

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

# *TABLE DE CUISSON*

TABLE DE CUISSON MIXTE GAZ & INDUCTION  
INDUCTION ON GAS COOKING HOB

De Dietrich 

FR

# *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

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

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

INSTRUCTIONS DE SECURITE.....	4
ENVIRONNEMENT.....	7
1/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	8
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement.....	9
• Avant l'installation.....	9
• Conseils d'encastrement.....	10
○ au dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four.....	10
○ au dessus d'un lave-vaisselle.....	12
• Raccordement électrique.....	13
• Raccordement gaz.....	14
• Changement de gaz.....	16
• Caractéristiques gaz.....	18
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus.....	19
• Description de votre bandeau.....	19
• Mise en marche des brûleurs gaz.....	20
• Récipients adaptés pour les brûleurs gaz.....	21
• Mise en marche des foyers induction.....	22
• Sécurité enfants.....	22
• Fonction « Clean lock ».....	22
• Description des commandes.....	23
• Réglage de la minuterie tournante.....	23
• Utilisation de la touche "ELAPSED TIME".....	24
• Choix de la casserolierie - Sécurité induction.....	25
4/ ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Entretenir votre appareil.....	27
5/ MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS.....	28
6/ TABLEAU DE CUISSON	
• Guide de cuisson induction.....	29
• Guide de cuisson gaz.....	30
7/ QUELQUES CONSEILS.....	30
8/ NOTES PERSONNELLES.....	31
9/ SERVICE CONSOMMATEURS	
• Relations consommateurs.....	32
• Interventions.....	32

---

## *SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES*

---

### **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.**

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

- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc.).
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

---

## *SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES*

---

- La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.
- L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.
- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.
- Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs" (cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pur éviter un risque de choc électrique.
- **MISE EN GARDE** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

---

## *SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES*

---

– Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium, sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

– Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

– L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

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

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

– **MISE EN GARDE** : risque d'incendie : ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

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

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

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

### **- MISE EN GARDE :**

N'utilisez des protections de tables que si elles ont été conçues par le fabricant de ces appareils de cuisson ou si elles sont recommandées par ce fabricant dans les instructions d'utilisation incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

### **- AVERTISSEMENT :**

Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

– **ATTENTION** : « En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :

- éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie ,

- ne pas toucher la surface de l'appareil ,

- ne pas utiliser l'appareil. »

---

## **SECURITE ET PRECAUTIONS IMPORTANTES**

---

### **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

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

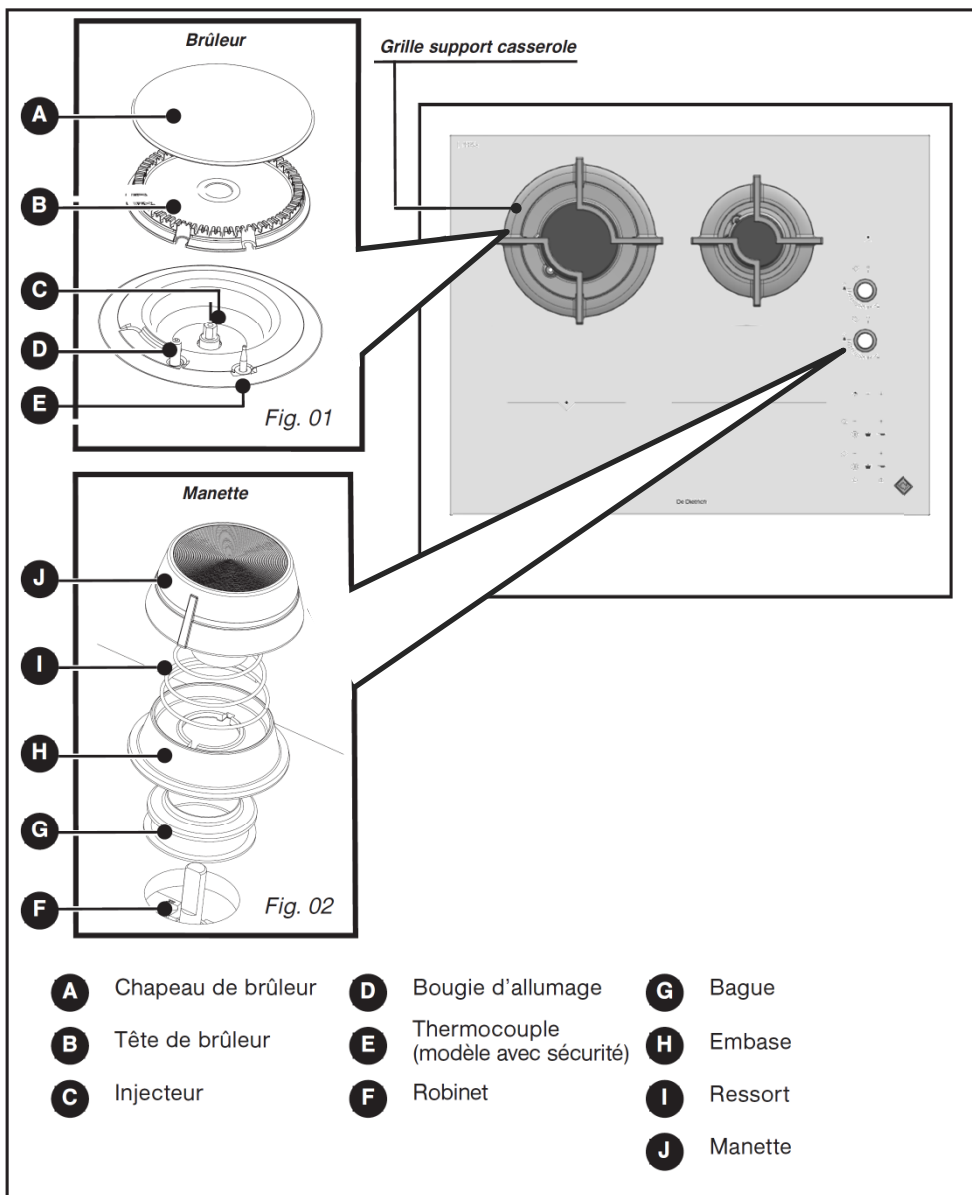


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il

est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

# • 1 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



## Conseil

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



## • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

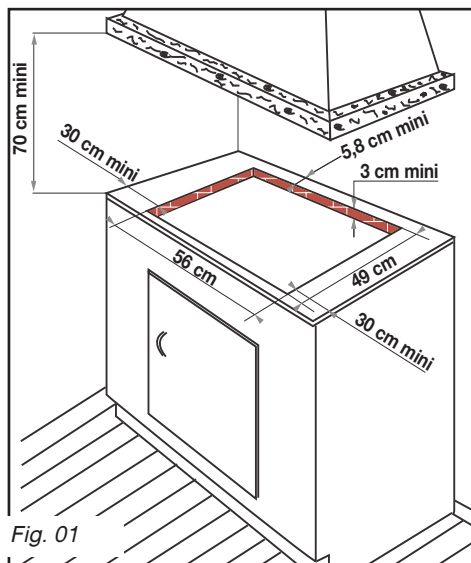


Fig. 01

### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être encastré dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

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

### • AVANT L'INSTALLATION

de votre appareil, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette (Fig. 02).

— Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en répétant leur position.

— Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, et les bougies d'allumage.

— Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du cadre**. Ce joint assure

APPAREIL				
	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Modèle
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suivant meuble	60 cm
Découpe meuble standard	26,5 cm	49 cm	suivant meuble	30 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	71 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55,4 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

— Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

— Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

— Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir paragraphe "**Raccordement électrique**").

— Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe "**Raccordement gaz**").

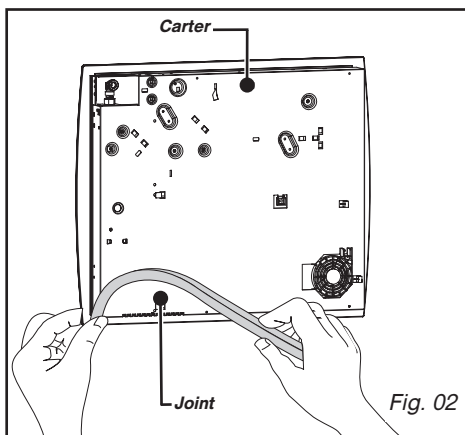
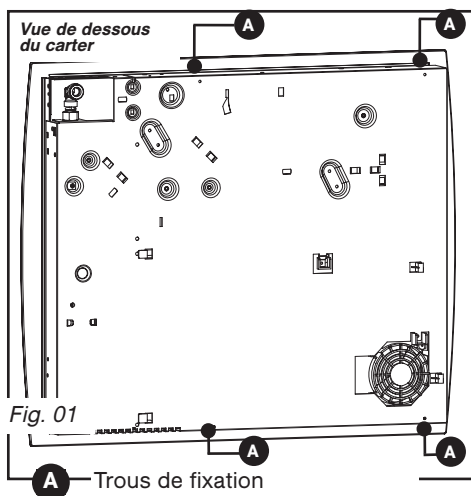


Fig. 02

# • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

## • CONSEILS D'ENCASTREMENT



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

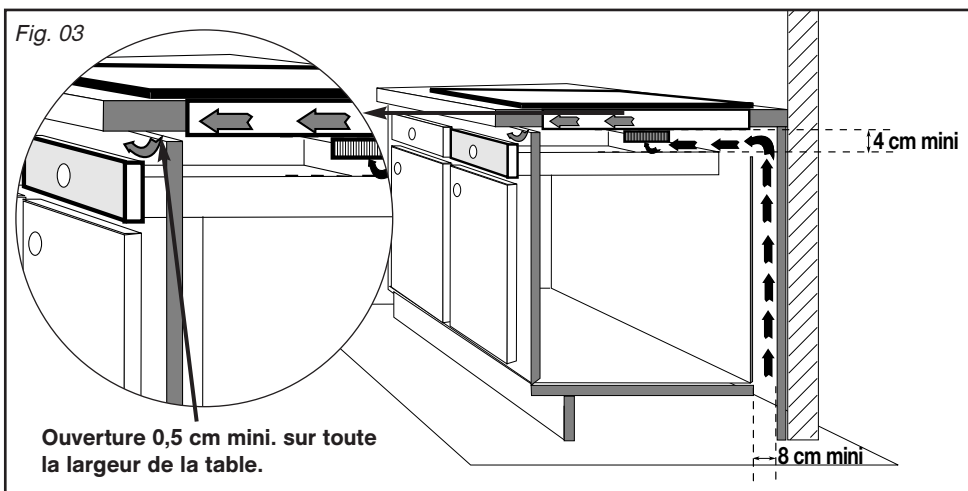
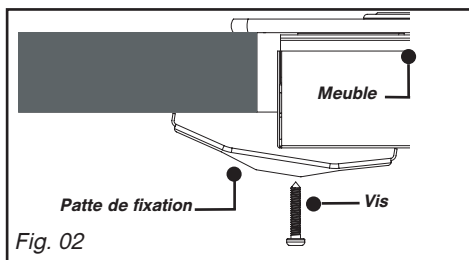
– Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.

## • CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR

• Au-dessus d'un meuble vide ou d'un tiroir (Fig. 03).

Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire ainsi qu'une ouverture de 0,5 cm sur la largeur du meuble.



## • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

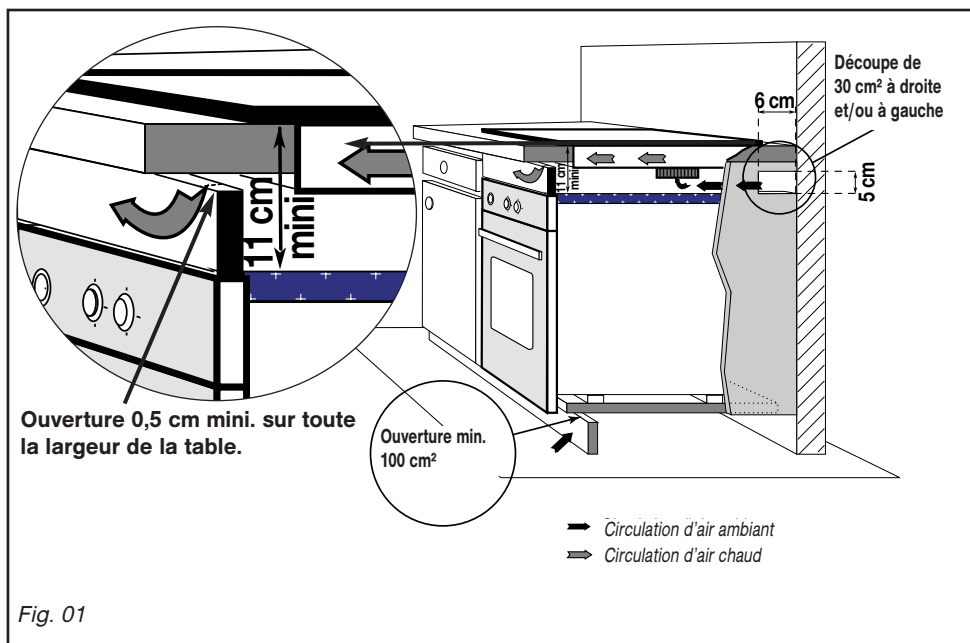
### • CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR

(suite)

#### – Au-dessus d'un four (Fig. 01)

Celui-ci doit être impérativement **en position basse**. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm<sup>2</sup> minimum. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

Si le four est équipé d'une fonction "pyrolyse", **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.



## • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN LAVE-VAISSELLE

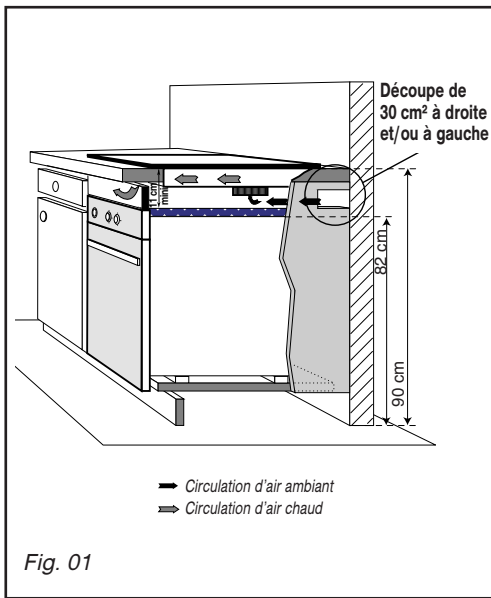
L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

— La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.

— Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.

— Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm<sup>2</sup> à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (*Fig. 01*).



*Fig. 01*

# • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

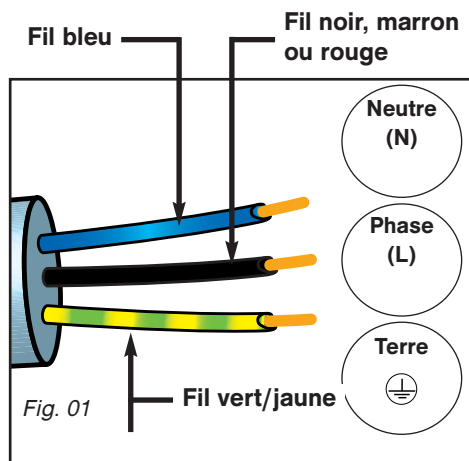
## • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

— L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne terre de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

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

— Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (Fig. 01).

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05VVF	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1,5
Fusible	16 A



### Attention

— Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre ☷ de l'appareil et doit être relié à la borne de terre ☷ de l'installation.

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

— En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

# • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

## • RACCORDEMENT GAZ

### • Remarques préliminaires

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

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

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

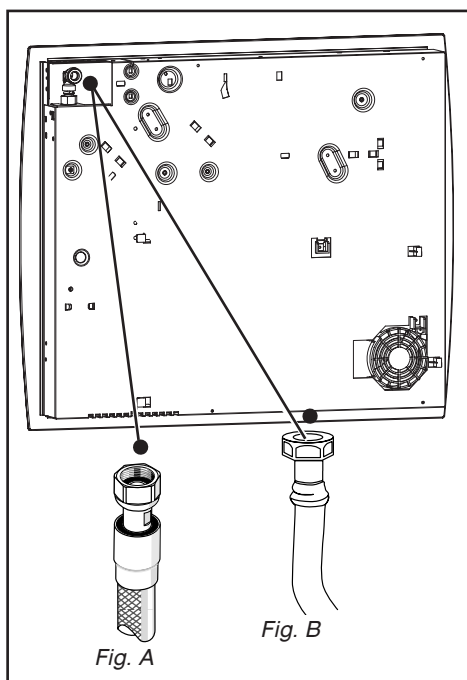
### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

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

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

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

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



### Attention

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

① Changez la rondelle d'étanchéité.

Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

## • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112)

dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).

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



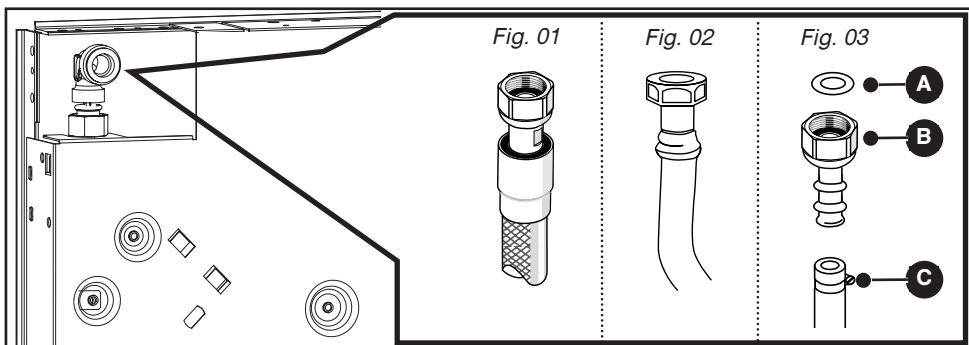
#### Conseil

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



#### Attention

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



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



#### Attention

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

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



# • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

## • CHANGEMENT DE GAZ



### Attention

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

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



### Conseil

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

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

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

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

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

– Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

– Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).

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

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

– Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

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

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



### Attention

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

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



### Conseil

**A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.**

**Reportez-vous au paragraphe “Raccordement gaz” correspondant.**

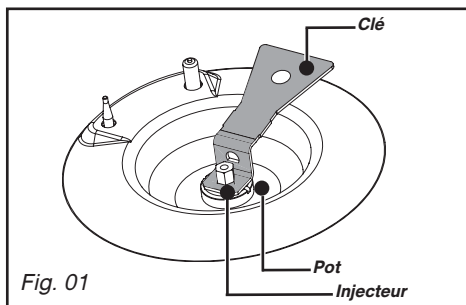


Fig. 01

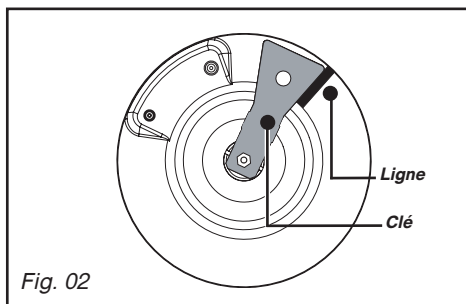


Fig. 02

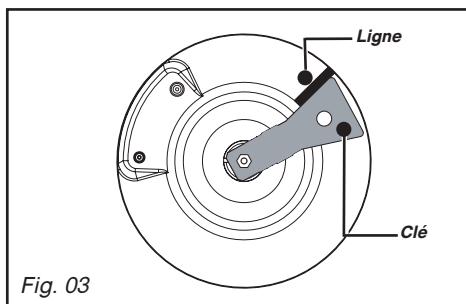


Fig. 03



## • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

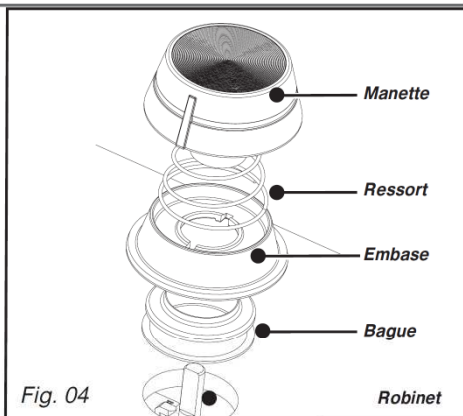
- **Réglez les ralenti des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).

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

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

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

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



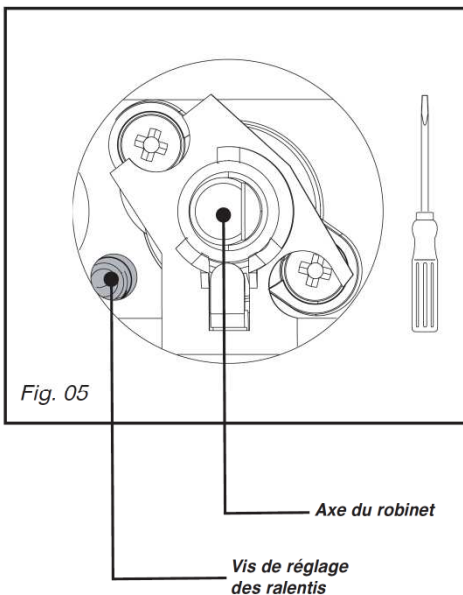
### - Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

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

- Remontez la manette.
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

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

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



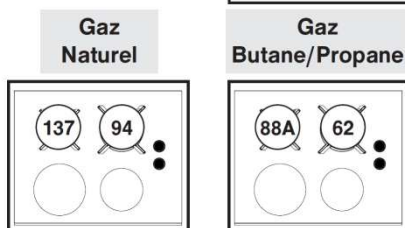
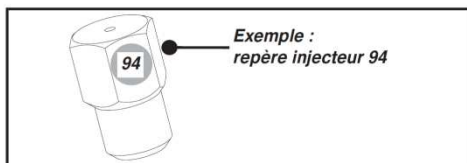
# • 2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

## • Caractéristiques gaz

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
<b>Appareil destiné à être installé en :</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Gaz Naturel G20</b>	<b>Gaz Naturel G25</b>
FR .....cat : I12E+3+	<b>G30</b>	<b>G31</b>		
CH - ES - IT - PT .....cat : I12H3+				
CY - EE - PL .....cat : I12H3B/P				
LT .....cat : I2H				
Débit horaire ci-dessous : 25 mbar à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
<b>BRÛLEUR GRAND RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830	0,830	0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	229	225	295	343
Débit horaire (l/h)				
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,620	0,620	0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107	143	166
Débit horaire (l/h)				
<b>TABLE 60 CM 2 FEUX GAZ</b>				
Débit calorifique total (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	338	332	438	509
Débit maximum (l/h)				

## • Repérage des injecteurs

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



<b>Tension de fonctionnement :</b>	220-240 V <sup>~</sup> - 50 Hz
<b>Puissance électrique totale absorbée :</b>	
- Modèle 2 foyers induction	3200W (1)
<b>Dimensions de la table :</b>	
- Largeur	600 mm
- Profondeur	518 mm
<b>Masse :</b>	11,4 kg
<b>Dimensions du caisson :</b>	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.