

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 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
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 casseroles - 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

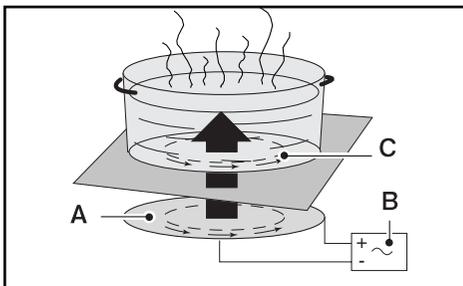
appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils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

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

• PRINCIPE DE L'INDUCTION

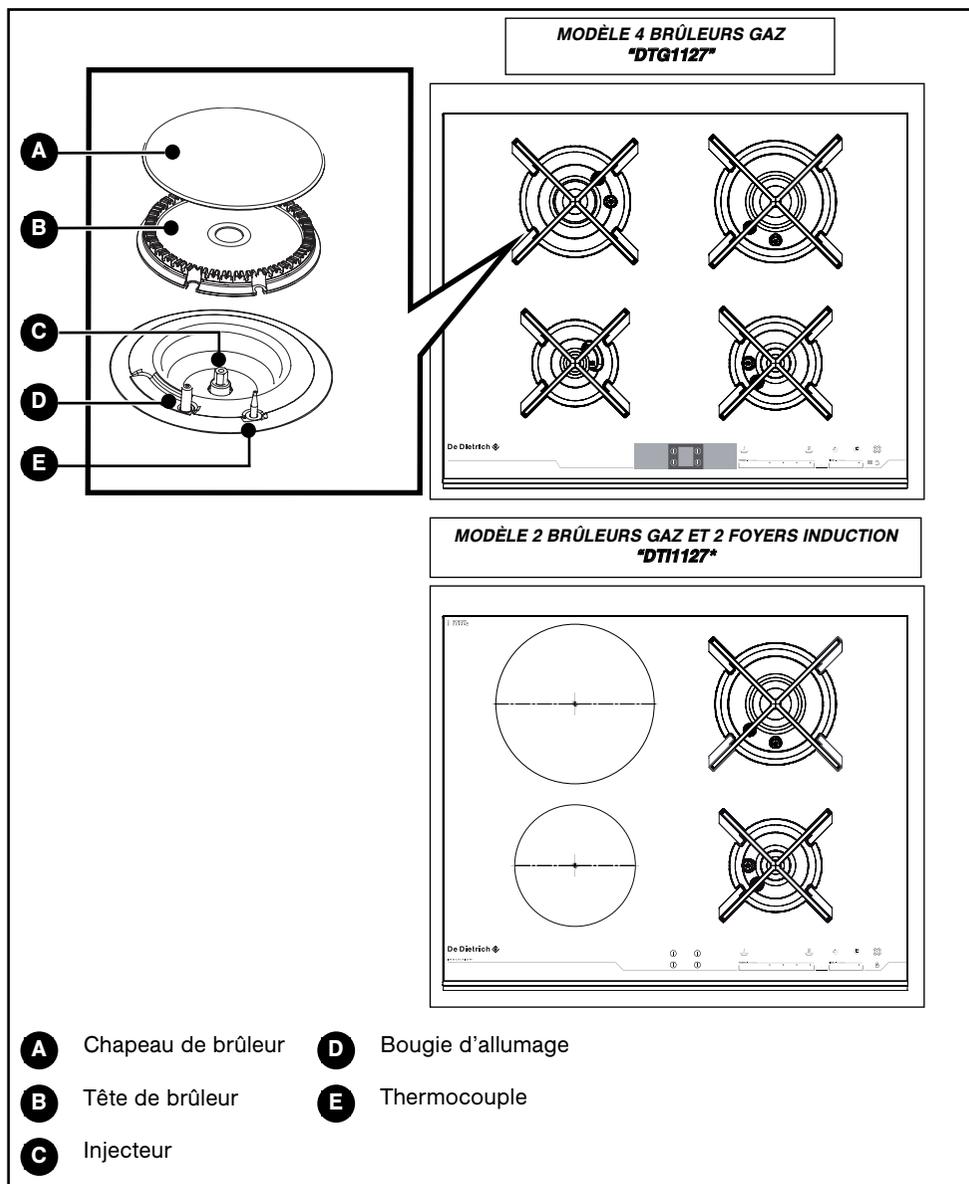
— Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

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.

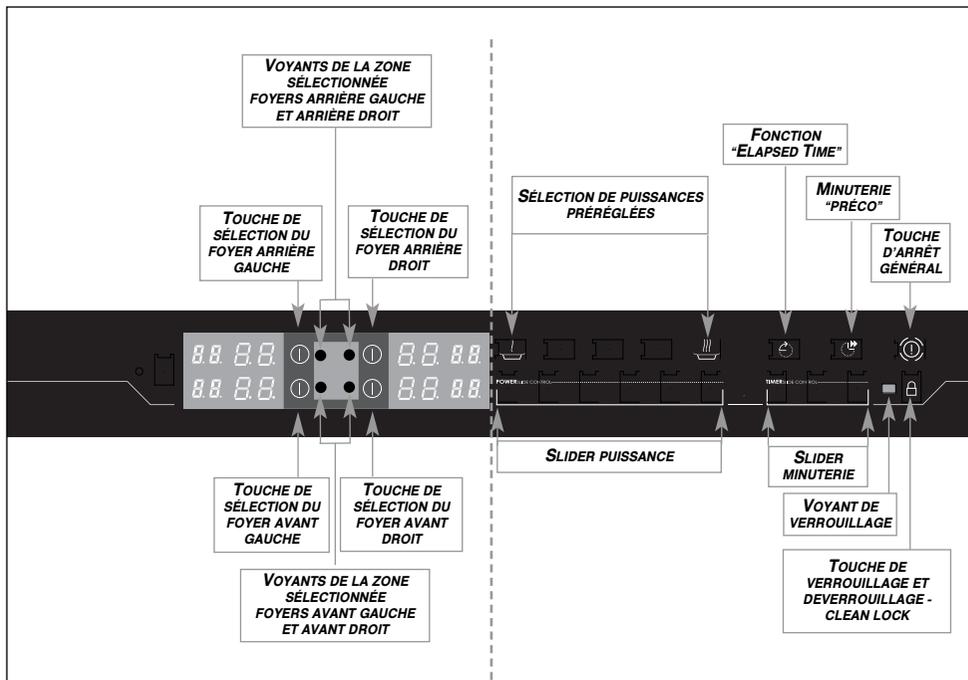


A - Inducteur
B - Circuit électronique
C - Courants induits

• 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 m³/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 m³/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.

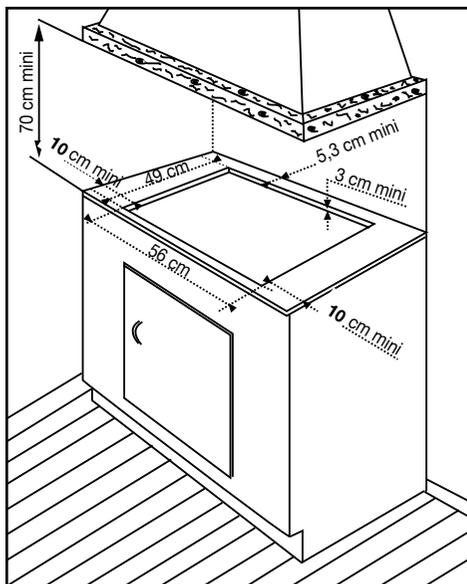
Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

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.

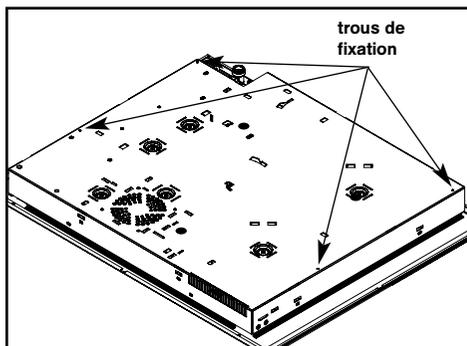
Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

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**.

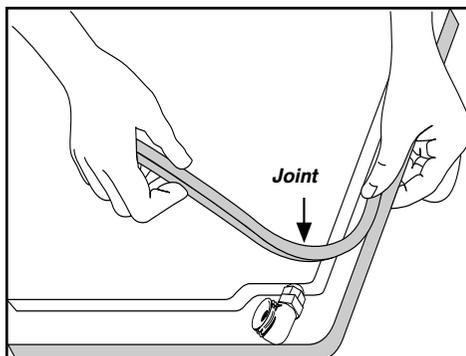
Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

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.

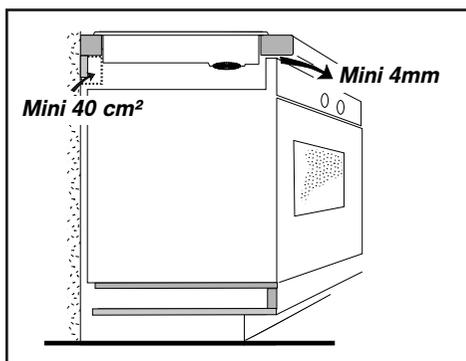
4- Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles.



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

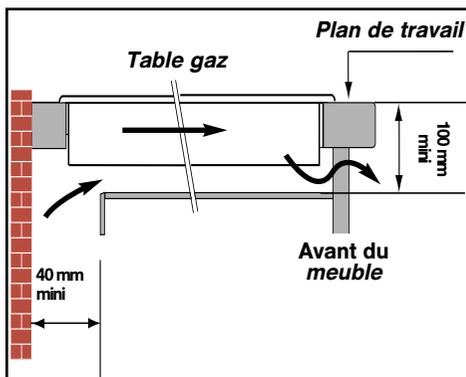
L'encastrement de votre table au-dessus d'un four nécessite à l'avant un passage d'air de 4 mm minimum sur toute la largeur de la table. Il est déconseillé d'installer votre table au-dessus d'un four dont la ventilation ne s'effectue pas à l'avant.

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

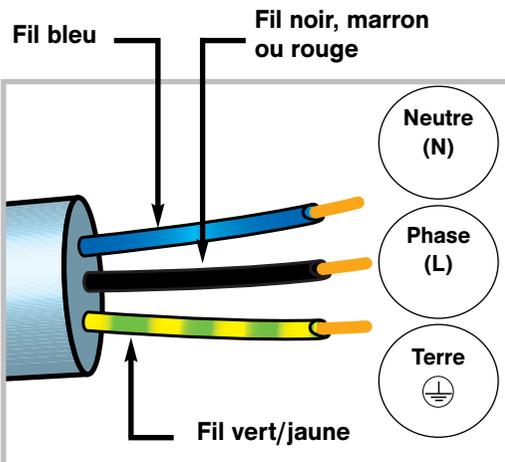
La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

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 ²	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.

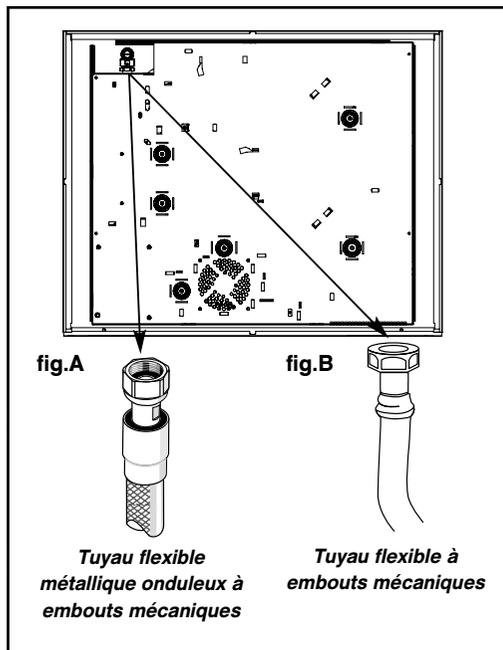
• Gaz distribué par canalisation gaz naturel

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)

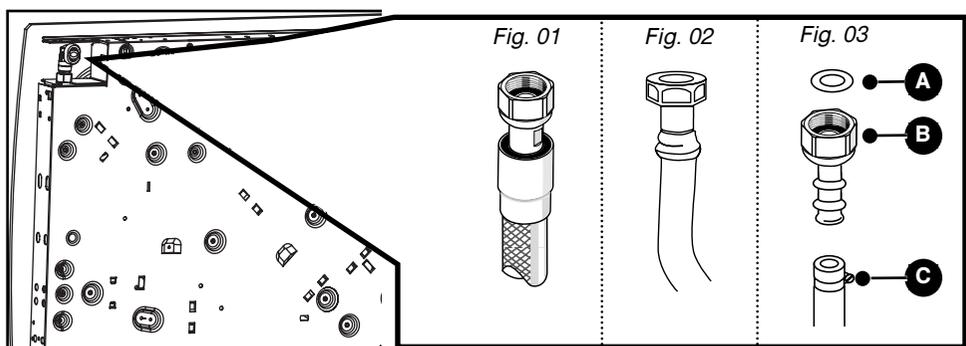
Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **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).

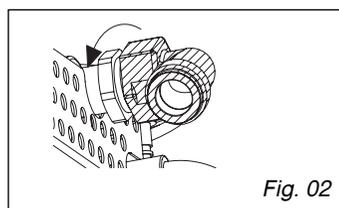
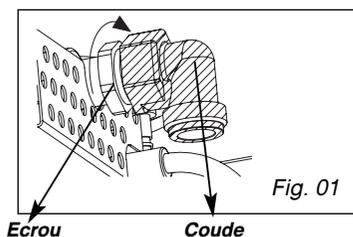


- A** Rondelle d'étanchéité (non fournie)
- B** About (non fourni)
- C** Collier de serrage (non fourni)

⚠ 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.

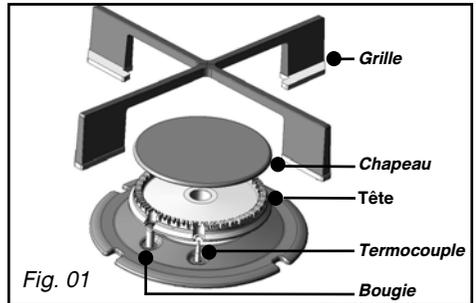


Fig. 01

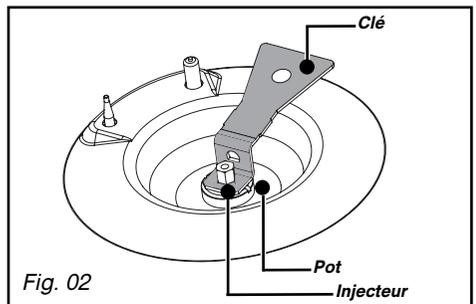


Fig. 02

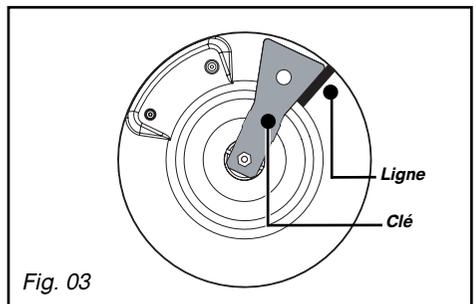


Fig. 03

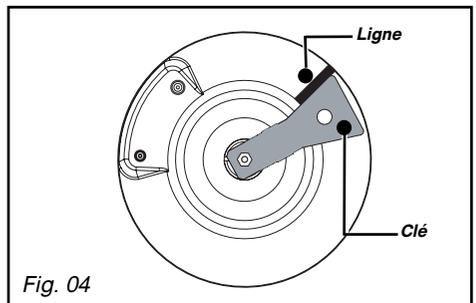


Fig. 04

• **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.

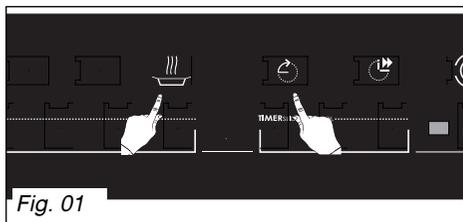


Fig. 01

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.

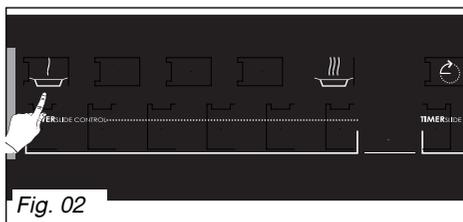


Fig. 02

Indication "1 GAS"
POUR LE GAZ NATUREL

(Fig. 03)

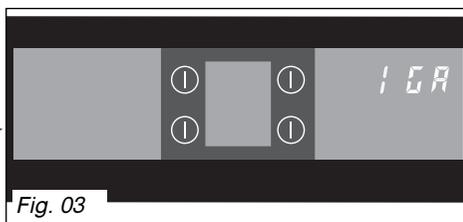


Fig. 03

Indication "2 GAS"
POUR LE GAZ BUTANE/PROPANE

(Fig. 04)

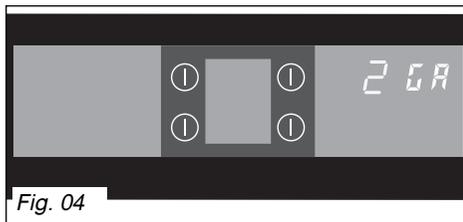


Fig. 04

— 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.

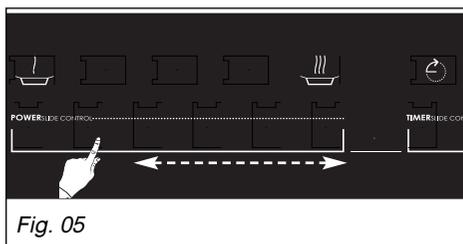


Fig. 05

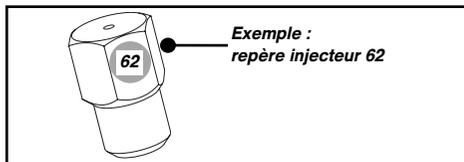
• Caractéristiques gaz

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

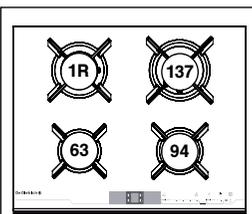
Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.

Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

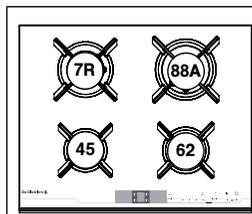


MODÈLE 4 BRÛLEURS GAZ
"DTG1127"

Gas Naturel

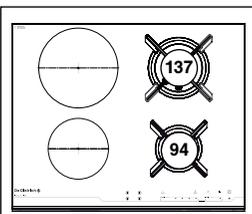


Gas butane/Propane

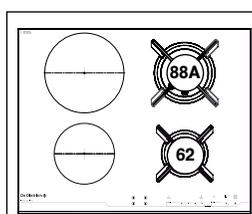


MODÈLE 2 BRÛLEURS GAZ ET
2 Foyers INDUCTION
"DTI1127"

Gas Naturel



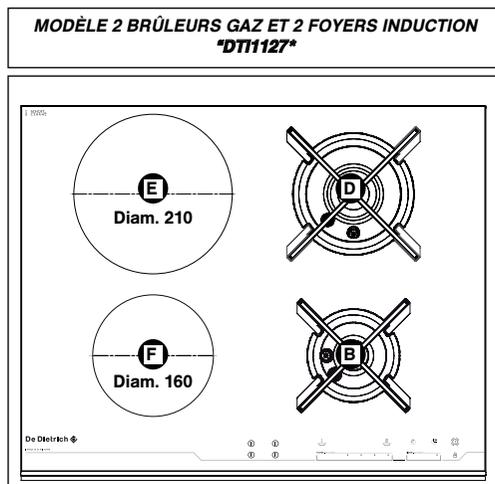
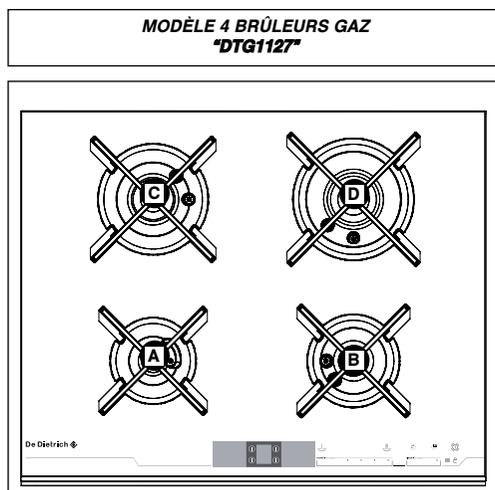
Gas butane/Propane



ÉLECTRICITÉ

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

• 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.

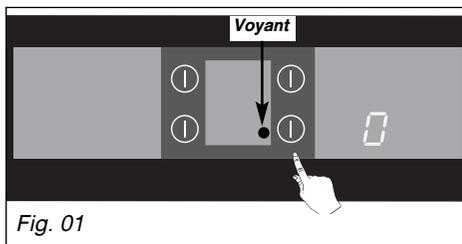


Fig. 01

– Réglez la puissance :

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

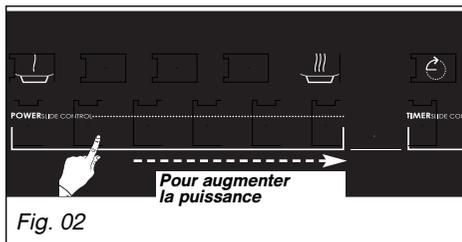


Fig. 02

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.

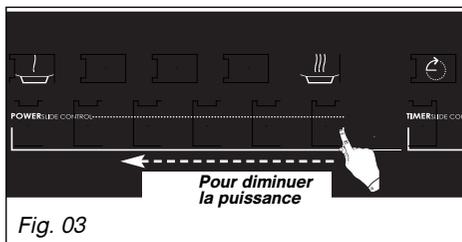


Fig. 03

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

 Puissance 3 par défaut

 Puissance 6 par défaut
(Fig. 05).

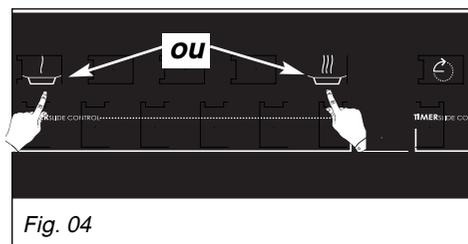


Fig. 04

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

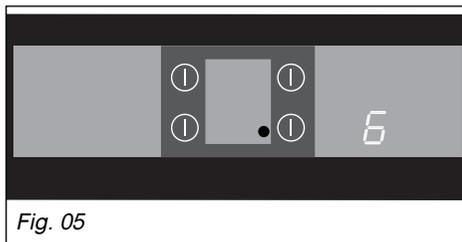


Fig. 05

• Arrêt d'une zone de cuisson :

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

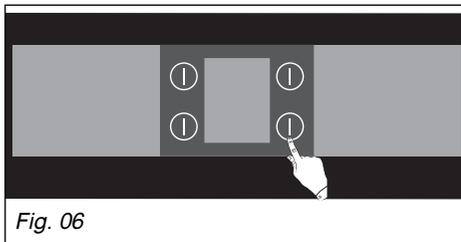


Fig. 06

– 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.*

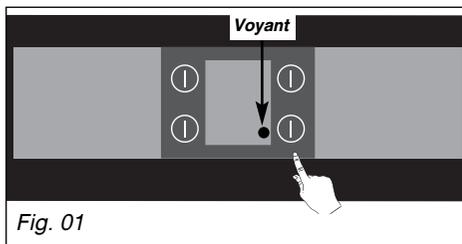
**Attention**

– *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.*

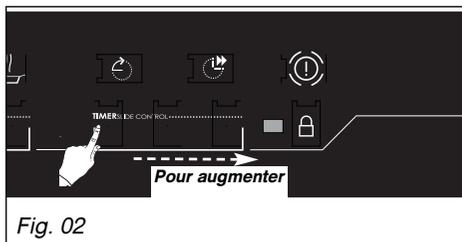
– *La température minimum d'utilisation est de 10°C pour assurer un fonctionnement optimum du robinet;*

• UTILISATION DE LA MINUTERIE PENDANT LA CUISSON

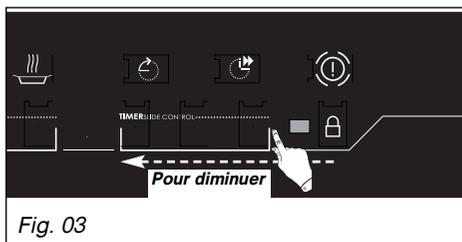
La minuterie sera effective sur le foyer sélectionné (voyant allumé) (Fig. 01).



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

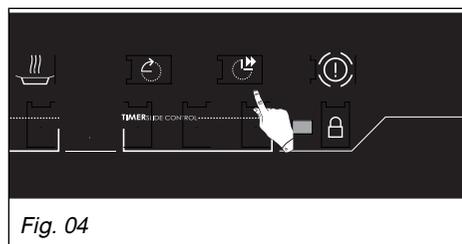


— Vous pouvez ajuster la minuterie de la droite vers la gauche pour diminuer (Fig. 03).



• Sélection de la minuterie "PRECO" :

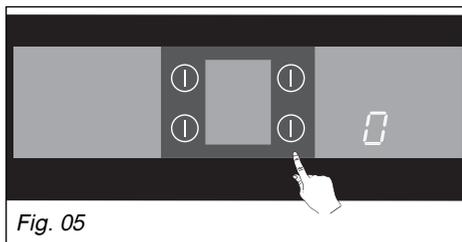
— vous pouvez aussi sélectionner la touche  par appuis successifs pour régler la valeur de la minuterie (Fig. 04).



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.



• 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).

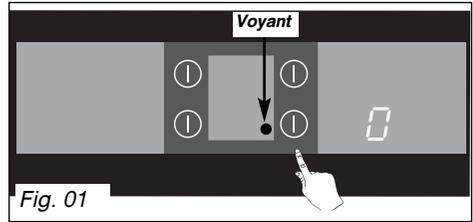


Fig. 01

— 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).

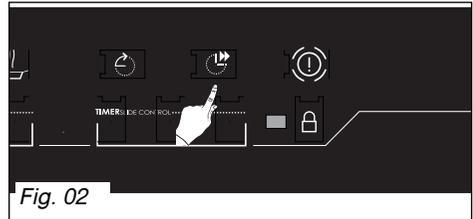


Fig. 02

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.

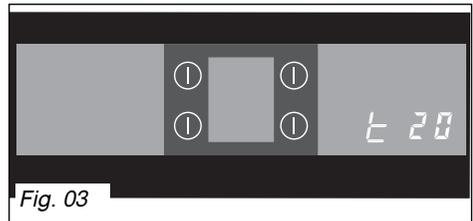


Fig. 03



— 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.

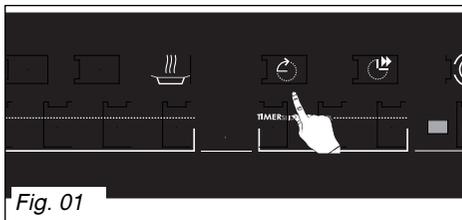


Fig. 01

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.

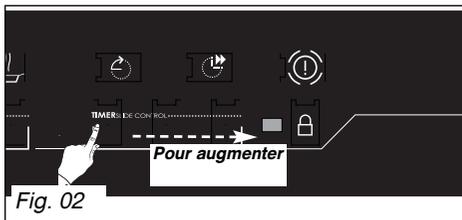


Fig. 02

 — **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.

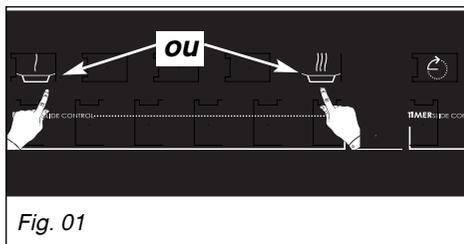


Fig. 01

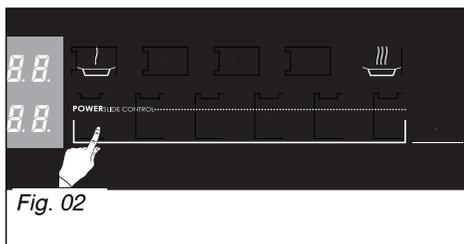


Fig. 02

• 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.

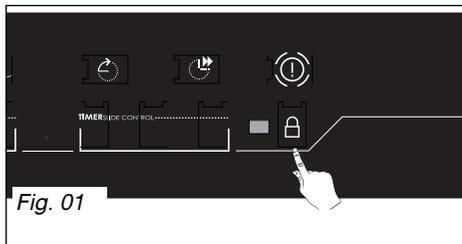


Fig. 01



– 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.

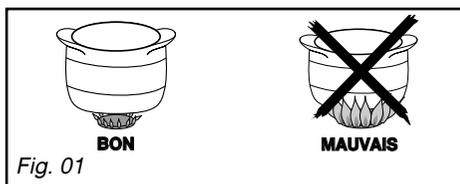


Fig. 01

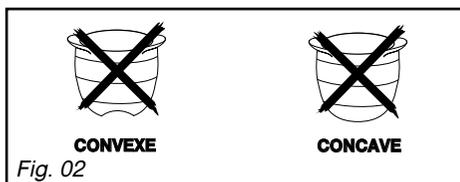


Fig. 02



– 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 m³/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

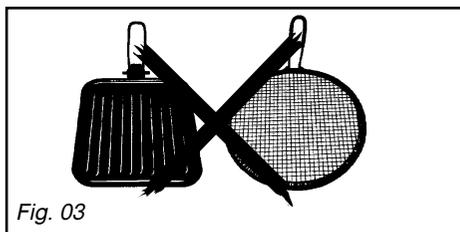


Fig. 03

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE - 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 CASSEROLERIE - 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>Cette zone de cuisson de 23 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'adapte automatiquement au récipient. - Délivre la puissance optimale. - Restitue une excellente répartition de chaleur. - 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 cuits de manière uniforme. 		<p>Préparation douce (sauces, crèmes...).</p> <p>Préparation de petites quantités ou portions individuelles...</p>



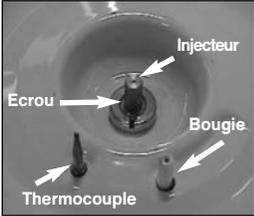
Attention

- 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 F1 - F2 - F3 ou F... sur la minuterie BB, 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 1 ; ceci est normal.</p> <p>➤ Coupure de courant.</p>	<p>✓ Attendez quelques secondes que l'affichage sur BB s'éteigne.</p> <p>✓ Votre table est prête à l'utilisation.</p>
<p>➤ BB affiche E4 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 1.</p>
<p>➤ BB affiche D2.</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>➤ BB affiche E2 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>➤ BB affiche E7 : un des voyants s'allume pour signaler le brûleur en défaut.</p>	<p>➤ Vous avez une flamme ou un corps chaud sur l'élément de sécurité (thermocouple).</p>	<p>✓ 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>➤ BB affiche EE.</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>▶ E1 affiche EC 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>▶ E1 affiche E1 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 E1. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.</p>
<p>▶ E1 affiche un défaut de type E - d - C 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"> ✓ Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson. ✓ Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. ✓ Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.
<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"> ✓ C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
<p>▶ Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. ✓ Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres. ✓ Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. ✓ Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. ✓ Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, renouvelez plusieurs fois les opérations d'allumage jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. ✓ Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. ✓ Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<p>▶ Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evitez les courants d'air violents dans la pièce. ✓ Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). ✓ Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). ✓ Vérifiez que l'interrupteur changement de gaz est correctement positionné (voir paragraphe "Changement de gaz").
<p>▶ Les flammes ont un aspect irrégulier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... ✓ Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.

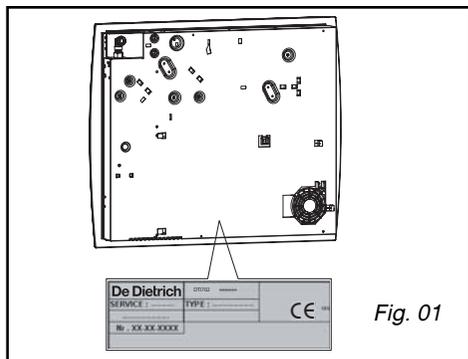
PREPARATIONS		TEMPS	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	AUXILIAIRE	
SOUPE	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X			
	POISSONS	Court-bouillon Grillés	X X				
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X	
	LÉGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de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

PREPARATIONS	FRIRE			CUIRE/DORER			CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD		
	PORTER À ÉBULLITION	ÉBULLITION	PETITS BOUILLONS	REPRISE D'ÉBULLITION	ÉBULLITION	PETITS BOUILLONS	1	2	3	4	5	6
SOUPES												
BOUILLONS POTAGES ÉPAIS												
POISSONS												
COURT-BOUILLON SURGELÉS												
SAUCES												
ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)												
LÉGUMES												
ENDIVES, EPINARDS LÉGUMES SECS POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGELATION DE LÉGUMES												
VIANDES												
VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POÊLÉS GRILLADE (GRIL FONTE)												
FRITURE												
FRITES SURGELÉES FRITES FRAICHES												
VARIANTES												
AUTO-CUISEUR COMPOTES CRÊPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BEBÉ (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ CREOLE RIZ AU LAIT												

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