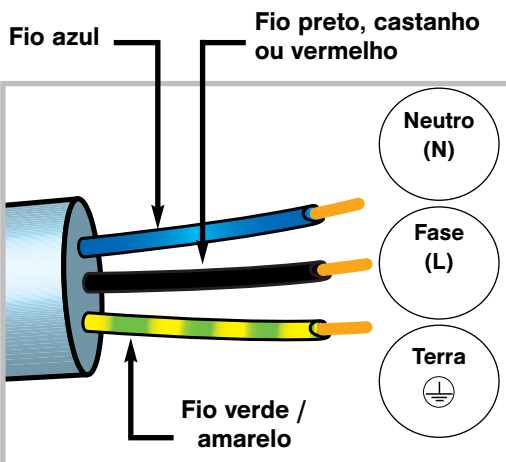
A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.

### SECÇÃO DO FIO A UTILIZAR

	Modelo DTG1127*	Modelo DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 condutores em que 1 é para a terra	
Secção dos condutores em mm <sup>2</sup>	1	1,5
Fusível	10A	16A

– Ligue os fios na instalação, respeitando as cores dos mesmos (consulte o esquema ao lado).

Aquando da colocação da sua placa, ou após um corte de corrente prolongado, aparece um código luminoso. Estas informações desaparecem após 20 segundos.



– O fio de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal da terra (☰) do aparelho e deve ser ligado ao terminal da terra (☰) da instalação.

– Se o fio da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

## • LIGAÇÃO DO GÁS

### • Notas preliminares

Se a sua placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade com outros aparelhos produtores de calor puder provocar o aquecimento da ligação, então esta deve ser obrigatoriamente realizada com tubos rígidos.

No caso de se utilizar um tubo flexível ou um tubo maleável (como é o caso do gás butano), este não deverá entrar em contacto com partes móveis do armário nem passar em zonas que possam ser obstruídas.



### Atenção

**Todos os canos maleáveis e tubos flexíveis cujo tempo de vida seja limitado devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar acessíveis em todo o seu comprimento. A substituição dos mesmos deve efectuar-se antes de atingida a data limite de utilização (indicada no tubo). Após a instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, verifique a impermeabilidade da ligação, usando uma solução de água e sabão. Em França, devem ser utilizados canos ou tubos assinalados com a marcação NF Gaz**



A ligação do gás tem de ser efectuada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

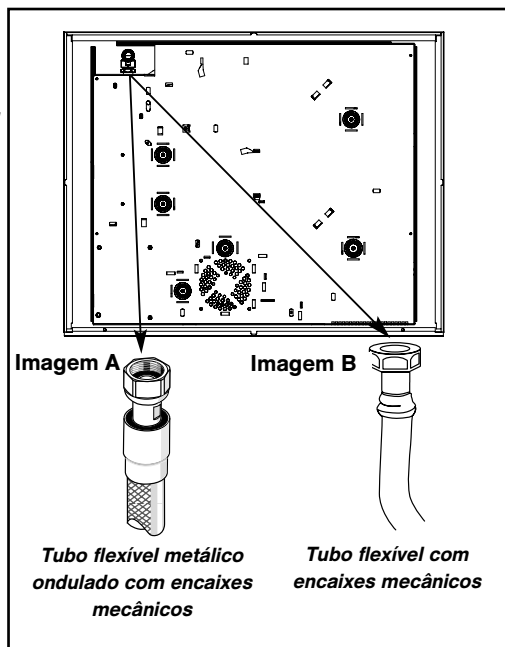
### • Gás distribuído por canalização do gás natural

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) ondulado com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-121) cuja duração de vida é ilimitada (Imagem A).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-103) cuja duração de vida é de 10 anos (Imagem B).





### • Gás distribuído por garrafa ou botija (gás butano/propano)

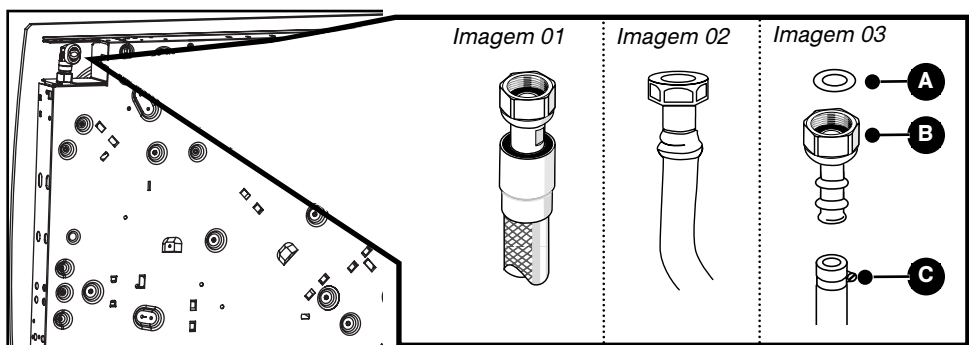
Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-125) cuja duração de vida é ilimitada (*Imagem 01*).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma XP D 36-112) cuja duração de vida é de 10 anos (*Imagem 02*).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (conforme com a norma XP D 36-110) cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma junta de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (*Imagem 03*).



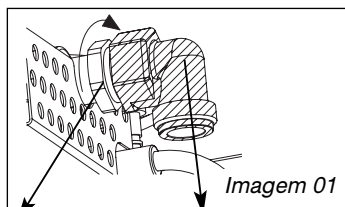
- A** Anilha de impermeabilidade (não fornecida)
- B** Extremidade (não fornecida)
- C** Braçadeira de aperto (não fornecida)



### Atenção

Se, quando efectuar a ligação do gás da placa, tiver de mudar o sentido do cotovelo montado na mesma:

- ① Desaperte a porca, mantendo o cotovelo (*Imagem 1*).
- ② Mude a junta de impermeabilidade (fornecida na bolsa).
- ③ Desaperte a porca, mantendo o cotovelo na posição desejada, não ultrapassando um binário de aperto de 17 N.m (*Imagem 2*).



Porca      Cotovelo

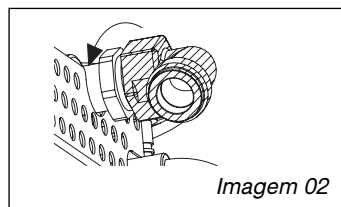


Imagem 02

## • MUDANÇA DE GÁS



### Atenção

O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural. Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa que contém este guia.

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Mudar os injectores
- Ligar electricamente a placa
- Validar o tipo de gás

• **Adapte a ligação do gás** da placa à nova regulação do gás. Consulte o parágrafo “Ligação do gás”.

• **Mude os injectores** da seguinte forma:

- Retire as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos (Imagem 01).

- Com a chave fornecida, desaperte os injectores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (Imagem 02).

- Instale os injectores do gás correspondente no lugar, de acordo com as indicações dos injectores e com a tabela de características dos gases apresentada no final do capítulo. Para isso:

- Aperte-os à mão até que o injector fique bloqueado.

- Aperte bem o injector com a chave.

- Com um lápis, faça uma linha na placa do forno no local indicado (Imagem 03).

- Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até que a linha apareça do outro lado (Imagem 04).



### Atenção!

Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

- Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.



### Conselho

Cada vez que mudar de gás, marque a casa que corresponde ao novo tipo de gás na etiqueta existente na bolsa.

Consulte o parágrafo correspondente em “Ligação do gás”.

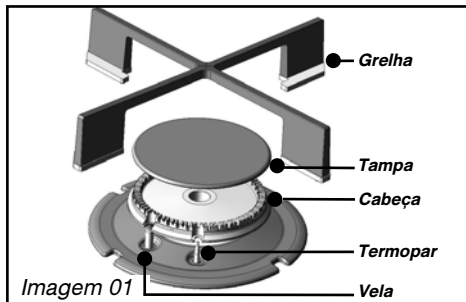


Imagem 01

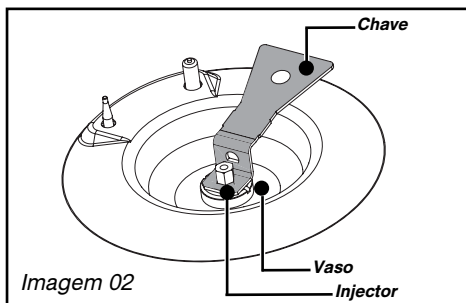


Imagem 02

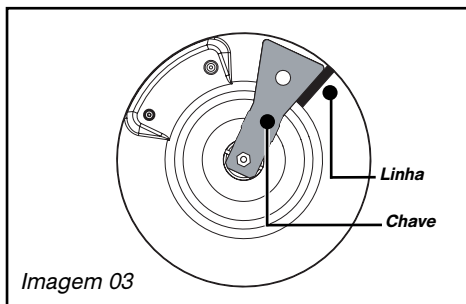


Imagem 03

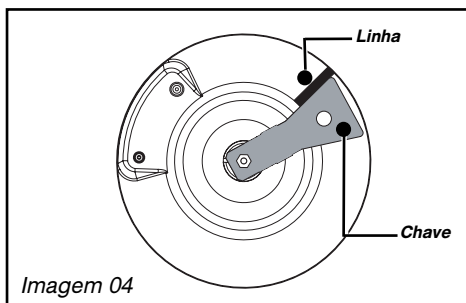




Imagem 04

- **Ligação eléctrica:**

— Ligue o fio eléctrico da placa na sua rede (220-240 V~) monofásica. Consulte o parágrafo “**Ligação eléctrica**”.

- **Valide o tipo de gás**

— Selecione o botão . Mantendo este botão premido, prima o botão  (Imagem 01).

Um sinal sonoro indica a sua escolha.

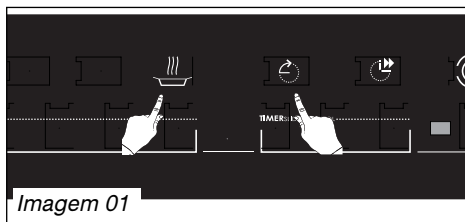



Imagem 01

Nos 5 segundos seguintes,

— Prima 2 vezes o botão  (Imagem 02).

Um sinal sonoro indica a sua escolha.

O visor do foco traseiro direito indica o tipo de gás pré-seleccionado.

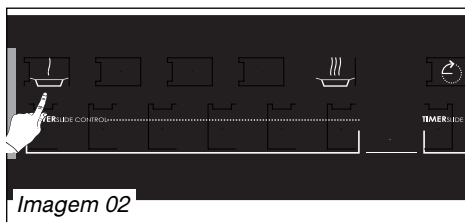


Imagem 02

**Indicação “1 GAS”**  
**PARA O GÁS NATURAL**  
 (Imagem 03)

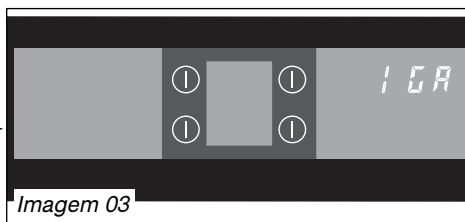


Imagem 03

**Indicação “2 GAS”**  
**PARA O GÁS BUTANO/PROPANO**  
 (Imagem 04)

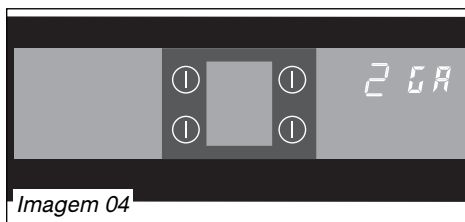


Imagem 04

— Para modificar o tipo de gás, utilize o “botão deslizante da potência”, fazendo deslizar o seu dedo para a esquerda ou para a direita.

O tipo de gás é validado automaticamente passados 5 segundos. (Imagem 05).

**A SUA MESA ESTÁ PRONTA A FUNCIONAR.**

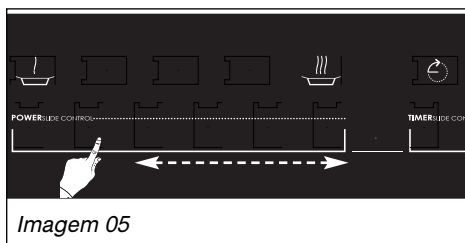


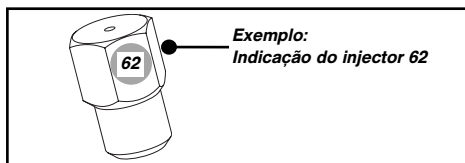
Imagem 05

## • Características do gás

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
<b>Aparelho a ser instalado em:</b> FR .....cat: I12E+3+ CH - ES - IT - PT .....cat: I12H3+ CY - EE - PL .....cat: I12H3B/P LT .....cat: I2H Débito horário abaixo: 25 mbar a 15 °C abaixo dos 1013 mbar	<b>Butano</b>  <b>G30</b>  28-30 mbar	<b>Propano</b>  <b>G31</b>  37 mbar	<b>Gás Natural</b> <b>G20</b>  20 mbar	<b>Gás Natural</b> <b>G25</b>  25 mbar
<b>BICO RÁPIDO</b> Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	<b>7R</b> 2,15 0,830 156 156	<b>7R</b> 2,15 0,830 154 154	<b>1R</b> 2,25 0,870 214 214	<b>1R</b> 2,25 0,870 249 249
<b>BICO GRANDE RÁPIDO</b> Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	<b>88A</b> 3,15 0,830 229 229	<b>88A</b> 3,15 0,830 225 225	<b>137</b> 3,10 0,870 295 295	<b>137</b> 3,10 0,870 343 343
<b>BICO SEMI-RÁPIDO</b> Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	<b>62</b> 1,50 0,620 109 109	<b>62</b> 1,50 0,620 107 107	<b>94</b> 1,50 0,615 143 143	<b>94</b> 1,50 0,615 166 166
<b>BICO AUXILIAR</b> Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	<b>45</b> 0,70 0,300 51 51	<b>45</b> 0,70 0,300 50 50	<b>63</b> 0,85 0,350 81 81	<b>63</b> 0,85 0,350 94 94
<b>PLACA DE 4 BICOS A GÁS COM GRANDE RÁPIDO</b> Débito calorífico total (kW) Débito máximo (g/h) (l/h)	7,50 545 545	7,50 536 536	7,70 733 733	7,70 852 852
<b>PLACA COM 2 BICOS A GÁS E 2 FOCOS POR INDUÇÃO</b> Débito calorífico total (kW) Débito máximo (g/h) (l/h)	4,65 338 338	4,65 332 332	4,60 438 438	4,60 509 509

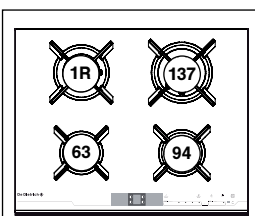
### • Marcação dos injectores

A tabela apresentada ao lado indica as implantações dos injectores na sua placa de cozinha, de acordo com o gás utilizado. Cada número encontra-se marcado no injector.

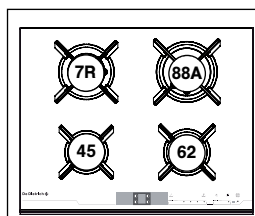


MODELO DE 4 BICOS DE GÁS  
"DTG1127"

Gás natural

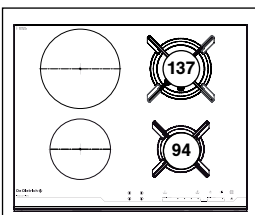


Gás Butano/Propano

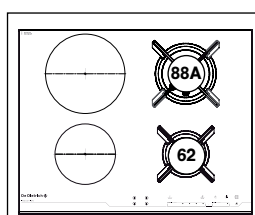


MODELO DE 2 BICOS DE GÁS E  
2 FOCOS POR INDUÇÃO  
"DTI1127"

Gás natural



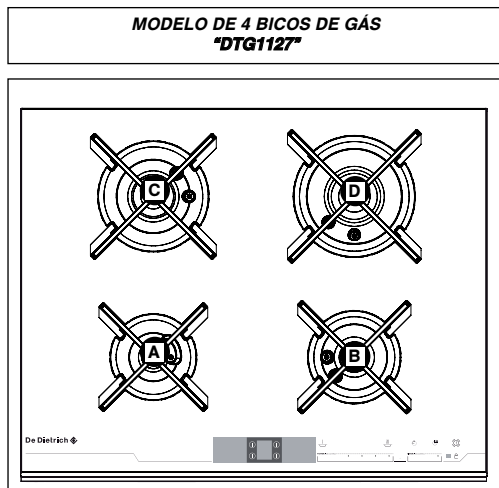
Gás Butano/Propano



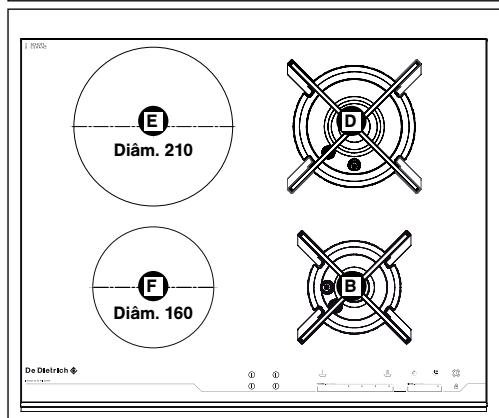
### ELECTRICIDADE

- Alimentação:	220-240 V <sup>~</sup> - 50 Hz
- Potência total absorvida:	3100 W <sup>(1)</sup>
- <b>Dimensões da placa:</b>	
- Largura	650 mm
- Profundidade	520 mm
- <b>Peso</b>	11,4 kg
- <b>Dimensões da caixa:</b>	
- Largura	549 mm
- Altura	59 mm
- Profundidade	470 mm

## • DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR



**MODELO DE 2 BICOS DE GÁS E 2 FOCOS POR INDUÇÃO  
"DTI1127"**




- A** Bico dianteiro esquerdo ..... **bico auxiliar 0,85 kW\***
- B** Bico dianteiro direito ..... **bico semi-rápido 1,50 kW\***
- C** Bico traseiro esquerdo ..... **bico rápido 2,25 kW\***
- D** Bico traseiro direito ..... **bico grande rápido 3,10 kW\***
- E** Foco por indução..... **diâmetro 210 = 3100 W**
- F** Foco por indução..... **diâmetro 160 = 2000 W**

\* Potências obtidas com gás natural G20

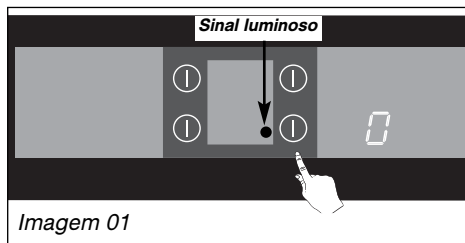
## • UTILIZAÇÃO DE UMA ZONA DE AQUECIMENTO

— Coloque o seu recipiente no foco de aquecimento.

— Prima o botão de ligar/desligar do foco de aquecimento correspondente.

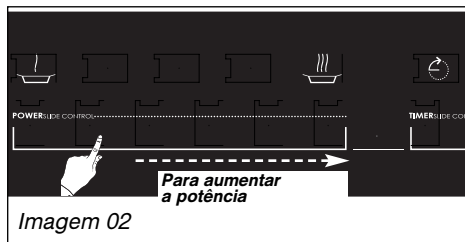
Um sinal sonoro e a indicação  a piscar confirmam a sua escolha (Imagem 01).

O indicador luminoso do foco seleccionado acende.




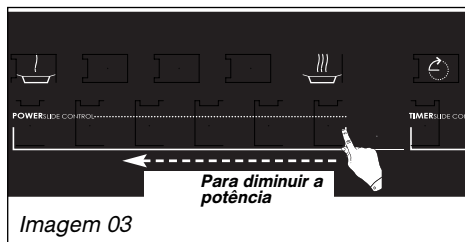
### — Regule a potência:



Faça deslizar o seu dedo no botão deslizante da potência da esquerda para a direita para aumentar (Imagem 02).




Pode ajustar a potência, fazendo deslizar o seu dedo da direita para a esquerda para diminuir (Imagem 03).

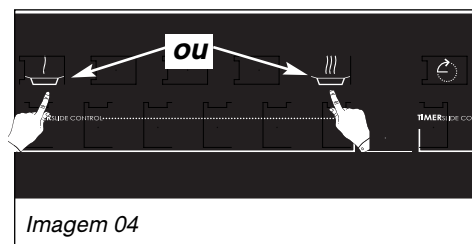
 — Um movimento lento permite regular de modo mais preciso o nível de potência desejado, em relação a um movimento rápido.




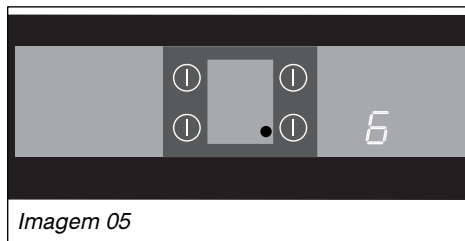
Ou prima os botões de potências pré-reguladas:  ou  (Imagem 04).

 ..... Potência 3 predefinida

 ..... Potência 6 predefinida  
(Imagem 05).

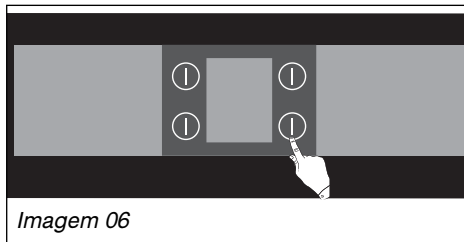


 — Estes 2 botões podem ser modificados pelo utilizador. Consulte o Capítulo: “Modificação dos botões das pré-selecções de potência”.



• **Paragem de uma zona de aquecimento :**

– Mantenha premido o botão de selecção do respectivo foco de aquecimento (*Imagem 06*).



– **Indicador de calor residual:**

Após uma utilização, a zona de aquecimento pode permanecer quente durante alguns minutos.

Um "H" é visualizado durante esse tempo. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.



– *As chamas do bico a gás são mais pequenas ao nível das pontas da grelha para proteger o esmalte da grelha.*



**Atenção!**

– *Em caso de extinção acidental (ex.: Correntes de ar), a sua placa vem equipada com um sistema de ligação automática.*

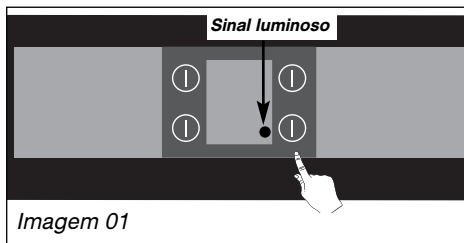
*Este está limitado a 2 ligações automáticas no espaço de 10 segundos.*

– *A temperatura mínima de utilização é de 10 °C para assegurar um funcionamento óptimo da válvula.*

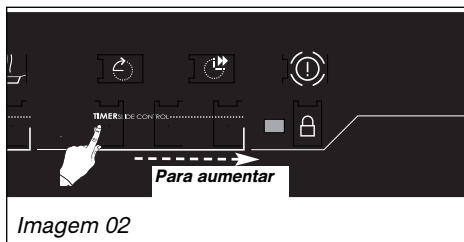


## • UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DURANTE A COZEDURA

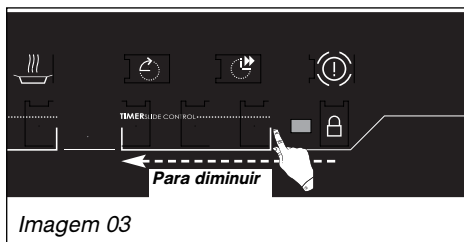
O temporizador será efectivo no foco seleccionado (indicador luminoso ligado) (*Imagem 01*).




— Regule o temporizador, fazendo deslizar o seu dedo no botão deslizante do temporizador da esquerda para a direita para aumentar (*Imagem 02*).

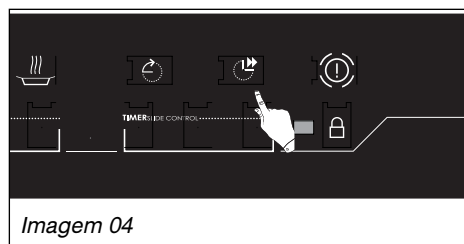



— Pode ajustar o temporizador da direita para a esquerda para diminuir (*Imagem 03*).





### • Escolha do temporizador aconselhado:

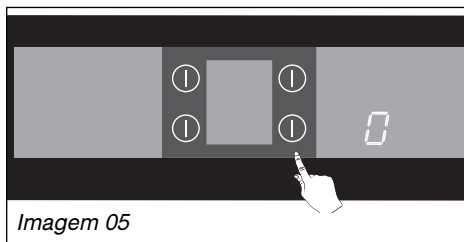
— Também pode seleccionar o botão  premindo sucessivamente para regular o valor do temporizador (*Imagem 04*).



No final da cozedura, o temporizador indica  e um sinal sonoro avisa-o. Prima o botão de selecção do foco para apagar estas informações (*Imagem 05*).

 — **Pode atribuir um temporizador a cada um dos focos.**

— O temporizador pode ser parado, mantendo premido o botão “temporizador recomendado” . A visualização do temporizador correspondente desliga-se e o foco continua a funcionar.



## • UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar uma cozedura.

— Selecciona uma zona de cozedura não utilizada. O **0** aparece, bem como o indicador luminoso da zona seleccionada (*Imagem 01*).

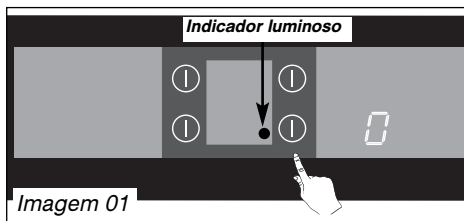


Imagem 01

— Regule o tempo do temporizador com o botão deslizante do temporizador ou com o botão do temporizador recomendado. Um **t** pisca com o valor do tempo escolhido (*Imagem 02*).

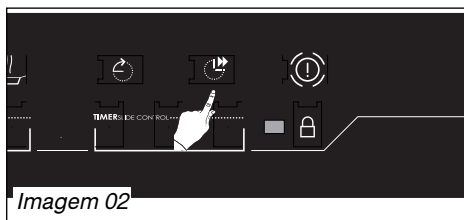


Imagem 02

No fim da regulação, a visualização **t** fica fixa e começa a contagem decrescente.

A (*Imagem 03*) indica uma escolha do temporizador com 20 minutos.

— Pode parar o temporizador, seleccionando a zona de cozedura **⓪** correspondente.

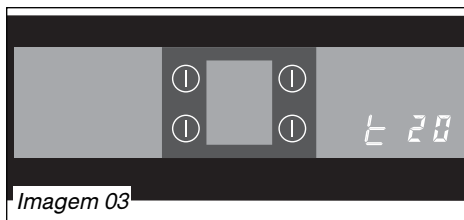


Imagem 03




— Assim, pode activar até 4 temporizadores independentes (placa desligada).

— Durante o último minuto, a contagem decrescente é visualizada em segundos.

## • UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “ELAPSED TIME”

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco.

— Para utilizar esta função, prima o botão  (Imagem 01).

O tempo decorrido pisca no visor do temporizador.

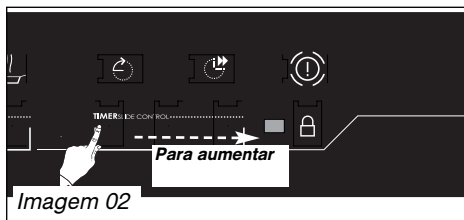
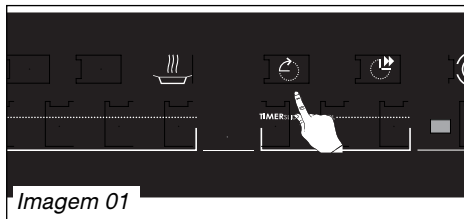
Se quiser que a sua cozedura termine num tempo definido.



— Prima o botão depois, em 5 segundos, faça deslizar o seu dedo no botão deslizante do temporizador para aumentar o tempo de cozedura que deseja obter (Imagem 02).

A apresentação do tempo fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece.

É emitido um som para confirmar a sua escolha.

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.





 — **Se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo nos 5 segundos após ter premido . Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.**

## • REGULAÇÃO DAS PRÉ-SELECÇÕES DE POTÊNCIA

Esta função permite visualizar e modificar os níveis de potência definidos nas pré-selecções.

— Desligue os focos da sua placa.

— Seleccione o botão  ou  para modificar mantendo premido (*Imagem 01*).

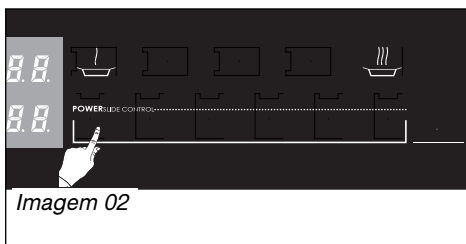
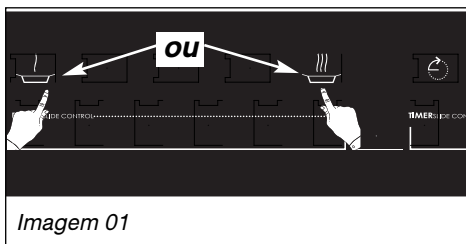
A potência pré-seleccionada actual é apresentada.

— No botão deslizante da potência, regule o novo valor da potência, fazendo deslizar o seu dedo para a esquerda ou direita, à sua escolha (*Imagem 02*).

 .....**Escolha possível entre 1 e 5**

 .....**Escolha possível entre 6 e 9**

Um som valida a sua acção após um momento.



## • SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS


Esta função permite bloquear a placa na posição desligada ou durante o aquecimento.

### • Para bloquear:

– Mantenha premido  (Imagem 01).

É emitido um som e o indicador luminoso acende. O indicador luminoso desliga-se automaticamente passado um momento.

### • Para desbloquear:

– Mantenha premido  (Imagem 01).

É emitido um som duplo e o indicador luminoso desliga-se.

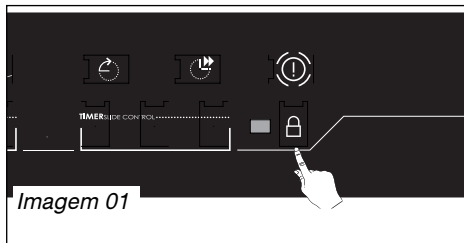



Imagem 01



– **No modo de bloqueio, em qualquer acção que faça, aparece o símbolo de bloqueado  nos visores. Deverá desbloquear a sua placa antes de utilizá-la.**


– **Se activar o bloqueio durante o aquecimento, a paragem dos focos é prioritária ao bloqueio.**

## • CLEAN LOCK

Esta função permite bloquear temporariamente a sua placa durante a limpeza.

### • Para activar o CLEAN LOCK:

– A sua placa tem de estar desligada.


– Prima o botão  (Imagem 01).

É emitido um som e o indicador luminoso começa a piscar.

– Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e o indicador luminoso desliga-se.

## • SEGURANÇA DURANTE O FUNCIONAMENTO

### • PARAGEM GERAL

— Pode parar os bicos a gás em funcionamento, utilizando o botão . Esta acção anula o bloqueio, caso este tenha sido activado.

### • LIMITADOR DE TEMPERATURA (MODELO DT1127\*)

— Cada zona de aquecimento vem equipada com um sensor de segurança que controla a temperatura do fundo do acessório. Caso se esqueça do acessório vazio em cima do fogão aceso, este limita automaticamente a potência, de modo a prevenir a deterioração do acessório ou da placa.

### • PROTECÇÃO NO CASO DE TRANSBORDO

— Em caso de transbordo de um líquido, de um objecto metálico ou de um pano molhado colocado nos botões de comando, a placa desliga-se, aparecem traços e é emitido um som. Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo a cozedura.

### • AUTO-STOP SYSTEM

— Caso se esqueça da placa ligada com um tempo predefinido, esta função de segurança corta automaticamente a alimentação da sua placa (de 1 a 8 horas, de acordo com a potência). “AS” é apresentado e é emitido um som durante cerca de 2 minutos. Prima um botão do fogão para apagar estas informações. Um som duplo confirma a sua acção.

### • SEGURANÇA “PEQUENOS OBJECTOS” MODELO DT1127\*)

— Se colocar objectos de pequenas dimensões em cima de um foco por indução (anéis, um garfo, etc...), a placa detecta-o e não aquece. O visor da potência começa a piscar.

**Nota:** No entanto, vários pequenos objectos em simultâneo numa zona podem ser identificados como um recipiente. A potência é então fornecida pela placa.



### **Atenção!**

— *Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local de aquecimento, pois estes podem aquecer.*

## • RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DO GÁS

### • Qual o bico a utilizar de acordo com o seu recipiente?

Diâmetro do recipiente	Diâmetro do recipiente	Uso
18 a 28 cm	Grande rápido	Fritos - Fervura
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fritar rapidamente
12 a 20 cm	Semi-rápido	Molhos - Aquecimento
8 a 14 cm	Auxiliar	Apurar

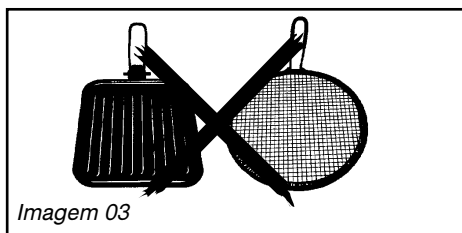
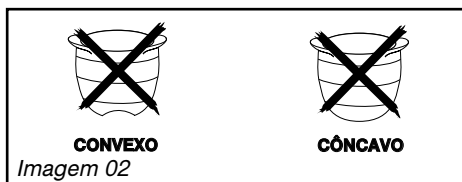
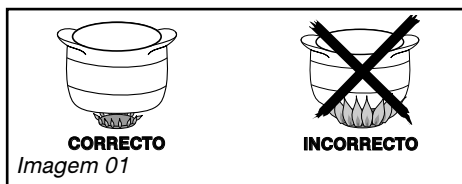
– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Imagem 01).

– Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo (Imagem 02).

– Não deixe funcionar os bicos de gás com recipientes vazios.

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente o teclado.

– Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro.



– Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de ventilação mecânica).

– O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência de gás).

Exemplo para esta placa:

- Potência total:  $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$   
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$  de fluxo mínimo

## • **ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA**

### • **Quais são os recipientes mais bem adaptados?**

Já possui sem dúvida recipientes adaptados.

– **Recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento antiaderente:** Cataplana, fritadeira, frigideira, sertã.

– **Recipientes de ferro fundido:** Para não riscar a vitrocerâmica, evite deslizar o acessório por cima da placa, ou escolha um recipiente com um fundo esmaltado.

– **Recipientes em inox adaptados para indução:** A maior parte dos recipientes em inox são adequados para a cozedura por indução (caçarolas, panelas diversas, frigideiras, fritadeiras).

– **Recipientes em alumínio com fundo especial:** Escolha artigos com um fundo espesso que assegurem uma cozedura mais homogênea (o calor é repartido de uma forma melhor).

### – Uma sigla “CLASS INDUCTION”

Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos acessórios em inox não magnéticos é que não funcionam com aquecimento por indução. Sugerimos que escolha acessórios de fundo grosso e plano.

Quando comprar acessórios, certifique-se que este logótipo se encontra presente na embalagem. Este assegura a compatibilidade com a indução.

**CLASS  
INDUCTION**

Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

### – Indicador de calor residual

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura pode permanecer quente durante alguns minutos.

Durante esse tempo, **H** permanece no visor. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

### • **Quais são os materiais incompatíveis?**

OS RECIPIENTES DE VIDRO, CERÂMICA, OU BARRO, ALUMÍNIO SEM FUNDO ESPECIAL OU EM COBRE, ALGUNS INOX QUE NÃO SÃO MAGNÉTICOS.

### • **O teste do “recipiente”**

Graças à sua tecnologia de ponta, a sua placa de indução é capaz de reconhecer a grande parte dos recipientes. Coloque o seu recipiente numa zona de aquecimento, por exemplo, com potência 4, **se o visor permanecer ligado**, o seu recipiente é **compatível**, se **piscar**, o seu recipiente não pode **ser utilizado** para a cozedura por indução. Mesmo os recipientes cujo fundo não seja perfeitamente plano podem ser utilizados, desde que não sejam demasiado deformados.

### • **Automatic-stop (paragem automática)**

A paragem automática é uma função de segurança da sua placa. Ela liga-se automaticamente se o utilizador se esquecer de desligar o prato que está a preparar:

Potência utilizada	O foco desliga-se automaticamente após atingir:
Encontra-se: Entre 1..... 7	8 horas
Entre 8.....11	2 horas
Para além de 12	1 hora

O visor da zona de aquecimento em causa indica **AS** e é emitido um bip durante cerca de 2 minutos. Esta mensagem **AS** permanece visível enquanto não premir um botão qualquer do foco em causa. Um duplo bip confirma a sua manobra.



## • **ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA (continuação)**

### • **Precauções de utilização**

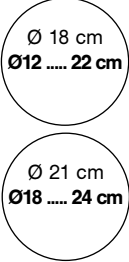
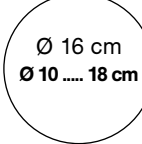
— Quando utilizar um recipiente com um revestimento interior antiaderente (do tipo teflon) sem, ou com pouca gordura, pré-aqueça o recipiente na posição 9 ou 10 durante uns instantes. Nunca utilize a posição 11 ou 12, porque arrisca-se a danificar os seus recipientes.

— Não aqueça uma lata de conservas fechada. Esta pode rebentar (esta precaução também é válida para todos os outros modos de cozedura).

— Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local da cozedura, pois estes podem aquecer.

**Utilize as zonas de cozedura de acordo com os recipientes**

(de acordo com o modelo)

multi-recipientes	serviços múltiplos	Pequenos recipientes
<p><b>Esta zona de cozedura de 23 cm:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapta-se automaticamente ao recipiente.</li> <li>- Oferece uma potência otimizada.</li> <li>- Distribui de modo excelente o calor.</li> <li>- Fornece uma temperatura de cozedura homogênea e, por conseguinte, pode preparar aí pudins grandes, peixes grandes, etc., ou grandes quantidades de pequenos bocados, que serão <b>cozinhados de modo uniforme</b>.</li> </ul>		 <p>Preparação suave (molhos, pudins...) Preparação de pequenas quantidades ou porções individuais...</p>



### **Atenção**

- *Se o seu forno estiver situado por baixo da placa de cozinha (consulte o capítulo “Encastramento”), os sistemas de segurança térmica desta última impedem o seu uso simultâneo com o do forno em modo de pirólise.*

*Durante a utilização da placa de indução, não coloque objectos magnetizáveis por cima do vidro (por ex.: Cartões de crédito, cassetes...).*

*Para os utilizadores de implantes activos (pacemakers, bombas de insulina...): A sua placa de indução gera um campo electromagnético no seu ambiente próximo. Deste modo, recomendamos que contacte o fabricante do seu implante activo, de modo a identificar eventuais incompatibilidades.*



### **Atenção**

*A placa não deve servir para armazenar o que quer que seja.*

*Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio, nem coloque directamente na placa de indução produtos embalados com alumínio. O alumínio pode derreter e danificar definitivamente o seu aparelho.*

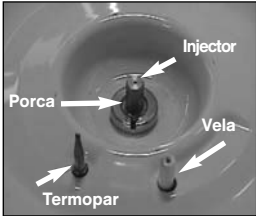
### • **Sistema de segurança “electrónica”**


Se a temperatura dos circuitos electrónicos se tornar excessiva, um programa de segurança diminui automaticamente a potência da placa.

### • **Segurança “panela vazia”**

Cada zona de aquecimento vem equipada com um programa de segurança que detecta constantemente a temperatura desta. Deste modo, há mais risco de sobreaquecimento devido a panelas vazias.


A limpeza da placa torna-se mais fácil se for feita **antes do arrefecimento total da mesma**. Contudo, nunca limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Coloque todos os comandos em zero.

	<b>COMO PROCEDER?</b>	<b>PRODUTOS E ACESSÓRIOS A UTILIZAR</b>
<p>➤ <b>Manutenção das velas e injectores</b></p>	 <p>➔ No caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlos duros (não metálica).</p> <p>➔ O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza, tente não obstruí-lo, pois isso perturbaria o desempenho da placa. Em caso de obstrução, utilize uma agulha para desbloquear o injector.</p>	<p>✓ Escovinha de pêlo duro.</p>
<p>➤ <b>Manutenção das grelhas e bicos do gás</b></p>	<p>➔ Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxágue com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.</p>	<p>✓ Creme de lavagem suave. ✓ Esponja sanitária.</p>
<p>➤ <b>Manutenção da parte superior do vidro</b></p>	<p>➔ Limpe com água quente e enxágue. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.</p>	<p>✓ Esponja sanitária. ✓ Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).</p>
<p>➤ <b>Manutenção dos focos por indução</b></p>	<p>➔ Limpe com água quente e enxágue. Termine eventualmente com o lado da esponja em forma de esfregão e enxágue. No caso de manchas persistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico (exemplo apresentado ao lado)</p>	<p>✓ Esponja sanitária. ✓ Produtos especiais para vidro de vitrocerâmica (pode obter produtos de limpeza através do seu Serviço Pós-Venda).</p>

 – Lave, de preferência, os elementos da placa à mão em vez de os lavar na máquina de lavar louça.

– Não utilize o esfregão das esponjas para limpar a placa de cozinha.

– Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

 – Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, para evitar um choque eléctrico, e contacte o Serviço Pós-Venda.

Se tiver uma dúvida acerca do bom funcionamento da sua placa... ..... isso não significa obrigatoriamente que exista uma avaria. **Em todo caso, verifique os seguintes pontos:**

O QUE FAZER?	QUE SE PASSA?	CÓDIGOS DE ERRO
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Espere alguns segundos até que o ecrã em <b>EE</b> se desligue.</li> <li>✓ A sua placa está pronta a ser utilizada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ É o processo de ligação à alimentação da sua placa.</li> <li>➡ Se tiver premido o botão de paragem geral <b>1</b>. É normal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2 sinais sonoros e depois apresentação de <b>F1 - F2 - F3</b> no temporizador <b>EE</b>, depois apresentação de vários números e apagamento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique se tem electricidade.</li> <li>✓ Se tiver electricidade e o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Corte de corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Não consegue controlar a sua placa e o ecrã não indica nada.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique se o gás está bem aberto e se os bicos estão montados correctamente.</li> <li>✓ Verifique se os injectores correspondem ao gás utilizado (consulte a tabela das características técnicas).</li> <li>✓ Verifique se existem faíscas no bico correspondente.</li> <li>✓ Após todas estas verificações, volte a ligar, premindo <b>1</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ O seu bico não acende.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>EE</b> Aparece <b>E4</b> e um dos indicadores luminosos do bico acende alguns segundos e depois desaparece.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique a posição do interruptor de mudança do gás e prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. Repita a ligação.</li> <li>✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Os bicos não funcionam. Problema no posicionamento do interruptor de mudança de gás.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>EE</b> aparece <b>D2</b>.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema.</li> <li>✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Esse bico está inutilizável.</li> <li>➡ No entanto, pode utilizar outro bico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>EE</b> aparece <b>E2</b> e um dos indicadores luminosos do bico acende.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema.</li> <li>✓ Se o problema continuar, corte o gás e contacte o Serviço Pós-Venda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Tem uma chama ou um corpo quente no elemento de segurança (termpoar).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>EE</b> aparece <b>E7</b>. Um dos indicadores luminosos acende, para assinalar o bico predefinido.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema.</li> <li>✓ Se o problema continuar, corte o gás e contacte o Serviço Pós-Venda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ A placa possui 2 predefinições.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>EE</b> aparece <b>EE</b>.</li> </ul>



### Conselho

A apresentação de um código de erro bloqueia automaticamente a utilização do temporizador **EE**.

Se tiver uma dúvida acerca do bom funcionamento da sua placa... ..... isso não significa obrigatoriamente que exista uma avaria. **Em todo caso, verifique os seguintes pontos:**

CÓDIGOS DE ERRO	QUE SE PASSA?	O QUE FAZER?
<p>▶ <b>EE</b> apresenta <b>EC</b> e um dos indicadores luminosos dos bicos acende.</p>	<p>➔ Esse bico está inutilizável. ➔ Pode utilizar outros bicos.</p>	<p>✓ A utilização a uma temperatura ambiente inferior a 10 °C pode bloquear temporariamente o funcionamento da placa. ✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ <b>EE</b> apresenta <b>E1</b> ou uma série de ---</p>	<p>➔ Os circuitos electrónicos aqueceram-se.</p>	<p>✓ Verifique as condições de encastramento. ✓ Prima o botão de paragem geral do gás para apagar a apresentação <b>E1</b>. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ <b>EE</b> apresenta um problema do tipo <b>E - d - C</b> não mencionado acima.</p>	<p>➔ Os bicos não funcionam.</p>	<p>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>

Se tiver uma dúvida acerca do bom funcionamento da sua placa... ..... isso não significa obrigatoriamente que exista uma avaria. **Em todo caso, verifique os seguintes pontos:**

CÓDIGOS DE ERRO	O QUE FAZER?
<p>▶ Acendimento dos bicos Não aparecem faíscas quando primo os botões.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique a ligação eléctrica da placa de cozinha.</li> <li>✓ Verifique o estado das velas de acendimento.</li> <li>✓ Verifique se os queimadores estão limpos e bem montados.</li> </ul>
<p>▶ Quando ligo um bico, aparecem faíscas em todos os bicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.</li> </ul>
<p>▶ Existem faíscas, mas os bicos não se acendem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique se o tubo de alimentação do gás não está esmagado.</li> <li>✓ Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2 metros.</li> <li>✓ Verifique a abertura de chegada do gás.</li> <li>✓ Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias.</li> <li>✓ Se acaba de instalar a placa ou de substituir a botija do gás, carregue no botão e mantenha-o na posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos.</li> <li>✓ Verifique se o injector não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha.</li> <li>✓ Acenda o bico antes de colocar a panela.</li> </ul>
<p>▶ No mínimo, o bico desliga-se, ou as chamas são consideráveis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evite correntes de ar fortes na unidade.</li> <li>✓ Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (consulte a localização dos injectores no capítulo "Características do gás").</li> <li>✓ Nota: As placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural).</li> <li>✓ Certifique-se de que o interruptor de mudança do gás está correctamente posicionado (consulte o parágrafo "<b>Mudança do gás</b>").</li> </ul>
<p>▶ As chamas têm um aspecto irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique o estado dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc...</li> <li>✓ Verifique se a botija tem gás suficiente.</li> </ul>

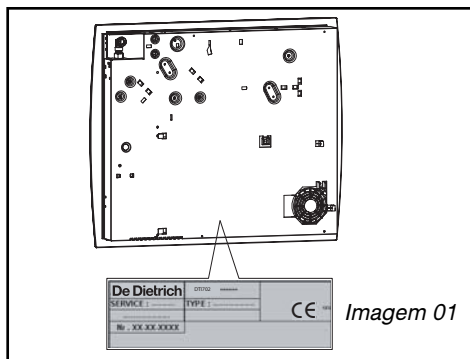
	PREPARAÇÕES	TEMPO	GRANDE RAPIDO	RAPIDO	SEMI-RAPIDO	AUXILIAR
<b>SOPAS</b>	Caldos Sopas de legumes espessas	8-10 minutos	X	X		
<b>PEIXES</b>	Molho de escabeche Grelhado	8-10 minutos 8-10 minutos	X X			
<b>MOLHOS</b>	Holandês, bearnês Bechamel, aurora	10 minutos			X X	X X
<b>LEGUMES</b>	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates à moda provençal Batatas alouradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X X	X X X X		
<b>CARNES</b>	Bife Guisado de vitela, Oso-bucco Escalopes fritos Turnedós (greiha em ferro fundido)	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X			
<b>FRITOS</b>	Batatas fritas Rissóis		X X			
<b>SOBREMESAS</b>	Arroz doce Compotas de fruta Crepes Chocolate Crema inglês	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos	X X	X X	X X	X X

PREPARAÇÕES	FRITAR		COZER/DOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO FERVURA DE CALDOS PEQUENOS				COZER/APURAR				MANTER QUENTE	
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>POTÊNCIA NA ZONA DE COZEDURA</b>												
<b>SOPAS</b>												
CALDOS												
CREMES ESPessos												
<b>PEIXES</b>												
MOLHO DE ESCABECHE												
CONGELADOS												
<b>MOLHOS</b>												
ESPessos À BASE DE FARINHA												
COM MANTEIGA COM OVOS (BEARNÉS, HOLLANDÉS)												
<b>LEGUME</b>												
ENDÍVIAS, ESPINAFRES												
LEGUMES SECOS												
BATATAS COZIDAS												
BATATAS TOSTADAS												
BATATAS SALTEADAS												
DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES												
<b>CARNES</b>												
CARNES POUCO ESPESAS												
HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA												
GRELHADOS (GRELHADOR EM FERRO FLUIDO)												
<b>FRITOS</b>												
FRITOS CONGELADOS												
FRITOS FRESCOS												
<b>VARIANTES</b>												
PANELA DE PRESSÃO												
COMPOSTAS												
CREPES												
CREME INGLÉS												
CHOCOLATE DERRETIDO												
DOCES												
LEITE												
OVOS ESTRELADOS												
MASSAS												
PEQUENOS RECIPIENTES DE COMIDA PARA BEBÊ (BANHO-MARIA)												
GUISADOS												
ARROZ CRIOLULO												
ARROZ DOCE												

A potência máxima é para os fritos e para ebulições rápidas.

## • INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (*Imagem 01*).



### PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de **peças sobresselentes certificadas de origem**.







**FR** 02

**EN** 38

**ES** 74

**PT** 110 *Liebe Kundin, lieber Kunde,*

**DE** 146 *beim Entdecken der De Dietrich Produkte werden einzigartige Empfindungen wach, die nur durch Wertgegenstände hervorgerufen werden können.*

*Die Anziehungskraft entsteht schon beim ersten Hinsehen. Das hochwertige Design zeigt sich in zeitloser Ästhetik und sorgfältiger Verarbeitung, was jedem Gerät ein elegantes und raffiniertes Aussehen verleiht - in perfekter Abstimmung mit den anderen Geräten.*

*Der Wunsch es zu berühren wird übermächtig. Das De Dietrich Design besticht durch seine widerstandsfähigen und hochwertigen Materialien.*

*Durch die Kombination hochentwickelter Technologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die alle Gourmets teilen.*

*Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und würden uns über Anregungen freuen. Gerne beantworten wir auch Ihre Fragen, die Sie im Internet an unseren Verbraucherservice stellen können.*

*Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Gerät bitte unter [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com).*

*Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.*

*De Dietrich*

*Sämtliche Informationen zu der Marke finden Sie unter [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)*

*Besuchen Sie die Ausstellung De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris, VIII. Arrondissement*

*Geöffnet von Dienstag bis Samstag, von 10:00 bis 19:00 Uhr.*

*Verbraucherservice 0892 02 88 04.*

1/ FÜR DEN BENUTZER	
• Sicherheitshinweis	04
• Umweltschutz	05
• Beschreibung des Kochfelds	06
• Bedienfeld	07
• Wahltasten	07
• Einstelltasten	07
2 / EINBAU DES GERÄTS	
• Einbauhinweise	08
• Elektrischer Anschluss	11
• Gasanschluss	12
• Umstellung auf eine andere Gasart	14
3/ BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Beschreibung der Oberseite	18
• Nutzung einer Kochzone	19
• Verwendung der Zeitschaltuhr während des Garens	21
• Nutzung der Zeitschaltuhr unabhängig von einem Garvorgang	22
• Nutzung der Funktion „ELAPSED TIME“	23
• Einstellung der voreingestellten Leistungen	24
• Kindersicherung	25
• Clean Lock	25
• Sicherheit während des Betriebs	26
• Für Gasbrenner geeignetes Kochgeschirr	27
• Auswahl der Kochtöpfe – Induktionssicherung	28
4/ LAUFENDE PFLEGE DES GERÄTS	30
5/ KLEINE FEHLER UND STÖRUNGEN	31
6/ GARTABELLE FÜR GAS	34
7/ GARTABELLE FÜR DIE INDUKTIONSZONEN	35
8/ KUNDENDIENST UND KUNDENKONTAKT	
• Reparaturarbeiten	36
• Kundenkontakt	36



### Wichtig

Diese Gebrauchsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Gebrauchsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

## • SICHERHEITSHINWEISE

– Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung entwickelt.

– Dieses Gerät ist unter Beachtung der geltenden Vorschriften einzubauen und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Einbau und der Inbetriebnahme des Gerätes.

– Die Garvorgänge müssen unter Aufsicht erfolgen.

– Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Dieses Gerät ist nicht an eine Abzugsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss den geltenden Vorschriften entsprechend installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung zu widmen.

– Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts kann eine Zusatzbelüftung, z. B. ein offenes Fenster oder eine wirksamere Belüftung erforderlich werden, z. B. durch Erhöhung der mechanischen Ventilationskraft, falls vorhanden.

– Im Möbel unter dem Kochfeld keine **HAUSHALTSPRODUKTE** oder **ENTZÜNDLICHE STOFFE** (Spray oder Druckbehälter wie auch Papier, Kochbücher etc.) aufbewahren.

– Wenn Sie eine Schublade unter dem Kochfeld nutzen, raten wir davon ab, sie zur Aufbewahrung hitzeempfindlicher Gegenstände (Plastik, Papier, Spraydosen etc.) zu nutzen.

– Ihr Kochfeld muss vor jedem Eingriff von seinen Energiequellen (Strom und Gas) getrennt werden.

– Beim Anschluss elektrischer Geräte an eine Steckdose in Herdnähe sicher stellen, dass das Stromkabel nicht mit warmen Kochzonen in Berührung kommen kann.

– Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Haupthahn der Gasleitung oder den Hahn an der Butan- oder Propan-Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.

– Diese Kochfelder tragen die CE-Kennzeichnung.

– Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

– Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -druck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.

– Um die ständige Verbesserung unserer Produkte bemüht, behalten wir uns das Recht vor, die technischen, funktionellen oder ästhetischen, mit dem technischen Fortschritt verbundenen Eigenschaften zu verändern.

– Bei der Nutzung eines Gasherdes entstehen Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er installiert ist. Achten Sie auf eine gute Belüftung Ihrer Küche: Natürliche Belüftungslöcher offen lassen oder mechanische Belüftung einrichten (mechanische Dunstabzugshaube).

## • SICHERHEITSHINWEISE



### **Achtung**

– Ihr Kochfeld wird für Erdgas eingestellt geliefert.

– Die Einstellungsbedingungen stehen auf einem Etikett in einer Tüte oder auf der Verpackung.

Für das spätere leichte Auffinden der Produktreferenzen des Geräts raten wir, sie auf der Seite „Kundendienst und Kundenbeziehungen“ zu notieren (auf dieser Seite wird auch erklärt, wo sich diese Angaben auf Ihrem Gerät befinden).

– Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlich, sensorisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

– Das Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt werden.

– Dieses Kochfeld entspricht der Norm EN 60335-2-6 in Bezug auf Erhitzung von Möbeln und Klasse 3 in Bezug auf die Installation (nach Norm EN-30-1-1).

– **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche Risse oder Sprünge aufweist, das Gerät von der Versorgungsspannung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

## • UMWELTSCHUTZ

–Die Verpackung des Gerätes kann wiederverwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass in Mitgliedstaaten der Europäischen Union Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller

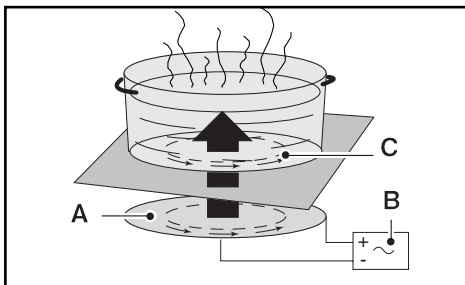
organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Beachtung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

## • DAS INDUKTIONSPRINZIP

– Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Vorgang.

Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird und diese eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfelds „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs, die sofort seine Temperatur erhöhen. Diese Hitze wird dann an die Speisen weitergeleitet.

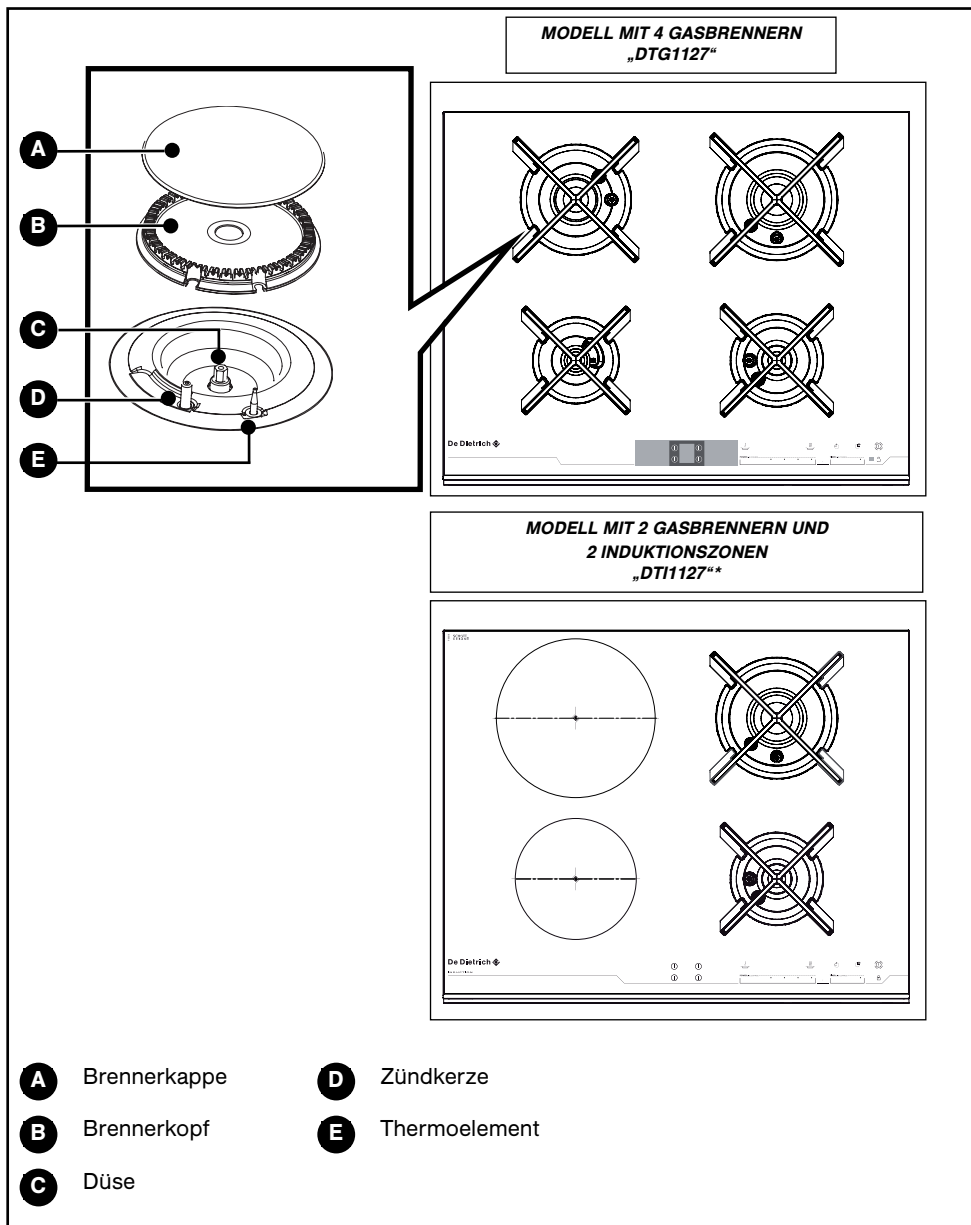


A - Induktor

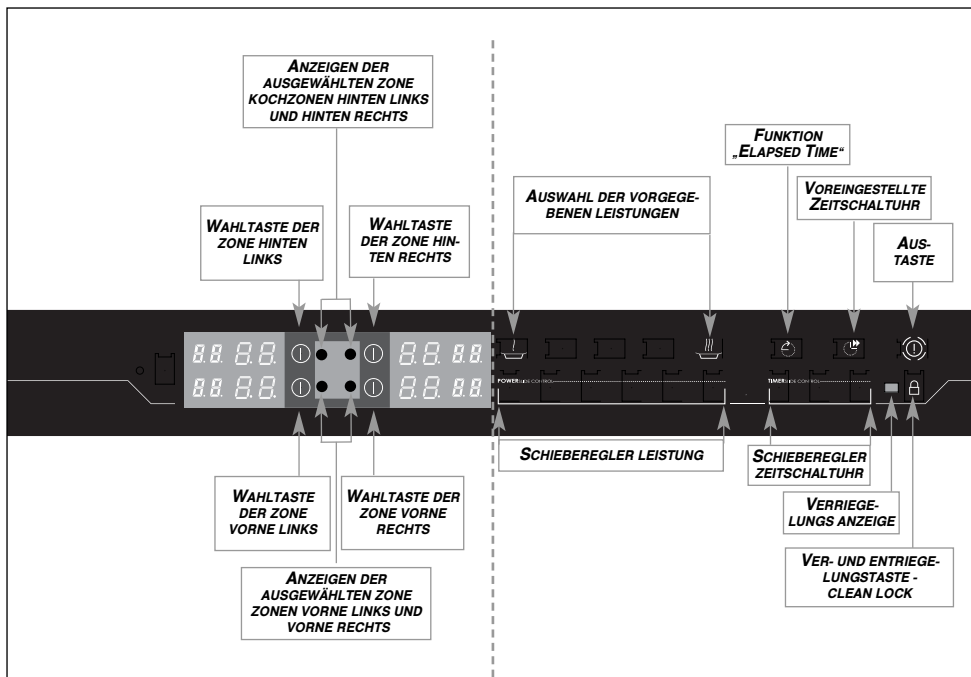
B - Elektronischer Schaltkreis

C - Induktionsströme

## • BESCHREIBUNG DES KOCHFELDS



## • **BEDIENFELD**



## • **WAHLTASTEN**

Diese Tasten dienen zum Ein- und Ausschalten der Kochzonen. Wenn eine Zone ausgewählt wurde, leuchtet die entsprechende Anzeigelampe auf und die Parameter können eingestellt werden.

### • Für eine ausgewählte Zone

● Anzeigeleuchte der ausgewählten Zone

⏻ Start/Stopp-Taste

8.8 Leistungsanzeige

8.8 Anzeige der Zeitschaltuhr

## • **EINSTELLTASTEN**

Mit diesen Tasten können die Leistungsparameter, die Zeitschaltuhr, die Programmierung etc. für jede ausgewählte Zone eingestellt werden.

## • EINBAUHINWEISE

Modell	Breite	Tiefe	Stärke
Möbelausschnitt	56 cm	49 cm	Vom Möbelstück abhängig
Maße über alles oberhalb der Arbeitsplatte	65 cm	51,8 cm	5 cm
Maße über alles unterhalb der Arbeitsplatte	55 cm	47 cm	51 cm

**Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.**

**Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -druck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.**

Die Einstellungsbedingungen stehen auf einem Etikett in einer Tüte oder auf der Verpackung.

Da das Gerät nicht an eine Abzugsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen ist, muss es den geltenden Vorschriften entsprechend angeschlossen und an einer gut belüfteten Stelle installiert werden. Die Bestimmungen zur Belüftung sind besonders zu beachten.

Da die Verbrennung nur durch den Sauerstoff in der Luft erfolgen kann, ist es erforderlich, dass die Luft ständig erneuert wird und dass die Verbrennungsprodukte abgeführt werden (eine Luftmenge von mindestens 2 m<sup>3</sup>/h pro kW Gasleistung ist erforderlich).

**Beispiel:**

**- Gesamtleistung = 0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 kW.  
7,7 kW x 2 = 15,4 m<sup>3</sup>/h Mindestluftmenge.**

In Bezug auf die Erhitzung von Möbeln entsprechen diese Kochfelder der Norm EN 60335-2-6, hinsichtlich der Installation (gemäß Norm EN 30-1-1) entsprechen sie Klasse 3.



Das Kochfeld muss in eine mindestens 3 cm dicke, hitzebeständige oder mit einem hitzebeständigen Material beschichteten Platte eines Einbaumöbels eingebaut werden.

Um die Handhabung der Kochutensilien nicht zu behindern, muss links und rechts ein Abstand von 30 cm zwischen Kochfeld und Möbel oder Wand eingehalten werden.

Wenn sich unter dem Kochfeld eine waagerechte Abtrennung befindet, **muss** diese einen Mindestabstand von 100 bis 150 mm zur Arbeitsplatte aufweisen. In keinem Fall Spraydosen oder Druckbehälter im Bereich unter dem Kochfeld aufbewahren.

Das Kochfeld in den Ausschnitt des Einbaumöbels legen und nach vorne ziehen.

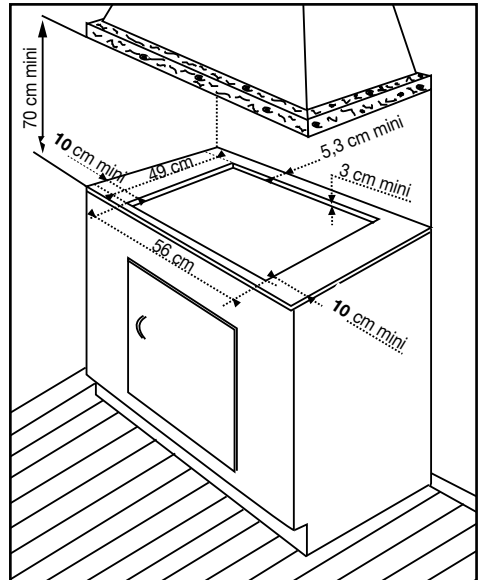
Topfauflegeroste, Brennerkappen und Brennerköpfe einsetzen.

Das Netzkabel des Kochfelds an die Elektroinstallation Ihrer Küche anschließen (s. „Elektrischer Anschluss“ des Kochfelds).

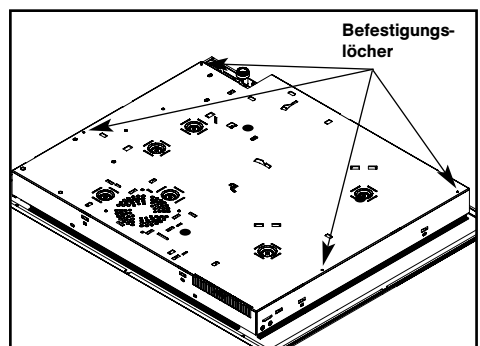
Sie können das Kochfeld auch mit den vier Laschen, die zusammen mit den dazugehörigen Schrauben geliefert wurden (s. nebenstehende Abbildung) in den vier Ecken des Gehäuses befestigen.

**Unbedingt die dafür vorgesehenen Bohrungen verwenden.**

**Wenn die Halterung anfängt, sich zu verbiegen, die Schrauben nicht weiter anziehen. Keinen Akkuschrauber verwenden.**



**Befestigungs-  
lasche**      **Arbeits-  
platte**



Die Schaumdichtung außen um den Rand kleben, um die Dichtigkeit zwischen Gehäuse und Arbeitsplatte zu gewährleisten.

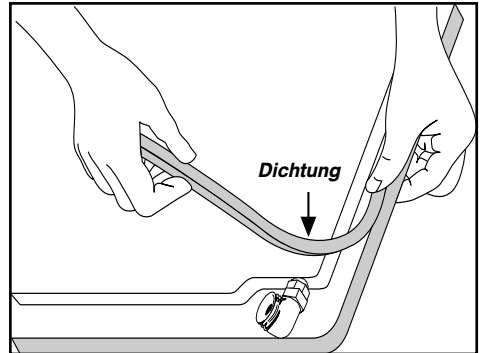
Die in der Tüte mitgelieferte Dichtung vor der Installation des Kochfelds ankleben:

**1-** Die Topfauflegeroste, die Brennerkappen und Brennerköpfe entfernen und sich merken, wohin sie gehören.

**2-** Das Kochfeld umdrehen und vorsichtig auf den Möbelausschnitt legen, um die Zündkerzen nicht zu beschädigen.

**3-** Die mit dem Gerät gelieferte Schaumdichtung **außen um den Rahmen** kleben. Diese Dichtung gewährleistet die Dichtigkeit zwischen Glasfeld und Arbeitsplatte.

**4-** Brennerköpfe, Brennerkappen und Roste wieder auflegen.

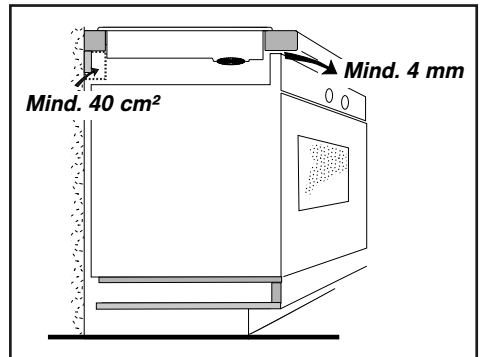


**EINBAU ÜBER EINEM MÖBELSTÜCK MIT TÜR ODER SCHUBLADE** (s. nebenstehende Abbildung).

Beim Einbau des Kochfelds über einem Backofen muss vorne ein Luftspalt von mindestens 4 mm über die gesamte Breite des Kochfelds verbleiben.

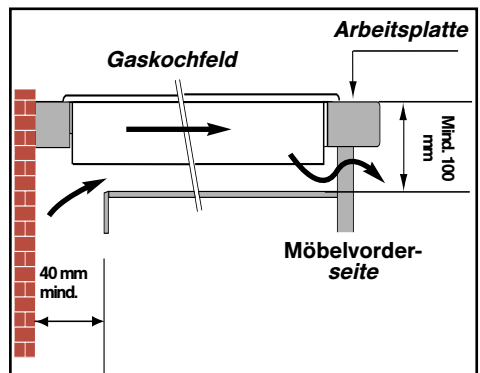
Es wird davon abgeraten, das Kochfeld über einem Backofen einzubauen, dessen Belüftung nicht über die Vorderseite erfolgt.

An der rechten oder linken Seite des Backofenmöbels für eine Belüftungsöffnung von 40 cm<sup>2</sup> sorgen.



### **Achtung**

**Die Schmelzsicherungen des Kochfelds sind nicht für eine gleichzeitige Nutzung von Kochfeld und Backofen in Pyrolysefunktion ausgelegt.**



• **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

Das Kochfeld muss an das einphasige 220-240 V~ Netz über eine Steckdose mit 2 Polen + Erdung nach IEC Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltvorrichtung nach den geltenden Einbauvorschriften angeschlossen werden.

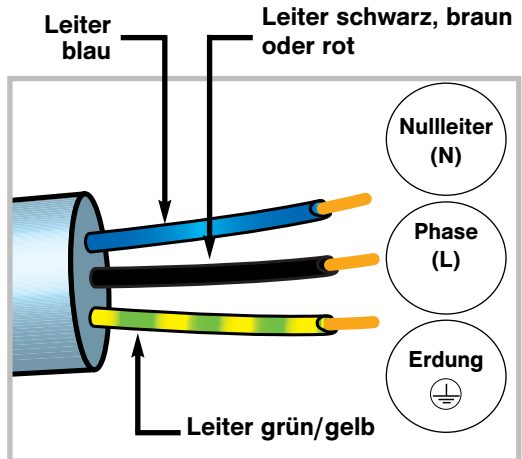
Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein.

**ZU VERWENDENDER KABELQUERSCHNITT**

	Modell DTG1127*	Modell DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 Leiter, davon 1 für die Erdung	
Leiterquerschnitt in mm <sup>2</sup>	1	1,5
Sicherung	10 A	16 A

– Die Adern an die Installation anschließen, wobei die Farben der Adern zu beachten sind (s. nebenstehende schematische Darstellung).

Bei Einschaltung des Kochfelds oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode. Diese Informationen verschwinden nach 20 Sekunden.



– Der Schutzleiter (grün/gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes angeschlossen und muss mit der Erdungsklemme  der Installation verbunden werden.

– Um jegliche Gefahr auszuschließen, muss ein beschädigtes Netzkabel vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

## • GASANSCHLUSS

### • Vorbemerkungen

Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird oder die Nähe anderer heizender Teile zur Erhitzung des Anschlusses führen könnte, muss der Anschluss unbedingt über ein festes Rohr erfolgen.

Wird ein Schlauch oder ein flexibles Rohr (bei Butangas) verwendet, darf es nicht mit einem beweglichen Teil des Möbels in Berührung kommen oder durch eine Stelle geführt werden, die hinterher schwer zugänglich ist.



### **Achtung**

**Alle biegsamen Rohre und Schläuche mit begrenzter Lebensdauer dürfen 2 Meter Länge nicht überschreiten und müssen über die gesamte Länge kontrollierbar sein. Sie müssen vor dem maximalen Nutzungsdatum (auf dem Schlauch vermerkt) ausgetauscht werden. Überprüfen Sie unabhängig von der Anschlussart nach der Installation die Dichtigkeit mit Seifenwasser.**

**In Frankreich ist der Einsatz eines Rohrs oder Schlauchs mit dem Stempelaufdruck „NF Gaz“ vorgeschrieben.**



Die Ausführung des Gasanschlusses muss den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

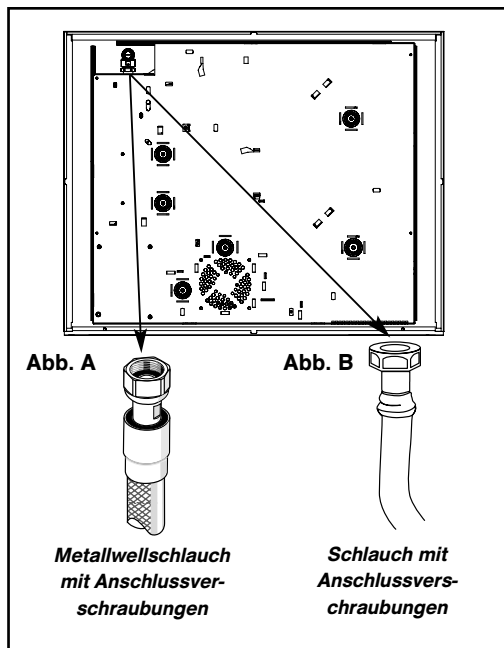
### • Gasversorgung über die Erdgasleitung

Aus Sicherheitsgründen sind nur die folgenden 3 Anschlussarten möglich:

– **Anschluss mit festem Kupferrohr** mit Anschlussverschraubungen (Gasnormbezeichnung G1/2). Der Anschluss muss direkt am Ende des am Gerät befindlichen Bogens erfolgen.

– **Anschluss mit einem Metallwellschlauch** (Edelstahl) **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-121) von unbegrenzter Lebensdauer (Abb. A).

– **Anschluss mit einem Schlauch** aus verstärktem Gummi **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß Norm NF D 36-103) dessen Lebensdauer 10 Jahre beträgt (Abb. B).



### • Gas aus der Flasche oder aus einem Tank (Butan-/Propangas)

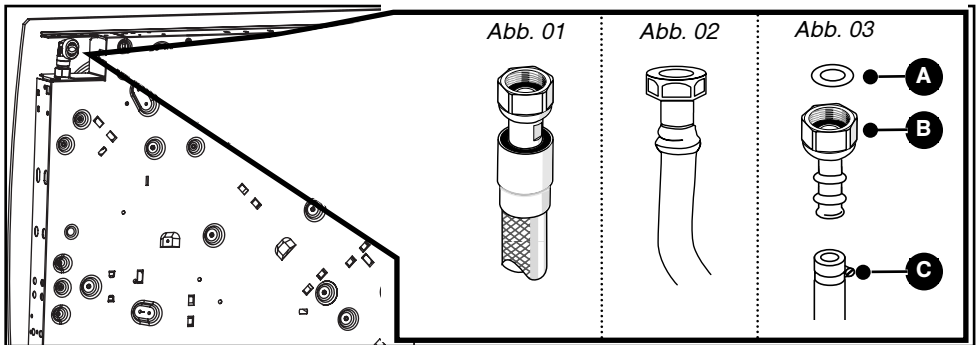
Aus Sicherheitsgründen sind nur die folgenden 3 Anschlussarten möglich:

– **Anschluss mit festem Kupferrohr** mit Anschlussverschraubungen (Gasnormbezeichnung G1/2). Der Anschluss muss direkt am Ende des am Gerät befindlichen Bogens erfolgen.

– **Anschluss mit einem Metallwellschlauch** (Edelstahl) mit Anschlussverschraubungen (gemäß der Norm NF D 36-121) von unbegrenzter Lebensdauer (Abb. 01).

– **Anschluss mit einem Schlauch** aus verstärktem Gummi mit **Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-103) dessen Lebensdauer 10 Jahre beträgt (Abb. 02).

In einer bestehenden Installation kann ein Schlauch mit Rohrschellen (gemäß Norm XP D 36-110) und einer Lebensdauer von 5 Jahren verwendet werden. In diesem Fall muss ein Schlauchstutzen verwendet und eine Dichtung zwischen Schlauchstutzen und Rohrbogen des Kochfelds eingesetzt werden (Abb. 03).



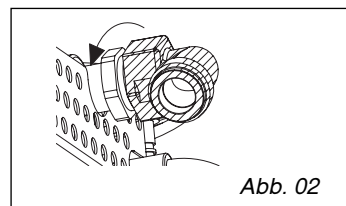
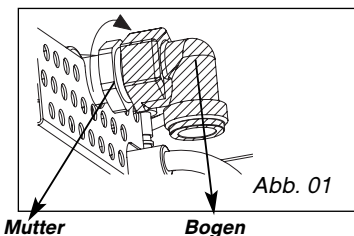
- A** Dichtscheibe (nicht Bestandteil der Lieferung)
- B** Schlauchstutzen (nicht Bestandteil der Lieferung)
- C** Rohrschelle (nicht Bestandteil der Lieferung)



#### **Achtung**

Wenn Sie beim Gasanschluss Ihres Kochfelds die Ausrichtung des am Gerät angebrachten Bogens ändern müssen:

- ① Den Bogen festhalten und die Mutter losschrauben (Abb. 1).
- ② Dichtscheibe (in der Tüte mitgeliefert) austauschen.
- ③ Die Mutter wieder festschrauben. Dabei den Bogen in der gewünschten Position festhalten und ein Drehmoment von 17 Nm nicht überschreiten (Abb. 2).



## • UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART



### Achtung

Ihr Gerät ist bei Lieferung auf Erdgas voreingestellt.

Die für eine Umstellung auf Butan/Propan erforderlichen Düsen befinden sich im selben Beutel wie die Bedienungsanleitung.

Bei jedem Wechsel der Gasart nacheinander folgende Schritte ausführen:

- Den Gasanschluss anpassen
- Die Düsen austauschen
- Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen
- Die Gasart bestätigen

• **Den Gasanschluss des Kochfelds** an die neue Gaseinstellung anpassen. Siehe „Gasanschluss“.

• **Düsen austauschen**, dabei folgendermaßen vorgehen:

– Roste, Brennerkappen und Köpfe aller Brenner abnehmen (Abb. 01).

– Mit dem mitgelieferten Schlüssel die Düsen im unteren Bereich des Brennertopfes abschrauben und entfernen (Abb. 02).

– An Stelle der Düsen die passenden Gasdüsen entsprechend der Kennzeichnung der Düsen und der Tabelle der technischen Daten des Gases (siehe Kapitelende) ersetzen. Hierzu:

– Erst von Hand schrauben, bis die Düse blockiert.

– Den Schlüssel ganz auf die Düse setzen.

– An der angegebenen Stelle mit einem Bleistift eine Linie auf der Kochstelle ziehen (Abb. 03).

– Den Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser Strich auf der anderen Seite erscheint (Abb. 04).



### Achtung

Diese Grenze nicht überschreiten, sonst wird das Produkt beschädigt.

– Brennerköpfe, Brennerkappen und Topfauflegeroste wieder einsetzen.



### Empfehlung

Bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart das der neuen Gasart entsprechende Kästchen auf dem Beutel ankreuzen. Siehe Kapitel „Gasanschluss“.

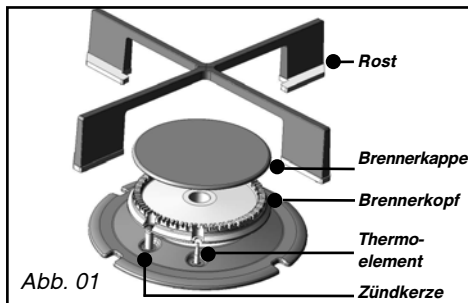


Abb. 01

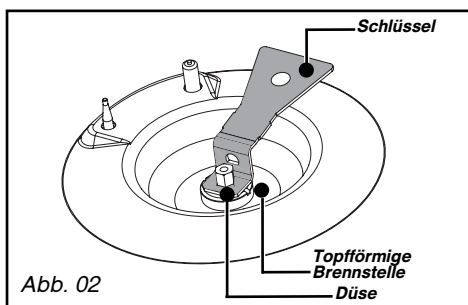


Abb. 02

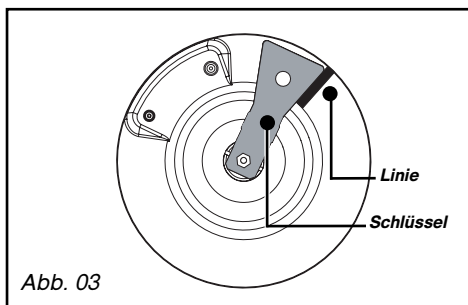


Abb. 03

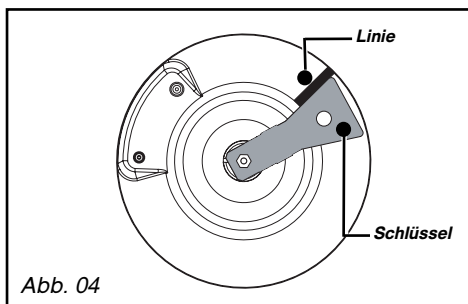




Abb. 04

- **Elektrischer Anschluss:**

– Das Stromkabel des Kochfelds an das einphasige Stromnetz anschließen (220-240 V~).  
Siehe Paragraph „**Gasanschluss**“.

- **Bestätigung der Gasart**

– Mit der Taste  auswählen. Bei gedrückt gehaltener Taste ebenfalls auf die Taste *drücken*  (Abb. 01).

Ein akustisches Signal zeigt die Auswahl an.

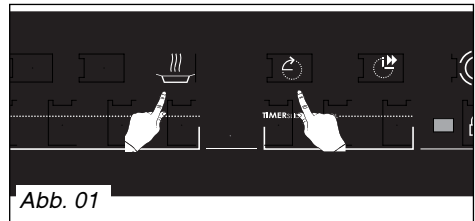



Abb. 01

In den folgenden 5 Sekunden:

– Zweimal die Taste *drücken*  (Abb. 02).

Ein akustisches Signal zeigt die Auswahl an.

Die Anzeige der Zone hinten rechts zeigt die vorgewählte Gasart an.

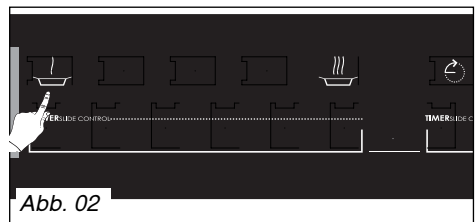


Abb. 02

### Anzeige „1 GAS“ FÜR ERDGAS

(Abb. 03)

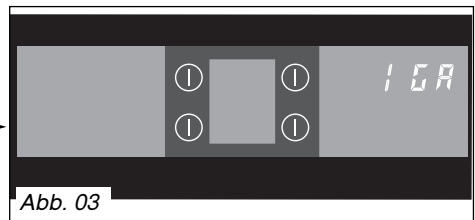


Abb. 03

### Anzeige „2 GAS“ FÜR BUTANE/PROPANE

(Abb. 04)

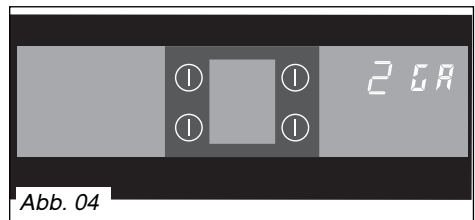


Abb. 04

– Um die Gasart zu wechseln mit dem Finger auf dem Schieberegler nach links oder rechts fahren.

Die Gasart wird automatisch nach 5 Sekunden bestätigt (Abb. 05).

**DAS KOCHFELD IST FUNKTIONSBEREIT.**

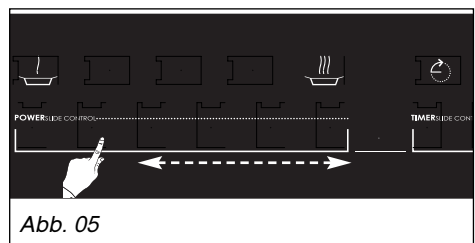


Abb. 05

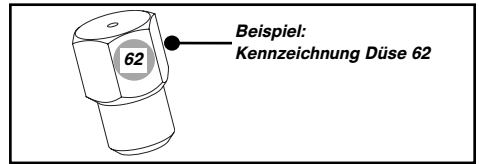
• **Gaskenndaten**

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
<b>Gerät für Betrieb mit:</b> <b>FR</b> .....Kat.: I12E+3+ <b>CH - ES - IT - PT</b> .....Kat.: I12H3+ <b>CY - EE - PL</b> .....Kat.: I12H3B/P <b>LT</b> .....Kat.: I2H Stündliche Leistung nachstehend: 25 mbar bei 15 °C bei 1013 mbar	<b>Butan</b>  <b>G30</b>  28-30 mbar	<b>Propan</b>  <b>G31</b>  37 mbar	<b>Erd- gas</b> <b>G20</b>  20 mbar	<b>Erd- gas</b> <b>G25</b>  25 mbar
<b>BRENNER SCHNELL</b> Kennzeichen auf der Gasdüse Nominale Wärmeabgabe (kW) Reduzierte Wärmeabgabe (kW) Stündliche Leistung (g/h) Stündliche Leistung (l/h)	<b>7R</b> 2,15 0,830 156 156	<b>7R</b> 2,15 0,830 154 154	<b>1R</b> 2,25 0,870 214 214	<b>1R</b> 2,25 0,870 249 249
<b>BRENNER SEHR SCHNELL</b> Kennzeichen auf der Gasdüse Nominale Wärmeabgabe (kW) Reduzierte Wärmeabgabe (kW) Stündliche Leistung (g/h) Stündliche Leistung (l/h)	<b>88A</b> 3,15 0,830 229 229	<b>88A</b> 3,15 0,830 225 225	<b>137</b> 3,10 0,870 295 295	<b>137</b> 3,10 0,870 343 343
<b>BRENNER MITTELSCHNELL</b> Kennzeichen auf der Gasdüse Nominale Wärmeabgabe (kW) Reduzierte Wärmeabgabe (kW) Stündliche Leistung (g/h) Stündliche Leistung (l/h)	<b>62</b> 1,50 0,620 109 109	<b>62</b> 1,50 0,620 107 107	<b>94</b> 1,50 0,615 143 143	<b>94</b> 1,50 0,615 166 166
<b>HILFSBRENNER</b> Kennzeichen auf der Gasdüse Nominale Wärmeabgabe (kW) Reduzierte Wärmeabgabe (kW) Stündliche Leistung (g/h) Stündliche Leistung (l/h)	<b>45</b> 0,70 0,300 51 51	<b>45</b> 0,70 0,300 50 50	<b>63</b> 0,85 0,350 81 81	<b>63</b> 0,85 0,350 94 94
<b>FELD MIT 4 HOCHSCHNELLEN BRENNSTELLEN</b> Gesamtwärmeleistung (kW) Maximale Leistung (g/h) Maximale Leistung (l/h)	7,50 545 545	7,50 536 536	7,70 733 733	7,70 852 852
<b>FELD MIT 2 BRENNSTELLEN UND 2 INDUKTIONSKOCHZONEN</b> Gesamtwärmeleistung (kW) Maximale Leistung (g/h) Maximale Leistung (l/h)	4,65 338 338	4,65 332 332	4,60 438 438	4,60 509 509

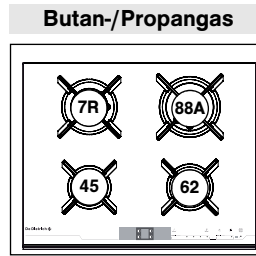
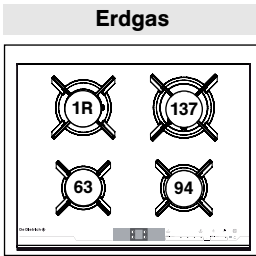


### • Kennzeichnung der Düsen

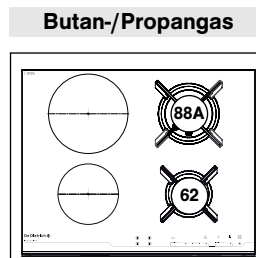
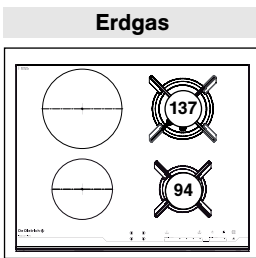
Der nachstehenden Tabelle sind die Einbauorte der Gasdüsen in Abhängigkeit der verwendeten Gasart zu entnehmen. Die entsprechenden Ziffern stehen auf der Düse.



MODELL MIT 4  
GASBRENNERN  
„DTG1127“



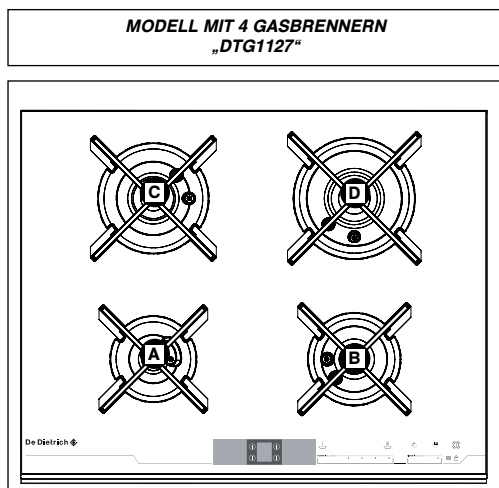
MODELL MIT 2 GASBRENNERN  
UND 2 INDUKTIONSZONEN  
„DTI1127“



### STROMVERSORGUNG

- Stromanschluss: **220-240 V<sup>~</sup> - 50 Hz**
- Aufgenommene Gesamtleistung: **3100 W<sup>(1)</sup>**
- **Abmessungen des Kochfelds:**
  - Breite **650 mm**
  - Tiefe **520 mm**
- **Gewicht** **11,4 kg**
- **Gehäusemaße:**
  - Breite **549 mm**
  - Höhe **59 mm**
  - Tiefe **470 mm**

## • BESCHREIBUNG DER OBERSEITE




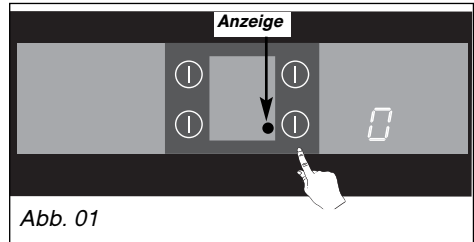
- A** Brenner vorne links ..... **Hilfsbrenner 0,85 kW\***
- B** Brenner vorne rechts ..... **Mittelschneller Brenner 1,50 kW\***
- C** Brenner hinten links ..... **Schnellbrenner 2,25 kW\***
- D** Brenner hinten rechts ..... **Hochschneller Brenner 3,10 kW\***
- E** Induktionskochzone ..... **Durchmesser 210 = 3100 W**
- F** Induktionskochzone ..... **Durchmesser 160 = 2000 W**

\* Mit Erdgas G20 erzielte Leistung

## • NUTZUNG EINER KOCHZONE

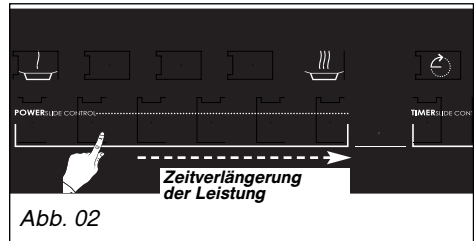
- Das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
- Die Ein-/Aus-Taste der entsprechenden Kochzone drücken.

Ein akustisches Signal und die blinkende Anzeige  bestätigen die Auswahl (Abb. 01). Die Anzeige der ausgewählten Zone leuchtet auf.




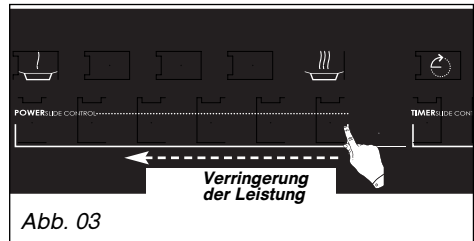
### – Einstellung der Leistung:



Entweder über den Schieberegler, indem mit dem Finger zur Leistungserhöhung von links nach rechts gefahren wird (Abb. 02).



Zur Leistungsreduzierung mit dem Finger von rechts nach links fahren (Abb. 03).

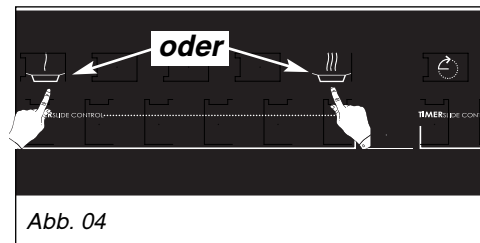
 – Durch eine langsame Fingerbewegung kann die Leistungsstärke genau eingestellt werden.




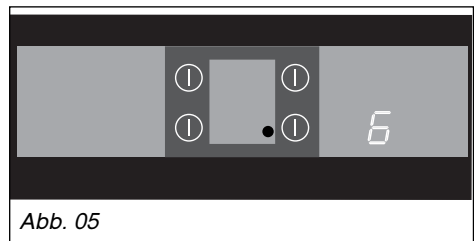
Oder durch Drücken der voreingestellten Leistungstasten:  oder  (Abb. 04).

 ..... Voreingestellte Leistungsstufe 3

 ..... Voreingestellte Leistungsstufe 6 (Abb. 05).



 – Die Voreinstellung dieser beiden Tasten kann vom Benutzer verändert werden. S. Kapitel: „Änderung der voreingestellten Leistungsstufen“.



• **Abschalten einer Kochzone:**

– Lange auf die Auswahltaste des entsprechenden Kochfelds drücken (Abb. 06).

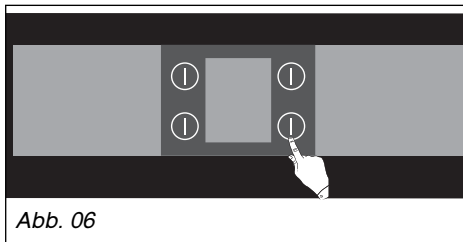


Abb. 06

– **Restwärmeanzeige:**

Nach der Nutzung kann die Kochzone noch einige Minuten warm sein.

Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt. Die entsprechenden Zonen nicht berühren.



– **An den Roststäben sind die Flammen der Kochzone zum Schutz der Emaillierung des Rostes kleiner.**



**Achtung**

– Für ein unbeabsichtigtes Erlöschen (z. B. durch Durchzug) der Flamme verfügt das Kochfeld über ein automatisches Zündsystem. Dieses Zündsystem ist auf 2 Neuzündungen innerhalb von 10 Sekunden begrenzt.

– Zur Gewährleistung der optimalen Funktion des Hahnes beträgt die Mindesttemperatur 10 °C.

## • VERWENDUNG DER ZEITSCHALTUHR WÄHREND DES GARENS

Die Zeitschaltuhr ist für die ausgewählte Zone nutzbar (Anzeige leuchtet) (Abb. 01).

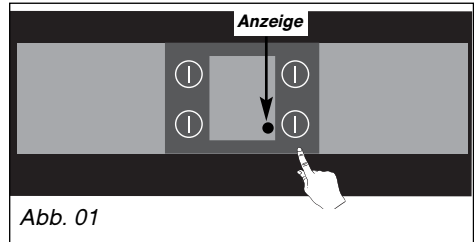


Abb. 01

– Die Zeitschaltuhr über den Schieberegler einstellen, indem mit dem Finger zur Verlängerung der Dauer von links nach rechts gefahren wird (Abb. 02).

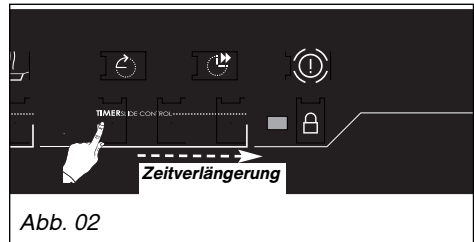


Abb. 02

– Zur Verkürzung der Zeit mit dem Finger von rechts nach links fahren (Abb. 03).

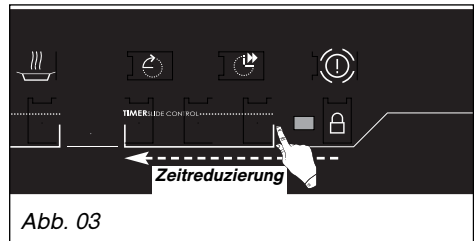




Abb. 03

### • Voreingestellte Zeitschaltuhr:

– Sie können die Zeitschaltuhr auch durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste  einstellen (Abb. 04).

Am Ende des Garvorgangs zeigt die Zeitschaltuhr  an und es ertönt ein Signalton. Zum Löschen dieser Information die Wahltaste der Kochzone drücken (Abb. 05).

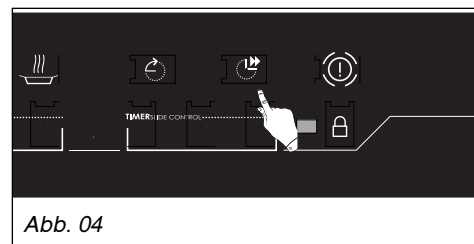




Abb. 04

 – **Jeder Kochzone kann eine Zeitschaltuhr zugeordnet werden.**  
 – Die Zeitschaltuhr kann durch längeres Drücken der Taste „voreingestellte Zeitschaltuhr“  **ausgeschaltet werden.**  
**Die Anzeige der entsprechenden Zeitschaltuhr erlischt und die Kochzone ist weiterhin betriebsbereit.**

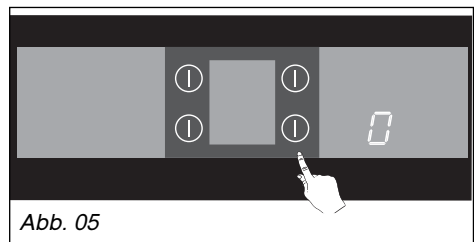


Abb. 05

## • NUTZUNG DER ZEITSCHALTUHR UNABHÄNGIG VON EINEM GARVORGANG

Mit dieser Funktion die Zeitschaltuhr verwendet werden, ohne dass gekocht wird.

– Eine nicht verwendete Kochzone auswählen. *Es wird eine 0* angezeigt und die Anzeige der ausgewählten Zone leuchtet (Abb. 01).

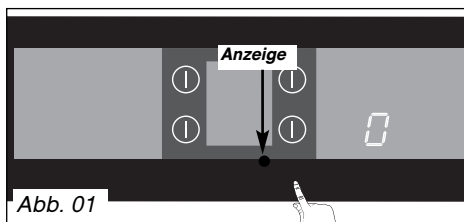


Abb. 01

– Die Zeit der Zeitschaltuhr entweder mit dem Schieberegler oder mit der Taste für die voreingestellte Zeit einstellen. Ein *t* blinkt zusammen mit der ausgewählten Zeit (Abb. 02).

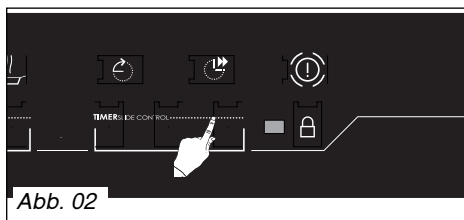


Abb. 02

Am Ende der Einstellung wird dauerhaft *t* angezeigt und die Uhr beginnt rückwärts zu zählen.

In (Abb. 03) ist die eingestellte Zeit von 20 Minuten dargestellt.

– Die Zeitschaltuhr kann durch Anwahl von der entsprechenden Zone (ⓘ) ausgeschaltet werden.

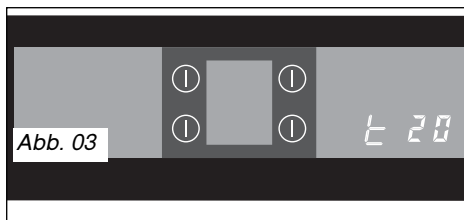


Abb. 03




– **Bis zu 4 Zeitschaltuhren können unabhängig vom Garvorgang aktiviert werden (Kochfeld eingeschaltet).**

– Während der letzten Minute läuft die Zeit im Anzeigefeld in Sekunden ab.

## • NUTZUNG DER FUNKTION „ELAPSED TIME“

Mit dieser Funktion kann die seit der letzten Leistungsänderung an einer Kochzone abgelaufene Zeit angezeigt werden.

– Zur Nutzung dieser Funktion die Taste  (Abb. 01) drücken.

Die abgelaufene Zeit erscheint in der Anzeige der Zeitschaltuhr.

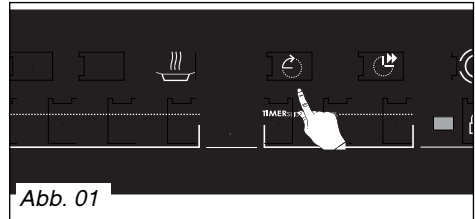



Abb. 01

Wenn der Garvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet werden soll.

– Die Taste  drücken, dann, innerhalb von 5 Sekunden mit dem Finger über den Schieberegler fahren, um die Dauer der Garzeit zu erhöhen (Abb. 02).

Nach 3 Sekunden geht die Zeitanzeige in eine dauerhafte Anzeige über und die Restzeit wird angezeigt.

Zur Bestätigung der Eingabe ertönt ein Signalton.

Diese Funktion ist mit und ohne Zeitschaltuhr verfügbar.

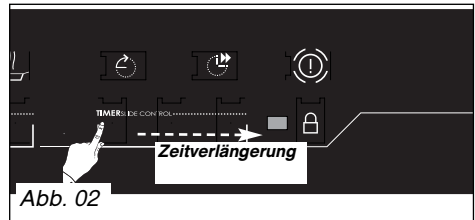





Abb. 02



– **Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, kann diese Zeit 5 Sekunden lang nach Drücken der Taste  nicht geändert werden. Nach 5 Sekunden können Sie die Kochzeit wieder ändern.**

## • EINSTELLUNG DER VOREINGESTELLTEN LEISTUNGSSTUFEN

Mit dieser Funktion können die voreingestellten Leistungsstufen angezeigt und verändert werden.

- Die Kochzonen des Kochfelds einschalten.
- Die durch langes Drücken die zu ändernden Tasten  oder  auswählen (Abb. 01).

Die derzeit voreingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

- Durch Gleiten über den Leistungsschieberegler nach links oder rechts einen neuen Wert einstellen (Abb. 02).

 ..... **Wahl zwischen 1 und 5 möglich**

 ..... **Wahl zwischen 6 und 9 möglich**

Kurz danach wird der Vorgang durch einen Signalton bestätigt.

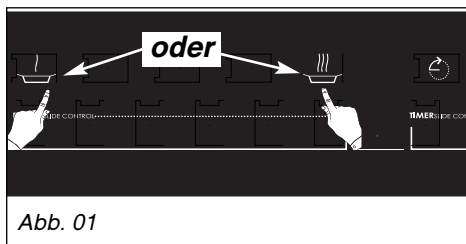


Abb. 01

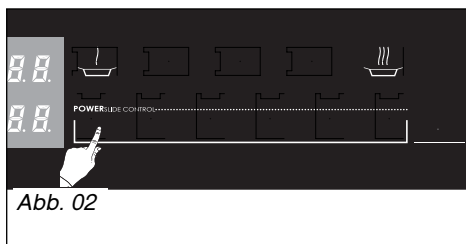



Abb. 02




## • KINDERSICHERUNG

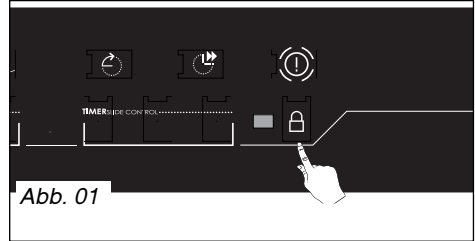
Mit dieser Funktion kann das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand oder während des Kochens verriegelt werden.

### • Verriegeln:

– Lange auf  drücken (Abb. 01).  
Es ertönt ein Signalton und die Anzeige leuchtet auf. Nach kurzer Zeit erlischt die Anzeige automatisch.

### • Entriegeln:

– Lange auf  drücken (Abb. 01).  
Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeige erlischt.



– Im verriegelten Zustand erscheint bei jeder Aktion ein Verriegelungssymbol  in den Anzeigen.


**Das Kochfeld muss vor einem erneuten Gebrauch freigegeben werden.**

– Wenn die Verriegelung beim Kochen aktiviert wird, hat das Ausschalten der Kochzonen Vorrang vor dem Verriegeln.

## • CLEAN LOCK

Diese Funktion ermöglicht die vorübergehende Verriegelung Ihres Kochfelds zum Reinigen.


### • Aktivierung von CLEAN LOCK:

– Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.  
– Kurz die Taste  drücken (Abb. 01).

Es ertönt ein Signalton und die Anzeige blinkt.  
– Nach einer vorgegebenen Zeit wird die Verriegelung automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeige erlischt.

## • SICHERHEIT WÄHREND DES BETRIEBS

### • ALLGEMEINE AUSSCHALTUNG

– Durch Betätigung der Taste  können die in Betrieb befindlichen Gaszonen ausgeschaltet werden. Hierdurch wird eine evtl. Verriegelung annulliert.

### • TEMPERATURBEGRENZUNG (MODELL DT1127\*)

– Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens kontrolliert. Wenn ein leeres Gefäß auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, wird durch den Fühler automatisch die Leistung begrenzt, um somit eine Beschädigung des Gefäßes oder des Kochfelds zu vermeiden.

### • ÜBERLAUFSCHUTZ

– Falls Flüssigkeit überläuft, ein Metallgegenstand oder ein feuchtes Tuch auf die Bedientasten gelegt wird, schaltet sich das Kochfeld aus, es werden Striche angezeigt und ein Signalton ertönt. Reinigen oder Gegenstand entfernen, anschließend den Kochvorgang erneut starten.

### • AUTO-STOPP SYSTEM

– Falls ein laufender Garvorgang vergessen wird und eine vorgegebene Zeit abgelaufen ist, schaltet diese Sicherheitsfunktion das Kochfeld automatisch ab (1-8 Stunden, leistungsabhängig). „AS“ wird angezeigt und ein etwa 2 Minuten anhaltender Signalton ertönt. Zum Löschen dieser Informationen eine Taste der Kochzone drücken. Ein doppelter Signalton bestätigt diese Aktion.

### • SICHERHEIT „KLEINE GEGENSTÄNDE“ (MODELL DT1127\*)

– Wird ein kleiner Gegenstand auf eine Induktionszone gelegt (Ring, Gabel usw.), erkennt ihn das Kochfeld und unterbricht die Leistungszufuhr. Die Leistungsanzeige blinkt.

**Hinweis:** Wenn sich jedoch mehrere kleine Gegenstände gleichzeitig auf einer Kochzone befinden, kann es sein, dass sie als Kochgefäß identifiziert werden. In diesem Fall wird die Leistungszufuhr nicht unterbrochen.



### **Achtung**

– *Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da sie heiß werden können.*

## • FÜR GASBRENNER GEEIGNETE KOCHGEFÄSSE

### • Welcher Brenner für welches Kochgeschirr?

Durchmesser des Geschirrs	Durchmesser des Geschirrs	Verwendung
18 bis 28 cm	Hochschnell	Frittieren - Aufkochen
16 bis 22 cm	Schnell	Anzubratende Nahrungsmittel
12 bis 20 cm	Mittelschnell	Saucen - Aufwärmen
8 bis 14 cm	Hilfsbrenner	Simmern

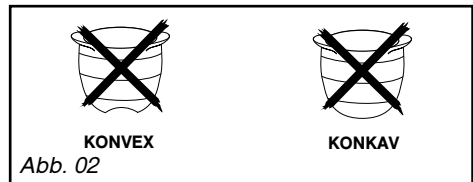
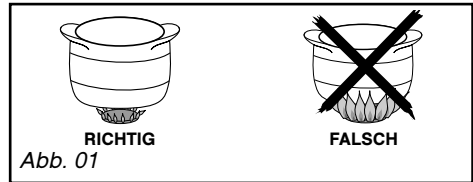
– Die Flamme so einstellen, dass sie nicht über den Außenrand des Gefäßes hinausgeht (Abb. 01).

– Kein Gefäß mit konkavem oder konvexem Boden verwenden (Abb. 02).

– Keine Gaskochzone mit einem leeren Kochgeschirr brennen lassen.

– Keine Kochgefäße verwenden, die die Tasten teilweise abdecken.

– Keine Heizplatten, Toaster, Fleischgrill aus Stahl und Schmortöpfe mit Füßen verwenden, die auf dem Glasfeld aufliegen oder mit ihm in Kontakt kommen.

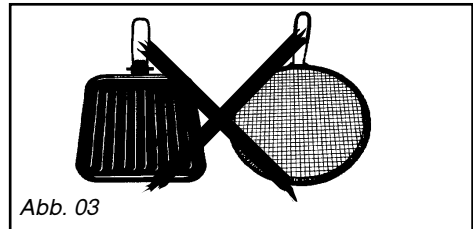


– Natürliche Belüftungslöcher offen lassen oder mechanische Belüftung einrichten (mechanische Dunstabzugshaube).

– Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts kann eine Zusatzbelüftung, z. B. ein offenes Fenster oder eine wirksamere Belüftung, erforderlich werden, z. B. durch Erhöhung der mechanischen Ventilationskraft, falls vorhanden (pro kW Gasleistung ist eine Luftmenge von 2 m<sup>3</sup>/h pro kW notwendig).

Beispiel für dieses Kochfeld:

- Gesamtleistung:  $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$   
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$  Mindestluftmenge.



## • AUSWAHL DER KOCHTÖPFE - INDUKTIONSSICHERUNG

### • Welche Kochtöpfe sind am besten geeignet?

Sie haben sicherlich bereits geeignete Gefäße.

– **Gefäße aus emailliertem Stahl, mit oder ohne Antihafbeschichtung:** Schnellkochtopf, Fritteuse, Pfanne, Fleischgrill.

– **Gefäße aus Gusseisen:** Um Kratzer auf dem glaskeramischen Kochfeld zu vermeiden, sollten diese Gefäße nicht über das Feld geschoben oder Gefäße mit emailliertem Boden verwendet werden.

– **Für Induktionskochfelder geeignete Edelstahlköpfe:** Die meisten Edelstahlköpfe eignen sich für das Kochen mit Induktionswärme (Töpfe, schwere Kochtöpfe, Pfanne, Fritteuse).

– **Aluminiumbehälter mit besonderem Boden:** Wählen Sie Gefäße mit dickem Boden, die für einen gleichmäßigeren Garvorgang sorgen (bessere Wärmeverteilung).

### – Das Zeichen „CLASS INDUCTION“

Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht. Es wird empfohlen, Kochgeschirr mit dickem und glattem Boden zu verwenden.

Achten Sie beim Kauf des Kochgeschirrs darauf, dass sich dieses Logo auf der Verpackung befindet, denn es zeigt an, dass es für das Induktionsverfahren geeignet ist.

**CLASS  
INDUCTION**

Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, wird mit diesem Büchlein eine Liste der geeigneten Kochutensilien geliefert.

### – Restwärmeanzeige

Nach intensiver Nutzung kann die Kochzone noch einige Minuten warm sein. In dieser Zeit wird ein **H** angezeigt. Die entsprechenden Zonen nicht berühren.

### • Welche Materialien sind ungeeignet?

KOCHGESCHIRR AUS GLAS, KERAMIK ODER TON, AUS ALUMINIUM OHNE BESONDEREN BODEN ODER AUS KUPFER, EINIGE NICHT MAGNETISCHE EDELSTAHLTÖPFE.

### • Der „Behältertest“

Dank der verwendeten Spitzentechnologie erkennt Ihr Induktionskochfeld die meisten Gefäße. Stellen Sie das Gefäß auf eine Heizzone, z. B. auf Stufe 4. Wenn die Anzeige ununterbrochen leuchtet, ist das Gefäß geeignet, wenn sie blinkt ist das Gefäß für das Kochen mit Induktionswärme nicht geeignet. Auch Gefäße, deren Boden nicht ganz eben ist, können verwendet werden; der Boden darf jedoch nicht zu uneben sein.

### • Auto-Stop

Auto-Stop ist eine Sicherheitsfunktion des Kochfelds. Die Auto-Stop Funktion schaltet sich automatisch ein, wenn vergessen wird, nach der laufenden Zubereitung das Kochfeld abzuschalten.

Eingestellte Leistungsstufe	Automatische Abschaltung der Zone nach:
Zwischen: 1..... 7 8.....11 über 12	8 Stunden 2 Stunden 1 Stunde

Die Anzeige der betroffenen Kochzone zeigt **AS** an und es ertönt etwa 2 Minuten lang ein Signalton. Diese Anzeige **AS** leuchtet so lange, bis eine beliebige Taste der entsprechenden Kochzone berührt wird. Ein doppelter Signalton bestätigt den Vorgang.

## • AUSWAHL DER KOCHTÖPFE - INDUKTIONSSICHERUNG (Fortsetzung)

### • Nutzungshinweise

– Wenn Sie ein antihaftbeschichtetes Gefäß (Teflon) ohne oder mit nur sehr wenig Fett nutzen, kurz auf Stufe 9 oder 10 vorheizen. Niemals auf Stufe 11 oder 12 schalten. Sie würden die Gefäße beschädigen.

– Keine geschlossenen Konservendosen erhitzen, sie würden platzen (dieser Hinweis gilt auch für alle anderen Garmethoden).

– Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, sie können heiß werden.



### Achtung

Das Kochfeld darf auf keinen Fall als Ablagefläche benutzt werden. Niemals Alu-Folie zum Kochen verwenden und niemals in Alu-Folie eingewickelte Lebensmittel direkt auf das Kochfeld legen. Die Alu-Folie würde schmelzen und das Gerät dauerhaft beschädigen.

### • „Elektronische“ Sicherung

Steigt die Temperatur der Elektrokreise zu stark an, verringert eine Sicherheitsvorrichtung automatisch die Leistung des Kochfelds.

### • Sicherung „leerer Kochtopf“

Jede Kochzone verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die permanent die Temperatur des Heizbereichs erfasst. Dadurch besteht keine Überhitzungsgefahr durch leere Töpfe.

Nutzen Sie die für die Gefäße geeigneten Kochzonen (modellabhängig)

Verschiedene Gefäßgrößen	Mehrere Möglichkeiten	Kleine Gefäße
<p><b>Diese Kochzone mit 23 cm:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Passt sich automatisch an das Gefäß an.</li> <li>- Liefert die optimale Heizleistung.</li> <li>- Gewährleistet eine hervorragende Wärmeverteilung.</li> <li>- Liefert eine einheitliche Gartemperatur, folglich können Sie große Pfannkuchen, große Fische etc. oder große Mengen kleiner Zubereitungen garen, diese werden <b>somit gleichmäßig gegart</b>.</li> </ul>	<p>Ø 23 cm Ø 12 ..... 26 cm</p> <p>Ø 18 cm Ø 12 ..... 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø 18 ..... 24 cm</p>	<p>Ø 16 cm Ø 10 ..... 18 cm</p> <p>Schonende Zubereitung (Saucen, Creme....). Zubereitung kleiner Mengen oder Einzelportionen ...</p>



### Achtung

- Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen vorhanden ist (s. Abschnitt „Einbau“), untersagen die **Wärmesicherheiten des Kochfelds dessen gleichzeitige Benutzung, wenn der Backofen im Pyrolysebetrieb ist.**

**Während der Nutzung des Induktionskochfelds keine magnetisierbaren Gegenstände auf die Glasplatte legen (z. B.: Kreditkarten, Kassetten ...).**

**Zur Beachtung für Träger aktiver Implantate (Herzschrittmacher, Insulinpumpe ...): Ihr Induktionsfeld erzeugt in der unmittelbaren Umgebung ein elektromagnetisches Feld. Wir empfehlen Ihnen, sich mit dem Hersteller Ihres Implantats bezüglich eventueller Unverträglichkeiten in Verbindung zu setzen.**

Ihr Kochfeld ist leichter zu pflegen, wenn Sie die Reinigung **vor dem völligen Erkalten** durchführen. Reinigen Sie Ihr Gerät jedoch nie, während es in Betrieb ist. Alle Bedienelemente auf Null drehen.

	VORGEHENSWEISE	ZU VERWENDENDEN PRODUKTE UND ZUBEHÖR
<p>➤ <b>Pflege der Kerzen und Düsen</b></p>	 <p>➔ Bei Verschmutzung der Zündkerzen diese mit einer kleinen Bürste mit harten Borsten (kein Metall) reinigen.</p> <p>➔ Die Gasdüse befindet sich in der Mitte des topfförmigen Brenners. Darauf achten, dass sie bei der Reinigung nicht verstopft, da dies die Leistung Ihres Kochfelds beeinträchtigen würde. Verstopfte Düsen mit einer Sicherheitsnadel reinigen.</p>	<p>✓ Kleine Bürste mit harten Borsten.</p>
<p>➤ <b>Pflege der Roste und Gasbrenner</b></p>	<p>➔ Bei hartnäckigen Flecken eine nicht scheuernde Creme verwenden und mit klarem Wasser nachspülen. Nach jeder Benutzung jedes Teil des Brenners sorgfältig reinigen.</p>	<p>✓ Milde Scheuercreme ✓ Haushaltsschwamm</p>
<p>➤ <b>Pflege der Glasplatte</b></p>	<p>➔ Mit heißem Wasser reinigen, dann abtrocknen. Bei hartnäckigen Flecken ein Spezialreinigungsmittel für Ceranfelder verwenden.</p>	<p>✓ Haushaltsschwamm ✓ Spezialprodukte für glaskeramisches Glas (z. B. Cera-Clean).</p>
<p>➤ <b>Pflege der Induktionszonen</b></p>	<p>➔ Mit heißem Wasser reinigen, dann abtrocknen. Zum Schluss eventuell die Scheuerseite eines Schwamms verwenden, dann abwischen. Bei hartnäckigen Flecken ein Spezialreinigungsmittel für Ceranfelder verwenden.</p>	<p>✓ Haushaltsschwamm ✓ Spezialprodukte für glaskeramisches Glas (die Reinigungsprodukte sind beim Kundendienst erhältlich).</p>





- Die Bestandteile des Kochfelds eher von Hand als im Geschirrspüler reinigen.
- Das Kochfeld nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- Keinen Dampfdruckreiniger verwenden.



– Wenn ein Sprung oder Riss in der Glasplatte sichtbar wird, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen, um einen Stromschlag zu vermeiden und den Kundendienst benachrichtigen.

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben ... .. bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

CODE FEHLER	WAS GESCHIEHT?	WAS IST ZU TUN?
<p>➤ 2 akustische Signale, dann die Anzeige <b>F1 - F2 - F3</b> oder <b>F...</b> auf der Zeitschaltuhr, <b>BB</b> anschließend Anzeige der Anzahl und Erlöschen.</p>	<p>➤ Bei diesem Verfahren wird das Kochfeld unter Spannung gesetzt.</p> <p>➤ Wenn die Taste der „Allgemeinen Ausschaltung“  gedrückt wurde, ist das normal.</p> <p>➤ Stromausfall.</p>	<p>✓ Einige Sekunden warten, bis die Anzeige in <b>BB</b> erlischt.</p> <p>✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.</p>
<p>➤ Das Kochfeld lässt sich nicht einstellen und in den Anzeigen erscheint nichts.</p>	<p>➤ Der Brenner zündet nicht.</p>	<p>✓ Prüfen, dass die Stromversorgung gewährleistet ist.</p> <p>✓ Liegt kein Stromausfall vor, aber der Fehler besteht weiterhin, den Kundendienst benachrichtigen.</p>
<p>➤ <b>BB</b> zeigt <b>E4</b> an und eine der Anzeigen des fehlerhaften Brenners leuchtet auf und erlischt nach einigen Sekunden wieder.</p>	<p>➤ Die Zonen funktionieren nicht. Falsche Position des Schalters für die Umstellung auf eine andere Gasart.</p>	<p>✓ Prüfen, ob der Gashahn offen ist und die Brenner korrekt zusammengebaut sind.</p> <p>✓ Prüfen, dass die Düsen dem verwendeten Gas entsprechen (s. Tabelle der technischen Daten).</p> <p>✓ Prüfen, dass an dem entsprechenden Brenner Funken entstehen.</p> <p>✓ Nach diesen Überprüfungen durch Drücken auf  erneut einschalten.</p>
<p>➤ <b>BB</b> zeigt <b>D2</b> an.</p>	<p>➤ Der betroffene Brenner kann nicht benutzt werden.</p> <p>➤ Der andere Brenner kann jedoch benutzt werden.</p>	<p>✓ Die Position des Schalters für die Umstellung auf eine andere Gasart überprüfen und die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken, um den Fehler zu löschen. Erneut zünden.</p> <p>✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.</p>
<p>➤ <b>BB</b> zeigt <b>E2</b> an und eine der Brenneranzeigen blinkt.</p>	<p>➤ An dem Sicherheitselement (Thermoelement) ist eine Flamme oder ein heißer Gegenstand vorhanden.</p>	<p>✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken.</p> <p>✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.</p>
<p>➤ <b>BB</b> zeigt <b>E7</b> an: eine der Leuchtanzeigen leuchtet auf und zeigt den fehlerhaften Brenner an.</p>	<p>➤ Das Kochfeld weist 2 Fehler auf.</p>	<p>✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken.</p> <p>✓ Sollte der Fehler fortbestehen, die Gaszufuhr unterbrechen und den Kundendienst benachrichtigen.</p>
<p>➤ <b>BB</b> zeigt <b>EE</b> an.</p>		<p>✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken.</p> <p>✓ Sollte der Fehler fortbestehen, die Gaszufuhr unterbrechen und den Kundendienst benachrichtigen.</p>



**Empfehlung**

Die Anzeige eines Fehlercodes blockiert automatisch die Nutzung der Zeitschaltuhr **BB**.

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben ... .. bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

CODE FEHLER	WAS GESCHIEHT?	WAS IST ZU TUN?
<p>➤ <b>EE</b> zeigt <b>EC</b> an und eine der Anzeigen der Brenner leuchtet.</p>	<p>➔ Der betroffene Brenner kann nicht benutzt werden. ➔ Der andere Brenner kann jedoch benutzt werden.</p>	<p>✓ Bei Nutzung bei einer Umgebungstemperatur unter 10 °C kann die Funktion des Kochfelds zeitweise blockiert sein. ✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.</p>
<p>➤ <b>EE</b> zeigt <b>E1</b> oder eine Reihe von — an</p>	<p>➔ Die elektronischen Schaltkreise sind überhitzt.  ➔ Die Zonen funktionieren nicht mehr.</p>	<p>✓ Den Einbau überprüfen. ✓ Zum Löschen der Anzeige <b>E1</b> die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.</p>
<p>➤ <b>EE</b> zeigt einen Fehler vom Typ <b>E - d - C</b> an, der vorstehend nicht erwähnt wurde.</p>		<p>✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.</p>



Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben ... .. bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

CODE FEHLER	WAS IST ZU TUN?
<p>➤ Zünden der Brenner Beim Drücken der Schalter werden keine Funken erzeugt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Den Elektroanschluss des Kochfelds überprüfen.</li> <li>✓ Zündkerzen auf Sauberkeit überprüfen.</li> <li>✓ Die Brenner auf Sauberkeit und korrekten Zusammenbau überprüfen.</li> </ul>
<p>➤ Beim Drücken eines Schalters werden an allen Brennern gleichzeitig Funken erzeugt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Das ist normal. Die Zündfunktion ist zentral und steuert alle Brenner gleichzeitig.</li> </ul>
<p>➤ Es werden Funken erzeugt, aber der oder die Brenner lassen sich nicht anzünden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Überprüfen, dass die Gaszufuhrleitung nicht abgeknickt ist.</li> <li>✓ Überprüfen, dass die Gasleitung nicht länger als 2 Meter ist.</li> <li>✓ Überprüfen, ob die Gaszufuhrleitung geöffnet ist.</li> <li>✓ Wenn Sie Gasflaschen oder einen Gastank verwenden, überprüfen, dass der Behälter noch Gas enthält.</li> <li>✓ Wenn das Kochfeld gerade erst installiert oder die Gasflasche gerade erst ausgetauscht wurde, mehrmals zünden, bis Gas an den Brennern angekommen ist.</li> <li>✓ Überprüfen, dass die Düse nicht verstopft ist, ansonsten mit einer Sicherheitsnadel reinigen.</li> <li>✓ Den Brenner anzünden bevor ein Topf auf die Kochstelle gestellt wird.</li> </ul>
<p>➤ Im Leerlauf geht der Brenner aus oder die Flammen bleiben groß.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Starken Durchzug im Raum vermeiden.</li> <li>✓ Überprüfen der Übereinstimmung zwischen dem benutzten Gas und den montierten Düsen (siehe die Kennzeichnung der Düsen im Kapitel „<b>Gaskennndaten</b>“).</li> <li>✓ Erinnerung: Die Kochfelder werden ab Werk für Gas des städtischen Versorgungsnetzes (Erdgas) geliefert.</li> <li>✓ Überprüfen, ob der Schalter für die Umstellung auf eine andere Gasart in der richtigen Position ist (s. Absatz „<b>Gaswechsel</b>“).</li> </ul>
<p>➤ Die Flammen sehen unregelmäßig aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Brenner und die unter den Brennern liegenden Düsen auf Sauberkeit überprüfen, Zusammenbau der Brenner überprüfen, usw....</li> <li>✓ Gasmenge in der Gasflasche überprüfen.</li> </ul>

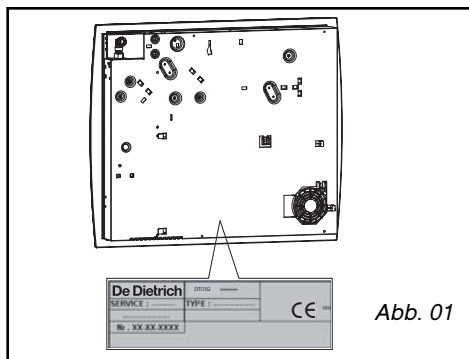
ZUBEREITUNGEN		GARZEIT	HOCH-SCHNELL	SCHNELL	MITTEL-SCHNELL	HILFSBRENNER
<b>SUPPEN</b>	Brühe	8-10 Minuten	X	X		
	Dicke Suppen					
<b>FISCH</b>	Würzige Brühe	8-10 Minuten 8-10 Minuten	X X			
	Grillgut					
<b>SAUCEN</b>	Hollandaise, Béarnaise	10 Minuten			X X	X X
	Bechamel, Aurore Sauce					
<b>GEMÜSE</b>	Chicoree, Spinat	25-30 Minuten 15-20 Minuten	X X X X X			
	Erbsen					
	Provenzalische Tomaten					
	Röstkartoffeln					
	Teigwaren					
<b>FLEISCH</b>	Steak	90 Minuten 10-12 Minuten 10 Minuten	X X X X			
	Ragout, Osso-bucco					
	Schnitzel in der Pfanne					
	Tournedos (Gusseisengrill)					
<b>FRITTIERTES</b>	Pommes frites		X X			
	Krapfen					
<b>NACHSPEISEN</b>	Milchreis	25 Minuten 3-4 Minuten 3-4 Minuten 10 Minuten	X X		X X	X X
	Obstkompott					
	Crêpes					
	Schokolade					
	Englische Creme					

HEIZSTUFE DER KOCHZONE		FRITTIEREN ZUM KOCHEN BRINGEN			KOCHEN/BRÄUNEN WIEDER AUFKOCHEN KOCHEN MIT KLEINEN BLÄSEN			KOCHEN/SIMMERN			WARM- HALTEN		
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	BOUILLONS	X		X						X	X		
	DICKFLÜSSIGE SUPPEN			X						X		X	
FISCH	WÜRZIGE BRÜHE	X		X							X		
	TIERKÜHLKOST*			X									
SAUCEN	DICKE SAUCEN AUF MEHLSCHWITZELBASIS MIT BUTTER UND EIERN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)			X							X	X	
	CHICOREE, SPINAT	X		X									
GEMÜSE	TROCKENGEMÜSE	X		X								X	
	SALZKARTOFFELN	X		X									
	RÖSTKARTOFFELN	X		X									X
	BRATKARTOFFELN	X		X								X	
	AUFTAUEN VON GEMÜSE			X									
FLEISCH	DÜNNES FLEISCH	X		X								X	
	GEBRATENES STEAK			X									
	GRILLGUT (GRILL AUS GUSSEISEN)			X									
FRITTIERTES	TIEGEGFRORENEN POMMES	X											
	FRISCHE POMMES												
VERSCHIEDENES	SCHNELLKOCHTOPF KOMPOTT	X		X									
	CRÊPES			X									
	ENGLISCHE CREME			X									
	GESCHMOLZENE SCHOKOLADE			X									
	MARMELADE			X									
	MILCH			X									
	SPIEGELEIER			X									
	NUDELN			X									
	BABYGLÄSCHEN (WASSERBAD)			X									
	RAGOUT			X									
KREOLISCHER REIS			X										
MILCHREIS			X										

Die maximalen Heizstufen sollten nur zum Frittieren und schnellen Aufkochen eingeschaltet werden.

## • REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (Abb. 01).



### ORIGINALERSATZTEILE

Bitte Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.**



FagorBrandt SAS, vereinfachte Aktiengesellschaft mit einem Grundkapital von 20 000 000 Euro, Handelsregister Nanterre 440 303 196.