

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

Table de cuisson Cooking hob

De Dietrich 



Sommaire

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5
Comment se présente votre clavier de commandes ?	6
Installez facilement votre table	7
Conseils d'encastrement	7-9
Raccordement électrique	10
Raccordement gaz	11-13
Changement de gaz	14-19
Utilisez votre table en toute simplicité	23
Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?	23
Description des commandes (modèle 2 feux)	24
Description des commandes (modèle 1 feu forte puissance)	25
Comment utiliser la minuterie ?	26
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz?	28
Comment entretenir votre table ?	29
Petites pannes et anomalies	30
Guide de cuisson gaz	33

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

FR 02

Chère Cliente, Cher Client,

EN 34

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

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

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

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

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

Et connectez-vous aussi sur notre site www.dedietrich-electromenager.com où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

DE DIETRICH **Les nouveaux objets de valeur**

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



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

www.dedietrich-electromenager.com 

Votre table en toute sécurité

Utilisez votre table en toute sécurité

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

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

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

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

MISE EN GARDE : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contactez le Service Après-Vente.

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

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine.

- 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.

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

Respect de l'environnement

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



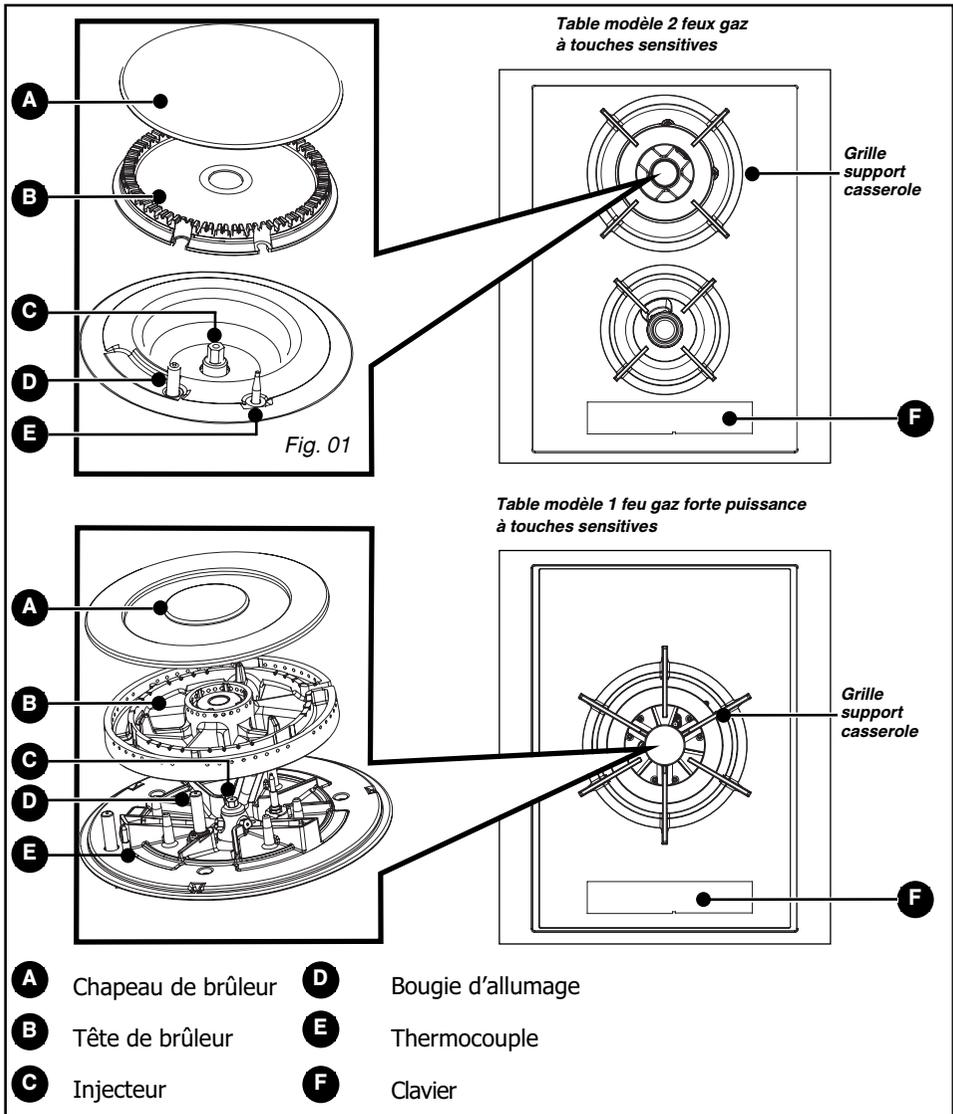
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que dans les pays de  l'Union Européenne les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi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



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

Description de votre appareil

Utilisez votre table en toute sécurité

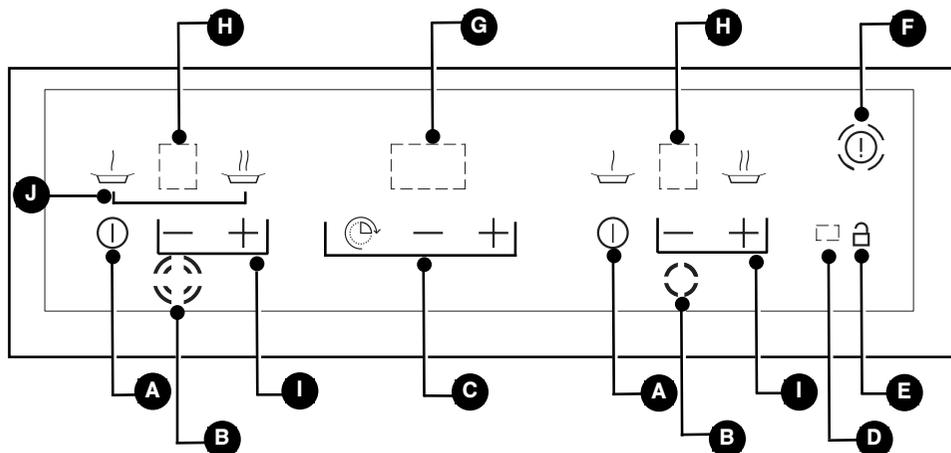


- Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

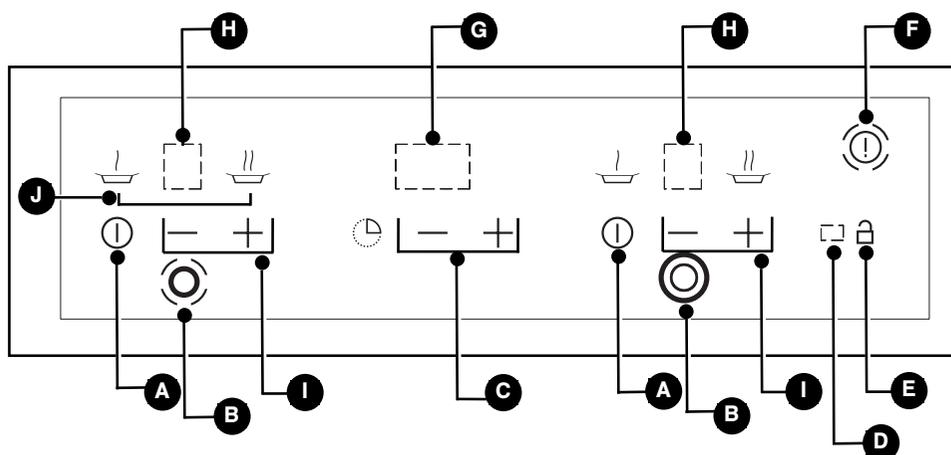
Description de votre appareil

Description de votre clavier de commandes

Modèle 2 feux DTG1038*/*



Modèle 1 feu DTG1008 */*



A Touche marche/arrêt du foyer

B Repère foyer

C Réglage minuterie

D Voyant de verrouillage

E Touche verrouillage/déverrouillage du clavier

F Touche arrêt général

G Affichage du temps de la minuterie

H Affichage de la puissance du foyer

I Réglage de la puissance du foyer

J Touches d'accès direct

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

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

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, 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 :

$$0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,1 = 7,75 \text{ kW.}$$

$$7,75 \text{ kW} \times 2 = 15,5 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

Ces tables sont conformes aux échauffements des meubles selon la norme EN 60335-2-6 et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

Conseils d'encastrement (suite)

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

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

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située **impérativement** entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.

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

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

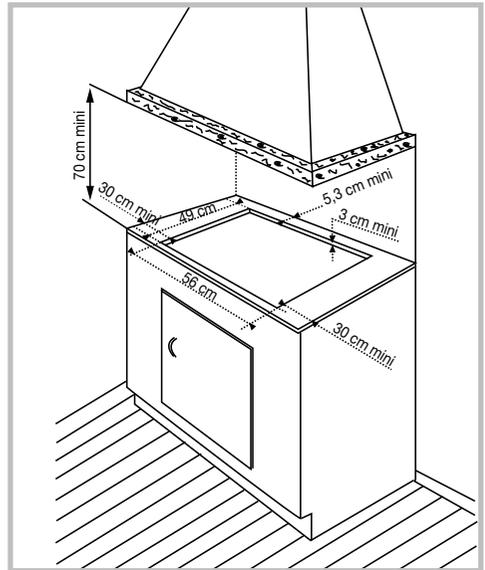
Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

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

Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.

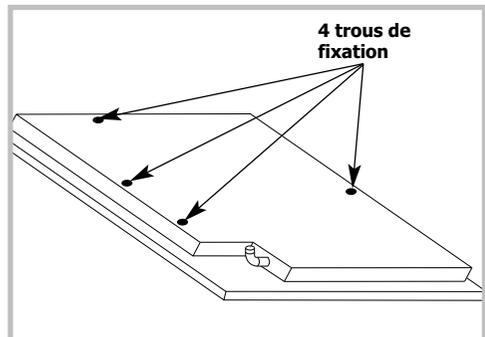
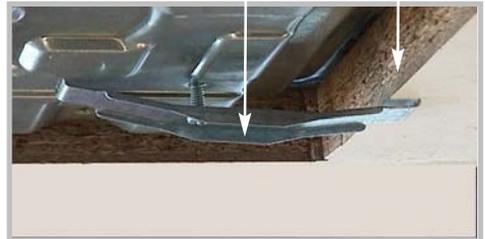
Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.



Patte de fixation

Plan de travail



Conseils d'encastrement (suite)

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.

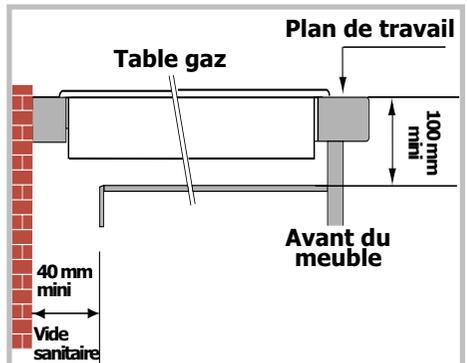
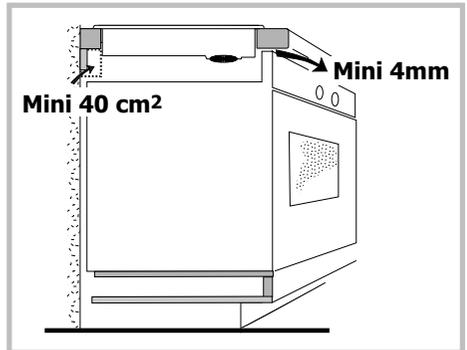
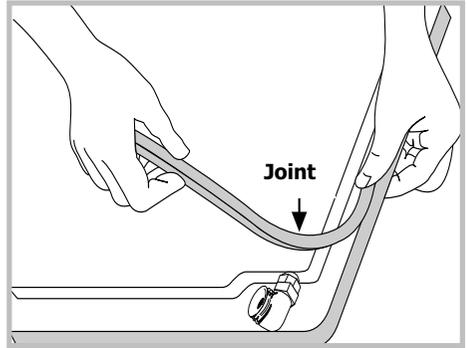
4- Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles.

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 que celui-ci soit en position basse.

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

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



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

Raccordement électrique

● Table gaz

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 relié à un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

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

SECTION DU CABLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



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

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

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

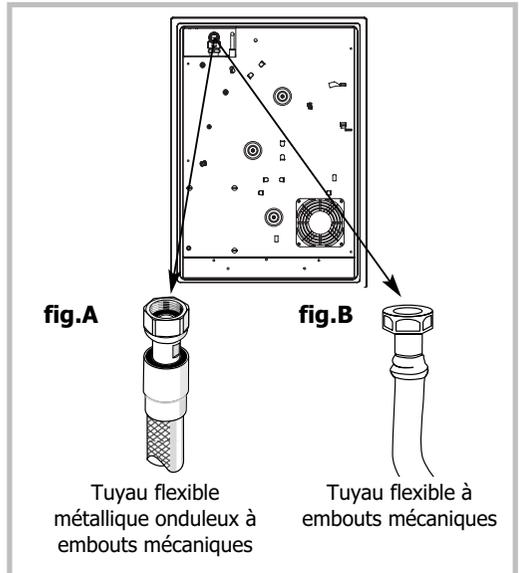


Le tuyau de raccordement doit rester visible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

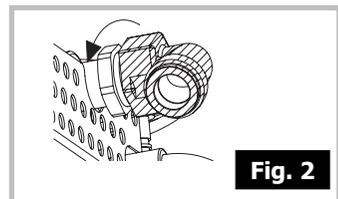
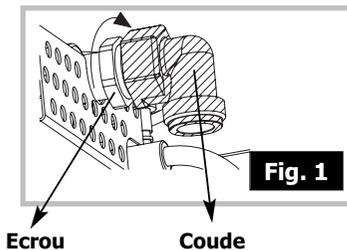
Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

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



Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude 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**).



Raccordement gaz (suite)

● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL).

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

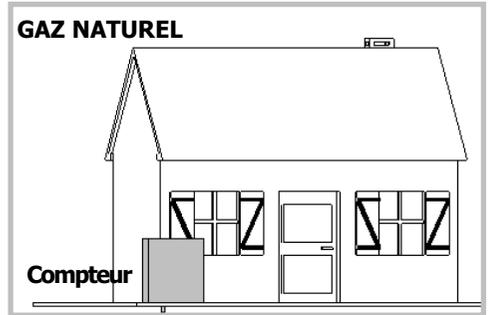
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques** (fig. A de la page précédente).

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type "Gazinox") disponible auprès de votre Service Après-Vente,

ou - **le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques** (fig. B de la page précédente).

Ces tuyaux doivent avoir une **longueur maximale de 2 mètres** et doivent être visitables sur toute la longueur.



Raccordement gaz (suite)

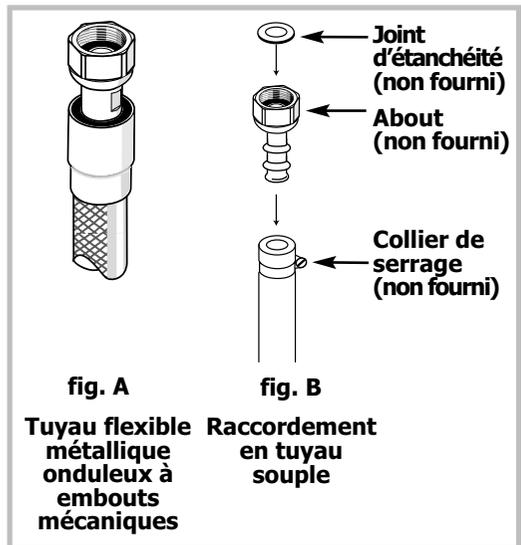
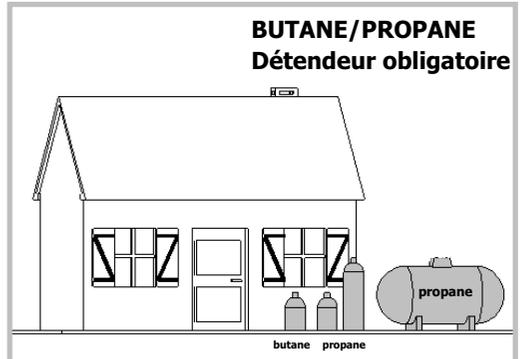
● Raccordements possibles

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

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons un raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux (longueur maximum 2 mètres) (**fig. A**).

Dans le cas d'une installation existante ou le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) **muni des deux colliers de serrage** : l'un sur l'about (**fig. B**), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place un joint d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

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



Pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

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

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

Changement de gaz

- Remarques préliminaires

Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice.

Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane.

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

- ➊ Basculer l'interrupteur de changement de gaz.
 - ➋ Adapter le raccordement gaz.
 - ➌ Changer les injecteurs.
 - ➍ Branchement électrique
- ➊ **BASCULEZ L'INTERRUPTEUR DE CHANGEMENT DE GAZ.**
 Votre installation est alimentée en gaz butane/propane. Vous devez basculer l'interrupteur de changement de gaz situé à l'avant droit de votre table en position butane/propane (fig. 1).
- ➋ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

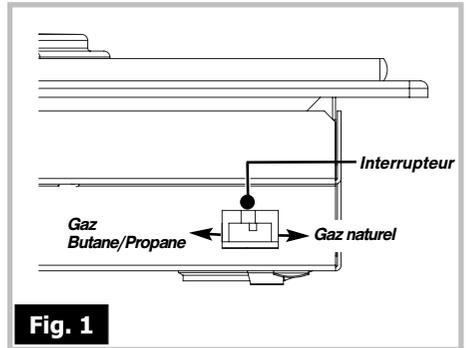


Fig. 1

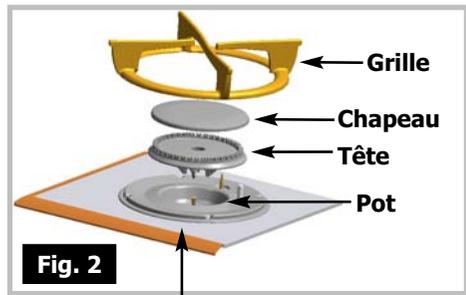


Fig. 2

Dessus verre

Pour la table 2 feux :

- ➌ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :
- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
 - Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig. 2).
 - Montez à la place les injecteurs du gaz correspondants, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
 - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
 - Engagez la clé correspondante sur l'injecteur.
 - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).
 - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4). **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**
 - Remontez la tête du brûleur, le chapeau et la grille.

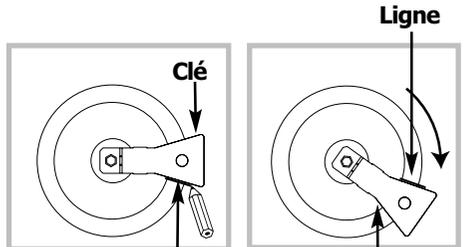


Fig. 3

Ligne

Fig. 4

Ligne

Clé

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

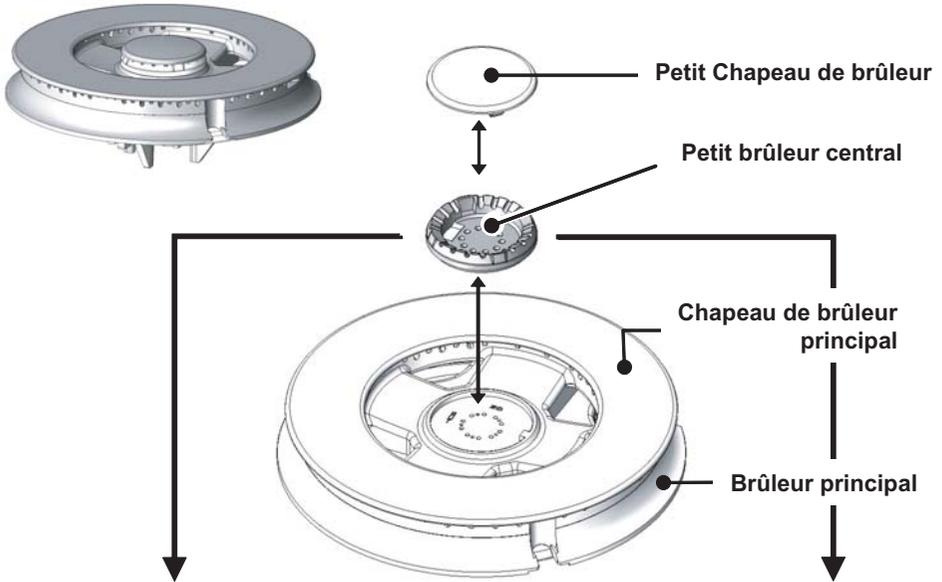


Attention

Vissez l'injecteur avec un couple de serrage ne dépassant pas 4 N.m.
 Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

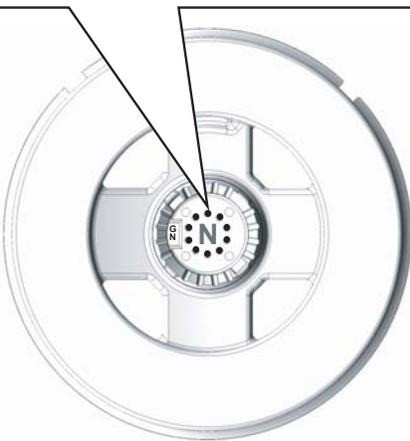


CHANGEMENT DE GAZ SUR LE BRULEUR TRIPLE COURONNE



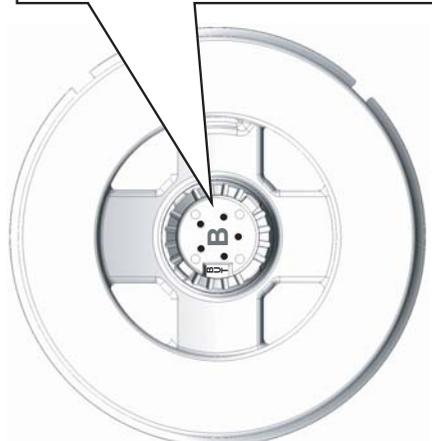
REGLAGE AU GAZ NATUREL

Petit brûleur central
Spécifique Gaz Naturel



REGLAGE AU GAZ BUTANE/PROPANE

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



Changement de gaz (suite)

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

Pour la table 1 feu :

CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

- Retirez la grille, le chapeau, et la tête du brûleur.

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

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

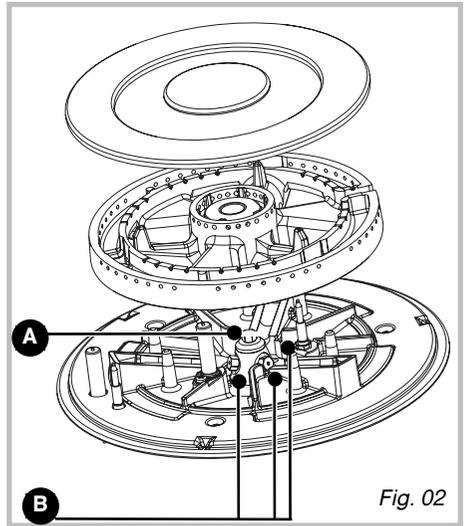
- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez la clé correspondante sur l'injecteur.

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

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



Vissez l'injecteur avec un couple de serrage ne dépassant pas 4 N.m. Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit..



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.

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

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

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

- ❶ Basculer l'interrupteur de changement de gaz.
- ❷ Adapter le raccordement gaz.
- ❸ Changer les injecteurs.
- ❹ Branchement électrique

❶ BASCULEZ L'INTERRUPTEUR DE CHANGEMENT DE GAZ.

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

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

POUR LA TABLE 2 FEUX :

❸ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig. 2**).

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

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez la clé correspondante sur l'injecteur.

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

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

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

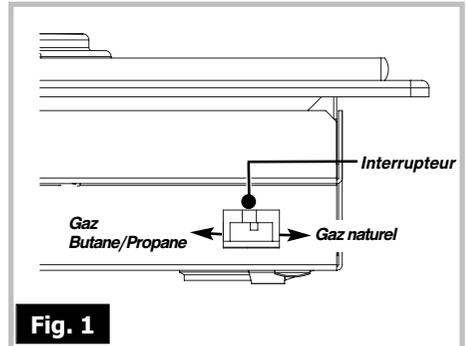


Fig. 1

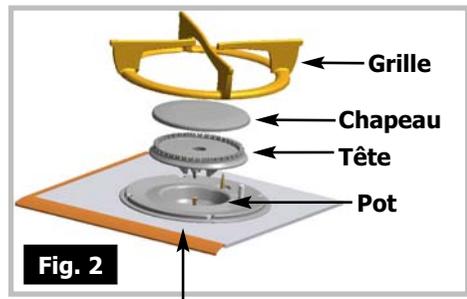


Fig. 2

Dessus verre

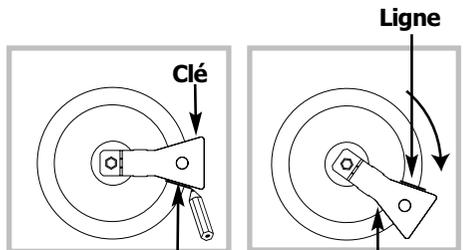


Fig. 3

Ligne

Fig. 4

Clé



Attention

Vissez l'injecteur avec un couple de serrage ne dépassant pas 4 N.m.
Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

Changement de gaz (suite)

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

Pour la table 1 feu :

CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

- Retirez la grille, le chapeau, et la tête du brûleur.

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

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

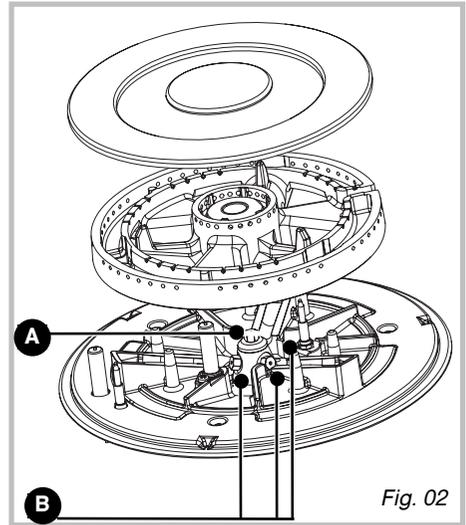
- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez la clé correspondante sur l'injecteur.

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

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



⚠ **Vissez l'injecteur avec un couple de serrage ne dépassant pas 4 N.m. Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

🔍 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.

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

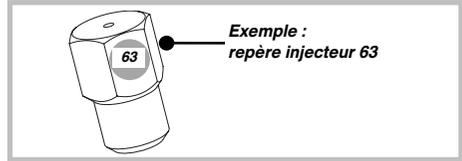
Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

		FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
Appareil destiné à être installé en :		Butane	Propane	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25
FRcat : II 2E+3+		G30	G31		
GBcat : II2H3+					
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Table 2 feux DTG1038*/*	BRULEUR TRIPLE COURONNE				
	Repère marqué sur l'injecteur	90A	90A	45A	45A
	Débit calorifique nominal (kW)	3,20	3,20	3,50	3,50
	Débit calorifique réduit (kW)	1,650		1,450	1,450
	Débit horaire (g/h)	233	229		
	Débit horaire (l/h)			333	388
	BRULEUR 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 (avec sécurité) (kW)	0,350		0,470	0,470
Débit horaire (g/h)	51	50			
Débit horaire (l/h)			81	94	
TOTAL TABLE 2 FEUX GAZ 38 CM AVEC BRULEURS TRIPLE COURONNE ET AUXILIAIRE					
Débit calorifique total (kW)	3,90	3,90	4,35	4,35	
Débit maximum (g/h)	284	279			
Débit maximum (l/h)			414	482	
Table 1 feu DTG1008*/*	BRULEUR FORTE PUISSANCE : BRULEUR CENTRAL				
	Repère marqué sur l'injecteur	49B	49B	74B	74B
	Débit calorifique nominal (kW)	1,05	1,05	1,05	1,05
	Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,680		0,800	0,800
	Débit horaire (g/h)	76	75		
	Débit horaire (l/h)			100	116
	BRULEUR FORTE PUISSANCE : COURONNE EXTÉRIEURE				
	Repère marqué sur l'injecteur	63B	63B	97B	97B
	Débit calorifique nominal (kW)	5,60	5,60	5,95	5,95
	Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	2,700		2,850	2,850
Débit horaire (g/h)	407	400			
Débit horaire (l/h)			567	659	
TOTAL TABLE 1 FEU GAZ 38 CM AVEC BRULEUR FORTE PUISSANCE					
Débit calorifique total (kW)	6,65	6,65	7,00	7,00	
Débit maximum (g/h)	483	475			
Débit maximum (l/h)			667	775	

Repérage des injecteurs

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



REPERAGE DES INJECTEURS

Table 38 cm avec foyers auxiliaire + triple couronne

Gaz Naturel

45A

63

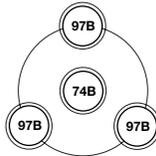
Gaz butane/
Propane

90A

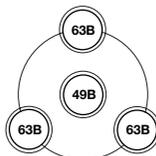
45

Table 38 cm avec foyer forte puissance

Gaz Naturel



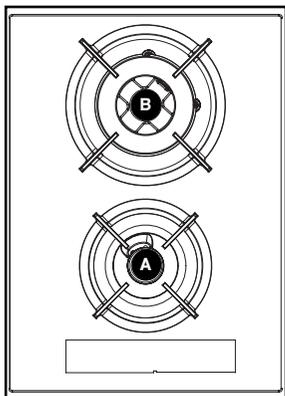
Gaz Butane/Propane



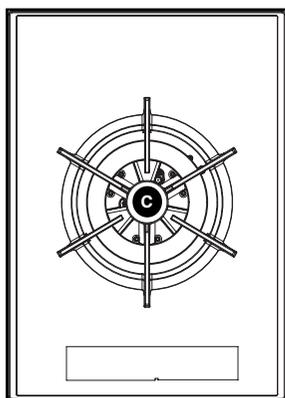
Utilisation de votre appareil

Description de votre dessus

Modèle 2 feux à commandes électroniques DTG1038*/*



Modèle 1 feu à commandes électroniques DTG1008 */*



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

(*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

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

→ L'affichage de la puissance sélectionnée indique  clignotant.

• **Choisissez** la puissance de chauffe en appuyant sur les touches :
- → accès à l'allure **9** (maxi) (**fig. 2**).

+ → accès à l'allure **1** (mini) (**fig.3**).

 → accès à l'allure **3** (**fig.4**).

 → accès à l'allure **5** (**fig.5**).

La table s'allume automatiquement. Vous pouvez ajuster la puissance du foyer en appuyant sur les touches + ou - .

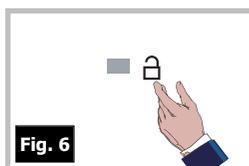
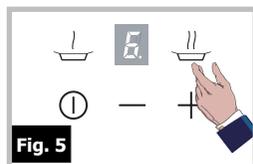
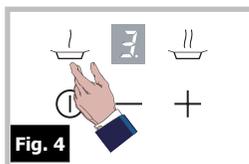
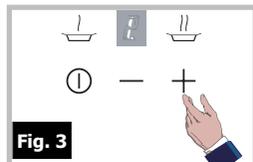
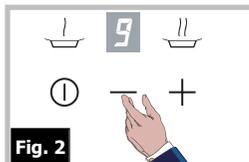
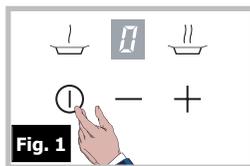
• **Verrouillage** : appuyez sur la commande  (**fig. 6**) : un bip retentit. Maintenir le doigt environ 3 secondes : 2 bips retentissent et le voyant s'allume.

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

• **Déverrouillage** : appuyez environ 3 secondes sur la commande  (**fig. 6**).

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

• **Arrêt général** : Vous pouvez arrêter immédiatement le ou les foyers gaz en fonctionnement en utilisant la touche d'arrêt général . Cette action annule le verrouillage si celui-ci était programmé.



• 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.



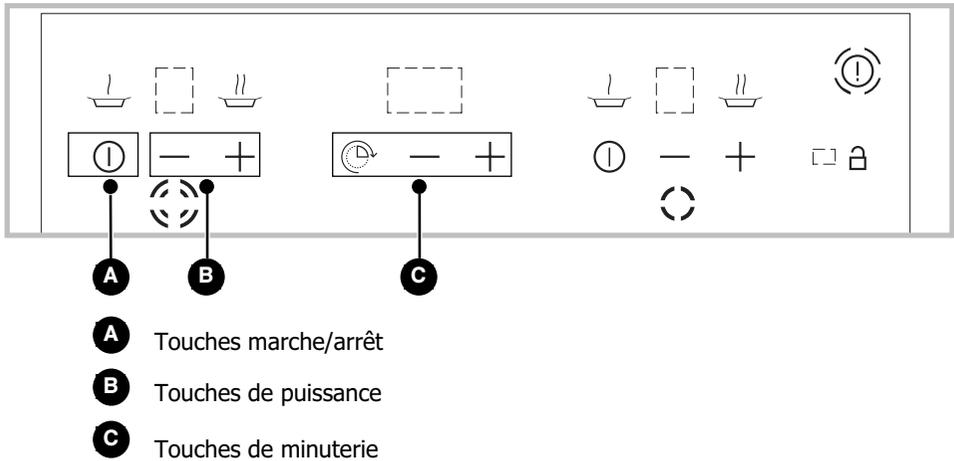
- Les flammes du foyer gaz sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.



- En cas d'extinction accidentelle (exemple : courants d'air), votre table est équipée d'un système de réallumage automatique. Celui-ci est limité à 2 réallumages espacés de 10 secondes.

- La température ambiante minimum d'utilisation est de 10°C pour assurer un fonctionnement optimum du robinet.

Description des commandes (modèle 2 feux)



Mise en marche

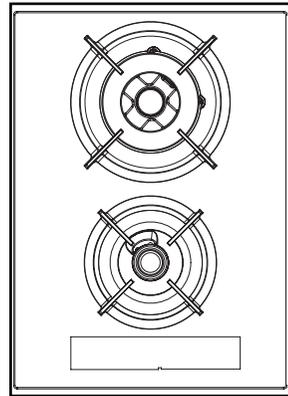
Appuyez sur la touche ① de la zone à utiliser.

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

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

Arrêt

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



Réglage de la puissance

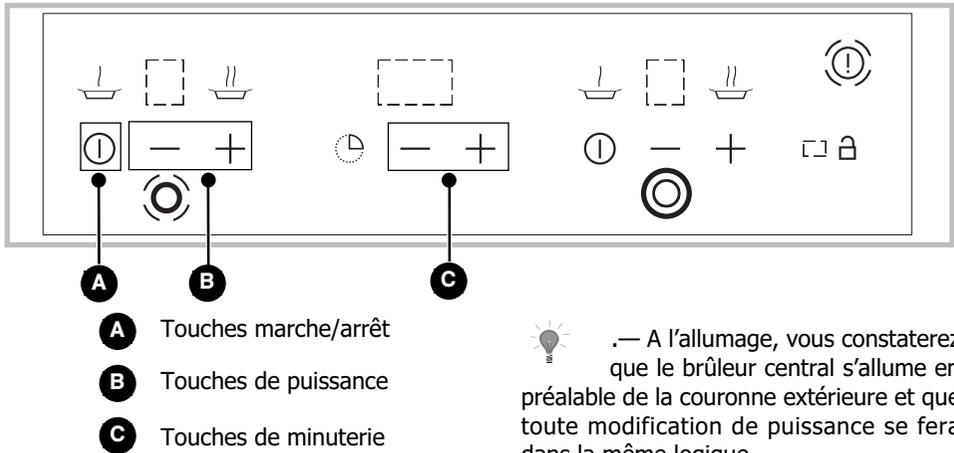
Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance de 1 à 9.

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



- Votre appareil est équipé d'une minuterie. Veuillez vous reporter au paragraphe "Comment utiliser la minuterie" pour son fonctionnement.

Description des commandes (modèle 1 feu forte puissance)



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

Mise en marche

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

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

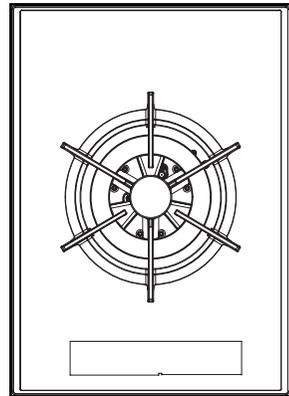
Les touches d’accès directs et + ou - sur les commandes **C** affectent le brûleur central + la couronne extérieure.

Arrêt

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

Réglage de la puissance

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance de 1 à 9. Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche - ou en puissance mini sur la touche +.



— Votre appareil est équipé d’une minuterie. Veuillez vous reporter au paragraphe “Comment utiliser la minuterie” pour son fonctionnement.

Comment utiliser la minuterie ?

(Modèle 1 feu gaz DTG1008*/*)

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

• Pour utiliser la minuterie :

— Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.

— Réglez la durée par appui sur la touche **+** ou **-**.

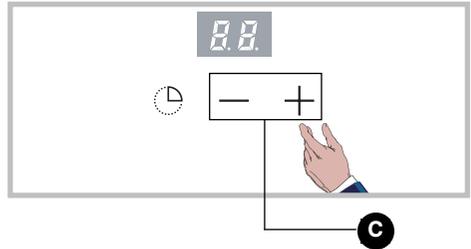
En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **00** et un bip vous prévient.

• Pour modifier les réglages de la minuterie :

— Réglez la durée par appui sur la touche **+** ou **-** de la minuterie.

• Pour arrêter la minuterie :

— Appuyez plusieurs secondes simultanément sur la touche **+** ou **-** de la minuterie jusqu'à **00**.



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

Comment utiliser la minuterie ?

(Modèle 2 feux gaz DTG1038*/*)

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

La minuterie peut être affectée uniquement sur des zones en fonctionnement.

- Une minuterie affectée à une zone de cuisson est repérable par un point sur l'afficheur d'induction de puissance de la zone de cuisson concernée .

- Un point fixe sur un afficheur indique qu'une minuterie est active sur la zone de cuisson concernée. Le temps indiqué sur l'afficheur de la minuterie correspond à la zone de cuisson repérable par un point clignotant sur l'afficheur d'indication de puissance.

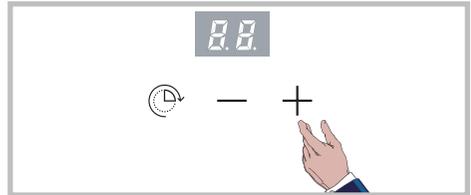
Mise en marche de la minuterie :

— Mettez-la ou les zones de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance comme indiqué dans le chapitre précédent.

— Activez la minuterie de la zone de cuisson concernée par appui sur la touche .

L'afficheur de la minuterie clignote sur **00**.

Si vous avez mis auparavant les 2 foyers gaz en fonctionnement, vérifiez si le point clignotant est situé sur l'afficheur d'indication de puissance de la zone de cuisson concernée. Si ce n'est pas le cas, appuyez une deuxième fois sur la touche .



— Réglez la durée souhaitée (en minute) par appuis successifs sur les touches + ou -. La minuterie se met en service.

- Lorsque le temps est écoulé, le brûleur s'éteint, l'afficheur de la minuterie clignote sur **00** et des bips sonores discontinus vous préviennent de la fin de cuisson. Pour arrêter les bips, appuyez sur une des touches de la minuterie.

• Pour modifier les réglages de la minuterie :

— Positionnez l'affichage de la minuterie sur la zone de cuisson à modifier par appuis successifs de la touche .

Le point clignotant sur l'afficheur d'indication de puissance vous indique le foyer qui sera pris en compte.

— Appuyez sur la touche + ou - de la minuterie, la modification est faite immédiatement.

• Pour arrêter la minuterie :

— Positionnez l'affichage de la minuterie sur la zone de cuisson à arrêter par appuis successifs de la touche .

Le point clignotant sur l'afficheur d'indication de puissance vous indique le foyer qui sera pris en compte.

— Appuyez plusieurs secondes simultanément sur la touche + ou - de la minuterie jusqu'à **00**.



- Pendant la dernière minute, le décompte s'affiche en secondes.

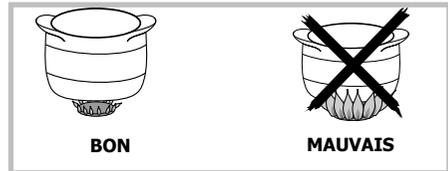
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le brûleur s'éteint automatiquement (l'arrivée de gaz dans le brûleur est alors coupée).

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

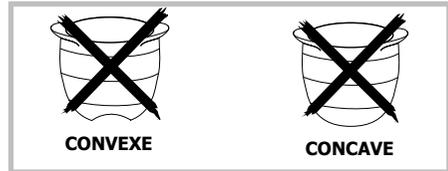
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur GRAND RAPIDE	Brûleur moyen RAPIDE	Petits brûleurs	
		SEMI-RAPIDE	AUXILIAIRE
18 à 28 cm	16 à 22 cm	12 à 20 cm	8 à 14 cm

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

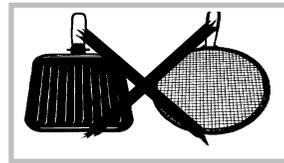


N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



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

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



- Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple pour cette table :

$$\text{Puissance totale : } 0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,1 = 7,75 \text{ kW.}$$

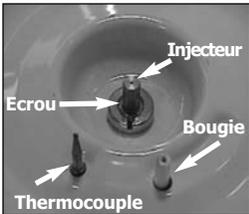
$$7,75 \text{ kW} \times 2 = 15,5 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit minimum.}$$

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine.

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

Comment entretenir votre table ?

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

	COMMENT PROCÉDER ?	PRODUITS ET ACCESSOIRES A UTILISER
<p>► Entretien des bougies et des injecteurs</p>	 <p>→ En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique).</p> <p>→ L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.</p>	<p>✓ Petite brosse à poils durs.</p>
<p>► Entretien des grilles et des brûleurs gaz</p>	<p>→ Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.</p>	<p>✓ Crème à récurer douce. ✓ Eponge sanitaire.</p>
<p>► Entretien du dessus verre</p>	<p>→ Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.</p>	<p>✓ Eponge sanitaire. ✓ Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-clen).</p>



- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.



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

Petites pannes et anomalies

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

CODES ERREUR	QUE SE PASSE-T-IL ?	QUE FAIRE ?
<p>➤ 2 bips puis affichage de F1 - 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  ; 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 .</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>



- 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 ?
<ul style="list-style-type: none"> ➤ EE affiche EC et un des voyants des brûleurs est allumé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Le brûleur concerné est inutilisable. ➔ Vous pouvez utiliser l'autre brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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, appeler le Service Après-Vente.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ EE affiche E1 ou une série de ---- 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Les circuits électroniques se sont échauffés. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifiez les conditions d'encastrement. ✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer l'affichage E1. ✓ Si le défaut persiste, appeler le Service Après-Vente.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ EE affiche un défaut de type E - d - C non mentionné ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Les foyers ne fonctionnent plus. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. ✓ Si le défaut persiste, appelez 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 FAIRE ?
<p>▶ Allumage des brûleurs</p> <p>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 celui-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.

Guide de cuisson

	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	25-30 minutes	X	X		
	Tomates provençales Pommes de terre rissolées	15-20 minutes	X X	X X		
VIANDES	Pâtes Steak		X X			
	Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle	90 minutes 10-12 minutes	X X			
	Tournedos (gril fonte)	10 minutes	X	X		
	FRITURE	Frites Beignets	X X			
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits	25 minutes	X X			X X
	Crêpes Chocolat	3-4 minutes 3-4 minutes	X X	X		
	Crème anglaise	10 minutes			X	



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

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

List of contents

The safe way to use your hob	36
What your hob looks like	37
What the control panel looks like	38
The easy way to install your hob	39
Fitting recommendations	40-41
Electrical connections	42
Gas connections	43-45
Changing the type of gas supply	46-54
Using your hob in all simplicity	55
Turning on the hob and adjusting the power setting	55
Description of controls (2 burner model)	56
Description of controls (model: 1 high-power burner)	57
How to use the timer	58-59
Which pans are best suited for use on the gas burner?	60
Looking after your hob	61
Minor troubleshooting	62
Gas-cooking guide	65

In this Manual,



indicates safety instructions



indicates tips and hints

FR 02

Dear Customer,

EN 34

You have just acquired a DE DIETRICH cooking hob and we would like to thank you.

Our research teams have designed a new generation of appliances for you which, thanks to their quality, aesthetics and technological advances have resulted in exceptional, products, a testament to our know-how.

Your new DE DIETRICH hob will blend harmoniously into your kitchen and perfectly combine cooking performance and ease of use. Our wish is to offer you a product of excellence.

*In the **DE DIETRICH** range of products, you will also find a wide range of ovens, microwaves, cooker hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new **DE DIETRICH** cooking hob.*

Of course, in an ongoing effort to better satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen, in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

Log onto our website www.dedietrich-electromenager.com where you will find our latest innovations as well as useful and complementary information.

DE DIETRICH
Setting New Values

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes resulting from advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.



Before installing and using your appliance, please read this Installation and Use Guide carefully, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.dedietrich-electromenager.com 

Your hob in complete safety

- We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
- As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them resulting from technological advances to their technical, functional and/or esthetic properties.
- These cooking hobs are intended to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
- Do not leave pans unattended during cooking.
- Consult this guide before installing and using your appliance.

WARNING: If a crack appears in the surface, disconnect your appliance from the power source to prevent any risk of electric shock and contact the After Sales Service.

- Do not store CLEANING products or INFLAMMABLE products (aerosol cans or pressurised containers, papers, cookbooks, etc.) in the cabinet underneath your cooking hob.
- Using a gas cooking appliance results in the generation of heat and humidity in the location where it is installed.

Make sure that your kitchen is well-ventilated.

- As a safety measure, do not forget to close the main supply tap for mains gas or the tap on the butane/propane gas tank after use.
- The CE mark is affixed to these hobs.

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person responsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use.

Please make sure that children do not play with the appliance.

Caring for the environment

- This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in local authority containers provided for this purpose.



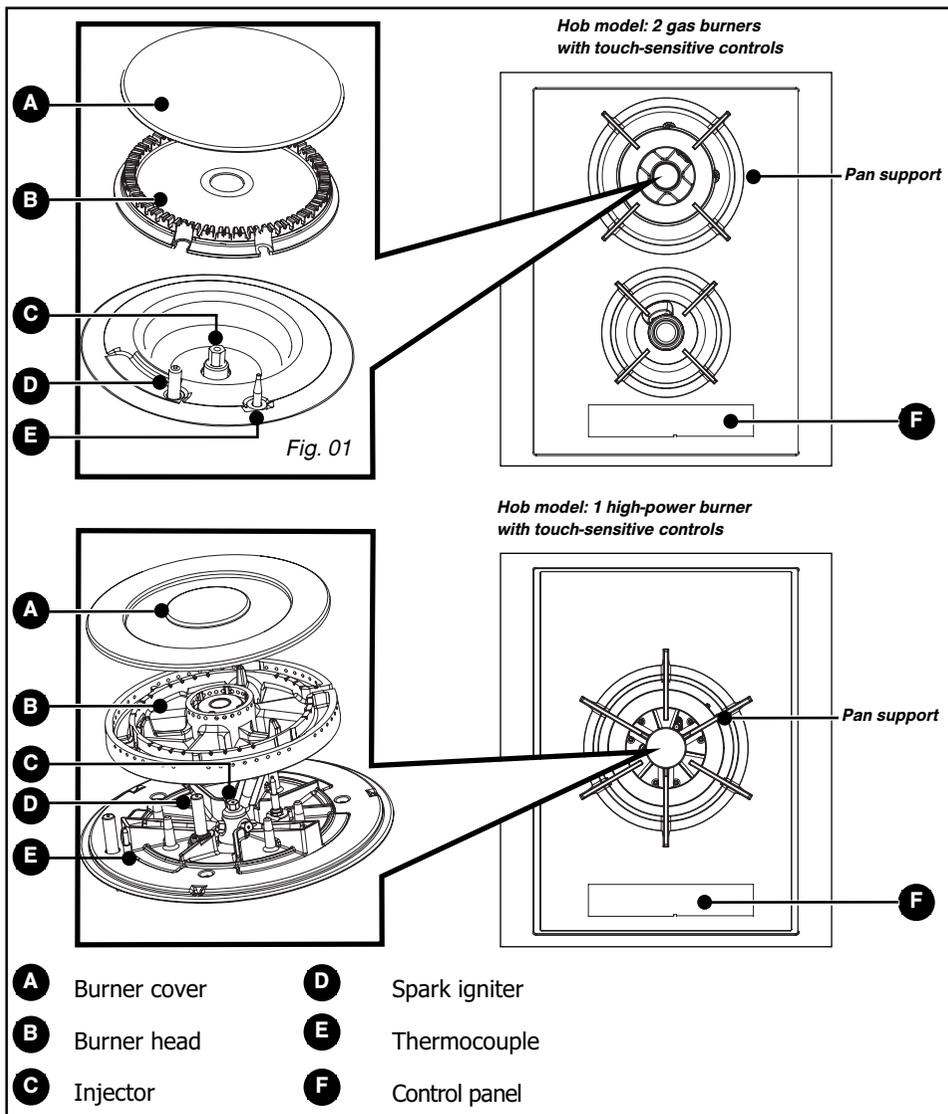
Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that, in European Union countries, used appliances must not be mixed with other waste. Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be carried out in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Contact your local council or your retailer to find out the drop-off points for used appliances that are nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.



YOUR HOB IS DELIVERED PRE-SET FOR USE WITH NATURAL GAS.

Description of your appliance

Description of the hob



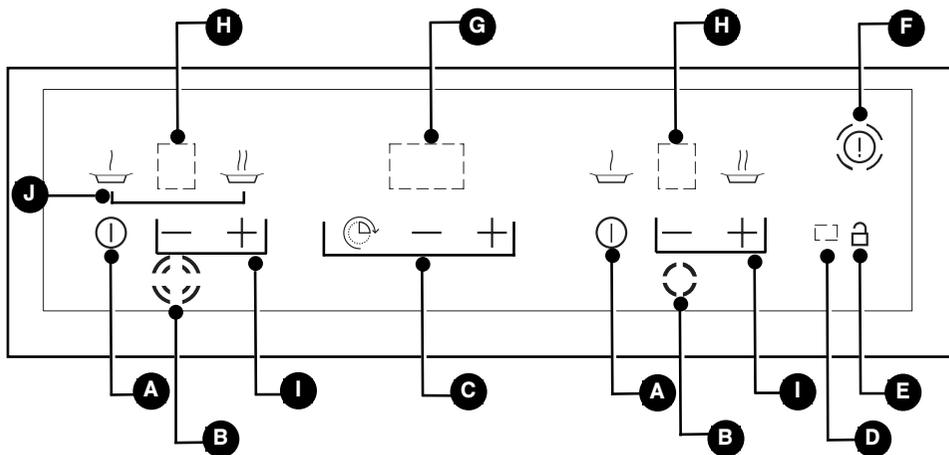
Tip

This Guide to Installation and Use applies to several models. There may be minor differences in details or fittings between your appliance and the descriptions provided.

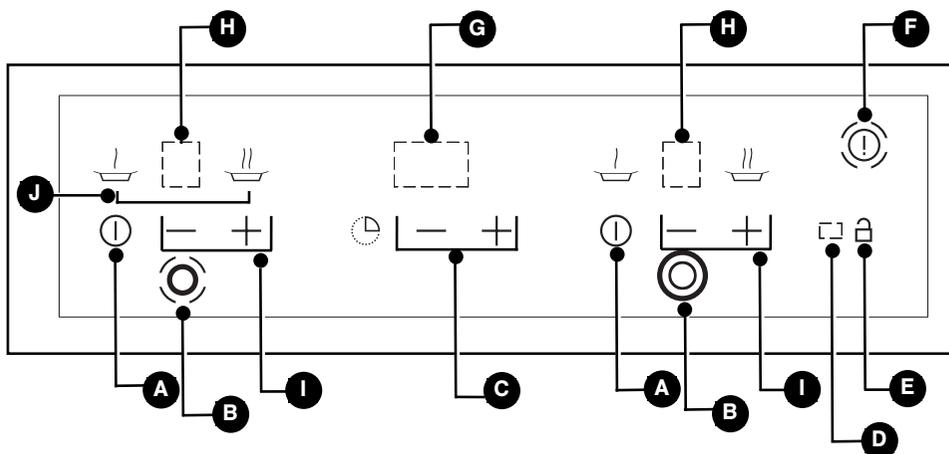
Description of your appliance

Description of your control panel

Model: 2 burner DTG1038*/*



Model: 1 burner DTG1008*/*



- A** Burner on/off touch control
- B** Burner reference
- C** Timer adjustment
- D** Lock display
- E** Control panel lock/unlock touch control.

- F** Overall off button
- G** Timer clock display
- H** Burner temperature display
- I** Burner power adjuster
- J** Direct access touch control

The easy way to install your hob

Fitting recommendations

Model	Width	Depth	Height
Cut-out	34 cm	49 cm	Depending on cupboard
Outside dimensions above the work surface	38 cm	52 cm	5 cm
Outside dimensions below the work surface.	34 cm	48 cm	5,1cm

This appliance should be installed by a qualified technician / installer.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions of the appliance are compatible.

The adjustment conditions are stated on a label in the wallet and also on the packaging.

Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device, it must be installed in accordance with current installation regulations and used in a well-ventilated place. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

On this subject, combustion can take place only if oxygen from the air is present, so this air must be constantly renewed and the combustion products must be evacuated (a minimum air input of 2 cu. m. per hour per kW of gas energy is required).

E.g.:

Total power :

$$0.85 + 1.5 + 2.3 + 3.1 = 7.75 \text{ kW.}$$

$$7.75 \text{ kW} \times 2 = 15.5 \text{ cu. m. per hr minimum airflow.}$$

These hobs have type X protection (in accordance with standard EN 60.335.2.6) against overheating of cupboards and Class 3 for installation the itself (in accordance with standard EN 30.1.1).

Fitting recommendations (cont'd)

The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.

Side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils.

If a horizontal partition is installed under the hob, it is **imperative** that it is placed between 10 and 15 cm from the bottom of the worktop. In any case, do not keep any sprays or pressurised containers in the compartment just under the hob.

Place the hob unit into the opening in the worktop by carefully pulling it towards you.

Put the burners, caps and pan grates back into position.

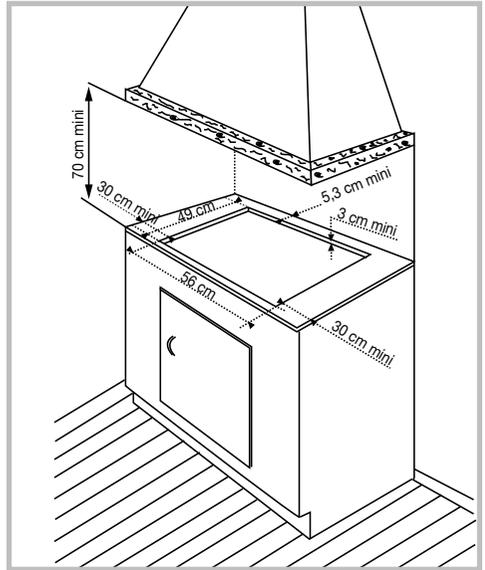
Connect the hob power cable to your kitchen electricity supply (See "**Electrical Connections**" for your hob).

If you want, you can fix the hob in position on its four corners, using the four lugs and screws provided (See diagram).

Only use the holes provided.

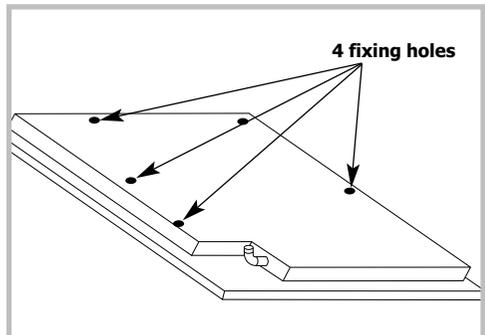
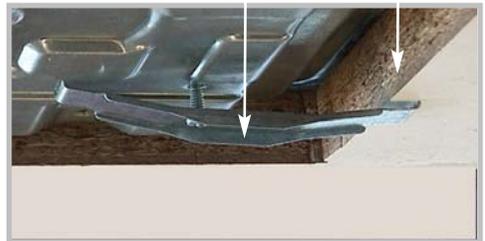
Stop screwing when the lug starts to bend.

Do not use a power screwdriver.



Mounting pad

Worktop



Fitting recommendations (cont'd)

To make sure that nothing can get between the frame and the worktop, stick the foam seal **around the outside of the hob**.

Fix in place the joint provided in the folder before installing the hob :

1- Remove the pan support grates, the burner caps and heads after checking their position.

2- Turn the hob over and place it very carefully over the opening in the unit taking great care not to damage the ignition spark generators.

3- Stick the foam seal supplied with the appliance **around the outside of the hob**. This seal prevents anything getting between the glass and the worktop.

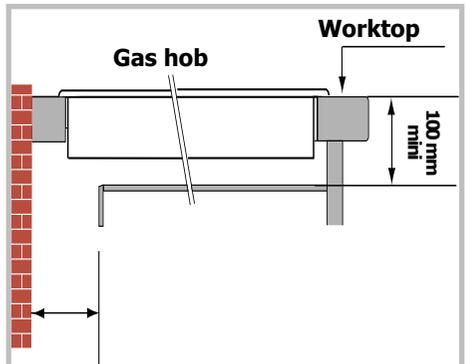
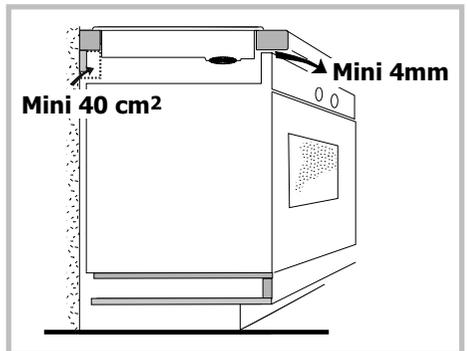
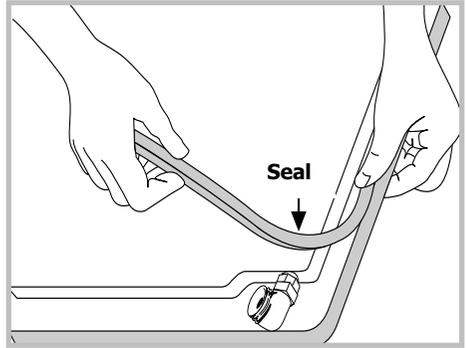
4- Put the burners, caps and pan grates back into position.

INSTALLATION OVER A UNIT WITH DOORS OR DRAWERS (please see the diagram opposite).

The installation of your hob over an oven requires the latter to be in the low position.

You are advised not to install your hob over an oven for which ventilation is not via the front.

You should leave an air inlet of 40 sq. cm in the right or left wall of the oven unit.



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

Electrical connections

● Gas Hob

This hob must be connected to a 220-240 V~ single phase mains supply via a 2-pin + earth plug (CEI 60083 standard) or an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations.

The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

Warning :

If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.

CROSS SECTION OF CABLE TO USE

CROSS SECTION OF CABLE TO USE	
H05V2V2F - T90	220-240 V~ - 50 Hz 3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in sq. mm	1
Fuse	10 A



The protective conductor is connected to the  earth connection on the hob and therefore must also be connected to an external earth connection .

If the power supply cable is damaged, it must be replaced with a cable or a special unit available from the manufacturer or his After Sales Service.

Gas connections

● Preliminary remarks

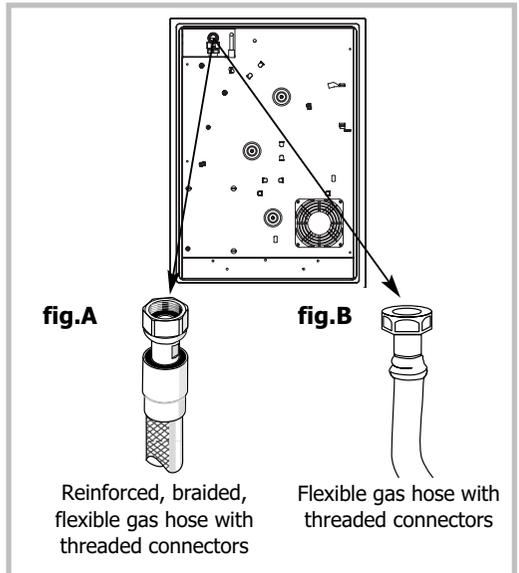


Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its expiry date (indicated on the hose).

Whatever means of connections is chosen, make sure that it is gas-tight after installation by using soapy-water.

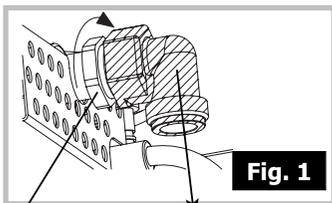
If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances risk heating and damaging the gas hose then it is essential that a rigid pipe be installed instead.

If a flexible hose is used (in the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or an area likely to become obstructed.



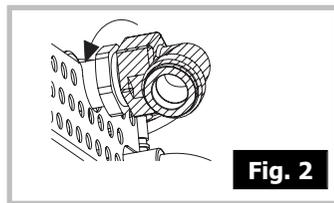
When connecting your hob's gas supply, if you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance:

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



Nut

Elbow



Gas connections (Cont'd)

- Possible connections

MAINS GAS (NATURAL GAS).

One of the 3 following connections must be used:

- **connection with a rigid pipe** (gas standard G1/2).

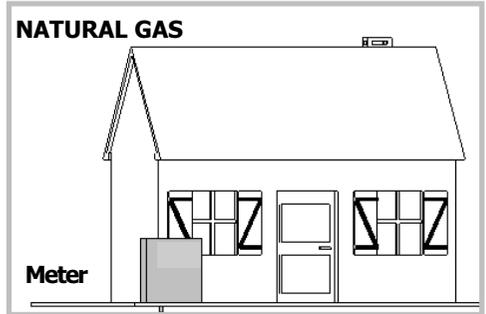
The connection should be made at the end of the elbow seal on the appliance,

or - **connection with a reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors** (fig. A on the preceding page).

You may also use a "Gazinox" type, stainless steel flexible tube available from your local distributor,

or - **connection with a flexible gas hose with threaded connectors** (fig. B on the preceding page).

These hoses must not exceed **2 metres** in length and their entire length must be accessible.



Gas connections (Cont'd)

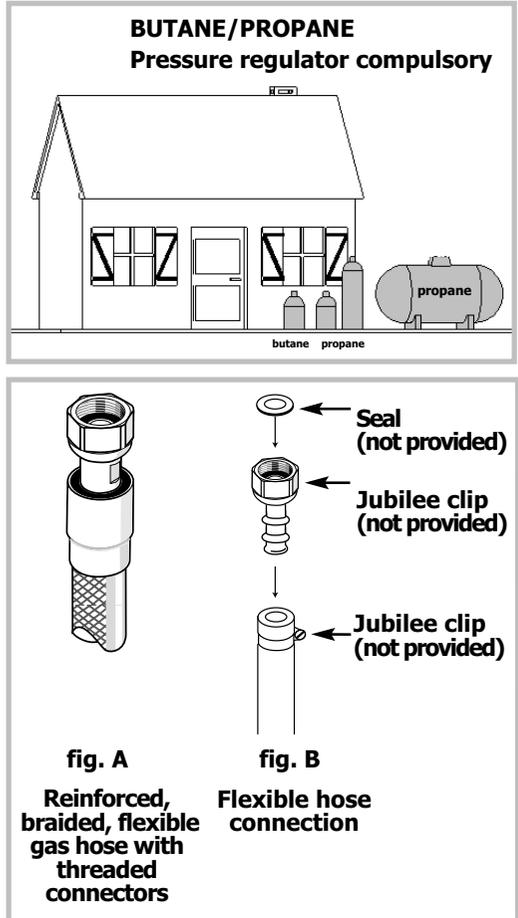
● Possible connections

BOTTLED OR TANK GAS (BUTANE/PROPANE).

For the user's safety, we advise that you make the connection using a rigid pipe if this is possible, or with a reinforced, braided, flexible gas hose (maximum length 2 metres) (**fig. A**).

For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2 metres), **with two jubilee clips**: one on the connector (**fig. B**), and the other on the pressure regulator, and a seal should be fitted between the connector and the elbow seal on the hob.

You can obtain the adaptor and seal from your After-Sales Service Department.



Temperatures above 30°C would cause overheating of the gas hose. To avoid this, check that there are no heat-producing devices nearby.

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 25 N.m.

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

Changing the type of gas supply

- Preliminary remarks

Your hob is delivered set for natural gas.

The injectors for adapting the hob for use with butane or propane are in the wallet containing the instructions, together with the adaptor and the sealing washer. Please see the corresponding paragraph on "**Gas Connections**".

Every time you change your gas supply, mark the square on the label in the wallet that corresponds to the new type of gas (See "Gas Rating" in this chapter).

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from natural gas to butane/propane gas

When carrying out this operation **BEFORE CONNECTING ANYTHING**, you should, in this order:

- ➊ Change the setting on the gas supply type switch.
- ➋ Adapt the gas connection.
- ➌ Change the injectors.
- ➍ Electrical connections

➊ **SWITCH OVER THE GAS CHANGE SWITCH.** If your home is supplied by natural gas, you must switch over the gas change switch located on the front right of your hob to the "butane/propane" position (fig. 1).

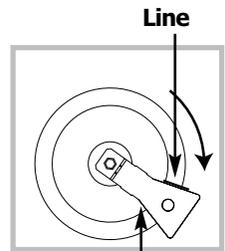
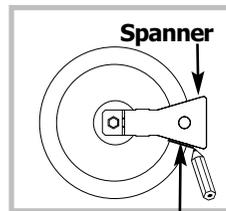
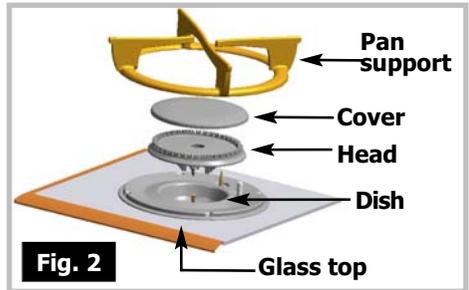
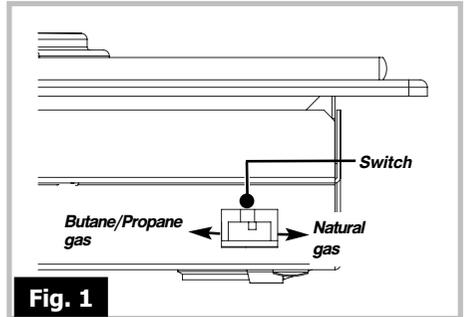
➋ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "Gas connections".

FOR THE HOB 2 BURNERS :

➌ **CHANGE THE INJECTORS** in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (fig. 2).
- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter. To do this:
 - Screw in the injectors by hand until they are tight.
 - Place the spanner securely onto the injector.
 - With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).
 - Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4). **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**
- Put all the burners, covers and pan supports back in position.

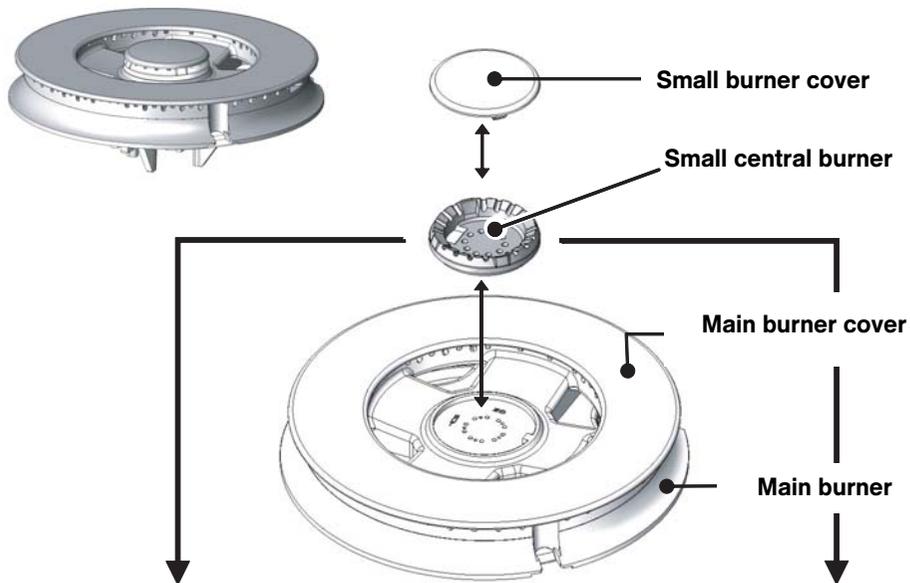
➍ **CONNECT** the electrical cable from the hob to your single phase mains supply (220-240V~). Please refer to the "Electrical connection" paragraph.



Warning

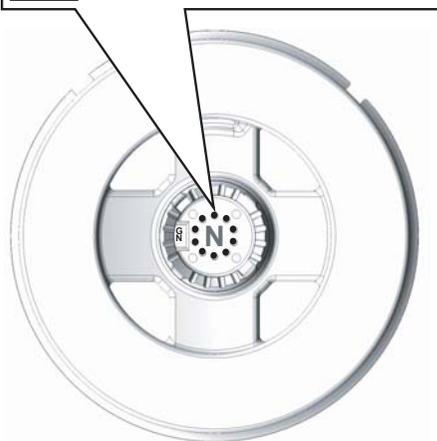
Screw on the adaptor with a torque not exceeding 4 N.m. Exceeding this limit may damage the product.

CHANGING THE GAS SUPPLY ON THE TRIPLE CROWN BURNER



NATURAL GAS SETTING

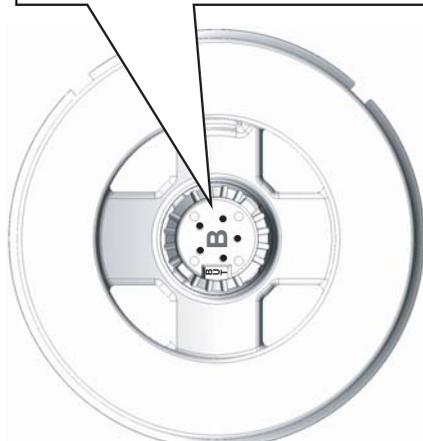
Small central burner
Specific for Natural Gas



BUTANE/PROPANE GAS SETTING

Small central burner
Specific for Butane/
Propane Gas

Provided in the small bag



Changing the type of gas supply (cont'd)

- Changing from natural gas to butane/propane gas (cont'd).

FOR THE HOB 1 BURNER :

CHANGE THE INJECTORS in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.

- Using a No.10 spanner, unscrew the central injector located at the base of the burner unit (see **A**) and using a No. 7 spanner, unscrew the 3 injectors located around the central injector (see **B**) around (Fig. 02).

- Replace the corresponding gas injectors, in accordance with the positioning of the injectors and the gas characteristics table shown at the end of this section . To do this:

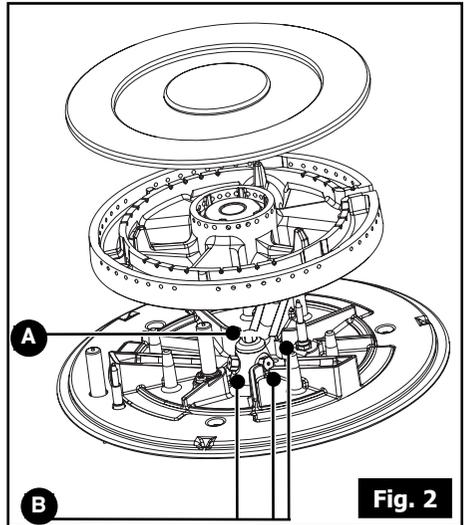
- First screw them in manually until the injector locks into place.

- Apply the corresponding spanner to the injector.

- Turn the spanner clockwise.

- Replace the head of the burner, the cap and the grill.

- **CONNECT** the electrical cable from the hob to your single phase mains supply (220-240V~). Please refer to the "**Electrical connection**" paragraph.



Warning

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 4 N.m.

Exceeding this limit may damage the product.



Tip

- Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label which can be found in the plastic bag.

Refer to the corresponding "Gas Connection" section.

YOUR HOB IS NOW READY TO OPERATE ON BUTANE/PROPANE GAS.

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from butane / propane gas to natural gas

When carrying out this operation **BEFORE CONNECTING ANYTHING**, you should successively:

- ➊ Change the setting on the gas supply type switch.
- ➋ Adapt the gas connection.
- ➌ Change the injectors.
- ➍ Electrical connections

➊ **SWITCH OVER THE GAS CHANGE SWITCH.** If your home is supplied by butane/propane gas, you must switch over the gas change switch located on the front right of your hob to the mains gas (natural gas) position (**fig. 1**).

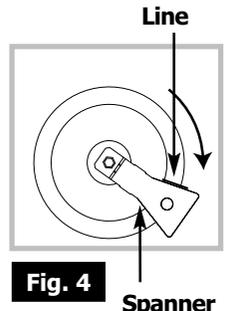
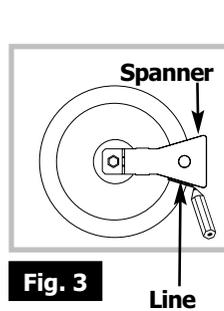
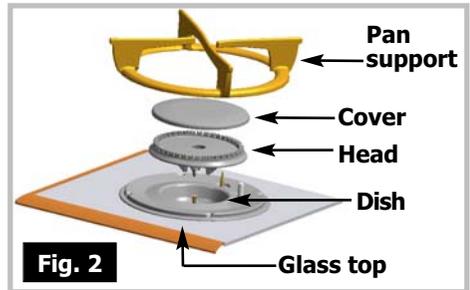
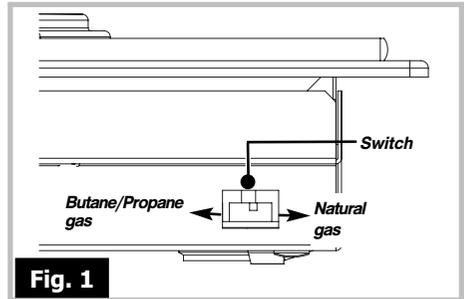
➋ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph **"Gas connections"**.

FOR THE HOB 2 BURNERS :

➌ **CHANGE THE INJECTORS** in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (**fig. 2**).
- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter; to do this:
 - Screw in the injectors by hand until they are tight.
 - Put the spanner well onto the injector.
 - With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (**fig. 3**).
 - Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (**fig. 4**). **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**
 - Put all the burners, covers and pan supports back in position.

➍ **CONNECT** the electrical cable from the hob to your single phase mains supply (220-240V). Please refer to the **"Electrical connection"** paragraph.



Warning

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 4 N.m. Exceeding this limit may damage the product.

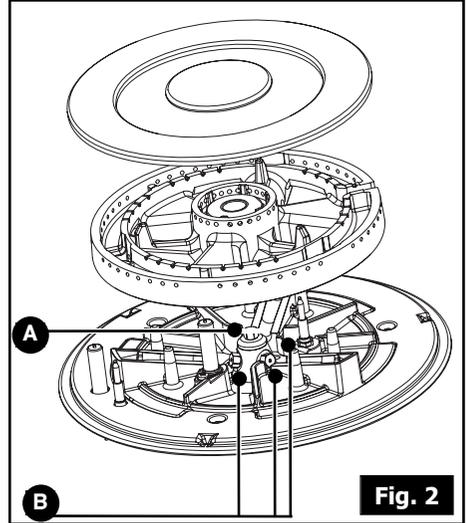
Changing the type of gas supply (cont'd)

- Changing from butane / propane gas to natural gas

FOR THE SINGLE BURNER HOB:

CHANGE THE INJECTORS in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using a No.10 spanner, unscrew the central injector located at the base of the burner unit (see **A**) and using a No. 7 spanner, unscrew the 3 injectors located around the central injector (see **B**) around (Fig. 02).
- Replace the corresponding gas injectors, in accordance with the positioning of the injectors and the gas characteristics table shown at the end of this section . To do this:
 - First screw them in manually until the injector locks into place.
 - Apply the corresponding spanner to the injector.
 - Turn the spanner clockwise.
- Replace the head of the burner, the cap and the grill.
- **CONNECT** the electrical cable from the hob to your single phase mains supply (220-240V~). Please refer to the **"Electrical connection"** paragraph.



Warning

**Screw on the adaptor with a torque not exceeding 4 N.m.
Exceeding this limit may damage the product.**



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. Refer to the corresponding "Gas Connection" section.

YOUR HOB IS NOW READY TO OPERATE ON MAINS GAS (NATURAL GAS).

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gas rating

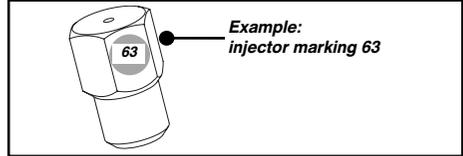
	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
Appliance intended to be installed for use with:	Butane	gas	Natural gas	Natural gas
FRcat: II 2E+3+	G30	G31	G20	G25
GBcat : II2H3+				
Hourly rate below: at 15° C under 1013 mbars	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
TRIPLE RING BURNER				
Marking engraved on injector	90A	90A	45A	45A
Nominal heat release rate (kW)	3,20	3,20	3,50	3,50
Reduced heat release rate (kW)	1,650		1,450	1,450
Hourly rate (g/hr)	233	229		
Hourly rate (l/hr)			333	388
AUXILIARY BURNER				
Marking engraved on injector	45	45	63	63
Nominal heat release rate (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0,350		0,470	0,470
Hourly rate (g/hr)	51	50		
Hourly rate (l/hr)			81	94
ENTIRE HOB 2 GAS BURNERS 38 CM WITH TRIPLE RING BURNERS AND AUXILIARY				
Total heat release rate (kW)	3,90	3,90	4,35	4,35
Maximum flow rate (g/hr)	284	279		
Maximum flow rate (l/hr)			414	482
CENTRAL BURNER				
Marking engraved on injector	49B	49B	74B	74B
Nominal heat release rate (kW)	1,05	1,05	1,05	1,05
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0,680		0,800	0,800
Hourly rate (g/hr)	76	75		
Hourly rate (l/hr)			100	116
EXTERNAL RING				
Marking engraved on injector	63B	63B	97B	97B
Nominal heat release rate (kW)	5,60	5,60	5,95	5,95
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	2,700		2,850	2,850
Hourly rate (g/hr)	407	400		
Hourly rate (l/hr)			567	659
ENTIRE HOB 1 GAS BURNER 38 CM WITH HIGH-POWER BURNER				
Total heat release rate (kW)	6,65	6,65	7,00	7,00
Maximum flow rate (g/hr)	483	475		
Maximum flow rate (l/hr)			667	775

2 burner hob DTG1038*/*

Single burner hob DTG1008*/*

Markings on the injectors

The table below shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas used. Each number is marked on the injector.



MARKINGS ON THE INJECTORS

**38 cm hob with
auxiliary burner + triple ring burner**

Natural Gas

45A

63

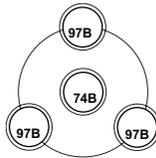
Butane/propane
gas

90A

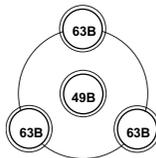
45

**38 cm hob with
high-power flame**

Natural Gas



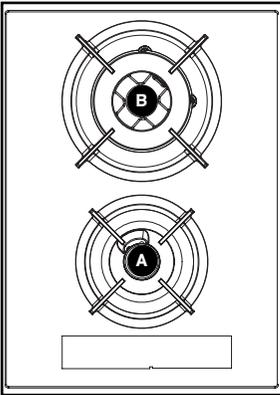
Butane/Propane Gas



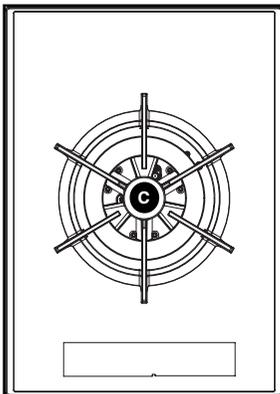
Using your appliance

Description of your hob

Model 2 burners with electronic controls DTG 1038*/*



Model 1 burner with electronic controls DTG 1008 */*



- A** Auxiliary burner 0.85 kW (*)
- B** Triple-ring burner 3.6 kW (*)
- C** High-power burner 6.1 kW (*)

(*) Power obtained with G20 natural gas.

Using your hob in all simplicity

Turning on the hob and adjusting the power setting

• **Select** the burner that you wish to use by placing your finger squarely on the corresponding control button  (fig. 1).

➔ In the display, the selected power level  starts to flash.

• **Choose** the heating power by pressing on the buttons:

– ➔ setting the heat  (max) (fig. 2).

+ ➔ setting the heat  (min) (fig.3).

➔ setting the heat  (fig.4).

➔ setting the heat  (fig.5).

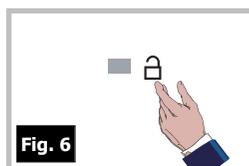
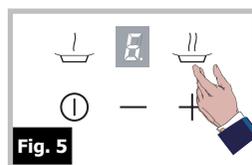
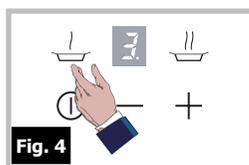
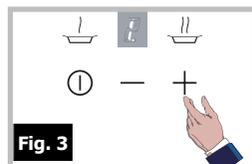
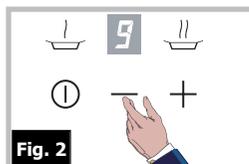
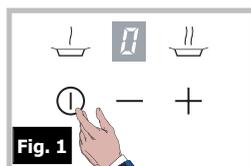
The hob turns on automatically. You can adjust the burner's power by pressing the + or – buttons.

• **Locking:** Press the button  (Fig.6). there is a beep. Hold your finger down for about 3 seconds: You will hear 2 beeps and the light comes on. The controls are locked, apart from the on/off control  for the 2 burners, and the overall stop button.

• **Unlocking:** press the control for about 3 seconds  (Fig. 6).

The indicator goes out. The hob returns to all the confirmed settings.

• **Overall stop:** You can turn off all lit burners immediately by using the overall stop button . This action cancels the locking if this had been programmed.



• Residual heat indicator

The cooking zone can stay hot for several minutes.

An "H" is displayed during this period. Avoid touching the hot areas during this time.



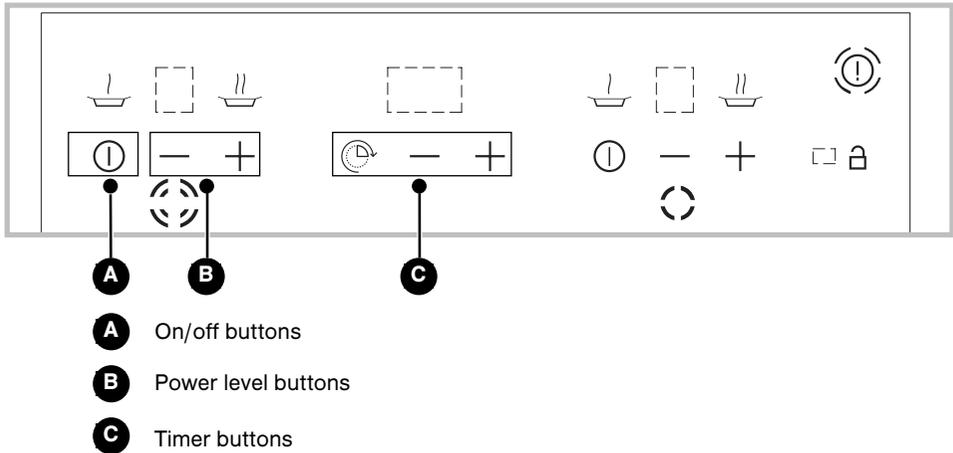
- The burner's flames are smaller near the support to protect the support's enamel.



- In case it goes out accidentally (eg: a gust of air), your hob is equipped with an automatic re-lighting system. This is limited to 2 re-lightings separated by 10 seconds.

- The minimum ambient temperature for use is 10°C to ensure optimum functioning of the tap.

Description of controls (2 burner model)



Switching on

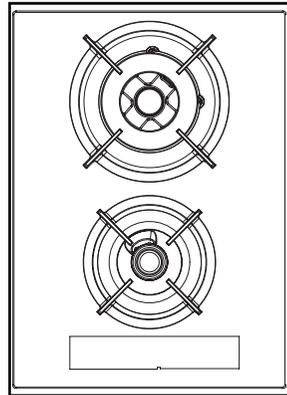
Press the button ① for the cooking zone you want to use.

A flashing 0 display and a beep indicates that the cooking zone is on. You can then choose the desired power level.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically switch off.

Switching off

Press the ① touch control for the zone used or the power button – until the display reads 0.



Adjusting the power level

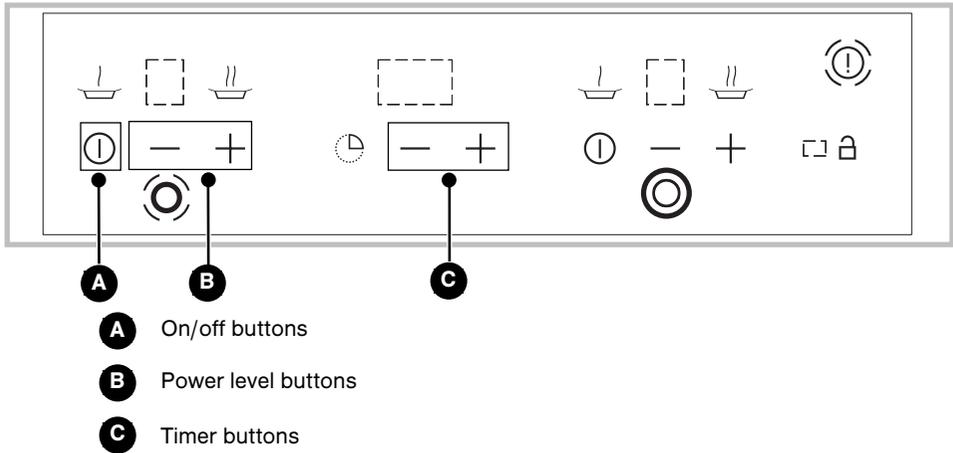
Press the + or – touch control to adjust the power level between 1 and 9.

When the appliance is switched on, you can move directly to maximum power by pressing the – button or to minimum power by pressing the + button.



- Your appliance is equipped with a timer. Please refer to the "Using the timer" section for its operation.

Description of controls (model: 1 high-power burner)



Switching on

You can either use the central burner on its own (controls on the left ⌚), or you can use the entire burner (central burner + outside ring) (controls on the right ⌚).

It is not possible to use only the outside ring.

The + and - direct access buttons ⌚ control the central burner and the outside ring.

Off

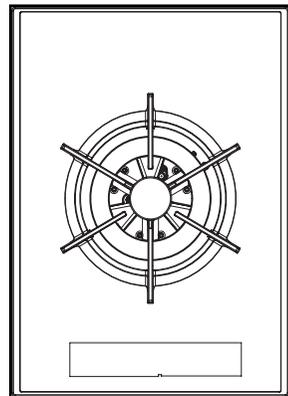
Press the button ⌚ for the cooking zone used or the power button - until 0 is displayed.

Adjusting the power level

Press the + or - touch control to adjust your power level between 1 and 9.

When the appliance is switched on, you can move directly to maximum power by pressing the - button or to minimum power with the + button.

⌚ — When switched on, you will note that the central burner ignites before the outside ring and that any power modification is done in the same order.
— When switched off, the two burners extinguish at the same time.



Your appliance is equipped with a timer. Please refer to the "Using the timer" section for its operation.

How to use the timer

(Model DTG1008*/*, 1 gas burner)

A timer (maximum duration 99 minutes) is available for all cooking zones and relates to a single cooking zone and may be allocated either to the central burner or to the whole burner (central burner plus outer ring).

• To use the timer:

— Switch on the cooking zone and adjust the power level.

— Adjust the duration by pressing **+** and **-**.

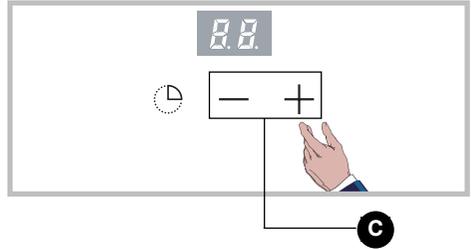
When cooking is complete, the zone switches off, the timer indicates **00** and a beep sounds to tell you.

• To change the timer settings:

— Adjust the duration by pressing **+** and **-**.

• To stop the timer:

— Press and hold **+** and **-** simultaneously until the display shows **00**.



 On the controls **C**, the timer will control the entire burner (central burner and outside ring).

 - During the last minute, the countdown is shown in seconds.
- When the cooking time is up, the burner automatically turns off (the arrival of gas at the burner is then cut off).

How to use the timer

(Model DTG1038*/*, 2 gas burners)

- A timer (maximum duration 99 minutes) is available for all the cooking zones and relates to one cooking zone or to both at the same time.

The timer can be allocated only to those zones which are in use.

- A timer allocated to a cooking zone is identifiable by a dot on the power induction display concerned .

- A steady dot in the display indicates that the timer is active in the cooking zone concerned. The time indicated in the timer display relates to the cooking zone indicated by a flashing dot in the power indication display.

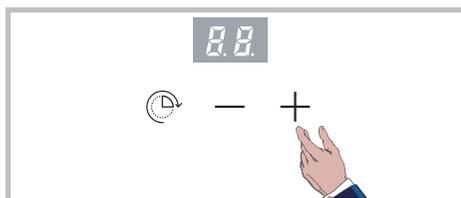
Switching the timer on:

— Switch on the cooking zone or zones and adjust the power as indicated in the previous chapter.

— Activate the timer for the cooking zone concerned by pressing button .

The timer display flashes **00**.

If you have previously switched on two gas burners, check that the dot is flashing in the power indication display cooking zone concerned. If this is not the case, press button  a second time.



— Set the required time (in minutes) by repeatedly pressing the **+** and **-** buttons until the required time is displayed. The timer starts.

- When the timer reaches 0, the burner switches off, the timer display flashes **00** and intermittent beeps tell you that cooking is complete. To stop the beeps, press one of the timer buttons.

• To change the timer settings:

— Press the button  repeatedly until the timer display is positioned in the cooking zone to be modified.

The flashing dot in the power indication display tells you which is the current burner.

— Press the **+** and **-** timer buttons and the change is made immediately.

• To stop the timer:

— Press the button  repeatedly until the timer display is positioned in the cooking zone to be stopped.

The flashing dot on the power indication display tells you which is the current burner.

— Press and hold the **+** and **-** buttons simultaneously for a few seconds until the display shows **00**.



- For the final minute, the countdown is displayed in seconds.

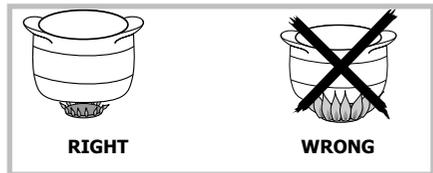
- When the cooking time is complete, the burner switches off automatically (the gas supply to the burner is then cut).

Which pans are best suited for use on the gas burner ?

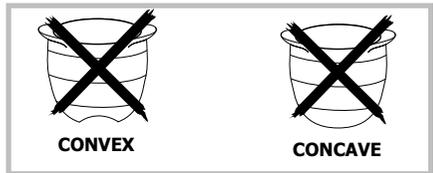
- Recommended pan sizes:

Big burner EXTRA FAST	Medium burner FAST	Small burners	
		SEMI-FAST	AUXILIARY
18 to 28 cm	16 to 22 cm	12 to 20 cm	8 to 14 cm

Adjust the flames so that they do not lick up the side of your pan.



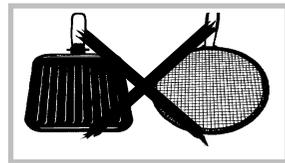
Do not use a pan with a convex or concave bottom.



Do not leave the gas on under an empty pan.

Do not use cookware (saucepans and pans) which partly covers the keypad.

Do not use heat regulators, toasters, steel meat grills or stew-pots that touch the glass-top.



Keep all natural air-vents open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood).

- Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation; when used by a window, for example, or when using more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2cu. m. per hour per kW of gas energy is required).

E.g. this hob :

$$\text{Total power: } 0.85 + 1.5 + 2.3 + 3.1 = 7.75 \text{ kW.}$$

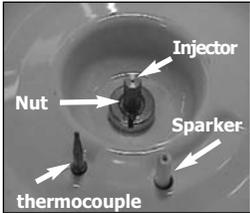
$$7.75 \text{ kW} \times 2 = 15.5 \text{ cu. m. per hour minimum flow-rate.}$$

- Using a gas-powered hob produces both heat and humidity in the room where it is used. Make sure your kitchen is well ventilated.

- As a safety measure, do not forget to **turn off the main control valve** after use for the mains gas supply or the tap/valve on the butane or propane gas bottle.

Looking after your hob?

Keeping your hob in good condition is easy if you clean it **before it is completely cold**. Even so, never clean it when it is in use. Set all the control knobs at zero.

	HOW TO PROCEED	ACCESSORIES TO BE USED
<p>► Looking after the spark generators and injectors</p>	 <p>➔ If ever the spark generators get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush.</p> <p>➔ The gas injectors are in the centre of each burner in the form of a "pot". Make sure not to block them up partially when cleaning the hob, as this will considerably reduce the performance of your gas-rings.</p>	<p>✓ Small hard-bristled brush.</p>
<p>► Looking after the pan supports and gas burners</p>	<p>➔ Use a non-abrasive cream for removing any persistent stains. Then rinse with clean water. Dry each burner element carefully before re-lighting your hob.</p>	<p>✓ Non-abrasive cream. ✓ Household sponge.</p>
<p>► Looking after the glass top</p>	<p>➔ Clean it with hot water, then wipe dry. Use special ceramic glass cleaning products for any persistent stains.</p>	<p>✓ Household sponge. ✓ Special ceramic glass products E.g. Cera-Clen.</p>



- It is better to wash the parts of your hob by hand rather than in a dishwasher.
- Never use an abrasive sponge for cleaning your hob.
- Do not use a steam cleaner.



If a crack should appear in the glass top, immediately disconnect the appliance from its power supply to avoid electric shock, and contact the After Sales Service.

Minor troubleshooting

You have doubts about whether your hob is working correctly this does not necessarily mean there is a breakdown. **Nevertheless, check the following points**

WHAT TO DO	WHAT IS HAPPENING?	ERROR CODES
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Wait for a few seconds for the display BB to go out. ✓ Your hob is ready to use. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ This is the procedure for connecting your hob to the electric power. ➤ If you press on the overall stop button ⓪ ; this is normal. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 beeps then F1 - F2 - F3 or F... is displayed on the timer BB, then numbers are displayed that vanish.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check that you have electric power. ✓ If you have power and the fault persists, call your After-Sales Service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Electricity power cut. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ You are not able to apply any of the controls and the displays indicate nothing.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check that the gas is turned on and that the burners are correctly assembled. ✓ Check that the injectors correspond to the gas being used (see table of technical characteristics). ✓ Check that the corresponding burner is sparking properly. ✓ After carrying out all these checks, turn it on again by pressing ⓪. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Your burner does not light. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ BB displays E4 and one of the indicator lights for the faulty burner comes on for a few seconds then goes off.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check the position of the gas changing switch and press on the overall gas stop button to erase the fault. Light again. ✓ If the fault continues contact the After Sales Service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The rings are not working. The gas changing switch is in the wrong position. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ BB displays D2.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Press the overall gas stop button to erase the fault. ✓ If the fault continues contact the After Sales Service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The affected burner cannot be used. ➤ however, you can use the other burner. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ BB displays E2 and one of the ring's indicator lights is flashing.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Press the overall gas stop button to erase the fault. ✓ If the fault continues contact the After Sales Service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ You have a flame or a hot item on the safety unit (thermocouple). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ BB displays E7: one of the indicator's lights up to say the burner is faulty.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Press the overall gas stop button to erase the fault. ✓ If the fault continues contact the After Sales Service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The hob has 2 faults. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ BB displays EE.



- When an error code is displayed, this automatically prevents all use of the timer **BB**.

**ERROR
CODES**

➤ **EE** displays **EC** and one of the ring's indicator lights is on.

➤ **EE** displays **E1** or a series of -----

➤ **EE** displays a **E - d** - **C** type fault not mentioned above.

**WHAT IS
HAPPENING?**

➔ The affected burner cannot be used.
➔ However, you can use the other burner.

➔ The electronic circuits are hot.

➔ The rings are not working.

WHAT TO DO

✓ Using the hob in an environment where the temperature is below 10°C may temporarily prevent the hob from working.
✓ Press the overall gas stop button to erase the fault.
✓ If the fault continues contact the After Sales Service.

✓ Check the installation.
✓ Press the overall gas stop button to erase the **E1** display.
✓ If the fault continues contact the After Sales Service.

✓ Press the overall gas stop button to erase the fault.
✓ If the fault continues contact the After Sales Service.

WHAT YOU SEE

- ➡ Igniting of the burners:
No sparks are produced when the keys are pressed
- ➡ When a burner is ignited, sparks are produced at all the burners
- ➡ Sparks are produced, but the burners do not ignite.
- ➡ When in reduced mode, the burner goes out or the flames remain large
- ➡ The flames have an irregular appearance.

WHAT TO DO

- ✓ Check the electrical connecting of the hob
- ✓ Check that the electrodes are clean
- ✓ Check that the burners are clean and correctly assembled
- ✓ This is normal. The ignition function is centralised and controls all the burners at the same time.
- ✓ Check that the gas inlet is not trapped
- ✓ Check that the inlet length is less than 2 metres.
- ✓ Check the gas inlet opening.
- ✓ If the gas is coming from a cylinder or tank, check that it isn't empty
- ✓ If you have just installed the hob or changed the gas cylinder, repeat the ignition process several times until the gas reaches the burners.
- ✓ Check that the injector is not blocked, and if this is the case, unblock it using a safety pin.
- ✓ Ignite your burner before placing your pan on it.
- ✓ Avoid strong currents or air in the room.
- ✓ Check the correspondence between the gas used and the injectors installed (see the marking of the injectors in the section "**gas properties**").
- ✓ Reminder : the hobs are originally set for network gas (natural gas).
- ✓ Check that the gas supply changing switch is correctly positioned (see the "**Changing the gas supply**" paragraph).
- ✓ Check the cleanliness of the burners and of the injectors underneath the burners, check that the burners are correctly assembled, etc...
- ✓ Check that there is enough gas in your cylinder.

Cooking guide

	DISHES	TIME	EXTRA-FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	Broths Thick soups	8-10 minutes	X	X		
FISH	Court-bouillon Grilled	8-10 minutes 8-10 minutes	X X			
SAUCES	Hollandaise, Bearnaise Bechamel, Aurore	10 minutes			X X	X X
VEGETABLES	Endives, Spinach Peas In Sauce Provence Tomatoes Fried Potatoes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X	X X X X		
MEAT	Pasta Steak Blanquette, Osso-bucco Fried Escalope Tournedos (gril fonte)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X X			
FRYING	Chips Fritters		X X			
DESSERTS	Rice Pudding Stewed Fruit Pancakes Chocolate Custard	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X	X X X X	



- To have maximum control over your cooking times, do not be afraid to transfer your saucepan from one burner to another (e.g. from the extra fast burner to the semi-fast burner: blanquettes, osso buccos, etc.).

- Choose the extra fast burner for grilling that requires high temperatures.
- Use the semi-fast burner for delicate sauces and heating ready-prepared dishes.

Service Après-Vente / After Sales Service

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

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

Pour communiquer :

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

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

ou nous téléphoner au : 0892 02 88 04 *

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

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

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

-either your dealer,

-or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

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.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.



Professional expertise serving individuals.

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens. They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumables.

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

FagorBrandt SAS, Management company - SAS: social capital of 20,000,000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

Réf. appareils, Appliance ref : DTG1008*/* - DTG1038*/*

CZ5700212 - 01/10