

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
DE EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

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

De Dietrich 



FR 02

EN 34

ES 66 *Chère Cliente, cher Client,*

PT 102 *Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

DE 134 *L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres.*

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

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

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

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur www.de-dietrich.com pour profiter des avantages de la marque.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

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

Service Consommateurs 0892 02 88 04.

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

- Consigne de sécurité 04
- Respect de l'environnement 05
- Description de votre table 06

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

- Choix de l'emplacement 07
- Avant l'installation 07
- Conseils d'encastrement 08
- Cas d'encastrement au-dessus d'un meuble avec porte ou tiroir 08
- Raccordement électrique 09
- Raccordement gaz 10
- Changement de gaz 13

3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Description de votre dessus
(modèle 2 feux à commandes électroniques) 21
- (modèle 1 feu forte puissance) 21
- Mise en marche des brûleurs gaz 22
- Arrêt 22
- Réglage de la puissance 22
- Description des commandes (modèle 1 feu forte puissance) 23
- Mise en marche des brûleurs gaz 23
- Arrêt 23
- Réglage de la puissance 23
- Mise en marche des foyers et ajustage de la puissance 24
- Utilisation de la minuterie (modèle 1 feu forte puissance) 25
- Utilisation de la minuterie (modèle 2 feux) 26
- Récipients adaptés pour les brûleurs gaz 27

4 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

- Entretien votre appareil 28

5 / PETITES PANNES ET ANOMALIES 29

6 / GUIDE DE CUISSON

- Guide de cuisson table 2 feux 32
- Guide de cuisson table 1 feu forte puissance 32

7 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

- Interventions 33
- Relations consommateurs 33

**Important**

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

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

— 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.

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

— Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

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

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

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

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

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

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

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

— L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

— 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.

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

**Attention**

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

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

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

VOTRE TABLE EST À PRÉSENT PRÊTE À FONCTIONNER EN GAZ NATUREL

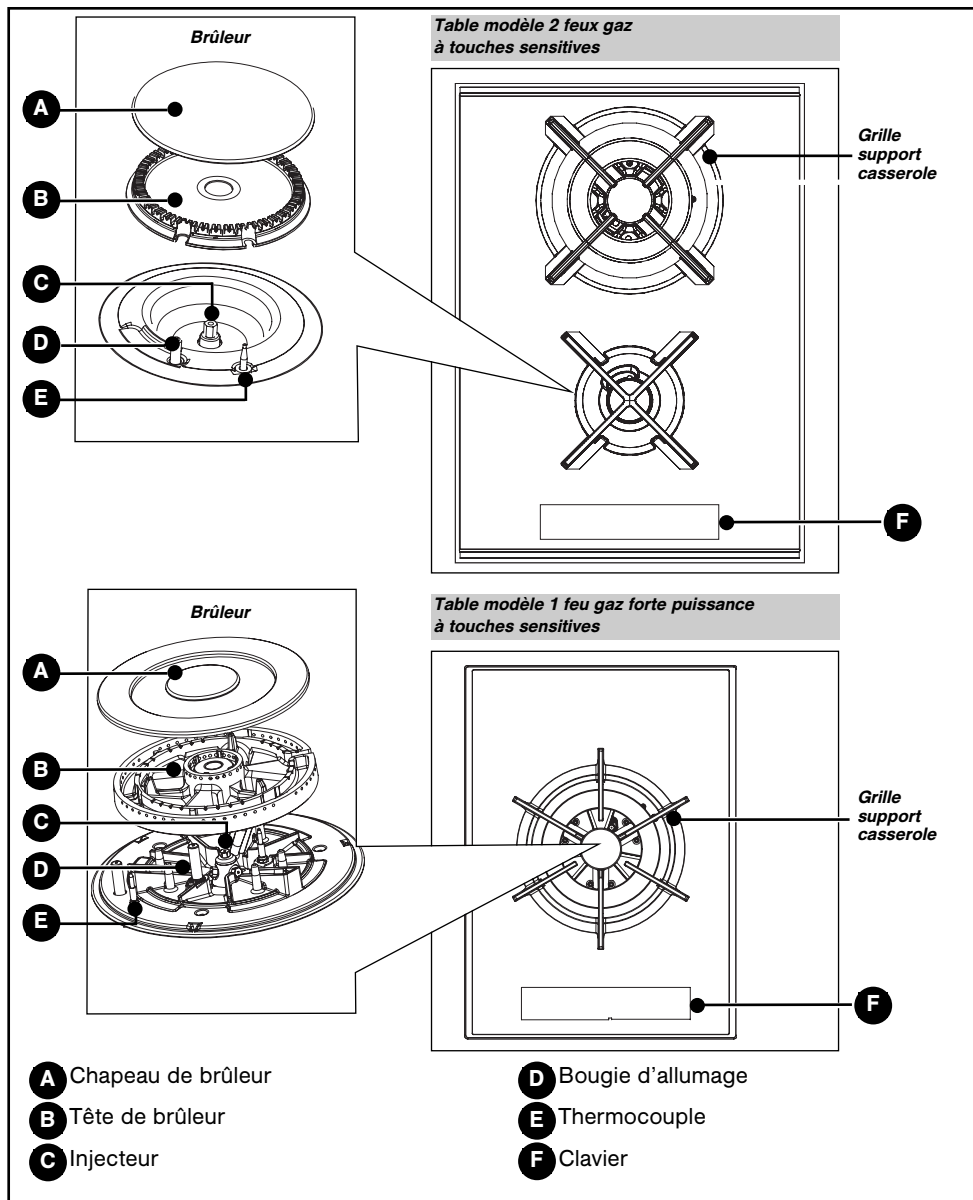
• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



Conseil

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

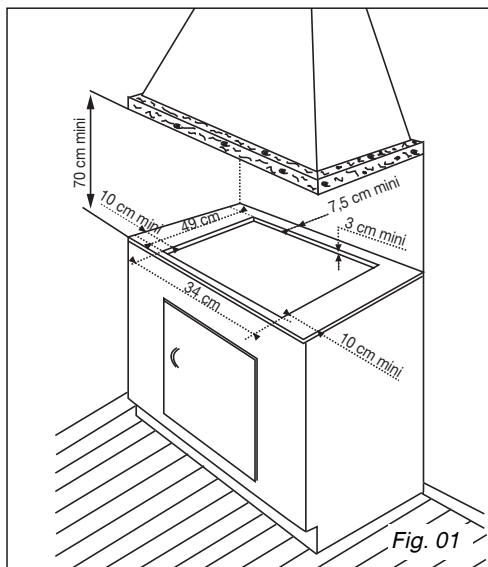


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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.

• AVANT L'INSTALLATION

de votre appareil, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du cadre** (Fig. 02).

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.

APPAREIL			
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	34 cm	48 cm	5,1 cm

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.

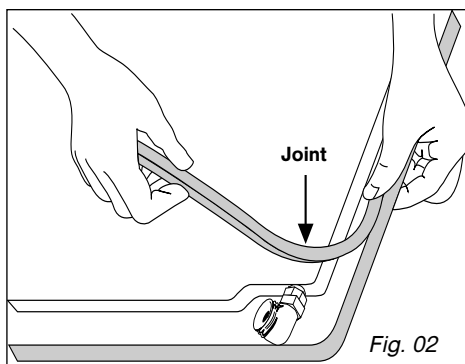


Fig. 02

• CONSEILS D'ENCASTREMENT

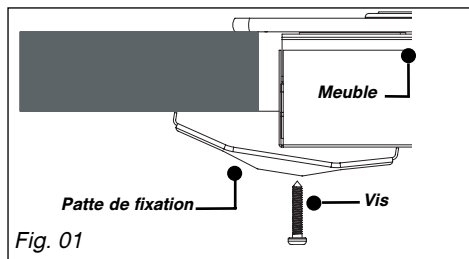


Fig. 01

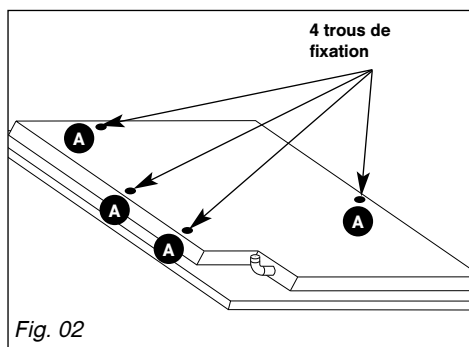


Fig. 02

A Trous de fixation

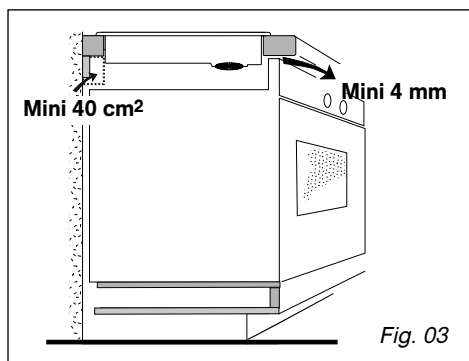


Fig. 03

– Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).**

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

Ne pas utiliser de visseuse.

– 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 paragraphe "Raccordement électrique").

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

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.



Attention

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

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre 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 CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05V2v2f	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10A



Attention

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

• RACCORDEMENT GAZ

• Remarques préliminaires

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

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

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



Attention

— 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.



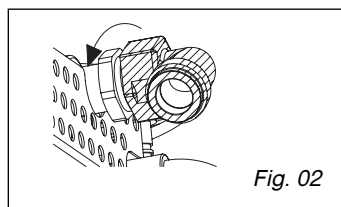
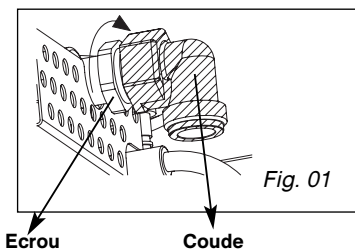
Attention

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

① Dévissez l'écrou en maintenant le coude (Fig. 1).

② Changez le joint d'étanchéité (fourni dans la pochette).

③ Vissez l'écrou en maintenant le coude dans la position désirée et en ne dépassant pas un couple de serrage de 17 N.m (Fig. 2).



• RACCORDEMENT GAZ

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

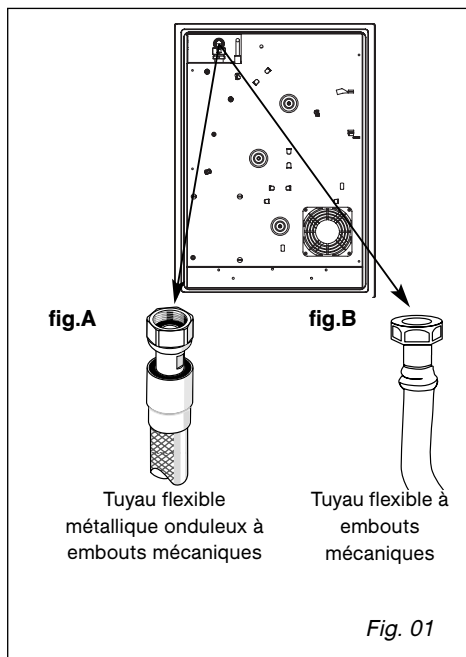
• **Gaz distribué par canalisation gaz naturel**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



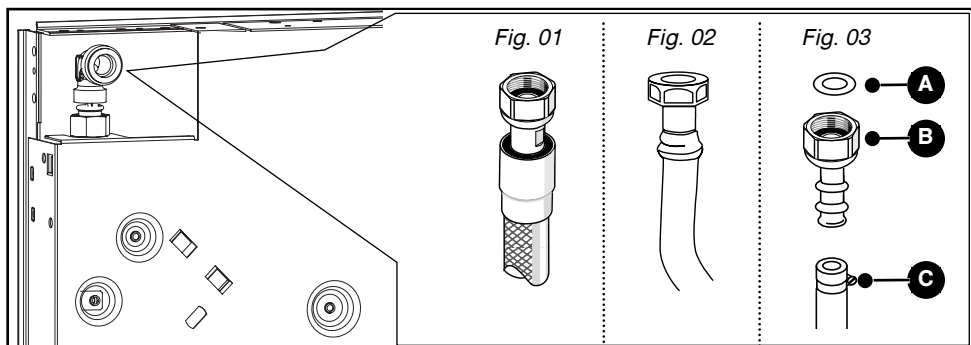
Conseil

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



Attention

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



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



Attention

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

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



• CHANGEMENT DE GAZ



Attention

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

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

• Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

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 butane/propane. Vous devez basculer l'interrupteur de changement de gaz situé à l'avant droit de votre table en position butane/propane (Fig. 01).

❷ Adaptez le raccordement de la table au nouveau réglage gaz. reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

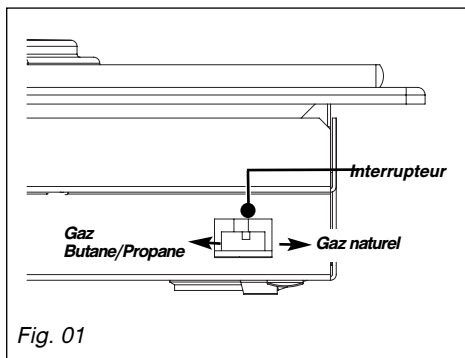


Fig. 01

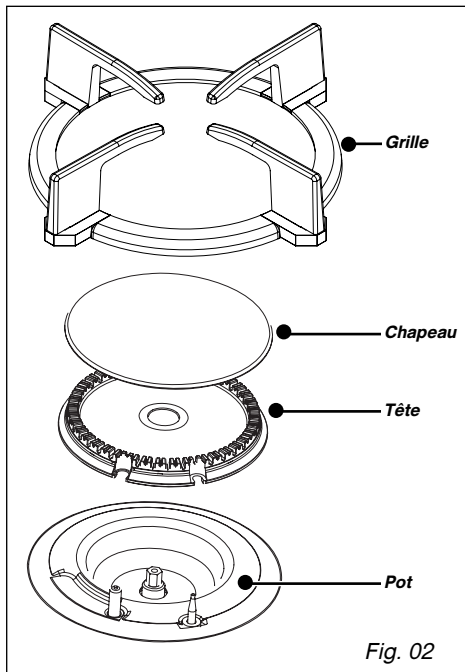


Fig. 02

• CHANGEMENT DE GAZ (SUITE)

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. 01).

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

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

— **Engagez** la clé correspondante sur l'injecteur.

— **Tracez** une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).

— **Tournez** la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



Attention

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

— **Remontez** une la tête di brûleur, le chapeau et la grille.

❹ **Branchez** le cordon électrique de la table sur votr 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..

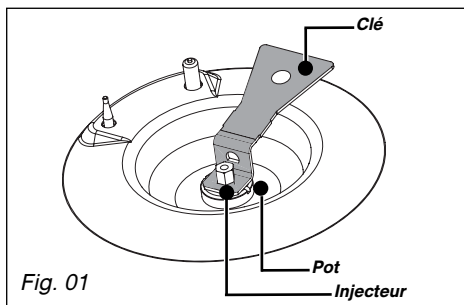


Fig. 01

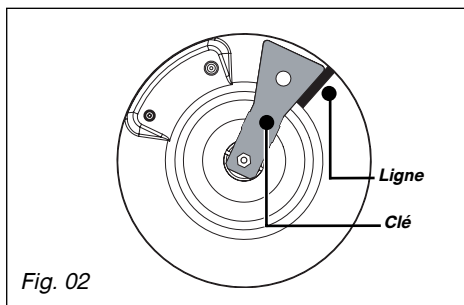


Fig. 02

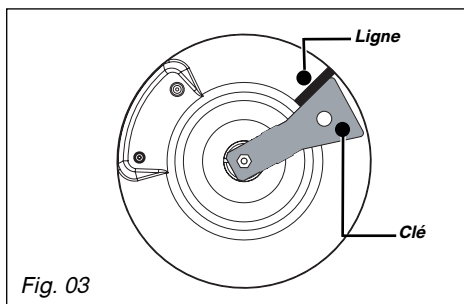


Fig. 03

• CHANGEMENT DE GAZ (SUITE)

• Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Pour la table 1 feu (brûleur forte puissance)

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".

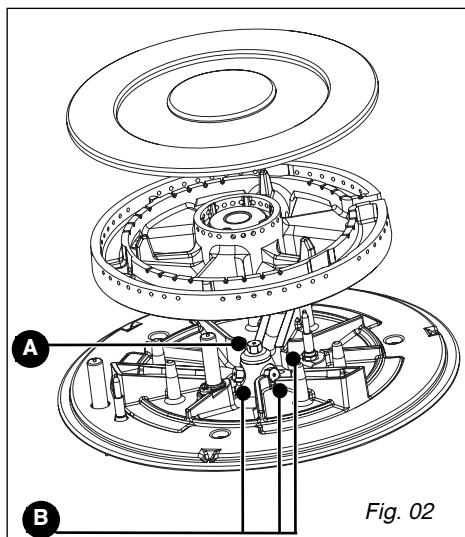


Fig. 02



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.



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 butane/propane. Vous devez basculer l'interrupteur de changement de gaz situé à l'avant droit de votre table en position butane/propane (Fig. 01).

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. 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.

— **Tracez** une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).

— **Tournez** la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).

— **Remontez** une la tête du brûleur, le

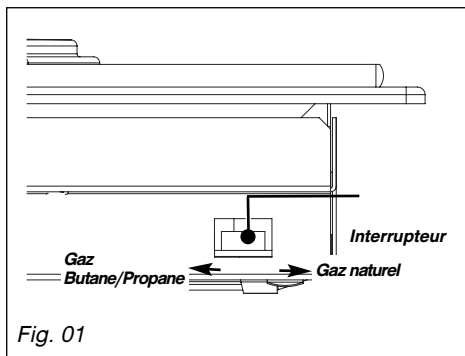


Fig. 01

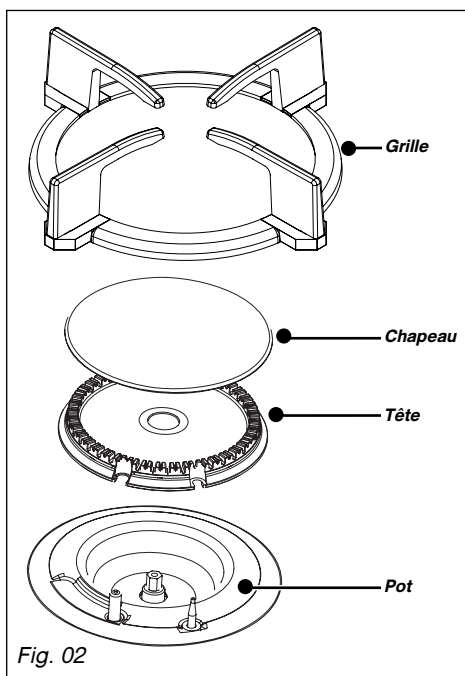


Fig. 02

❹ **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 (SUITE)

• Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

**Pour la table 1 feu
(brûleur forte puissance)**

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".

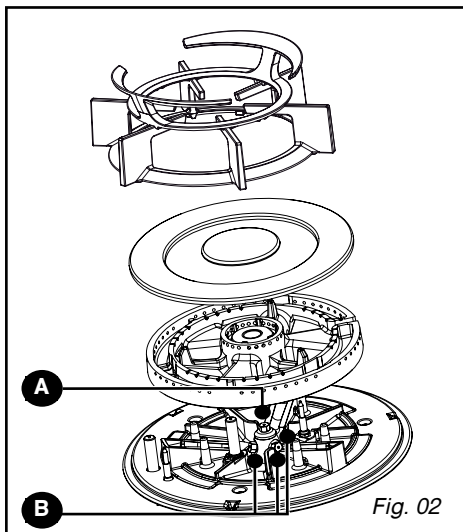


Fig. 02



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.**



Conseil

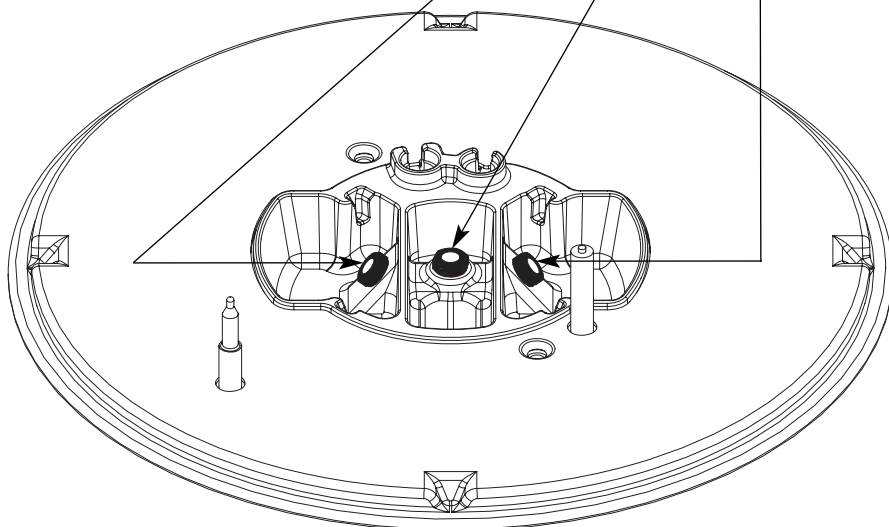
A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz" correspondant.

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

- *Repérage des injecteurs*

REPÉRAGE DES INJECTEURS DU BRÛLEUR TRIPLE COURONNE

Gaz Naturel	092	55B	092
Gaz Butane/Propane	60	37	60



• Caractéristiques gaz

		FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Table 2 feux DTG1138X*	Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel
	FR cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT cat : I12H3+ CY - EE - PL cat : I12H3B/P LT cat : I12H Débit horaire ci-dessous : à 15° C sous 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar
	BRÛLEUR TRIPLE COURONNE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	90A 3,20 1,650 233	90A 3,20 229	45A 3,50 1,450 333	45A 3,50 1,450 388
	BRÛLEUR AUXILIAIRE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	45 0,70 0,350 51	45 0,70 50	63 0,85 0,470 81	63 0,85 0,470 94
	TOTAL TABLE 2 FEUX GAZ 38 CM AVEC BRÛLEURS TRIPLE COURONNE ET AUXILIAIRE Débit calorifique total (kW) Débit maximum (g/h) (l/h)	3,90 284	3,90 279	4,35 414	4,35 482
	BRÛLEUR FORTE PUISSANCE : BRÛLEUR CENTRAL Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	49B 1,05 0,680 76	49B 1,05 75	74B 1,05 0,800 100	74B 1,05 0,800 116
	BRÛLEUR FORTE PUISSANCE : BRÛLEUR TOTAL Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	49B 5,60 2,700 407	63B 5,60 400	74B 5,95 2,850 567	97B 5,95 2,850 659

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



*Exemple :
repère injecteur 63*

REPERAGE DES INJECTEURS

Table 38 cm avec foyers auxiliaire + triple couronne

Gaz Naturel

45A

63

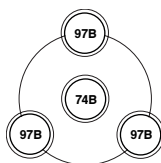
**Gaz butane/
Propane**

90A

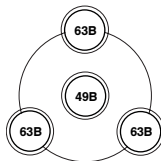
45

Table 38 cm avec foyer forte puissance

Gaz Naturel

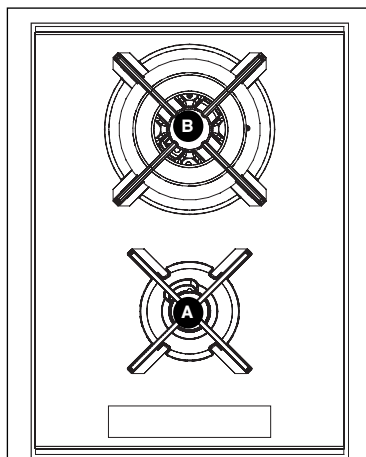


Gaz Butane/Propane

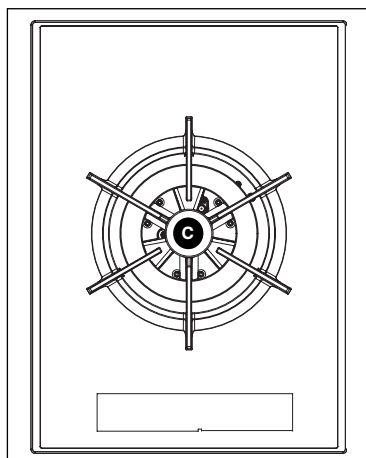


• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

**Modèle 2 feux gaz à commandes électroniques
(DTG 1138*)**



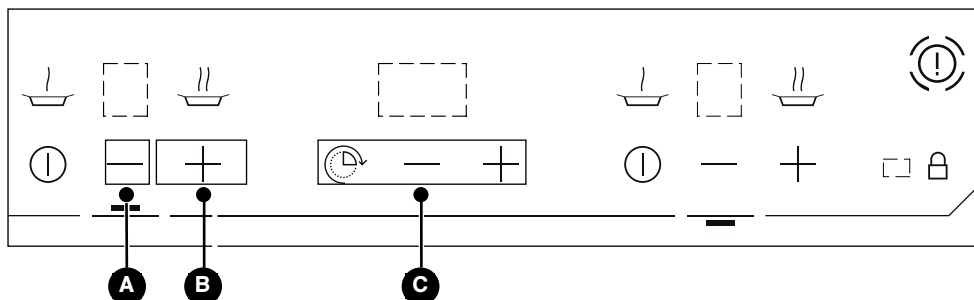
**Modèle 1 feu gaz forte puissance à commandes électroniques
(DTG 1008*)**



- 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.

• DESCRIPTION DES COMMANDES (modèle 2 feux DTG 1138*)



A Touches marche/arrêt

B Touches de puissance

C Touches de minuterie

• MISE EN MARCHÉ DES BRULEURS GAZ

Pour se servir d'une touche de fonction...

Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.

Appuyez sur la touche ① de la zone à utiliser.

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

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

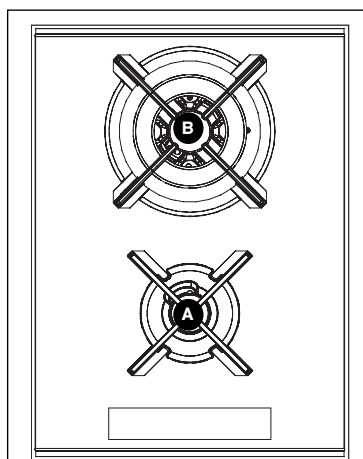
• ARRÊT

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

• REGLAGE DE LA PUISSANCE

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

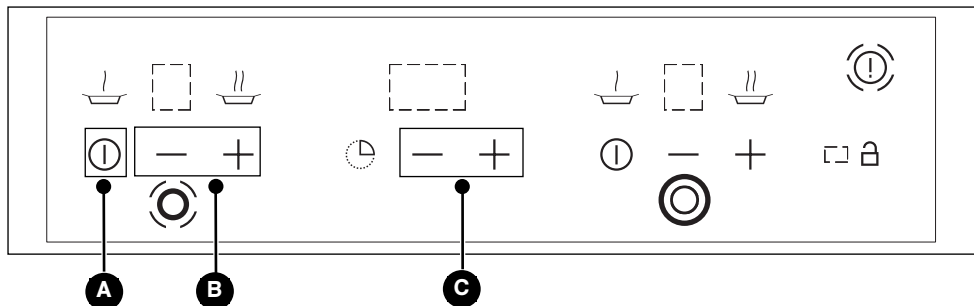
Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche + ou en puissance mini sur la touche —.



Conseil

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

• DESCRIPTION DES COMMANDES (modèle 1 feu forte puissance DTG 1008*)



A Touches marche/arrêt

B Touches de puissance

C Touches de minuterie

• MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

Pour se servir d'une touche de fonction...

Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.

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

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

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

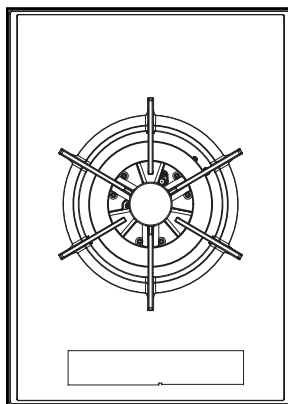
• ARRÊT

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

• REGLAGE DE LA PUISSANCE

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

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



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

• MISE EN MARCHÉ DES FOYERS ET AJUSTAGE DE LA PUISSANCE

— **Sélectionnez** le brûleur que vous souhaitez utiliser en posant votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche ① correspondante (Fig. 01).

➔ 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. 02).

+ ➔ accès à l'allure **1** (mini) (Fig. 03).

➔ Accès à l'allure **3** (Fig. 04).

➔ Accès à l'allure **5** (Fig. 05).

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

— **Verrouillage** : appuyez sur la commande  (Fig. 06) : 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 ① et la touche arrêt général.

— **Déverrouillage** : appuyez environ 3 secondes sur la commande  (Fig. 06).

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 ①. 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.

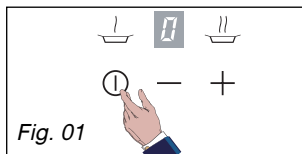


Fig. 01

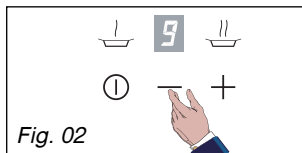


Fig. 02

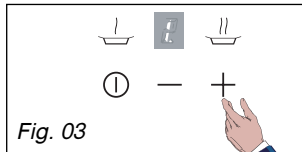


Fig. 03

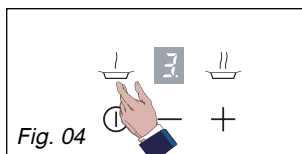


Fig. 04

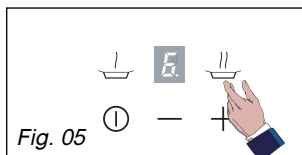


Fig. 05

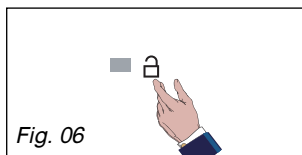


Fig. 06



Conseil

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



Attention

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

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

• UTILISATION DE LA MINUTERIE (modèle 1 feu forte puissance gaz DTG 1008*)

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.

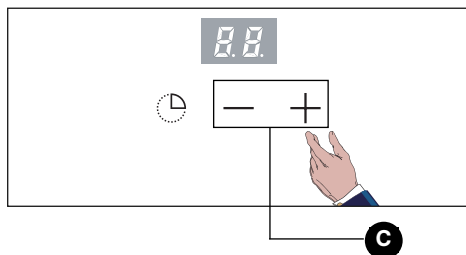
• Pour arrêter la minuterie :

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



Conseil

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



• UTILISATION DE LA MINUTERIE (modèle 2 feux gaz DTG*)

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 MARCHÉ

– **Mettez** la ou les zones de cuisson en fonctionnement et

– **réglez** la puissance comme indiqué dans le chapitre précédent.

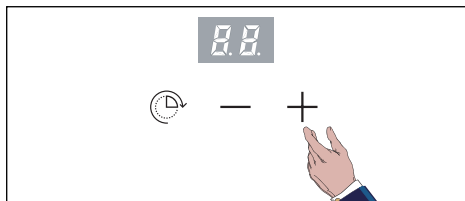
– **Activez** la minuterie de la zone de cuisson concernée par appui sur la touche .

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 minutes) par appuis successifs sur la touche **+** 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** 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**.



Attention

- Pendant la dernière minute, le décompte s'affiche en secondes.
- Lorsque le temps est écoulé, le brûleur s'éteint automatiquement (l'arrivée de gaz dans le brûleur est alors coupée).

• RECIPIENTS ADAPTES POUR LES BRULEURS GAZ

- Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

TABLE 1 FEU AVEC BRULEUR FEU FORTE PUISSANCE

Brûleur forte puissance	Brûleur central
20 à 30 cm Wok	8 à 14 cm Mijotage

TABLE 2 FEUX

Brûleur triple couronne	Brûleur auxiliaire
20 à 30 cm	8 à 14 cm Mijotage

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

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

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

— N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

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

— 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 une table 2 feux gaz
puissance totale : 0,85 + 3,5 = 4,35 kW
4,35 kW x 2 = 8,70 m³/h de débit minimum

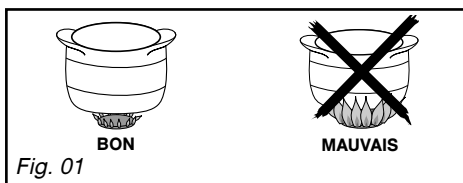


Fig. 01

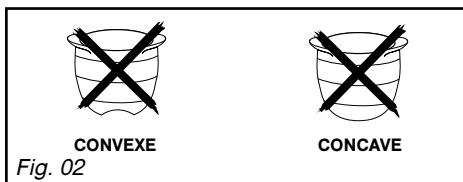


Fig. 02

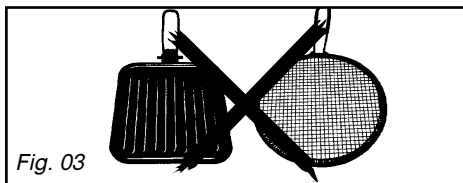


Fig. 03

— 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.

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). 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.
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
Du dessus verre	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-Clean).



Attention

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

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



Conseils

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

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 ?
➤ 2 bips puis affichage de F1 - F2 - F3 ou F... sur la minuterie BB, puis affichage de nombres et effacement. ➤ Vous n'arrivez pas à commander votre table et les afficheurs n'indiquent rien.	➔ C'est la procédure de mise sous tension de votre table. ➔ Si vous avez appuyé sur la touche d'arrêt général ⏻ ; ceci est normal. ➔ Coupure de courant.	✓ Attendez quelques secondes que l'affichage sur BB s'éteigne. ✓ Votre table est prête à l'utilisation.
➤ BB affiche E4 et un des voyants du brûleur en défaut s'allume quelques secondes puis disparaît.	➔ Votre brûleur ne parvient pas à s'allumer.	✓ Vérifiez que le gaz est bien ouvert ou que les brûleurs sont correctement assemblés. ✓ Vérifiez que les injecteurs correspondent au gaz utilisé (voir tableau des caractéristiques techniques). ✓ Vérifiez qu'il y a bien des étincelles sur le brûleur correspondant. ✓ Après toutes ces vérifications, renouvelez la mise en marche en appuyant sur ⏻.
➤ BB affiche D2.	➔ Les foyers ne fonctionnent pas. Défaut de positionnement de l'interrupteur de changement de gaz.	✓ 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. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.
➤ BB affiche E2 et un des voyants du brûleur clignote.	➔ Le brûleur concerné est inutilisable. ➔ Vous pouvez cependant utiliser l'autre brûleur.	✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.
➤ BB affiche E7 : un des voyants s'allume pour signaler le brûleur en défaut.	➔ Vous avez une flamme ou un corps chaud sur l'élément de sécurité (thermocouple).	✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. ✓ Si le défaut persiste, coupez le gaz et appelez le Service Après-Vente.
➤ BB affiche EE.	➔ La table possède 2 défauts.	✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. ✓ Si le défaut persiste, coupez le gaz et appelez le Service Après-Vente.



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

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 ?
➤  affiche EC et un des voyants des brûleurs est allumé.	➤ Le brûleur concerné est inutilisable. ➤ Vous pouvez utiliser l'autre brûleur.	✓ L'utilisation à une température ambiante inférieure à 10°C peut bloquer temporairement le fonctionnement de la table. ✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer le défaut. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.
➤  affiche E1 ou une série de —	➤ Les circuits électroniques se sont échauffés.	✓ Vérifiez les conditions d'encastrement. ✓ Appuyez sur la touche d'arrêt général gaz pour effacer l'affichage E1. ✓ Si le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente.
➤  affiche un défaut de type E - d - C non mentionné ci-dessus.	➤ Les foyers ne fonctionnent plus.	✓ 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 ?
➤ Allumage des brûleurs Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les touches.	✓ 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.
➤ Lors de l'allumage d'un brûleur, 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 mètres. ✓ Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. ✓ Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. ✓ Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, renouvelez plusieurs fois les opérations d'allumage jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. ✓ Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. ✓ Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
➤ 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 "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").
➤ 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.

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

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

• INTERVENTIONS

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

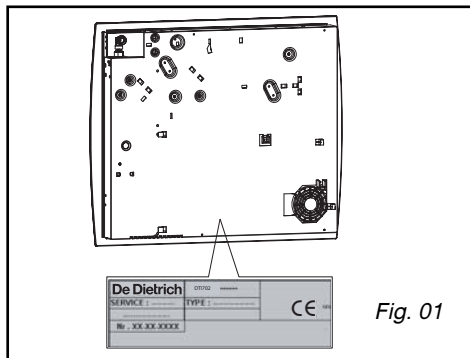


Fig. 01

PIÈCES D'ORIGINE

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



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

★

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

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

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

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

• Pour communiquer :

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

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :



★

Tarif minimum selon opérateur

EN 02

EN 34

ES 66

PT 102

DE 134

Dear Customer,

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

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

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

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

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

We invite you to register your product at www.de-dietrich.com to take advantage of all the benefits the brand has to offer.

Thanking you for your confidence.

De Dietrich

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

De Dietrich Customer Service 0892 02 88 04

1 / USER NOTICES	
• Safety instructions	36
• Caring for the environment	37
• Description of your Hob	38
2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Correct positioning	39
• Before installing	39
• Tips for flush mounting	40
• Flush fitting above a unit with door or drawer	40
• Electrical connection	41
• Gas connection	42
• Changing the gas supply	45
3 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of your hob	
(2-gas burner model with electronic controls)	53
(1 high-power gas burner model with electronic controls)	53
• Lighting the gas burners	54
• Turning off	54
• Adjusting the power level	54
• Description of the controls (1 high-power burner model)	55
• Lighting the gas burners	55
• Turning off	55
• Adjusting the power level	55
• Turning on the cooking zones and adjusting the power	56
• Using the timer (1 high-power burner model)	57
• Using the timer (2-gas burner model)	58
• Cookware suitable for gas burners	59
4 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Maintaining your appliance	60
5 / SMALL FAULTS AND PROBLEMS	61
6 / COOKING GUIDE	
• Guide to cooking with the 2-burner hob	64
• Guide to cooking with the 1 high-power burner hob	64
7 / AFTER-SALES SERVICE AND CUSTOMER RELATIONS	
• Service calls	65

**Important**

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

• SAFETY INSTRUCTIONS

— 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 based on technological advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.

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

— Never leave the appliance unattended when in use.

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

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

— Do not store **CLEANING** or **INFLAMMABLE PRODUCTS** (aerosol cans, pressurised containers, papers, cookbooks, etc.) in the area underneath your hob.

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

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

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

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

— The **CE** compliance designation is affixed to these hobs.

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

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

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

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

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

**Note**

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

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

If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock. Contact the After-Sales Service department.

YOUR HOB IS NOW READY TO BE USED WITH NATURAL GAS

• CARING FOR THE ENVIRONMENT

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



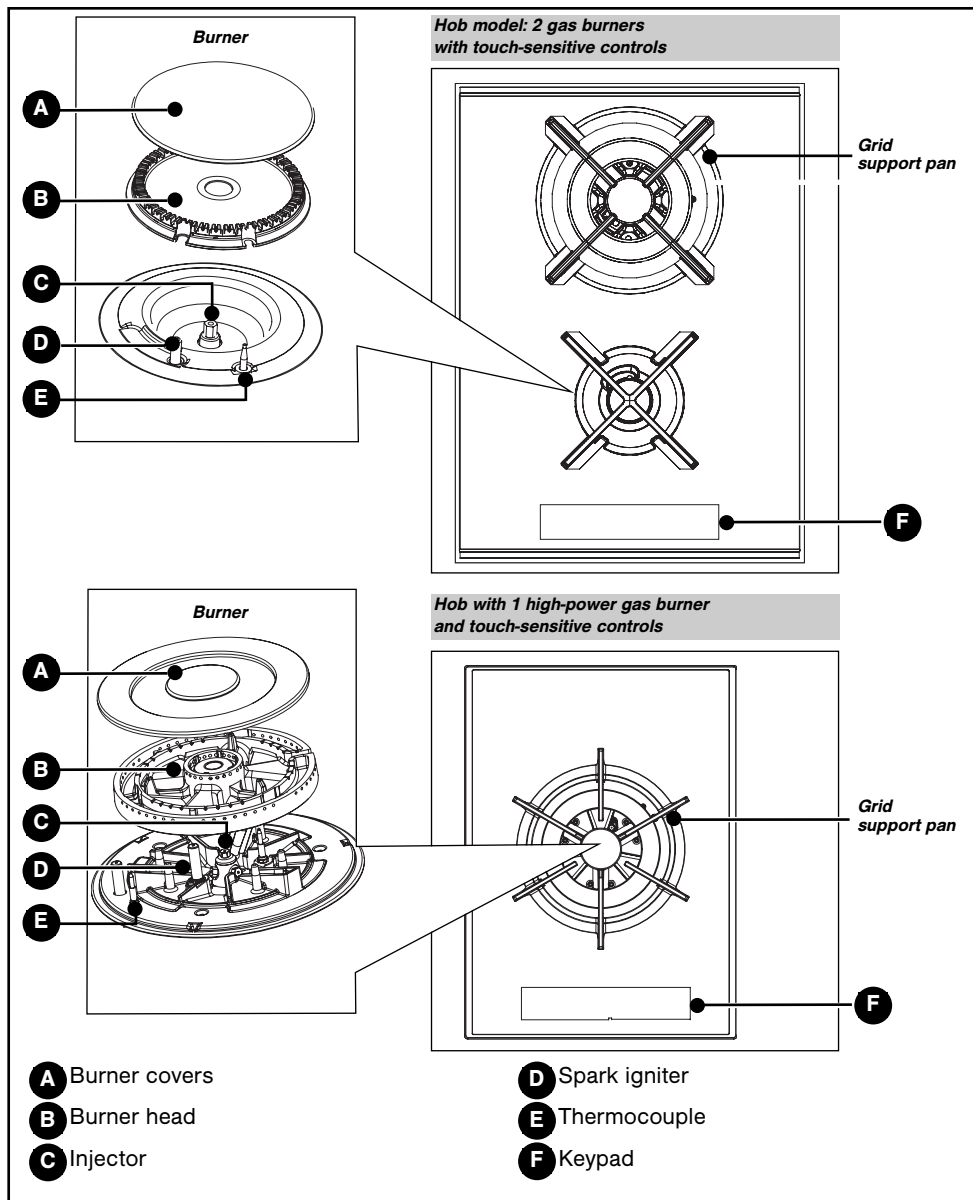
Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that, in European Union countries, used appliances must

not be mixed with other waste.

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

We thank you for your help in protecting the environment.

• DESCRIPTION OF THE HOB



Tip

This Guide to Installation and Use is valid for several models. There may be minor differences between the details and fittings on your appliance and the description provided.

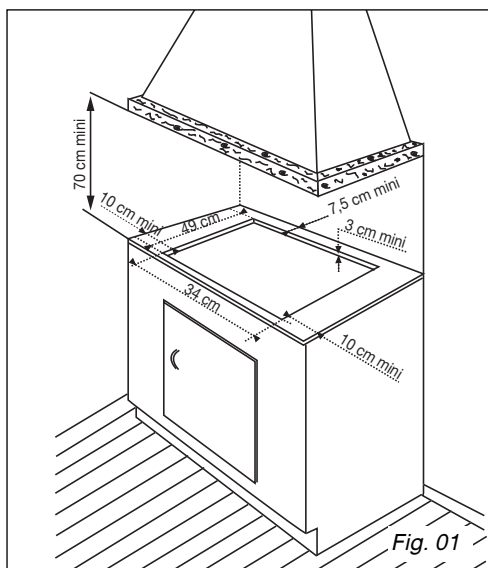


Fig. 01

• CORRECT POSITIONING

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

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

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

• BEFORE INSTALLING

your appliance and to ensure leaktightness between the frame and the worktop, stick the foam seal **around the edge of the frame** (Fig. 02).

1- Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.

2- Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.

APPLIANCE			
MODEL	WIDTH	DEPTH	THICKNESS
Cabinet cut-out	34 cm	49 cm	depending on cabinet
Overall dimensions above the worktop	38 cm	52cm	5 cm
Overall dimensions below the worktop	34 cm	48 cm	5.1 cm

3- Stick the foam seal supplied with the appliance in place **around the outside of the frame**. This seal ensures leaktightness between the glass and the worktop.

4- Replace the burner heads, burner covers and the pan supports.

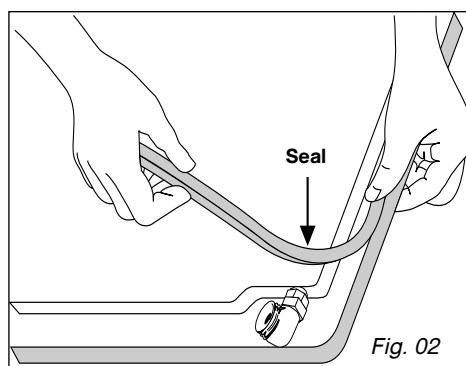
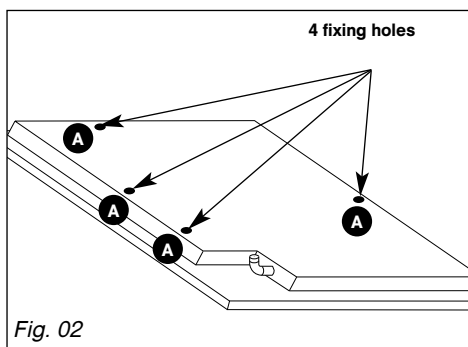
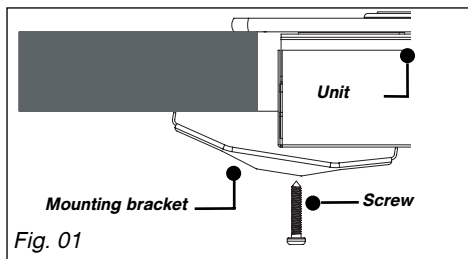
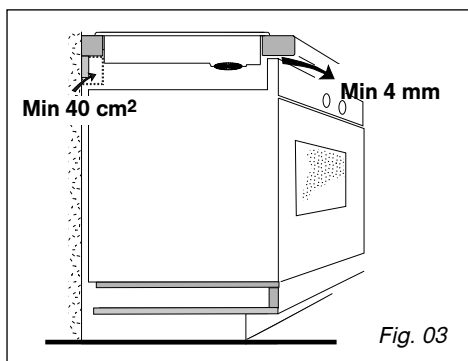


Fig. 02

• TIPS FOR FLUSH MOUNTING



A Fixing holes



– If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets delivered with a screw (Fig. 02) to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above (Fig. 01).**

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

Do not use a power screwdriver.

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

– Reposition the pan supports, burner covers and burner heads.

– Connect the hob's power cable to your kitchen's electricity supply (see "**Electric connection**" section).

FLUSH FITTING ABOVE A UNIT WITH DOOR OR DRAWER

Fitting your hob above an oven requires the oven to be low mounted.

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

Create an air vent in the partition to the right or left of the oven, of at least 40 cm².



Note

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

• ELECTRICAL CONNECTION

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

The electrical plug must remain accessible after installation.

CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED	
	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2v2f cable	3 conductors, including 1 one earth wire
Cross-section of conductors in mm ²	1
Fuse	10A



Note

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

— If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

• GAS CONNECTION

• Preliminary remarks

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

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



Note

– The entire length of the connecting hose must remain accessible and the hose must be replaced before its usage expiry date (marked on the hose).

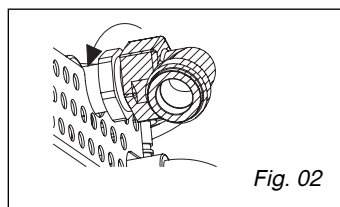
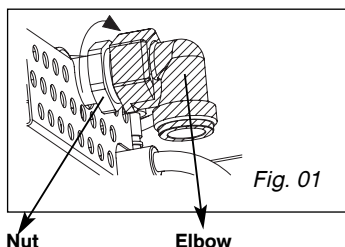
– Whatever type of connection is chosen, after installing the hob use soapy water to ensure that the connection is airtight.



Note

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

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



• GAS CONNECTION

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

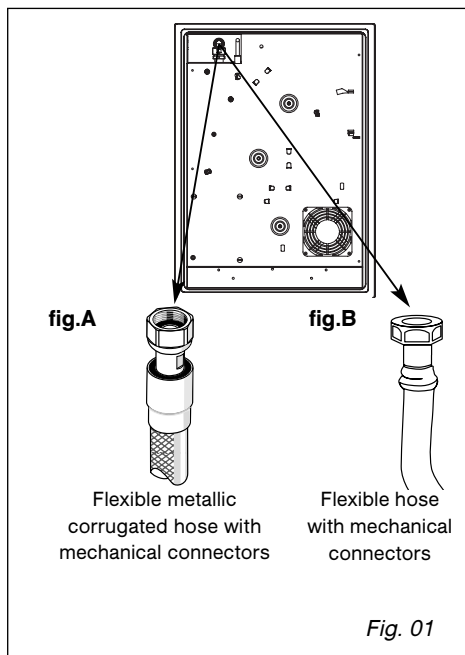
• *Gas distributed via a natural gas network*

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

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

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

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



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

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

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

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

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

In an existing system, a flexible pipe fitted with hose clips (compliant with the XP D 36-110 standard) with a 5-year guarantee

may be used. In this case an adaptor must be used and a sealing washer must be inserted between the adaptor and the elbow joint (Fig. 03).



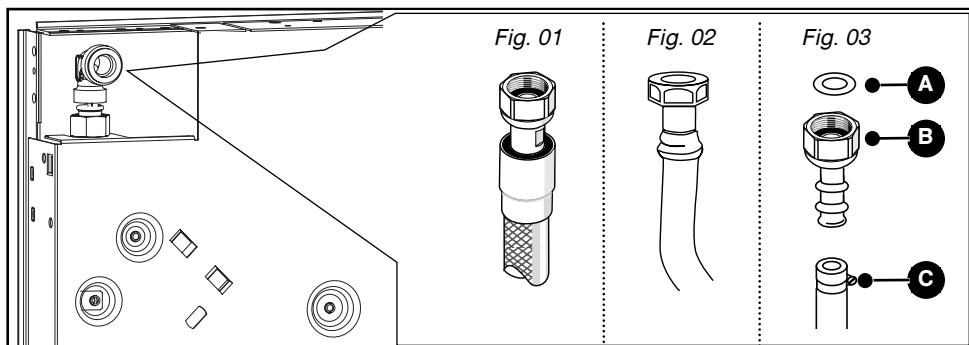
Tip

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



Note

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



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



Note

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

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



• CHANGING THE GAS SUPPLY



Note

The default settings on your hob are for natural gas.

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

• Switching from natural gas to butane/propane

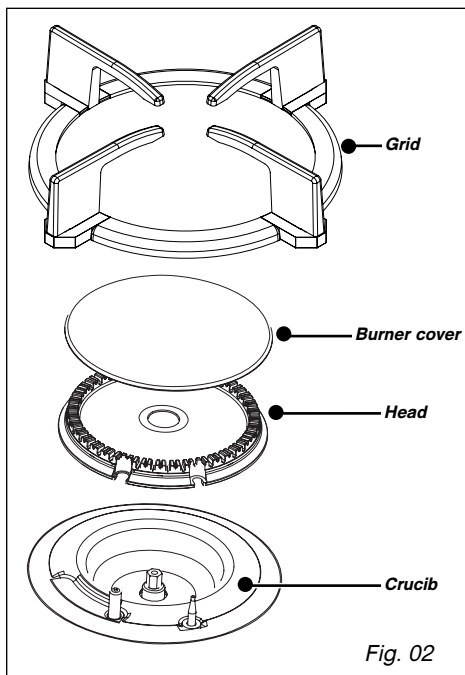
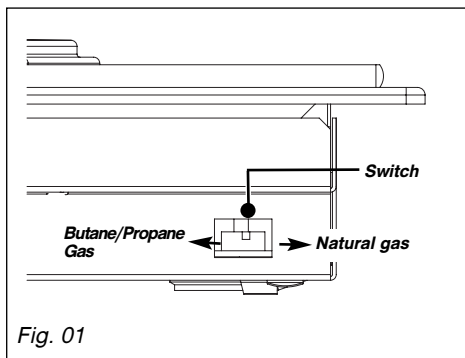
During this operation, **BEFORE ANY CONNECTION IS MADE**, you must complete the following steps:

- ➊ Turn the gas changing switch.
- ➋ Adapt the gas connection.
- ➌ Change the injectors.
- ➍ Connect to the electricity supply.

➊ Turn the gas changing switch.

Your appliance is supplied by butane/propane. You must flip the gas changing switch on the right front of your hob to the butane position (Fig. 01).

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



• CHANGING THE GAS SUPPLY (CONTINUED)

For the 2-burner hob

3 Change the injectors, proceeding as follows:

— **Remove** the pan supports, heads and covers from all burners.

— **Unscrew** and remove the injectors located under each crucible using the tool provided (Fig. 01).

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

— **First**, manually screw the injector in until hand tight.

— **Place** the wrench on the injector.

— **Draw** a line on the burner plate using a pencil, as shown (Fig. 02).

— **Turn** the wrench clockwise until the line appears on the opposite side (Fig. 03).



Note

Exceeding this limit may damage the product.

— **Replace** the head of the burner, the cap and the grill.

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



Note

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

Exceeding this limit may damage the product.

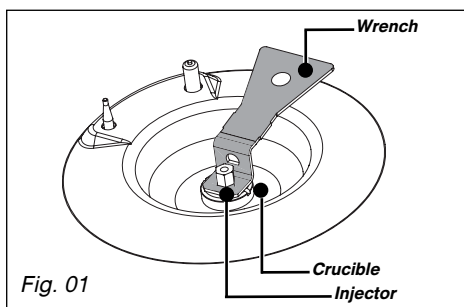


Fig. 01

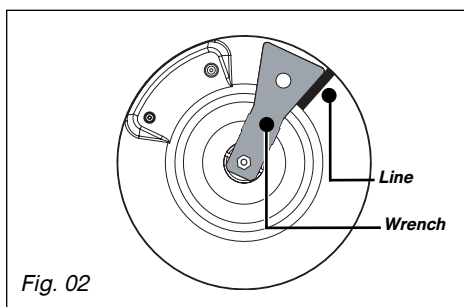


Fig. 02

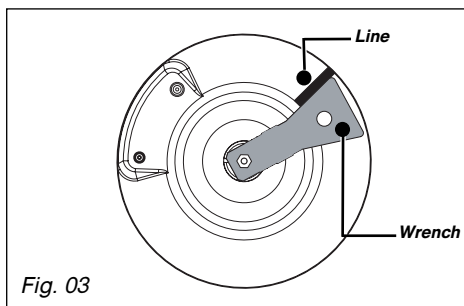


Fig. 03

• CHANGING THE GAS SUPPLY (CONTINUED)

• Switching from natural gas to butane/propane

For the 1-burner hob (high-power burner)

CHANGE THE INJECTORS, proceeding as follows:

— **Take off** the grill, the cap, and the head of the burner.

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

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

— **First**, screw them in manually until hand tight.

— **Place** the wrench on the injector.

— **Turn** the spanner clockwise.

— **Replace** the head of the burner, the cap and the grill.

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

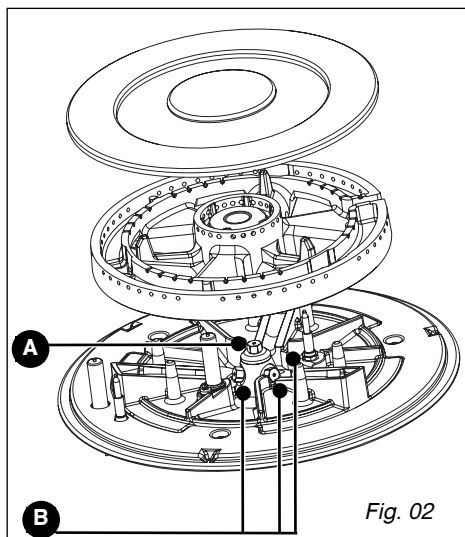


Fig. 02



Note

Screw on the injector 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 gas level on the label found in the plastic bag. See “Connecting to gas the supply”

YOUR HOB IS NOW READY TO BE USED WITH BUTANE/PROPANE.

• CHANGING THE GAS SUPPLY (CONTINUED)

• Switching from butane/ propane gas to natural gas

During this operation, **BEFORE ANY CONNECTION IS MADE**, you must complete the following steps:

- ❶ Turn the gas changing switch.
- ❷ Adapt the gas connection.
- ❸ Change the injectors.
- ❹ Connect to the electricity supply.

❶ Turn the gas changing switch.

Your appliance is supplied by butane/propane. You must flip the gas changing switch on the right front of your hob to the butane position (Fig. 01).

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

For the 2-burner hob

❸ — **Change the injectors**, proceeding as follows:

— **Remove** the pan supports, heads and covers from all burners.

— **Unscrew** and remove the injectors located under each crucible using the tool provided (Fig. 02).

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

— **First**, manually screw the injector in until hand tight.

— **Place** the wrench on the injector.

— **Draw** a line on the burner plate using a pencil, as shown (Fig. 02).

— **Turn** the wrench clockwise until the line appears on the opposite side (Fig. 03).

— **Replace** the head of the burner, the cap and the grill.

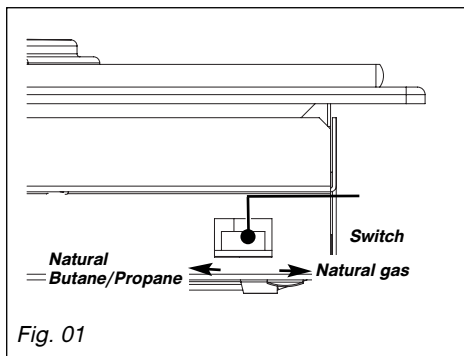


Fig. 01

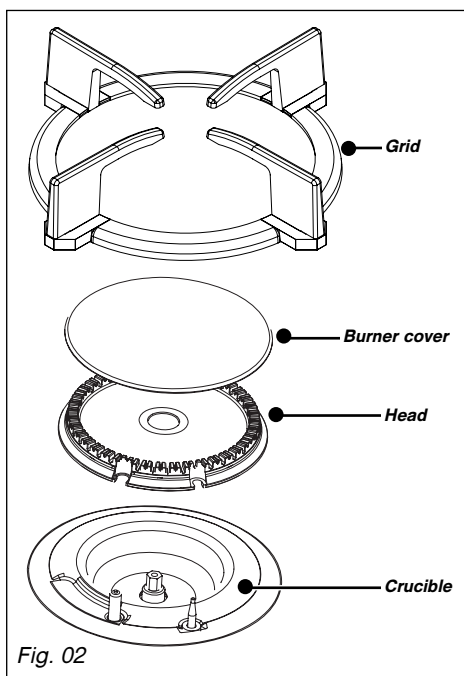


Fig. 02

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



Note

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

• CHANGING THE GAS SUPPLY (CONTINUED)

• Switching from butane/ propane gas to natural gas

For the 1-burner hob (high-power burner)

CHANGE THE INJECTORS, proceeding as follows:

— **Take off** the grill, the cap, and the head of the burner.

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

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

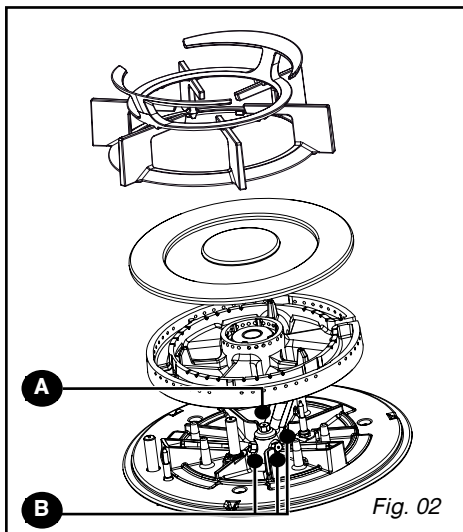
— **First**, screw them in manually until hand tight.

— **Place** the wrench on the injector.

— **Turn** the spanner clockwise.

— **Replace** the head of the burner, the cap and the grill.

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



Note

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



Tip

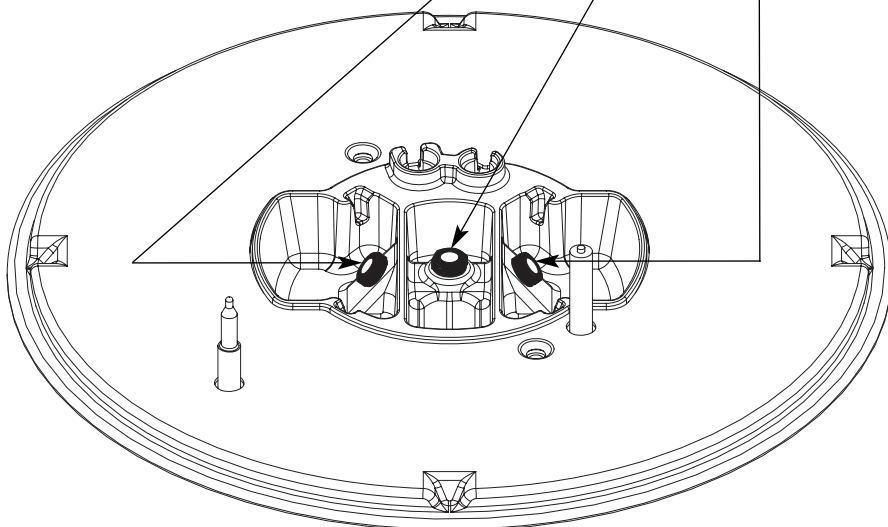
- Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the gas level on the label found in the plastic bag. See “Connecting to gas the supply”

YOUR HOB IS NOW READY TO BE USED WITH BUTANE/PROPANE.

- *Identifying the injectors*

TRIPLE RING BURNER INJECTOR MARKINGS

Natural Gas	092	55B	092
Butane/Propane Gas	60	37	60



• Gas settings

		FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
2 burner hob DTG1138X*	Appliance intended to be installed in:	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas
	FR cat : I12E+3+ CH - ES - IT - PT cat : I12H3+ CY - EE - PL cat : I12H3B/P LT cat : I12H	G30	G31	G20	G25
	Hourly flow rate below: at 15°C below 1013 mbars	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
	TREE-RING BURNER Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	90A 3.20 1.650 233 233	90A 3.20 1.650 229 229	45A 3.50 1.450 333 333	45A 3.50 1.450 388 388
	AUXILIARY BURNER Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (with safety device) (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	45 0.70 0.350 51 51	45 0.70 0.350 50 50	63 0.85 0.470 81 81	63 0.85 0.470 94 94
Hob with 1 high-power burner DTG1138X*	TOTAL BURNER 2 38 CM GAS BURNER HOB WITH THREE-RING AND AUXILIARY BURNERS Total heat release rate (kW) Maximum flow rate (g/h) Maximum flow rate (l/h)	3.90 284 284	3.90 279 279	4.35 4.35 414 414	4.35 4.35 482 482
	HIGH POWER BURNER CENTRAL BURNER Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (with safety device) (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	49B 1.05 0.680 76 76	49B 1.05 0.680 75 75	74B 1.05 0.800 100 100	74B 1.05 0.800 116 116
	HIGH POWER BURNER TOTAL BURNER Marking on injector Nominal heat release rate (kW) Reduced heat release rate (with safety device) (kW) Hourly rate (g/h) Hourly rate (l/h)	49B 5.60 2.700 407 407	63B 5.60 2.700 400 400	74B 5.95 2.850 567 567	97B 5.95 2.850 659 659

The table below shows where the injectors can be found on your appliance, according to the type of gas used.

The number is marked on each injector.



*Example:
injector marking 63*

MARKINGS ON THE INJECTORS

38 cm hob with auxiliary burner + triple ring burner

Natural Gas

45A

63

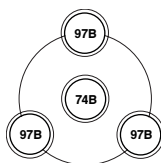
**Butane/
Propane Gas**

90A

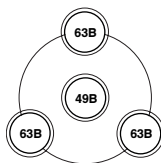
45

38 cm hob with high-power burner

Natural Gas

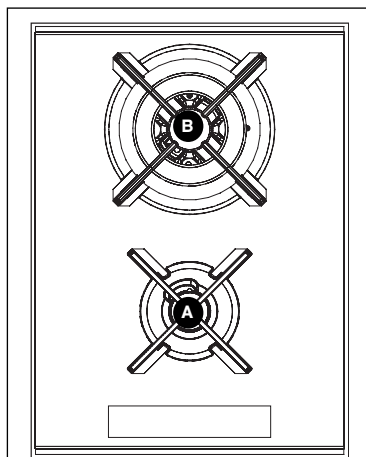


Butane/Propane Gas

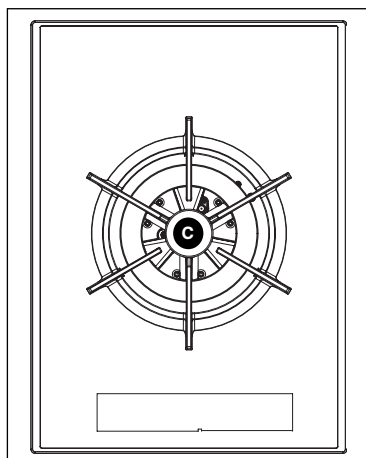


- **DESCRIPTION OF YOUR HOB**

**2-gas burner model with electronic controls
(DTG 1138*)**



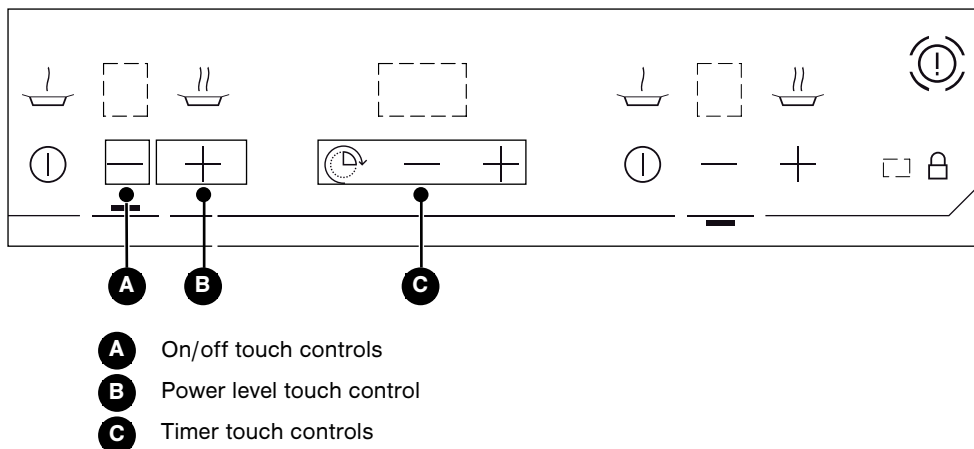
**1 high-power gas burner model with electronic controls
(DTG 1008*)**



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

(★) Power obtained with natural gas G20.

• DESCRIPTION OF THE CONTROLS (2-burner model DTG1138*)



• LIGHTING THE GAS BURNERS

To use a function touch control...

Place your finger squarely on the chosen touch control until the display shows the new setting.

Press touch control for the zone you want to use.

A flashing **0** display and a beep indicates that the zone is on. You can now set the power you require.

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

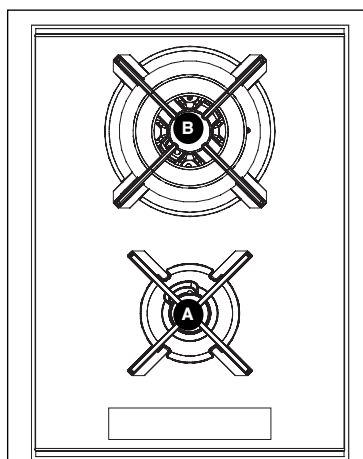
• TURNING OFF

Press touch control for the zone you want to use or power touch control until **0** is displayed.

• ADJUSTING THE POWER LEVEL

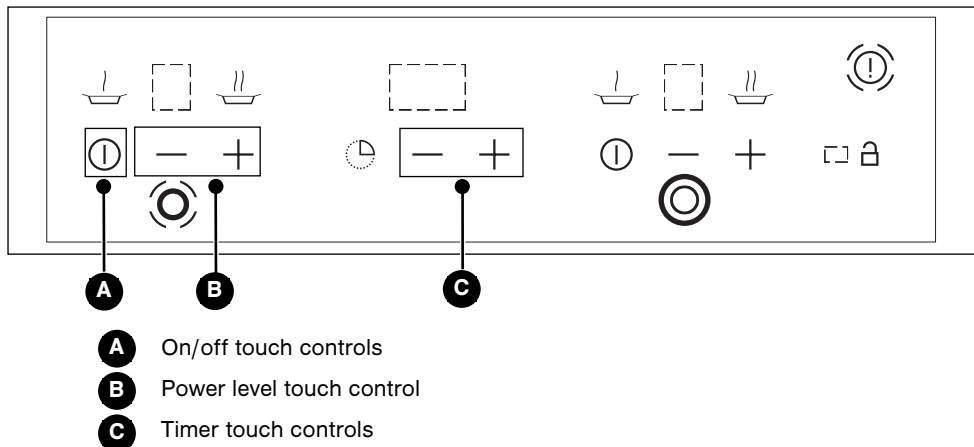
Press touch control or to adjust your power level between 1 and 9.

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



Tip - Your appliance is fitted with a timer. Refer to the paragraph "Using the timer" for details of how it works.

• DESCRIPTION OF THE CONTROLS (1 high-power burner model DTG 1008*)



• LIGHTING THE GAS BURNERS

To use a function touch control...

Place your finger squarely on the chosen touch control until the display shows the new setting.

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 direct access touch controls and **+** or **-** on the controls **C** affect the central burner and the outside ring.

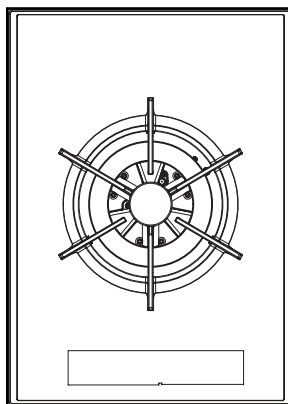
• TURNING OFF

Press  touch control for the zone you want to use or power touch control **-** until **0** is displayed.

• ADJUSTING THE POWER LEVEL

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

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



Tip

- Your appliance is fitted with a timer. Refer to the paragraph "Using the timer" for details of how it works.

• TURNING ON THE COOKING ZONES AND ADJUSTING THE POWER

— **Select** the burner that you wish to use by placing your finger squarely on the corresponding touch control ① (fig. 01).

➔ The selected power display shows a flashing **9**.

— **Choose** the heating power by pressing on the touch controls:

— ➔ sets power level **9** (max) (Fig. 02).

+ ➔ sets power level **1** (min) (Fig. 03).

➔ Sets power level **3** (Fig. 04).

➔ Sets power level **6** (Fig. 05).

The hob turns on automatically. You can adjust the power of the cooking zone by pressing the touch controls + or -.

— **Locking:** press the control  (Fig. 06): you will hear a beep. Hold you finger down for about 3 seconds: you will hear 2 beeps and the indicator lights up.

The controls are locked, except for the on/off control ① and the overall off touch control.

— **Unlocking:** press and hold for about 3 seconds the touch control  (Fig. 06).

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

— **Overall off:** You can turn off any operating gas burners immediately by pressing the overall off touch control ①. This cancels the lock if this was in operation.

• Residual heat indicator

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

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

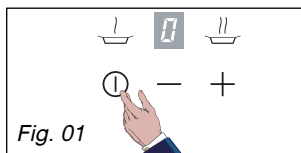


Fig. 01

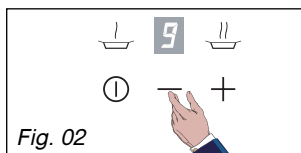


Fig. 02

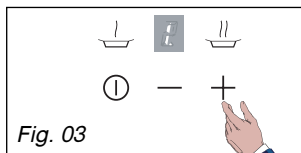


Fig. 03

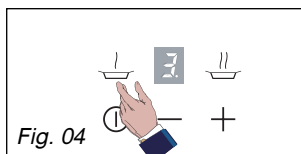


Fig. 04

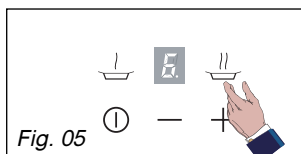


Fig. 05

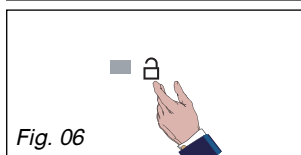


Fig. 06



Tip

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



Note

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

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

• USING THE TIMER (1 high-power gas burner model DTG 1008*)

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 touch control **+** or **–**.

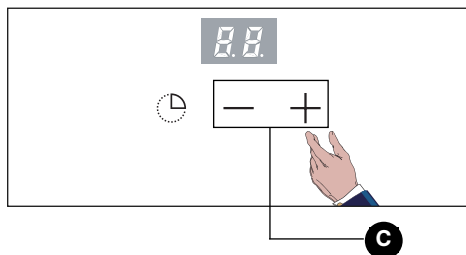
When cooking is complete, the zone switches off, the timer shows **00** and a beep sounds to tell you.

• To change the timer settings:

– Adjust the duration by pressing touch control **+** or **–** on the timer.

• To stop the timer:

– Press and hold timer touch controls **+** or **–** simultaneously for a few seconds until the display shows **00**.



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

• USING THE TIMER (DTG* 2-gas burner model)

A rotating 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 ON

- – **Turn** the cooking zone(s) on and
- **adjust** the power as indicated in the previous chapter.
- **Activate** the timer for the cooking zone concerned by pressing touch control .

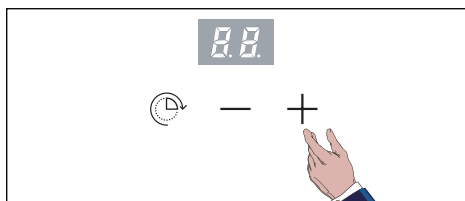
The timer display shows **00** flashing.

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** touch control  a second time.

– **Set** the desired duration (in minutes) by successively pressing touch control **+** or **–**.

The timer starts.

When the timer reaches 0, the burner switches off, the timer display flashes showing **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** touch control  repeatedly until the timer display is positioned in the cooking zone to be modified.

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

– **Press** timer touch controls **+** or **–** and the change is made immediately.

• To stop the timer:

– **Press** touch control  repeatedly until the timer display is positioned in the cooking zone to be turned off.

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

– **Press** and hold timer touch controls **+** or **–** simultaneously for a few seconds until the display shows **00**.



Note

– *During 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).*

• COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS

• Which burner should you use for your pans?

1 BURNER HOB WITH HIGH POWER BURNER

High-power burner	Central burner
20 to 30 cm	8 to 14 cm
Wok	Gentle simmer

2 BURNER HOB

Triple ring burner	Auxiliary burner
20 to 30 cm	8 to 14 cm
	Gentle simmer

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

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

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

— Do not use cookware that partially covers the knobs.

— Do not use cookware that goes over the edges of the cooking hob.

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



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

— Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example by opening a window, or more effective ventilation, by increasing the power of any mechanical ventilation device (a minimum air flow of 2 m³/hr per kW of gas power is required).

Example for a 2 gas burner hob

total power: $0.85 + 1.5 + 0.85 + 3.5 = 4.35 \text{ kW}$

$4.35 \text{ kW} \times 2 = 8.70 \text{ m}^3/\text{hr}$ minimum flow

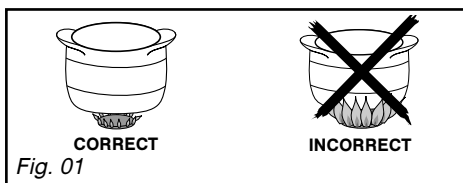


Fig. 01

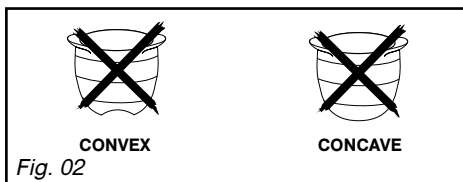


Fig. 02

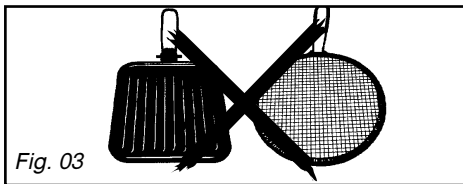


Fig. 03

— Using a gas cooking appliance generates heat and humidity in the room where it is installed.

Make sure that your kitchen is well-ventilated.

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

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO USE
The spark igniters and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic). The gas injector is located in the depression in the centre of the burner. Be sure not to block the injector during cleaning, as this will affect hob performance. Use a safety pin to unblock the injector if necessary.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin.
The pan supports and gas burners	For tough stains, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scouring cream. . Kitchen sponge.
The glass top	- Clean with warm water and then wipe. For tough stains, use special vitroceramic glass cleaning products.	- Cleaning sponge. - Special vitroceramic glass products (e.g. Cera-Clean).



Note

- Never clean your appliance while it is in use. Set all the controls to zero.
If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock. Contact the After-Sales Service department.



Tips

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

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

ERROR CODES	WHAT IS HAPPENING?	WHAT TO DO
➤ 2 beeps are heard then F1 - F2 - F3 - F... is displayed on the timer 00:00, followed by numbers then the display is cleared. ➤ You are not able to operate any of the controls and the displays show nothing.	➤ This is the procedure for connecting your hob to the electric power. ➤ If you press on the overall stop button 1; this is normal. ➤ Electricity power cut.	✓ Wait for a few seconds for the display to 00:00 go out. ✓ Your hob is ready to use.
➤ 00:00 displays E4 and one of the indicator lights for the faulty burner comes on for a few seconds then goes off.	➤ Your burner does not light.	✓ Check that you have electric power. ✓ If you have power and the fault persists, call your After-Sales Service..
➤ 00:00 displays D2.	➤ The cooking zones are not working. The gas changing switch is in the wrong position.	✓ 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 00:00.
➤ 00:00 displays E2 and one of the ring's indicator lights is flashing.	➤ The affected burner cannot be used. ➤ However, you can use the other burner.	✓ 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 After Sales Service.
➤ 00:00 displays E7: one of the indicators lights up to say the burner is faulty.	➤ You have a flame or a hot item on the safety unit (thermocouple).	✓ Press the overall gas stop button to clear the fault. ✓ If the fault continues contact the After Sales Service.
➤ 00:00 displays EE.	➤ The hob has 2 faults.	✓ Press the overall gas stop button to clear the fault. ✓ If the fault continues contact the After Sales Service.



Tip

The display of an error code automatically blocks the use of the timer **00:00**.

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

ERROR CODES	WHAT IS HAPPENING?	WHAT TO DO
➤  displays EC and one of the ring's indicator lights is on.	➡ The affected burner cannot be used. ➡ However, you can use the other burner.	✓ 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 clear the fault. ✓ If the fault continues contact After Sales Service.
➤  displays E1 or a series of —	➡ The electronic circuits are hot.	✓ Check the installation. ✓ Press the overall gas stop button to erase the E1 display. ✓ If the fault continues contact After Sales Service.
➤  displays a E - d - C type fault not mentioned above.	➡ The rings are not working.	✓ Press the overall gas stop button to clear the fault. ✓ If the fault continues contact After Sales Service.

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

WHAT TO DO

- ✓ Check the hob is correctly connected to the power supply.
- ✓ Check that the spark igniters are clean.
- ✓ Check that the burners are clean and correctly assembled.

- ✓ This is normal. The ignition function is centralised and controls all burners at the same time.

- ✓ Check that the gas inlet pipe is not pinched.
- ✓ Check that the length of the gas inlet pipe is less than 2 metres.
- ✓ Check that the gas inlet is open.
- ✓ If you use gas from a cylinder or tank, check that it is not empty.
- ✓ If you have just installed the hob or changed the gas cylinder, repeat the operations for lighting the burners several times until gas arrives at the burners.
- ✓ Check that the injector is not clogged; if it is, unclog it with a safety pin.
- ✓ Light your burner before placing your saucepan on it.

- ✓ Avoid strong air currents in the room.
- ✓ Check that the correct injectors have been fitted for the type of gas being used (see the markings on the injectors in the **"Gas settings"** section).
- ✓ Reminder: The default settings on the hob are for a mains gas supply (natural gas).
- ✓ Check that the gas supply changeover switch is correctly positioned (see the **"Changing the gas supply"** section).

- ✓ Check the cleanliness of the burners and injectors under the burners, the assembly of the burners, etc.
- ✓ Check that there is enough gas in the cylinder.

ERROR CODES

- Lighting the burners:
No sparks appear when the touch controls are pressed.

- When lighting a burner, sparks appear on all the burners at the same time.

- There are sparks, but the burner does not light.

- In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high.

- The flames are irregular or uneven.

	PREPARATIONS	TIME	TRIPLE RING	AUXILIARY
SOUPS	Bouillons Thick soups	8-10 minutes	X	
FISH	Court bouillon Barbecue	8-10 minutes 8-10 minutes	X	
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchal, aurore	10 minutes		X X
VEGETABLES	Chicory, spinach Cooked peas Provençal tomatoes Fried potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X X	
MEAT	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X	
FRYING	French fries Fritters		X X	
DESSERTS	Rice pudding Fruit compote Pancakes Chocolate Custard Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X X

	PREPARATIONS	TIME	HIGH-POWER	CENTRAL BURNER
SOUPS	Bouillons Thick soups	8-10 minutes	X	
FISH	Court bouillon Barbecue	8-10 minutes 8-10 minutes	X X	
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchal, aurore	10 minutes		X X
VEGETABLES	Chicory, spinach Cooked peas Provençal tomatoes Fried potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X	X X
MEAT	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X	X
FRYING	French fries Fritters		X X	
DESSERTS	Rice pudding Fruit compote Pancakes Chocolate Custard Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	 X	X X X X X
OTHER	Paella	25 minutes		X

• SERVICE CALLS

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

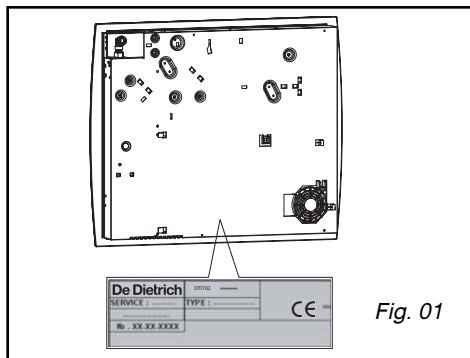


Fig. 01

ORIGINAL PARTS

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



FR 02

EN 34

ES 66 *Estimado/a cliente:*

PT 102 *Descubrir los productos De Dietrich, supone disfrutar emociones únicas que solo pueden producir los objetos de valor.*

DE 134 *La atracción es inmediata desde el primer vistazo. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, creando objetos elegantes y refinados en perfecta armonía entre sí.*

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

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

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

No se olvide de registrar su producto en www.de-dietrich.com para disfrutar de las ventajas de la marca.

Agradeciéndole su confianza.

De Dietrich

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

Atención al Cliente 0892 02 88 04.

1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	
• Consigna de seguridad	68
• Respeto del medio ambiente	69
• Descripción de la placa	70
2 / INSTALACIÓN DEL APARATO	
• Elección del emplazamiento	71
• Antes de instalar	71
• Consejos de empotrado	72
• Caso de empotrado encima de un armario con puerta o cajón	72
• Conexión eléctrica	73
• Conexión gas	74
• Cambio de gas	77
3 / UTILIZACIÓN DEL APARATO	
• Descripción de la encimera (modelo 2 fuegos con mandos electrónicos)	85
(modelo 1 fuego fuerte potencia)	85
• Puesta en marcha de los quemadores de gas	86
• Parada	86
• Regulación de la potencia	86
• Descripción de los mandos (modelo 1 fuego fuerte potencia)	87
• Puesta en marcha de los quemadores de gas	87
• Parada	87
• Regulación de la potencia	87
• Puesta en marcha de los focos y ajuste de la potencia	88
• Utilización del minuterio (modelo 1 fuego fuerte potencia)	89
• Utilización del minuterio (modelo 2 fuegos)	90
• Recipientes aptos para los quemadores a gas	91
4 / MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO	
• Limpiar el aparato	92
5 / PEQUEÑAS AVERÍAS Y ANOMALÍAS	93
6 / MANUALES DE COCCIÓN	
• Manual de cocción placa con 2 fuegos	96
• Manual de cocción placa con 1 fuego de fuerte potencia	96
7 / SERVICIO TÉCNICO	
• Intervenciones	97



Importante

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

• CONSIGNAS DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

— Las placas tienen la marca de conformidad CE.

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

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

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

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

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



Atención

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

- Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página "Servicio Técnico y Atención al Cliente" (esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).

- Si observa alguna resquebrajadura en la superficie, desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Llame al Servicio técnico

• RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

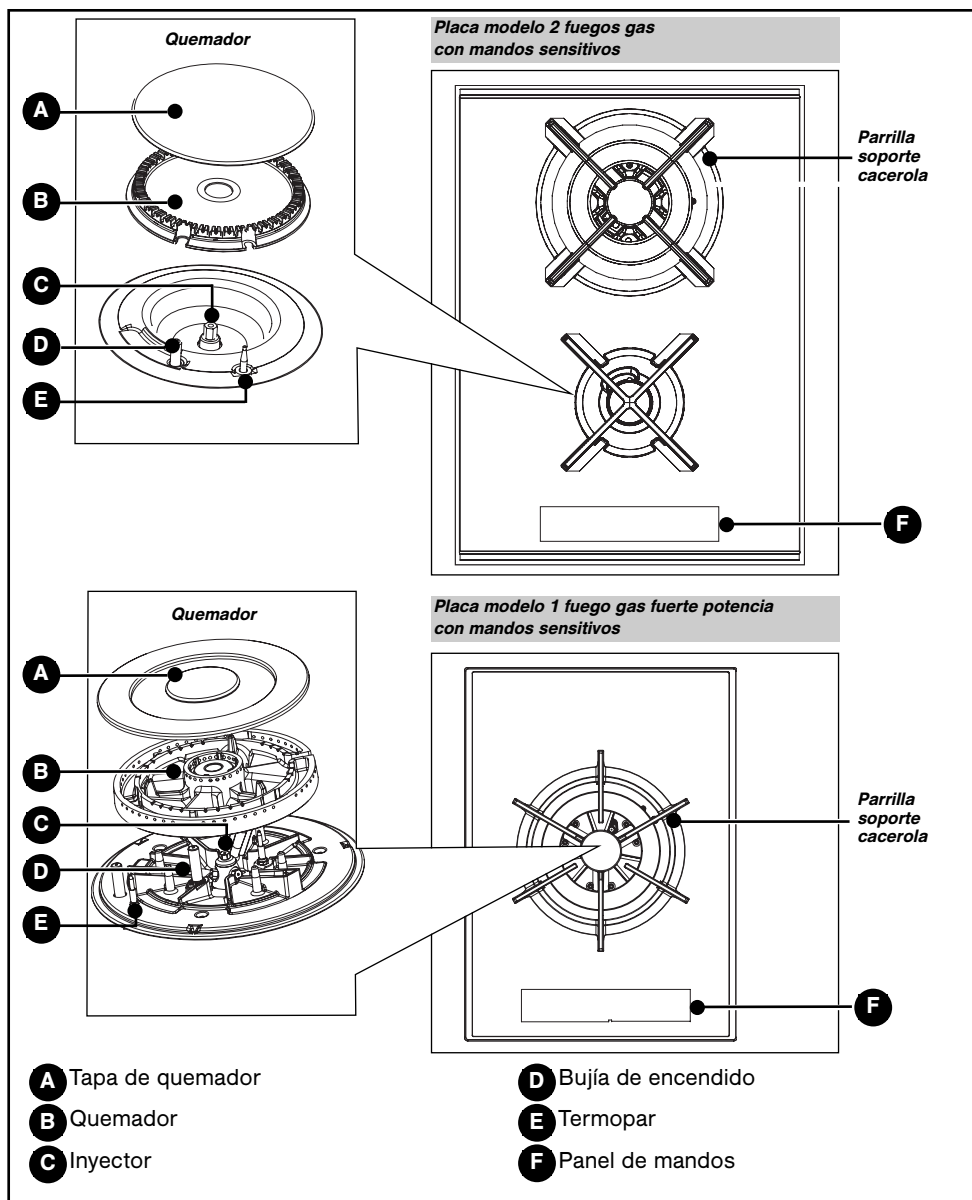
—Los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente llevándolo a los contenedores municipales previstos para ello.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por consiguiente, está marcado con este logotipo para indicarle que, en los países de la Unión Europea, los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

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

• DESCRIPCIÓN DE LA PLACA



Consejo

Este manual de instalación y utilización es válido para varios modelos. Por ello, es posible que constate pequeñas diferencias de detalles y de equipamientos entre su aparato y la presente descripción.

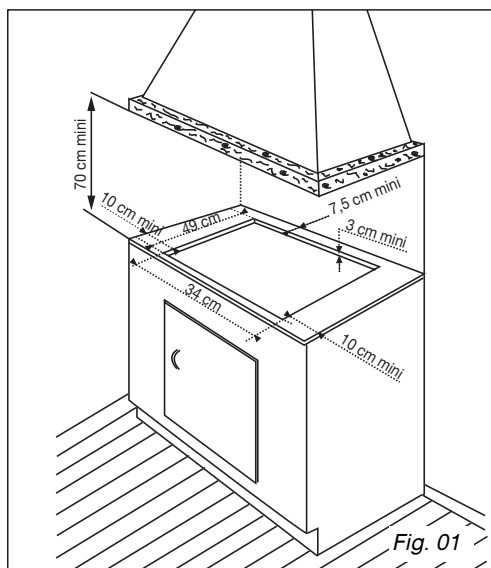


Fig. 01

APARATO			
MODELO	ANCHURA	PROFUNDIDAD	GROSOR
Recorte en el mueble	34 cm	49 cm	según mueble
Dimensiones totales encima de la encimera	38 cm	52cm	5 cm
Dimensiones totales debajo de la encimera	34 cm	48 cm	5,1 cm

• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

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

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

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

• ANTES DE INSTALAR

el aparato y, para asegurarse de que el marco y la encimera queden estancos, pegue la junta de espuma **por todo el perímetro exterior del marco** (Fig. 02).

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

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

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

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

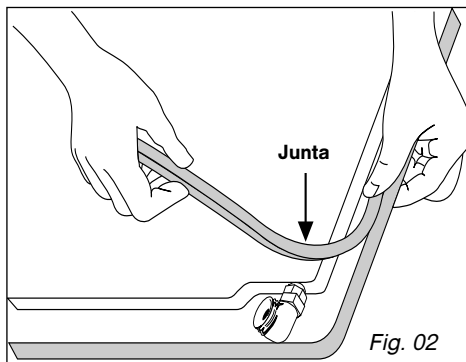
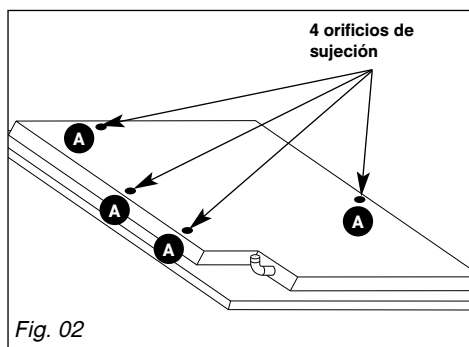
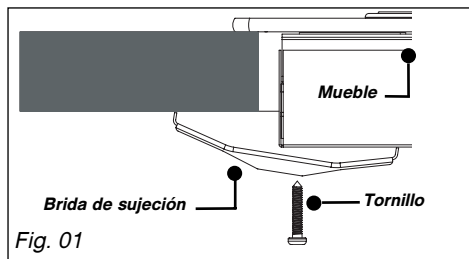
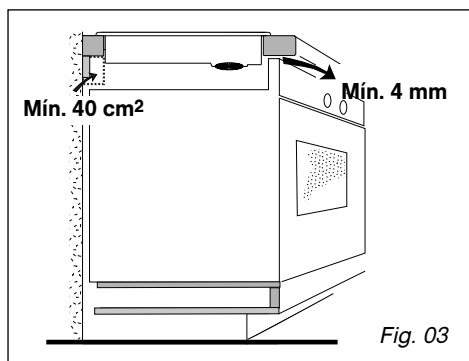


Fig. 02

• CONSEJOS DE EMPOTRADO



A Orificios de sujeción



– Si lo desea, puede inmovilizar la placa utilizando bridas de sujeción que vienen incluidas con sus correspondientes tornillos (Fig. 02) que se fijan a las esquinas del marco. **Utilice siempre los orificios previstos para ello como muestra el dibujo (Fig. 01).**

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

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

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

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

CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN ARMARIO CON PUERTA O CAJÓN

Para poder empotrar la placa encima de un horno, es necesario que este se encuentre en posición baja.

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

Abra en la pared derecha o izquierda del mueble del horno una entrada de aire de 40 cm².



Atención

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

• CONEXIÓN ELÉCTRICA

La placa debe ir conectada a la red de 220-240 V~ monofásica por medio de una toma de corriente de 2 polos + tierra normalizada CEI 60083 o conectada a un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.

El enchufe debe quedar accesible después de realizar la instalación.

SECCIÓN DE CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cable H05V2v2f	3 conductores, 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm ²	1
Fusible	10A



Atención

- El cable de protección (verde / amarillo), que va conectado al borne de tierra  del aparato, se debe conectar al borne de tierra  de la instalación.
- Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

• CONEXIÓN GAS

• Observaciones preliminares

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

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

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



Atención

— El tubo de conexión debe quedar inspeccionable en toda su longitud y debe ser sustituido antes de su fecha límite de utilización (marcada en el tubo).

— Sea cual sea el medio de conexión elegido, asegúrese de que ha quedado perfectamente estanco después de su instalación utilizando agua jabonosa.



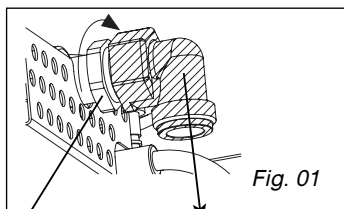
Atención

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

① Desenrosque la tuerca manteniendo sujeto el codo (Fig. 1).

② Cambie la junta de estanqueidad (incluida en la bolsa).

③ Enrosque la tuerca, manteniendo sujeto el codo en la posición deseada, sin rebasar un par de apriete de 17 N.m (Fig. 2).



Tuerca

Codo

Fig. 01

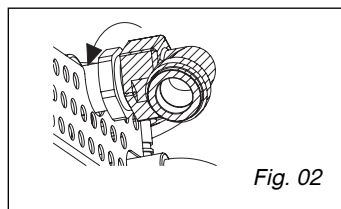


Fig. 02

• CONEXIÓN GAS

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

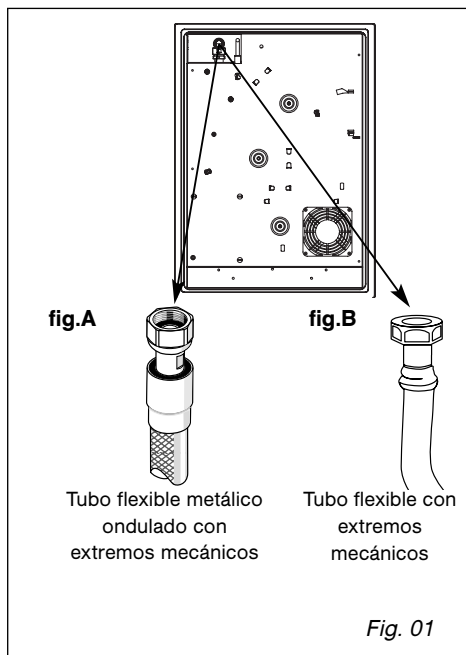
• Gas distribuido por canalización de gas natural

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



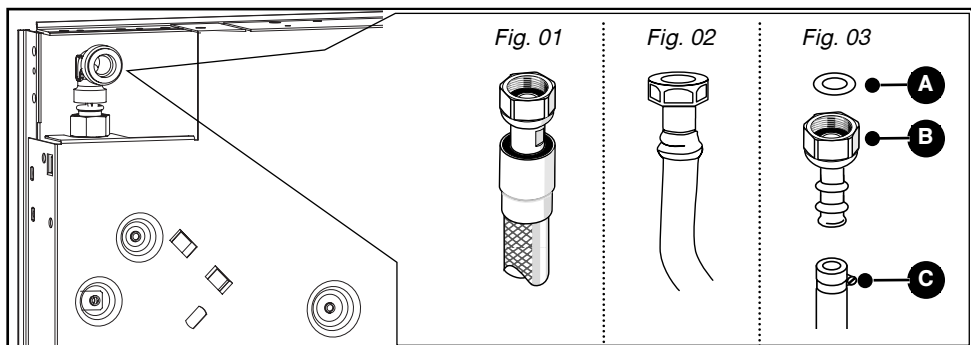
Consejo

El Servicio Técnico le proporcionará el empalme y la arandela de estanqueidad.



Atención

Atornille el extremo con un par que no supere los 25 N.m.



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



Atención

Todos los tubos blandos y los tubos flexibles cuya duración de vida sea limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y poder ser inspeccionados en toda ella. Deben ser cambiados antes de que lleguen a su fecha límite de uso (marcada en el tubo). Sea cual sea el medio de conexión elegido, asegúrese de que ha quedado perfectamente estanco después de su instalación utilizando agua jabonosa. En Francia, es obligatorio utilizar un tubo o tubería con la marca NF Gaz



• CAMBIO DE GAS



Atención

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

• Paso del gas natural al gas butano / propano

Al proceder a esta operación, **ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER CONEXIÓN**, debe seguir los siguientes pasos:

- ➊ Mover el interruptor de cambio de gas.
- ➋ Adaptar la conexión de gas.
- ➌ Cambiar los inyectores.
- ➍ Conexión eléctrica.

➊ Mueva el interruptor de cambio de gas.

Si la instalación está alimentada con gas butano/propano, tiene que mover el interruptor de cambio de gas que se encuentra en la parte delantera derecha de la placa a la posición butano (Fig. 01).

➋ **Adapte la conexión** de la placa al nuevo tipo de gas; consulte el apartado “**Conexión gas**”.

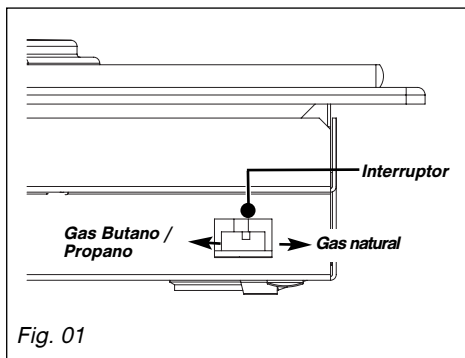


Fig. 01

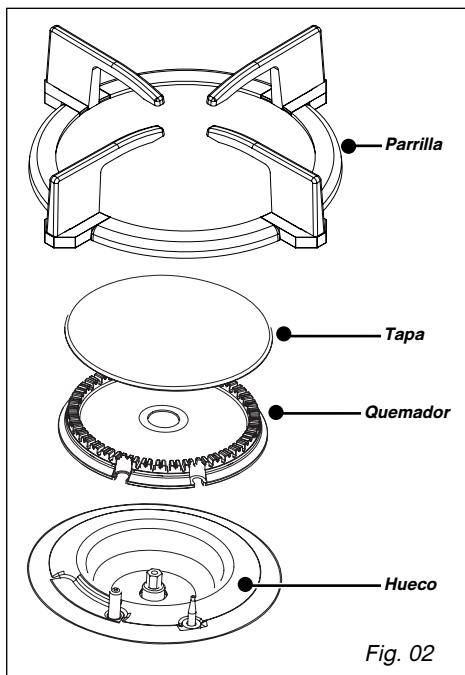


Fig. 02

• CAMBIO DE GAS (CONTINUACIÓN)

Para la placa de 2 fuegos

3 Cambie los inyectores procediendo como sigue:

— **Retire** las parrillas, las tapas y los quemadores de todos los fuegos.

— Con ayuda de la llave suministrada, desenrosque los inyectores situados en el fondo de cada hueco y sáquelos (Fig. 01).

— **Monte** en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de acuerdo con lo marcado en los inyectores y con lo indicado en la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo; para ello:

— **Enróquelos** primero manualmente hasta bloquear el inyector.

— **Encaje** la llave correspondiente en el inyector.

— **Con un lápiz, trace** una línea en la placa en el lugar indicado (Fig. 02).

— **Gire** la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca al otro lado (Fig. 03).



Atención

No rebase este límite para evitar deterioros en el aparato.

— **Vuelva a montar** la cabeza del quemador, la tapa y la parrilla.

4 **Enchufe** el cable eléctrico de la placa a la red eléctrica (220-240 V_~) monofásica. Consulte el párrafo "Conexión eléctrica".

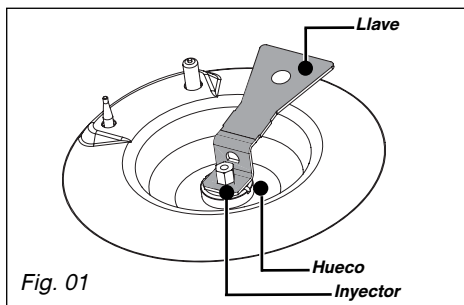


Fig. 01

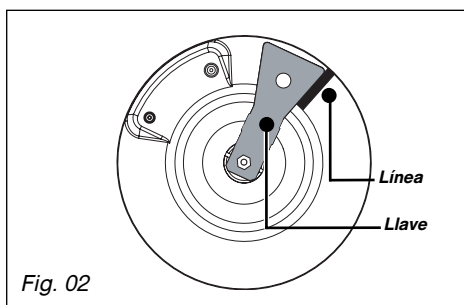


Fig. 02

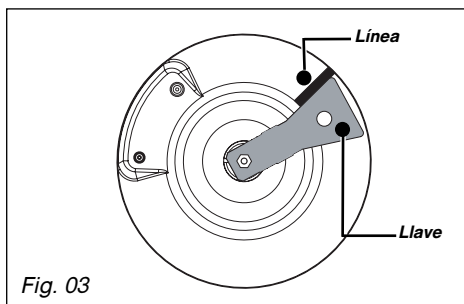


Fig. 03



Atención

Enrosque el inyector con un par de apriete que no supere los 4 N.m.

No supere este límite para evitar deterioros en el aparato.

• CAMBIO DE GAS (CONTINUACIÓN)

• Paso del gas natural al gas butano / propano

Para la placa de 1 fuego (quemador fuerte potencia)

CAMBIE LOS INYECTORES procediendo como sigue:

— **Retire** la parrilla, la tapa y la cabeza del quemador.

— **Desenrosque**, con ayuda de una llave plana N° 10, el inyector central situado en el fondo del hueco (ver **A**) y con una llave plana N° 7 los 3 inyectores colocados alrededor del inyector central (ver **B**) (Fig. 02).

— **Monte** en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de acuerdo con lo marcado en los inyectores y con lo indicado en la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo ; para ello:

— **Enrósquelos**, primero manualmente, hasta bloquear el inyector.

— **Encaje** la llave correspondiente en el inyector.

— **Gire** la llave en el sentido de las agujas del reloj.

— **Vuelva a montar** la cabeza del quemador, la tapa y la parrilla.

— **Enchufe** el cable eléctrico de la placa a la red eléctrica (220-240 V_~) monofásica. Consulte el párrafo “Conexión eléctrica”.

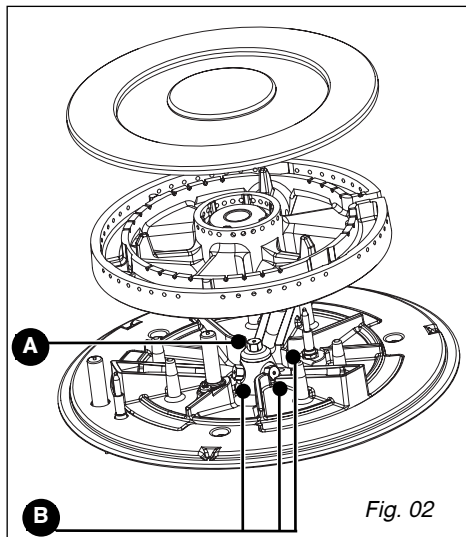


Fig. 02



Atención

Enrosque el inyector con un par de apriete que no supere los 4 N.m. No rebase este límite para evitar deterioros en el aparato.



Consejo

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

LA PLACA YA ESTÁ LISTA PARA FUNCIONAR CON GAS BUTANO/PROPANO.

• CAMBIO DE GAS (CONTINUACIÓN)

-Paso de gas butano/propano a gas natural

Al proceder a esta operación, **ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER CONEXIÓN**, debe seguir los siguientes pasos:

- ➊ Mover el interruptor de cambio de gas.
- ➋ Adaptar la conexión de gas.
- ➌ Cambiar los inyectores.
- ➍ Conexión eléctrica.

➊ Mueva el interruptor de cambio de gas.

Si la instalación está alimentada con gas butano/propano, tiene que mover el interruptor de cambio de gas que se encuentra en la parte delantera derecha de la placa a la posición butano (Fig. 01).

➋ **Adapte la conexión** de la placa al nuevo tipo de gas; consulte el apartado “Conexión gas”.

Para la placa de 2 fuegos

➌ — **Cambie los inyectores** procediendo como sigue:

— **Retire** las parrillas, las tapas y los quemadores de todos los fuegos.

— **Desenrosque**, con ayuda de la llave suministrada, los inyectores situados en el fondo de cada hueco y sáquelos (Fig. 02).

— **Monte** en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de acuerdo con lo marcado en los inyectores y con lo indicado en la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo; para ello:

— **Enrósqelos** primero manualmente hasta bloquear el inyector.

— **Encaje** la llave correspondiente en el inyector.

— **Con un lápiz, trace** una línea en la placa en el lugar indicado (Fig. 02).

— **Gire** la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca al otro lado (Fig. 03).

— **Vuelva a montar** la cabeza del quemador, la tapa y la parrilla.

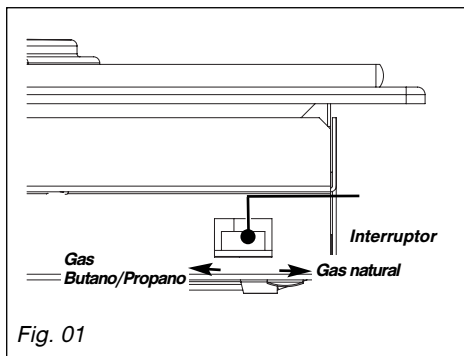


Fig. 01

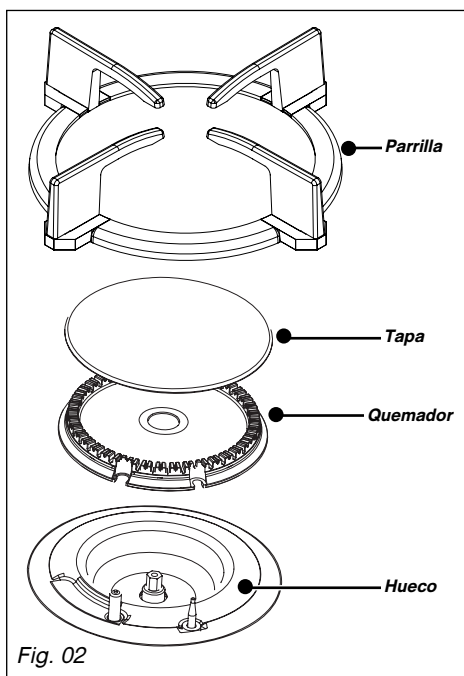


Fig. 02

➍ **Enchufe** el cable eléctrico de la placa a la red eléctrica (220-240 V~) monofásica. Consulte el párrafo “Conexión eléctrica”.



Atención

Enrosque el inyector con un par de apriete que no supere los 4 N.m. No rebase este límite para evitar deterioros en el aparato.

• CAMBIO DE GAS (CONTINUACIÓN)

-Paso de gas butano/propano a gas natural

Para la placa de 1 fuego (quemador fuerte potencia)

CAMBIE LOS INYECTORES procediendo como sigue:

— **Retire** la parrilla, la tapa y la cabeza del quemador.

— **Desenrosque**, con ayuda de una llave plana N° 10, el inyector central situado en el fondo del hueco (ver **A**) y con una llave plana N° 7 los 3 inyectores colocados alrededor del inyector central (ver **B**) (Fig. 02).

— **Monte** en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de acuerdo con lo marcado en los inyectores y con lo indicado en la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo ; para ello:

— **Enrósquelos**, primero manualmente, hasta bloquear el inyector.

— **Encaje** la llave correspondiente en el inyector.

— **Gire** la llave en el sentido de las agujas del reloj.

— **Vuelva a montar** la cabeza del quemador, la tapa y la parrilla.

— **Enchufe** el cable eléctrico de la placa a la red eléctrica (220-240 V.) monofásica. Consulte el párrafo "Conexión eléctrica".

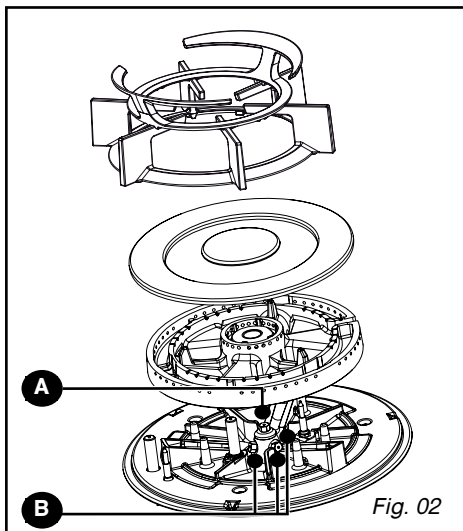


Fig. 02



Atención

Enrosque el inyector con un par de apriete que no supere los 4 N.m. No rebase este límite para evitar deterioros en el aparato.



Consejo

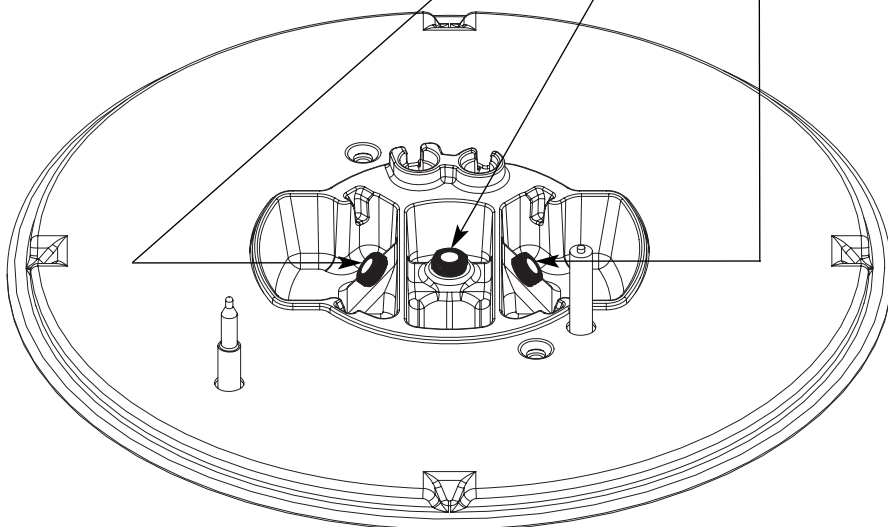
- Cada vez que cambie de gas, marque la casilla correspondiente al nuevo gas que figura en la etiqueta situada en la bolsa. Consulte el párrafo "Conexión gas".

LA PLACA YA ESTÁ LISTA PARA FUNCIONAR CON GAS BUTANO/PROPANO.

- *Indicación de los inyectores*

INDICACIÓN DE LOS INYECTORES DEL QUEMADOR TRIPLE CORONA

Gas Natural	092	55B	092
Gas Butano / Propano	60	37	60



• Características gas

		FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Placa 2 fuegos DTG1138X*	Aparato destinado a ser instalado en:	Butano	Propano	Gas natural	Gas natural
	FR cat: I12E+3+ CH - ES - IT - PT cat: I12H3+ CY - EE - PL cat: I12H3B/P LT cat: I12H	G30	G31	G20	G25
	Gasto horario: a 15 °C con 1 013 mbar	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
	QUEMADOR TRIPLE CORONA Indicación marcada en el inyector	90A	90A	45A	45A
	Gasto calórico nominal (kW)	3,20	3,20	3,50	3,50
Placa 1 fuego fuerte potencia DTG1138X*	Gasto calórico reducido (kW)	1,650		1,450	1,450
	Gasto horario (g/h)	233	229		
	Gasto horario (l/h)			333	388
	QUEMADOR AUXILIAR Indicación marcada en el inyector	45	45	63	63
	Gasto calórico nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Placa 2 fuegos DTG1138X*	Gasto calorífico reducido (con seguridad) (kW)	0,350		0,470	0,470
	Gasto horario (g/h)	51	50		
	Gasto horario (l/h)			81	94
	TOTAL PLACA 2 FUEGOS GAS 38 CM CON QUEMADORES TRIPLE CORONA Y AUXILIAR				
	Gasto calórico total (kW)	3,90	3,90	4,35	4,35
Placa 1 fuego fuerte potencia DTG1138X*	Gasto máximo (g/h)	284	279	414	482
	Gasto máximo (l/h)				
	QUEMADOR FUERTE POTENCIA: QUEMADOR CENTRAL				
	Indicación marcada en el inyector	49B	49B	74B	74B
	Gasto calórico nominal (kW)	1,05	1,05	1,05	1,05
Placa 2 fuegos DTG1138X*	Gasto calórico reducido (con seguridad) (kW)	0,680		0,800	0,800
	Gasto horario (g/h)	76	75		
	Gasto horario (l/h)			100	116
	QUEMADOR FUERTE POTENCIA: QUEMADOR TOTAL				
	Indicación marcada en el inyector	49B	63B	74B	97B
Placa 1 fuego fuerte potencia DTG1138X*	Gasto calórico nominal (kW)	5,60	5,60	5,95	5,95
	Gasto calorífico reducido (con seguridad) (kW)	2,700		2,850	2,850
	Gasto horario (g/h)	407	400		
	Gasto horario (l/h)			567	659

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

Cada número está marcado en el inyector.



*Ejemplo:
indicación inyector 63*

SEÑALIZACIÓN DE LOS INYECTORES

Placa 38 cm con focos auxiliar + triple corona

Gas Natural

45A

63

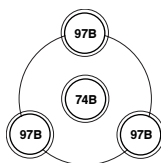
Gas butano/
Propano

90A

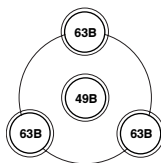
45

Placa 38 cm con focos fuerte potencia

Gas Natural

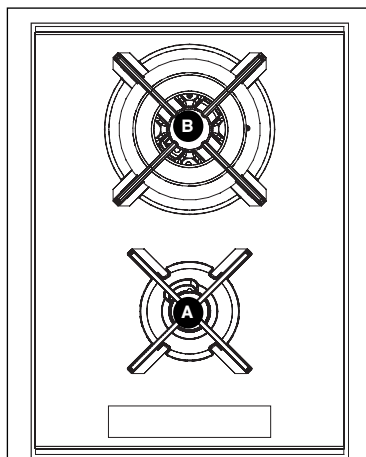


Gas Butano / Propano

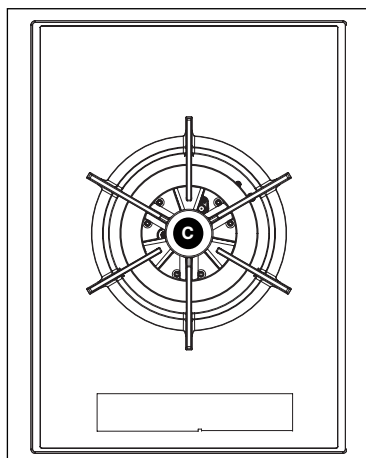


• DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA

Modelo 2 fuegos gas con mandos electrónicos (DTG 1138*)



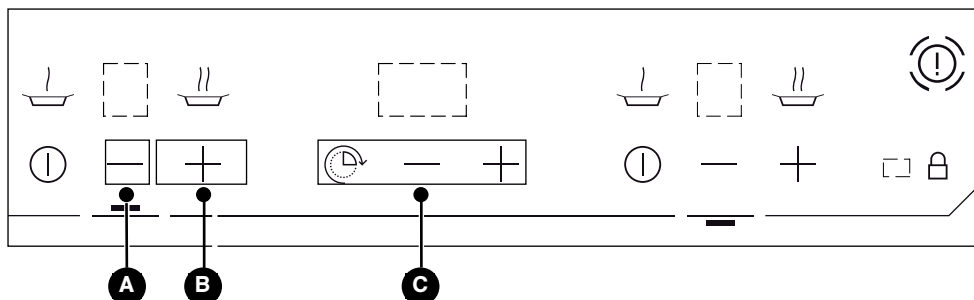
Modelo 1 fuego gas fuerte potencia con mandos electrónicos (DTG 1008*)



- A** Foco auxiliar 0,85 kW (*)
- B** Quemador triple corona 3,6 kW (*)
- C** Quemador fuerte potencia 6,1 kW (*)

(*) Potencias obtenidas con gas natural G20.

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS (modelo 2 fuegos DTG 1138*)



- A** Mandos de marcha/parada.
- B** Mandos de potencia
- C** Mandos del minuter.

• PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS

Para utilizar un mando de función...

Coloque el dedo bien recto y plano en el mando hasta que la pantalla indique el nuevo ajuste.

Pulse el mando ① de la zona que vaya a utilizar.

La señal 0 parpadeará y una señal sonora le avisará de que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee.

Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

• PARADA

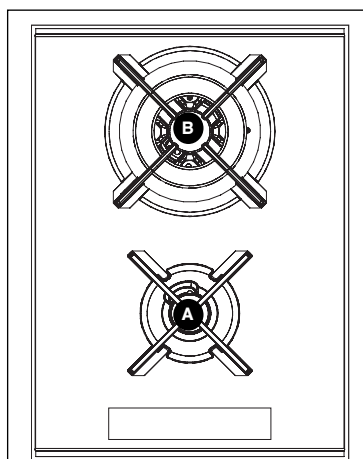
Pulse el mando ① de la zona que está utilizando.

o el mando — de la potencia hasta que aparezca 0.

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse el mando + o — para regular el nivel de potencia de 1 a 9.

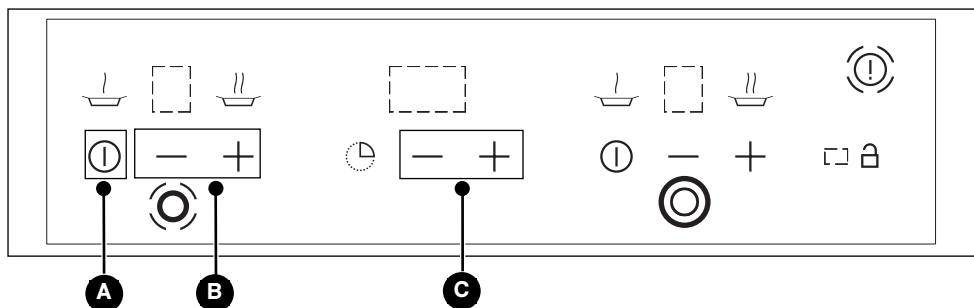
Al poner la placa en marcha, podrá pasar directamente a la potencia máxima pulsando el mando + o a la potencia mínima con el mando —.



Consejo

- Su aparato está equipado con un minuter. Consulte el apartado "Utilización del minuter" para conocer su funcionamiento.

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS (modelo 1 fuego fuerte potencia DTG 1008*)



A Mandos de marcha/parada.

B Mandos de potencia

C Mandos del minuter.

• PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS

Para utilizar un mando de función...

Coloque el dedo bien recto y plano en el mando hasta que la pantalla indique el nuevo ajuste.

Puede utilizar el quemador central solo (mandos de la izquierda ☉) o bien el quemador completo (quemador central + corona exterior (mandos de la derecha ☉)).

No se puede utilizar la corona exterior sola.

Los mandos de acceso directo y + o - de

C afectan al quemador central + la corona exterior.

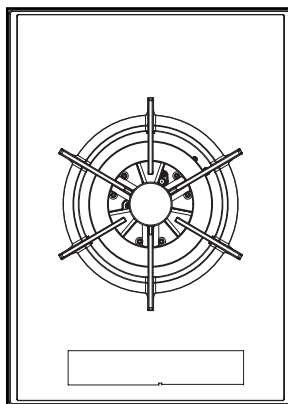
• PARADA

Pulse el mando ① de la zona que está utilizando o el mando - de la potencia hasta que aparezca 0.

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse el mando + o - para regular el nivel de potencia de 1 a 9.

Al poner la placa en marcha, podrá pasar directamente a la potencia máxima pulsando el mando + o a la potencia mínima con el mando -.



Consejo
- Su aparato está equipado con un minuter. Consulte el apartado "Utilización del minuter" para conocer su funcionamiento.

• PUESTA EN MARCHA DE LOS FOCOS Y AJUSTE DE LA POTENCIA

— **Seleccione** el quemador que desea utilizar colocando el dedo bien recto y plano sobre el mando ① correspondiente (Fig. 01).

➡ La pantalla de la potencia seleccionada indica **II** intermitente.

— **Elija** la potencia de calor pulsando los mandos:

— ➡ acceso a la potencia **9** (máx.) (Fig. 02).

+ ➡ acceso a la potencia **1** (máx.) (Fig. 03).

➡ Acceso a la potencia **3** (Fig. 04).

➡ Acceso a la potencia **5** (Fig. 05).

La placa se enciende automáticamente. Puede ajustar la potencia del foco pulsando los mandos + o -.

— **Bloqueo:** pulse el mando **⏏** (Fig. 06): se escuchará un pitido. Continúe pulsando unos 3 segundos: se escucharán dos pitidos y se encenderá el piloto.

Los mandos quedan bloqueados, salvo el mando marcha/parada ① y el mando de parada general.

— **Desbloqueo:** pulse unos 3 segundos el mando **⏏** (Fig. 06).

El indicador se apagará. La placa recupera la validez de todos los mandos.

— **Parada general:** Puede detener inmediatamente el o los fuegos de gas en funcionamiento utilizando el mando de parada general ②. Con esta acción se anula el bloqueo, si estaba programado.

• Indicador de calor residual

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

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

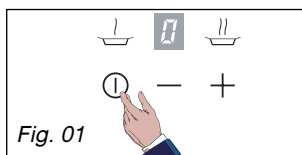


Fig. 01

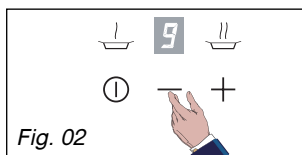


Fig. 02

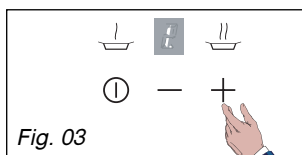


Fig. 03

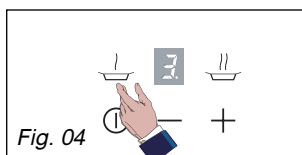


Fig. 04

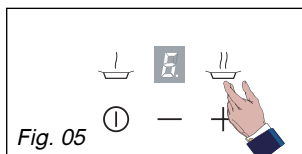


Fig. 05

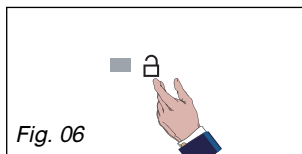


Fig. 06



Consejo

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



Atención

- En caso de que se apague accidentalmente (ej.: corriente de aire), la placa está equipada con un sistema de reencendido automático. Está limitado en 2 reencendidos en un intervalo de 10 segundos.

- La temperatura ambiente mínima de utilización es de 10 °C para garantizar un funcionamiento óptimo de la llave.

• UTILIZACIÓN DEL MINUTERO (modelo 1 fuego fuerte potencia gas DTG 1008*)

Existe un minuterio giratorio (duración máxima 99 minutos) válido para todas las zonas de cocción y que se asigna a una sola zona de cocción, bien al quemador central o bien al quemador completo (quemador central + corona exterior).

• Para utilizar el minuterio:

–Ponga en funcionamiento la zona de cocción y regule la potencia.

– Regule la duración pulsando **+** o **–**.

Al final de la cocción, la zona se apagará, el minuterio indicará **00** y sonará un pitido para avisarle.

• Para modificar los ajustes del minuterio:

– Regule la duración pulsando **+** o **–** en el minuterio.

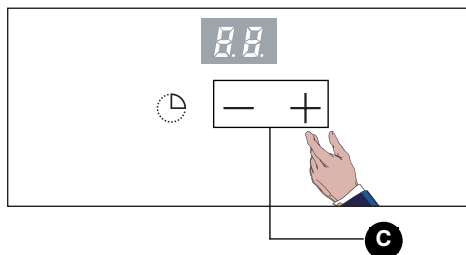
• Para parar el minuterio:

–Pulse simultáneamente durante varios segundos **+** o **–** en el minuterio hasta **00**.



Consejo

– En los mandos **C**, el minuterio controlará el quemador completo (quemador central + corona exterior).



• UTILIZACIÓN DEL MINUTERO (modelo 2 fuegos gas DTG*)

Hay un minuterio giratorio (duración máxima 99 minutos) para todas las zonas de cocción, que se puede asignar a una sola zona o a las dos a la vez.

El minuterio solo se puede asignar a las zonas en funcionamiento.

– El minuterio asignado a una zona de cocción se reconoce por un punto rojo en la pantalla de inducción de potencia de la zona de cocción correspondiente .

– Un punto fijo en una pantalla indica que el minuterio está activo en esa zona de cocción. El tiempo indicado en la pantalla del minuterio corresponde a la zona de cocción reconocible por un punto rojo intermitente en la pantalla de indicación de potencia.

• PUESTA EN MARCHA

– **Ponga** en funcionamiento la o las zonas de cocción y

– **regule** la potencia como se ha indicado en el apartado anterior.

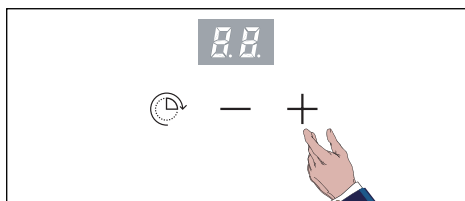
– **Active** el minuterio de la zona de cocción correspondiente pulsando .

La pantalla del minuterio parpadeará en **00**.

Si ha puesto antes 2 fuegos de gas en funcionamiento, **compruebe** que el punto intermitente se encuentra en la pantalla de indicación de potencia de la zona de cocción correspondiente. Si no fuera así, **pulse** otra vez .

– **Regule** el tiempo que desea (en minutos) pulsando sucesivamente **+** o **–**.
El minuterio se pone en marcha.

Cuando haya transcurrido el tiempo, el quemador se apagará, el minuterio comenzará a parpadear **00** y unos pitidos discontinuos le avisarán de que ha finalizado la cocción. Para detener los pitidos, **pulse** cualquiera de los mandos del minuterio.



• Para modificar la regulación del minuterio:

– **Coloque** la pantalla del minuterio en la zona de cocción que desea modificar pulsando sucesivamente .

El punto intermitente en la pantalla de indicación de potencia le indica el foco que se tendrá en cuenta.

– **Pulse** **+** o **–** del minuterio y la modificación efectuará inmediatamente.

• Para parar el minuterio:

– **Coloque** la pantalla del minuterio en la zona de cocción que desea detener pulsando sucesivamente .

El punto intermitente en la pantalla de indicación de potencia le indica el foco que se tendrá en cuenta.

– **Pulse** simultáneamente durante varios segundos **+** o **–** en el minuterio hasta **00**.



Atención

– **En el último minuto, la cuenta atrás se efectuará en segundos.**

– **Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, el quemador se apagará automáticamente (se corta la llegada de gas al quemador).**

• RECIPIENTES APTOS PARA LOS QUEMADORES A GAS

• ¿Qué quemador emplear según el recipiente?

PLACA 1 FUEGO CON QUEMADOR FUEGO FUERTE POTENCIA

Quegador fuerte potencia	Quegador central
20 a 30 cm	8 a 14 cm
Wok	Cocer a fuego lento

PLACA 2 FUEGOS

Quegador de triple corona	Quegador auxiliar
20 a 30 cm	8 a 14 cm
	Cocer a fuego lento

— Ajuste la corona de llamas de forma que estas no sobrepasen el perímetro del recipiente (Fig. 01)

— No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (Fig. 02).

— No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.

— No utilice recipientes que cubran parcialmente los mandos.

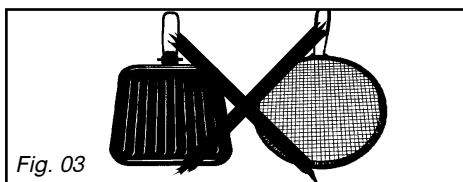
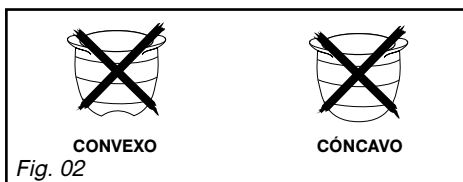
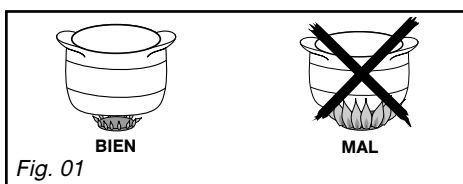
— No utilice recipientes que rebasen los bordes de la placa.

— No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio.

 — Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

— Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de ventilación mecánica, si esta existe (se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).

Ejemplo en una placa de 2 fuegos gas potencia total: $0,85 + 3,5 = 4,35$ kW
 $4,35 \text{ kW} \times 2 = 8,70 \text{ m}^3/\text{h}$ de caudal mínimo



— La utilización de un aparato de cocción con gas produce calor y humedad en el local en el que está instalado.

Asegúrese de que la cocina tenga una buena ventilación.

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

• LIMPIAR EL APARATO

MANTENIMIENTO DE...	¿CÓMO PROCEDER?	PRODUCTOS/ACCESORIOS QUE SE DEBEN UTILIZAR
Las bujías y los inyectores	Si las bujías de encendido están sucias, límpielas con ayuda de un pequeño cepillo de pelo duro (no metálico). El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de agujero. Tenga cuidado de no obstruirlo durante la limpieza ya que perjudicaría el rendimiento de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desatascar el inyector.	. Pequeño cepillo de pelo duro. . Imperdible.
Las parrillas y los quemadores de gas	En caso de manchas persistentes, utilice un detergente en crema no abrasivo y a continuación aclárelo con agua limpia. Seque cuidadosamente todas las piezas del quemador antes de volver a utilizar la placa de cocción.	. Crema suave para fregar. . Esponja de baño.
La encimera de vidrio	- Limpie con agua caliente y séquela. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica.	- Esponja de baño. - Productos especiales para vitrocerámica (ej.: Cera-Clean).



Atención

- No limpie nunca la placa mientras esté funcionando. Ponga en cero todos los mandos.

- Si observa alguna resquebrajadura en la superficie, desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Llame al Servicio técnico



Consejos

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

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

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



Consejo

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

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

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

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

CÓDIGOS ERROR	¿QUÉ HACER?
► Encendido de los quemadores. No se producen chispas cuando pulsan los mandos.	✓ Compruebe la conexión eléctrica de la placa de cocción. ✓ Compruebe la limpieza de las bujías de encendido. ✓ Compruebe la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.
► Cuando se enciende un quemador, se producen chispas en todos los quemadores a la vez.	✓ Es normal. La función de encendido está centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.
► Se producen chispas, pero los quemadores no se encienden.	✓ Compruebe que el tubo de llegada del gas no está oprimido. ✓ Compruebe que la longitud de la entrada de gas es inferior a 2 metros. ✓ Compruebe que la entrada de gas está abierta. ✓ Si utiliza el gas en bombona o en depósito, compruebe que no están vacíos. ✓ Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, repita varias veces las operaciones de encendido hasta que llegue gas a los quemadores. ✓ Compruebe que el inyector no está obstruido y, si fuera así, desátaselo con un imperdible. ✓ Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.
► En modo ralenti, el quemador se apaga o la llama sigue siendo grande.	✓ Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación. ✓ Compruebe que el gas utilizado se corresponde con los inyectores instalados (ver la indicación de los inyectores en el capítulo Características del gas). ✓ Recuerde: las placas de cocción vienen reguladas de fábrica para gas ciudad (gas natural). ✓ Compruebe que el interruptor de cambio de gas está colocado correctamente (ver apartado "Cambio de gas").
► La llama tiene un aspecto irregular.	✓ Compruebe la limpieza de los quemadores y los inyectores situados bajo los quemadores, el montaje de los quemadores, etc. ✓ Compruebe que queda suficiente gas en la bombona.

	PREPARACIONES	TIEMPO	TRIPLE CORONA	AUXILIAR
SOPAS	Caldos Purés espesos	8-10 minutos	X	
PESCADOS	Caldo corto A la plancha	8-10 minutos 8-10 minutos	X	
SALSAS	Holandesa, bearnesa Bechamel, aurora	10 minutos		X X
VERDURAS	Endibias, espinacas Guisantes Tomates a la provenzal Patatas doradas Pasta	25-30 minutos 15-20 minutos	X X	
CARNES	Filete Carne guisada, Oso-bucco Escalope Solomillo	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X	
FRITOS	Patatas fritas Buñuelos		X X	
POSTRES	Arroz con leche Compotas de frutas Crepes Chocolate Natillas Café (cafetera pequeña)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos		X X X

	PREPARACIONES	TIEMPO	FUERTE POTENCIA	QUEMADOR CENTRAL
SOPAS	Caldos Purés espesos	8-10 minutos	X	
PESCADOS	Caldo corto A la plancha	8-10 minutos 8-10 minutos	X X	
SALSAS	Holandesa, bearnesa Bechamel, aurora	10 minutos		X X
VERDURAS	Endibias, espinacas Guisantes Tomates a la provenzal Patatas doradas Pasta	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X	X X
CARNES	Filete Carne guisada, Oso-bucco Escalope Solomillo	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X	X
FRITOS	Patatas fritas Buñuelos		X X	
POSTRES	Arroz con leche Compotas de frutas Crepes Chocolate Natillas Café (cafetera pequeña)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos	X	X X X X X
VARIANTES	Paella	25 minutos		X

• INTERVENCIONES

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

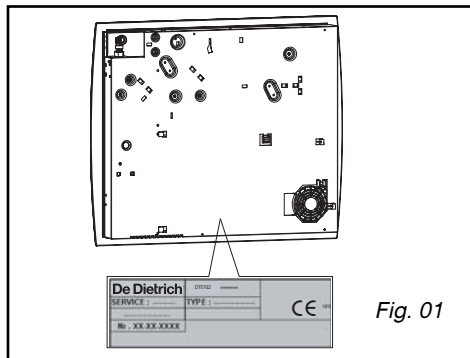


Fig. 01

PIEZAS ORIGINALES

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



Direcciones de los Centros de Servicio Técnico en España

Teléfono de Atención al Cliente para toda España 902 44 55 33

A CORUÑA

A Coruña: Agra del Orzán, 20 bajo
Santiago de Compostela: Pombal, 21

ALBACETE

Albacete: Polig. Campollano, Calle C, 25
Hellín: Aperadores, 15

ALICANTE

Alicante: Avda. de Alcoy, 117
Concentaina: Josep Carbonell, 5 bajo
Petrel: Avda. de Felipe V, 16
Orihuela: Avda. de la Vega, 2
Benidorm: Marqués de Comillas, 12

ALMERÍA

Almería: Manuel Azaña, 143

ARABA

Vitoria: San Vicente de Paul, 15 bajo

ASTURIAS

Gijón: Avda. Constitución, 15-17
Oviedo: Albéniz, 12

AVILA

Avila: Eras, 10 - Esquina c/Gredos
El Tiemblo: Molino Nuevo, 3

BADAJOS

Badajoz: Agustina de Aragón, 2
Villanueva de la Serena: San Benito, 31

BALEARIS

Formentera: San Francisco Javier:
San Francisco Javier - Apto. 178
Ibiza: Vía Romana, 15 dcha.
Menorca: Ciudadela: Huelva, 4
Palma de Mallorca:
Fray Lluís Jaume Vallespir, 19-bajos
San Leandro, 73

BARCELONA

Barcelona: Avda. Mare de Deu de
Montserrat, 110
María Barrientos, 11
Hospital: Travessera de las Cortes, 42-44
Manresa: San Lorenzo de Brindisi, 11
Vic: Passeig de la Generalitat, 61 bajos
Granollers: Esteban Terrades, 36-38
Vilafranca Penedes: c/Norte, 6

BIZKAIA

Bilbao: Menéndez Pelayo, 14
Pintores Zubiaurre, s/n
Baracaldo: Gernikako Arbola, 31
Basauri: Avda. Cervantes, 45

BURGOS

Burgos: Calzadas, 79
Aranda de Duero: San Francisco, 21

CACERES

Cáceres: Argentina, 18-bajo
Plasencia: Tornavacas, 3-bajo
Villamejías: Federico García Lorca, 2

CADIZ

Cádiz: Pol. Zona Franca c/Tarifa, 1
Algeciras: Paseo Victoria Eugenia, 36

CANTABRIA

Santander: J. José Pérez del Molino, 25

CASTELLÓN

Castellón: Pol. Ind. Fadrell, c/ Olcua del
Rey, nave 91

CEUTA

Ceuta: Mendoza, 10

CIJUDAD REAL

Ciudad Real: Simancas, 4

CORDOBA

Córdoba: Avda. de Libia, 57

CUENCA

Cuenca: Sta. Mónica, 15-bajo

GIPUZKOA

Mondragón: Licenciado Otalora, 14 bajo
Donostia: Poligono Belarza-Gurutze
bides, 12-local 2

GIRONA

Girona: Sta. María, 6

GRANADA

Granada: Fray Leopoldo, 12

G.CANARIA

Fuerteventura - Pto. del Rosario:
Díaz Traite, 87
Lanzarote: Gran Canaria, 22
Las Palmas G. Canaria: Churruca, 25-27

GUADALAJARA

Guadalajara: Francisco Medina, 24

HUELVA

Huelva: Almonaster La Real, 10

HUESCA

Huesca: Teruel, 30

JAEN

Jáen: Luna, 4

LA RIOJA

Calahorra: Avda. de los Ángeles, 3-b
Logroño: Poligono La Portalada 2
c/ Río Muro 2, Nave E

LEON

León: Avda. José Aguado, 11
Ponferrada: Calle Río Tremor, s/n

LLEIDA

Lleida: Cardenal Cisneros, 10
Seo d'Urgell: Capdevila, 20

LUGO

Lugo: Rua das Fontiñas, 72-74-bajo
Cobas - Viveiro: Granxas, 78

MADRID

Madrid: San Fide| 65-67
Cedros, 74-76
Manuel Gajardo, 10
Hnos García Noblejas, 45

MALAGA

Málaga: Avda. Andalucía, 29-Edif. Coca

MELILLA

Melilla: Pól. Melilla Ind., Jazmín Nave G 18

MURCIA

Cartagena: Pintor Balaca, 8 bajo-Edif.
Prado,
Murcia: Río Benamor, s/n.

NAVARRA

Aizasain: Poligono Plazola, manzana D, 1
Mutjva Baja: P.J. Mutjva Baja-c/M, Nave 11,
Tudela: Trinquete, 1- Edif. Misericordia

OURENSE

Ourense: Xoán de Novoa, 2 bajo

PALENCIA

Palencia: Valverde, 4 bajo

PONTEVEDRA

Pontevedra: Rosalía de Castro, 86
Vigo: Vázquez Varela, 21
Vía Norte, 38 bajo

SEGOVIA

Segovia: Enrique IV, 8 bajo

SEVILLA

Sevilla: Poligono Store c/ A. Parcela 10
Parque Comercial San Jerónimo,
Calle C, Nave C1

SORIA

Soria: Merineros, 22

TARRAGONA

Reus: Constantí, 6-8
Corbera d'Ebre: Molí, 65

TENERIFE

Sta. Cruz de la Palma: Cruz Roja, 24
Almacén B
El Rosario: Carretera General de la
Esperanza a Llano del Moro, 44

TERUEL

Teruel: Luis Buñuel, 17

TOLEDO

Toledo: Paseo de la Rosa, 40
Talavera de la Reina: Avda. Juan Carlos I, 11

VALENCIA

Valencia: Maestro Valls, 1 y 3
Franco Tormo, 13-15
Gandia: Ferrocarril de Alcoy, 99

VALLADOLID

Valladolid: Panaderos, 64

ZAMORA

Zamora: Doctor Villalobos, 1

ZARAGOZA

Zaragoza: Gonzalo de Berceo, 4
Caspé: Conde de Guadalupe, 6

Estimado cliente,

Antes de nada, muchas gracias por haber adquirido uno de nuestros productos, esperamos que cumpla sus mejores expectativas.

En este documento conocerá lo que debe hacer en caso de detectar cualquier anomalía.

Primeramente le aconsejamos consulte el libro de instrucciones, solucionará muchas dudas y defectos aparentes inmediatamente.

Seguidamente si no encuentra solución a su problema ó duda, recurra a nuestro servicio técnico oficial, con la profesionalidad de los técnicos mejor cualificados. Un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Qué tiene que hacer en caso de avería?

Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta, llame al **902 44 55 33**, habiendo recogido previamente la siguiente información.

Datos Personales

Teléfono y dirección donde se encuentra el electrodoméstico.

Nombre y apellidos de la persona de contacto.

Datos del Electrodoméstico

Modelo • N° Serie • Fecha de compra

Síntomas o datos de la avería

De esta forma nuestros técnicos podrán resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted.

Condiciones generales de la garantía 2 años De Dietrich

Esta es una garantía comercial que De Dietrich, como fabricante, otorga a sus clientes y que complementa y no afecta a los derechos de que dispone el consumidor de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 23/2003 de 10 de Julio de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo.

La Garantía cubre durante el plazo de dos años a partir de la fecha de recepción de este aparato, todas las reparaciones que realice el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

En los supuestos cubiertos por esta Garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios. En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria, y el aparato no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso a que estuviese destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del aparato adquirido por otro de idénticas características. El aparato sustitutivo tendrá la garantía que le restara al anterior, y en todo caso 6 meses.

Condiciones generales de la garantía 2 años De Dietrich

Exclusiones de la presente garantía.

Queda excluido de la cobertura de la presente Garantía, y por tanto será a cargo del usuario el coste total de la reparación, lo siguiente:

- Las averías provocadas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente,
- Las averías producidas por causas de caso fortuito, fuerza mayor (fenómenos atmosféricos o geológicos) y siniestros.
- Las operaciones de mantenimiento periódico del producto.
- Los desgastes o deterioros estéticos producidos por el uso.
- La limpieza de acumulación de cal en los aparatos.
- Aquellas intervenciones que se deriven de una incorrecta instalación del aparato o de la falta de mantenimiento del mismo, todo ello de conformidad con las recomendaciones de instalación y uso recogidas en el Libro de Instrucciones ó Manual de Instalación.

Todos los aparatos, para su reparación, deben estar instalados de forma accesible para nuestros técnicos.

En el caso de que no se cumpla este requisito, será por cuenta del usuario la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.

Anulación de la presente garantía

La presente Garantía quedará anulada, y por tanto sin efecto alguno, si el aparato ha sido manipulado, modificado o reparado por personas no autorizadas o servicios técnicos que no sean los SAT oficiales de la marca.

MUY IMPORTANTE: PARA SER ACREEDOR A ESTA GARANTÍA, ES TOTALMENTE IMPRESCINDIBLE QUE EL CLIENTE ACREDITE ANTE EL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL DE DIETRICH, LA FECHA DE COMPRA MEDIANTE LA FACTURA OFICIAL DE COMPRA DEL APARATO, EN EL CASO DE APARATOS SUMINISTRADOS EN OBRAS NUEVAS SE DEBERÁ ACREDITAR SUFICIENTEMENTE LA FECHA DE DISPOSICIÓN PARA EL USO DEL MISMO.

Nota: Para cualquier consulta, aclaración ó reclamación en relación con esta garantía o en caso de avería de su aparato, **contacte con DE DIETRICH a través del 902 44 55 33.**

Todos nuestros técnicos van equipados del correspondiente carné avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que los acredita como Servicio Oficial de la Marca. En su propio beneficio exija su identificación.

La presente Garantía es válida únicamente en territorio español y es otorgada por Fagor Electrodomésticos, S.Coop, Bº San Andrés nº 18, 20500 Mondragón-Gipuzkoa.



FR 02

EN 34

ES 66 *Caro/a cliente,*

PT 102 *Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem criar.*

DE 134 *A sedução é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.*

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

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

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

Convidamo-lo a registar o seu produto em www.de-dietrich.com para desfrutar das vantagens da marca.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

*Encontre todas as informações da marca em www.de-dietrich.com
Visite a Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris Villème
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.*

Serviço de apoio ao cliente: 0892 02 88 04.

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR	
• Normas de segurança	104
• Respeito pelo meio ambiente	105
• Descrição da sua placa	106
2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Escolha do local de instalação	107
• Antes da instalação	107
• Conselhos para o encastramento	108
• Caso de encastramento por cima de um móvel com porta ou gaveta	108
• Ligação eléctrica	109
• Ligação do gás	110
• Mudança de gás	113
3 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Descrição da parte superior (modelo com 2 bicos com comandos electrónicos)	121
(modelo com 1 bico a gás de potência forte com comandos electrónicos)	121
• Ligação dos bicos de gás	122
• Paragem	122
• Regulação da potência	122
• Descrição dos comandos (Modelo de 1 bico de potência forte)	123
• Ligação dos bicos de gás	123
• Paragem	123
• Regulação da potência	123
• Ligação dos focos e ajuste da potência	124
• Utilização do temporizador (Modelo de 1 bico de potência forte)	125
• Utilização do temporizador (modelo de 2 bicos a gás)	125
• Recipientes adaptados aos bicos de gás	127
4 / MANUTENÇÃO NORMAL DO SEU APARELHO	
• Limpar o seu aparelho	128
5 / PEQUENAS AVARIAS E ANOMALIAS	129
6 / GUIA DE COZEDURA	
• Guia de cozedura da placa com 2 bicos	132
• Guia de cozedura da placa com 1 bico de potência forte	132
7 / SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções	133

**Importante**

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

• NORMAS DE SEGURANÇA

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

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

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

— As cozeduras deverão ser feitas sob vigilância.

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

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

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

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

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

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

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

— Estas placas estão assinaladas com a marca de conformidade CE.

— A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

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

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

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

— Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis e da classe 3 no respeitante à instalação (conforme norma EN 30-1-1).

**Atenção!**

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

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

- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos. Contacte o Serviço Pós-Venda.

• RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

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

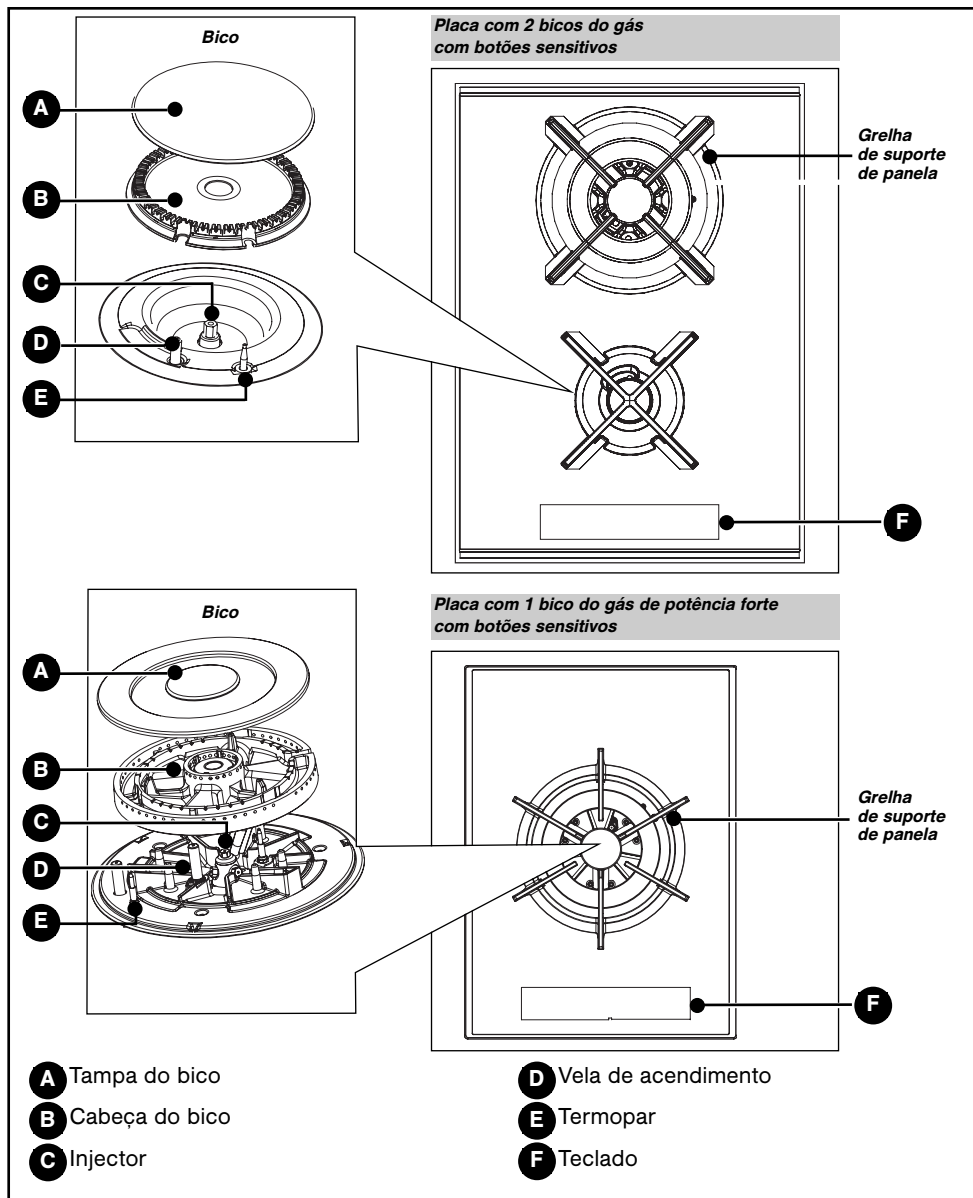


O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que, nos países da União

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

Agradecemos a sua colaboração na protecção do meio ambiente.

• DESCRIÇÃO DA SUA PLACA



Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

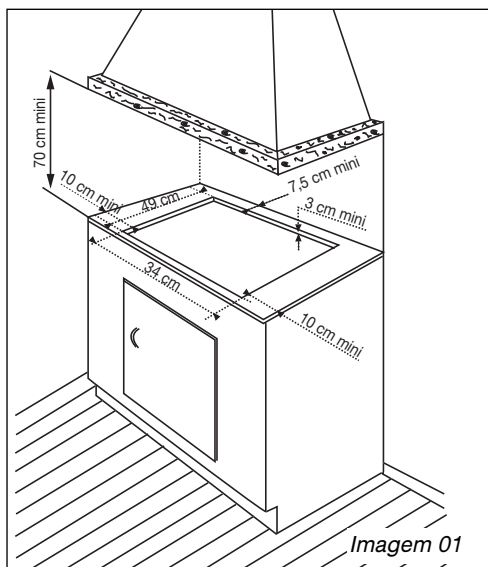


Imagem 01

• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

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

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

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

• ANTES DA INSTALAÇÃO

do seu aparelho, e para garantir a impermeabilidade entre a caixa e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma **no contorno exterior do quadro** (Imagem 02).

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

APARELHO			
MODELO	LARGURA	PROFUNDIDADE	ESPESURA
Corte do armário	34 cm	49 cm	consoante o móvel
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	38 cm	52 cm	5 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	34 cm	48 cm	5,1 cm

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

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

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

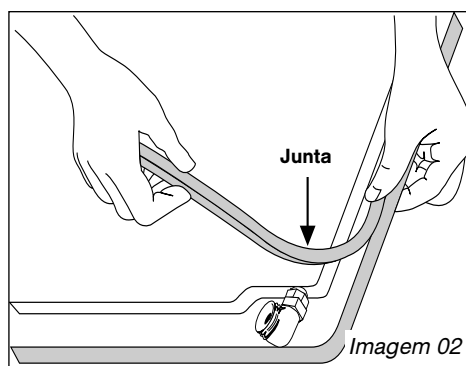
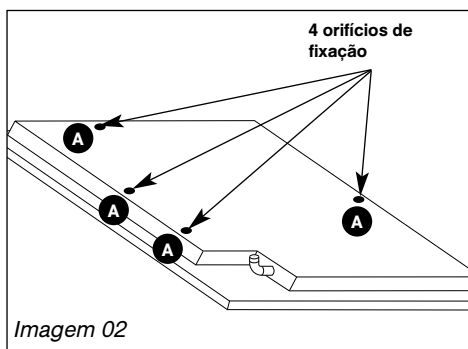
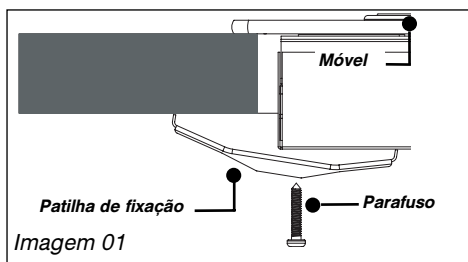
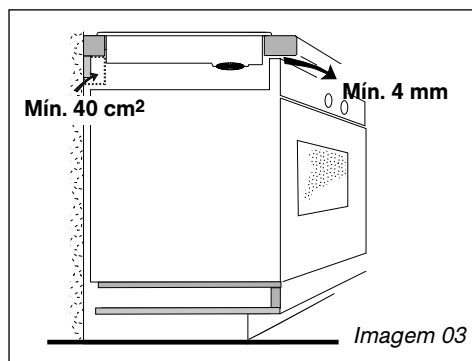


Imagem 02

• CONSELHOS PARA O ENCASTRAMENTO



A Orifícios de fixação



– Se desejar, poderá imobilizar a placa com as patilhas de fixação e os parafusos fornecidos (*imagem 02*), que se fixam aos quatro cantos do cárter. **Utilize obrigatoriamente os orifícios previstos para este efeito, conforme indicado na imagem apresentada acima (*imagem 01*).**

– Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se.
Não utilize uma aparafusadora.

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

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

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

CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UM MÓVEL COM PORTA OU GAVETA

O encastramento da sua placa por cima de um forno precisa que este esteja numa posição baixa.

Não aconselhamos a instalar a placa por cima de um forno cuja ventilação não seja efectuada na parte dianteira.

Arranje na parede direita ou esquerda do móvel do forno uma entrada de ar de 40 cm².



Atenção!

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

• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

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

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

SECÇÃO DO FIO A UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cabo H05V2V2F	3 condutores, sendo 1 para a terra
Secção dos condutores em mm ²	1
Fusível	10A



Atenção!

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

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

• LIGAÇÃO DO GÁS

• Notas preliminares

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

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

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



Atenção!

— O tubo de ligação deve permanecer acessível em todo o seu comprimento e deve ser substituído antes da sua data limite de utilização (marcada no tubo).

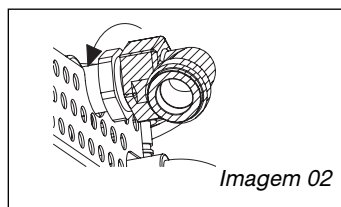
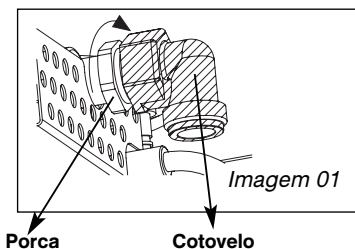
— Após a instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, verifique a impermeabilidade da ligação, usando uma solução de água e sabão.



Atenção!

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

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



• LIGAÇÃO DO GÁS

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

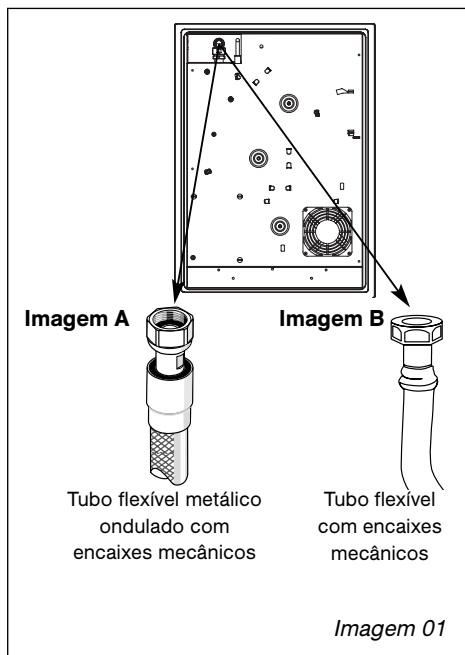
• Gás distribuído por canalização do gás natural

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



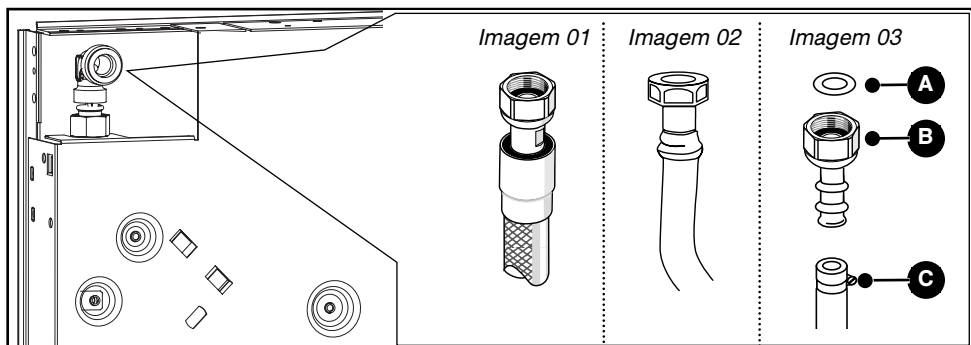
Conselho

Encontrará a extremidade e a anilha de impermeabilidade no seu Serviço Pós-Venda.



Atenção

Aperte a extremidade sem ultrapassar um binário de 25 N.m.



A Anilha de impermeabilidade (não fornecida)

B Extremidade (não fornecida)

C Braçadeira de aperto (não fornecida)



Atenção

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

Em França, devem ser utilizados canos ou tubos assinalados com a marcação NF Gaz



• MUDANÇA DE GÁS



Atenção

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

• Passagem de gás natural para gás butano/propano

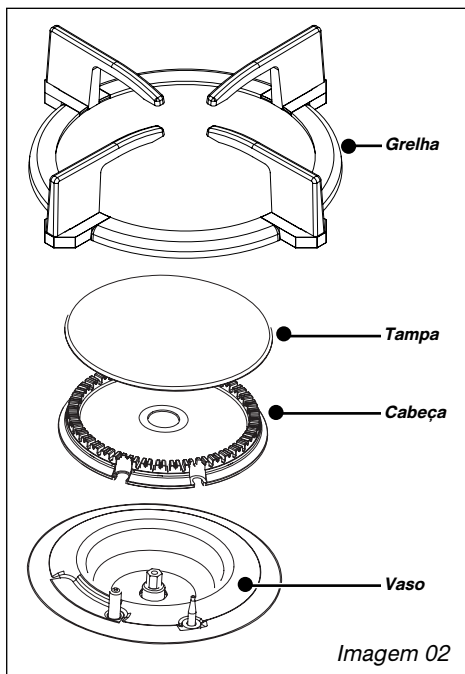
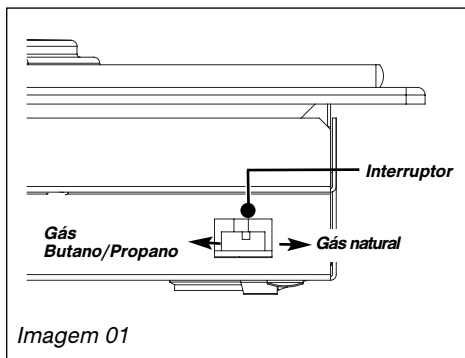
Durante esta operação, a SER EFECTUADA ANTES DE QUALQUER LIGAÇÃO, deverá sucessivamente:

- ❶ Colocar o interruptor de mudança de gás.
- ❷ Adaptar a ligação do gás.
- ❸ Mudar os injectores.
- ❹ Ligação eléctrica.

❶ Coloque o interruptor de mudança de gás.

A sua instalação é alimentada em gás butano/propano. Deve colocar o interruptor de mudança de gás que se encontra do lado dianteiro direito da sua placa na posição de butano (*Imagem 01*).

❷ Adapte a ligação da placa à nova regulação do gás. Consulte o parágrafo "Ligação do gás".



• MUDANÇA DE GÁS (CONTINUAÇÃO)

Para a placa com 2 bicos

③ Mude os injectores da seguinte forma:

— **Retire** as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos.

— Com a chave fornecida, **desaperte** os injectores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (*Imagem 01*).

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

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

— **Aperte** bem o injector com a chave.

— Com um lápis, **faça** uma linha na placa no local indicado (*Imagem 02*).

— **Rode** a chave no sentido dos ponteiros do relógio até que a linha apareça do outro lado (*Imagem 03*).



Atenção

Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

— **Volte** a colocar a cabeça do bico, a tampa e a grelha.

④ **Ligue** o fio eléctrico da placa na sua rede (220-240 V~) monofásica. Consulte o parágrafo “Ligação eléctrica”.



Atenção!

Aperte o injector sem ultrapassar um binário de 4 N.m.

Não ultrapasse este limite, pois pode danificar o produto.

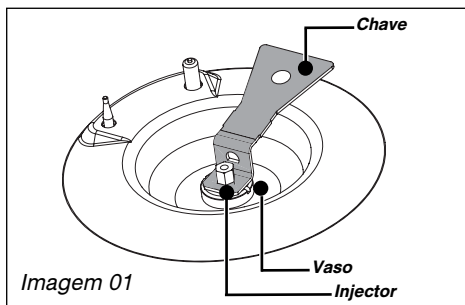


Imagem 01

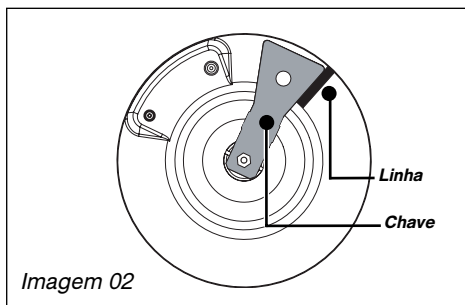


Imagem 02

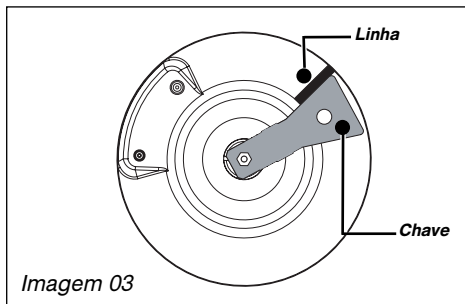


Imagem 03

• MUDANÇA DE GÁS (CONTINUAÇÃO)

• Passagem de gás natural para gás butano/propano

Para a placa com 1 bico (Bico de potência forte)

MUDE OS INJECTORES da seguinte forma:

— **Retire** a grelha, a tampa e a cabeça do bico.

— **Desaperte** com uma chave plana N°10 o injector central que se encontra no fundo do vaso (consulte **A**) e com a ajuda de uma chave plana N°7 os 3 injectores que se encontram em redor do injector central (consulte **B**) (*Imagem 02*).

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

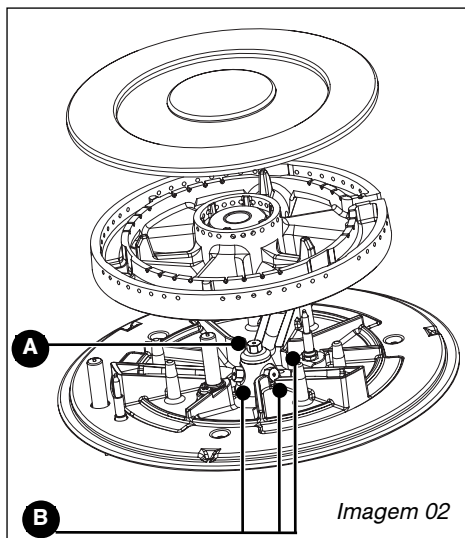
— **Aperte-os** à mão até que o injector fique bloqueado.

— **Aperte** bem o injector com a chave.

— **Rode** a chave no sentido dos ponteiros do relógio.

— **Volte** a colocar a cabeça do bico, a tampa e a grelha.

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



Atenção

Aperte o injector sem ultrapassar um binário de 4 N.m.

Não ultrapasse este limite, pois pode danificar o produto.



Conselho

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

Consulte o parágrafo correspondente em “Ligação do gás”.

A SUA PLACA ESTÁ PRONTA A FUNCIONAR A GÁS BUTANO/PROPANO.

• MUDANÇA DE GÁS (CONTINUAÇÃO)

• Passagem de gás butano/propano para gás natural

Durante esta operação, a **SER EFECTUADA ANTES DE QUALQUER LIGAÇÃO**, deverá sucessivamente:

- ❶ Colocar o interruptor de mudança de gás.
- ❷ Adaptar a ligação do gás.
- ❸ Mudar os injectores.
- ❹ Ligação eléctrica.

❶ Coloque o interruptor de mudança de gás.

A sua instalação é alimentada em gás butano/propano. Deve colocar o interruptor de mudança de gás que se encontra do lado dianteiro direito da sua placa na posição de butano (*Imagem 01*).

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

Para a placa com 2 bicos

❸— Mude os injectores da seguinte forma:

— **Retire** as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos.

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

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

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

— **Aperte** bem o injector com a chave.

— Com um lápis, **faça** uma linha na placa no local indicado (*Imagem 02*).

— **Rode** a chave no sentido dos ponteiros do relógio até que a linha apareça do outro lado (*Imagem 03*).

— **Volte** a colocar a cabeça do bico, a tampa e a grelha.

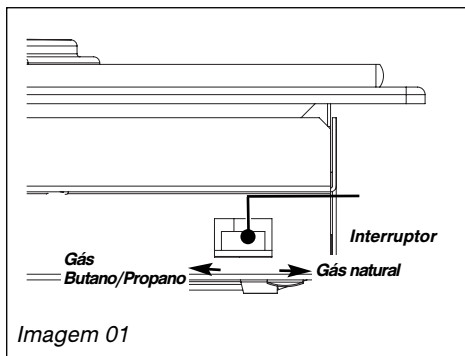


Imagem 01

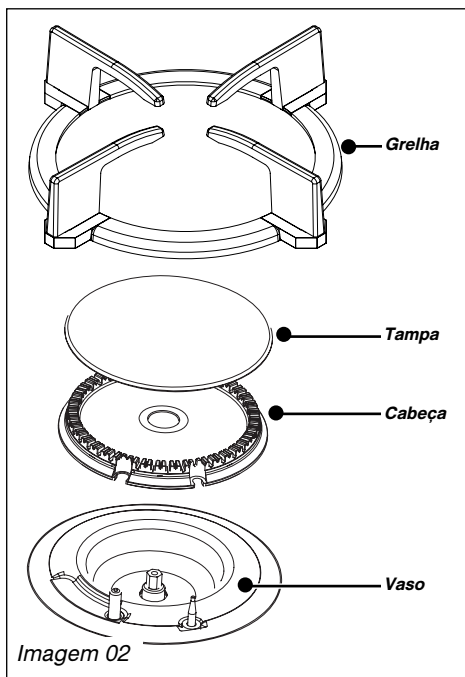


Imagem 02

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



Atenção

Aperte o injector sem ultrapassar um binário de 4 N.m.

Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

• MUDANÇA DE GÁS (CONTINUAÇÃO)

• Passagem de gás butano/ propano para gás natural

**Para a placa com 1 bico
(Bico de potência forte)**

MUDE OS INJECTORES da seguinte forma:

— **Retire a grelha, a tampa e a cabeça do bico.**

— **Desaperte** com uma chave plana N°10 o injector central que se encontra no fundo do vaso (consulte **A**) e com a ajuda de uma chave plana N°7 os 3 injectores que se encontram em redor do injector central (consulte **B**) (*Imagem 02*).

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

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

— **Aperte** bem o injector com a chave.

— **Rode** a chave no sentido dos ponteiros do relógio.

— **Volte** a colocar a cabeça do bico, a tampa e a grelha.

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

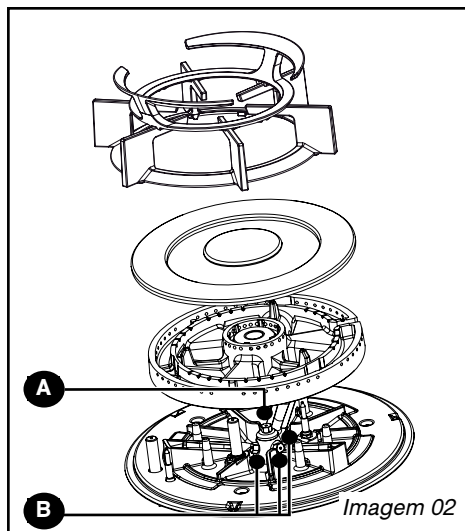


Imagem 02



Atenção

Aperte o injector sem ultrapassar um binário de 4 N.m.

Não ultrapasse este limite, pois pode danificar o produto.



Conselho

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

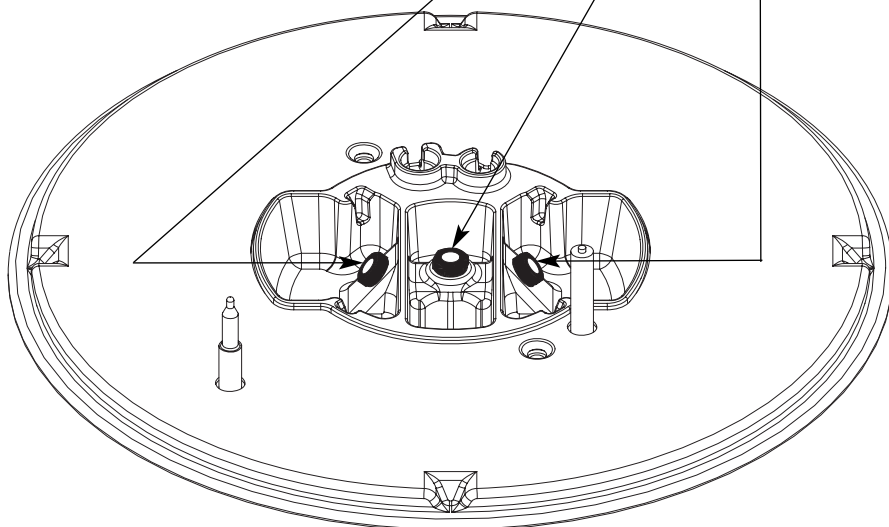
Consulte o parágrafo correspondente em “Ligação do gás”.

A SUA PLACA ESTÁ PRONTA A FUNCIONAR A GÁS BUTANO/PROPANO.

- **Marcação dos injectores**

MARCAÇÃO DOS INJECTORES DO BICO DE COROA TRIPLA

Gás natural	092	55B	092
Gás Butano/Propano	60	37	60



• Características do gás

		FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Placa com 2 bicos DTG1138X*	Aparelho a ser instalado em: FR cat: I12E+3+ CH - ES - IT - PT cat: I12H3+ CY - EE - PL cat: I12H3B/P LT cat: I2H Fluxo horário abaixo: a 15 °C sob 1013 mbar	Butano G30 28-30 mbar	Propano G31 37 mbar	Gás natural G20 20 mbar	Gás natural G25 25 mbar
	BICO DE COROA TRIPLA Marcação no injector Fluxo calorífico nominal (kW) Fluxo calorífico reduzido (kW) Fluxo horário (g/h) Fluxo horário (l/h)	90A 3,20 1,650 233 233	90A 3,20 1,650 229 229	45A 3,50 1,450 333 333	45A 3,50 1,450 388 388
	BICO AUXILIAR Marcação no injector Fluxo calorífico nominal (kW) Fluxo calorífico reduzido (com segurança) (kW) Fluxo horário (g/h) Fluxo horário (l/h)	45 0,70 0,350 51 51	45 0,70 0,350 50 50	63 0,85 0,470 81 81	63 0,85 0,470 94 94
	TOTAL DA PLACA COM 2 BICOS DO GÁS DE 38 CM COM BICOS DE COROA TRIPLA E AUXILIAR Fluxo calorífico total (kW) Fluxo máximo (g/h) Fluxo máximo (l/h)	3,90 284 284	3,90 279 279	4,35 414 414	4,35 482 482
	BICO DE POTÊNCIA FORTE: BICO CENTRAL Marcação no injector Fluxo calorífico nominal (kW) Fluxo calorífico reduzido (com segurança) (kW) Fluxo horário (g/h) Fluxo horário (l/h)	49B 1,05 0,680 76 76	49B 1,05 0,680 75 75	74B 1,05 0,800 100 100	74B 1,05 0,800 116 116
Placa com 1 bico de potência forte DTG1138X*	BICO DE POTÊNCIA FORTE: BICO TOTAL Marcação no injector Fluxo calorífico nominal (kW) Fluxo calorífico reduzido (com segurança) (kW) Fluxo horário (g/h) Fluxo horário (l/h)	49B 5,60 2,700 407 407	63B 5,60 2,700 400 400	74B 5,95 2,850 567 567	97B 5,95 2,850 659 659

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



*Exemplo:
Indicação do injector 63*

INDICAÇÃO DOS INJECTORES

Placa de 38 cm com focos auxiliar + coroa tripla

Gás natural

45A

63

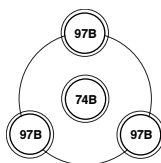
Gás butano/
Propano

90A

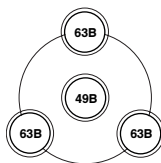
45

Placa de 38 cm com foco potência forte

Gás natural

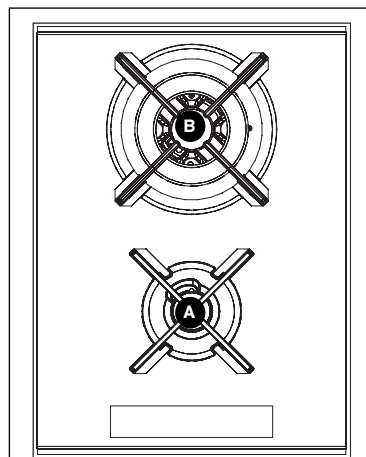


Gás Butano/Propano

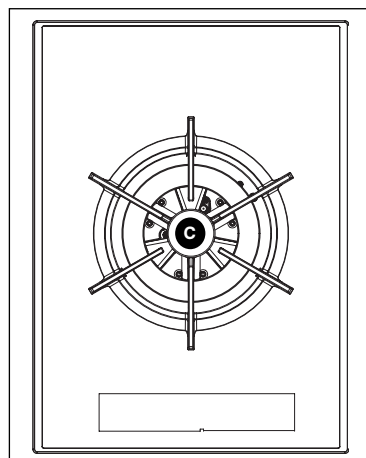


- **DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR**

Modelo com 2 bicos a gás com comandos electrónicos (DTG 1138*)



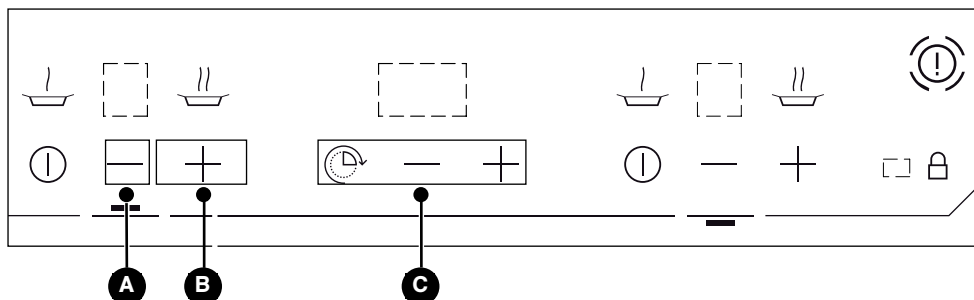
Modelo com 1 bico a gás de potência forte com comandos electrónicos (DTG 1008*)



- A** Foco auxiliar de 0,85 kW (*)
- B** Bico de coroa tripla 3,6 kW (*)
- C** Bico de potência forte de 6,1 kW (*)

(*) Potências obtidas com gás natural G20.

• **DESCRIÇÃO DOS COMANDOS** (modelo com 2 bicos DTG 1138*)



- A** Botões de ligar/desligar
- B** Botões da potência
- C** Botões do temporizador

- **LIGACÃO DOS BICOS DO GÁS**

Para utilizar um botão de funções...

Coloque o seu dedo bem direito e plano no botão escolhido, até que o visor indique a nova regulação.

Prima o botão da zona que pretende utilizar.

Uma visualização **0** intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Pode então escolher a potência desejada.

Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura apaga-se automaticamente.

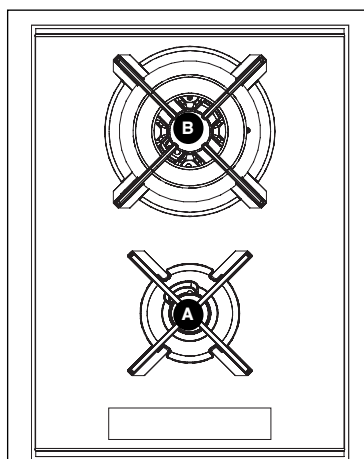
- **PARAGEM**

Prima o botão ① da zona utilizada ou o botão — da potência, até que apareça 0.

- **REGULAÇÃO DA POTÊNCIA**

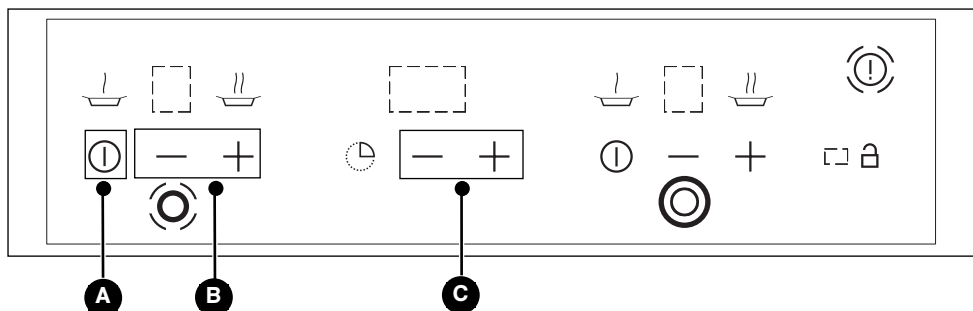
Prima o botão **+** ou **-** para regular o seu nível de potência de 1 a 9.

Aquando da colocação em funcionamento pode passar directamente para a potência máxima, premindo o botão **+** ou para potência mínima com o botão **-**.



 **Conselho**
- O aparelho está equipado com um temporizador. Relativamente ao seu funcionamento, consulte o parágrafo “Utilização do temporizador”.

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS (modelo com 1 bico de potência forte DTG 1008*)



A Botões de ligar/desligar

B Botões da potência

C Botões do temporizador

• LIGAÇÃO DOS BICOS DO GÁS

Para utilizar um botão de funções...

Coloque o seu dedo bem direito e plano no botão escolhido, até que o visor indique a nova regulação.

Quer utilize apenas o bico central (comandos da esquerda (○)), quer utilize todo o bico (bico central + coroa exterior (comandos da direita (○))).

Não pode utilizar a coroa exterior sozinha.

Os botões de acesso directo e **+** ou **-** nos comandos **C** afectam o bico central + a coroa exterior.

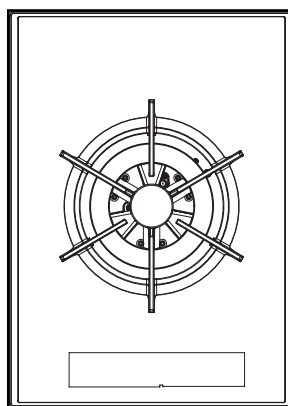
• PARAGEM

Prima o botão (○) da zona utilizada ou o botão **-** da potência, até que apareça 0.

• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima o botão **+** ou **-** para regular o seu nível de potência de 1 a 9.

Aquando da colocação em funcionamento pode passar directamente para a potência máxima, premindo o botão **+** ou para potência mínima com o botão **-**.



Conselho
- O aparelho está equipado com um temporizador. Relativamente ao seu funcionamento, consulte o parágrafo "Utilização do temporizador".

• LIGAÇÃO DOS FOCOS E AJUSTE DA POTÊNCIA

— **Selecione** o bico que deseja utilizar, premindo o dedo a direita e plano no botão

① correspondente (Imagem 01).

→ A apresentação da potência seleccionada indica **9** a piscar.

— **Escolha** a potência de aquecimento, premindo os botões:

— → Acesso à potência **9** (máximo) (imagem 02).

+ → Acesso à potência **1** (mínimo) (imagem 03).

→ Acesso à potência **3** (imagem 04).

→ Acesso à potência **5** (imagem 05).

A placa liga automaticamente. Pode ajustar a potência do foco, premindo os botões + ou -.

— **Bloqueio:** Prima o comando  (Imagem 06): Ouvirá um bip. Mantenha o dedo durante cerca de 3 segundos: São emitidos 2 bips e acende-se uma luz.

Os comandos ficam bloqueados, excepto o comando de ligar/desligar ① e o botão de desligar geral.

— **Desbloquear:** Prima cerca de 3 segundos no comando  Imagem 06).

O indicador desliga-se. Pode voltar a utilizar todos os comandos da placa.

— **Paragem geral:** Pode parar imediatamente os bicos do gás em funcionamento, utilizando o botão de paragem geral  Esta acção anula o bloqueio, caso este estivesse programado.

• Indicador de calor residual

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

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

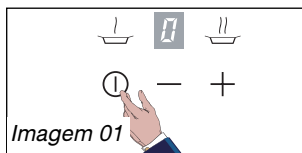


Imagem 01

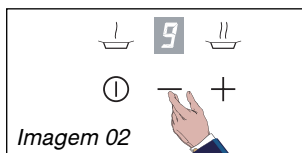


Imagem 02

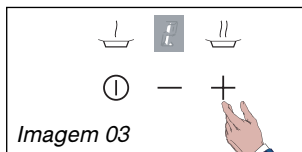


Imagem 03

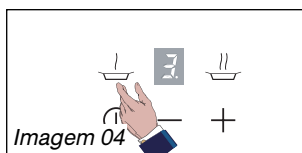


Imagem 04

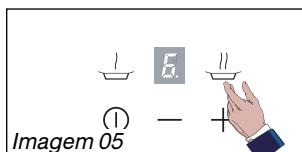


Imagem 05

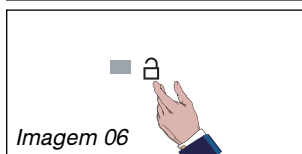


Imagem 06



Conselho

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



Atenção

— Em caso de extinção accidental (ex.: Correntes de ar), a sua placa vem equipada com um sistema de ligação automática. Este está limitado a 2 ligações automáticas no espaço de 10 segundos.

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

• UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR (modelo de 1 bico de potência forte a gás DTG 1008*)

Está disponível um temporizador rotativo (tempo máximo: 99 minutos) para todas as zonas de cozedura, sendo atribuído a uma zona de cozedura de cada vez, ao bico central ou ao bico completo (bico central + coroa exterior).

• Para utilizar o temporizador:

– Coloque a zona de cozedura em funcionamento e regule a potência.

– Defina o tempo, premindo o botão **+** ou **–**.

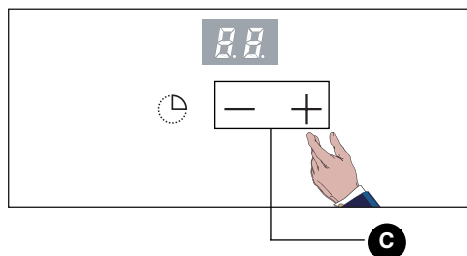
No final da cozedura, a zona desliga-se, o temporizador indica **00** e um bip de aviso é emitido.

• Para modificar as definições do programador de tempo:

– Defina o tempo, premindo o botão **+** ou **–** do programador de tempo.

• Para parar o temporizador:

– Prima durante vários segundos em simultâneo o botão **+** ou **–** do temporizador até **00**.



Conselho

– Nos comandos **C**, o temporizador comandará o bico completo (bico central + coroa exterior).

• UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR (modelo de 2 bicos a gás DTG*)

Está disponível um temporizador rotativo (tempo máximo: 99 minutos) para todas as zonas de cozedura, sendo atribuído a apenas uma zona de cozedura ou às duas de cada vez.

O temporizador só pode ser atribuído às zonas em funcionamento.

– Um temporizador atribuído a uma zona de cozedura é visível através do ponto no visor de indução de potência da zona de cozedura pretendida .

– Um ponto fixo no visor indica que um temporizador está activo na zona de cozedura pretendida. O tempo indicado no visor do temporizador corresponde à zona de cozedura visível através de um ponto intermitente no visor de indicação da potência.

• LIGAÇÃO

– **Ligue** a ou as zonas de cozedura e

– **regule** a potência, conforme indicado no capítulo anterior.

– **Active** o temporizador da zona de cozedura pretendida, premindo o botão .

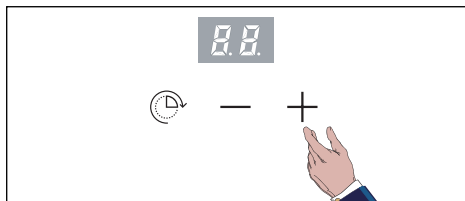
O visor do temporizador pisca em **00**.

Se tiver colocado antes os 2 bicos de gás em funcionamento, **certifique-se** de que o ponto intermitente se situa no visor de indicação de potência da zona de cozedura pretendida. Se tal não for o caso, **prima** uma segunda vez o botão .

– **Defina** o tempo pretendido (em minutos) premindo sucessivamente os botões **+** ou **-**.

O temporizador coloca-se em funcionamento.

Quando o tempo tiver terminado, o bico desliga-se, o visor do temporizador pisca em **00** e são emitidos bips sonoros descontínuos para o avisar do final da cozedura. Para parar os bips, **prima** um dos botões do temporizador.



• Para modificar as regulações do temporizador :

– **Posicione** o temporizador na zona de cozedura a modificar, premindo sucessivamente o botão . O ponto intermitente no visor de indicação de potência indica-lhe o bico que será considerado.

– **Prima** o botão **+** ou **-** do temporizador, a modificação é imediatamente efectuada.

• Para parar o temporizador:

– **Posicione** o temporizador na zona de cozedura a parar, premindo sucessivamente o botão .

O ponto intermitente no visor de indicação de potência indica-lhe o bico que será considerado.

– **Prima** durante vários segundos em simultâneo o botão **+** ou **-** do temporizador até **00**.



Atenção

- Durante o último minuto, a contagem decrescente é visualizada em segundos.
- Quando o tempo de cozedura termina, o bico desliga-se automaticamente (a chegada de gás ao bico é cortada).

• RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DE GÁS

- Qual o bico a utilizar de acordo com o seu recipiente?

PLACA COM 1 BICO COM CHAMA DE POTÊNCIA FORTE

Bico de potência forte	Bico central
20 a 30 cm	8 a 14 cm
Wok	Apurar

PLACA COM 2 BICOS

Bico de coroa tripla	Bico auxiliar
20 a 30 cm	8 a 14 cm
	Apurar

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

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

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

— Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

— Não utilize recipientes que ultrapassem as margens da placa de cozinha.

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



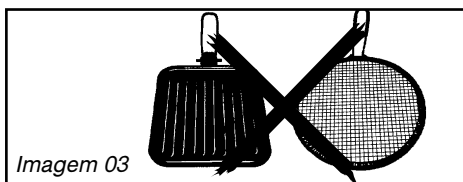
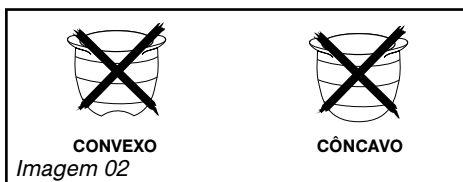
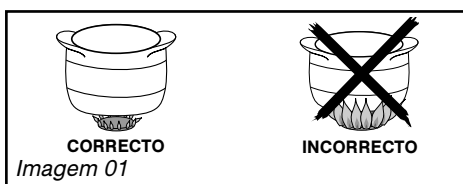
— Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de ventilação mecânica).

— O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo para uma placa com 2 bicos de

gás: potência total: 0,85 + 3,5 = 4,35 kW

4,35 kW x 2 = 8,70 m³/h de fluxo mínimo



— A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação.

Por isso, certifique-se de que a sua cozinha tem um bom sistema de ventilação.

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

• LIMPAR O SEU APARELHO

MANUTENÇÃO...	COMO LIMPAR?	PRODUTOS/ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Das velas e dos injectores	No caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlos duros (não metálica). O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza, tente não obstruí-lo, pois isso perturbaria o desempenho da placa. Em caso de obstrução, utilize uma agulha para desbloquear o injector.	. Escovinha de pêlo duro. . Alfinete.
Das grelhas e dos bicos de gás	Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxágue com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	. Detergente suave em creme para esfregar. . Esponja sanitária.
Da parte superior do vidro	- Limpe com água quente e enxágue. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.	- Esponja sanitária. - Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).



Atenção

- Nunca limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Coloque todos os comandos em zero.

- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos. Contacte o Serviço Pós-Venda.



Conselhos

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

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

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

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

CÓDIGOS DE ERRO	QUE SE PASSA?	O QUE FAZER?
➤ 2 sinais sonoros e depois apresentação de F1 - F3 no temporizador EE, depois apresentação de vários números e apagamento. ➤ Não consegue controlar a sua placa e o ecrã não indica nada. ➤ EE Aparece E4 e um dos indicadores luminosos do bico acende alguns segundos e depois desaparece.	➤ É o processo de ligação à alimentação da sua placa. ➤ Se tiver premido o botão de paragem geral ①. É normal. ➤ Corte de corrente. ➤ O seu bico não acende.	✓ Espere alguns segundos até que o ecrã em EE se desligue. ✓ A sua placa está pronta a ser utilizada. ✓ Verifique se tem electricidade. ✓ Se tiver electricidade e o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda. ✓ Verifique se o gás está bem aberto e se os bicos estão montados correctamente. ✓ Verifique se os injectores correspondem ao gás utilizado (consulte a tabela das características técnicas). ✓ Verifique se existem fálscas no bico correspondente. ✓ Após todas estas verificações, volte a ligar, premindo ①.
➤ EE aparece D2.	➤ Os bicos não funcionam. Problema no posicionamento do interruptor de mudança de gás.	✓ Verifique a posição do interruptor de mudança do gás e prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. Repita a ligação. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.
➤ EE aparece E2 e um dos indicadores luminosos do bico acende.	➤ Esse bico está inutilizável. ➤ No entanto, pode utilizar outro bico.	✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.
➤ EE aparece E7. Um dos indicadores luminosos acende, para assinalar o bico predefinido.	➤ Tem uma chama ou um corpo quente no elemento de segurança (termopar).	✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, corte o gás e contacte o Serviço Pós-Venda.
➤ EE aparece EE.	➤ A placa possui 2 predefinições.	✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, corte o gás e contacte o Serviço Pós-Venda.



Conselho

A apresentação de um código de erro bloqueia automaticamente a utilização do temporizador **EE**.

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

CÓDIGOS DE ERRO	QUE SE PASSA?	O QUE FAZER?
➤  apresenta E1 e um dos indicadores luminosos dos bicos acende.	➡ Esse bico está inutilizável. ➡ Pode utilizar outros bicos.	✓ A utilização a uma temperatura ambiente inferior a 10 °C pode bloquear temporariamente o funcionamento da placa. ✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.
➤  apresenta E1 ou uma série de —	➡ Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	✓ Verifique as condições de encastramento. ✓ Prima o botão de paragem geral do gás para apagar a apresentação E1. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.
➤  apresenta um problema do tipo E - d - C não mencionado acima.	➡ Os bicos não funcionam.	✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.

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

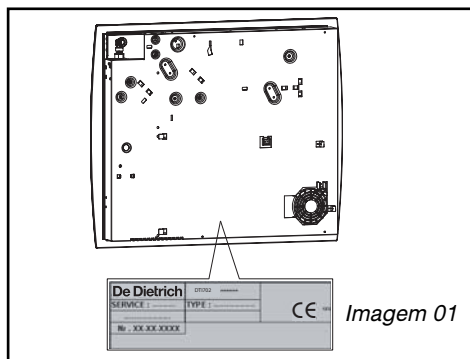
CÓDIGOS DE ERRO	O QUE FAZER?
▶ Acendimento dos bicos Não aparecem faíscas quando primo os botões.	✓ Verifique a ligação eléctrica da placa de cozinha. ✓ Verifique o estado das velas de acendimento. ✓ Verifique se os queimadores estão limpos e bem montados.
▶ Quando ligo um bico, aparecem faíscas em todos os bicos.	✓ É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
▶ Existem faíscas, mas os bicos não se acendem.	✓ Verifique se o tubo de alimentação do gás não está esmagado. ✓ Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2 metros. ✓ Verifique a abertura de chegada do gás. ✓ Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias. ✓ Se acaba de instalar a placa ou de substituir a botija do gás, carregue no botão e mantenha-o na posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos. ✓ Verifique se o injector não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha. ✓ Acenda o bico antes de colocar a panela.
▶ No mínimo, o bico desliga-se, ou as chamas são consideráveis.	✓ Evite correntes de ar fortes na unidade. ✓ Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (consulte a localização dos injectores no capítulo "Características do gás"). ✓ Nota: As placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural). ✓ Certifique-se de que o interruptor de mudança do gás está correctamente posicionado (consulte o parágrafo "Mudança do gás").
▶ As chamas têm um aspecto irregular.	✓ Verifique o estado dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc... ✓ Verifique se a botija tem gás suficiente.

	PREPARAÇÕES	TEMPO	COROA TRIPLA	AUXILIAR
SOPAS	Caldos Sopas de legumes espessas	8-10 minutos	X	
PEIXE	Molho de escabeche Grelhado	8-10 minutos 8-10 minutos	X	
MOLHOS	Holandês, bearnês Bechamel, aurora	10 minutos		X X
LEGUMES	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates à moda provençal Batatas alouradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X	
CARNE	Bifes Guisado de vitela, Osso-bucco Escalopes fritos Tournedós	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X	
FRITOS	Batatas fritas Rissóis		X X	
SOBREMESAS	Arroz doce Compotas de fruta Crepes Chocolate Creme inglês Café (cafeteira pequena)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos		X X X

	PREPARAÇÕES	TEMPO	POTÊNCIA FORTE	BICO CENTRAL
SOPAS	Caldos Sopas de legumes espessas	8-10 minutos	X	
PEIXE	Molho de escabeche Grelhado	8-10 minutos 8-10 minutos	X X	
MOLHOS	Holandês, bearnês Bechamel, aurora	10 minutos		X X
LEGUMES	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates à moda provençal Batatas alouradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X	X X
CARNE	Bifes Guisado de vitela, Osso-bucco Escalopes fritos Tournedós	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X	X
FRITOS	Batatas fritas Rissóis		X X	
SOBREMESAS	Arroz doce Compotas de fruta Crepes Chocolate Creme inglês Café (cafeteira pequena)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos	X	X X X X X
VARIANTES	Paelha	25 minutos		X

• INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (*Imagem 01*).



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de **peças sobresselentes certificadas de origem**.



FR 02

EN 34

ES 66 *Liebe Kundin, lieber Kunde,*

PT 102 *beim Entdecken der De Dietrich Produkte werden einzigartige Empfindungen wach, die nur durch Wertgegenstände hervorgerufen werden können.*

DE 134

Die Anziehungskraft entsteht schon beim ersten Hinsehen. Das hochwertige Design zeigt sich in zeitloser Ästhetik und sorgfältiger Verarbeitung, was jedem Gerät ein elegantes und raffiniertes Aussehen verleiht - in perfekter Abstimmung mit den anderen Geräten.

Der Wunsch es zu berühren wird übermächtig. Das De Dietrich Design besticht durch seine widerstandsfähigen und hochwertigen Materialien.

Durch die Kombination hochentwickelter Technologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die alle Gourmets teilen.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und würden uns über Anregungen freuen. Gerne beantworten wir auch Ihre Fragen, die Sie im Internet an unseren Verbraucherservice stellen können.

Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Gerät bitte unter www.de-dietrich.com.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

De Dietrich

Sämtliche Informationen zu der Marke finden Sie unter www.de-dietrich.com

Besuchen Sie die Ausstellung De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris, VIII. Arrondissement

Geöffnet von Dienstag bis Samstag, von 10:00 bis 19:00 Uhr.

Verbraucherservice 0892 02 88 04.

1/ FÜR DEN BENUTZER	
• Sicherheitshinweis	136
• Umweltschutz	137
• Beschreibung des Kochfelds	138
2 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes	139
• Vor der Installation	139
• Einbauhinweise	140
• Einbau in ein Möbel mit Tür oder Schublade	140
• Elektrischer Anschluss	142
• Gasanschluss	143
• Wechsel der Gasart	145
3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Beschreibung der Oberseite (2-flammiges Modell mit Elektroniksteuerung)	153
(1-flammiges Modell mit Hochleistungsbrenner mit Elektroniksteuerung)	153
• Inbetriebnahme der Gasbrenner	154
• Ausschalten	154
• Leistungsregelung	154
• Beschreibung der Bedientasten (Modell mit 1-flammigem Hochleistungsbrenner)	155
• Inbetriebnahme der Gasbrenner	155
• Ausschalten	155
• Leistungsregelung	155
• Einschalten der Zonen und Leistungsregelung	156
• Nutzung der Zeitschaltuhr (Modell mit 1-flammigem Hochleistungsbrenner)	157
• Nutzung der Zeitschaltuhr (2-flammiges Modell)	158
• Für Gasbrenner geeignetes Kochgeschirr	159
4 / LAUFENDE PFLEGE DES GERÄTS	
• Pflege des Geräts	160
5 / KLEINE FEHLER UND STÖRUNGEN	163
6 / KOCHLEITFADEN	
• Kochleitfaden für Kochfeld mit 2 Brennern	164
• Kochleitfaden für Kochfeld mit 1-flammigem Hochleistungsbrenner	164
7 / KUNDENDIENST	
• Reparaturarbeiten	165
8 / ALLGEMEINE GARANTIEBESTIMMUNGEN	
.....	166

**Wichtig**

Diese Gebrauchsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Gebrauchsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• SICHERHEITSHINWEISE

– Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung entwickelt.

– Um die ständige Verbesserung unserer Produkte bemüht, behalten wir uns das Recht vor, die technischen, funktionellen oder ästhetischen, mit dem technischen Fortschritt verbundenen Eigenschaften zu verändern.

– Dieses Gerät ist unter Beachtung der geltenden Vorschriften einzubauen und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Einbau und der Inbetriebnahme des Gerätes.

– Die Garvorgänge müssen unter Aufsicht erfolgen.

– Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Das Gerät ist nicht an eine Abzugsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss nach den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung zu widmen.

– Im Möbel unter dem Kochfeld keine HAUSHALTSPRODUKTE oder ENTZÜNDLICHE STOFFE (Spray oder Druckbehälter wie auch Papier, Kochbücher usw.) aufbewahren.

– Wenn Sie eine Schublade unter dem Kochfeld nutzen, raten wir davon ab, sie zur Aufbewahrung hitzeempfindlicher Gegenstände (Plastik, Papier, Spraydosen usw.) zu nutzen.

– Ihr Kochfeld muss vor jedem Eingriff von seinen Energiequellen (Strom und Gas) getrennt werden.

– Beim Anschluss elektrischer Geräte an eine Steckdose in Herdnähe sicher stellen, dass das Stromkabel nicht mit warmen Kochzonen in Berührung kommen kann.

– Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Haupthahn der Gasleitung oder den Hahn an der Butan- oder Propan-Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.

– Diese Kochfelder tragen die CE-Kennzeichnung.

– Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

– Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -druck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.

– Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlich, sensorisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder wurden zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

– Dieses Kochfeld entspricht der Norm EN 60335-2-6 in Bezug auf die Erhitzung von Möbeln und Klasse 3 in Bezug auf die Installation (gemäß Norm EN 30-1-1).

**Achtung**

– Die Einstellungsbedingungen stehen auf einem Etikett in einer Tüte oder auf der Verpackung.

– Für das spätere leichte Auffinden der Produktreferenzen des Geräts raten wir, sie auf der Seite "Kundendienst und Kundenbeziehungen" zu notieren (auf dieser Seite wird auch erklärt, wo sich diese Angaben auf Ihrem Gerät befinden).

– Wenn die Fläche einen Riss aufweist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• UMWELTSCHUTZ

– Das Verpackungsmaterial dieses Geräts ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

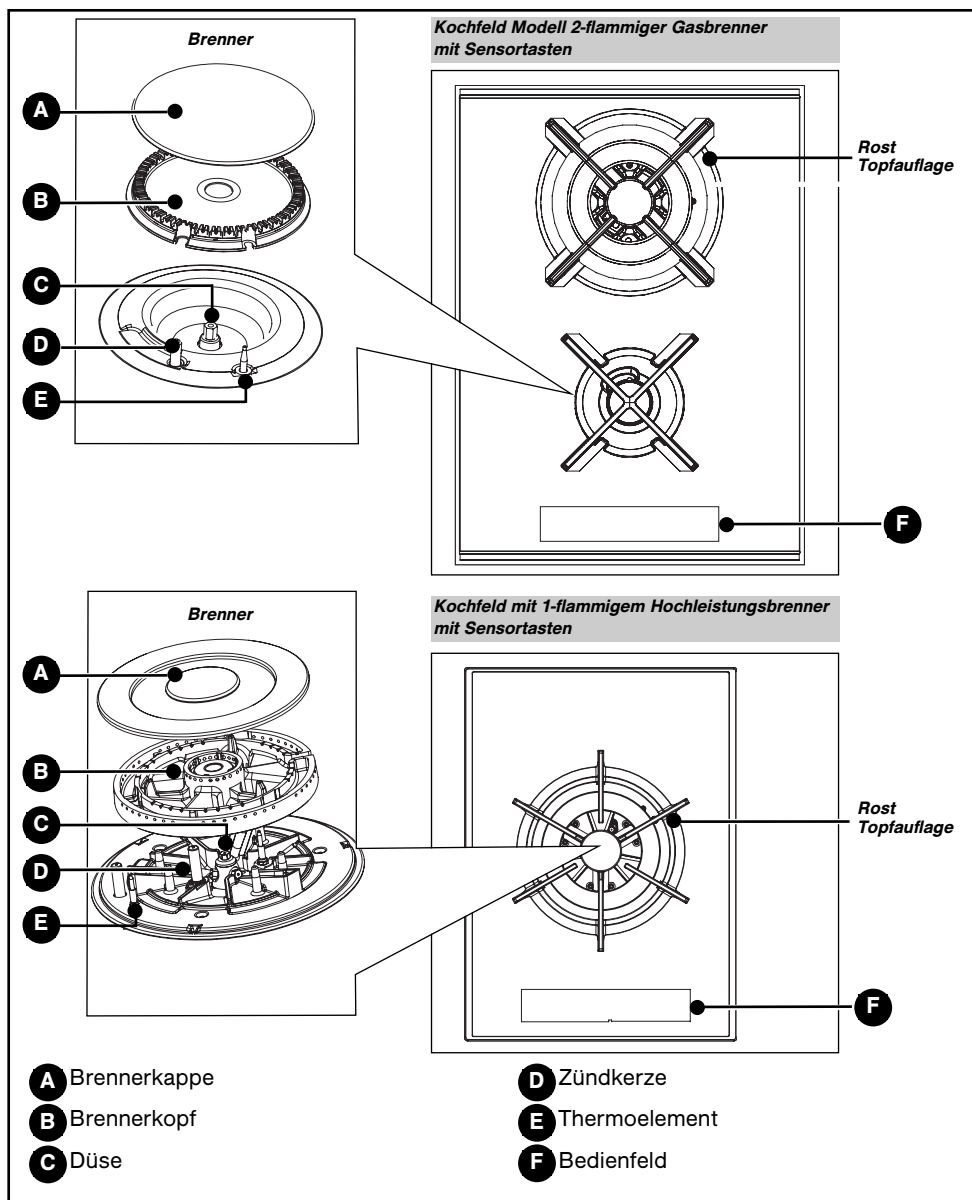


In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass in Mitgliedstaaten der Europäischen Union Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom

Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Beachtung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• BESCHREIBUNG DES KOCHFELDS



Hinweis

Diese Montage- und Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann leicht von den vorstehenden Beschreibungen und von der Ausstattung abweichen.

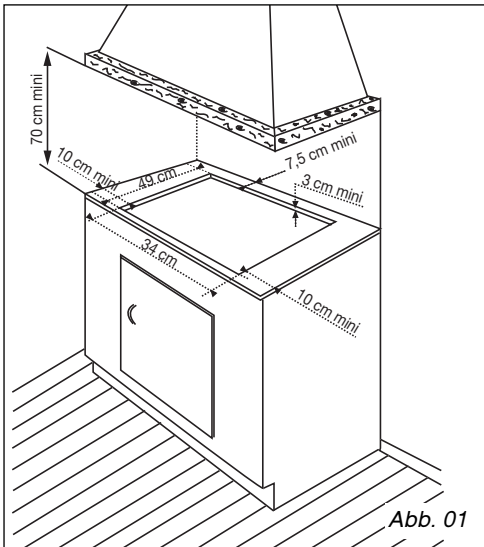


Abb. 01

GERÄT			
MODELL	BREITE	TIEFE	STÄRKE
Möbel-ausschnitt	34 cm	49 cm	je nach Möbelstück
Maße über alles oberhalb der Arbeitsplatte	38 cm	52 cm	5 cm
Maße über alles unterhalb der Arbeitsplatte	34 cm	48 cm	5,1 cm

• WAHL DES AUFSTELLUNG-SORTES

Das Kochfeld muss in eine mindestens 3 cm dicke, hitzebeständige oder mit einem hitzebeständigen Material beschichteten Platte eines Einbaumöbels eingebaut werden.

Um die Handhabung der Kochutensilien nicht zu behindern, muss links und rechts ein Abstand von 30 cm zwischen Kochfeld und Möbel oder Wand eingehalten werden.

Wenn sich unter dem Kochfeld eine waagerechte Abtrennung befindet, **muss** diese zur Arbeitsplatte einen Mindestabstand von 100 bis 150 mm aufweisen. In keinem Fall Spraydosen oder Druckbehälter im Bereich unter dem Kochfeld aufbewahren.

• VOR DER INSTALLATION

des Geräts die Schaumdichtung **außen um den Rand** kleben, damit Gehäuse und Arbeitsplatte dicht abschließen (Abb. 02).

1- Die Topfauflageroste, die Brennerkappen und Brennerköpfe entfernen und sich merken, wohin sie gehören.

2- Das Kochfeld umdrehen und vorsichtig über die Aussparung im Möbel legen, um die Zündkerzen nicht zu beschädigen.

3- Die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung **außen um den Rahmen** kleben. Diese Dichtung gewährleistet die Abdichtung zwischen Glasfeld und Arbeitsplatte.

4- Brennerköpfe, Brennerkappen und Roste wieder auflegen.

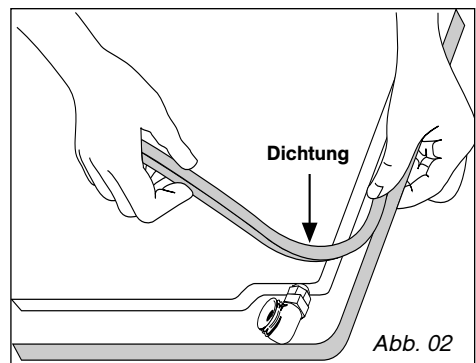
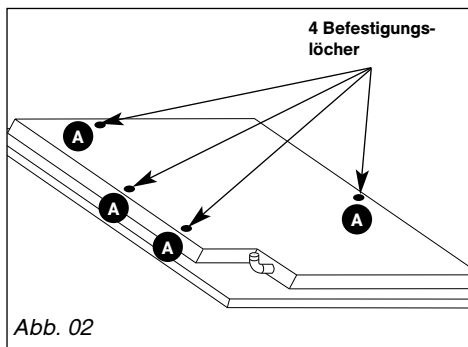
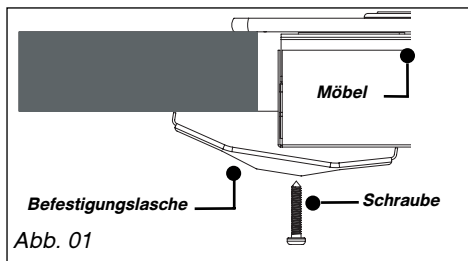
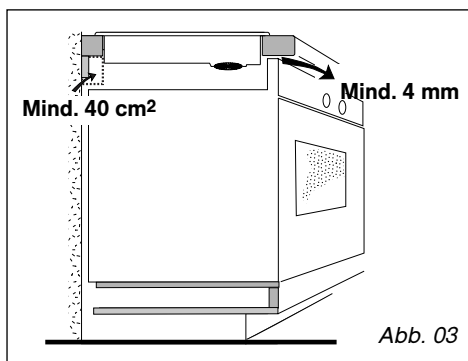


Abb. 02

• EINBAUHINWEISE



A Befestigungsbohrungen



– Wenn Sie wollen, können Sie Ihr Kochfeld mit den mitgelieferten Befestigungslaschen mit den dazugehörigen vier Schrauben an den Ecken des Gehäuses befestigen (Abb. 02). **Unbedingt die dafür vorgesehenen Bohrungen gemäß obenstehender Abbildung verwenden (Abb. 01).**

– Wenn die Befestigungslasche anfängt sich zu verbiegen, die Schrauben nicht weiter anziehen.

Keinen Akkuschrauber verwenden.

– Das Kochfeld in den Ausschnitt des Einbaumöbels legen und nach vorne ziehen.

– Topfauflageroste, Brennerkappen und Brennerköpfe einsetzen.

– Das Netzkabel des Kochfelds an die Elektroinstallation Ihrer Küche anschließen (s. Abschnitt **“Elektrischer Anschluss”**).

EINBAU IN EIN MÖBEL MIT TÜR ODER SCHUBLADE

Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut werden soll, muss dieser sich in niedriger Position befinden.

Es wird davon abgeraten, das Kochfeld über einem Backofen einzubauen, dessen Belüftung nicht über die Vorderseite erfolgt.

An der rechten oder linken Seite des Backofenmöbels für eine Belüftungsöffnung von 40 cm² sorgen.



Achtung

– Die Sicherungen des Kochfelds sind nicht für eine gleichzeitige Nutzung von Kochfeld und Backofen im Pyrolysemodus ausgelegt.

• ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Kochfeld muss an das einphasige 220-240 V~ Netz über eine Steckdose mit 2 Polen + Erdung gemäß IEC Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltvorrichtung nach den geltenden Einbauvorschriften angeschlossen werden.

Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

ZU VERWENDENDER KABELQUERSCHNITT	
	220-240 V~ - 50 Hz
Kabel H05V2v2f	3 Leiter, davon 1 für die Erdung
Leiterquerschnitt in mm ²	1
Sicherung	10 A



Achtung

– Der Schutzleiter (grün/gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes angeschlossen und muss mit der Erdungsklemme  der Installation verbunden werden.

– Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

• GASANSCHLUSS

• Vorbemerkungen

Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird oder die Nähe anderer heizender Teile zur Erhitzung des Anschlusses führen könnte, muss der Anschluss unbedingt über ein festes Rohr erfolgen.

Wird ein Schlauch oder ein flexibles Rohr (bei Butangas) verwendet, darf es nicht mit einem beweglichen Teil des Möbels in Berührung kommen oder durch eine Stelle geführt werden, die hinterher schwer zugänglich ist.

Die Ausführung des Gasanschlusses muss den Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.



Achtung

– Die Anschlussleitung muss über die gesamte Länge sichtbar sein und vor Ablauf der Nutzungsdauer (auf der Leitung vermerkt) ausgetauscht werden.

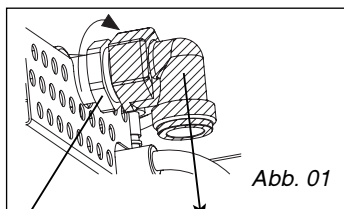
– Überprüfen Sie unabhängig von der Anschlussart nach der Installation die Dichtigkeit mit Seifenwasser.



Achtung

Wenn Sie beim Gasanschluss Ihres Kochfelds die Ausrichtung des am Gerät angebrachten Bogens ändern müssen:

- ① Den Bogen festhalten und die Mutter losschrauben (Abb. 1).
- ② Die Dichtung (in der Tüte mitgeliefert) austauschen.
- ③ Die Mutter wieder festschrauben. Dabei den Bogen in der gewünschten Position festhalten und ein Drehmoment von 17 Nm nicht überschreiten (Abb. 2).



Mutter

Bogen

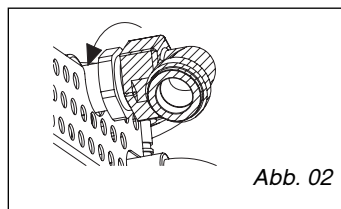


Abb. 02

• GASANSCHLUSS

Die Ausführung des Gasanschlusses muss den Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

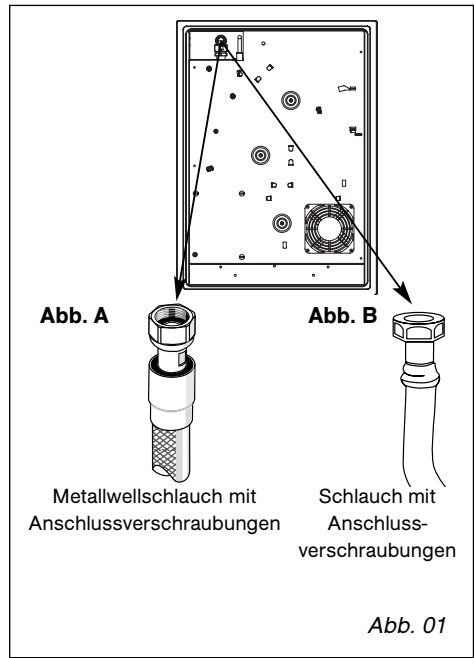
• **Gasversorgung über die Erdgasleitung**

Aus Sicherheitsgründen besteht nur die Auswahl zwischen den folgenden 3 Anschlussarten:

– **Anschluss mit festem Rohr** aus Kupfer mit Anschlussverschraubungen (Gasnormbezeichnung G1/2). Der Anschluss muss direkt am Ende des am Gerät befindlichen Bogens erfolgen.

– **Anschluss mit einem Metallwellschlauch** (Edelstahl) **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-121) von unbegrenzter Lebensdauer (Abb. A).

– **Anschluss mit einem Schlauch** aus verstärktem Gummi **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-103), dessen Lebensdauer 10 Jahre beträgt (Abb. B).



• Gas aus der Flasche oder aus einem Tank (Butan-/Propangas)

Aus Sicherheitsgründen besteht nur die Auswahl zwischen den folgenden 3 Anschlussarten:

– **Anschluss mit festem Rohr** aus Kupfer mit Anschlussverschraubungen (Gasnormbezeichnung G1/2). Der Anschluss muss direkt am Ende des am Gerät befindlichen Bogens erfolgen.

– **Anschluss mit einem Metallwellschlauch** (Edelstahl) **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-125) von unbegrenzter Lebensdauer (Abb. 01).

– **Anschluss mit einem Schlauch** aus verstärktem Gummi **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-112) dessen Lebensdauer 10 Jahre beträgt (Abb. 02).

In einer vorhandenen Installation kann ein Schlauch mit Rohrschellen (gemäß der Norm XP D 36-110) mit einer Lebensdauer von 5 Jahren verwendet werden. In diesem Fall muss ein Schlauchstutzen verwendet werden und ein Dichtring zwischen Schlauchstutzen und Rohrbogen des Kochfelds eingesetzt werden (Abb. 03).



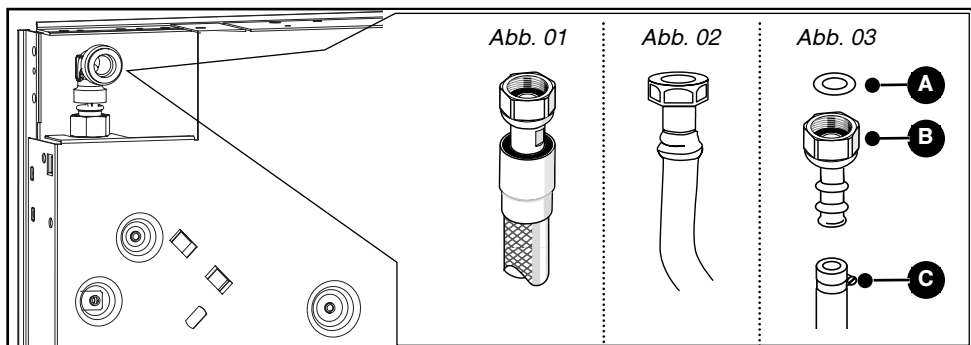
Hinweis

Schlauchstutzen und Dichtring können beim Kundendienst bezogen werden.



Achtung

Den Schlauchstutzen mit einem Drehmoment von max. 25 Nm anziehen.



- A** Dichtring (nicht Bestandteil der Lieferung)
- B** Schlauchstutzen (nicht Bestandteil der Lieferung)
- C** Rohrschelle (nicht Bestandteil der Lieferung)



Achtung

Alle biegsamen Rohre und Schläuche mit begrenzter Lebensdauer dürfen 2 Meter Länge nicht überschreiten und müssen über die gesamte Länge kontrollierbar sein. Sie müssen vor dem maximalen Nutzungsdatum (auf dem Schlauch vermerkt) ausgetauscht werden. Überprüfen Sie unabhängig von der Anschlussart nach der Installation die Dichtigkeit mit Seifenwasser.

In Frankreich ist der Einsatz eines Rohrs oder Schlauchs mit dem Stempelaufdruck NF Gaz vorgeschrieben



• WECHSEL DER GASART



Achtung

Das Gerät ist bei der Lieferung auf Erdgas voreingestellt.

Die für eine Umstellung auf Butan/Propan erforderlichen Düsen befinden sich im selben Beutel wie die Bedienungsanleitung.

• Umschaltung von Erdgas auf Butan-/Propangas

Bei diesem Vorgang sind **VOR JEDEM ANSCHLUSS** nacheinander folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

- ❶ Den Schalter für die Umstellung auf eine andere Gasart umlegen.
- ❷ Den Gasanschluss anpassen.
- ❸ Die Düsen austauschen.
- ❹ Anschluss an die Stromversorgung.

❶ Den Schalter für die Umstellung auf eine andere Gasart umlegen.

Ihr Gerät wird mit Butan-/Propangas versorgt. Der Schalter zur Umstellung auf eine andere Gasart an der Vorderseite rechts des Kochfeldes muss auf Butan/Propan umgelegt werden (Abb. 01).

❷ Den Gasanschluss des Kochfelds an die neue Gaseinstellung anpassen. Siehe Abschnitt "Gasanschluss".

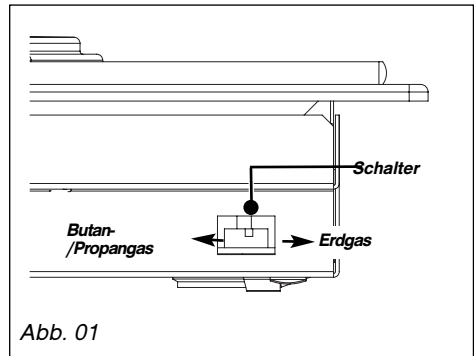


Abb. 01

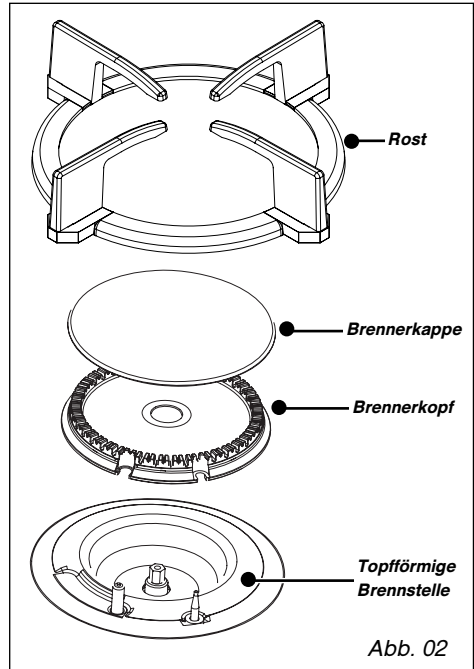


Abb. 02

• WECHSEL DER GASART (FORTSETZUNG)

2-flammiges Kochfeld

3 Düsen austauschen, dabei folgendermaßen vorgehen:

– Roste, Brennerkappen und Köpfe aller Brenner **abnehmen**.

– Mit dem mitgelieferten Schlüssel die Düsen im unteren Bereich jeder topfförmigen Brennstelle **abschrauben** und entfernen (Abb. 01).

– Durch die passenden Gasdüsen entsprechend der Kennzeichnung der Düsen und der Tabelle der Gasmerkmale am Kapitelende **ersetzen**; dazu:

– Erst von Hand **schrauben**, bis die Düse blockiert.

– Den Schlüssel auf die Düse **setzen**.

– An der angegebenen Stelle mit einem Bleistift einen Strich auf der Kochstelle **ziehen** (Abb. 02).

– Den Schlüssel im Uhrzeigersinn **drehen**, bis dieser Strich auf der anderen Seite erscheint (Abb. 03).



Achtung

Diesen Strich nicht überschreiten, da sonst das Produkt beschädigt wird.

– Brennerkopf, Brennerkappe und Rost wieder **einbauen**.

4 Das Stromkabel des Kochfelds an das einphasige Stromnetz **anschließen** (220-240 V~). Siehe Abschnitt "Gasanschluss".

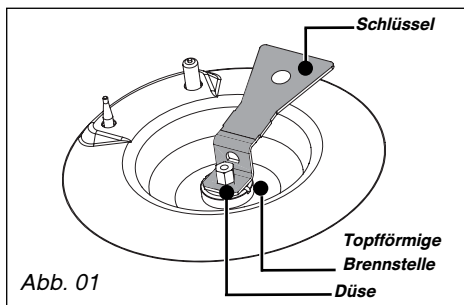


Abb. 01

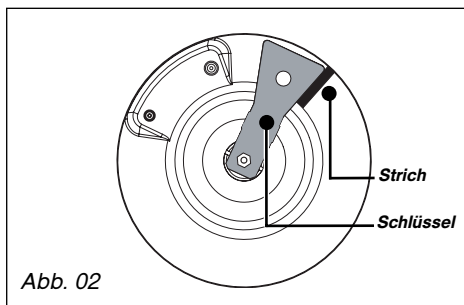


Abb. 02

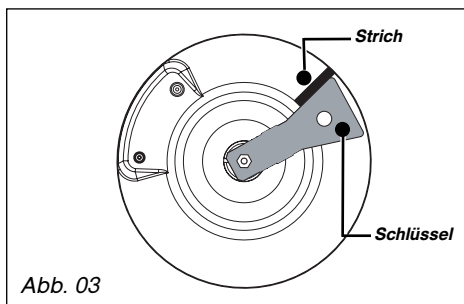


Abb. 03



Achtung

Die Düse mit einem Drehmoment von max. 4 Nm festschrauben.

Diesen Wert nicht überschreiten, da sonst das Produkt beschädigt wird.

• WECHSEL DER GASART (FORTSETZUNG)

• Umschaltung von Erdgas auf Butan-/Propangas

1-flammiges Kochfeld (Hochleistungsbrenner)

DIE DÜSEN AUSTAUSCHEN, dabei folgendermaßen vorgehen:

– Rost, Brennerkappe und Brennerkopf **abnehmen**.

– Mit einem flachen Schraubenschlüssel (Nr. 10) die mittlere Düse im Topf **losschrauben** (s. **A**), mit einem flachen Schraubenschlüssel (Nr. 7) die 3 um die mittlere Düse liegenden Düsen (s. **B**) lösen (Abb. 02).

– Durch die passenden Gasdüsen entsprechend der Kennzeichnung der Düsen und der Tabelle der Gasmerkmale am Kapitelende **ersetzen**; dazu:

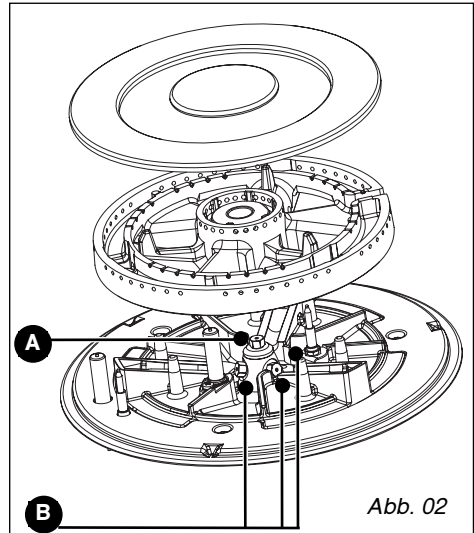
– Erst von Hand **schrauben**, bis die Düse blockiert.

– Den entsprechenden Schlüssel auf die Düse **setzen**.

– Den Schlüssel im Uhrzeigersinn **drehen**.

– Brennerkopf, Brennerkappe und Rost wieder **einbauen**.

– Das Stromkabel des Kochfelds an das einphasige Stromnetz **anschließen** (220-240 V.). Siehe Abschnitt "Gasanschluss".



Achtung

Die Düse mit einem Drehmoment von max. 4 Nm festschrauben. Diesen Wert nicht überschreiten, da sonst das Produkt beschädigt wird.



Hinweis

- Bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart das der neuen Gasart entsprechende Kästchen in der Tüte ankreuzen. Siehe den entsprechenden Abschnitt "Gasanschluss".

DERZEIT IST DAS KOCHFELD AUF DEN BETRIEB MIT BUTAN-/PROPANGAS EINGESTELLT.

• WECHSEL DER GASART (FORTSETZUNG)

• Umschaltung von Butan-/Propangas auf Erdgas

Bei diesem Vorgang **SIND VOR DEM ANSCHLUSS** nacheinander folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

- ❶ Den Schalter für die Umstellung auf eine andere Gasart umlegen.
- ❷ Den Gasanschluss anpassen.
- ❸ Die Düsen austauschen.
- ❹ Anschluss an die Stromversorgung.

❶ Den Schalter für die Umstellung auf eine andere Gasart umlegen.

Ihr Gerät wird mit Butan-/Propangas versorgt. Der Schalter zur Umstellung auf eine andere Gasart an der Vorderseite rechts des Kochfeldes muss auf Butan/Propan umgelegt werden (Abb. 01).

❷ Den Gasanschluss des Kochfeldes an die neue Gaseinstellung anpassen. Siehe Abschnitt "Gasanschluss".

2-flammiges Kochfeld

❸ – Düsen austauschen, dabei folgendermaßen vorgehen:

– Roste, Brennerkappen und Köpfe aller Brenner **abnehmen**.

– Mit dem mitgelieferten Schlüssel die Düsen im unteren Bereich jeder topfförmigen Brennstelle abschrauben und **entfernen** (Abb. 02).

– Durch die passenden Gasdüsen entsprechend der Kennzeichnung der Düsen und der Tabelle der Gasmerkmale am Kapitelende **ersetzen**; dazu:

– Erst von Hand **schrauben**, bis die Düse blockiert.

– Den entsprechenden Schlüssel auf die Düse **setzen**.

– An der angegebenen Stelle mit einem Bleistift einen Strich auf der Kochstelle **ziehen** (Abb. 02).

– Den Schlüssel im Uhrzeigersinn **drehen**, bis dieser Strich auf der anderen Seite erscheint (Abb. 03).

– Brennerkopf, Brennerkappe und Rost wieder **einbauen**.

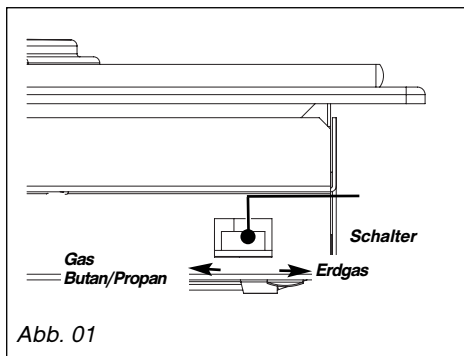


Abb. 01

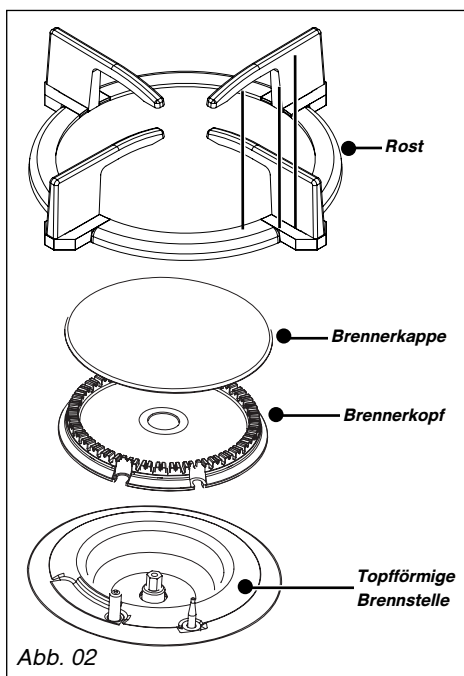


Abb. 02

❹ Das Stromkabel des Kochfeldes an das einphasige Stromnetz **anschießen** (220-240 V~). Siehe Abschnitt "Gasanschluss".



Achtung
Die Düse mit einem Drehmoment von **max. 4 Nm festschrauben**. Diesen Wert nicht überschreiten, da sonst das Produkt beschädigt wird.

• WECHSEL DER GASART (FORTSETZUNG)

• Umschaltung von Butan-/ Propangas auf Erdgas

1-flammiges Kochfeld (Hochleistungsbrenner)

DIE DÜSEN AUSTAUSCHEN, dabei folgendermaßen vorgehen:

– Rost, Brennerkappe und Brennerkopf **abnehmen**.

– Mit einem flachen Schraubenschlüssel (Nr. 10) die mittlere Düse im Topf **losschrauben** (s. **A**), mit einem flachen Schraubenschlüssel (Nr. 7) die 3 um die mittlere Düse liegenden Düsen (s. **B**) lösen (Abb. 02).

– Durch die passenden Gasdüsen entsprechend der Kennzeichnung der Düsen und der Tabelle der Gasmerkmale am Kapitelende **ersetzen**; dazu:

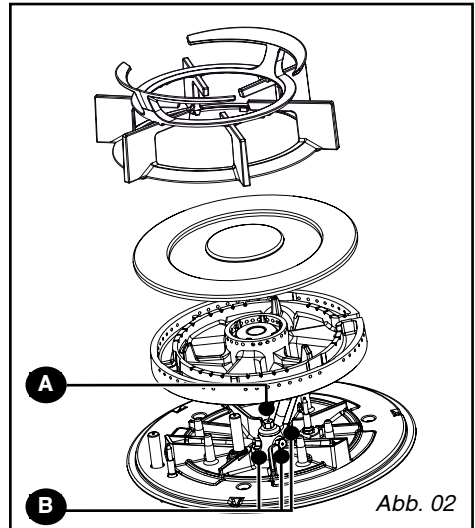
– Erst von Hand **schrauben**, bis die Düse blockiert.

– Den entsprechenden Schlüssel auf die Düse **setzen**.

– Den Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen.

– Brennerkopf, Brennerkappe und Rost wieder **einbauen**.

– Das Stromkabel des Kochfelds an das einphasige Stromnetz **anschließen** (220-240 V_~). Siehe Kapitel "Gasanschluss".



Achtung

Die Düse mit einem Drehmoment von max. 4 Nm festschrauben. Diesen Wert nicht überschreiten, da sonst das Produkt beschädigt wird.



Hinweis

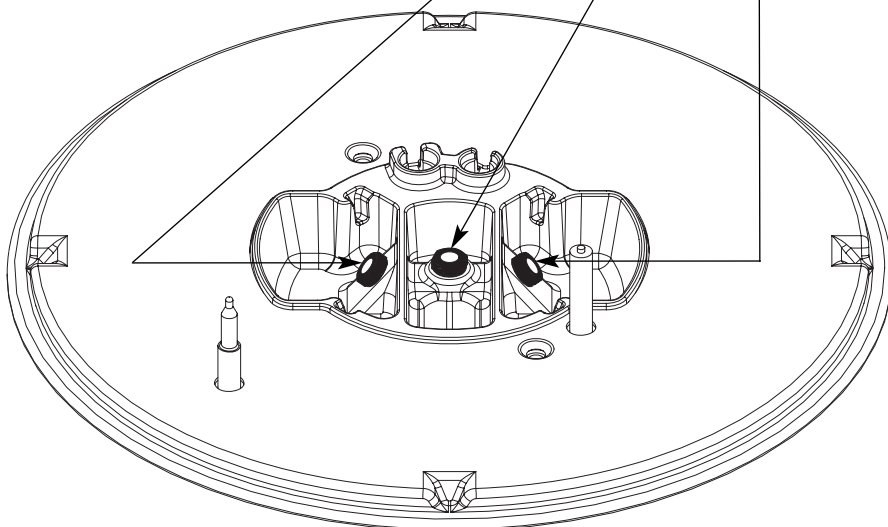
Bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart das der neuen Gasart entsprechende Kästchen in der Tüte ankreuzen. Siehe Abschnitt "Gasanschluss".

DERZEIT IST DAS KOCHFELD AUF DEN BETRIEB MIT BUTAN-/PROPANGAS EINGESTELLT.

- *Kennzeichnung der Düsen*

DÜSENKENNZEICHNUNG DER DREIKREISBRENNER

Erdgas	092	55B	092
Butan-/Propangas	60	37	60



• Gaskennndaten

		FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
2-flammiges Gaskochfeld DTG1138X*	Gerät für Betrieb mit:	Butan	Propan	Erd- gas	Erd- gas
	FR Kat.: I12E+3+ CH - ES - IT - PT Kat.: I12H3+ CY - EE - PL Kat.: I12H3B/P LT Kat.: I2H	G30	G31	G20	G25
	Stündliche Leistung nachstehend: bei 15 °C und 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
	DREIKREISBRENNER Kennzeichnung auf der Gasdüse	90A	90A	45A	45A
	Nominale Wärmeleistung (kW)	3,20	3,20	3,50	3,50
	Verringerte Wärmeleistung (kW)	1,650		1,450	1,450
	Stündliche Leistung (g/h)	233	229		
	Stündliche Leistung (l/h)			333	388
	HILFSBRENNER Kennzeichnung auf der Gasdüse	45	45	63	63
	Nominale Wärmeleistung (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Kochfeld mit 1-flammigem Hochleistungsbrenner DTG1138X*	Verringerte Wärmeleistung (mit Sicherheit) (kW)	0,350		0,470	0,470
	Stündliche Leistung (g/h)	51	50		
	Stündliche Leistung (l/h)			81	94
	2-FLAMMIGER GASBRENNER 38 CM GESAMT MIT DREIKREIS- UND HILFSBRENNER				
	Gesamtwärmeleistung (kW)	3,90	3,90	4,35	4,35
	Maximale Leistung (g/h)	284	279		
				414	482
	HOCHLEISTUNGSBRENNER: BRENNER MITTIG Kennzeichnung auf der Gasdüse	49B	49B	74B	74B
	Nominale Wärmeleistung (kW)	1,05	1,05	1,05	1,05
	Verringerte Wärmeleistung (mit Sicherheit) (kW)	0,680		0,800	0,800
	Stündliche Leistung (g/h)	76	75		
	Stündliche Leistung (l/h)			100	116
	HOCHLEISTUNGSBRENNER: BRENNER GESAMT Kennzeichnung auf der Düse	49B	63B	74B	97B
	Nominale Wärmeleistung (kW)	5,60	5,60	5,95	5,95
	Verringerte Wärmeleistung (mit Sicherheit) (kW)	2,700		2,850	2,850
	Stündliche Leistung (g/h)	407	400		
	Stündliche Leistung (l/h)			567	659

In der nachstehenden Darstellung ist der Einbauort der Gasdüsen je nach Gasart angegeben.

Die entsprechenden Ziffern stehen auf der Düse.



*Beispiel:
Kennzeichnung Düse 63*

KENNZEICHNUNG DER DÜSEN

Kocfeld 38 cm mit Hilfskochzone + Dreikreiszone

Erdgas

45A

63

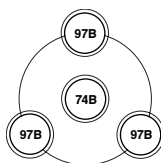
Butan-/
Propangas

90A

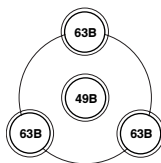
45

Kocfeld 38 cm mit Hochleistungszone

Erdgas

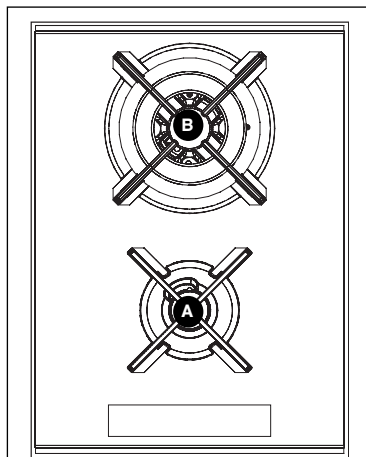


Butan-/Propangas

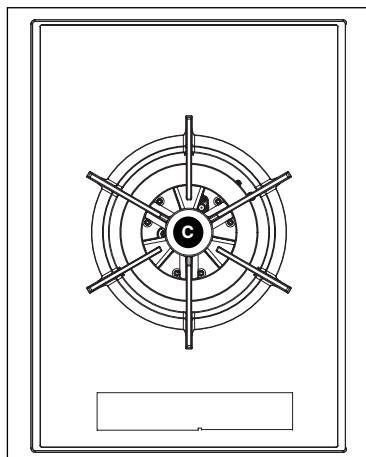


• **BESCHREIBUNG DER OBERSEITE**

**2-flammiges Modell mit Elektroniksteuerung
(DTG 1138*)**



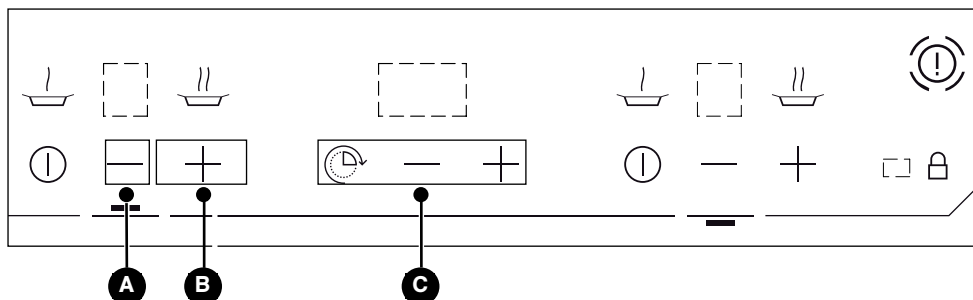
**1-flammiges Modell mit Hochleistungsbrenner mit
Elektroniksteuerung (DTG 1008*)**



- A** Hilfsbrenner 0,85 kW (*)
- B** Dreikreisbrenner 3,6 kW (*)
- C** Hochleistungsbrenner 6,1 kW (*)

(*) Mit Erdgas G20 erreichte Kochleistung.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENTASTEN (2-flammiges Modell DTG 1138*)



- A** Ein-/Aus-Tasten
- B** Leistungstasten
- C** Tasten der Zeitschaltuhr

• INBETRIEBNAHME DER GASBRENNER

Nutzung einer Funktionstaste

Den Finger gerade und flach auf die ausgewählte Taste legen, bis die Anzeige die neue Einstellung anzeigt.

Die Taste ① der zu verwendenden Zone drücken.

Eine blinkende 0 und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. Die gewünschte Leistung kann jetzt eingestellt werden.

Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder aus.

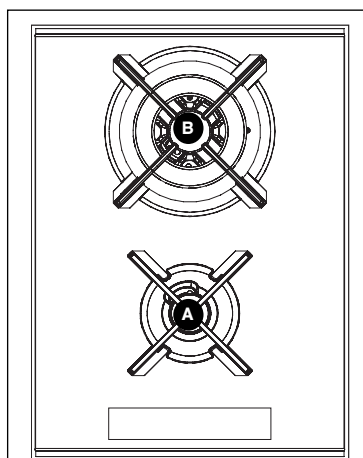
• AUSSCHALTEN

Die Taste ① der benutzten Zone drücken oder die Leistungstaste — drücken, bis 0 angezeigt wird.

• LEISTUNGSEINREGELUNG

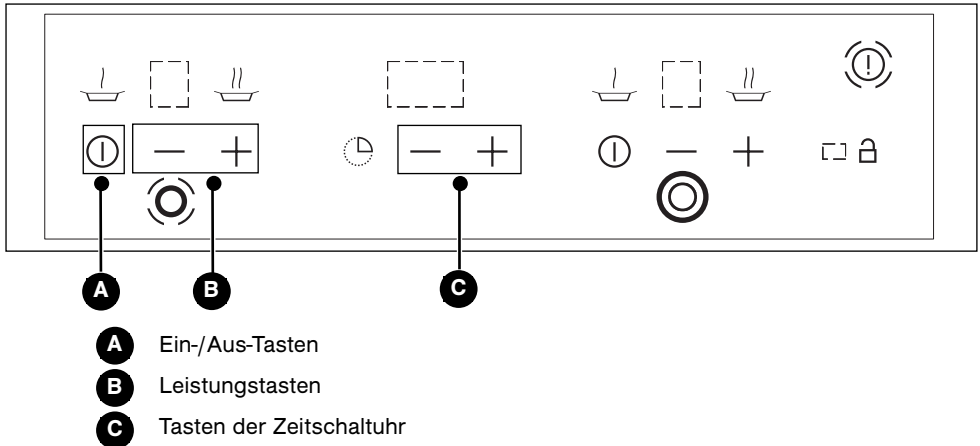
Auf die Taste + oder — drücken, um die Leistungsstufe zwischen 1 und 9 einzustellen.

Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste + direkt auf maximale Leistung oder durch Drücken auf die Taste — auf minimale Leistung schalten.



Hinweis
- Ihr Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Die Anleitung entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Nutzung der Zeitschaltuhr".

• **BESCHREIBUNG DER BEDIENTASTEN (1-flammiger Hochleistungsbrenner DTG 1008*)**



- A** Ein-/Aus-Tasten
- B** Leistungstasten
- C** Tasten der Zeitschaltuhr

• **INBETRIEBNAHME DER GASBRENNER**

Nutzung einer Funktionstaste

Den Finger gerade und flach auf die ausgewählte Taste legen, bis die Anzeige die neue Einstellung anzeigt.

Entweder wird der mittlere Brenner alleine genutzt (linke Bedientasten ) oder der gesamte Brenner wird genutzt (mittlerer Brenner + Außenkreis (rechte Bedientasten ).

Es ist nicht möglich, den Außenkreis alleine einzusetzen.

Die direkten Zugriffstasten und **+** oder **-** der Bedientasten **C** weisen den mittleren Brenner + den Außenkreis zu.

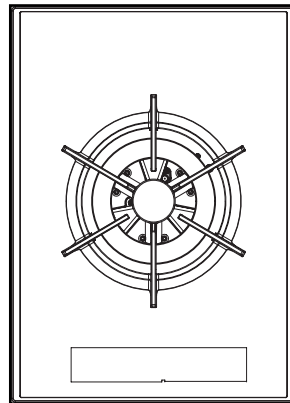
• **AUSSCHALTEN**

Die Taste  der benutzten Zone drücken oder die Leistungstaste **-** drücken, bis 0 angezeigt wird.

• **LEISTUNGSEINREGELUNG**

Auf die Taste **+** oder **-** drücken, um die Leistungsstufe zwischen 1 und 9 einzustellen.

Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste **+** direkt auf maximale Leistung oder durch Drücken auf die Taste **-** auf minimale Leistung schalten.



Hinweis
- Ihr Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Die Anleitung entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Nutzung der Zeitschaltuhr".

• EINSCHALTEN DER ZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

– Den **gewünschten** Brenner durch gerades und flaches Auflegen des Fingers auf die entsprechende Taste ① auswählen (Abb. 01).

➔ In der Anzeige der gewählten Leistung blinkt **0**.

– Die **Heizleistung durch Drücken** der Tasten wie folgt wählen:

– ➔ Anwahl Stufe **9** (stark) (Abb. 02).

+ ➔ Anwahl Stufe **1** (schwach) (Abb. 03).

➔ Anwahl Stufe **3** (Abb. 04).

➔ Anwahl Stufe **5** (Abb. 05).

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ein. Die Leistung der Kochzone kann über die Tasten + oder – eingestellt werden.

– **Verriegelung:** Auf das Symbol  drücken (Abb. 06); es ertönt ein Signalton. Den Finger ungefähr 3 Sekunden gedrückt halten: er ertönen 2 Signaltöne und die Leuchtanzeige geht an.

Die Tasten sind verriegelt, außer die für Ein/Aus ① und die Taste für die allgemeine Ausschaltung.

– **Freigabe:** 3 Sekunden lang auf die Taste  drücken (Abb. 06) drücken.

Die Anzeige erlischt. Alle Tasten sind wieder einsatzbereit.

– **Allgemeine Ausschaltung:** Über die Taste "allgemeine Ausschaltung"  können alle Gaskochzonen sofort ausgeschaltet werden. Hierdurch wird eine evtl. vorgenommene Verriegelung aufgehoben.

• Restwärmeanzeige

Nach intensiver Nutzung kann die Kochzone noch einige Minuten warm sein. In dieser Zeit wird ein "H" angezeigt. Die jeweiligen Zonen dann nicht berühren.

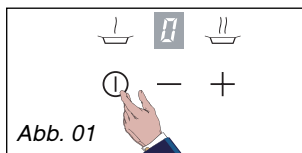


Abb. 01

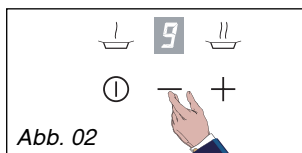


Abb. 02

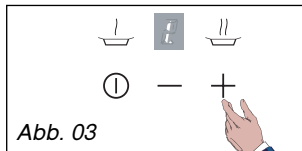


Abb. 03

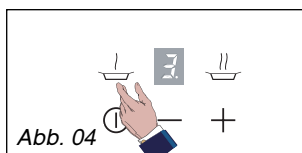


Abb. 04

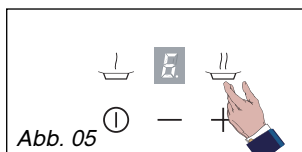


Abb. 05

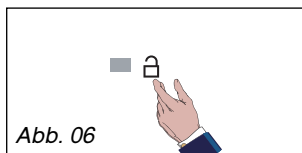


Abb. 06



Hinweis

– An den Roststäben sind die **Flammen der Gaskochzone zum Schutz der Emailierung des Rostes kleiner**.



Achtung

– Für den Fall des unbeabsichtigten Löschens (z. B. durch Durchzug) der Flamme verfügt das Kochfeld über ein **automatisches Zündsystem**. Dieses Zündsystem ist auf **2 Neuzündungen innerhalb von 10 Sekunden begrenzt**.

– Zur Gewährleistung der optimalen Funktion des Hahnes beträgt die **Mindest-Umgebungstemperatur 10 °C**.

• NUTZUNG DER ZEITSCHALTUHR (Modell mit 1-flammigem Hochleistungs Brenner DTG 1008*)

Für alle Kochzonen steht eine Zeitschaltuhr (maximale Dauer 99 Minuten) zur Verfügung, die einer einzigen Zone zugewiesen und entweder dem mittleren Brenner oder dem gesamten Brenner (mittleren Brenner + Außenkreis) zugewiesen werden kann.

• Benutzung der Zeitschaltuhr:

– Kochzone einschalten und die Leistung einstellen.

– Dauer durch Drücken auf **+** oder **–** einstellen.

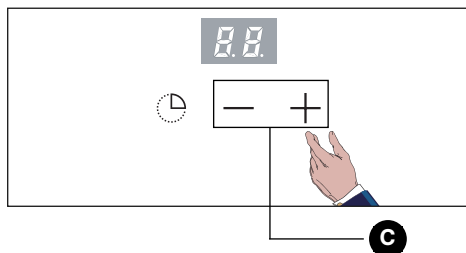
Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Kochzone aus, die Zeitschaltuhr zeigt **00** an und es ertönt ein Signalton.

• Änderung der Einstellungen der Zeitschaltuhr:

– Dauer durch Drücken der Taste **+** oder **–** der Zeitschaltuhr einstellen.

• Ausschalten der Zeitschaltuhr:

– Mehrere Sekunden gleichzeitig die Taste **+** oder **–** der Zeitschaltuhr bis **00** drücken.



Hinweis

- Über die Tasten **C** steuert die Zeitschaltuhr den gesamten Brenner (mittlerer Brenner + Außenkreis).

• NUTZUNG DER ZEITSCHALTUHR (2-flammiges Modell DTG*)

Für alle Kochzonen ist eine Zeitschaltuhr (maximale Dauer 99 Minuten) verfügbar, der eine oder beide Kochzonen gleichzeitig zugeordnet werden können.

Die Zeitschaltuhr kann nur Zonen zugewiesen werden, die in Betrieb sind.

– Eine Zeitschaltuhr, die einer Kochzone zugewiesen ist, wird in der Leistungsanzeige der jeweiligen Kochzone angezeigt **2**.

– Ein in einer Anzeige durchgängig leuchtender Punkt zeigt an, dass die Zeitschaltuhr für diese Zone aktiviert wurde. Die in der Anzeige der Zeitschaltuhr angezeigte Zeit gilt für die Kochzone, in deren Leistungsanzeige ein Punkt blinkt.

• INBETRIEBNAHME

– Die Zone(n) **einschalten** und

– die Leistung wie im vorherigen Abschnitt beschrieben **einstellen**.

– Die Zeitschaltuhr der entsprechenden Kochzone durch Drücken der Taste  **einschalten**.

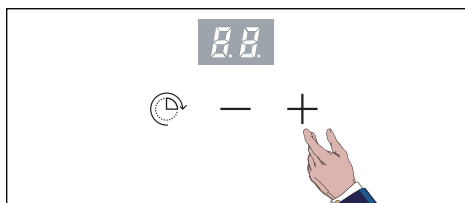
Die Anzeige der Zeitschaltuhr blinkt auf **00**.

Wenn Sie zuvor die beiden Gaskochzonen eingeschaltet haben, **überprüfen**, dass der Punkt in der Leistungsanzeige der entsprechenden Kochzone blinkt. Ist das nicht der Fall, die Taste  nochmals **drücken**.

– Die gewünschte Dauer (in Minuten) durch mehrfaches Drücken der Tasten **+** oder **–** **einstellen**.

Die Zeitschaltuhr schaltet sich ein.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt der Brenner, die Anzeige der Zeitschaltuhr blinkt auf **00** und Signaltöne zeigen das Ende der Garzeit an. Diese Signaltöne lassen sich durch Drücken einer der Tasten der Zeitschaltuhr **ausschalten**.



• Änderung der Einstellungen der Zeitschaltuhr:

– Die Anzeige der Zeitschaltuhr durch mehrfaches Drücken der Taste  auf die zu ändernde Kochzone **stellen**. Der blinkende Punkt in der Leistungsanzeige zeigt die ausgewählte Kochzone an.

– Die Taste **+** oder **–** der Zeitschaltuhr **drücken**, die Änderung wird sofort übernommen.

• Ausschalten der Zeitschaltuhr:

– Die Anzeige der Zeitschaltuhr auf die auszuschaltende Kochzone einstellen und mehrfach auf Taste  **drücken**. Der blinkende Punkt in der Leistungsanzeige zeigt die ausgewählte Kochzone an.

– Mehrere Sekunden gleichzeitig die Taste **+** oder **–** der Zeitschaltuhr bis **drücken 00**.



Achtung

- Während der letzten Minute läuft die Zeit im Anzeigefeld in Sekunden ab.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Brenner automatisch aus (die Gaszufuhr zum Brenner wird unterbrochen).

• FÜR GASBRENNER GEEIGNETE KOCHGESCHIRR

• Welcher Brenner für welches Kochgeschirr?

1-FLAMMIGES KOCHFELD MIT HOCHLEISTUNGSBRENNER

Hochleistungsbrenner	Mittelbrenner
20 bis 30 cm Wok	8 bis 14 cm Simmern

2-FLAMMIGES KOCHFELD

Dreikreisbrenner	Hilfsbrenner
20 bis 30 cm	8 bis 14 cm Simmern

– Die Flamme so einstellen, dass sie nicht über den Außenrand des Gefäßes hinausgeht (Abb. 01).

– Kein Gefäß mit konkavem oder konvexem Boden verwenden (Abb. 02).

– Keine Gaskochzone mit leerem Kochgeschirr brennen lassen.

– Keine Kochgefäße verwenden, die die Schalter teilweise abdecken.

– Keine Kochgefäße verwenden, die den Rand des Kochfelds überragen.

– Keine Heizplatten, Toaster, Fleischgrill aus Stahl und Schmortöpfe mit Füßen verwenden, die auf dem Glasfeld aufliegen oder mit ihm in Kontakt kommen.



– Natürliche Belüftungslöcher offen lassen oder mechanische Belüftung einrichten (mechanische Dunstabzugshaube).

– Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts kann eine Zusatzbelüftung, z. B. ein offenes Fenster oder eine wirksamere Belüftung erforderlich werden, z. B. durch Erhöhung der mechanischen Ventilationskraft, falls vorhanden (pro kW Gasleistung ist eine Luftmenge von 2 m³/h pro kW notwendig).

Beispiel für ein 2-flammiges Kochfeld

Gesamtleistung: $0,85 + 3,5 = 4,35 \text{ kW}$

$4,35 \text{ kW} \times 2 = 8,70 \text{ m}^3/\text{h}$ Mindestluftmenge

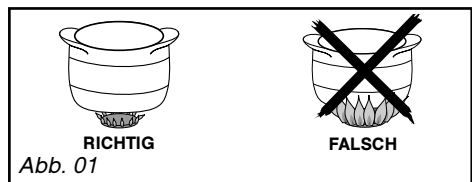


Abb. 01

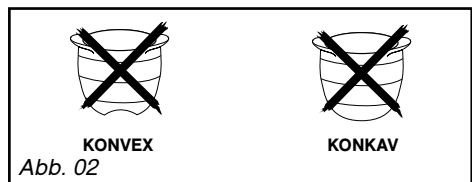


Abb. 02

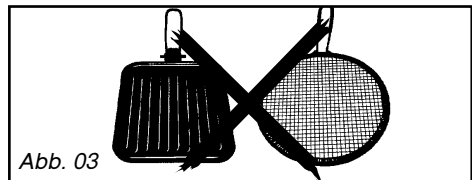


Abb. 03

– Bei der Nutzung eines Gasherdes entstehen Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er installiert ist.

Achten Sie auf eine gute Belüftung Ihrer Küche.

– Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Haupthahn der Gasleitung oder den Hahn an der Butan- oder Propan-Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.

• PFLEGE DES GERÄTS

PFLEGE...	VORGEHENSWEISE	ZU VERWENDEND(E)S PRODUKTE/ZUBEHÖR
der Zündkerzen und Düsen	Bei Verschmutzung der Zündkerzen diese mit einer kleinen Bürste mit harten Borsten (kein Metall) reinigen. Die Gasdüse befindet sich in der Mitte des topfförmigen Brenners. Darauf achten, dass sie bei der Reinigung nicht verstopft, da dies die Leistung des Kochfeldes beeinträchtigen würde. Verstopfte Düsen mit einer Sicherheitsnadel reinigen.	. Kleine Bürste mit harten Borsten. . Sicherheitsnadel.
der Roste und Gasbrenner	Bei hartnäckigen Flecken eine nicht scheuernde Creme verwenden und mit klarem Wasser nachspülen. Nach jeder Benutzung sämtliche Teile des Brenners sorgfältig reinigen.	. Milde Scheuercreme . Haushaltsschwamm
der Glasoberfläche	- Mit heißem Wasser reinigen, dann abtrocknen. Bei hartnäckigen Flecken ein Spezialreinigungsmittel für Ceranfelder verwenden.	- Haushaltsschwamm - Spezialprodukte für Glaskeramikfelder (z. B.: Cera Clean).



Achtung

- Reinigen Sie Ihr Gerät nie, während es in Betrieb ist. Alle Bedienelemente auf Null stellen.

- Wenn die Fläche einen Riss aufweist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Hinweise

— Die Bestandteile des Kochfelds eher von Hand als im Geschirrspüler reinigen.

— Kochfeld nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.

— Keinen Dampfdruckreiniger verwenden.

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

CODE FEHLER	WAS GESCHIEHT?	WAS IST ZU TUN?
➤ 2 akustische Signale, dann die Anzeige F1 - F2 - F3 oder F... auf der Zeitschaltuhr, BB anschließend Anzeige der Anzahl und Erlöschen.	➤ Bei diesem Verfahren wird das Kochfeld unter Spannung gesetzt. ➤ Wenn die Taste der „Allgemeinen Ausschalung“  gedrückt wurde, ist das normal.	✓ Einige Sekunden warten, bis die Anzeige in BB erlischt. ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.
➤ Das Kochfeld lässt sich nicht einstellen und in den Anzeigen erscheint nichts.	➤ Stromausfall.	✓ Prüfen, dass die Stromversorgung gewährleistet ist. ✓ Liegt kein Stromausfall vor, aber der Fehler besteht weiterhin, den Kundendienst benachrichtigen.
➤ BB zeigt E4 an und eine der Anzeigen des fehlerhaften Brenners leuchtet auf und erlischt nach einigen Sekunden wieder.	➤ Der Brenner zündet nicht.	✓ Prüfen, ob der Gashahn offen ist und die Brenner korrekt zusammengebaut sind. ✓ Prüfen, dass die Düsen dem verwendeten Gas entsprechen (s. Tabelle der technischen Daten). ✓ Prüfen, dass an dem entsprechenden Brenner Funken entstehen. ✓ Nach diesen Überprüfungen durch Drücken auf  erneut einschalten.
➤ BB zeigt D2 an.	➤ Die Zonen funktionieren nicht. Falsche Position des Schalters für die Umstellung auf eine andere Gasart.	✓ Die Position des Schalters für die Umstellung auf eine andere Gasart überprüfen und die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken, um den Fehler zu löschen. Erneut zünden. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.
➤ BB zeigt E2 an und eine der Brenneranzeigen blinkt.	➤ Der betroffene Brenner kann nicht benutzt werden. ➤ Der andere Brenner kann jedoch benutzt werden.	✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.
➤ BB zeigt E7 an: eine der Leuchtanzeigen leuchtet auf und zeigt den fehlerhaften Brenner an.	➤ An dem Sicherheitselement (Thermoelement) ist eine Flamme oder ein heißer Gegenstand vorhanden.	✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, die Gaszufuhr unterbrechen und den Kundendienst benachrichtigen.
➤ BB zeigt EE an.	➤ Das Kochfeld weist 2 Fehler auf.	✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, die Gaszufuhr unterbrechen und den Kundendienst benachrichtigen.



Hinweis

Die Anzeige eines Fehlercodes blockiert automatisch die Nutzung der Zeitschaltuhr **BB**.

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

CODE FEHLER	WAS GESCHIEHT?	WAS IST ZU TUN?
➤ EE zeigt EC an und eine der Anzeigen der Brenner leuchtet.	➔ Der betroffene Brenner kann nicht benutzt werden. ➔ Der andere Brenner kann jedoch benutzt werden.	✓ Bei Nutzung bei einer Umgebungstemperatur unter 10 °C kann die Funktion des Kochfelds zeitweise blockiert sein. ✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.
➤ EE zeigt E1 oder eine Reihe von — an	➔ Die elektronischen Schaltkreise sind überhitzt.	✓ Den Einbau überprüfen. ✓ Zum Löschen der Anzeige E1 die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.
➤ EE zeigt einen Fehler vom Typ E - d - C an, der vorstehend nicht erwähnt wurde.	➔ Die Zonen funktionieren nicht mehr.	✓ Zum Löschen des Fehlers die Taste „Allgemeine Gasausschaltung“ drücken. ✓ Sollte der Fehler fortbestehen, den Kundendienst benachrichtigen.

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

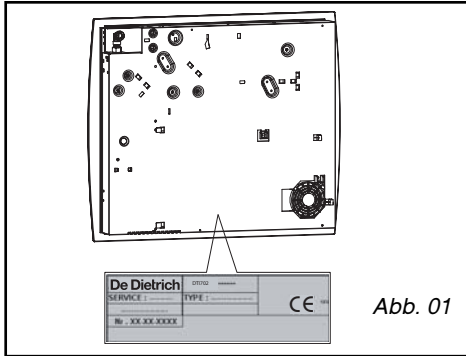
CODE FEHLER	WAS IST ZU TUN?
➤ Zünden der Brenner Beim Drücken der Schalter werden keine Funken erzeugt.	✓ Den Elektroanschluss des Kochfelds überprüfen. ✓ Zündkerzen auf Sauberkeit überprüfen. ✓ Die Brenner auf Sauberkeit und korrekten Zusammenbau überprüfen.
➤ Beim Drücken eines Schalters werden an allen Brennern gleichzeitig Funken erzeugt.	✓ Das ist normal. Die Zündfunktion ist zentral und steuert alle Brenner gleichzeitig.
➤ Es werden Funken erzeugt, aber der oder die Brenner lassen sich nicht anzünden.	✓ Überprüfen, dass die Gaszufuhrleitung nicht abgeknickt ist. ✓ Überprüfen, dass die Gasleitung nicht länger als 2 Meter ist. ✓ Überprüfen, ob die Gaszufuhrleitung geöffnet ist. ✓ Wenn Sie Gasflaschen oder einen Gastank verwenden, überprüfen, dass der Behälter noch Gas enthält. ✓ Wenn das Kochfeld gerade erst installiert oder die Gasflasche gerade erst ausgetauscht wurde, mehrmals zünden, bis Gas an den Brennern angekommen ist. ✓ Überprüfen, dass die Düse nicht verstopft ist, ansonsten mit einer Sicherheitsnadel reinigen. ✓ Den Brenner anzünden bevor ein Topf auf die Kochstelle gestellt wird.
➤ Im Leerlauf geht der Brenner aus oder die Flammen bleiben groß.	✓ Starken Durchzug im Raum vermeiden. ✓ Überprüfen der Übereinstimmung zwischen dem benutzten Gas und den montierten Düsen (siehe die Kennzeichnung der Düsen im Kapitel „Gaskennndaten“). ✓ Hinweis: Die Kochfelder werden ab Werk für Gas des städtischen Versorgungsnetzes (Erdgas) geliefert. ✓ Überprüfen, ob der Schalter für die Umstellung auf eine andere Gasart in der richtigen Position ist (s. Abschnitt „Gaswechsel“).
➤ Die Flammen sehen unregelmäßig aus.	✓ Brenner und die unter den Brennern liegenden Düsen auf Sauberkeit überprüfen, Zusammenbau der Brenner überprüfen, usw. ✓ Gasmenge in der Gasflasche überprüfen.

	ZUBEREITUNGEN	GARZEIT	DREIKREISBRENNER	HILFSBRENNER
SUPPEN	Brühe Dicke Suppen	8-10 Minuten	X	
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe Grillgut	8-10 Minuten 8-10 Minuten	X	
SOSEN	Hollandaise, Béarnaise Bechamel, Aurore Sauce	10 Minuten		X X
GEMÜSE	Chicoree, Spinat Erbsen Provenzalische Tomaten Röstkartoffeln Nudeln	25-30 Minuten 15-20 Minuten	X X	
FLEISCH	Steak Ragout, Osso Bucco Schnitzel in der Pfanne Tournedos	90 Minuten 10-12 Minuten 10 Minuten	X X	
FRITTIERGUT	Pommes frites Krapfen		X X	
NACHSPEISEN	Milchreis Obstkompott Dünne Pfannkuchen Schokolade Englische Creme Kaffee (kleiner Kaffeetopf)	25 Minuten 3-4 Minuten 3-4 Minuten 10 Minuten		X X X

	ZUBEREITUNGEN	GARZEIT	HOCHLEISTUNGS ZONE	MITTLERER BRENNER
SUPPEN	Brühe Dicke Suppen	8-10 Minuten	X	
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe Grillgut	8-10 Minuten 8-10 Minuten	X X	
SOSEN	Hollandaise, Béarnaise Bechamel, Aurore Sauce	10 Minuten		X X
GEMÜSE	Chicoree, Spinat Erbsen Provenzalische Tomaten Röstkartoffeln Nudeln	25-30 Minuten 15-20 Minuten	X X X X	X X
FLEISCH	Steak Ragout, Osso Bucco Schnitzel in der Pfanne Tournedos	90 Minuten 10-12 Minuten 10 Minuten	X X X	X
FRITTIERGUT	Pommes frites Krapfen		X X	
NACHSPEISEN	Milchreis Obstkompott Dünne Pfannkuchen Schokolade Englische Creme Kaffee (kleiner Kaffeetopf)	25 Minuten 3-4 Minuten 3-4 Minuten 10 Minuten	X	X X X X X
VERSCHIEDENES	Paella	25 Minuten		X

• REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (Abb. 01).



ORIGINALERSATZTEILE

Bitten Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile** verwendet werden.



- Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe folgender Bedingungen Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- oder Herstellungsfehler beruhen, sofern diese Mängel uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb 24 Monate (bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten) nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet wurden. Bei Mängeln, die sich innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung zeigen, wird ein Material- bzw. Herstellfehler vermutet.

- Teile, die einer betriebsbedingten Abnutzung unterliegen, sind ebenso von der Garantie ausgeschlossen wie leicht zerbrechliche Teile. Geringfügige Sollabweichungen in der Beschaffenheit des Gerätes, die für die Wert- und Gebrauchstauglichkeit unerheblich sind oder Schäden ausmischen, elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, anormale Umwelt- und sachfremde Betriebsbedingungen oder sonstige Einwirkungen/Berührungen von ungeeigneten Stoffen lösen keine Garantiepflicht aus. Nicht unter die Garantiepflicht fallen Schäden und Mängel, die durch eine nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- und Montagehinweisen zurückzuführen sind. Das Fehlen, die Veränderung oder Beschädigung des Typenschildes, Reparaturversuche oder Eingriffe seitens eines nicht autorisierten Kundendienstes oder nicht autorisierten Personen, sowie der Einbau von nicht Originalen Ersatz-, Zubehör- und Ergänzungsteilen, durch die, ein Defekt verursacht wurde, führen ebenfalls zu einem Verlust der Garantie.

- Mangelhafte Teile werden nach unserer Wahl unentgeltlich ersetzt oder Instand gesetzt.

Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Instandsetzungen vor Ort können nur für stationär betriebene Geräte verlangt werden. Geräte, die zumutbar transportiert werden können und für die Garantieleistungen unter Bezugnahme dieser Garantie beansprucht wird, sind der nächstgelegenen Kundendienststelle zu übergeben oder einzusenden. Der Kaufbeleg mit Kauf oder Lieferdatum ist für die Inanspruchnahme dieser Garantie vorzulegen.

- Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.

- Garantieleistungen setzen keine neue Garantiefrist in Lauf, noch bewirken sie eine Verlängerung der Garantie. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das komplette Gerät.

- Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener

Schäden sind ausgeschlossen, sofern eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gewährleistungspflicht des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer bleibt von diesen Garantiebedingungen unberührt.

Anschriften

De Dietrich

Frankfurter Str. 168

D-63263 Neu-Isenburg

Fax. 06102-372674

mailto: dedietrich@fagor-hausgeraete.de

Servicepartner in Deutschland Servicetelefon:

0800/3246726

Ersatzteilbestellungen:

01805/324673

Servicepartner in Österreich:

SEISER-SERVICE GmbH,

Am Heumarkt 9

A-1030 Wien,

Servicetele.: 01/7131250

**FagorBrandt SAS, vereinfachte Aktiengesellschaft mit einem Grundkapital von 20 000 000 Euro,
Handelsregister Nanterre 440 303 196.**

DTG1008X* - DTG1138X*

CZ5701091 - 10/11