FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

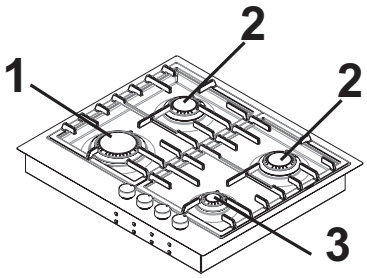
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

De Dietrich

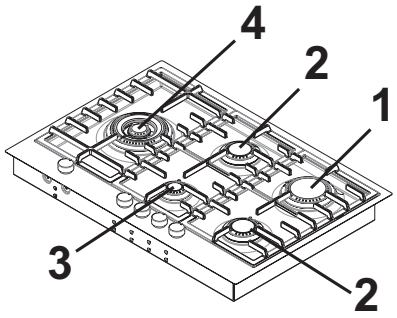
DPE7620XF (EE газовая поверхность = 58.1 %)



0.1.1

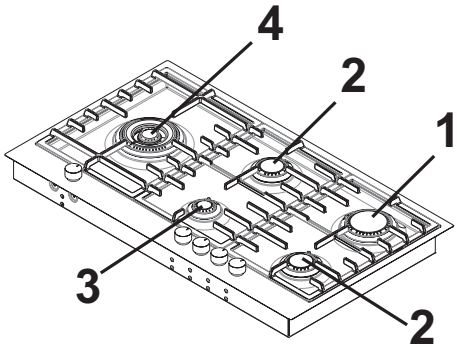
DPE7729XF (EE газовая поверхность = 57.3 %)

1	**3000 Вт**	**G20**
2	**1750 Вт**	**G20**
3	**1000 Вт**	**G20**
4	**4000 Вт**	**G20**



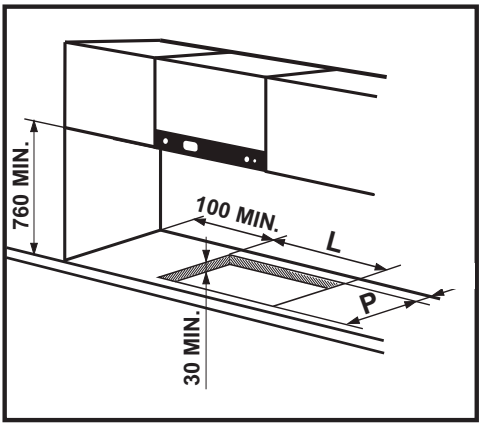
0.1.2

DPE7929XF (EE газовая поверхность = 57.3 %)



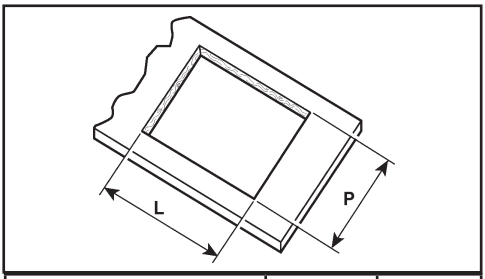
0.1.3

• 1



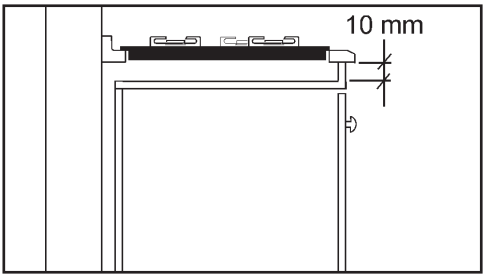
1.1

1.1.1

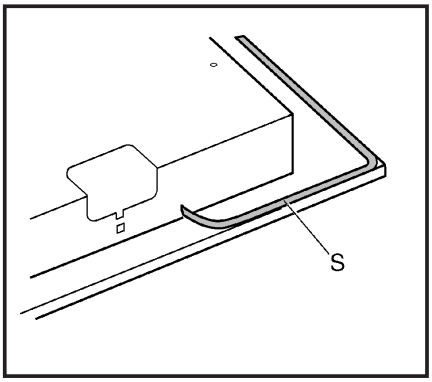


	L	P
DPE7620XF	560	480
DPE7729XF	720	480
DPE7929XF	860	480

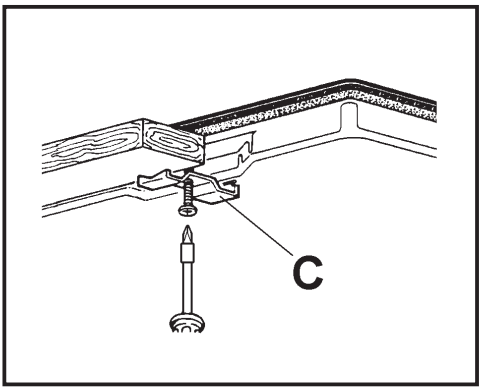
1.1.2



1.1.2

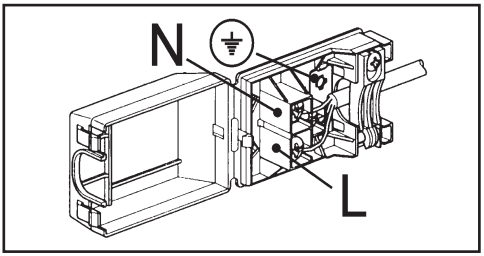


1.1.3



1.1.4

• 1

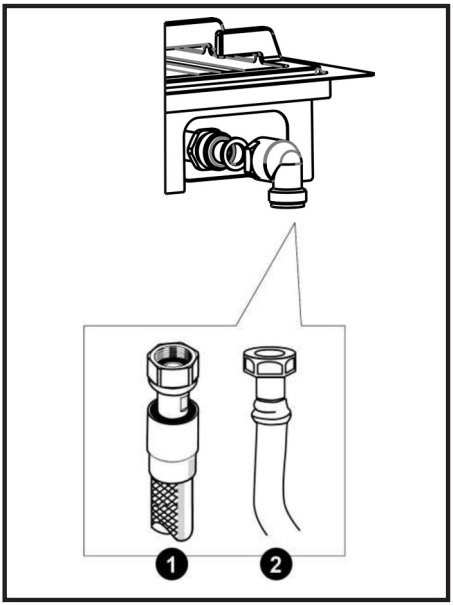


1.2.1

câble L marron	*PHASE*
câble N bleu	*NEUTRE*
câble ⏚ vert-jaune	*TERRE*

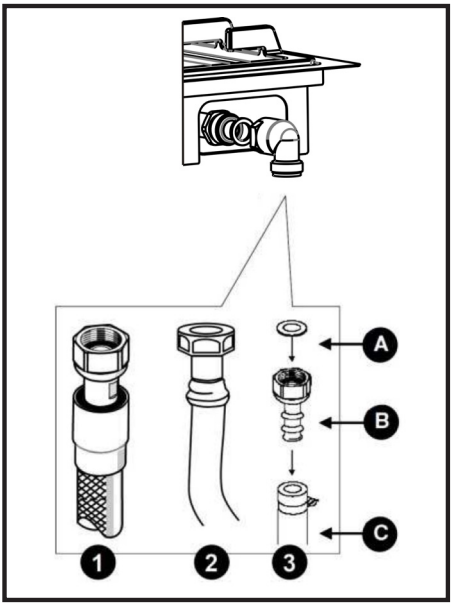
1.2.

G20/25



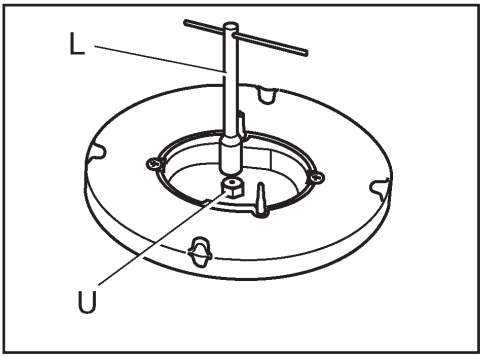
1.3.1

G30/31



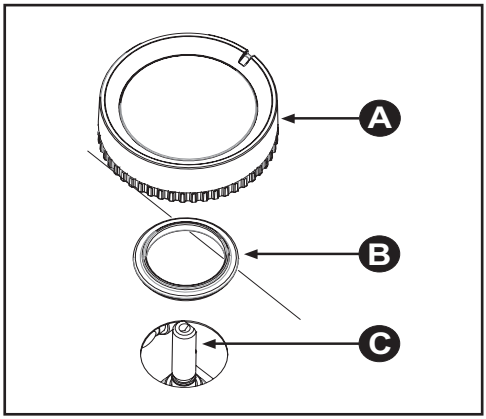
1.3.2

1.3.

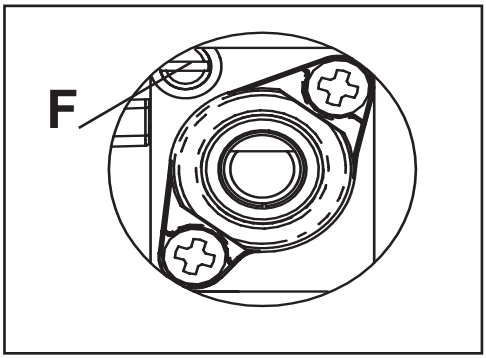


1.4.1

1.4.



1.4.2



1.4.3

BRULEURS		ТИП ГАЗА	ДАВЛЕНИЕ	Расход		ДИАМЕТР ГОРЕЛКИ	ДИАМЕТР ОБХОДНОГО КЛАПАНА	МОЩНОСТЬ (Вт)		(EE газ. горелка)
N°	ГОРЕЛКА		мбар	г/ч	л/ч	1/100 мм	1/100 мм	Макс.	Мин.	(%) *
1	ГОРЕЛКА ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ	G30	28-30	218	-	87	42	3000	950	58.6
		G31	37	214	-	82	42	3000	950	
		G20	20	-	286	128	Reg.	3000	950	
		G25.3	25	-	332	132	Reg.	3000	950	
2	ГОРЕЛКА СРЕДНЕЙ МОЩНОСТИ	G30	28-30	120	-	67	31	1750	600	57.8
		G31	37	118	-	64	31	1750	600	
		G20	20	-	157	103	Reg.	1750	600	
		G25.3	25	-	183	106	Reg.	1750	600	
3	ВСПОМОГА-ТЕЛЬНАЯ	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450	N.A.
		G31	37	71	-	48	27	1000	450	
		G20	20	-	95	78	Reg.	1000	450	
		G25.3	25	-	111	79	Reg.	1000	450	
4	ТРОЙНАЯ КОРОНА	G30	28-30	255	-	**45**(int)-**68**(ext)	60	4000	2300	55
		G31	37	250	-	**42**(int)-**63**(ext)	60	4000	2300	
		G20	20	-	334	**68**(int)-**101**(ext)	Reg.	4000	2300	
		G25.3	25	-	388	**71**(int)-**100**(ext)	Reg.	4000	2300	

1.5.

Titre abrégé ou références aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus

La performance de chaque brûleur individuel est calculé selon la norme EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005
Le rendement global de la table de cuisson est calculé selon le Règlement UE 66/2014 Par. 2.2
L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale est supérieure 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2:. 2005; Par 4.1)

Information qui est pertinente pour le client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation

L'économie d'énergie: nous recommandons d'utiliser des récipients à fond plat. Utilisez des couvercles de la taille des récipients. Ajuster les quantités d'huile ou de graisse pour éviter les éclaboussures en ajustant la puissance du brûleur.

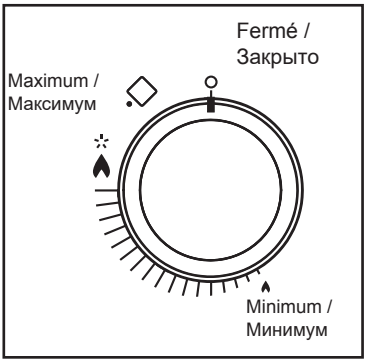
Краткая справочная информация о способах измерений и расчетов для соответствия указанным выше требованиям.

Производительность каждой отдельной горелки рассчитывается в соответствии со стандартом EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005.
Общая производительность варочной поверхности рассчитывается в соответствии с Нормами EU 66/2014 Параграф 2.2.
Производительность рассчитывается только для горелок с номинальной мощностью свыше 1,16 кВт (EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005; Par. 4.1)

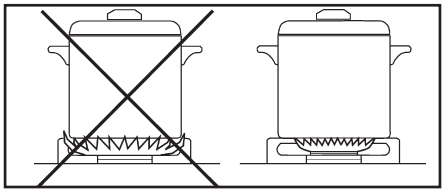
Информация для клиента по сокращению потребления энергии во время использования прибора:

Советы по экономии энергии: используйте посуду с плоским основанием, используйте посуду соответствующего размера, используйте посуду с крышкой; сокращайте количество жидкости или жира; когда жидкость начинает кипеть, уменьшайте мощность.

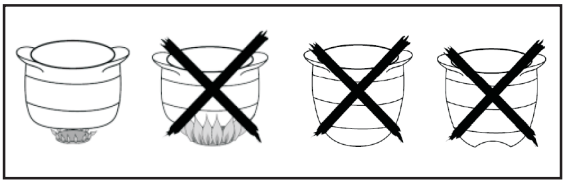
• 2



2.1. **2.1.1**

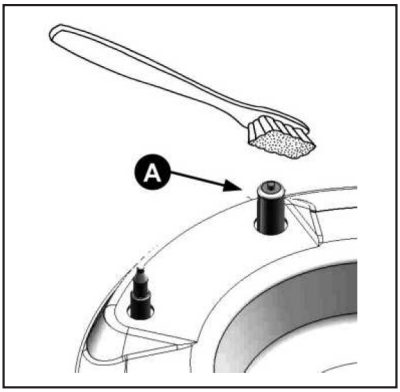


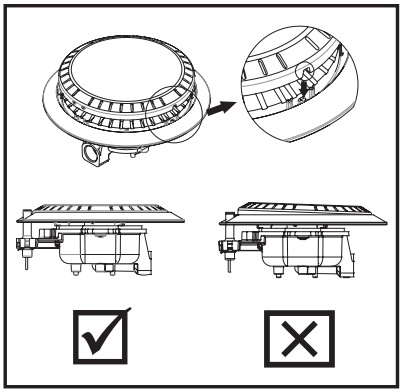
2.1.2



2.1.3

• 3





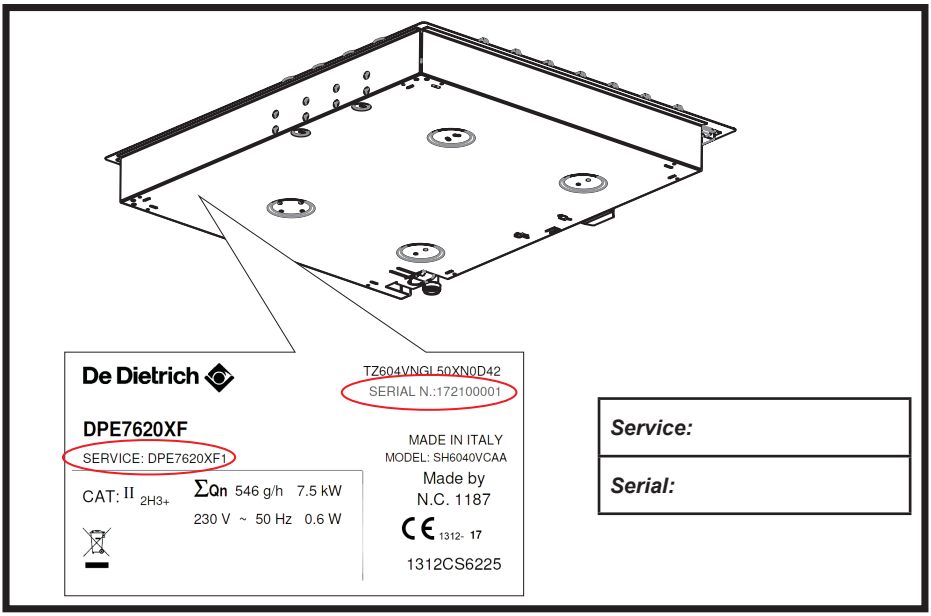
3.1. **3.1.1** **3.1.2**

◘ Après le nettoyage du brûleur vous devez vous assurer que le chapeau de brûleur est mis dans son logement.
◘ Comme indiqué sur le dessin 3.1.2, les 2 coupelles de brûleurs doivent être placées bien en face des 2 marques.
◘ Le chapeau de brûleur doit être positionné de manière stable et plan.

◘ После чистки горелки убедитесь в правильной установке крышки.
◘ 2 выступа должны войти в 2 выемки на замедлителе пламени.
◘ Крышка должна быть установлена устойчиво, в плоском виде.

• 5

• 6


De Dietrich
TZ604VNGL50XN0D42
SERIAL N.:172100001
DPE7620XF
SERVICE: DPE7620XF1
MADE IN ITALY
MODEL: SH6040VCAA
Made by
N.C. 1187
CAT: II 2H3+
ΣQn 546 g/h 7.5 kW
230 V ~ 50 Hz 0.6 W
1312-
17
1312CS6225
Service:
Serial:

6.1.1

6.1

FR

CHÈRE CLIENTE,
CHER CLIENT,

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques. 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
En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

SOMMAIRE

FR

SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES 3

0/ IDENTIFICATION 7

1/ INSTALLATION

- Encastrement 7
- Raccordement électrique 8
- Raccordement gaz 8
- Changement de gaz 9
- Caractéristiques gaz 10

2/ UTILISATION

- Mise en marche des brûleurs gaz..... 11
- Récipients pour brûleurs gaz 12

3/ ENTRETIEN

- Entretien de votre appareil
  - – Bougies et injecteurs 13
  - – Grilles et brûleurs gaz 13
  - – Email ou inox. 13

4/ PROBLEMES ET SOLUTIONS 14

5/ ENVIRONNEMENT 15

6/ SERVICE CONSOMMATEURS..... 16

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES A LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre à retirer et en ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- MISE EN GARDE : cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie : ne rien déposer sur les surfaces de cuisson.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.
- 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.

- 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 la cuisine: maintenir ouverts les orifices d'aération 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 ou bien en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

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

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type H05RR-F - 3x0,75 mm ²

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Cet appareil doit être installé conformément aux règlementations 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 denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

- 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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 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.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, NE FORCEZ PAS. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- Cet appareil appartient à la classe 3 et il a été conçu pour un usage uniquement domestique. L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois des meubles doivent résister à une température de 65°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes. L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.
- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium, sur votre table de cuisson.
- L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
- 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).

CE

Déclaration de conformité:
Nous déclarons que nos produits sont conformes aux actuelles directives, ordonnances et règlements européens, ainsi que les exigences énoncées dans les normes de référence.

• 0 IDENTIFICATION

Identifiez votre type de table de cuisson en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations **(0.1.1)** et **(0.1.2)** et **(0.1.3)** .

• 1 INSTALLATION

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" **(6.1.1).** Cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil.

1•1 - ENCASTREMENT :

Votre appareil doit être encastré dans le plateau du meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur.

En cas de présence d'un meuble murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celui-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm **(1.1.2)**.

En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur.

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 "Instructions de sécurité").

Se conformer au croquis **(1.1.1).**

- Retirez les grilles "support casserole", les chapeaux de brûleurs 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 **S** sur le pourtour extérieur du carter, avant l'installation de la table **(1.1.3).**
- Placez votre table de cuisson dans la découpe 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 **C** livrées avec leurs vis **(1.1.4)** se fixant aux quatre coins du carter. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet, suivant le dessin.

• 1 INSTALLATION

1•2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE:
Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05RR-F - T90 section 0,75 mm ²) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) et doit être branchée sur le réseau 220-240 V~ 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 d'au moins 3,5 mm. La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Section du câble à utiliser	
	220-240 V~ - 50 HZ gaz
Câble H05RR-F - T90	2 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm²	0,75

⚠ Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre ⏚ de l'appareil qui doit être relié à la borne de terre ⏚ de l'installation **(1.2.1).**

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.

1•3 - RACCORDEMENT GAZ:
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

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

• Gaz distribué par canalisation gaz naturel **(1.3.1)**.
Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 2 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.

• 1 INSTALLATION

1 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.

2 Raccordement avec un tube flexible métallique caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans. nox)

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

- Changez le joint d'étanchéité.
- Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.
- Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane) **(1.3.2)**.

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

1 Raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2).

2 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.

3 Raccordement avec un tube flexible caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans.

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage **C** (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 **A** entre l'about **B** et le coude de la table.

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

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

1•4 - CHANGEMENT DE GAZ:

⚠ **Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.**
Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide..

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

1. Adapter le raccordement gaz
2. Changer les injecteurs,
3. Régler les ralentis des robinets.

1) Adaptez le raccordement gaz :
- Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

2) Changez les injecteurs en procédant comme suit :
- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Engagez à fond la Clé à douille tribord **L** sur l'injecteur **U**. **(1.4.1)**

• 1 INSTALLATION

Dévissez à l'aide de la clé **L** les injecteurs **U** situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les.
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz **(1.5)**
Pour cela;
- Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
- Bloquez énergiquement les injecteurs.

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

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

🔍 **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".**

3) Réglez les ralentis des robinets: ceux-ci sont situés sous les manettes **A** **(1.4.2**).

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

— Passage du gaz naturel en gaz butane/propane:

- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou du panneau de commandes et tourner la vis **F** by-pass **(1.4.5).** Pour un réglage correct du minimum faire tourner la vis dans le sens horaire. **Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.**
Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

— Passage du gaz butane/propane en gaz naturel :

- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou du panneau de commandes et tourner la vis **F** by-pass (1.4.5), , et pour un réglage correct du minimum faire tourner la vis dans le sens antihoraire.
Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

1•5 - RACCORDEMENT GAZ :
Le tableau **(1.5)** indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

• 2 UTILISATION

2.1 MISE EN MARCHE DES BRULEURS GAZ

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 **"0"** correspond à la fermeture du robinet.

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

2.1.1

• Pour allumer un brûleur :

- Appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles ↶ d'une montre jusque vers la position maximum ✲ .

- Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage. Le réglage vers un débit réduit s'effectue entre le symbole ✲ et le symbole ▲ .

🔍 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 cuisson. En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.

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

• Réglez la couronne de flammes de façon à ce que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient **(2.1.2 / 2.1.3)**.

• N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe **(2.1.2 / 2.1.3).**

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

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

🔍 Maintenez ouverts les trous 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 ou bien 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 : table 60 cm - 4 feux gaz.

Puissance totale :

3,0 + 1,75 + 1,75 + 1,0 = 7,5 kW

7,5 kW x 2 = 15 m3/h de débit minimum.

• 2 *UTILISATION*

2•2 - RECIPIENTS POUR BRULEURS GAZ :

Diamètre du récipient	Brûleur	Usage
22 à 24 cm	Triple Couronne	Fritures - Ebullition
20 à 22 cm	Rapide	Aliments à saisir
16 à 18 cm	Semi-rapide	Sauce - Réchauffage
10 à 14 cm	Auxiliaire	Mijotage

• 3 ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Bougies et injecteurs:
En cas d'encrassement des bougies **A** nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métalliques **(3.1.1)**
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.

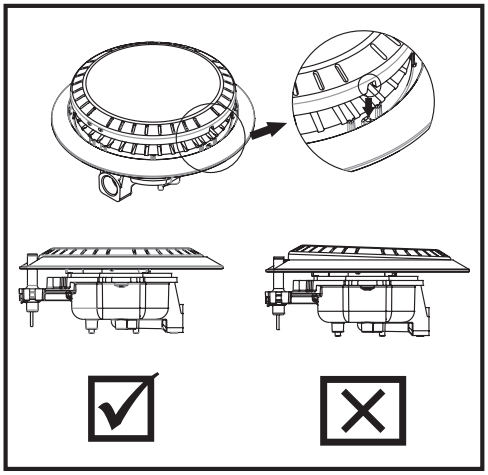
Des grilles et des brûleurs gaz :
Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.

Email ou inox :
Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.
Ne laissez pas 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.

⚠ L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

🔍 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.



- Après le nettoyage du brûleur vous devez vous assurer que le chapeau de brûleur est mis dans son logement.
- Comme indiqué sur le dessin 3.1.2, les 2 coupelles de brûleurs doivent être placées bien en face des 2 marques.
- Le chapeau de brûleur doit être positionné de manière stable et plan.

• 4 PROBLEMES & SOLUTIONS

4.1 ALLUMAGE DES BRULEURS.

Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes :

- Vérifiez le branchement électrique de votre appareil.
- Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.
- Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.
- Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.

4.2 LORS DE L'APPUI SUR UNE MANETTE, IL Y A DES ETINCELLES SUR TOUS LES BRULEURS A LA FOIS.

C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.

4.3 IL Y A DES ETINCELLES MAIS LE OU LES BRULEURS NE S'ALLUMENT PAS.

- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.
- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.
- Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement positionné **(3.1.2)**

4.3 LORS DE L'ALLUMAGE, LES FLAMMES S'ALLUMENT PUIS S'ETEIGNENT DES QUE LA MANETTE EST RELACHEE.

- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.
- Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.
- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.

4.5 AU RALENTI, LE BRULEUR S'ETEINT OU BIEN LES FLAMMES RESTENT IMPORTANTES.

- Evitez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Changement de gaz"). Rappel: les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).
- Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").

4.6 LES FLAMMES ONT UN ASPECT IRREGULIER.

- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...

4.7 LORS DE LA CUISSON, LES MANETTES DEVIENNENT CHAUDES.

- Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes.

• 4 PROBLEMES & SOLUTIONS

- Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes.
- Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes. .

• 5 ENVIRONNEMENT

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 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.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:
> consulter notre site :
www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS FRANCE.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique **(6.1.1).**

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

Retrouvez les informations de la marque sur :
www.de-dietrich.com

Service Consommateurs 0892 08 88 04

De Dietrich

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя продукцию De Dietrich - и Вас ждут уникальные эмоции. Наша продукция привлекает внимание с первого взгляда. Безупречное качество подчеркивается стилем вне времени и великолепной отделкой, превращая каждый прибор в элегантный и изысканный шедевр, каждый из которых гармонично сочетается друг с другом. У Вас непременно возникнет непреодолимое желание прикоснуться к этой продукции. Для создания продукции De Dietrich использует только новейшие и надёжные материалы. Сочетая современные технологии и высококачественные материалы, De Dietrich производит безупречную продукцию, чтобы Вы получили максимум удовольствия от кулинарного искусства и разделили страсть всех любителей кулинарии и вкусной еды. Мы надеемся, что Вы в полной мере насладитесь новым прибором.
Благодарим Вас за выбор продукта De Dietrich!

De Dietrich

СОДЕРЖАНИЕ

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ..... 3

0/ ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРИБОРА..... 7

1/ УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Установка..... 7
- Подключение к электросети 8
- Подключение газа..... 8
- Переключение на другой тип газа..... 9
- Характеристики газа 10

2/ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Включение газовых горелок..... 11
- Посуда, используемая на газовых горелках..... 12

3/ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- • Уход за прибором
  - – Свечи и инжекторы..... 13
  - – Держатели для посуды и газовые горелки..... 13
  - – Эмаль или нержавеющая сталь..... 13

4/ УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 14

5/ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 15

6/ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 16

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НИМИ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ К НИМ В БУДУЩЕМ.**

Данную инструкцию можно также скачать на нашем сайте.

- ВНИМАНИЕ: Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие достаточно опыта и знаний в том случае, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации прибора и понимают потенциальные опасности.
- Не позволяйте детям играть с данным прибором.
- Не позволяйте детям проводить чистку и техническое обслуживание прибора, кроме случаев, когда дети находятся под присмотром.
- Не оставляйте детей наедине с прибором без присмотра.
- Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было было отключить от электросети, либо вытащив вилку из розетки, либо установив выключатель на фиксированную электропроводку в соответствии с правилами установки.
- Электрическая вилка должна быть доступна после установки прибора.
- Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить кабелем H05RR-F 3 x 0,75мм².
- Не используйте для чистки прибора пароочистители.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Существует опасность пожара!
- Никогда не заливайте пламя водой. Выключите прибор и потушите пламя, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.
- ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не используйте варочную поверхность для хранения каких-либо предметов.
- Перед установкой прибора убедитесь в том, что параметры местных распределительных сетей (тип и давление газа) и настройки прибора совместимы.
- Характеристики прибора указаны на наклейке в документах или на заводской табличке.
- Данный прибор нельзя подключать к дымоходу. Данный прибор должен быть установлен и подключен согласно действующим нормам и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- В процессе использования газовой варочной поверхности выделяется тепло и увеличивается влажность в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте хорошее проветривание на вашей кухне: оставляйте открытыми отверстия естественной вентиляции. Интенсивное и продолжительное использование варочной поверхности может вызвать потребность в дополнительном проветривании: например посредством открывания окна или более эффективной аэрации, путём увеличения мощности механической вентиляции, если таковая имеется.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не используйте посуду, которая выходит за края варочной поверхности.
- Данная варочная поверхность предназначена для использования частными лицами в своих домах.
- Данный прибор должен быть установлен и подключен согласно действующим нормам и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.
- Процесс приготовления должен быть под Вашим постоянным наблюдением.
- Данный прибор предназначен для приготовления исключительно продуктов и напитков и не содержит материалов на основе асбеста.
- Не храните никакие опасные предметы (аэрозоли, герметичные емкости, бумагу, кулинарные книги и т.д.) в шкафу под варочной поверхностью.
- Если Вы пользуетесь выдвижным ящиком под варочной поверхностью, не храните там предметы, чувствительные к нагреванию (пластик, бумагу, аэрозоли и т.п.).
- Перед выполнением какого-либо технического обслуживания отключите прибор от электричества и подачи газа.
- При подключении электрических кабелей электроприборов, расположенных вблизи варочной поверхности, убедитесь в том, что кабели не касаются горелок.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- В качестве меры безопасности после использования прибора не забудьте перекрыть кран подачи газа, поступающего по газопроводу, или кран баллона с пропаном или бутаном.

- На всех варочных поверхностях указана маркировка CE.

- Данный прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом.

- Если регулятор поворачивается с трудом, немедленно вызовите работника сервисной службы.

- Данный прибор относится к 3 классу установки и предназначен для встраивания в термостойкую мебель.

- Стенки мебели должны выдерживать температуру не менее 65°C выше комнатной. Газовые варочные поверхности оснащены защитой от перегрева типа X. Поэтому, прибор можно устанавливать рядом с мебелью, при условии что высота мебели не превышает высоту прибора.

- Не используйте для приготовления алюминиевую фольгу. Не оставляйте на поверхности продукты, завернутые в фольгу, или алюминиевые подносы. Алюминий расплавится и безвозвратно повредит Вашу поверхность.

- Чтобы в будущем было легко найти характеристики Вашего прибора, советуем вам записать их на страничке «Сервисное обслуживание и связь с потребителями» (На этой страничке также объясняется, где можно найти эти характеристики на Вашем приборе).

CE

Декларация соответствия:

Наша продукция соответствует действующим Европейским директивам, нормам, положениям и требованиям, указанным в стандартах.

• 0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРИБОРА

Определите тип Вашей варочной поверхности, сравнив номер и расположение горелок на Вашем приборе с рисунками **(0.1.1)**, **(0.1.2)** и **(0.1.3).**

• 1 УСТАНОВКА

Чтобы в будущем было легко найти характеристики Вашего прибора, советуем вам записать их на страничке «Сервисное обслуживание и связь с потребителями» **(6.1.1).** На этой страничке также объясняется, где можно найти эти характеристики на Вашем приборе).

1•1 - УСТАНОВКА:

Данный прибор должен встраиваться в столешницу толщиной минимум 3 см, изготовленную из термостойкого материала или покрытую термостойким материалом.

Любой шкаф над варочной поверхностью должен быть расположен на расстоянии минимум 760 мм от верхнего края поверхности

При установке поверхности на шкафчик с дверцами необходимо установить под варочную поверхность разделительную панель. Соблюдайте минимальное расстояние в 10 мм между дном изделия и разделительной панелью **(1.1.2)**.

При установке варочной поверхности над духовым шкафом следует соблюдать осторожность, чтобы гарантировать установку в соответствии с текущими стандартами предотвращения несчастных случаев.

Не храните аэрозоли или другие жидкости, упакованные под давлением в герметичные емкости, под варочной поверхностью (см. раздел "Меры предосторожности").

Следуйте указаниям на рисунке **(1.1.1).**

- Снимите решетки-подставки для посуды, крышки и головки горелок, запоминая их расположение.
- Переверните варочную поверхность и аккуратно поставьте ее на обратную сторону, чтобы не повредить поворотные регуляторы и инжекторы.
- Чтобы обеспечить герметичность между корпусом прибора и рабочей поверхностью, приклейте уплотнитель из пеноматериала **S** **по внешнему контуру корпуса прибора** перед его установкой **(1.1.3).**
- Осторожно опустите варочную поверхность в вырез в столешнице, слегка потянув на себя.
- Установите на варочную поверхность головки и крышки горелок, решетки-подставки для посуды.
- Подключите поверхность к газопроводу (см. раздел “Подключение к газопроводу”) и к электросети (см. раздел “Подключение к электросети").
- Вы можете зафиксировать поверхность с помощью четырех монтажных кронштейнов **C** и винтов **(1.1.4),** закрепив кронштейны по четырем углам корпуса. Используйте для этого специальные отверстия согласно рисунку.

• 1 УСТАНОВКА

1•2 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ:

Прибор оснащен 3-жильным силовым кабелем H05RR-F- T90 с сечением 0,75 мм² (фаза + ноль + земля), который должен быть подключен к сети 220 ~ 240 В с помощью розетки фаза+земля+ноль IEC 60083 или посредством всеполюсного размыкающего устройства с расстоянием между контактами минимум 3,5 мм. После установки прибора к розетке должен остаться свободный доступ.

Поперечное сечение используемого кабеля	
	220-240 В~ - 50 Гц газ
Кабель H05RR-F - T90	3 жилы, включая 1 жилу заземления
Поперечное сечение жилы в мм2	0,75

Зелено-желтый провод заземления, подсоединенный к клемме прибора ⏚, должен быть подключен к линии заземления электросети ⏚ **(1.2.1)**.

Если кабель питания повреждён, его следует заменить другим кабелем или специальным комплектом, имеющимся в распоряжении производителя или его сервисной службы.

Чтобы в будущем было легко найти характеристики Вашего прибора, советуем вам записать их на страничке «Сервисное обслуживание и связь с потребителями» **(6.1.1).** На этой страничке также объясняется, где можно найти эти характеристики на Вашем приборе).

1•3 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА:

Если ваша варочная поверхность расположена над духовым шкафом или если непосредственная близость других нагревающих элементов может привести к нагреванию соединительных шлангов, очень важно, чтобы эти шланги были жёсткими.

Если используется гибкий или мягкий шланг (как в случае с газом бутаном), он не должен вступать в контакт с подвижными частями мебели или пролегать в месте, где может возникнуть препятствие для прохождения газа.

Все мягкие шланги и гибкие рукава, срок использования которых ограничен, не должны превышать длину в 2 метра и должны быть видимыми на всём их протяжении. До истечения даты эксплуатации (обозначенной на рукаве) их необходимо заменять. Каким бы ни был выбранный способ подсоединения, убедитесь в его герметичности с помощью мыльной воды. Во Франции необходимо использовать шланг или трубу с маркировкой NF Gaz.

Подсоединение к источнику газа должно происходить в соответствии с положениями, действующими в стране, в которой устанавливается прибор.

• Природный газ (1.3.1).

Для вашей безопасности вам необходимо выбрать один из 3 нижеприведенных способов подсоединения:

- подсоединение с помощью жёсткой медной трубы с резьбовыми фитингами (см. газовый стандарт G 1/2). Выполните подсоединение с помощью колена, ведущего к прибору.

• 1 УСТАНОВКА

1 Подсоединение с помощью гибкого металлического шланга (из нержавеющей стали) с резьбовыми фитингами (в соответствии с местными нормами).

2 Подсоединение с помощью гибкого резинового шланга с резьбовыми фитингами (в соответствии с местными нормами).

⚠ Если при подсоединении источника газа к вашей варочной поверхности вам приходится поменять направление колена на приборе:

- Замените уплотнитель.
- Закрутите гайку колена, не превышая усилие свинчивания 17 Н.м.

• **Газ, поставляемый в баллонах или резервуарах (газ бутан/пропан) (1.3.2)**. Для вашей безопасности вам необходимо выбрать один из 3 способов подключения:

1 Подсоединение с помощью жёсткой медной трубы с резьбовыми фитингами (газовый стандарт ½"). Выполните подсоединение с помощью колена, ведущего к прибору.

2 Подсоединение с помощью гибкого металлического шланга (из нержавеющей стали) **с резьбовыми фитингами** (в соответствии с местными нормами).

3 Подсоединение с помощью гибкого резинового шланга с резьбовыми фитингами (в соответствии с местными нормами).

В данной установке используется мягкий шланг **C** с зажимными хомутами (в соответствии с местными нормами).

В этом случае необходимо использовать наконечник и поставить уплотнитель **A** между наконечником **B** и коленом варочной поверхности.

Наконечник и уплотнитель можно приобрести в сервисной службе.

⚠ Закрутите наконечник, не превышая усилие свинчивания 25 Н.м.

1•4 - ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

⚠ **Ваш прибор поставляется с предварительной настройкой на природный газ. Инжекторы, необходимые для бутана/пропана, находятся в пакете с данной инструкцией.**

При каждом переключении на другой тип газа Вы должны последовательно:

1. адаптировать подключение под новый тип газа;
2. заменить инжекторы;
3. отрегулировать подачу газа в кранах.

1) Адаптируйте подключения под новый тип газа:

- См.раздел "Подключение газа".

2) Замените инжекторы, выполняя следующие действия:

- Снимите решётки, крышки и головки со всех горелок.
- Полностью вставьте торцевой ключ **L** на инжектор **U**. **(1.4.1)**

• 1 УСТАНОВКА

Открутите с помощью ключа L стопорную гайку U, снимите инжекторы и замените их на инжекторы для типа газа, который будет использоваться, в соответствии с таблицей характеристик газа **(1.5)**;
- Вставьте ключ на инжектор до упора.
- Туго затяните инжекторы до линии.

Не превышайте этого предела. Вы можете повредить прибор.

- Установите на место головки горелок, крышки и решётки-подставки под посуду.

При каждой замене газа сделайте отметку в нужной графе на ярлычке, вложенном в конверт с инструкцией. См. соответствующий раздел «Подключение газа».

3) Отрегулируйте подачу газа в кранах.

Они находятся под поворотными регуляторами A **(1.4.2)**.

- Выполните эти действия с каждым из кранов. C
- Снимите поворотные регуляторы A и уплотнительные кольца B, потянув их вверх.

— Переключение с природного газа на бутан/пропан:

- Вставьте плоскую отвертку C в отверстие на панели управления и поверните обводной вентиль F **(1.4.5)** для установки минимального уровня пламени против часовой стрелки.

Для газовых горелок G30 обводной вентиль должен быть затянут до упора.

Минимальный уровень пламени должен быть правильно отрегулирован, так чтобы пламя не гасло, даже если сменить максимальный уровень на минимальный.

— Переключение с бутана/пропана на природный газ:

- Вставьте плоскую отвертку C в отверстие на панели управления и поверните обводной вентиль F **(1.4.5)** для установки минимального уровня пламени по часовой стрелке.

Минимальный уровень пламени должен быть правильно отрегулирован, так чтобы пламя не гасло, даже если сменить максимальный уровень на минимальный.

1•5 - ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗА:

В таблице **(1.5)** указано размещение инжекторов в вашем приборе, в зависимости от используемого типа газа.
Каждый номер отмечен на инжекторе.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

К каждой горелке газ подаётся из крана, который оснащен системой безопасности. Это значит, что если пламя случайно погаснет (в результате пролитой жидкости или от сквозняка и т.д.), подвод газа быстро и автоматически перекрывается, чтобы предотвратить утечку.
Чтобы открыть кран, нужно нажать поворотный регулятор и повернуть его против часовой стрелки.
Положение "**O**" показывает, что кран закрыт.

• Выберите желаемую горелку, ориентируясь по символам, расположенным возле поворотного регулятора (например: правая задняя горелка ◇ **2.1.1**).

• Чтобы зажечь горелку:
- нажмите на поворотный регулятор и поверните его полностью против часовой стрелки ◠ до максимальной позиции ✲.

- Удерживайте поворотный регулятор нажатым до тех пор, пока горелка не загорится.

- Отрегулируйте пламя, поворачивая регулятор между символами ✲ и .

В случае угасания пламени зажгите огонь ещё раз, следуя инструкциям по включению горелки.
Пламя обычно слабее на уровне элементов решётки для защиты эмали, которой она покрыта.
Шум, издаваемый некоторыми горелками, связан с большой мощностью этих горелок и процессом сгорания газа; этот шум никак не влияет на качество приготовления Ваших блюд. В случае угасания пламени поднесите горящую спичку к предварительно включенной горелке.

Удерживайте поворотный регулятор нажатым в течение нескольких секунд после появления пламени для запуска системы безопасности.

• Отрегулируйте интенсивность пламени таким образом, чтобы оно не выходило за края посуды **(2.1.2/2.1.3)**.
• Не пользуйтесь при приготовлении посудой с вогнутым или выгнутым дном **(2.1.2 / 2.1.3).**

• Не используйте посуду, которая частично перекрывает поворотные регуляторы.
• Не оставляйте на огне пустую посуду.

Держите открытыми источники естественной вентиляции или установите устройство механической вентиляции (механическую вытяжку).
Интенсивное и продолжительное использование прибора может вызвать необходимость в дополнительном проветривании, например, в открытии окна или в увеличении мощности механической вентиляции, если таковая имеется (необходимый минимальный расход воздуха 2 м3/час на кВт мощности газа).
Например: ширина 60 см - 4 газовые горелки.
Общая мощность:
3,0 + 1,75 + 1,75 + 1,0 = 7,5 кВт
7,5 кВт x 2 = 15 м3 /ч минимальный расход воздуха.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2•2 - ДИАМЕТР ПОСУДЫ, ПОДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК:

Диаметр посуды	Горелка	Использование
22 - 24 см	Тройная корона	Фритюр - кипячение
20 - 22 см	Горелка повышенной мощности	Обжаривание
16 - 18 см	Горелка средней мощности	Соусы, разогрев
10 - 14 см	Вспомогательная	Томление

• 3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

3.1 - УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ

Свечи и инжекторы:
В случае загрязнения свечей зажигания Ⓐ, почистите их с помощью маленькой щётки с твёрдым ворсом (не металлической) **(3.1.1).**
Газовый инжектор находится в центре горелки в форме цилиндра. Постарайтесь не засорить его в процессе чистки. Это может нарушить нормальную работу вашей варочной поверхности.

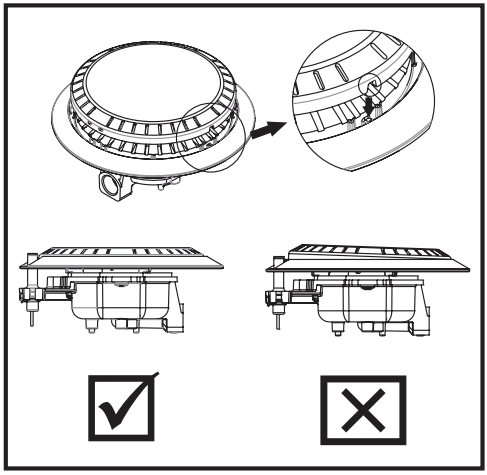
Решётки-держатели для посуды и газовые горелки:
При появлении устойчивых пятен используйте неабразивный крем, после обработки промойте чистой водой. Перед использованием варочной поверхности тщательно протрите каждую деталь горелки.

Эмаль или нержавеющая сталь:
Чтобы почистить эмаль варочной поверхности используйте чистящий крем. После чистки вытрите поверхность сухой тряпочкой для придания эмали блеска.
Не оставляйте на эмали кислые жидкости, как например лимонный сок, уксус и т.д.
Чтобы почистить варочную поверхность из нержавеющей стали, используйте мягкую губку, смоченную в жидком моющем средстве или используйте специальное средство для чистки нержавеющей стали.

⚠ Уход за вашей варочной поверхностью будет более простым, если вы осуществите его до использования поверхности. Переключите в положение «0» все настройки.

🔍 Предпочтительней мыть детали варочной поверхности вручную, а не в посудомоечной машине.

- Не используйте царапающие губки при чистке варочной поверхности.
- Не используйте пароочиститель.



- После чистки горелки убедитесь в правильной установке крышки.
- 2 выступа должны войти в 2 выемки на замедлителе пламени.
- Крышка должна быть установлена устойчиво, в плоском виде.

• 4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

4.1 При зажигании горелок
Нет искр при нажатии поворотного регулятора:
- Проверьте, подключен ли прибор к электросети.
- Проверьте чистоту свечей зажигания.
- Проверьте чистоту и правильность сборки горелок.
- Если варочная поверхность закреплена, проверьте, не деформировались ли кронштейны.
- Проверьте, не выходят ли уплотнительные кольца под регуляторами из своих гнёзд.

4.2 При нажатии поворотного регулятора искры появляются на всех горелках одновременно.
Это нормально. Функция зажигания централизована и одновременно управляет всеми горелками.

4.3 Есть искры, но горелки не зажигаются.
- Проверьте, не перекрыт ли газовый кран.
- Если вы пользуетесь газом из баллона или резервуара, проверьте в них наличие газа.
- Если вы только что установили варочную поверхность или поменяли газовый баллон, нажмите на регулятор в положении максимального открытия газа и удерживайте его несколько секунд до момента поступления газа к конфоркам.
- Убедитесь в правильном положении крышки горелки **(3.1.2).**

4.3 При зажигании пламя появляется, а при отпускании поворотного регулятора гаснет.
- Плотно нажмите на регуляторы и удерживайте их в течение нескольких секунд после появления пламени.
- Убедитесь, что детали горелки установлены правильно.
- Проверьте, не выходят ли уплотнительные кольца под регуляторами из своих гнёзд.
- Не допускайте сильных сквозняков в помещении.
- Зажгите горелку, прежде чем ставить на нее посуду.

4.5 При уменьшении газа горелка гаснет полностью, либо огонь остаётся сильным.
- Не допускайте сильных сквозняков в помещении.
- Проверьте на соответствие используемый газ и установленные инжекторы (см.раздел "Переключение на другой тип газа").
- Напоминание: варочные поверхности при поставке настроены на газ, подаваемый сетью газоснабжения (природный газ).
- Проверьте, правильно ли отрегулирована подача газа (см. раздел «Переключение на другой тип газа»).

4.6 Состояние пламени неравномерное.
- Проверьте чистоту горелок и инжекторов, расположенных под горелками, сборку горелок.

4.5 В процессе приготовления блюд поворотные регуляторы нагреваются.
- Используйте только небольшие кастрюли на горелках, расположенных рядом с регуляторами.

• 4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Крупную посуду ставьте на большие и более удалённые от регуляторов горелки.

- Правильно располагайте посуду по центру горелки. Посуда не должна нависать над регуляторами.

• 5 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Упаковка данного прибора подлежит повторной переработке. Выбрасывая ее в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.

Ваш прибор также содержит различные материалы, которые подлежат повторной переработке. Данный символ означает, что вышедший из употребления прибор в странах Европейского Союза должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов. Таким образом, повторная переработка прибора, организованная Вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EC об утилизации отходов электрического и электронного оборудования. Обратитесь к местным властям или Вашему продавцу, чтобы узнать адрес ближайшего пункта приема. Благодарим Вас за участие в защите окружающей среды!

• 6 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 - ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

Техническое обслуживание прибора может осуществляться:
-либо Вашим дилером;
-либо квалифицированным специалистом, имеющим разрешение на работу с товарами данного бренда.
При обращении в сервисную службу укажите полные данные Вашего прибора (модель, тип, серийный номер), чтобы мы могли быстрее обработать Ваш заказ. Эти сведения указаны на заводской табличке на Вашем приборе **(6.1.1).**

Полную информацию о нашем бренде

Вы найдете здесь: **www.de-dietrich.com**

De Dietrich

Brandt France - SAS with share capital of €100.000.000 RCS Nanterre 801 250 531.

COD. 208876 - 31.07.2017