

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR - Table de cuisson

GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

GB - Cooking Hob

MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN

ES - Placa de cocción

GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

PT - Placa de cozinha

EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

DE - Kochfeld

De Dietrich 





Chère Cliente, cher Client,

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

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

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

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

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

Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Service Consommateurs: 0892 02 88 04

www.dedietrich-electromenager.com 

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



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

SOMMAIRE

- AVERTISSEMENTS GENERAUX	pag.3
- INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	pag.4
Utilisation des bruleurs	pag.4
Emploi de la plaque électrique	pag.4
Nettoyage	pag.5
- INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	pag.6
Montage de la table de cuisson	pag.6
Fixation de la table de cuisson	pag.6
Pièce d'installation	pag.6
Branchement gaz	pag.7
Branchement électrique	pag.7
Remplacement des injecteurs	pag.7
Réglage des brûleurs	pag.7
Remplacement câble d'alimentation	pag.8
- MODÈLES	pag.9
- TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES	pag.10
- SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	pag.11

AVERTISSEMENTS GENERAUX



Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à la classe 3 et il a été conçu pour un usage uniquement domestique.

Cette appareil conforme aux directives:

EEC 2009/142/CE (Gaz)	EEC 2004/108/CE (Compatibilité électromagnétique)
2006/95/CE (Basse tension)	EEC 89/109 (Contact avec aliments)

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

ATTENTION:

L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée au dessous de la table de cuisson.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dûs à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

UTILISATION DES BRULEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.

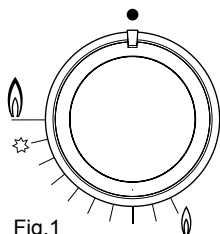


Fig.1

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 6 secondes.

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole

soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ci-après), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig.2).

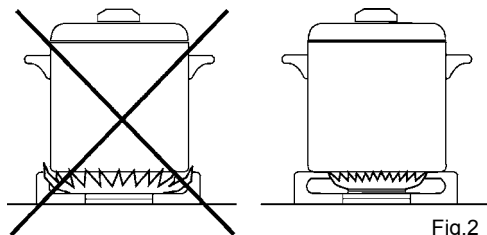


Fig.2

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des

allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig.1).

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	3800	24 - 26 cm

Avvertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig.1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

EMPLOI DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

La plaque est commandée par un commutateur à 7 positions et son activation s'effectue en tournant le bouton sur la position désirée.

Un voyant signale, en s'allumant, la mise sous tension de la plaque.

A titre indicatif, un tableau avec les réglages de la plaque est reporté ci-après.

Avvertissements

- Utiliser des casseroles ayant un fond plat et de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

- Ne jamais laisser la plaque allumée si elle est vide.
- Ne pas cuisiner les aliments directement sur la plaque.
- Eteindre la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Après l'utilisation, la plaque reste longtemps chaude: ne pas poser dessus les mains ou des objets.
- Pour mieux la préserver, traiter la surface de la plaque avec les produits spécifiques facilement trouvables dans le commerce.

NB. Lors de sa première mise sous tension, laisser la plaque allumée sur la position 1 pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les résidus.

POSITION BOUTON	INTENSITÉ CHALEUR	TYPE DE CUISSON
0	Éteint	
1	Faible	Pour maintenir les aliments chauds et pour réchauffer une petite quantité de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer une quantité moyenne de liquide; pour la préparation de crèmes et sauces à longue cuisson.
3	Lent	Pour décongeler, pour cuire à l'étuvée, pour cuisson au-dessous de la température d'ébullition.
4	Moyen	Cuisson à la température d'ébullition, rôtis, viandes délicates, poisson.
5	Fort	Pour rôtis, biftecks, pot-au-feu.
6	Vif	Pour porter à l'ébullition une grande quantité de liquide, frire, griller.

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid

Parties émaillées

Les parties émaillées doivent être nettoyées avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

Parties en acier inoxydable et aluminium

Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.

Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.

Le brillant se garde en utilisant périodiquement des produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège.

Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

AVERTISSEMENT IMPORTANT



LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.

INSTALLATION

Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°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.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig.3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

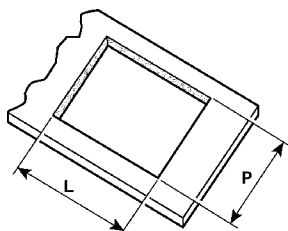


Fig.3

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
DTE1114X / W / B DTE1115X / W / B DTE1172X / W DTG1164X DTG1175X / W	560	480
DTE1192X DTG1195X	860	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant audessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4).

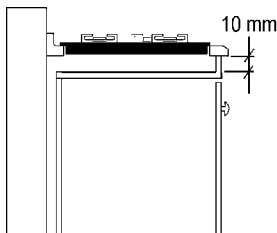


Fig.4

En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur. Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 m² et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm².

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie.

Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).

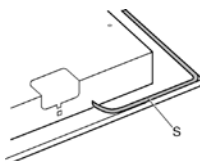


Fig.5

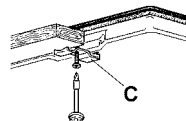


Fig.6

- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis des crochets de fixation C (fig. 6).

Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion, il

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce; le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m³.

L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm².

Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil. Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.

L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue

conformes aux normes en vigueur.

Certains modèles sont équipés de systèmes

cylindriques A et coniques B pour

le raccordement au gaz (fig. 7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.**

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.

Cet appareil doit être placé à une distance raisonnable afin de pouvoir être débranché en cas de survoltage (catégorie III), en accord avec les règles d'installation.

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des injecteurs

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs.

Le choix des injecteurs à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.

Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser l'injecteur U (fig.8) et la remplacer par l'injecteurs adéquate.
- Bloquer énergiquement la injecteurs.

Réglage des brûleurs

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.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou du panneau de commandes (fig. 9) et tourner la vis by-pass V (fig. 9/A) jusqu'au réglage correct du minimum.

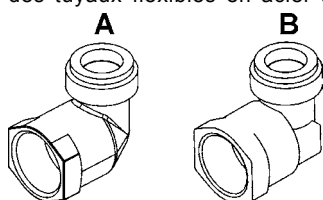


Fig. 7

conformes aux normes en vigueur.

Certains modèles sont équipés de systèmes

cylindriques A et coniques B pour

le raccordement au gaz (fig. 7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.**

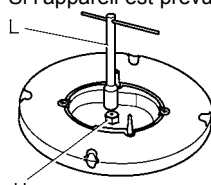


Fig.8

Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser l'injecteur U (fig.8) et la remplacer par l'injecteurs adéquate.
- Bloquer énergiquement la injecteurs.

Réglage des brûleurs

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.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou du panneau de commandes (fig. 9) et tourner la vis by-pass V (fig. 9/A) jusqu'au réglage correct du minimum.

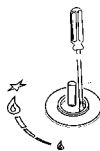


Fig.9

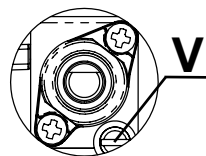


Fig.9/A

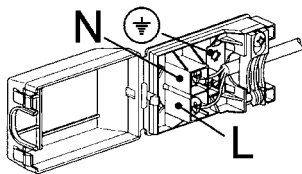
Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

ENTRETIEN

Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$ pour table de cuisson à gaz



ou section $3 \times 1 \text{ mm}^2$ pour table de cuisson mixte avec 1 plaque électrique (1500 W).

Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10:

câble L marron

câble N bleu

câble ⊕ vert-jaune

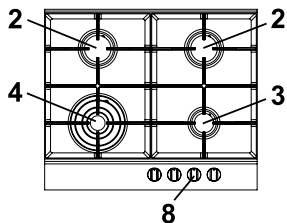
(phase)

(neutre)

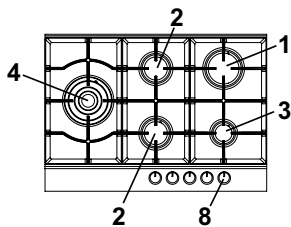
(terre)

MODÈLES

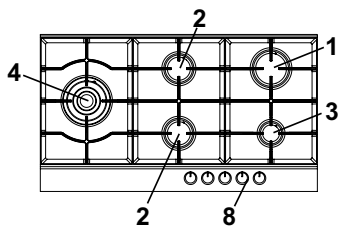
DTG1164X



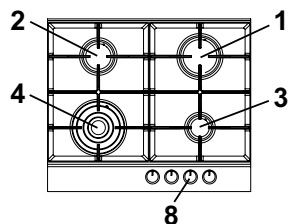
DTG1175X / W



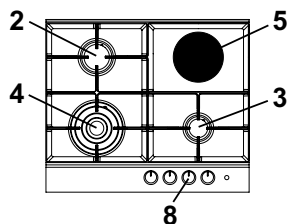
DTG1195X



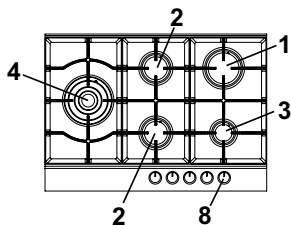
DTE1114X / W / B



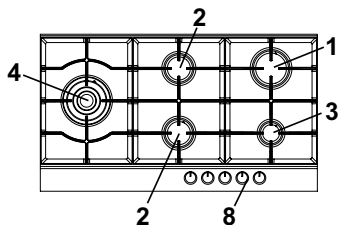
DTE1115X / W / B



DTE1172X / W



DTE1192X



1 Brûleur rapide de	3000 W
2 Brûleur semi-rapide de	1750 W
3 Brûleur auxiliaire de	1000 W
4 Brûleur triple couronne de	3800 W
5 Plaque électrique Ø 145 mm	1500 W
8 Bouton commande brûleur	

TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

BRULEURS		GAZ	PRESSION DE SERVICE mbar	DEBIT		DIAMÈTRE INJECTEUR 1/100 mm	DIAMÈTRE BY PASS ROBINET 1/100 mm	DEBITS CALORIFIQUES (W)	
N°	DESIGNATION			g/h	L/h			Max.	Min.
1	RAPIDE	G30 / G31	28 - 30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPIDE	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAIRE	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE COURONNE	G30 / G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

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

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



Dear valued customer,

To discover a De Dietrich product is to experience the range of unique emotions which only high-value items can produce.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each appliance an elegant and refined little masterpiece in its own right, each in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it. De Dietrich's design makes extensive use of robust and prestigious materials. The accent is placed firmly upon authenticity.

By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food.

We hope that you enjoy using this new appliance and we would love to receive your suggestions and to answer any questions you may have. Please feel free to contact our customer service department via our website.

To benefit from the many advantages offered by the brand, we recommend that you register your product at: www.de-dietrich.com.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

De Dietrich

You can find a full range of information about the brand at www.de-dietrich.com

www.dedietrich-electromenager.com

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 esthetic properties.



IMPORTANT: before installing and using your appliance, please read this Installation and Usage Guide carefully, as it will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS

- GENERAL NOTICE	pag.3
- INSTRUCTION FOR THE USER	pag.4
Using the burners	pag.4
Electric plate use	pag.4
Cleaning	pag.5
- INSTRUCTION FOR THE INSTALLER	pag.6
Installing the top	pag.6
Fastening the top	pag.6
Installation room	pag.6
Gas connection	pag.7
Electric connection	pag.7
Replacing the nozzles	pag.7
Adjusting the burners	pag.7
Replacing the power supply cable	pag.8
- MODEL	pag.9
- TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES	pag.10
- AFTER SALES SERVICE	pag.11

GENERAL NOTICE



It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.

If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.

This is a Class 3 appliance.

This appliance complies with the following Directives:

**EEC 2009/142/CE (Gas)
2006/95/CE (Low Voltage)**

**EEC 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility)
EEC 89/109 (Contact with foods)**

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the "installation" paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the "installation" paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

The product label, with the serial number, is stucked under the hob.

The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

INSTRUCTIONS FOR THE USER



It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob.

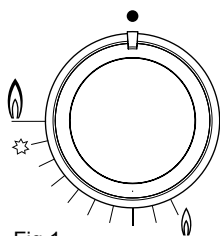


Fig.1

Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the

diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

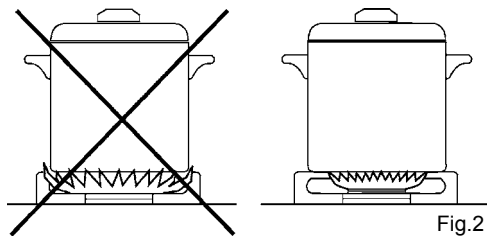


Fig.2

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig.1).

BURNERS	Power W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3800	24 - 26 cm

Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

ELECTRIC PLATE USE

The electric-plate is operated with a seven position switch and to turn the electric-plate on, rotate the switch to any of the positions shown.

The red light is switched on when the electric-plate is in operation.

Below as indicative basis, the settings to be used for operating the electric-plate.

Warning

- Use only flat pans and with sufficiently thick base, equal or not much superior than that of the plate.
- Do not switch the electric plate without the pan over the plate.
- Do not cook any food on the plate surface.
- Turn off the plate few minutes before the cooking end.
- After use the electric plate remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the plate.
- For a good preservation, the electric plate must

INSTRUCTIONS FOR THE USER

be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products which are readily available.

plate on its lowest setting (1) for about 30 minutes.

NB.: When operating for the first time, it is necessary to eliminate any humidity or oil which may accumulated around the electric elements of the plate by operating the electric

KNOB SETTING	HEAT	TYPE OF COOKING
0	Off	
1	Very low	To heat small quantities of liquids.
2	Low	Heating medium quantities of liquid, to prepare sauces and creams requiring long cooking.
3	Mild	To defrost frozen foods, cook stews, at to below boiling point.
4	Medium	For foods which require boiling point, delicate meat and fish.
5	Strong	For roasting, grilling, stews.
6	Very strong	To boil large quantities of liquid, to fry.

CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid. Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.

It is advisable to clean the appliance when it is cold.

Enamelled parts

The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

Stainless steel an alluminum parts

Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.

The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly.

Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

Gas taps

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

IMPORTANT NOTICE:



THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE. THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

INSTALLATION

Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The gas hobs are equipped with type X degree protection against overheating. Therefore, the appliance can be installed next to cabinets, provided the height of the cabinet does not exceed that of the hob.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc.

Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

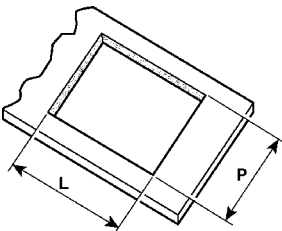


Fig.3

MODEL	L (mm)	P (mm)
DTE1114X / W / B DTE1115X / W / B DTE1172X / W DTG1164X DTG1175X / W	560	480
DTE1192X DTG1195X	860	480

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

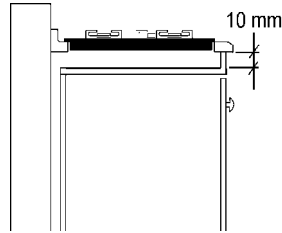


Fig.4

particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm².

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay

Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).

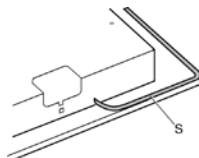


Fig.5

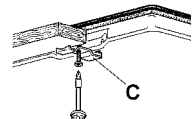


Fig.6

- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6).

Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion. Regarding

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

FOR THE U.K. ONLY

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m³ an air vent of 100cm² is required.
- For room volumes between 5 m³ and 10 m³ an air vent of 50 cm² is required.
- If the room is greater than 5 m³ and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

Gas connection

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in

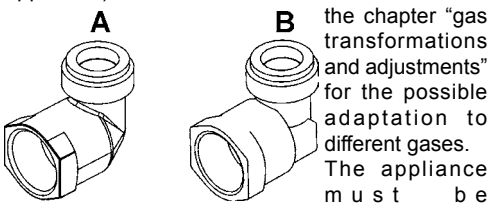


Fig.7

connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7).

Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.

Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is

provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. **Grounding is compulsory.**

If the appliance is not equipped with a plug, apply a standardized plug to the power supply cable.

This device must be at a suitable opening distance from the contacts in order to allow the entire disconnection in case of overvoltage category III, in accordance with installation rules.

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics" as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

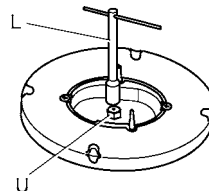


Fig.8

Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up;
- turn the tap up to the minimum position (small flame);
- remove the knob from the tap rod;
- introduce a flat-tip screwdriver C in the hole of control panel of the tap (fig. 9) and turn the by-pass screw V (fig.9/A) up to a proper adjustment of the lowest flame point.

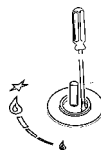


Fig.9

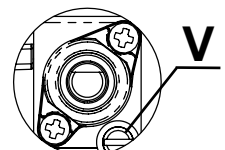


Fig.9/A

As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of $3 \times 0.75 \text{ mm}^2$ for the version all gas and $3 \times 1 \text{ mm}^2$ for the version mixed,

type HO5VV-F or HO5RR-F, complying with the regulations in force.

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig.10:

brown cable L (phase)
blue cable N (neutral)
green-yellow cable ⊕ (ground)

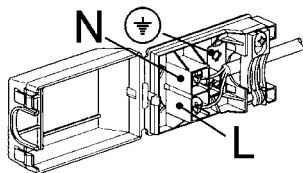
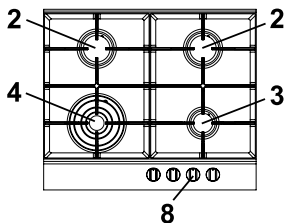


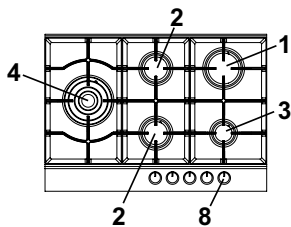
Fig.10

MODEL

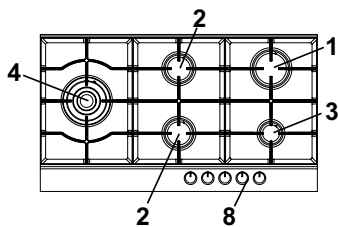
DTG1164X



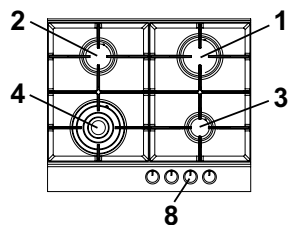
DTG1175X / W



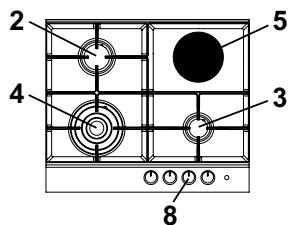
DTG1195X



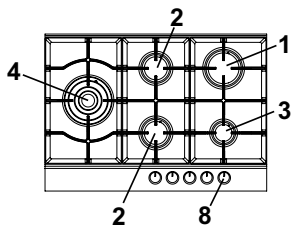
DTE1114X / W / B



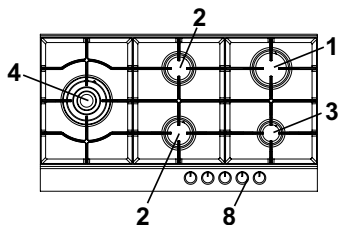
DTE1115X / W / B



DTE1172X / W



DTE1192X



- | | |
|---------------------------|--------|
| 1 Rapid burner | 3000 W |
| 2 Semi-rapid burner | 1750 W |
| 3 Auxiliary burner | 1000 W |
| 4 Triple ring burner | 3800 W |
| 5 Electric plate | 1500 W |
| 8 Control knob for burner | |

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NOMINAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	TAPE BY PASS DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION			g/h	L/h			Max.	Min.
1	RAPID	G30 / G31	28 - 30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPID	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIARY	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE CROWN	G30 / G31	28 - 30 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.

AFTER SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

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

For UK after sales service information please contact:

www.dedietrich.co.uk

De Dietrich UK office – tel: 01256 308000



Estimado cliente, estimada clienta:

Descubrir los productos De Dietrich, es sentir las emociones únicas que sólo nos aportan algunos objetos de valor.

La atracción es inmediata nada más verlos. La calidad del diseño se refleja en la estética intemporal y en el cuidado en los acabados que los convierten en objetos elegantes y refinados, en perfecta armonía entre sí.

Inmediatamente, sentimos un irresistible deseo de tocarlos; porque el diseño De Dietrich se apoya en materiales robustos y prestigiosos; se da prioridad a lo auténtico.

Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich se asegura la fabricación de productos de alta factura al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.

Le deseamos mucha satisfacción en la utilización de este nuevo aparato y estaremos encantados de recibir sus sugerencias y responder a sus preguntas. Le invitamos a que nos las haga llegar a través de nuestro servicio de atención al cliente o de nuestra página web.

Le animamos a que inscriba su producto en www.de-dietrich.com para disfrutar de las ventajas de la marca.

Agradeciéndole su confianza.

De Dietrich

Conozca todas las noticias de la marca en www.de-dietrich.com

www.dedietrich-electromenager.com 

Con el objetivo de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones en sus características relacionadas con los avances.



Importante: Antes de poner en marcha el horno, lea atentamente esta guía de instalación y utilización para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

- ADVERTENCIAS GENERALES	pag.3
- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	pag.4
Uso de lo quemadores	pag.4
Uso de la plancha eléctrica	pag.4
Limpieza	pag.5
- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	pag.6
Montaje de la encimera	pag.6
Fijación de la encimera	pag.6
Local de instalación	pag.6
Conexión del gas	pag.7
Conexión eléctrica	pag.7
Cambio de las boquillas	pag.7
Regulación de los quemadores	pag.7
Sustitución del cable de alimentación	pag.8
- MODELO	pag.9
- TABLA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	pag.10
- SERVICIO POSTVENTA	pag.11

ADVERTENCIAS GENERALES



Le invitamos a leer este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Es muy importante que este manual esté siempre junto al aparato para cualquier consulta futura.

En caso de que se venda o ceda el aparato a otra persona, es necesario asegurarse de que junto a él se entregue también el manual para que el nuevo usuario pueda entrar en conocimiento de su funcionamiento y de las advertencias correspondientes. Este aparato es de clase 3 y está concebido para un empleo de tipo no profesional por parte de particulares en sus viviendas.

Este aparato cumple las siguientes directivas:

EEC 2009/142/CE (Gas)	EEC 2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética)
2006/95/CE (Baja tensión)	EEC 89/109 (Contacto con alimentos)

- La instalación tiene que ser realizada por personal competente y cualificado según las normas vigentes.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades psíquicas o motoras, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos para utilizar el aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Vigile a los niños durante todo el funcionamiento del aparato, teniendo cuidado de que no se acerquen ni toquen las superficies que no se hayan enfriado completamente.
- Antes de alimentar el aparato, controle que esté regulado correctamente para el tipo de gas a disposición (vea el párrafo "instalación").
- Antes del mantenimiento o de la limpieza, desconecte eléctricamente el aparato y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que alrededor del aparato a gas circule el aire. Una ventilación escasa produce una carencia de oxígeno.
- En caso de utilización intensa o por largo tiempo del aparato, puede necesitarse una aireación suplementaria, como por ejemplo la apertura de una ventana o el aumento de la potencia de aspiración mecánica, si existe.
- Los productos de la combustión se tienen que descargar al exterior mediante una campana aspirante o un electroventilador (vea el párrafo "instalación").
- Para cualquier intervención o modificación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

ATENCIÓN:

La etiqueta del producto, con el número de serie, está pegada debajo de la encimera.

El fabricante rechaza cualquier responsabilidad ante los posibles daños ocasionados a cosas o personas por la instalación incorrecta o el uso inapropiado, incorrecto o irrazonable del aparato.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, la regulación y la adaptación al tipo de gas disponible sean ejecutadas por personal cualificado, según las normas en vigor.

Las instrucciones específicas se describen en la parte del manual reservada al instalador.

USO DE LOS QUEMADORES

La simbología serigrafiada al lado de los mandos indica la correspondencia entre el mando y el quemador.

Encendido automático con válvulas

Gire en sentido antihorario el mando correspondiente hasta la posición de máximo (llama grande, fig. 1) y apriete el mando.

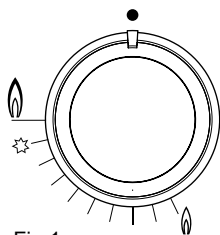


Fig.1

Una vez realizado el encendido, mantenga el mando apretado durante unos 6 segundos.

Uso de los quemadores

Para lograr el máximo rendimiento sin derroche de gas, es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la potencia del quemador (vea la tabla siguiente) para evitar que la llama salga del fondo de la olla (fig. 2).

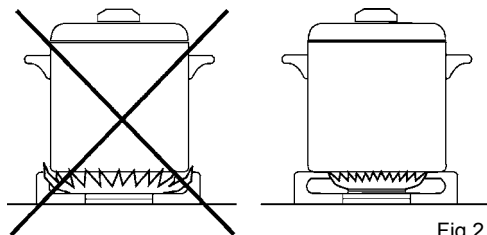


Fig.2

Utilice la potencia máxima para llevar rápidamente a ebullición los líquidos y la potencia reducida para calentar los alimentos o para mantener la ebullición.

Todas las posiciones de funcionamiento deben escogerse entre el máximo y el mínimo, nunca entre la posición de máximo y el punto de apagado.

Para interrumpir la alimentación del gas, gire el mando en sentido horario hasta la posición de cierre.

En ausencia de energía eléctrica, es posible encender los quemadores con los fósforos, situando el mando en el punto de encendido (llama grande, fig.1).

Quemadores	Potencias (W)	Ø Ollas
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semirrápido	1750	16 - 18 cm
Rápido	3000	20 - 22 cm
Triple corona	3800	24 - 26 cm

Advertencias

- Controle que los mandos estén siempre en la posición de cierre (vea la fig. 1) cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- En caso de que la llama se apague accidentalmente, la válvula de seguridad después de pocos segundos interrumpirá automáticamente el suministro del gas. Para volver a encender el aparato ponga el mando en el punto de encendido (llama grande fig. 1) y apriete.
- Durante la cocción con grasas o aceites tenga el máximo cuidado ya que estas sustancias, sobrecalentándose, podrían inflamarse.
- No utilice aerosoles cerca del aparato en funcionamiento.
- No ponga encima del quemador ollas inestables o deformadas para evitar vuelcos o rebosamientos.
- Asegúrese de que las asas de las ollas estén situadas correctamente.
- Cuando encienda el quemador, controle que la llama sea regular; baje siempre la llama o apáguela antes de quitar la olla.

USO DE LA PLANCHA ELÉCTRICA

La plancha está controlada por un conmutador que tiene 7 posiciones y que se pone en función rodeando el pomo en la posición que se desea.

Un señalador luminoso señala la inserción de la plancha.

Para explicaciones más detalladas se pone en seguida un quadro de regulación de la plancha eléctrica.

ADVERTENCIAS

- Utilizar ollas con base llana y de igual diámetro o un poco superior a lo de la plancha.
- No dejar la plancha en función sin usarla.
- No cocinar los alimentos directamente en la superficie de la plancha.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

- Apagar la plancha algunos minutos antes de que la cocción sea terminada.
- Después el uso la plancha deja caliente por mucho tiempo; no apoyar las manos u otros objetos.
- Para una mayor conservación tratar la superficie de la plancha con productos específicos que se encuentran sin dificultad.

NB. En la primera inserción dejar la plancha en función en la posición 1 para aproximadamente 30 minutos al fin de eliminar los residuos de aceite o de humedad.

POSICIÓN DEL POMO	INTENSIDAD DE CALOR	MODO DE COCCIÓN
0	Apagado	
1	Delgado	Para mantener los alimentos calientes y calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Suave	Para calentar medias cantidades de líquido; preparación de natas y salsas de larga cocción.
3	Lento	Para descongelar, preparar guisos ,cocciones debajo de la temperatura de ebullición.
4	Medio	Cocción a la temperatura de ebullición, asados, carnes delicadas, pescado.
5	Fuerte	Por asados, bistecas, cocidos.
6	Intenso	Para portar a ebullición grandes cantidades de líquido, para freír, carne cocida en parrillas.

LIMPIEZA

Antes de cada operación desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

No utilizar máquinas de limpieza a vapor para realizar la limpieza del aparato.

Se aconseja realizar la limpieza con el aparato frío.

Partes esmaltadas

Las partes esmaltadas se tienen que lavar con una esponja y con agua y jabón o con un detergente blando.

No use productos abrasivos o corrosivos.

Evite que sustancias como el zumo de limón, el tomate, el agua salina, el vinagre, el café y la leche queden por largo tiempo en las superficies esmaltadas.

Partes de acero inoxidable

El acero inoxidable puede mancharse si queda en contacto con agua caliza o detergentes agresivos por largo tiempo.

Se aconseja lavar con agua y jabón, luego secar con un paño blando.

El brillo se mantiene mediante el uso periódico de

productos químicos adecuados, que se encuentran en el comercio.

Quemadores y parrillas

Estos componentes se pueden quitar para facilitar la limpieza.

Los quemadores se deben lavar con una esponja y agua y jabón o con un detergente blando y, una vez bien secados, se volverán a poner en su posición original. Controle que los canales repartidores de llama no estén atascados.

Verifique que la sonda de la válvula de seguridad y el electrodo de encendido estén siempre bien limpios para garantizar un funcionamiento óptimo.

Grifos del gas

La eventual lubricación de los grifos tiene que ser realizada exclusivamente por personal especializado.

En caso de endurecimiento o de funcionamiento anómalo de los grifos del gas, dirijase al Servicio de Asistencia.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

ADVERTENCIA IMPORTANTE:

LAS OPERACIONES INDICADAS A CONTINUACIÓN TIENEN QUE SER REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL CUALIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.

LA CASA CONSTRUCTORA RECHAZA CUALQUIER RESPONSABILIDAD ANTE LOS DAÑOS OCASIONADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS POR LA INOBSERVANCIA DE DICHAS DISPOSICIONES.



INSTALACIÓN

Montaje de la encimera

El aparato está realizado para ser empotrado en muebles resistentes al calor.

Las paredes de los muebles tienen que resistir una temperatura de al menos 90°C.

El aparato es de tipo "Y", o sea se puede instalar con una sola pared lateral a la derecha o izquierda de la encimera.

Evite la instalación del aparato cerca de materiales inflamables como cortinas, trapos, etc.

Practique una abertura de las dimensiones indicadas en la fig. 3 en la superficie del mueble, respetando una distancia de por lo menos 50 mm del borde del aparato hasta las paredes adyacentes.

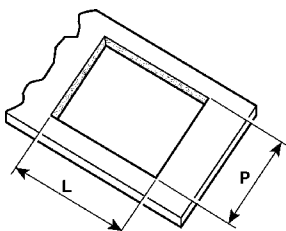


Fig.3

MODELO	L (mm)	P (mm)
DTE1114X / W / B DTE1115X / W / B DTE1172X / W DTG1164X DTG1175X / W	560	480
DTE1192X DTG1195X	860	480

La eventual presencia de un elemento colgante encima de la encimera tiene que prever una distancia mínima de 760 mm desde el top.

Se aconseja aislar el aparato del mueble de abajo con un separador dejando un espacio de depresión de al menos 10 mm (fig. 4).

En caso de introducción en una base con horno,

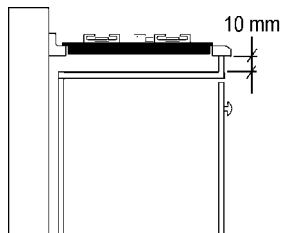


Fig.4

es necesario tomar las debidas precauciones para asegurar una instalación conforme a las normas vigentes de prevención de accidentes. Preste especial atención a

que el cable eléctrico y el tubo de alimentación estén situados de tal modo que no puedan entrar en contacto con las partes todavía calientes de la envoltura del horno. Además, en caso de instalación sobre un horno sin ventilación forzada de refrigeración, se deberán prever tomas de aire apropiadas para permitir una aireación adecuada, con una superficie de entrada inferior de al menos 200 cm² y una superficie de salida superior de al menos 60 cm².

Fijación de la encimera

Cada encimera se entrega con una junta especial. Según el tipo de fondo, se entrega el tipo de gancho de fijación adecuado.

Para la instalación actúe del modo siguiente:

- Quite las parrillas y los quemadores de la encimera.
- De la vuelta al aparato y extienda la junta S a lo largo del borde exterior (fig. 5).

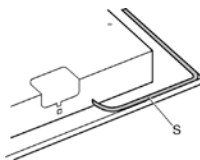


Fig.5

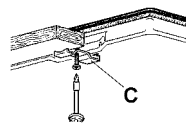


Fig.6

- Inserte y sitúe la encimera en la abertura practicada en el mueble y bloquéela con los tornillos de los ganchos de fijación C (fig. 6).

Local de instalación

Este aparato no está dotado de un dispositivo de descarga de los productos de combustión y por lo tanto es necesario descargar los humos al exterior

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

utilizando una campana o un electroventilador que se accione cada vez que se utiliza el aparato.

El local donde se instala el aparato debe tener un flujo natural de aire para la combustión regular del gas y para la ventilación del local; el volumen de aire necesario no debe ser inferior a 20 m³.

El flujo de aire debe tener lugar a través de aberturas permanentes practicadas en las paredes del local comunicantes con el exterior. La ventilación puede proceder también de un local contiguo; en este caso atégase a lo establecido en las normas vigentes.

Las aberturas deben tener una sección mínima de 200 cm².

Conexión del gas

Compruebe que el aparato sea regulado para el tipo de gas disponible; vea la etiqueta situada debajo del aparato. Actúe según las instrucciones que encontrará en el párrafo "cambio de gas y regulaciones" para su eventual adaptación a gases diferentes.

El aparato tendrá que conectarse a la instalación del gas utilizando tubos metálicos rígidos conformes a la norma vigente o tubos flexibles de acero con pared continua conformes a la norma vigente.

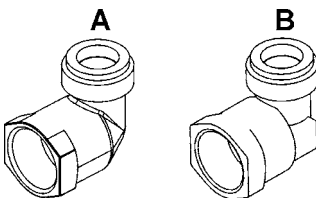


Fig.7

de instalación. La conexión no debe provocar esfuerzos a la rampa del gas.

Una vez finalizada la instalación, controle la hermeticidad de las conexiones con una solución jabonosa.

Conexión eléctrica

La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal cualificado y según las normas vigentes.

La tensión de la instalación eléctrica debe corresponder a la que se indica en la etiqueta debajo del aparato.

Verifique que la instalación eléctrica esté dotada de una conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley. **La toma de tierra es obligatoria.** Si el aparato no está provisto de una clavija, instale una clavija normalizada en el cable

de alimentación.

Para conectar el aparato a la red es necesario disponer de un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III en conformidad con las reglas de la instalación.

CAMBIO DEL GAS Y REGULACIONES

Cambio de las boquillas

Si el aparato está regulado para un tipo de gas distinto al tipo disponible, es necesario sustituir las boquillas de los quemadores.

La elección de las boquillas a sustituir se tiene que hacer según la tabla de "características técnicas" representada a

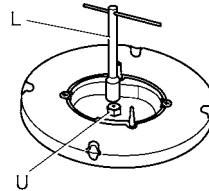


Fig.8

continuación.

Luego actúe del modo siguiente:

- Quite las parrillas y los quemadores.
- Con una llave de tubo L destornille la boquilla U (fig.8) y sustitúyala con la correspondiente.
- Bloquee con fuerza la nueva boquilla.

Regulación de los quemadores

La regulación del mínimo debe ser siempre correcta y la llama debe permanecer encendida incluso cuando se pase bruscamente de la posición de máximo a la de mínimo.

Si esto no ocurre es necesario regular el mínimo como sigue:

- Encienda el quemador;
- Gire el grifo hasta la posición de mínimo (llama pequeña);
- Quite el mando del eje del grifo;
- Introduzca un destornillador plano C en el agujero F del grifo (fig. 9) y gire el tornillo "V" by-pass hasta obtener una regulación correcta del mínimo.

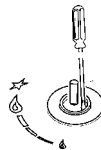


Fig.9

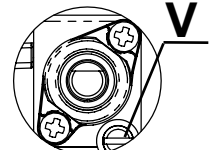


Fig.9/A

En los quemadores que funcionan a gas G30, el tornillo debe estar atornillado completamente.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

MANTENIMIENTO

Sustitución del cable de alimentación

En caso de sustitución del cable de alimentación se tendrá que utilizar un cable conforme a las normas del tipo H05VV-F o H05RR-F de sección 3 x 0,75 mm² por le gas e

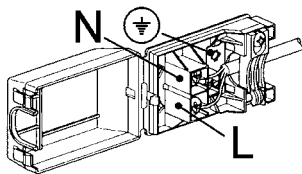


Fig.10

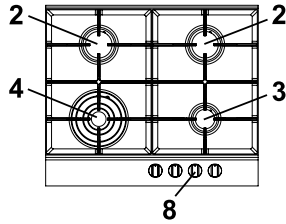
3x1 mm² por le mixtes.

La conexión a la regleta se tiene que realizar según se indica en la fig. 10:

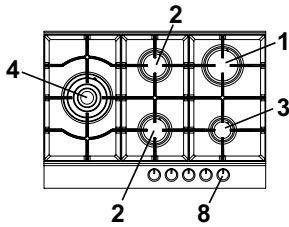
cable L marrón	(fase)
cable N azul	(neutro)
cable ⊕ verde-amarillo	(tierra)

MODELO

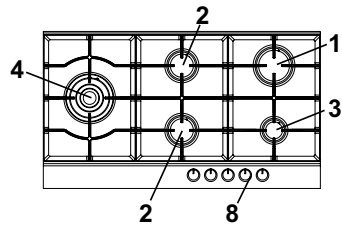
DTG1164X



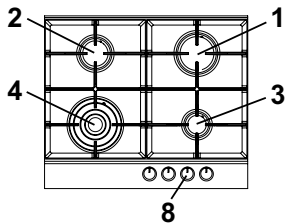
DTG1175X / W



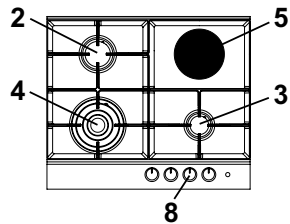
DTG1195X



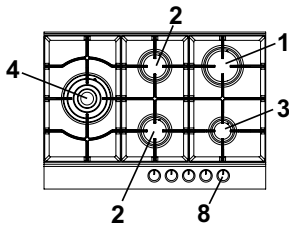
DTE1114X / W / B



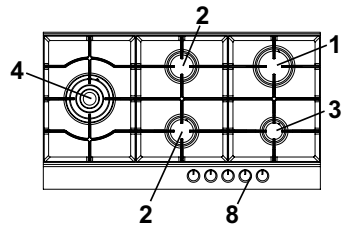
DTE1115X / W / B



DTE1172X / W



DTE1192X



- | | |
|---------------------------------|--------|
| 1 - Quemador rápido de | 3000 W |
| 2 - Quemador semirrápido de | 1750 W |
| 3 - Quemador auxiliar de | 1000 W |
| 4 - Quemador tripla corona de | 3800 W |
| 5 - Placa eléctrica | 1500 W |
| 8 - Botón de mando del quemador | |

TABLA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TABAJÓ	POTENCIA TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA	DIÁMETRO BOQUILLA	POTENCIA TÉRMICA (W)	
Nº	DENOMINACIÓN			mbar	g/h			L/h	1/100 mm
1	RÁPIDO	G30 / G31	28 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMIRRÁPIDO	G30 / G31	28 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAR	G30 / G31	28 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE CORONA	G30 / G31	28 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC.



El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.

Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.

Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato.

Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

La casa constructora rechaza cualquier responsabilidad ante las posibles inexactitudes imputables a errores de imprenta o de transcripción contenidas en este manual de instrucciones. Además, se reserva el derecho de modificar su propio producto en la medida que considere oportuna, sin perjudicar las características esenciales de funcionamiento y seguridad.

SERVICIO POSTVENTA

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

Estimado(a) Cliente,

Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem produzir.

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

A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design De Dietrich assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.

Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a De Dietrich assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.

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

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

Encontre todas as informações acerca da marca em www.de-dietrich.com

www.dedietrich-electromenager.com

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.



Importante: *Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.*

ÍNDICE

- ADVERTÊNCIA GERAL	pag.3
- ISTRUÇÕES PARA O UTENTE	pag.4
Utilização dos queimadores	pag.4
Disco eléctrico	pag.4
Limpeza	pag.5
- ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	pag.6
Montagem da mesa de encastrar	pag.6
Ligação do aparelho	pag.6
Local de instalação	pag.7
Ligação do gás	pag.7
Ligação eléctrica	pag.7
Substituição dos injectores	pag.7
Regulação do queimador	pag.7
Substituição do cabo de alimentação	pag.8
- MODELO	pag.9
- QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	pag.10
- Serviços autorizados	pag.11

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE



É NECESSÁRIO QUE TODAS AS OPERAÇÕES RELACIONADAS COM A INSTALAÇÃO, REGULAÇÃO E ADAPTAÇÃO À FAMÍLIA DE GÁS DISPONÍVEL SEJAM EXECUTADAS POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO SEGUNDO OS REGULAMENTOS EM VIGOR. AS INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS SÃO DESCRITAS NA PARTE DO MANUAL DESTINADA AO INSTALADOR

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

A simbologia serigrafada ao lado do manípulo indica a correspondência entre este e o queimador.

Acendimento automático com válvulas

Rodar o manípulo correspondente no sentido anti-horário até à posição de máximo (chama grande fig. 1) e pressionar o manípulo.

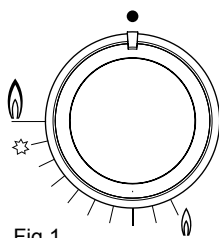


Fig.1

Uma vez aceso o queimador, manter o manípulo pressionado por cerca de 6 segundos.

Utilização do queimador

Para obter o máximo de rendimento sem desperdício de gás, é importante que o diâmetro do recipiente seja adequado à potência do queimador (ver quadro seguinte), de modo a evitar que a chama exceda o fundo do recipiente (ver fig. 2)

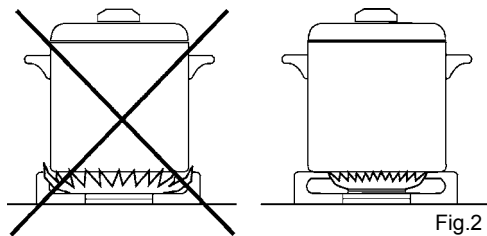


Fig.2

Usar a potência máxima para levar os líquidos rapidamente à ebulição e a reduzida para aquecer a comida ou para manter a ebulição.

Toda a posição de funcionamento deve ser seleccionada entre a posição de máximo e a posição de mínimo e não entre a posição de máximo e o ponto de fecho.

Para interromper a alimentação de gás, rodar o manípulo no sentido horário até à posição de fecho.

Na falta de energia eléctrica é possível acender os queimadores com fósforos, posicionando o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1).

Queimador	Potência (W)	Ø Recipiente
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semi-rápido	1750	16 - 18 cm
Rápido	3000	20 - 22 cm
Tripla queimador	3800	24 - 26 cm

Advertência

- Verificar sempre se o manípulo está na posição de "fechado" (ver fig. 1) quando o aparelho não está em funcionamento.
- Em caso de desligamento accidental da chama, passados alguns segundos, a válvula automática interromperá automaticamente o fornecimento do gás. Para restabelecer o funcionamento colocar o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1) e pressionar.
- Durante a cocção com gordura ou óleo redobrar a atenção sobre os mesmos pois, quando sobreaquecidos, podem inflamar-se.
- Não utilizar "spray" nas proximidades do aparelho quando este está em funcionamento.
- Não devem ser colocadas, sobre o queimador, recipientes instáveis ou deformadas para evitar acidentes tais como entornar ou transbordar.
- Assegurar-se de que a asa do recipiente está posicionada correctamente.
- Quando se acender o queimador, verificar se a chama está regulada e baixá-la ou apagá-la sempre antes de retirar o recipiente.

DISCO ELECTRICO

O disco eléctrico é comandado por um interruptor de sete posições, e para ligar o disco basta rodar o manípulo em qualquer dos dois sentidos.

A luz piloto vermelha manter-se-á acesa enquanto o disco estiver em funcionamento.

Seguidamente alertamos para alguns pontos, para uma boa utilização dos discos eléctricos.

Avisos

- Use unicamente tachos com fundo plano, de preferencia termico, de preferencia de diametro igual ou pouco maior ao do disco.
- Não ligue o disco sem ter um tacho em cima do mesmo.
- Não cozinhe nenhum alimento directamente no disco eléctrico.

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE

- Desligue o disco alguns minutos antes de acabar o cozinhado.
- Depois de utilizar o disco electrico durante um prolongado espaço de tempo, este fica muito quente, por isso não toque nunca no disco, nem ponha nenhum objecto.
- Para maior duração do disco, este deve ser limpo

com produtos apropriados que deverá comprar em lojas da especialidade.

NB. Quando ligar o disco electrico convem fazê-lo na posição nº1, durante 30 minutos, para eliminar residuos de oleo e material de conservação que o disco tem por ser novo.

NUMERO	ACQUECIMENTO	TIPO DE COZINHADO
0	Desligado	
1	Muito baixo	Para aquecer pequenas quant. Liquidos
2	Baixo	Para aquecer médias quant. Liquidos preparar molhos, e cremes longos.
3	Morno	Para descongelar alimentos, fazer estufados em pouca fervura
4	Médio	Para cozinhados que necessitam fervura como carnes ou peixe
5	Quente	Para assados, grelhados e estufados
6	Muito quente	Para grandes ferveduras

LIMPEZA

Antes de qualquer operação, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Não utilizar máquinas de lavar a vapor para limpar o aparelho.

Aconselha-se a actuar sempre com o aparelho frio.

Partes esmaltadas

As partes esmaltadas devem ser lavadas com um pano húmido em saponária ou detergente não abrasivo.

Não use nunca produtos abrasivos ou corrosivos nesta limpeza.

Partes em inox

As partes em inox poderão escurecer, se em contacto com água muito calcária ou detergentes abrasivos por um longo período de tempo.

Devem ser limpas com um pano húmido em saponária e secas com um pano macio.

Para manter o brilho utilizar periodicamente produtos químicos apropriados, que se encontram à venda.

IMPORTANTE

Não deixe nunca derramado na superfície da placa por muito tempo líquidos como sumo de limão ou tomate, água salgada, vinagre, café ou leite, pois podem danificar a superfície da mesma e não será considerada garantia neste caso.

Queimadores e grelhas

Estas peças podem ser retiradas para facilitar a limpeza. Os queimadores devem ser lavados com uma esponja e um produto saponário ou com detergente leve, bem enxutos e colocados nos seus alojamentos. Verificar se os canais dos espalhadores não estão obstruídos.

Verificar se o termopar do dispositivo de segurança e a vela de acendimento estão sempre bem limpos para garantir um funcionamento optimizado.

Torneiras de gás

A eventual lubrificação das torneiras deve ser executada exclusivamente por pessoal especializado.

No caso de endurecimento anormal do funcionamento das torneiras de gás contactar o Serviço de Assistência.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



ADVERTÊNCIA IMPORTANTE: AS OPERAÇÕES A SEGUIR INDICADAS DEVEM SER EFECTUADAS NO RESPEITO PELOS REGULAMENTOS EM VIGOR E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO.

O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS A PESSOAS, ANIMAIS OU BENS, DERIVADOS DA NÃO OBSERVÂNCIA DE TAIS DISPOSIÇÕES

INSTALAÇÃO

Montagem da mesa de encastrar

O aparelho é construído para ser encastrado num móvel resistente ao calor.

As paredes dos móveis devem ser resistentes a uma temperatura de 75 °C acima da temperatura ambiente, segundo a norma europeia EN 60335.

O aparelho é de tipo "Y", isto é, pode ser instalado com uma só parede lateral a direita ou á esquerda da mesa de trabalho. Evitar a instalação do aparelho na proximidade de materiais inflamáveis, como cortinados, esfregões, etc.

Fazer uma abertura no plano do móvel com as dimensões indicadas na figura 3 respeitando uma distância de, pelo menos, 50 mm do bordo do aparelho até as paredes adjacentes.

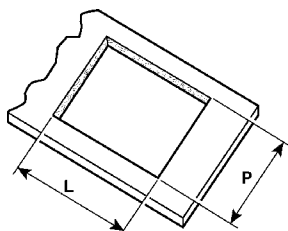


Fig.3

MODELO	L (mm)	P (mm)
DTE1114X / W / B DTE1115X / W / B DTE1172X / W DTG1164X DTG1175X / W	560	480
DTE1192X DTG1195X	860	480

A eventual presença de uma suspensão sobre a mesa de trabalho, deve prover-se uma distância mínima do topo de 760 mm.

Aconselha-se a isolar o aparelho do móvel que o suporta com um separador deixando um espaço de depressão com, pelo menos, 10 mm. (fig. 4).

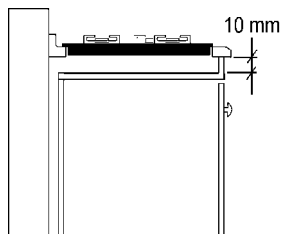


Fig.4

No caso de encaixe numa base com forno será necessário tomar as devidas precauções para assegurar uma instalação em conformidade com as normas de prevenção de acidentes em vigor. Dever-se-á prestar particular atenção a que o cabo eléctrico e o tubo de alimentação estejam colocados de maneira a não entrar em contacto com as partes quentes do invólucro do forno. Além disso, no caso de instalação por cima de um forno sem ventilação forçada de refrigeração, para consentir um adequado arejamento deverão ser previstas tomadas de ar com superfície de entrada inferior de pelo menos 200 cm² e superfície de saída superior de pelo menos 60 cm².

Ligação do aparelho

Todas as mesas de encastrar são providas de uma guarnição adesiva. Demais, também é fornecida uma série de ganchos a utilizar para a fixação da mesa.

Para a instalação agir da seguinte maneira:

- Retirar as grelhas e queimadores da mesa.
- Virar o aparelho e aplicar o vedante S (fig. 5) ao longo do bordo exterior.

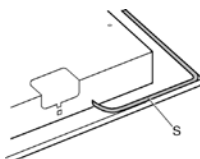


Fig.5

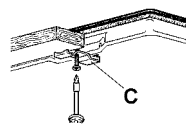


Fig.6

- Inserir e posicionar a mesa de encastrar a gás na abertura efectuada no móvel e bloqueá-la com os parafusos os ganchos de fixação C (fig. 6).

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Local de instalação

Este aparelho não possui dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.

É necessário, por isso, evacuar estes produtos para o exterior utilizando uma conduta de evacuação ou um ventilador que entre em funcionamento todas as vezes que se utiliza o aparelho.

O local onde se instala o aparelho deve ter um fluxo natural de ar para regular a combustão do gás e para ventilação do local.

O volume de ar necessário não deve ser inferior a 20 m³. O fluxo de ar deve entrar pela abertura permanente feita na parede do local comunicando com o exterior.

A ventilação do local deve respeitar os requisitos da norma em vigor.

A abertura deve ter uma secção mínima de 200cm².

Ligação do gás

Assegurar-se de que o aparelho está preparado para a família de gás disponível, verificando a placa de características existente no aparelho.

Efectuar as operações de acordo com as instruções descritas no parágrafo “transformações de gás e regulações” para a eventual adaptação

de gás e regulações” para a eventual adaptação aos diferentes gases.

O aparelho deve ser ligado à rede de gás utilizando tubo metálico rígido ou tubo flexível de aço

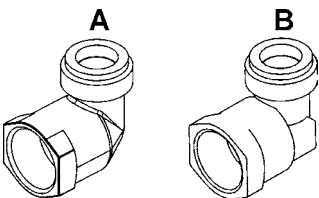


Fig. 7

inox de acordo com as normas aplicáveis.

A ligação de entrada de gás do aparelho é roscada, G1/2, macho, cilíndrica. A ligação deve ser executada de acordo com o indicado na norma em vigor.

A ligação não deve provocar solicitações na rampa de gás.

Terminada a instalação, verificar as eventuais fugas com um produto saponário.

Ligação eléctrica

A ligação à rede eléctrica deve ser executada por pessoal qualificado e credenciado de acordo com os regulamentos em vigor.

A tensão da instalação eléctrica deve corresponder à indicada na placa de características existente no aparelho.

Verificar se a instalação eléctrica possui um eficaz

circuito de terra de acordo com os regulamentos em vigor. **A medição da terra é obrigatória.** Se o aparelho estiver desprovido de ficha, montar no cabo de alimentação uma ficha normalizada.

Para a ligação directa à rede, é necessário instalar um dispositivo que garanta a desconexão eléctrica, com uma abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

TRANSFORMAÇÕES DE GÁS E REGULAÇÕES

Substituição dos injectores

Se o aparelho estiver preparado para uma família de gás diferente daquela que está disponível é necessário substituir os injectores dos queimadores. A selecção dos injectores para substituir deve ser feita de acordo com o indicado no quadro “características técnicas” citado a seguir.

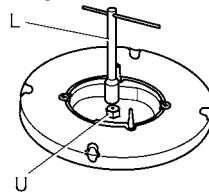


Fig. 8

Proceder do seguinte

modo:

- Retirar a grelha e o queimador.
- Com uma chave recta L desapertar o injetor U (ver fig. 8) e substituí-lo pelo correspondente.
- Apertar energicamente o injetor.

Regulação do queimador

A regulação do mínimo deve ser sempre correcta e a chama deve permanecer acesa com passagens bruscas do máximo ao mínimo. Si isto se não verificar, é necessário regular o mínimo do seguinte modo:

- Acender o queimador;
- Rodar o manípulo até à posição de mínimo (chama pequena);
- Retirar o manípulo da torneira ou do dispositivo de segurança;
- Introduzir uma chave de fendas no furo F da torneira (ver fig. 9) e rodar o parafuso “by-pass” (ver fig. 9/A) até uma regulação correcta do mínimo.

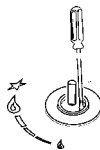


Fig. 9

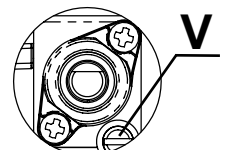


Fig. 9/A

Para queimadores que funcionam com gás G30 o parafuso “by-pass” deve ser apertado completamente.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

MANUTENÇÃO

Substituição do cabo de alimentação

No caso de substituição do cabo de alimentação, deve utilizar-se um cabo do tipo H05VV-F ou H05RR-F com a secção de 3 x 0,75 mm² por version 4 gas e 3x1 mm² por

version mixta. A ligação à placa de bornes deve ser feita como se ilustra na figura 10

cabo L castanho (fase)

cabo N azul (neutro)

cabo verde-amarelo (terra)

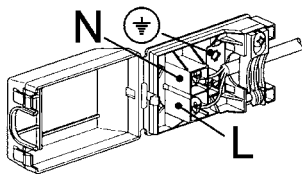
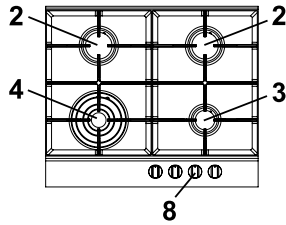


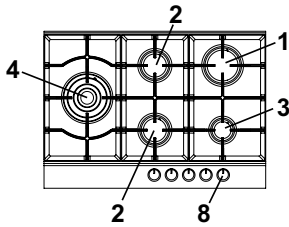
Fig.10

MODELO

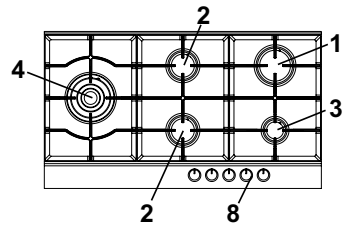
DTG1164X



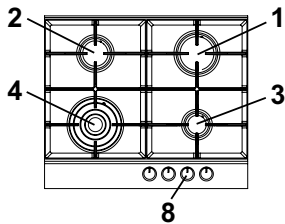
DTG1175X / W



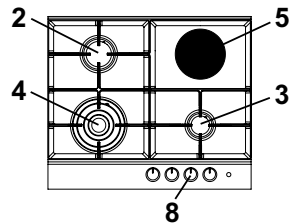
DTG1195X



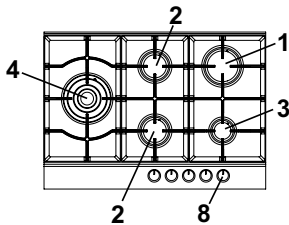
DTE1114X / W / B



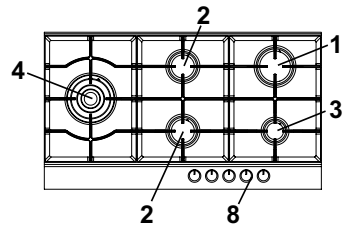
DTE1115X / W / B



DTE1172X / W



DTE1192X



- | | |
|------------------------------------|-----------|
| 1 Queimador rápido | de 3000 W |
| 2 Queimador semi-rápido | de 1750 W |
| 3 Queimador Auxiliar | de 1000 W |
| 4 Tripla queimador | de 3800 W |
| 5 Placa eléctrica | de 1500 W |
| 8 Manípulo de comando do queimador | |

QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEIMADORES		FAMÍLIA DE GÁS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO mbar	CAUDAL		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	DIÂMETRO "BY-PASS" TORNEIRA 1/100 mm	POTÊNCIA (W)	
Nº	TIPO			g/h	L/h			Max.	Min.
1	RÁPIDO	G30 / G31	30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RÁPIDO	G30 / G31	30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAR	G30 / G31	30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLO QUEIMADOR	G30 / G31	30 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.



Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.

Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato.

Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

SERVIÇOS AUTORIZADOS

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.



Liebe Kundin, lieber Kunde,

wenn sie Produkte aus dem Hause De Dietrich entdecken, dann ist das mit einzigartigen Emotionen verbunden, die nur von Wertobjekten hervorgerufen werden können.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf. Das Design von De Dietrich zeigt sich in widerstandsfähigem und hochwertigen Materialien. Hier wird der Authentizität der Vorzug gegeben.

Durch die Symbiose von Spitzentechnologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für die kulinarische Lebensart, eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und würden uns über Ihre Anregungen freuen. Gerne beantworten wir auch Ihre Fragen. Sie können uns über den Verbraucherservice oder auch über unsere Internetpräsenz erreichen.

*Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt auf **www.de-dietrich.com**.*

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

De Dietrich

*Alle Informationen über die Marke auf **www.de-dietrich.com***

www.dedietrich-electromenager.com 

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.



Wichtig: Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Einbau und Gebrauch aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

INHALT

- ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 3
- ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER	Seite 4
Gebrauch der Brenner	Seite 4
Benutzung der Gaskochfeld	Seite 4
Reinigung	Seite 5
- ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	Seite 6
Montage der Kochmulde	Seite 6
Festmachen der Kochmulde	Seite 6
Einbaulokal	Seite 7
Gasanschluss	Seite 7
Elektrischer Anschluss	Seite 7
Austausch der Düsen	Seite 7
Einstellung der Brenner	Seite 7
Austausch des Speisekabels	Seite 8
- MODELL	Seite 9
- TECHNISCHE CHARAKTERISTISCHE TABELLEN	Seite 10
- SICHERHEITSHINWEISE	Seite 11

ALLGEMEINE HINWEISE



Wir bitten Sie, die vorliegenden Anleitungen vor dem Einbau und Gebrauch des Geräts zu lesen. Es ist sehr wichtig, dass das Handbuch auch in Zukunft verfügbar ist; deshalb sollte es in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden. Bei Weiterverkauf oder Drittabtretung des Geräts sind die Anleitungen mitzuliefern, damit sich der neue Gebraucher über den Betrieb und die entsprechenden Hinweise informieren kann. Das vorliegende Gerät gehört zur Klasse 3 und wurde für einen nicht berufsmäßigen Hausgebrauch durch Privatpersonen entwickelt.

Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien:

EWG 2009/142/CE (Gas)

EWG 2004/108/CE (Elektromagnetische Kompatibilität)

EWG 2006/95/CE (Niederspannung)

EWG 89/109 (Kontakt mit Lebensmitteln)

- Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten, oder mit fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen, außer dass sie bezüglich der Benutzung des Geräts der Aufsicht und Anleitung einer Person unterliegen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der gesamten Betriebszeit des Geräts müssen Kinder davon ferngehalten werden; die Oberflächen dürfen erst berührt werden, wenn sie zur Gänze abgekühlt sind.
- Vor der Speisung des Geräts ist die Übereinstimmung mit der verfügbaren Gasart der Zuleitungen zu kontrollieren (Siehe Abschnitt "Einbau").
- Vor allen Wartungs- und Einigungseingriffen muss das Gerät ausgesteckt und abgekühlt werden.
- Stellen Sie eine ausreichende Luftzirkulation rund um das Gasgerät sicher. Bei unzureichender Entlüftung kann es zu einem Sauerstoffmangel kommen.
- Bei intensivem oder lang anhaltendem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Entlüftung erforderlich werden, die beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Leistung der eventuell vorhandenen mechanischen Entlüftungsanlage erzielt werden kann.
- Die Verbrennungsprodukte müssen durch eine Abzugshaube oder einen Elektrobeflüfter ins Freie abgeleitet werden (siehe Abschnitt "Einbau").
- Alle Eingriffe und Änderungen dürfen ausschließlich von einer ermächtigten Kundendienststelle durchgeführt werden. Verlangen Sie nur Original-Ersatzteile!

ACHTUNG!

Das Produktschild mit der Seriennummer befindet sich unter der Kochfläche.

Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden an Personen und Sachen von sich, die auf den nicht korrekten Einbau oder uneigene oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts zurückgehen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER



Alle Einbau-, Einstell- und Umstellvorgänge auf die verfügbare Gasart müssen von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die spezifischen Anleitungen sind im Abschnitt dieses Handbuches enthalten, welcher dem Installationspersonal vorbehalten ist.

GEBRAUCH DER BRENNER

Die mit Siebdruck seitlich an den Bedienungsknöpfen angebrachten Symbole zeigen die Übereinstimmung zwischen Brenner und Knopf an.

Automatische Zündung mit Sicherheitsventil

Gewünschten Bedienungsknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die große Flamme drehen (Abb. 1) und Knopf drücken.

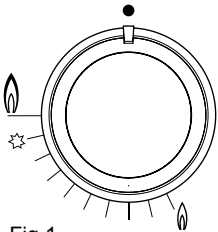


Fig.1

Nach erfolgreicher Zündung muss der Bedienungsknopf noch 6 Sekunden lang gedrückt bleiben.

Um maximale Leistungen ohne Energieverschwendung zu erzielen, muss der

Pfannendurchmesser der Leistung des Brenners angepasst sein (siehe nachstehende Tabelle). Die Flamme sollte möglichst nicht über den Pfannenrand hinaus reichen (Abb. 2).

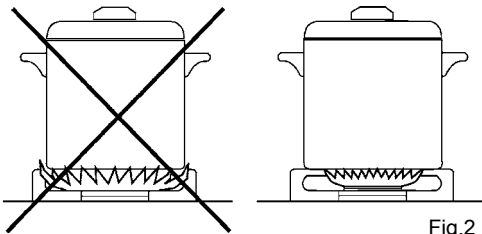


Fig.2

Die große Flamme wird zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet, die kleine zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

Alle Betriebspositionen sind zwischen der großen und kleinen Flamme zu wählen und auf keinen Fall zwischen der großen Flamme und dem Ausschaltpunkt. Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Bedienungsknopfes im Uhrzeigersinn auf die Nullanzeige unterbrochen.

Bei Stromausfall können die Brenner mit Streichhölzern gezündet werden, indem man den Bedienungsknopf auf die große Flamme (Abb. 1) dreht und drückt.

Brenner	Leistung in W	Ø Kochtopf
Hilfsbrenner	1000	10 - 14 cm
Mittlerer Brenner	1750	16 - 18 cm
Schnellbrenner	3000	20 - 22 cm
Dreifacher Brennkranz	3800	24 - 26 cm

Hinweise

- Stellen Sie immer sicher, dass die Bedienungsknöpfe auf Null stehen (siehe Abb. 1), wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Beim zufälligen Erlöschen der Flamme wird die Gaszufuhr nach einigen Sekunden durch das Sicherheitsventil automatisch unterbrochen. Um den Betrieb wieder herzustellen, wird der Bedienungsknopf wieder auf die große Flamme (Abb. 1) gedreht und gedrückt.
- Beim Kochen mit Fetten und Ölen Vorsicht walten lassen, weil sich diese entzünden könnten.
- Keine Sprays in der Nähe des betriebenen Geräts verwenden.
- Keine verformten oder instabilen Pfannen auf die Brenner stellen, die kippen oder überlaufen könnten.
- Versichern Sie sich, dass die Handgriffe der Pfannen korrekt positioniert sind.
- Beim Zünden eines Brenners ist zu prüfen, dass die Flamme regelmäßig brennt; Flamme immer zurückzw. abschalten, wenn man die Pfannen abnimmt.

BENUTZUNG DER GASKOCHFELD

Die Platte wird durch einen Schaltknopf mit sieben Stellungen bedient (siehe Fig.3) und sie wird eingeschaltet, indem man den Knopf auf die gewünschte Stellung dreht.

Eine brennende Leuchte signalisiert, daß die Platte unter Strom steht.

Eine Tabelle mit Richtregelungen für die Platte folgt hiernach.

Warnungen

- Kochtöpfe mit einem flachen Boden und mit dem gleichen Durchmesser, bzw. leicht größeren, als

ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHER

den der Platte benutzen (siehe Fig.4).

- Die Platte nie anlassen, wenn nichts darauf steht.
- Keine Lebensmittel direkt auf die Platte kochen.
- Die Platte ein paar Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs ausschalten
- Nach Benutzung bleibt die Platte eine Zeitlang heiß: keine Hände oder Gegenstände darauf

legen.

- Die Oberfläche der Platte zum besseren Schutz mit spezifischen im Handel erhältliche mittel behandeln.

NB: Bei der Erstnutzung die Platte ca. 30 Minuten auf Position 1 anlassen, um Öl- oder Feuchtigkeitsrückstände zu entfernen.

Knopfstellung	Hitzeintensität	Kochvorgang
0	Ausgeschaltet	
1	Schwach	Um Gerichte warm zu halten und um kleine Flüssigkeitsmengen zu erwärmen.
2	Leicht	Um mittlere Flüssigkeitsmenge zu erwärmen; zur Vorbereitung von Cremes und Soßen mit Einkochzeit.
3	Langsam	Zum auftauen, zum dämpfen, für Kochvorgänge unterhalb des Siedepunkts.
4	Mittel	Kochvorgänge am Siedepunkt, Braten, zartes Fleisch, Fische.
5	Stark	Für Braten, Beefsteak, Eintöpfe.
6	Sehr stark	Um große Flüssigkeitsmengen zum Kochen zu bringen, zum fritieren oder grillen.

REINIGUNG

Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung des Geräts auszuschalten. Keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.

Es empfiehlt sich, erst mit dem Eingriff zu beginnen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Emaillierte Teile

Die emaillierten Teile müssen mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine schleifenden oder korrosiven Produkte. Verhindern Sie, dass Substanzen wie Zitronensaft, Tomaten, Salzwasser, Essig, Kaffee oder Milch lange auf den emaillierten Flächen bleiben.

Teile aus Edelstahl

Kommt der Edelstahl langfristig mit kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Spülmitteln in Berührung, können auf demselben Flecken zurückbleiben.

Wir empfehlen, diese Teile mit Seifenwasser zu reinigen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Den Glanz erhalten Sie, wenn Sie diese Teile

in regelmäßigen Zeitabständen mit spezifischen, im Handel erhältlichen chemischen Produkte behandeln.

Brenner und Topfroste

Diese Teile können zur Reinigung problemlos abgenommen werden. Die Brenner sind mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. mit einem leichten Reinigungsmittel zu reinigen, gut zu trocknen und wieder perfekt in ihren Sitzen einzurasten.

Kontrollieren Sie, dass die Flammenkränze nicht verstopft sind. Kontrollieren Sie auch, dass die Sonde des Sicherheitsventils und die Einschaltелеktrode immer sauber sind, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Gashähne

Die Schmierung der Gashähne darf ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

Bei Verhärtungen oder Betriebsstörungen der Gashähne wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



WICHTIGER HINWEIS!
ALLE NACHSTEHENDEN VORGÄNGE DÜRFEN NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AUSSCHLIESSLICH VON FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEDLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN ODER SACHEN BEI NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN VON SICH.

EINBAU

Montage der Kochmulde

Das Gerät ist für den Einbau in hitzebeständige Untermöbel bestimmt. Die Möbelwände müssen einer Temperatur von mindestens 90° standhalten. Das Gerät entspricht dem Typ "Y" und kann also nur mit einer Seite - rechts oder links - der Kochmulde installiert werden. Vermeiden Sie den Einbau des Geräts in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Vorhängen, Küchentüchern, usw. Möbeloberfläche gemäß den in Abb. 3 angeführten Abmessungen ausschneiden. Dabei ist ein Mindestabstand von 50 mm vom Geräte rand zu den umliegenden Wänden einzuhalten.

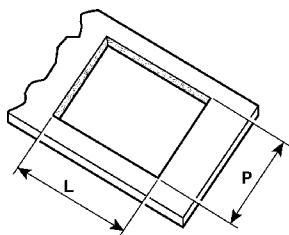
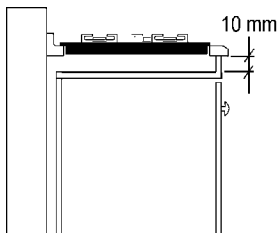


Fig.3

MODELL	L (mm)	P (mm)
DTE1114X / W / B DTE1115X / W / B DTE1172X / W DTG1164X DTG1175X / W	560	480
DTE1192X DTG1195X	860	480

Das eventuelle Vorhandensein eines Hängeschrankes über der Kochfläche setzt einen Mindestabstand von 760 mm voraus. Das Gerät muss vom darunter liegenden Möbel durch eine Trennung isoliert werden, bei welcher ein Depressionsraum von mindestens 10 mm vorzusehen ist (Abb. 4).



Beim Einbau in ein Untermöbel mit Backofen ist darauf zu achten, dass die entsprechenden

Fig.4

Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, damit die Installation den im jeweiligen Land geltenden Unfall verhütenden Bestimmungen entspricht. Es ist ferner darauf zu achten, dass das Stromkabel und das Versorgungsrohr so positioniert sind, dass sie nicht mit den heißen Teilen der Ummantelung des Backofens in Berührung kommen. Im Falle der Installation über einem Einbauofen ohne verstärkte Kühlventilation müssen zur entsprechenden Belüftung Öffnungen vorgesehen werden, die mit einem Zustrom von unten von mindestens 200 cm² und einem Auslass vom oberen Teil von mindestens 60 cm² sicherstellen.

Festmachen der Kochmulde

Alle Kochmulden sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet.

Mitgeliefert werden zudem eine Reihe von Haken für die Befestigung der Kochmulde. Je nach Typ des Unterbaus, wird ein bestimmter Feststellhaketyp geliefert.

Zur Installation wie folgt vorgehen:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Gerät umdrehen und die Dichtung S längs dem Außenrand auslegen (Abb. 5).

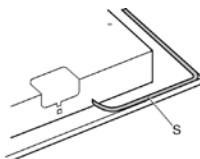


Fig.5

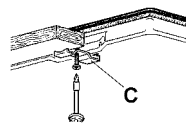


Fig.6

- Kochmulde in den Ausschnitt im Möbel einsetzen, korrekt positionieren und mit den

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Schrauben V der Feststellhaken G blockieren (Abb. 6).

Einbaulokal

Dieses Gerät verfügt über keine Auslassvorrichtung der Verbrennungsprodukte. Daher müssen die entstehenden Abgase durch eine Abzugshaube oder einen Elektroentlüfter ins Freie abgeleitet werden, die immer dann in Betrieb genommen werden, wenn man das Gerät verwendet.

Das Installationslokal muss über einen natürlichen Luftzufluss zur regelmäßigen Gasverbrennung und Entlüftung des Lokals verfügen. Das erforderliche Luftvolumen darf nicht unter 20 m³ liegen. Der Luftzufluss muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des Lokals gewährleistet werden, die ins Freie führen. Die Entlüftung kann auch von einem Nebenlokal kommen. In diesem Fall sind die geltenden Vorschriften zu berücksichtigen. Die Öffnungen müssen einen Mindestschnitt von 200 cm² aufweisen.

Gasanschluss

Versichern Sie sich, dass das Gerät für die verfügbare Gasart vorbereitet ist – siehe Schild unter dem Gerät. Die eventuelle Anpassung an

andere Gasarten ist gemäß den Anleitungen des Absatzen „Gasumstellung und Einstellungen“ vorzunehmen.

Das Gerät ist durch steife Metallrohre oder flexible Stahlrohre mit durchgehenden Wänden gemäß den geltenden Vorschriften an die Gasanlage anzuschließen.

Bei einigen Modellen werden zwei Rohrverbindungen mitgeliefert: eine zylindrische A und eine konische B (Abb. 7). Wählen Sie die geeignete Rohrverbindung je nach Installationsland. Die Verbindung darf zu keinen Gasrampenbeanspruchungen führen.

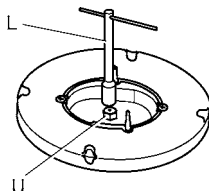
Nach erfolgtem Anschluss ist die Dichtheit der Anschlüsse mit einer Seifenlösung zu prüfen.

Elektrischer Anschluss

Der Stromanschluss ist von Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften vorzunehmen. Die Spannung der Stromanlage muss mit der Angabe auf dem Schild unter dem Gerät übereinstimmen. Sicherstellen, dass die Stromanlage gemäß den

gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen mit einer effizienten Erdungsanlage ausgestattet ist. **Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.**

Zum Direktanschluss an das Stromnetz ist es erforderlich, dass ein Schalter vorgesehen ist, der die völlige Trennung von Stromnetz sicherstellt, mit einer Kontaktöffnungsweite die der Überspannungskategorie III entspricht und den örtlichen Installationsvorschriften entsprechend angebracht wird.



GASUMSTELLUNGEN UND EINSTELLUNGEN

Austausch der Düsen

Wenn das Gerät für eine andere als der verfügbaren Gasart vorbereitet ist, müssen die Düsen der Brenner ersetzt werden.

Fig.8

Die Wahl der auszutauschenden Düsen ist aus der nachstehenden Tabelle der „Technischen Daten“ ersichtlich. Vorgehensweise:

- Topfroste und Brenner abnehmen.
- Mit einem geraden Schlüssel L die Düse U aufdrehen (Abb. 8) und durch die entsprechende Düse ersetzen.
- Düse fest zudrehen.

Einstellung der Brenner

Die Einstellung der kleinen Flamme muss immer korrekt vorgenommen werden. Das bedeutet, dass die Flamme auch bei einer schnellen Bewegung von der großen auf die kleine Flamme eingeschaltet bleiben muss.

Sollte dies nicht der Fall sein, muss die kleine Flamme wie folgt eingestellt werden:

- Brenner einschalten.
- Den Hahn auf die kleine Flamme drehen.
- Bedienungsknopf vom Stab des Hahnes abziehen.
- Schlitzschraubenzieher in die Öffnung F des Hahnes einführen (Abb. 9-9/A) und das Umleitventil solange drehen, bis eine korrekte Einstellung der kleinen Flamme erzielt ist.

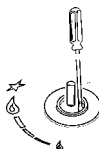


Fig.9

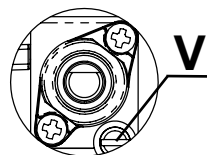


Fig.9/A

Für die Brenner mit Gas G30-Betrieb muss die Umleitschraube ganz zugeschraubt werden.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

WARTUNG

Austausch des Speisekabels

Beim Ersetzen des Versorgungskabels muß ein Kabel genommen werden, das den Normen Typ H05VV-F oder H05RR-F entspricht, mit einem

Durchschnitt von $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$ für Gaskochplatten oder einem Durchschnitt von $3 \times 1 \text{ mm}^2$ für Mischkochplatten mit einer Gaskochfeld (1500 W).

Der Anschluß an der Klemme muß wie folgt erfolgen (Abb.10):

Braunes Kabel L	(Phase)
Blaues Kabel N	(Nullleiter)
Gelb-grünes \oplus Kabel	(Erde)

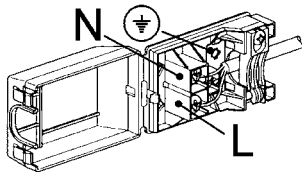
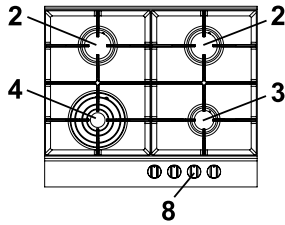


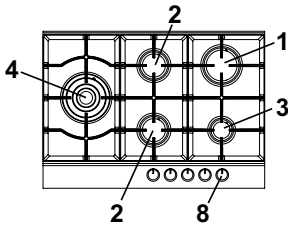
Fig.10

MODELL

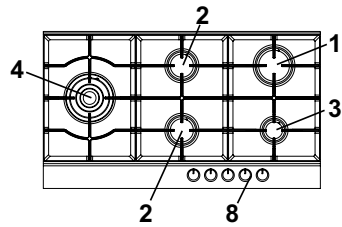
DTG1164X



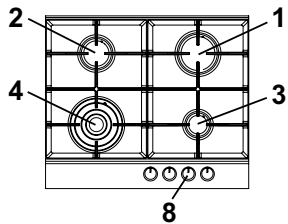
DTG1175X / W



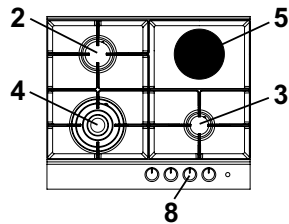
DTG1195X



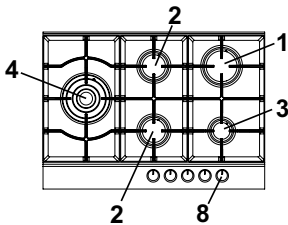
DTE1114X / W / B



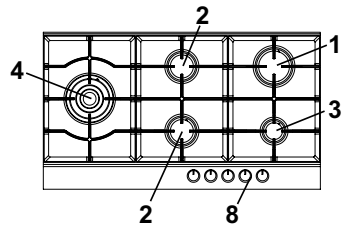
DTE1115X / W / B



DTE1172X / W



DTE1192X



- | | |
|----------------------------------|--------|
| 1 Schnellbrenner | 3000 W |
| 2 Mittlerer Brenner | 1750 W |
| 3 Hilfsbrenner | 1000 W |
| 4 Dreifacher Brennkranz | 3800 W |
| 5 Elektrische Kochplatte Ø145 mm | 1500 W |
| 8 Bedienungsknöpfe der Brenner | |

TECHNISCHE CHARAKTERISTISCHE TABELLEN

BRENNER		GAS	BETRIEBS DRUCK	LEISTUNG		DURCHEMS- SER DÜSEN	DURCHEM SER UMLEITVENTIL	WÄRMELEISTUNG (W)	
N°	BESCHREIBUNG			mbar	g/h			L/h	1/100 mm
1	SCHNELLBRENNER	G30/G31	28-30/37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	MITTLERER BRENNER	G30/G31	28-30/37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	HILFSBRENNER	G30/G31	28-30/37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	DREIFACHER RENNKRANZ	G30/G31	28-30/37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Dieses Produkt ist konform mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Lebens als Sondermüll durch ein Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgt oder beim Einkauf eines neuen, gleichwertigen Geräts dem Händler übergeben werden muss.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seines Lebens den entsprechenden Sammelstellen übergeben wird, andernfalls können laut einschlägigem Abfallbeseitigungsgesetz Geldstrafen verhängt werden.

Die differenzierte Sammlung von Altgeräten und deren Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung trägt dazu bei, die Schadstoffbelastungen von Umwelt und Gesundheit zu verringern und die Weiterverwendung der Baumaterialien zu fördern.

Für nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelverfahren wenden Sie sich bitte an die lokale Entsorgungsstelle oder an den Händler, der Ihnen das Gerät verkauft hat.

Hersteller und Importeure üben ihre Verantwortung für die Weiterverwertung, Behandlung und umweltverträgliche Beseitigung direkt aus, oder indem sie an einem kollektiven Sammelverfahren teilnehmen.



Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für allfällige, in diesen Anleitungen enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler zurückgehen. Sie behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten in jedem Moment alle erforderlichen Änderungen vorzunehmen, vorausgesetzt dass dadurch die grundlegenden Betriebs- und Sicherheitsmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigt werden.

KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder;

- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.