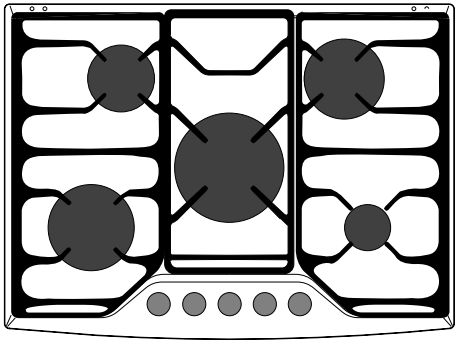
MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: TN 2240 E1 NOIR

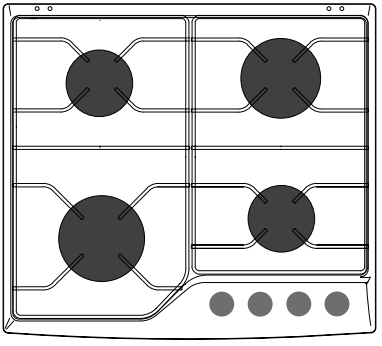
CODIC: 1500520

Le guide d'utilisation de votre table de cuisson



Modèle 70 cm

Modèle 60 cm



De Dietrich

Sommaire

Votre table en toute sécurité 4

Comment se présente votre table ? 5-6

Installez facilement votre table 7

Conseils d'encastrement 7-9
Raccordement électrique 10
Raccordement gaz 11-12
Changement de gaz 13-17

Utilisez votre table en toute simplicité 18

Comment utiliser les brûleurs gaz ? 18
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz? 19
Comment utiliser la plaque électrique ? 20
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ? 20

Comment entretenir votre table ? 21

Petites pannes et anomalies 22

Guide de cuisson gaz 23

Guide de cuisson de la plaque électrique 23

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Cher client,

Vous venez d'acquérir un produit de notre gamme De Dietrich et nous vous en remercions. De Dietrich l'a conçu pour répondre au mieux à vos exigences en terme de qualité, d'esthétique et de performances.

Les produits De Dietrich s'adaptent parfaitement au design de votre cuisine. La simplicité d'utilisation et la fiabilité sont les axes majeurs suivis pour la création de ce produit.

De Dietrich vous offre ainsi le meilleur de son savoir-faire afin d'améliorer votre qualité de vie et de respecter notre environnement.

Nous vous remercions de votre confiance et vous invitons à lire très attentivement ce guide. Il vous permettra d'installer, de découvrir et de vous familiariser avec toutes les possibilités que vous offre De Dietrich.

Votre table en toute sécurité

Utilisez votre table en toute sécurité

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

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

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

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine :**
maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m^3/h est nécessaire.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

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

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

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

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

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

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

- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

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

Comment se présente votre table 70 cm?

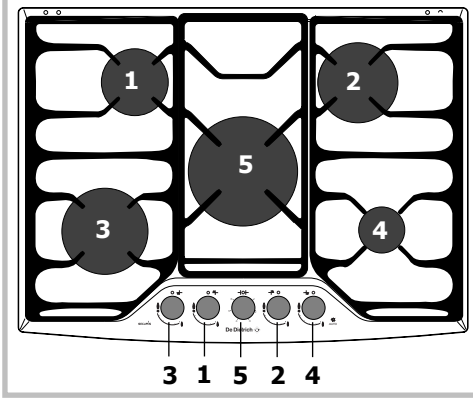


Table 5 feux gaz avec double couronne

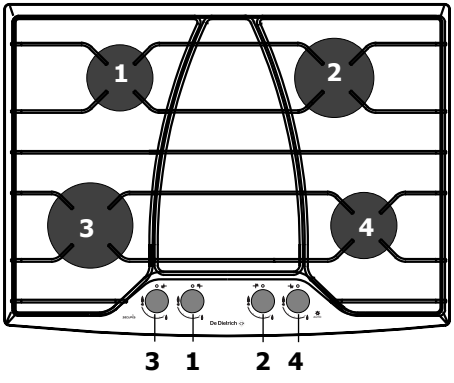


Table 4 feux gaz

Table 4 feux gaz + 1 foyer électrique

3 1 6 2 4

1 Brûleur/manette **semi-rapide** 1,50 kW*

2 Brûleur/manette **rapide** 2,30 kW*

3 Brûleur/manette **grand rapide** 3,20 kW*

4 Brûleur/manette **auxiliaire** 0,85 kW*

5 Brûleur/manette **double couronne** 4,00 kW*

6 Plaque électrique/manette **1,5 kW-diamètre 145mm.**

*** Puissances obtenues en gaz naturel G20**

Comment se présente votre table 60 cm?

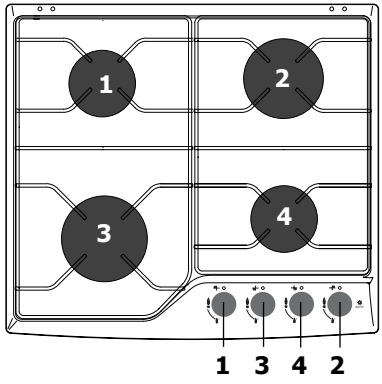


Table tout gaz

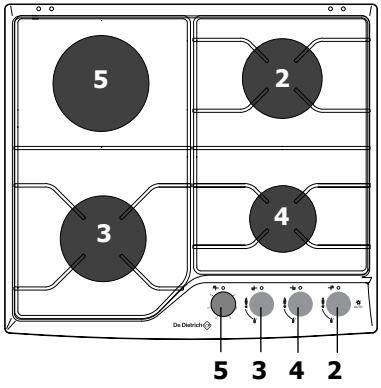


Table 3 feux gaz + 1 foyer électrique

1 Brûleur/manette **semi-rapide** 1,50 kW*

2 Brûleur/manette **rapide** 2,30 kW*

3 Brûleur/manette **grand rapide** 3,15 kW*

4 Brûleur/manette **auxiliaire** 0,85 kW*

5 Plaque électrique/manette **1,5 kW-diamètre 145mm.**

*** Puissances obtenues en gaz naturel G20**

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

Modèle	Largeur		Profondeur		Epaisseur	
	60 cm	70 cm	60 cm	70 cm	60 cm	70 cm
Découpe meuble standard	56 cm	56 cm	49 cm	49 cm	Suivant meuble	
Découpe meuble recommandée	56 cm	56 cm	48 cm	48 cm	Suivant meuble	
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	58 cm	70 cm	52,2cm	52,2 cm	4,9 cm	5,1 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55,4 cm	55,4 cm	47,4 cm	47,4 cm	3,5cm	3,5 cm

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

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

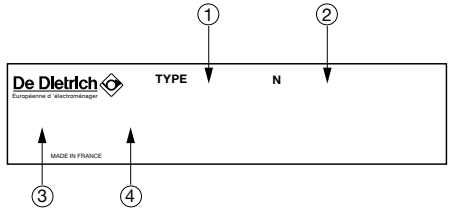
N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la règlementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m^3/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

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

Plaquette signalétique :

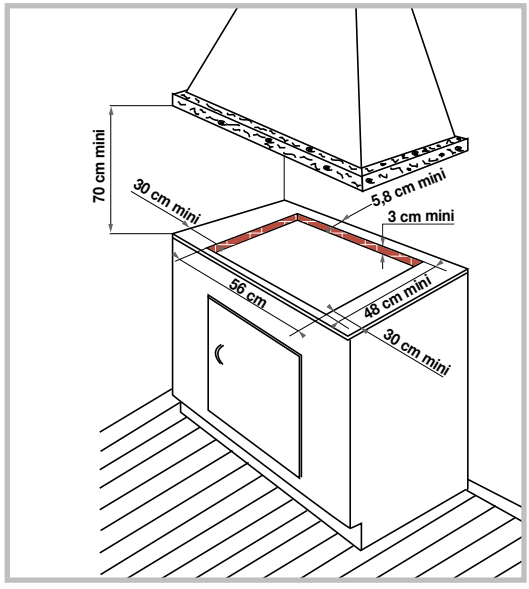
1 Type de l'appareil
2 Numéro de fabrication
3 Tension de fonctionnement
4 Puissance de branchement



Conservez soigneusement près de votre appareil cette notice avec l'étiquette signalétique collée en dernière page.

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 entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.



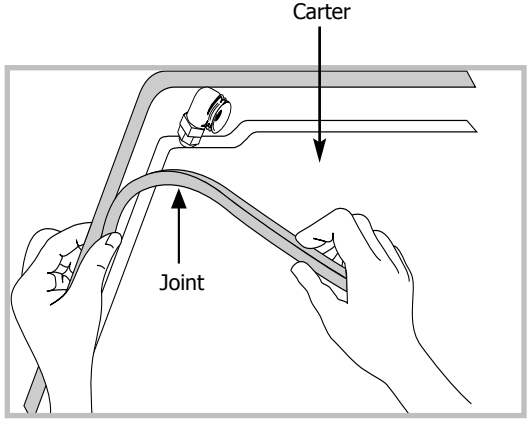
Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du carter**.
Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

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 manettes et les bougies d'allumage.

3- Collez le joint mousse, **sur le pourtour extérieur du carter**.

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



Conseils d'encastrement (suite)

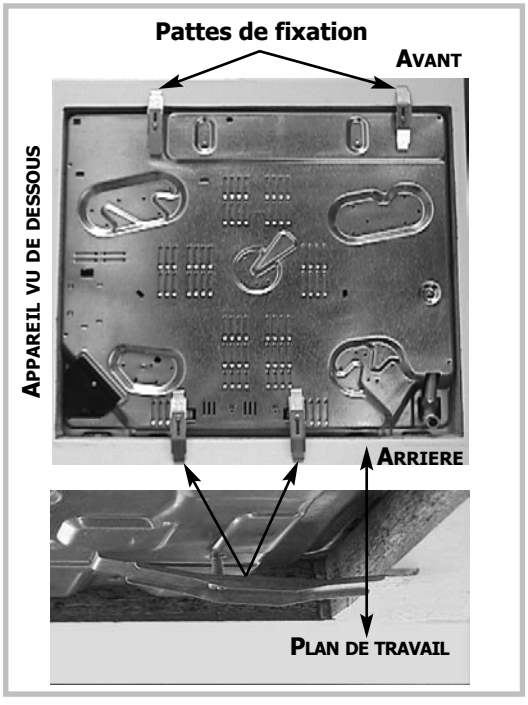
Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

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

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

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



Raccordement électrique

● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm^2) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) réf. SAV : 77X3767 (6470.1516) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiare d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION DU CABLE À UTILISER

	230 V~ - 50 Hz **Gaz et mixte**
Câble H05VVF - T105 ou 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. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide. Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL) OU AIR PROPANÉ/AIR BUTANÉ.

Chosir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

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

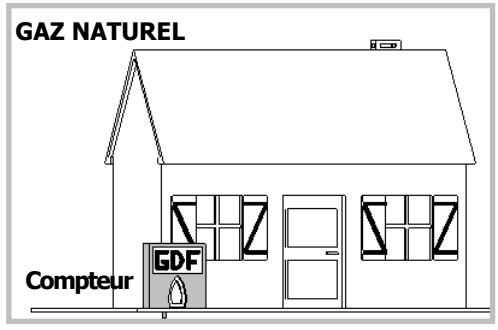
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

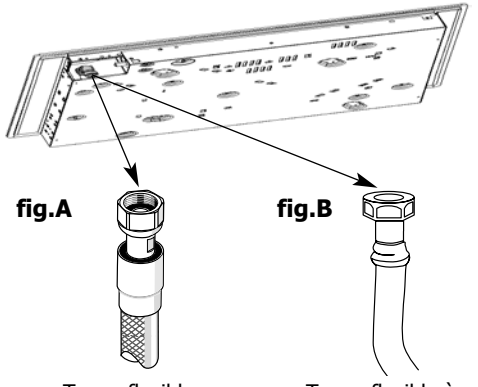
ou ***- le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques*** (**fig. A**).

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

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

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





Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

Tuyau flexible à embouts mécaniques

⚠ Le tuyau de raccordement doit rester visitable 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.

Raccordement gaz (suite)

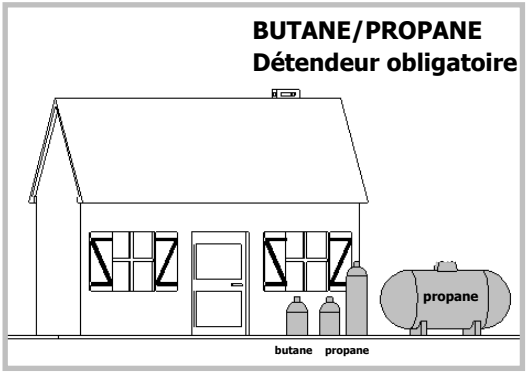
● Raccordements possibles

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 une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.



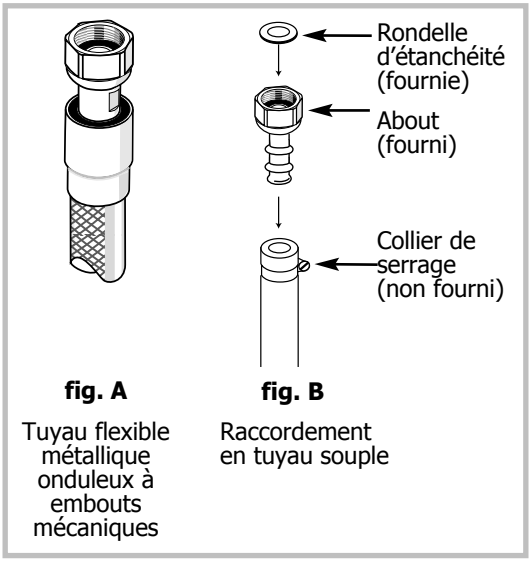


fig. A

Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

fig. B

Raccordement en tuyau souple

⚠ 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 2,5 daN.m (m.kgF).

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 cette notice.

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

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/air butané. Le sachet d'adapatation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

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)

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

❶ Adapter le raccordement gaz
❷ Changer les injecteurs
❸ Régler les ralentis des robinets

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

❷ **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 1)**.
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
  - ➪ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
  - ➪ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
  - ➪ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué **(fig. 2)**.
  - ➪ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté **(fig. 3)**. **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**
- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.

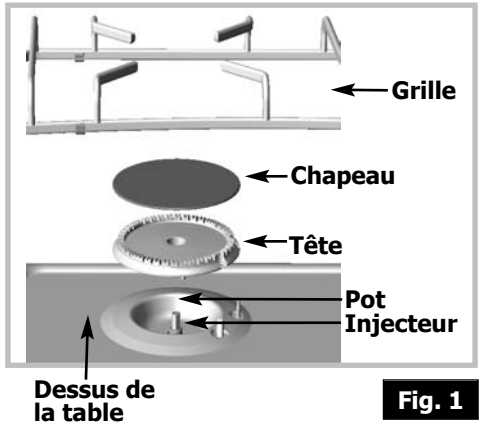


Fig. 1

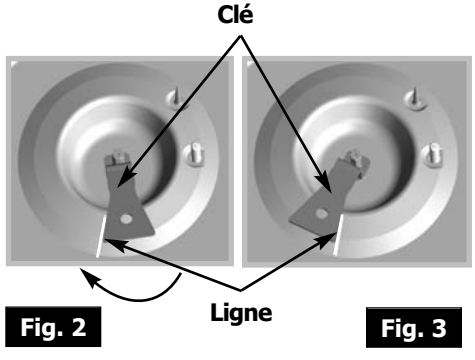
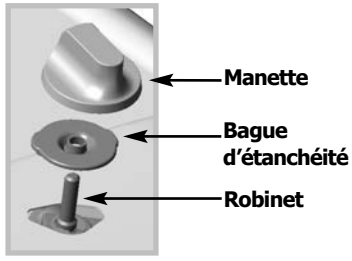


Fig. 2 **Fig. 3**

Changement de gaz (suite)

❸ RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.



PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE.

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig. 4) ou (fig. 5)** selon modèle, **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE EN GAZ NATUREL OU A L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ

- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), (**fig. 4) ou (fig. 5)** selon modèle, à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**
- Remontez la manette, allumez le brûleur, en position maximum et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- Remontez la bague d'étanchéité et la manette. Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

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

Modèle sans sécurité gaz

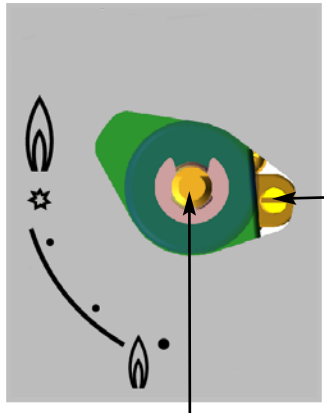


Fig. 4

Modèle avec sécurité gaz

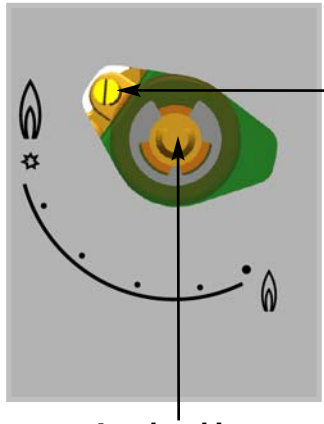


Fig. 5

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en :	**Butane**	**Propane**	**Gaz naturel**	**Gaz naturel**	**Air propané Air butané**
FR .....cat : III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BRULEUR DOUBLE COURONNE					
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	147	147	360
Débit calorifique nominal(kW)	3,70	3,70	4	4	3,70
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,900		1,500		1,300
Débit horaire (g/h)	269	264			
Débit horaire (l/h)			381	443	517
BRULEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,20	2,20	2,30	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,650
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire (g/h)	160	157			
Débit horaire (l/h)			219	255	322
BRULEUR GRAND RAPIDE DE LA TABLE 70 cm					
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3	3	3,20	3,20	3,15
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,780
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	218	214			
Débit horaire (l/h)			305	354	441
BRULEUR GRAND RAPIDE DE LA TABLE 60 cm					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,1	3,1	3,15	3,15	3,15
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,780
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			300	349	441
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,40	1,40	1,50	1,50	1,45
Débit calorifique réduit (sans sécurité) (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615		0,550
Débit horaire (g/h)	102	100			
Débit horaire (l/h)			143	166	203
BRULEUR AUXILIAIRE					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	63	63	122
Débit calorifique nominal (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)(kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire (g/h)	69	68			
Débit horaire (l/h)			81	94	119
TABLE 5 FEUX GAZ AVEC DOUBLE COURONNE					
Débit calorifique total (kW)	11,25	11,25	11,85	11,85	11,45
Débit maximum (g/h)	818	803			
(l/h)			1129	1312	1602
TABLE 70 cm 4 FEUX GAZ					
TABLE 70 cm 4+1					
Débit calorifique total (kW)	7,55	7,55	7,85	7,85	7,75
Débit maximum (g/h)	549	539			
(l/h)			748	869	1085
TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ					
Débit calorifique total (kW)	7,65	7,65	7,80	7,80	7,75
Débit maximum (g/h)	556	546			
(l/h)			743	864	1085
TABLE 60 cm 3+1					
Débit calorifique total (kW)	6,25	6,25	6,30	6,30	6,30
Débit maximum (g/h)	454	446			
(l/h)			600	698	882

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz (suite)

REPÉRAGE DES INJECTEURS

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

Modèle 70 cm 5 feux gaz

Gaz Naturel	Gaz Butane/ Propane	Air propané Air butané
94 121	62 78	165 210
147	95	360
137 63	85 50	298 122

Modèle 70 cm 4 feux gaz + 1 foyer électrique

Gaz Naturel	Gaz Butane/ Propane	Air propané Air butané
94 121	62 78	165 210
Elec	Elec	Elec
137 63	85 50	298 122

Modèle 70 cm 4 feux gaz

Gaz Naturel	Gaz Butane/ Propane	Air propané Air butané
94 121	62 78	165 210
137 63	85 50	298 122

Modèle 60 cm 4 feux gaz

Gaz Naturel	Gaz Butane/ Propane	Air propané Air butané
94 121	62 78	165 210
137 63	88 50	298 122

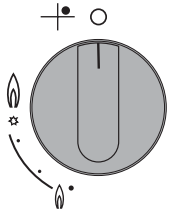
Modèle 60 cm 3 feux gaz + 1 foyer électrique

Gaz Naturel	Gaz Butane/ Propane	Air propané Air butané
Elec 121	Elec 78	Elec 210
137 63	88 50	298 122

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

● Allumage de la table **SANS SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)



- Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le point "**o**" correspond à la fermeture du robinet.

- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur arrière droit).

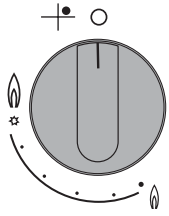
- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

- Pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusque vers la position maximum .

Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

- Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole .

● Allumage de la table **AVEC SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)



- La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique, située directement au voisinage de la flamme.

- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur arrière droit).

- Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

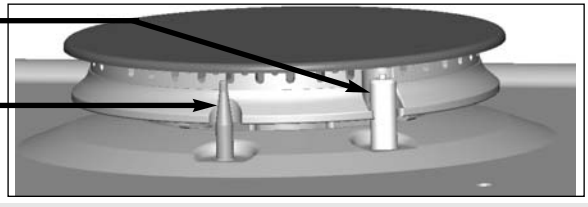
- Pour allumer un brûleur, appuyez à fond sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum .

- Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole .

Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Bougie d'allumage

Sécurité gaz (selon modèle)



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

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

- Diamètres de récipients conseillés :

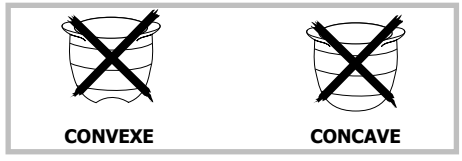
Grand brûleur double couronne	Grand brûleur grand rapide	Brûleur moyen rapide	Petit brûleur semi-rapide	Petit brûleur auxiliaire
20 à 30 cm	18 à 28 cm	16 à 28 cm	12 à 24 cm	12 à 24 cm
	Fritures Ebullition	Aliments à saisir	Sauces, Réchauffage	Mijotage

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



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

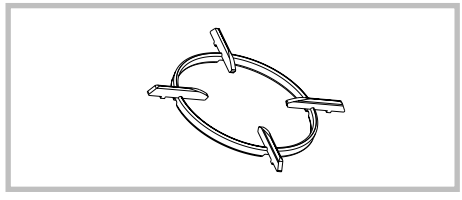
Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.



N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes.



Certaines tables 5 feux gaz sont équipées d'une grille support spécifique type "WOK" utilisable seulement sur le brûleur central "Double couronne". Cette grille type "WOK" permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "Double couronne", elle permet une meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.



Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m^3/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz

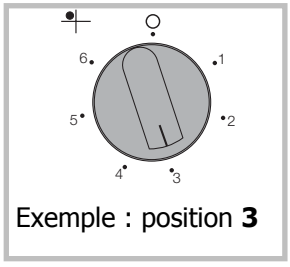
Puissance totale : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.

7,75 kW x 2 = 16,5 m^3/h de débit minimum.

Comment utiliser la plaque électrique ?

• Pour mettre en chauffe :

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.
A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.



Exemple : position **3**

Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?

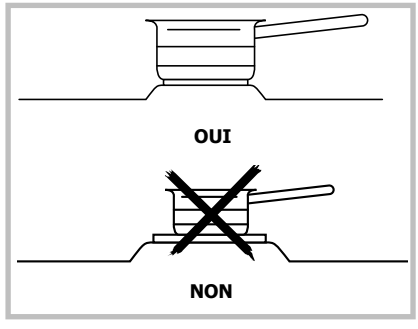
• Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique.

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (**O**) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

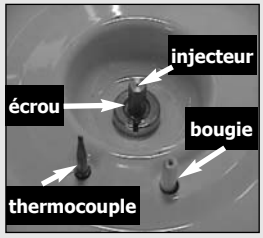
• Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.



⚠ - Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.
- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "**O**" de la manette.

Comment entretenir votre table ?

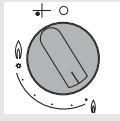
L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Entretien des bougies et des injecteurs	 - En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). 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.	- Petite brosse à poils durs. - Epingle à nourrice.
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	- 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.	- Crème à récurer douce. - Eponge sanitaire.
Entretien de la plaque électrique	- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras. - Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.	- Produit rénovateur du commerce.
Entretien de l'émail ou de l'inox	- Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec. - Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc... - Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.	- Crème à récurer douce. - Produit du commerce spécial inox.

- 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.

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 :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Allumage des brûleurs : **Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.**	- 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. - Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.	C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.	- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. - Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m. - Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. - Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. - Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum 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.
Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.	- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. - Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. - Evitez les courant d'air violents dans la pièce. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes. 	- 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 "**Caractérisitques gaz**"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "**Changement de gaz**").
Les flammes ont un aspect irrégulier.	- 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.
Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.	Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes. Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.

Guide de cuisson gaz

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

Guide de cuisson de la plaque électrique

PREPARATIONS		VIF	FORT	MOYEN	MIJOTAGE	TENIR AU CHAUD
		6	5	3-4	2	1
SOUPES	Bouillons	6 ----------→	5			
	Potages épais			3		
POISSONS	Court Bouillon	6 ----------→	5			
	Surgelés	6 ----------→	5			
SAUCES	Epaisses			3-4		
	au beurre				2	
LÉGUMES	Endives, épinards		5			
	Légumes secs			3-4		
	Pommes de terre à l'eau		5			
	Pommes de terre rissolées		5			
	Pommes de terre sautées			3-4		
VIANDES	Steack	6				
	Grillades	6				
FRITURE	Frites	6				
VARIANTES	Compotes				2	
	Crêpes	6				
	Crème anglaise				2	
	Chocolat fondu					1
	Confitures			3-4		
	Lait		5			
	Pâtes	6 ----------→	5			
	Riz au lait				2	
	Tenue au chaud					1

Etiquette signalétique

Pour toute information sur nos produits, notre Service Consommateurs est à votre disposition au 01.34.30.45.10.

0,150 € TTC/min

N°Indigo 0 825 06 16 04

→ tarif en vigueur à la date d'impression du document

TAPEZ **3615**
CODE **DE DIETRICH***
***** *0,197 □ TTC/minute*

TEM réseau De Dietrich

7, Rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL-MALMAISON Cedex

TEL : 01 47 16 69 50 ■ FAX : 01 47 16 69 89 ■

SAS au capital de 261 560 000 Francs ■ RCS NANTERRE B 393 306 857 ■ CCP PARIS 22 175 32 S

Réf. appareils : DTE101-/. - DTE102-/. - DTE112-/. - T-0240-/. - T-0243-/. - T-2240-/. - T-2243-/. -

9962-0663 - 01/02