

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

# Table de cuisson Cooking Hob

**De Dietrich** 



**FR** 02

*Chère Cliente, Cher Client,*

**EN** 25

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

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

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


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

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

*Et retrouvez-nous aussi sur notre site [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com) sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**DE DIETRICH**  
**Les nouveaux objets de valeur**

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

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

• Consignes de sécurité	04
• Respect de l'environnement	05
• Description de votre appareil	06
<b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement	07
• Encastrement	07
• Conseils d'encastrement	08
• Raccordement électrique	08
• Raccordement gaz	09
• Changement de gaz	11
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre dessus	17
• Allumage de la table	18
• Récipients pour les brûleurs gaz	19
• Récipients pour la plaque électrique	20
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Entretien de votre appareil	21
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• En cours d'utilisation	22
<b>5 / GUIDES DE CUISSON</b>	
• Guide de cuisson gaz	23
• Guide de cuisson électrique	23
<b>6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS</b>	
• Interventions	24
• Relations consommateurs	24

### • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

– 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.

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

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

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

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

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

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

– 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).

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

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

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

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

– Le marquage **CE** est apposé sur ces tables.

– 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.



#### **Attention**

**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.**

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

### • 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.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE

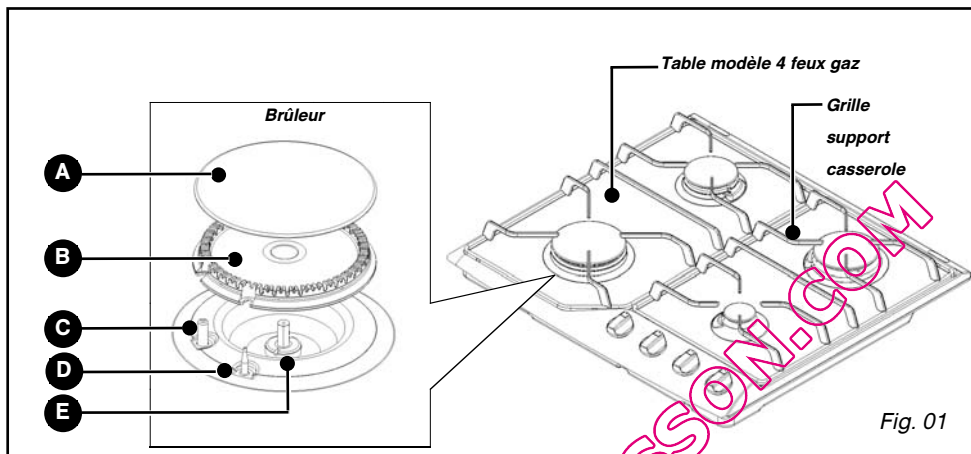


Fig. 01

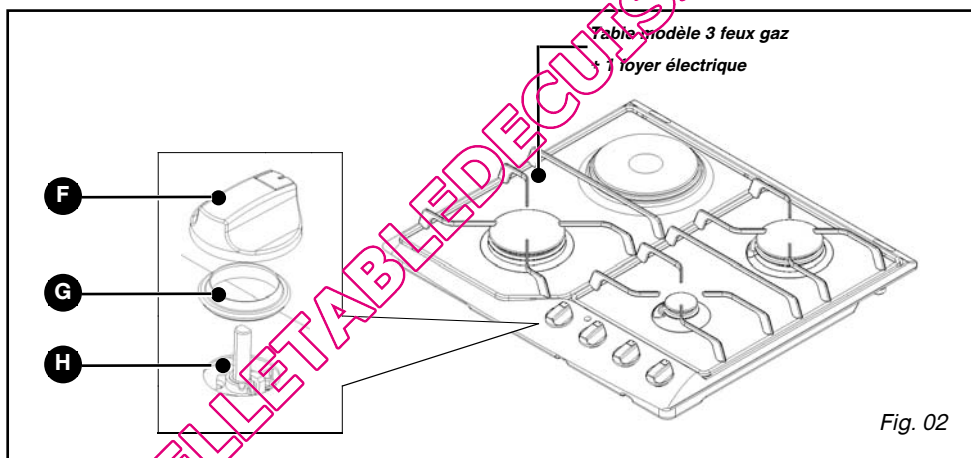


Fig. 02

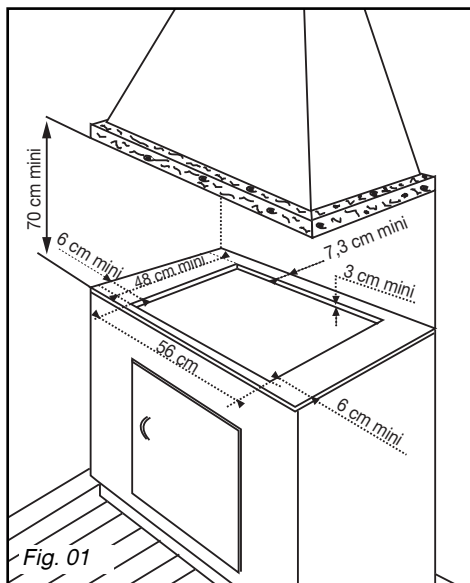
- |                             |                       |                             |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| <b>A</b> Chapeau de brûleur | <b>D</b> Thermocouple | <b>G</b> Bague d'étanchéité |
| <b>E</b> Tête de brûleur    | <b>E</b> Injecteur    | <b>H</b> Robinet            |
| <b>C</b> Bougie d'allumage  | <b>F</b> Manette      |                             |



**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.

# 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



APPAREIL			
	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Dimensions hors tout <b>au-dessus</b> du plan de travail	58 cm	52,2 cm	4,9 cm
Dimensions hors tout <b>au-dessous</b> du plan de travail	55,4 cm	47,4 cm	3,5 cm

## • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être encastré 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.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Consignes de sécurité").

## • ENCASTREMENT

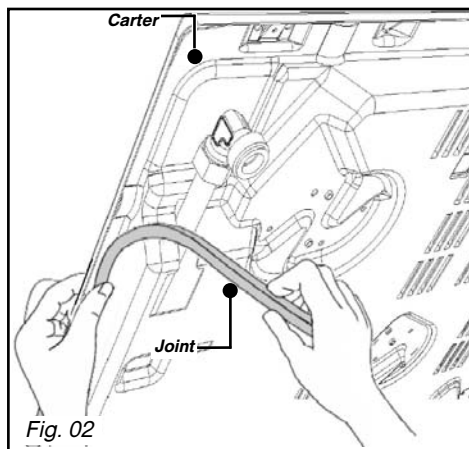
Se conformer au croquis (Fig. 01).

– Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

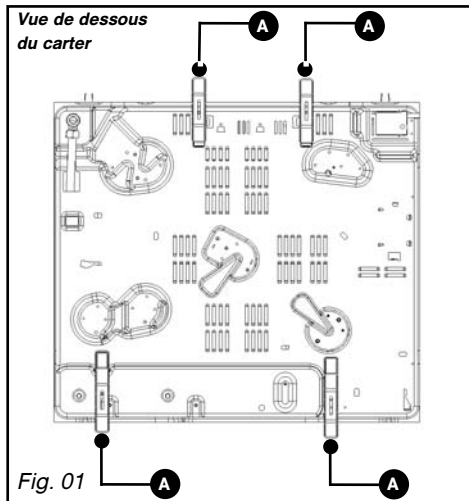
– Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour

ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

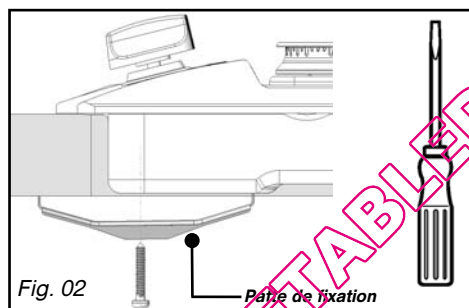
– Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du carter**, avant l'installation de la table (Fig. 02).



## • CONSEILS D'ENCASTREMENT



**A** Patte de fixation



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

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

Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz") et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique").

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux quatre 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.**

## • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05V2V2F - T90, section 1 mm<sup>2</sup>) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) réf. SAV : 77X3767 (6470.1516) et doit être branchée sur le réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

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

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	<b>220-240 V~ -50 Hz Gaz et mixte</b>
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1
Fusible	10 A

### **⚠ 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.**

**Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.**

**Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.**

### **🔍 Conseil**

**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).**



## • RACCORDEMENT GAZ

### • Remarques préliminaires

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

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



### Attention

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

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



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

### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

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).

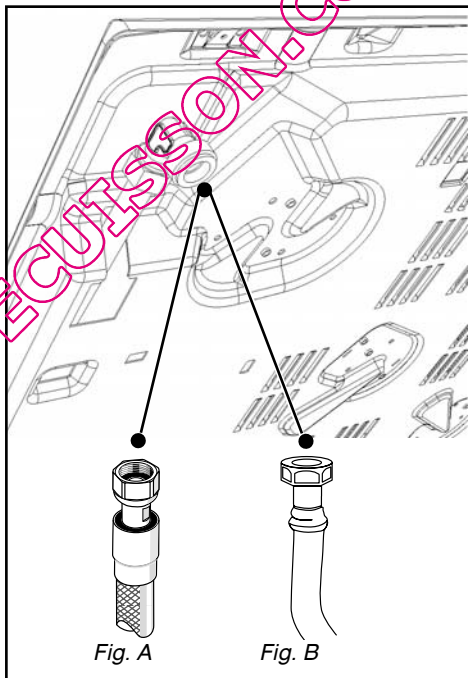


Fig. A

Fig. B



### Attention

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

- ① Changez le joint d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

# 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

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

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



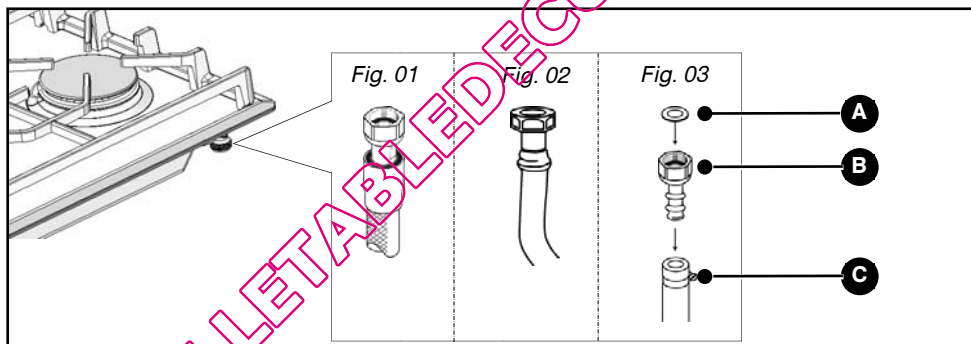
### Conseil

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



### Attention

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



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

## • 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.



### Conseil

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

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets

• **Adaptez le raccordement gaz** : reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- 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 correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre, pour cela :
  - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
  - Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
  - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 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

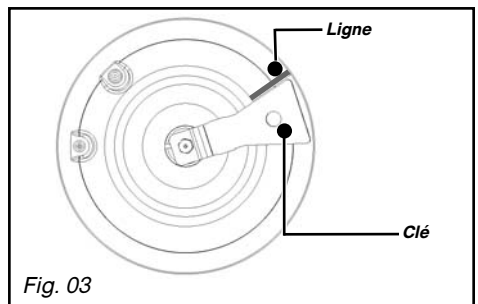
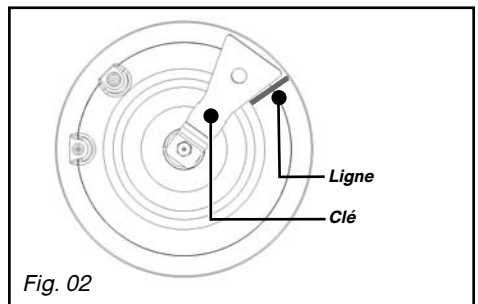
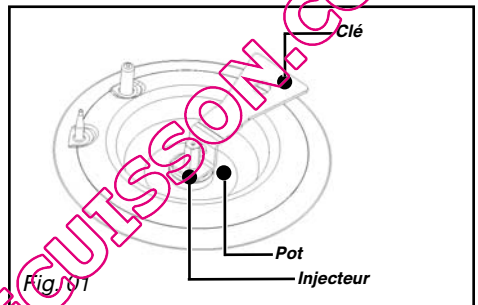
Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

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



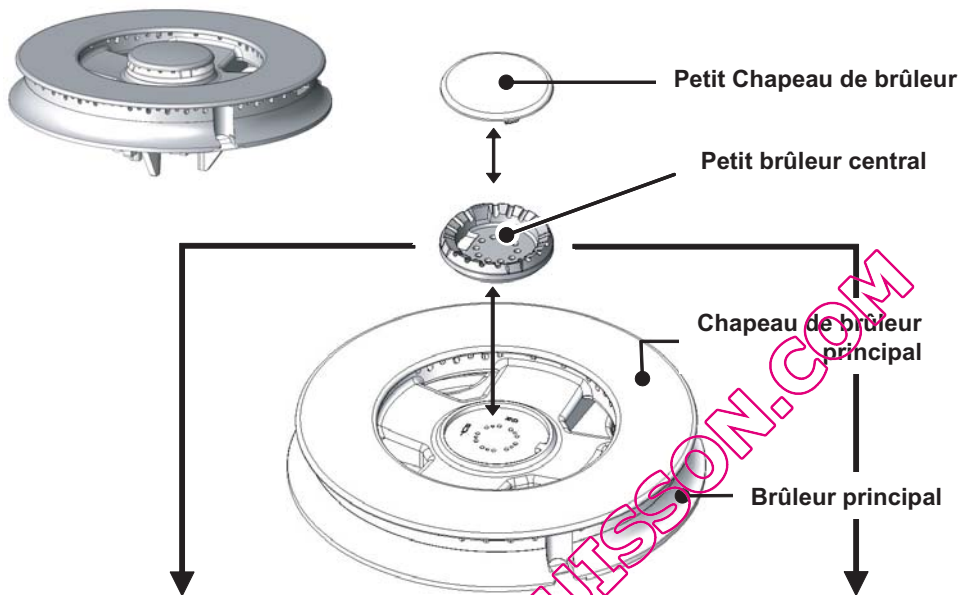
### Conseil

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





# CHANGEMENT DE GAZ SUR LE BRULEUR TRIPLE COURONNE



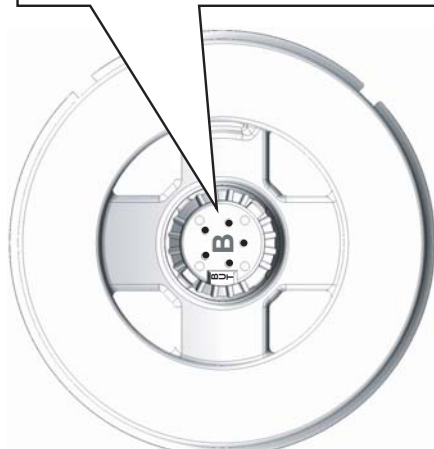
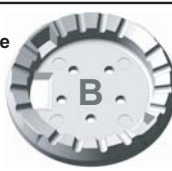
## REGLAGE AU GAZ NATUREL

## REGLAGE AU GAZ BUTANE/PROPANE

Petit brûleur central  
Spécifique Gaz Naturel



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



## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

- **Réglez les ralentis des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).

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

### - Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

### — Passage du gaz butane/propane en gaz naturel ou à l'air butané/propané (selon modèle)

- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette,
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.

- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

- Exécutez plusieurs manœuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne**, sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manœuvres.

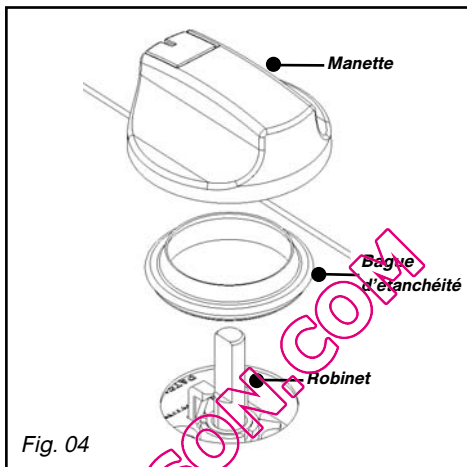


Fig. 04

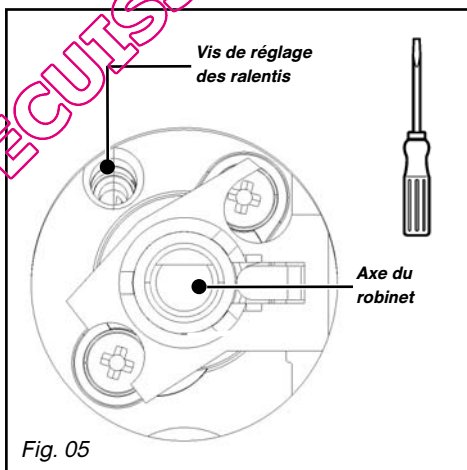


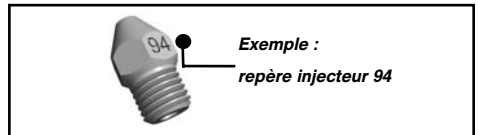
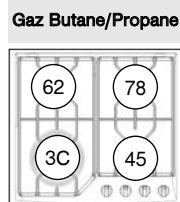
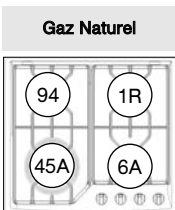
Fig. 05

## • Caractéristiques gaz (Modèle avec brûleur triple couronne)

	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
<b>Appareil destiné à être installé en :</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Gaz naturel</b>	<b>Gaz naturel</b>
<b>FR</b> .....cat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25
<b>GB</b> .....cat : I12H3+				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	2830 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
<b>BRÛLEUR RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,25	2,25
Débit calorifique réduit (kW)	0,850		0,850	0,850
Débit horaire (g/h)	164	161		
Débit horaire (l/h)			214	249
<b>BRÛLEUR TRIPLE COURONNE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>3C</b>	<b>3C</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,25	3,25	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	1,650		1,400	1,400
Débit horaire (g/h)	236	232		
Débit horaire (l/h)			343	399
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,700		0,650	0,650
Débit horaire (g/h)	105	104		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (kW)	0,350		0,300	0,300
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
<b>TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ AVEC BRÛLEUR TRIPLE COURONNE</b>				
Débit calorifique total (kW)	7,65	7,65	8,20	8,20
Débit maximum (g/h)	556	547		
Débit maximum (l/h)			781	908

### REPÉRAGE DES INJECTEURS \*

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



\* Voir chapitre "Description de votre dessus"

## • Caractéristiques gaz (Modèle avec brûleur grand rapide)

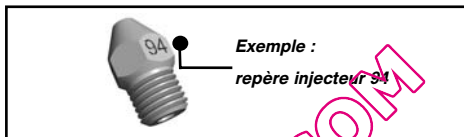
	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR-GB
<b>Appareil destiné à être installé en :</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Gaz naturel</b>	<b>Gaz naturel</b>
<b>FR</b> .....cat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25
<b>GB</b> .....cat : I12H3+				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
<b>BRÔLEUR RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,25	2,25
Débit calorifique réduit (kW)	0,850		0,850	0,850
Débit horaire (g/h)	164	161		
Débit horaire (l/h)			214	249
<b>BRÔLEUR GRAND RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>89A</b>	<b>89A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,850		0,850	0,850
Débit horaire (g/h)	225	221		
Débit horaire (l/h)			295	343
<b>BRÔLEUR SEMI-RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,700		0,650	0,650
Débit horaire (g/h)	105	104		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>BRÔLEUR AUXILIAIRE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (kW)	0,350		0,300	0,300
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
<b>TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ AVEC BRÔLEUR GRAND RAPIDE</b>				
Débit calorifique total (kW)	7,50	7,50	7,70	7,70
Débit maximum (g/h)	545	536		
Débit maximum (l/h)			733	852
<b>TABLE 60 cm 3+1 PLAQUE ÉLECTRIQUE 1500 W</b>				
Débit calorifique total (kW)	6,20	6,20	6,70	6,70
Débit maximum (g/h)	440	432		
Débit maximum (l/h)			590	686

# 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

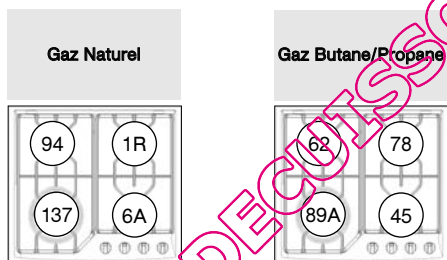
## • *Caractéristiques gaz* (Modèle avec grand rapide)

### REPÉRAGE DES INJECTEURS\*

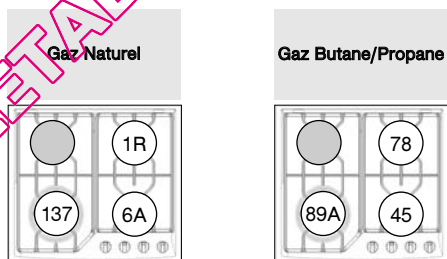
Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



### Modèle 4 feux avec brûleur grand rapide\*



### Modèle 3 feux gaz + 1 plaque électrique avec brûleur grand rapide\*

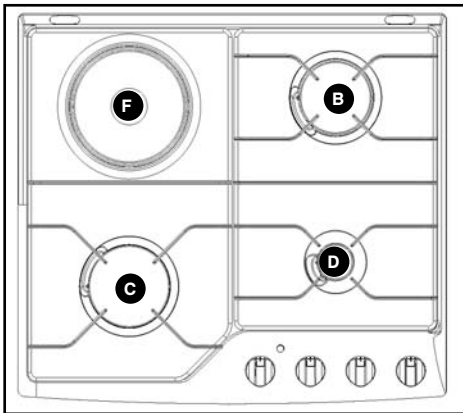


\* Voir chapitre "Description de votre dessus"

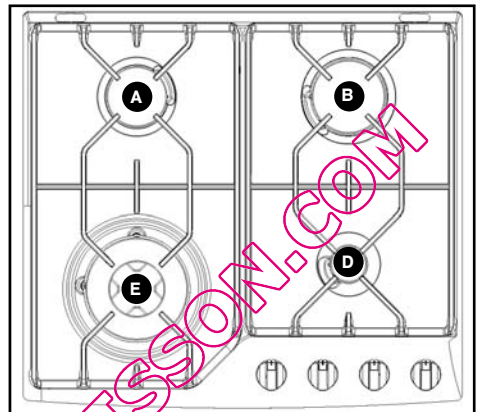


### • DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

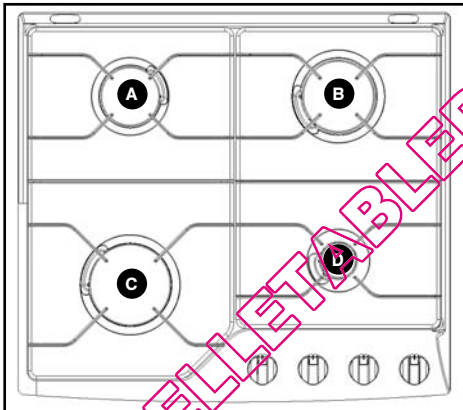
DTE 711\*



DTE 714\*



DTE 710\*



- A** Brûleur semi-rapide 1,50 kW\*
- B** Brûleur rapide 2,25 kW\*
- C** Brûleur grand rapide 3,10 kW\*
- D** Brûleur auxiliaire 0,85 kW\*
- E** Brûleur triple couronne 3,6 kW\*
- F** Plaque électrique 1,50 kW - diamètre 145 mm

\* Puissances obtenues en gaz naturel G20


### • ALLUMAGE DE LA TABLE

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


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

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



Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.

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

Pour allumer un brûleur :

— Appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum .

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

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

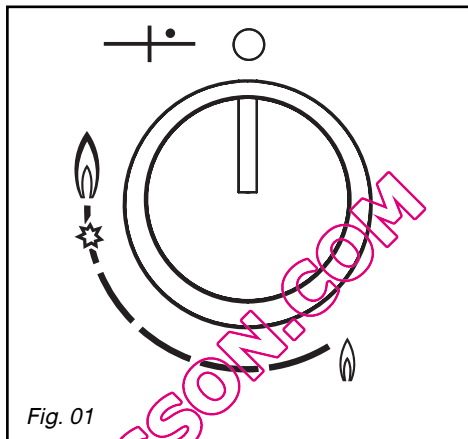


Fig. 01



#### Conseil

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



#### Attention

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

### • RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ

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

Diamètre du récipient	Brûleur	Usage
20 à 30 cm	Triple couronne	
18 à 28 cm	Grand rapide	Fritures - Ebullition
16 à 28 cm	Rapide	Aliments à saisir
12 à 24 cm	Semi-rapide	Sauces - Réchauffage
	Auxiliaire	Mijotage



#### Attention

- 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).
- N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (Fig. 03).
- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

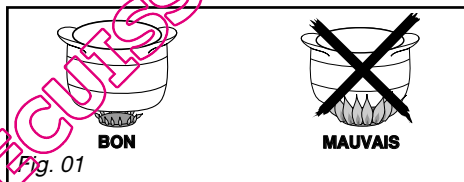


Fig. 01

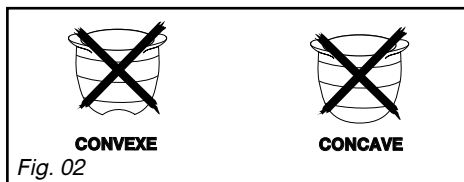


Fig. 02



#### Conseil

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

Exemple : 60 cm - 4 feux gaz  
 Puissance totale : 1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 kW  
 7,7 kW x 2 = 15,4 m<sup>3</sup>/h de débit minimum.

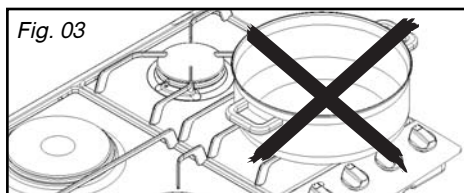


Fig. 03

### • RECIPIENTS LES PLUS ADAPTES SUR LA PLAQUE ELECTRIQUE (selon modèle)

Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou “sandwich”,
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

### • MISE EN MARCHE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE (selon modèle)

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (Fig. 01) (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s’allume.

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l’allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.

#### **Conseil**

– Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique (Fig. 02).

– Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt “0” afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

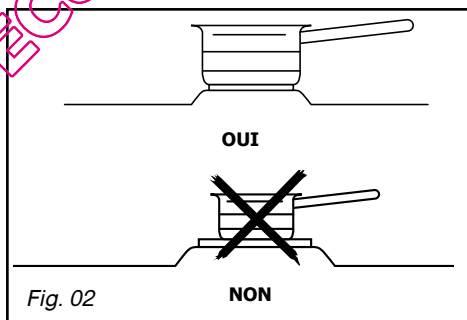
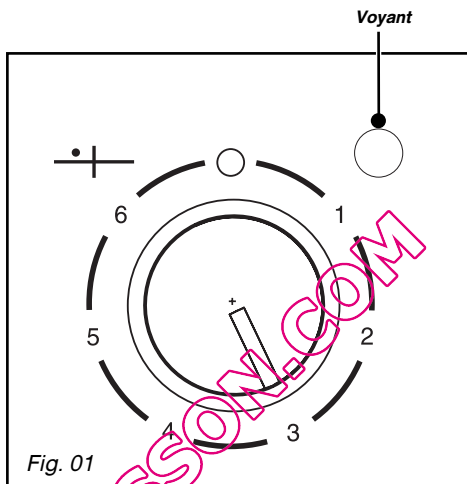
– Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleurs par évaporation.

#### **Attention**

Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient (sauf à la première utilisation), ou avec un récipient vide.

#### **Attention**

La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position “0” de la manette. Ne pas toucher cette zone, risque de brûlures.



#### • ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'alumage, 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. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
De la plaque électrique	La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras. Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple), et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.	. Produit rénovateur du commerce.
De l'émail ou de l'inox	Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc... Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.	. Crème à récurer douce. . Produit du commerce spécial inox.



#### **Attention**

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



#### **Conseil**

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

## 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

### • EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez le branchement électrique de votre appareil</li> <li>. Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.</li> <li>. Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.</li> <li>. Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.</li> <li>. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</li> </ul>	<p>C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.</li> <li>. Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres.</li> <li>. Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.</li> <li>. Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.</li> <li>. Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.</li> <li>. Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.</li> <li>. Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.</li> <li>. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> <li>. Évitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>. Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Évitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>. Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans chapitre "Changement de gaz").</li> <li>. Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).</li> <li>. Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les flammes ont un aspect irrégulier.</li> <li>• Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...</li> <li>. Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes.</li> <li>. Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Brûleur triple couronne :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les flammes sont jaunes sur le petit brûleur central.</li> <li>- Petites flammes ou absence de flamme sur le petit brûleur central.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez l'utilisation correcte du petit brûleur central suivant le gaz utilisé.</li> <li>. Si le brûleur est encrassé, débouchez les trous situés sous le petit brûleur central.</li> <li>. Nettoyer la zone d'appui du petit brûleur central.</li> </ul>

## • GUIDE DE CUISSON GAZ

	PREPARATIONS	TEMPS	TRIPLE COURONNE	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	AUXILIAIRE
<b>SOUPES</b>	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X	X		
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X	X X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes				X X	X X
<b>LEGUMES</b>	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X    X	X X X X X	X X X		
<b>VIANDES</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X   X	X X X X			
<b>FRITURE</b>	Frites Beignets		X X	X X			
<b>DESSERTS</b>	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	X   X X

## • GUIDE DE CUISSON ELECTRIQUE

	PREPARATIONS	VIF 6	FORT 5	MOYEN 3-4	MJOTAGE 2	TENIR AU CHAUD 1
<b>SOUPES</b>	Bouillons Potages épais	X → X X → X	X X	X		
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Surgelés	X → X X → X	X X			
<b>SAUCES</b>	Épaisses au beurre			X	X	
<b>LEGUMES</b>	Endives, épinards Légumes secs Pommes de terre à l'eau Pommes de terre rissolées		X  X X	X  X		
<b>VIANDES</b>	Steak Grillades	X X				
<b>FRITURE</b>	Frites	X				
<b>VARIANTE</b>	Compotes Crêpes Crème anglaise Chocolat fondu confitures Lait Pâtes Riz au lait Tenir au chaud	X     X → X	X     X	X      X	X  X   X	X   X    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).

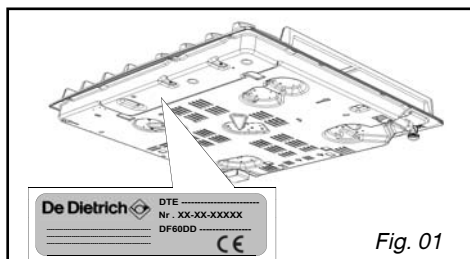


Fig. 01

### PIÈCES D'ORIGINE

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



## • 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 :

**0892 02 88 04 \***

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

\* 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.



**FR** 02

*Dear Customer,*

**EN** 25

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

*Our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.*

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

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

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

*Also visit our website [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com), where you will find our latest innovations as well as useful and additional information.*

**DE DIETRICH**  
**Setting New Values**

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



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

# TABLE OF CONTENTS

• Safety Instructions _____	27
• Caring for the environment _____	28
• Description of your appliance _____	29
<b>1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE</b>	
• Choice of location _____	30
• Fitting _____	30
• Tips for flush mounting _____	31
• Electric connection _____	31
• Gas connection _____	32
• Changing of gas supply _____	34
<b>2 / USING YOUR APPLIANCE</b>	
• Description of the worktop _____	40
• Lighting the hob _____	41
• Cookware suitable for the gas burners _____	42
• Cookware for electric plate _____	43
<b>3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE</b>	
• Maintaining your appliance _____	44
<b>4 / SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS</b>	
• During use _____	45
<b>5 / COOKING GUIDES</b>	
• Gas cooking guide _____	46
• Electric cooking guide _____	46
<b>6 / AFTER-SALES SERVICE</b>	
• Service calls _____	47

### • SAFETY INSTRUCTIONS

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

– All cooking should take place under your surveillance.

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

– 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 esthetic properties.

– Using a gas cooking appliance results in the generation of heat and humidity in the location where it is installed. **Make sure that your kitchen is well-ventilated:**

keep natural ventilation orifices in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).

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

– Do not store cleaning **PRODUCTS** or **FLAMMABLE PRODUCTS** (aerosol cans or pressurised containers, as well as papers, cookbooks, etc.) in the cabinet underneath your cooking hob.

– If you use a drawer located under the hob, we recommend that you avoid storing in it items that are heat sensitive (plastic, papers, aerosol cans, etc.).

– The required settings for the hob are written on a sticker located in the plastic bag, as well as on the packaging.

– In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note this data on the “After-Sales Service Department and Customer Relations” page. (This page also explains to you where to find this information on your appliance.)

– Your hob should be disconnected from power and fuel supplies (electricity and gas) before any repairs.

– When you connect the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob, ensure that they are not in contact with the cooking zones.

– As a safety measure, do not forget to close the general supply tap for gas distributed by pipe or the tap of the tank for butane or propane gas after use.

– If a knob becomes difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call the installer for emergency repairs.

– The **EC** label is attached to these tables.

– This appliance must be installed in compliance with currently applicable regulations and used only in a well-ventilated location. Consult this guide before installing and using your appliance.



#### **Warning**

**Installation should only be performed by installers and qualified technicians.**

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

**This hob complies with standard EN 60335-2-6 relating to the heating of cabinets and Class 3 units with regard to installation (as per standard EN 30-1-1).**

### • **CARING FOR THE ENVIRONMENT**

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



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

We thank you for your help in protecting the environment.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• DESCRIPTION OF THE HOB

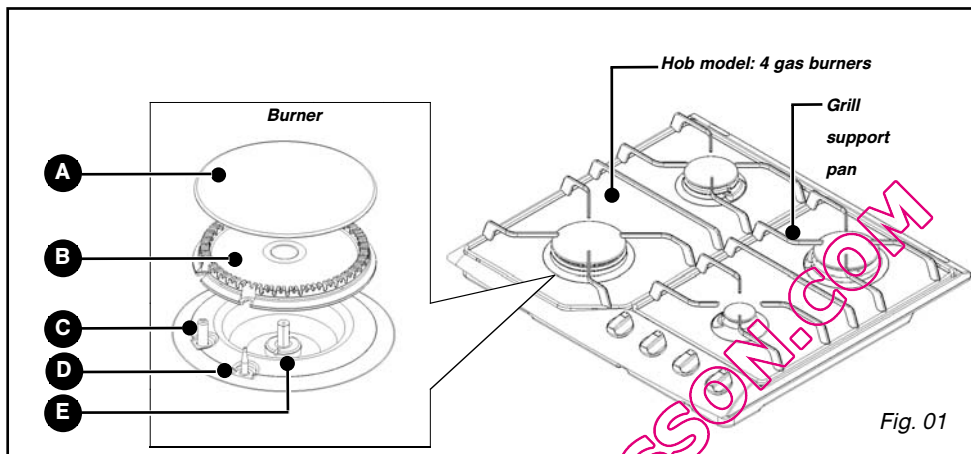


Fig. 01

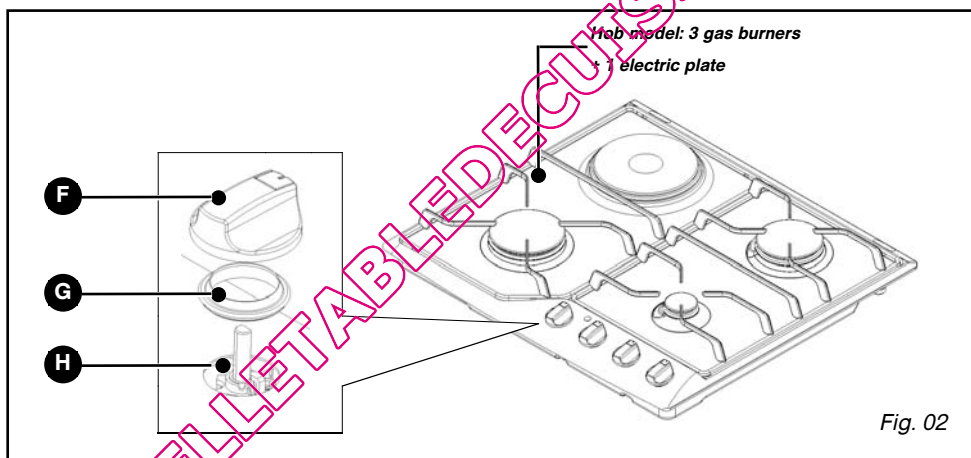


Fig. 02

**A** Burner cover

**B** Burner head

**C** Spark igniter

**D** Thermocouple

**E** Injector

**F** Knob

**G** Gasket

**H** Tap



**Tip**

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

# 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

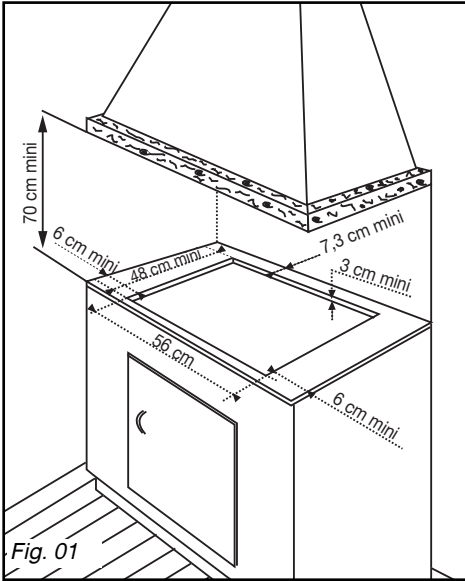


Fig. 01

APPLIANCE			
	Width	Deep	Thick
Total dimensions <b>above</b> the work top	58 cm	52.2 cm	4.9 cm
Total dimensions <b>below</b> the work top	55.4 cm	47.4 cm	3.5 cm

## • CHOICE OF LOCATION

Your appliance should be flush mounted in the surface of a support cabinet that is a minimum of 3 cm thick, made of a material that resists heat or that is covered with such a material.

If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away 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 (see "Safety Recommendations" chapter).

## FITTING

Follow the diagram (Fig. 01).

- Remove the pan supports, the burner covers and burner heads; noting their positions.
- Turn the hob over and place it carefully over the opening so as not to damage the knobs or spark igniters.
- To ensure a tight seal between the housing and the worktop, stick the foam seal **along the exterior edge of the housing** before installing

the hob (Fig. 02).

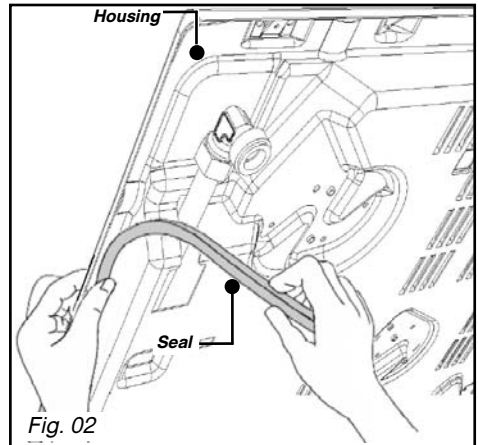
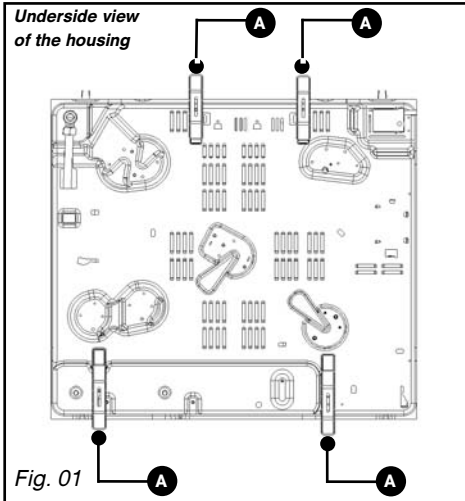
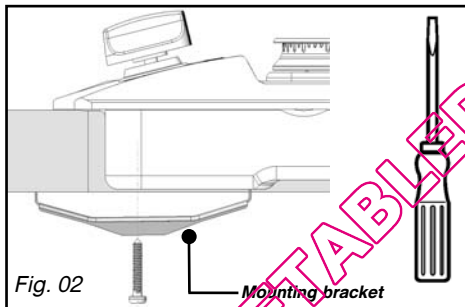


Fig. 02

## • TIPS FOR FLUSH MOUNTING



**A** Mounting bracket



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

Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.

Connect your hob to the gas supply (See “Gas Connection” chapter) and to the power supply (See “Electrical Connection” chapter).

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).**

**Stop screwing when the mounting bracket starts to become deformed.**

**Do not use a screwdriver.**

## • ELECTRIC CONNECTION

Your hob is sold with a power cable (type H05V2V2F - T90, cross-section 1 mm<sup>2</sup>) with three conductors (phase + ground + neutral). After-sales service reference: After-sales service: 77X3767 (6470.1516). It must be connected to a 220-240 V~ monophase grid via a standard IEC 60083 electrical outlet with phase + ground + neutral or or an all-pole cut-off device with a minimum distance between contacts of 3.5 mm.

The plug of the electrical outlet must be accessible after installation.

CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED	
	220-240 V~ - 50 Hz Gas and dual
H05V2V2F - T90 cable	3 conductors including 1 ground
Cross-section of the conductors in mm <sup>2</sup>	1
Fuse	10 A



### Warning

**The safety wire (green/yellow) is connected to the ground terminal (⊕) of the appliance and must remain connected to the ground terminal (⊕) during installation.**

**The fuse in your set-up must be 10 amperes**

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



### Tip

**In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note it on the “After-Sales Service Department and Customer Relations” page. (This page also explains where to find this information on your appliance).**

## • GAS CONNECTION

### • Preliminary comments

If your hob is installed above an oven or if proximity to other heating elements poses a threat of overheating the connection, you absolutely must insulate the cable in a rigid pipe.

If a hose or soft pipe (in the case of butane gas) is used, it should not come into contact with a moving part of the cabinet, nor should it pass through a location that may become blocked.



### Warning

**All soft pipes and hoses whose service life is limited must be at least two meters long and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (marked on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is leaktight, after installation, with soapy water.**

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



The gas connection must be installed in compliance with applicable regulations in the country of installation.

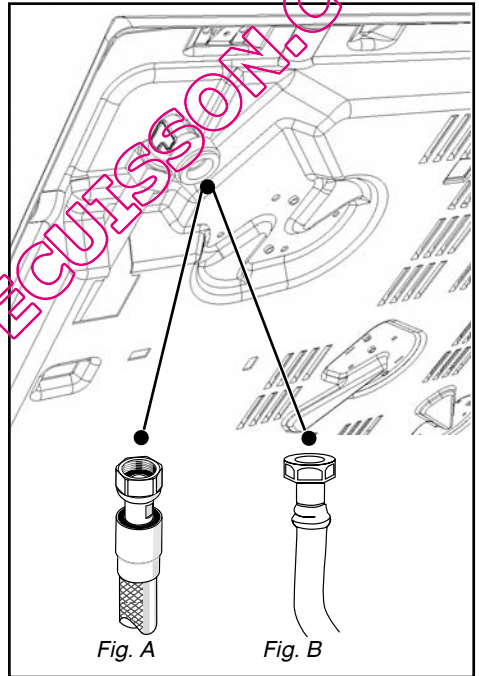
### • Gas distributed by pipe; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

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

– **Connection with a rigid pipe** made from copper and with **screw-on mechanical connectors** (G1/2 gas standard mark) Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

– **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** (compliant with NF D 36-121 standard) whose service life is unlimited (Fig. A).

– **Connection with a reinforced rubber hose** with **screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-103 standard) whose service life is 10 years (Fig. B).



### Warning

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

- ① **Change the sealing washer.**
- ② **Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N.m.**



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

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

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

— **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

— **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical** connectors (compliant with the NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).

— **Connection with a reinforced rubber hose with screw-on mechanical** connectors (compliant with the NF D 36-112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).

In an existing system, a flexible pipe fitted with clamps (compliant with the XP D 36-110 standard) whose service life is five years may be used. It is necessary in this case to use an adaptor without forgetting to fit a sealing washer between the adaptor and the elbow on the hob (Fig. 03).



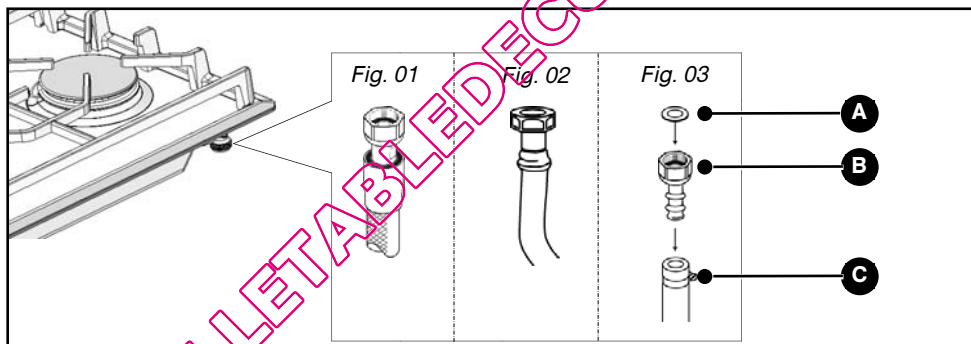
#### Tip

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



#### Warning

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



- A** Gasket
- B** Adaptor (not provided)
- C** Clamp (not provided)

## • CHANGING OF GAS SUPPLY



### Warning

Your appliance is sold pre-set for natural gas.

The injectors required for adaption to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.



### Tip

In France, this hob can also be adapted for propane-air gas/butane-air gas. The adaptation kit is supplied on request by your After-Sales Service Department.

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

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the hob connections

• **Adapt the gas connection:** Refer to the "Gas Connection" section.

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

- Remove the pan supports, heads and covers from all burners.
- Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (Fig. 01).
- Replace with the corresponding gas injectors, in compliance with the placement of the injectors and the table of gas properties at the end of this section, to do this:
  - First screw them in manually until the injector looks into place.
  - Apply the wrench to the injector as far as it will go.
  - Draw a line on the burner plate using a pencil at the place indicated (Fig. 02).
  - Turn the wrench clockwise until the line appears on the other side (Fig. 03).



### Warning

Exceeding this limit may damage the product.

-Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



### Tip

Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label found in the plastic bag. Refer to the corresponding "Gas Connection" section.

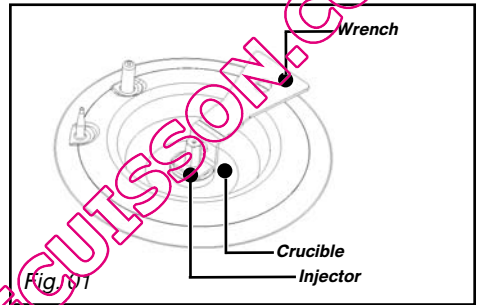


Fig. 01

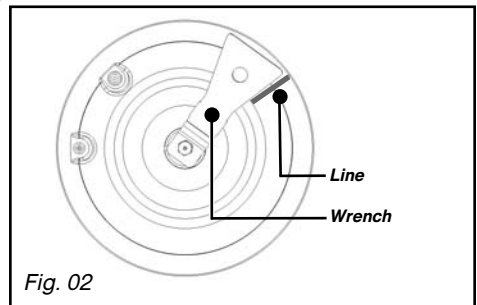


Fig. 02

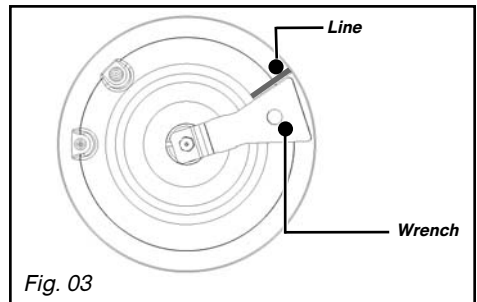
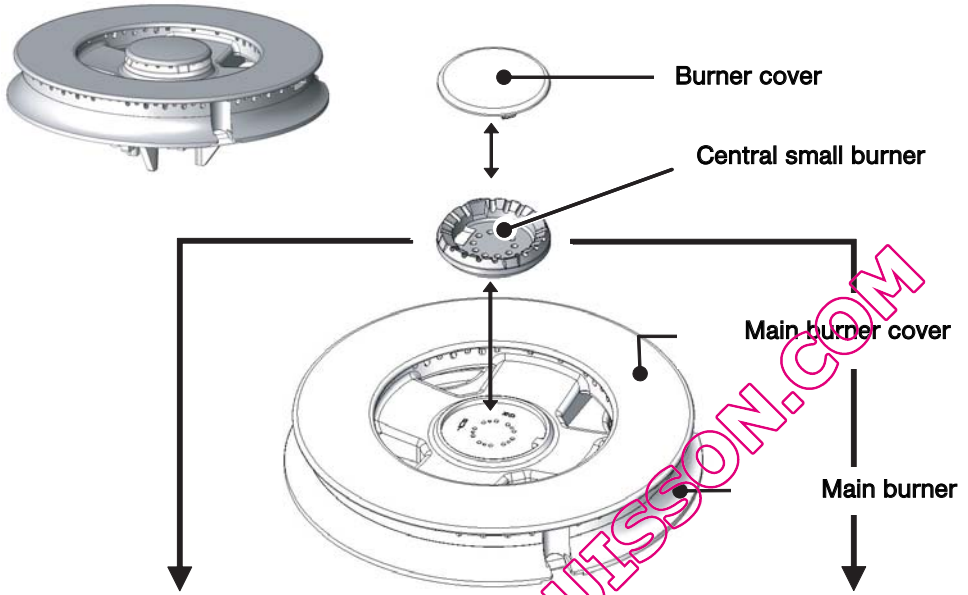


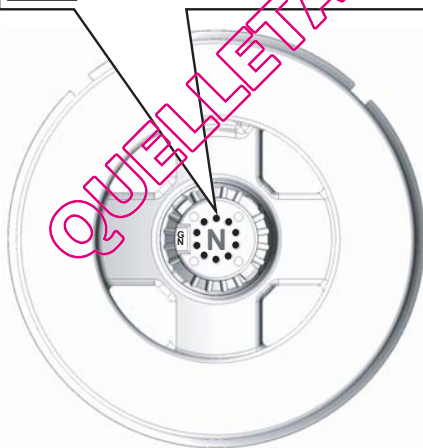
Fig. 03

# SAFETY INSTRUCTIONS



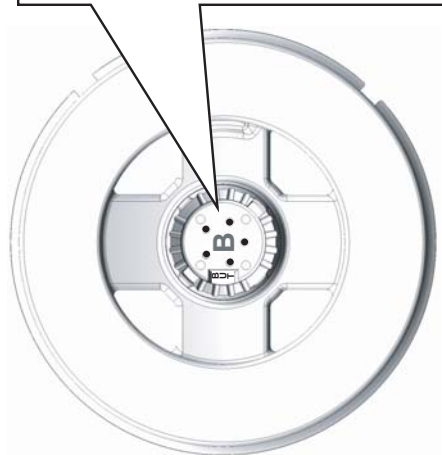
## NATURAL GAS CONTROL

Central small burner  
Special Natural Gas



## BUTANE/PROPANE GAS CONTROL

Central small burner  
Special Butane/Propane  
(Supplied in the pocket)



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

- **Adjust the hob connections:** they are located underneath the knobs (Fig. 04).

- Proceed one tap at a time.

- Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

- **Switching from natural gas to butane/propane**

- With a small flat-head screwdriver, **screw in all the way** the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), **in a clockwise direction**.

- Replace the gaskets and the knobs, paying careful attention to their direction and ensuring that the knobs are pushed in all the way.

- **Switching from butane/propane to natural gas or butane-air gas/propane-air gas**

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), using a small flat-head screwdriver, **by turning two times counterclockwise**.

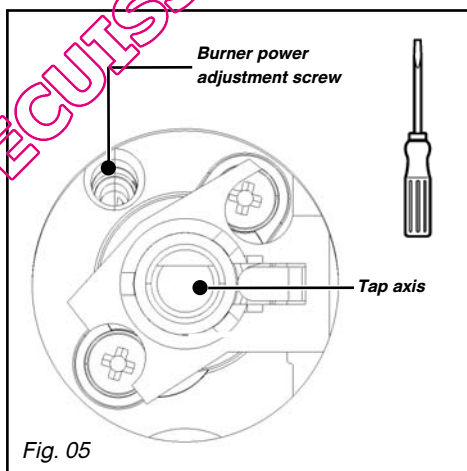
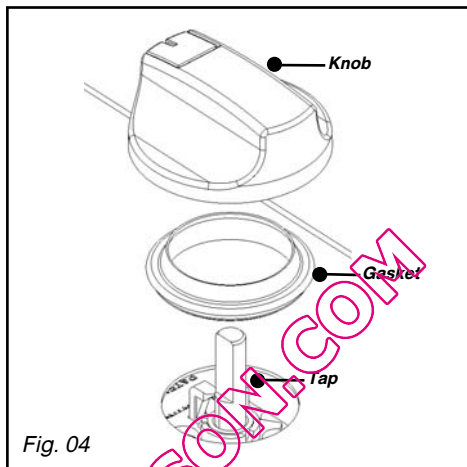
- Replace the knob,

- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.

- Remove the knob again, then turn the burner power screws **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.

- Replace the gasket and knob.

- Make several attempts to shift from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out**; if it does, unscrew the burner power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.



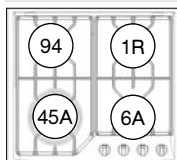
## • Gas Properties (Model with triple ring burner)

	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
Appliance intended to be installed for use with:	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas
FR .....cat: I12E+3+	G30	G31	G20	G25
GB .....cat: I12H3+				
Hourly rate below: at 15°C under 1013 mbars	2830 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
<b>HIGH-SPEED BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>
Nominal heat release rate (kW)	2.25	2.25	2.25	2.25
Reduced heat release rate (kW)	0.850		0.850	0.850
Hourly rate (g/hr)	164	161		
Hourly rate (l/hr)			214	249
<b>TRIPLE RING BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>3C</b>	<b>3C</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Nominal heat release rate (kW)	3.25	3.25	3.60	3.60
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	1.650		1.400	1.400
Hourly rate (g/hr)	236	232		
Hourly rate (l/hr)			343	399
<b>SEMI-FAST BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Nominal heat release rate (kW)	1.45	1.45	1.50	1.50
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.700		0.650	0.650
Hourly rate (g/hr)	105	104		
Hourly rate (l/hr)			143	166
<b>AUXILIARY BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Nominal heat release rate (kW)	0.70	0.70	0.85	0.85
Reduced heat flow (kW)	0.350		0.300	0.300
Hourly rate (g/hr)	51	50		
Hourly rate (l/hr)			81	94
<b>TABLE 60 CM 4 GAS BURNERS WITH TRIPLE RING</b>				
Total heat release rate (kW)	7.65	7.65	8.20	8.20
Maximum flow rate (g/hr)	556	547		
			781	908

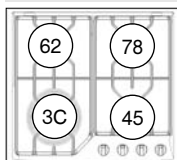
### MARKINGS ON THE INJECTORS\*

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

#### Natural Gas



#### Butane/Propane Gas



*Example:*  
injector marking 94

\* See "Description of your Hob" chapter

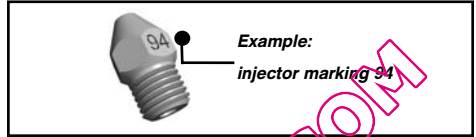
## • Gas Properties (Model with high-speed burner)

	FR-GB	FR - GB	FR - GB	FR
<b>Appliance intended to be installed for use with:</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Natural gas</b>	<b>Natural gas</b>
<b>FR</b> .....cat: I12E+3+				
<b>GB</b> .....cat: I12H3+				
	G30	G31	G20	G25
Hourly rate below: at 15°C under 1013 mbars	2830 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
<b>HIGH-SPEED BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>
Nominal heat release rate (kW)	2.25	2.25	2.25	2.25
Reduced heat release rate (kW)	0.850		0.850	0.850
Hourly rate (g/hr)	164	161		
Hourly rate (l/hr)			214	249
<b>HIGH-SPEED BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>89A</b>	<b>89A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Nominal heat release rate (kW)	3.10	3.10	3.10	3.10
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.850		0.850	0.850
Hourly rate (g/hr)	225	221		
Hourly rate (l/hr)			295	343
<b>SEMI-FAST BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Nominal heat release rate (kW)	1.45	1.45	1.50	1.50
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.700		0.650	0.650
Hourly rate (g/hr)	105	104		
Hourly rate (l/hr)			143	166
<b>AUXILIARY BURNER</b>				
Marking engraved on injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Nominal heat release rate (kW)	0.70	0.70	0.85	0.85
Reduced heat flow (kW)	0.350		0.300	0.300
Hourly rate (g/hr)	51	50		
Hourly rate (l/hr)			81	94
<b>TABLE 60 cm 4 GAS BURNERS WITH HIGH-SPEED BURNER</b>				
Total heat release rate (kW)	7.50	7.50	7.70	7.70
Maximum flow rate (g/hr)	545	536		
(l/h)			733	852
<b>TABLE 60 cm 3+1 ELECTRIC BURNERS 1500 W</b>				
Total heat release rate (kW)	6.20	6.20	6.70	6.70
Maximum flow rate (g/hr)	440	432		
(l/h)			590	686

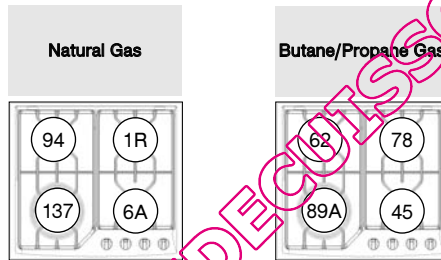
## • Gas Properties (Model with high-speed burner)

### MARKINGS ON THE INJECTORS\*

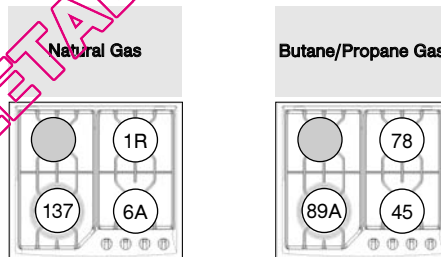
The adjacent table shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas. Each number is marked on the injector used.



### Four-burner gas model with high speed burner\*



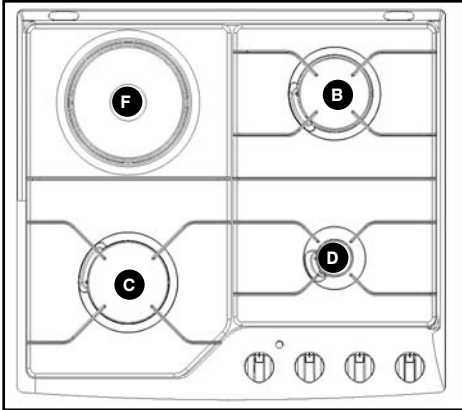
### Three-burner gas model + 1 electric plate with high-speed burner\*



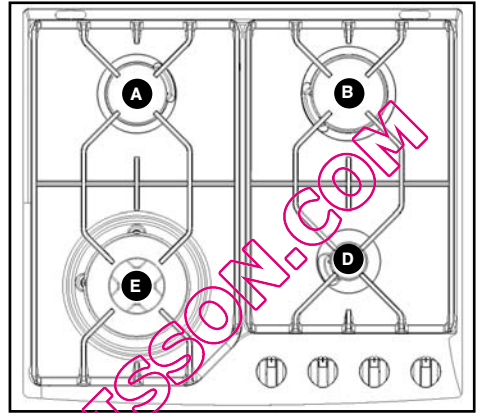
\* See "Description of your Hob" chapter

### • DESCRIPTION OF THE WORKTOP

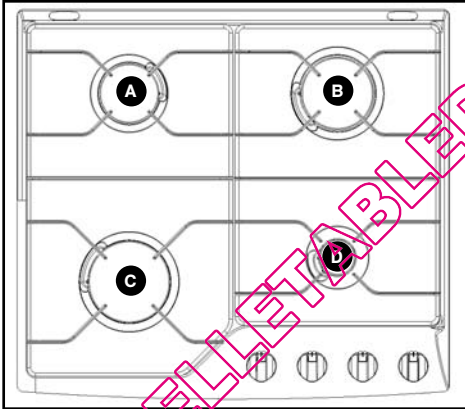
DTE 711\*



DTE 714\*



DTE 710\*



- A** Semi-fast burner 1.50 kW \*
- B** High-speed burner 2.25 kW\*
- C** High-speed burner 3.10 kW\*
- D** Auxiliary burner 0.85 kW \*
- E** Triple-ring burner 3.6 kW \*
- F** Electric plate 1.50 kW - diameter 145 mm

\* Powered by G20 natural gas




### • LIGHTING THE HOB

The burner safety measure is a metal rod located directly to the side of the flame.



Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system that, in the event of accidental flame extinction (spills, draughts, etc.), quickly and automatically cuts the gas supply and prevents it from escaping.

Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counterclockwise direction.



The point “●” corresponds to a closed tap.

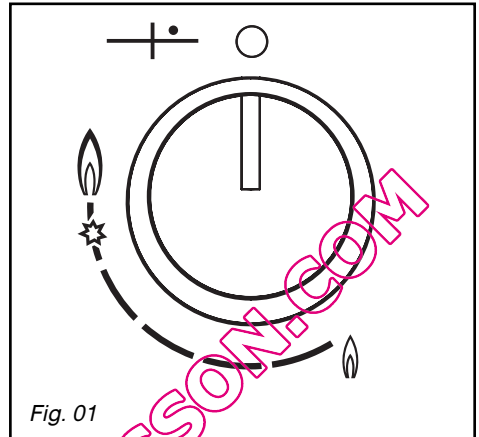
Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: right rear burner ).

To light the burner:

– Press on the knob and turn it in a counterclockwise direction  to the maximum setting .

Continue pressing on the knob to produce a series of sparks until the burner lights.

The setting for more moderate flame intensities is between the  symbol and the  symbol.



#### Tip

– If the flame goes out accidentally, reignite normally following the lighting instructions.

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

– The noise made by certain burners is related to their high power and to gas combustion; it does not alter cooking quality.

– In the event of a power cut, place a lighted match near an open burner.



#### Warning

– Hold the knob fully pressed down for a few seconds after the flame appears in order to trigger the safety system.

### • COOKWARE SUITABLE FOR THE GAS BURNERS

- Which burner should you use depending on your cookware?

Diameter of the cookware	Burner	Usage
20 to 30 cm	Triple ring	
18 to 28 cm	Super fast	Frying - Boiling
16 to 28 cm	High-speed	Searing foods
12 to 24 cm	Semi-fast	Sauces - Reheating
	Auxiliary	Gentle simmer



#### Warning

– Adjust the ring of flames so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 01).

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

– Do not use cookware that partially covers the knobs (Fig. 03).

– Do not leave a gas burner operating with empty cookware.



#### Tip

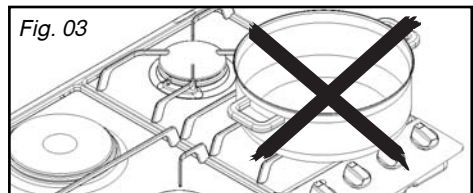
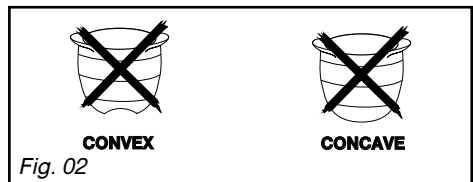
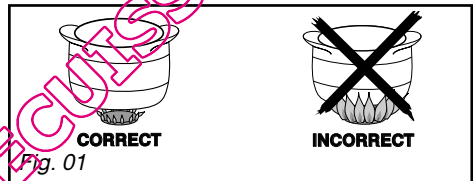
Keep natural ventilation openings in your home ajar or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).

Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; you can, for example, open a window or provide more effective ventilation or increase power to the mechanical ventilation, if such a system is installed (a minimum air flow of 2 m<sup>3</sup>/h per kW of gas power is required).

Example: 60 cm - 4 gas burners

Total power:  $1.5 + 2.25 + 3.1 + 0.85 = 7.7$  kW

$7.7$  kW x 2 = 15.4 m<sup>3</sup>/hr  
maximum flow.



### • MOST SUITABLE COOKWARE TO BE USED WITH THE ELECTRIC PLATE (depending on model)

Use cookware with flat bottoms that are perfectly flush with the surface of the burner:

- in stainless steel with a thick, tri-metal or “sandwich” bottom,
- in aluminium with a thick (smooth) bottom,
- in enamelled steel.

### • SWITCHING ON THE ELECTRIC PLATE (depending on the model)

Position the knob on the marking that corresponds to the desired type of cooking (Fig. 01) (see cooking guide at the end of this guide). The cooking zone’s power indicator lights up.

Upon first use, allow the plate to heat up with no cookware at maximum power for 3 minutes to harden the coating.

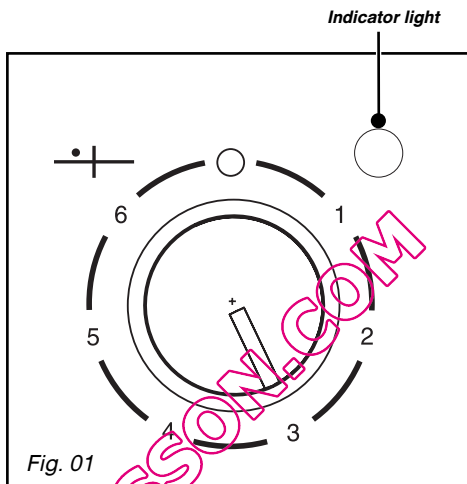


Fig. 01

#### Tip

– Use cookware of an appropriate size: the diameter of the bottom of the cookware should be equal to or greater than the diameter of the electric cooking plate (Fig. 02).

– When cooking is nearly finished, turn the knob to the “0” off position to take advantage of the heat accumulated in the plate.

– Use a lid on your cookware as often as possible to reduce loss of heat from evaporation.

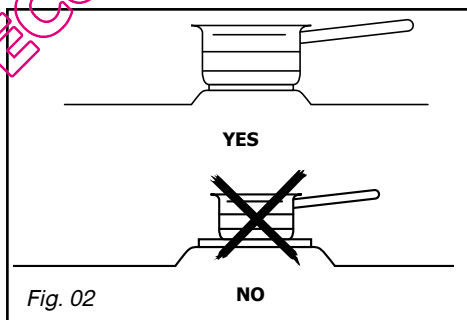


Fig. 02

#### Warning

Do not operate an electric cooking plate without cookware (except during initial use) or with an empty pot.

#### Warning

The electric plate will remain hot for a certain time after the knob has been turned to the “0” position. Do not touch this zone because there is a risk of burning.

#### • MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE...	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Of the spark plugs and injectors	<p>If the spark igniters become dirty, clean them using a small, stiff-bristled brush (non-metallic).</p> <p>The gas injector is located in the centre of the burner in the form of a crucible. Be careful not to clog it during cleaning, as this will reduce the performance of your hob. In the event of obstruction, use a safety pin to unclog the injector.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Small, hard-bristled brush.</li> <li>. Safety pin</li> </ul>
Of the pan supports and gas burners	<p>If tough stains occur, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Gentle scrubbing cream.</li> <li>. Cleaning sponge</li> </ul>
Of the electric plate	<p>The heating plate is protected by a black coating, so you should avoid using any abrasive products. After each use, wipe it with a thick towel.</p> <p>If the plate shows signs of rusting, remove the rust (with an emery cloth, for example) and restore the black coating with a commercially available high-temperature restorative product.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Commercially available restorative product</li> </ul>
Enamel or stainless steel	<p>To clean the hob's enamel, use a scouring cream. Polish it with a dry cloth. Do not allow acidic liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel.</p> <p>To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available special stainless steel product.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Gentle scrubbing cream.</li> <li>. Commercially available specialised stainless steel product.</li> </ul>



#### **Warning**

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



#### **Tip**

- *It is better to clean the parts of the hob by hand rather than in the dishwasher.*
- *Do not use an abrasive sponge to clean your hob.*
- *Do not use steam cleaning.*

## 4 / SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS

### • DURING USE

YOU OBSERVE THAT:	WHAT SHOULD YOU DO?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lighting of burners: There are no sparks when you press the knobs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Check the electrical connection of your appliance</li> <li>. Check that the spark plugs are clean.</li> <li>. Check that the burners are clean and properly assembled</li> <li>. If the hob is attached to the work surface, check that the mounting brackets are not deformed.</li> <li>. Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their seats.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When you press on a knob, all the burners spark at the same time.</li> </ul>	<p>This is normal. The lighting function is centralised and controls all of the burners simultaneously.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• There are sparks, but the burner (burners) does (do) not light.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Check that the gas inlet pipe is not pinched!</li> <li>. Check that the gas inlet pipe is less than two meters long.</li> <li>. Check that the gas inlet pipe is open.</li> <li>. If you have gas in a cylinder or tank, check that it is not empty.</li> <li>. If you have just installed the hob or changed the gas cylinder, hold the knob down in the maximum open position until gas arrives in the burners.</li> <li>. Check that the injector is not clogged; if it is, unplug it with a safety pin.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• On lighting, the flames light, then go out as soon as the knob is released.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Press firmly down on the knobs and keep holding them down for a few seconds after the flames appear.</li> <li>. Check that the parts of the burner are correctly mounted.</li> <li>. Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their seats.</li> <li>. Avoid strong air currents in the room.</li> <li>. Light your burner before placing your saucepan on it.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Avoid strong air currents in the room.</li> <li>. Check that the gas type being used corresponds to the injectors installed (Read about markings on the injectors in the "Changing the Gas Supply" chapter).</li> <li>Reminder: The cooking hobs are sold pre-set for use with gas from the grid (natural gas).</li> <li>. Check that the burner power screws are properly set (See the "Changing the Gas Supply" chapter).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The flames look irregular or uneven.</li> <li>• During cooking, the knobs become hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Check that the burners and injectors under them are clean, and the burners assemblies, etc.</li> <li>. Use small saucepans on the burners near the knobs. Large cookware should be used on the largest burners, which are farther away from the knobs.</li> <li>. Place the saucepan properly in the centre of the burner. It should extend over onto the knobs.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Triple ring burner:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The flames are yellow on the small central burner.</li> <li>- Small or no flames on the small central burner.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Check that the small central burner is being used properly in terms of the gas.</li> <li>. If the burner is clogged, unblock the three holes located under the small central burner.</li> <li>. Clean the area on which the small central burner sits.</li> </ul>

## • GAS COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	TIMES	TRIPLE CROWN	SUPER FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
<b>SOUPS</b>	Broths Thick soups	8-10 minutes	X	X	X		
<b>FISH</b>	Court-bouillon Grilled food	8-10 minutes 8-10 minutes	X	X X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, Bearnaise Béchamel, Aurore	10 minutes				X X	X X
<b>VEGETABLES</b>	Chicory, spinach Cooked peas Provençal tomatoes Browned potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X	X X X X	X X		
<b>MEATS</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Sauteed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X	X X X X			
<b>FRYING</b>	Chips Fritters		X X	X X			
<b>DESSERTS</b>	Rice pudding Fruit compote Crêpes Chocolate Custard 10 minutes Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes		X X	X	X X	X X X

## • ELECTRIC COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	VERY HIGH 6	HIGH 5	MEDIUM 3-4	GENTLE SIMMER 2	KEEP WARM 1
<b>SOUPS</b>	Broths Thick soups	X → X X → X	X X	X		
<b>FISH</b>	Court-bouillon Frozen	X → X X → X	X X			
<b>SAUCES</b>	Thick with butter			X	X	
<b>VEGETABLES</b>	Chicory, spinach Dry vegetables Boiled potatoes Browned potatoes		X X X	X X		
<b>MEATS</b>	Steak Grilled food	X X				
<b>FRYING</b>	Chips	X				
<b>MISCELLANEOUS</b>	Fruit compotes Pancakes Custard Melted chocolate Jams Milk Pasta Rice pudding Keep warm	X X X X X X → X	X X X	X	X X X	X X

### • SERVICE CALLS

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

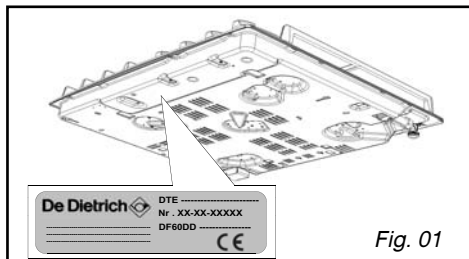


Fig. 01

#### **GENUINE REPLACEMENT PARTS**

During maintenance work, request that only **certified genuine replacement parts** are used.



QUELLETABLEDEQUISSON.COM

QUELLETABLEDECUISSON.COM

Translation/DTP by Technicis SAS - Boulogne-Billancourt - France

DTE710\*/\* - DTE711\*/\* - DTE714\*/\*

9964-3494 - 10/07