



TABLE DE CUISSON

Notice d'installation et d'utilisation

FR
EN
CS
EA
ES
SK



CZ2100212_01

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

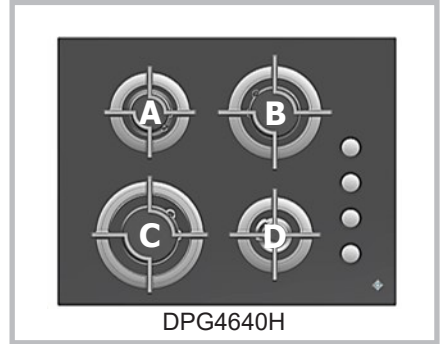
• 0

0.1



a

0.1.1



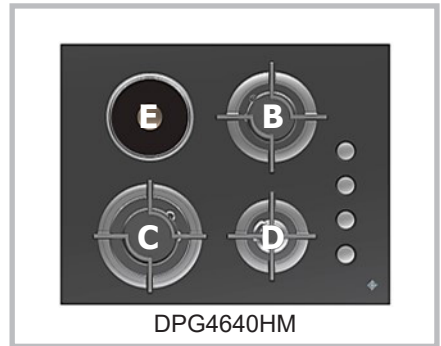
b

0.1.2



c

0.1.3



d

0.1.4

A 1,50 kW / G20

B 2,25 kW / G20

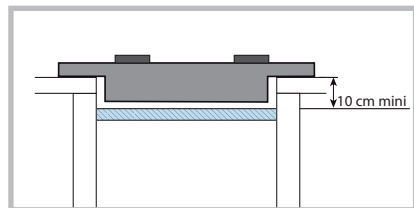
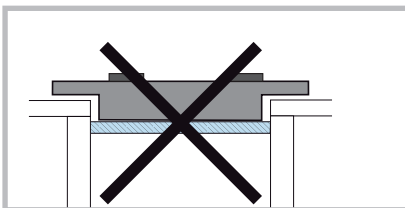
C 3,10 kW / G20

D 0,85 kW / G20

E 1,50 kW / Ø145

F 3,8 kW / G20

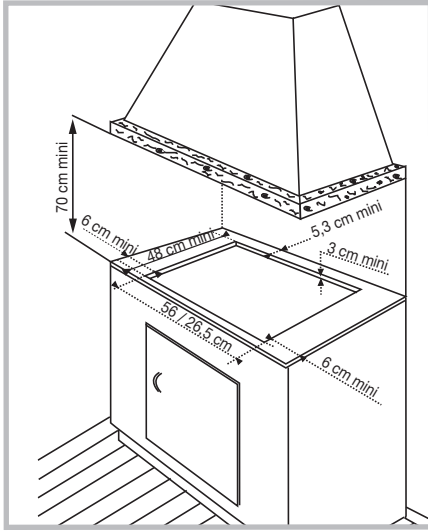
• 1



1.1.1

•1

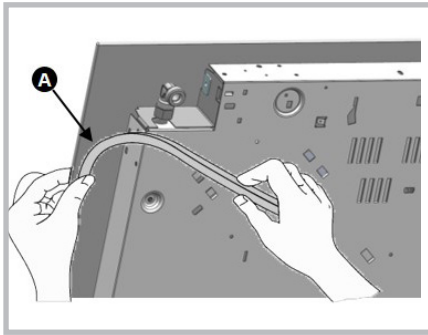
1.1



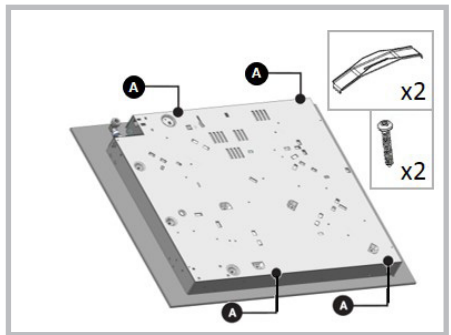
1.1.2



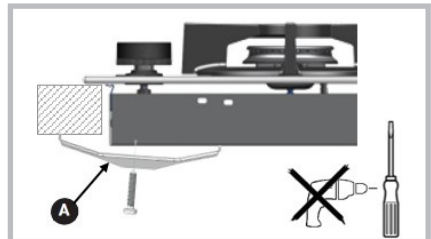
1.1.3



1.1.4

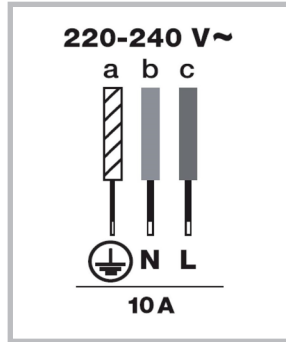


1.1.5



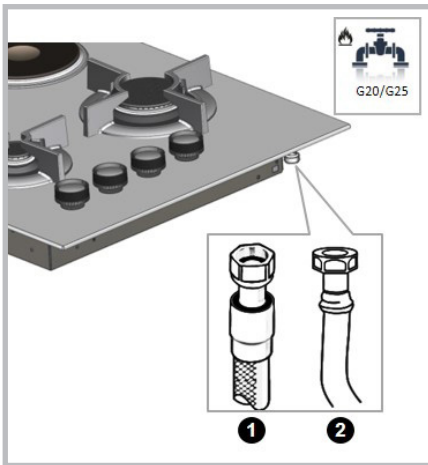
1.1.6

1.2

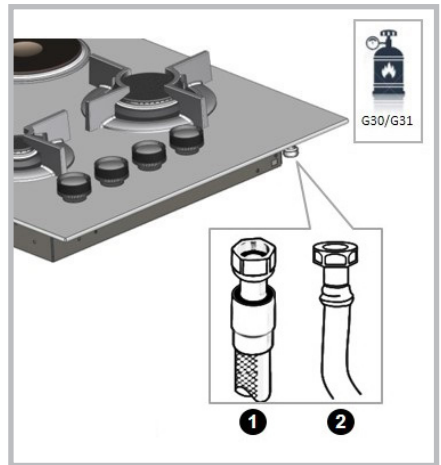


1.2.1

1.3

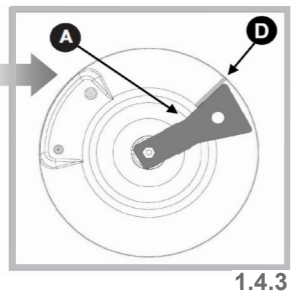
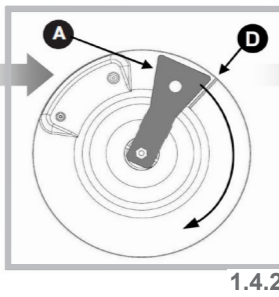
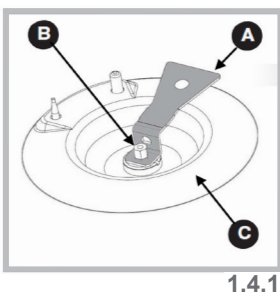


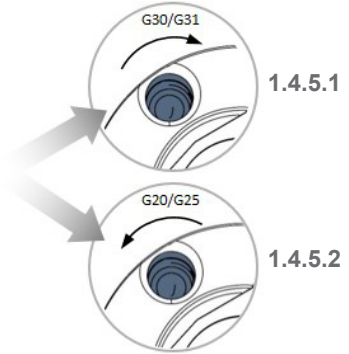
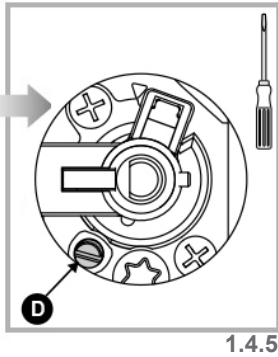
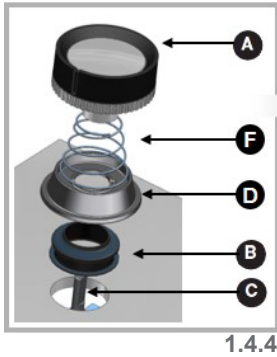
1.3.1



1.3.2

1.4





1.5

FR / EN / ES / PT / DE / DA / EL / IT / SV / CS / NL / PL / SK

G20 / G25

Gaz naturel / Natural gas / Gas natural / gás natural / Erdgas / Naturgas / Φυσικό αέριο / Gas naturale / Naturgas / Zemní plyn / Aardgas / Gaz ziemny / zemný plyn

G30

Butane / Butane / Butano / Butano / Butan / Butangas / Βουτανίου / Butano / Butan / Butan / Butaan / Butan / Bután

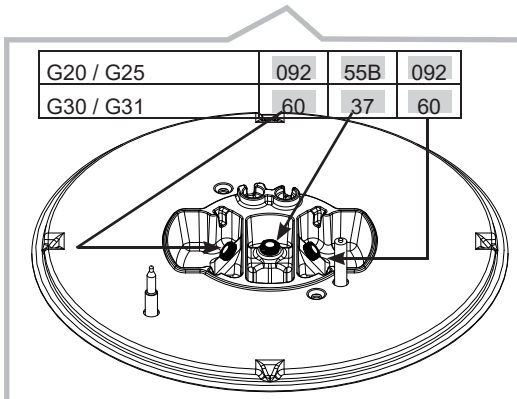
G31

Propane / Propane / Propano / Propano / Propangas / Propangas / Προπανίου / Propano / Propan / Propan / Propan / Propan / Propan / Propan / Propan

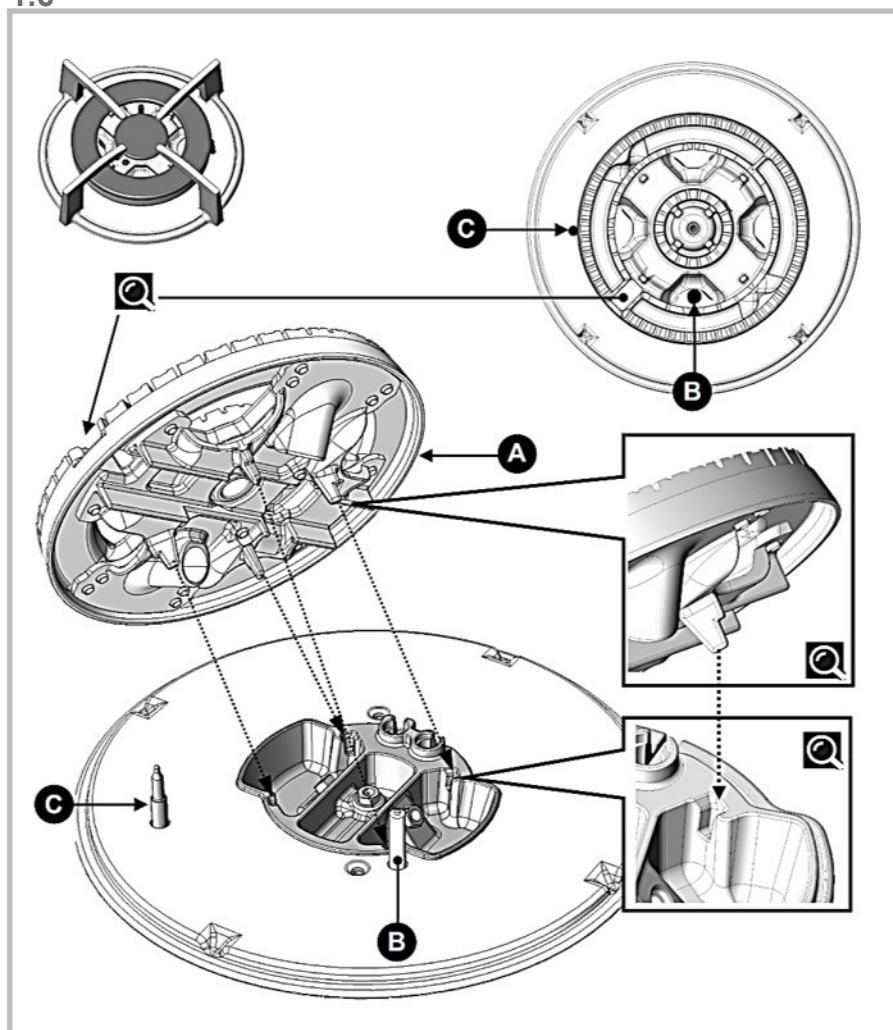
	CZ-CY.....Cat II2H3B/P FRCat II2E+3+ GR-ES-GB.....Cat II2H3+	GAS	mbar	Σ Qn (kw)	Σ l/h	Σ g/h
a		G30	28-30	4,65		338
		G31	37	4,65		332
		G20	20	4,60	438	
		G25	25	4,60	509	
b		G30	28-30	7,50		545
		G31	37	7,50		536
		G20	20	7,70	733	
		G25	25	7,70	852	
c		G30	28-30	7,10		516
		G31	37	7,10		507
		G20	20	7,75	738	
		G25	25	7,75	858	
d		G30	28-30	6,00		436
		G31	37	6,00		429
		G20	20	6,20	590	
		G25	25	6,20	686	

1.5

	Gas	mbar		Qn (kW)	l/h	g/h	Qr (kW)
D 	G30	28-30	45	0,70		51	0,30
	G31	37	45	0,70		50	
	G20	20	63	0,85	81		0,35
	G25	25	63	0,85	94		0,35
A 	G30	28-30	62	1,50		109	0,62
	G31	37	62	1,50		107	
	G20	20	94	1,50	143		0,615
	G25	25	94	1,50	166		0,615
B 	G30	28-30	7R	2,15		156	0,83
	G31	37	7R	2,15		154	
	G20	20	1R	2,25	214		0,87
	G25	25	1R	2,25	249		0,87
C 	G30	28-30	88A	3,15		229	0,83
	G31	37	88A	3,15		225	
	G20	20	137	3,10	295		0,87
	G25	25	137	3,10	343		0,87
F 	G30	28-30	60/37/60	3,25		236	1,65
	G31	37	60/37/60	3,25		232	
	G20	20	092/055B/092	3,80	362		1,65
	G25	25	092/055B/092	3,80	421		1,65



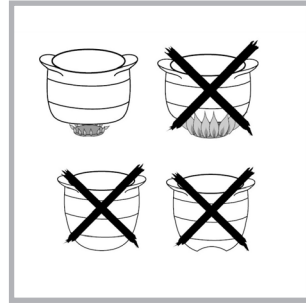
1.6



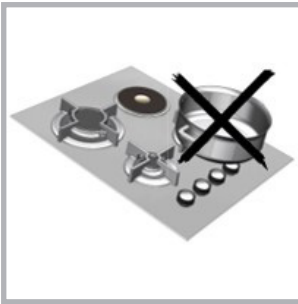
2.1



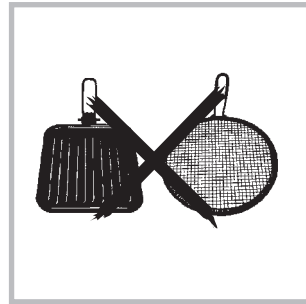
2.1.1



2.1.2

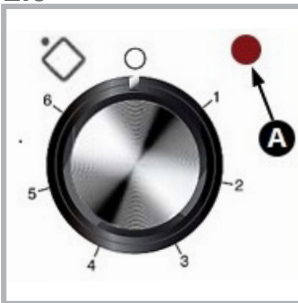


2.1.3

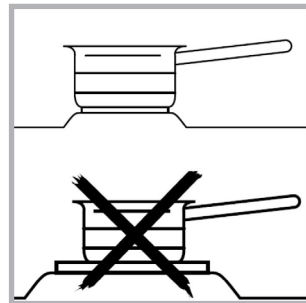


2.1.4

2.3



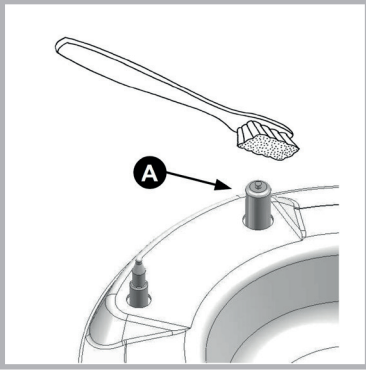
2.3.1



2.3.2

·3

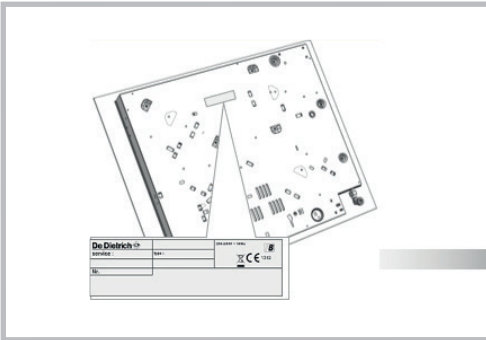
3.1



3.1.1

·6

6.1



6.1.1

Service: _____
Type: _____



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	2
ENVIRONNEMENT	6
Respect de l'environnement.....	6
0 - IDENTIFICATION	7
1 - INSTALLATION.....	7
1.1 Encastrement	7
1.2 Raccordement électrique	8
1.3 Raccordement gaz	8
1.4 Changement de gaz.....	9
1.5 Caractéristiques gaz.....	10
1.6 Mise en place du brûleur Triple Couronne (selon modèle).....	10
2 - UTILISATION	11
2.1 Mise en marche des brûleurs gaz	11
2.2 Récipients pour brûleurs gaz.....	12
2.3 Mise en marche de la plaque électrique (selon modèle).....	12
2.4 Récipients les plus adaptés sur la plaque électrique (selon modèle).....	12
3 - ENTRETIEN.....	13
4 - ANOMALIES ET SOLUTIONS.....	14
5 - TABLEAU ECO-CONCEPTION.....	15
6 - SERVICE APRÈS-VENTE	17
RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE	17
INTERVENTIONS FRANCE.....	17

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

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

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

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.

MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- **MISE EN GARDE :** Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. 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** : Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer 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 déposer sur les surfaces de cuisson.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.



- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- 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..
- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).
- 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...).
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- La marque de conformité CE est apposée sur ces tables.
- L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.



- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, NE FORCEZ PAS. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).
- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais sur votre table de cuisson de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
- 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.



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 en vigueur 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à trier.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Identifiez votre type de table de cuisson **a b c d** en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations (0.1.1), (0.1.2) (0.1.3) et (0.1.4).

• 1 INSTALLATION

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service Après-Vente » (6.1.1). Cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil.

1.1 Encastrement

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

Votre table doit impérativement être en appui sur le plan de travail. Si une cloison horizontale ou une traverse se trouve sous votre appareil, elle doit être située à 10 cm minimum du plan de travail (1.1.1).

Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Instructions de sécurité").

Se conformer au croquis (1.1.2).

- Retirez les grilles "support casserole", les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en repérant leur position.
- Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

- Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **A** sur le pourtour extérieur du carter, avant l'installation de la table (1.1.4).

- Retournez votre table pour la placer dans l'ouverture du meuble support.

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

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

- Immobilisez la table au moyen de quatre pattes de fixation **A** livrées avec leurs vis (1.1.6) se fixant aux quatre coins du carter. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet, suivant le dessin (1.1.5).

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

Ne pas utiliser de visseuse.

Dans le cas où les pattes de fixation ne sont pas livrées avec l'appareil, vous pouvez vous les procurer auprès de votre Service Après Vente.




1.2 Raccordement électrique

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240V~ par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

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

Section du câble à utiliser	
Tension	220-240 V - 50 HZ gaz et mixte
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



 Le fil de protection (vert/jaune) relié à la borne de terre (⊕) de l'appareil doit être relié à la borne de terre (⊕) de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères (1.2.1).

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

1.3 Raccordement gaz

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

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

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

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

• Gaz distribué par canalisation gaz naturelle (1.3.1).

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


— **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques visitables (appellation norme gaz G1/2).

• Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.



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

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

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

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

• **Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane) (1.3.2).**

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 2 raccords suivants :

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

• Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

- **1** 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.

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

1.4 Changement de gaz

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

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

A chaque changement de gaz, vous devez successivement :

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

1• Adaptez le raccordement gaz :

- Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

2• Changez les injecteurs en procédant comme suit :

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

- Dévissez à l'aide de la clé fournie **A** (1.4.1) les injecteurs **B** (1.4.1) situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les.

- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz (1.5.2) ; pour cela

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

- Engagez à fond la clé sur l'injecteur.


- Tracez une ligne **D** sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (1.4.2).

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne **D** apparaisse de l'autre côté (1.4.3).

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



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

 À chaque changement de gaz, co-chez la case correspondante sur l'étiquette collée sur l'appareil. Reportez-vous aux paragraphes "Raccordement Gaz" et "Changement de Gaz" de la notice.

3- Réglez les ralentis des robinets : ceux-ci sont situés sous les manettes **A** (1.4.4)

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

- Passage du gaz naturel en gaz butane/ propane :

A l'aide d'un petit tournevis plat, vissez à fond la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) **D** (1.4.5), dans le sens des aiguilles d'une montre (1.4.5.1).

- 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 ralentis en laiton (jaune) **D** (1.4.5) à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** (1.4.5.2).

- Remontez la manette **A**,
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette **A**, 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 **B** et la manette **A**,

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

1.5 Caractéristiques gaz

Le tableau (1.5.2) indique les implanta-tions des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

1.6 Mise en place du brûleur Triple Couronne (selon modèle)

Pour la mise en place de votre brûleur triple couronne, veuillez vous référer à la figure (1.6.1) avec la légende suivante :


- A** Brûleur Triple Couronne
- B** Bougie d'allumage
- C** Sécurité gaz (Thermocouple)





2.1 Mise en marche des brûleurs gaz

La sécurité gaz des brûleurs est matérialisée par une tige métallique, située directement au voisinage de la flamme. Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air, etc) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.



Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le point "0" correspond à la fermeture du robinet.


- Choisissez le brûleur désiré en vous référant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur arrière droit  (2.1.1).

- Pour allumer un brûleur :

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


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


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

 En cas d'extinction de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

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

Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de cuisson.

En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur après avoir tourné la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum .

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


- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (2.1.2).

- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (2.1.2).

- N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (2.1.3).

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

- N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre (2.1.4).

 Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle de votre habitation, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

2.2 Récipients pour brûleurs gaz


Diamètre du récipient	Brûleur	Usage
20 à 30 cm	Triple Couronne F	
18 à 28 cm	Grand Rapide C	Fritures, ébullition
16 à 22 cm	Rapide B	Aliments à saisir
12 à 20 cm	Semi-Rapide A	Sauces, réchauffage
8 à 14 cm	Auxiliaire D	Ébullition, mijotage

2.3 Mise en marche de la plaque électrique (selon modèle).

• Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (2.3.1).


Le voyant de mise sous tension **A** du foyer s'allume.

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

 Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique (2.3.2).

• Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position "0" afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

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

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


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

2.4 Récipients les plus adaptés sur la plaque électrique (selon modèle)

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

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

☐ **BOUGIES ET INJECTEURS :**

En cas d'encrassement des bougies , nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métalliques) (3.1.1).

L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.

☐ **GRILLES ET BRÛLEURS GAZ :**

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

☐ **PLAQUE ÉLECTRIQUE :**

La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.


Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple), et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.


☐ **DESSUS VERRE :**

Nettoyez avec une éponge sanitaire et de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de tâches persistantes, utilisez des produits spéciaux pour le verre vitrocéramique.

☐ **MANETTES :**

Utilisez un chiffon doux, imbibé de savon noir liquide dilué dans de l'eau.

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

 Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS.

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

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

LORS DE L'APPUI SUR UNE MANETTE, IL Y A DES ÉTINCELLES SUR TOUS LES BRÛLEURS À LA FOIS.

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

IL Y A DES ÉTINCELLES MAIS LE OU LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS.

- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.
- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.
- Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.
- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.

LORS DE L'ALLUMAGE, LES FLAMMES S'ALLUMENT PUIS S'ÉTEIGNENT DÈS QUE LA MANETTE EST RELACHÉE.

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

AU RALENTI, LE BRÛLEUR S'ÉTEINT OU BIEN LES FLAMMES RESTENT IMPORTANTES.

- Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Changement de gaz").

Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).

- Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").

LES FLAMMES ONT UN ASPECT IRRÉGULIER.

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

LORS DE LA CUISSON, LES MANETTES DEVIENNENT CHAUDES.

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



5 TABLEAU ECO-CONCEPTION

FR

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW ø14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E1500	1kW ø14,5cm					
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halógeno	Radiaalbrander
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2200	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X2800	2,8kW ø28cm					
I3100	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm					
AUX	0,85kW /	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
SR	1,5kW /	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
R	2,25kW /	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido	Semisnelbrander
R	2,25kW /	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW /	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3,5kW /	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
2C	3,6kW /	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW /	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige brans
BFP	6,2kW /	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW ø14,5cm	Elektroplatte	Piastra elettrica	Eplade	Eplatta	Электрическая диватром
E1500	1kW ø14,5cm					
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Излучающая
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2200	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
X2800	2,8kW ø28cm					
I3100	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm					
AUX	0,85kW /	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshåll	Индукционная варочная панель
SR	1,5kW /	Mittelschneller Brenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbärnare	Вспомогательная конфорка
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Bruciatore semi-rapido	Melkenhurtig brænder	Medelstsnabb brännare	Горелка среднебыстрого горения
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW /	Hochschneller Brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW /	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного джига
3C	3,6kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW ø14,5cm	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	1kW ø14,5cm				
E2000	2kW ø18cm				
R1200	1,2kW ø16,5cm				
R1500	1,5kW ø18cm				
R1800	1,8kW ø19,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole witroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW ø22,2cm				
R2500	2,5kW ø22,2cm				
I2000	2kW ø16cm				
I2200	2,2kW ø16cm				
I2800	2,8kW ø18cm	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	2,8kW ø28cm				
I3100	3,1kW ø21cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3,6kW 40x23cm				
AUX	0,85kW /	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
SR	1,5kW /	Βασίλειο εστία	Dodatkowy palnik	Pomocny hořák	Pomocný horák
R	2,25kW /	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rychlý horák
R	2,25kW /	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rychlý horák
GR	3,1kW /	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3,5kW /	Εστία ταχείας λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW /	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunami	Horák s trojitou korunami
BFP	6,2kW /	Εστία δυναμικής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysocce výkonný hořák	Veľmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coëem

- FR — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES — Utilice la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- PT — Sempre que possível, tape os recipientes com tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varmen udslippes.
- SV — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värme förlust genom dunstning.
- EL — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν γρηγορότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω των εξατμίσεων.
- PL — Przykrywaj naczynie pokrywką, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené únikem páry.
- SK — Aby sa znížili straty tepla vyparovaním, používajte čo možno najčastejšie pokrivku.
- NL — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

Relations consommateurs France

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min
+ prix appel

Interventions france

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

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel





EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.

Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.

We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.

The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.

We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.

With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the "Origine France Garantie" label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.

This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective

indication of their provenance.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS.....	20
ENVIRONMENT.....	24
Caring for the environment.....	24
0 - IDENTIFICATION	25
1 - INSTALLATION.....	25
1.1 Fitting	25
1.2 Electrical connection	26
1.3 Gas connection	26
1.4 - Changing the type of gas	27
1.5 - Gas properties.....	28
1.6 - Installation of Triple Crown burner (depending on model)	28
2 - USE.....	29
2.1 - Switching on the gas burners	29
2.2 - Cookware for gas burners	30
2.3 - Switching on the electric hotplate (depending on model).....	30
2.4 - The pans best suited to an electric hot plate (depending on the model)	30
3 - DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE.....	31
4 - PROBLEMS & SOLUTIONS	32
5 - ECO DESIGN TABLE	33
6 - AFTER-SALES SERVICE	35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This guide can be downloaded from the brand web site.

- **WARNING** : this appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.
- The electrical plug must remain accessible after installation.
- **WARNING** : In case of hotplate glass breakage :
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.
- If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock.
- We don't recommend a safety device of hobs.

WARNING : Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



- **WARNING** : leaving a hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous and could cause a fire.
- Never try to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.
- **WARNING** : fire risk: do not store any items on the cooking surfaces.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the appliance's settings are compatible.
- The settings for this appliance are stated on the label inside the wallet or on the information plate.
- This appliance is not connected to a system for evacuating combustion products. It must be installed and connected in compliance with current regulations. Particular attention should be given to applicable ventilation requirements.
- The use of a gas hob produces both heat and humidity in a room. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep mechanical ventilators open.
- Prolonged, intensive use of the hob may require additional ventilation, by opening a window, for example, or ventilating the room more efficiently by increasing the setting on mechanical ventilation, where installed.



- Do not use cookware that overhangs the edge of the hob.
- Do not use steam cleaning appliances.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.
- This hob has been designed for use by private persons in their homes.
- Caution : The cooking process should be provided under supervision. Also a short time cooking should be provided under constant supervision.
- These hobs are designed exclusively for cooking drinks and foodstuffs and do not contain any asbestos-based component parts.
- Never leave any CLEANING or FLAMMABLE products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurized cans, papers, recipe books, etc.)
- If you have a drawer underneath the hob, we recommend avoiding placing objects in it that are temperature sensitive (plastics, paper, aerosols, etc.).
- When connecting electrical appliances to a nearby socket, ensure that the power supply cable is not in contact with any hot surface on the appliance.
- For safety reasons, after use, do not forget to close the main gas valve for mains gas lines or the valve on the top of your butane/ propane gas cylinder.
- Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.
- The conformity CE mark is applied to all these hobs.
- This appliance should be installed by a qualified technician / installer.



- If a knob is difficult to turn, call your installer immediately.
- This hob complies with standard EN 60335-2-6, as it applies to heat build-up in class 3 appliances and the implications for their installation (in compliance with standard EN 30-1-1).
- Never use aluminium foil for cooking. Never place products wrapped in aluminium foil or in aluminium trays on your hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.



Caring for the environment

This appliance's packing materials are recyclable.

Recycle them and help to protect the environment by disposing of them in the council receptacles provided for this purpose.




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

used appliances must not be mixed with other waste. Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be carried out in optimum conditions, in accordance with the current European directive on waste electrical and electronic equipment. Consult your local authority or your retailer to find the drop-off points for used appliances nearest to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

Advice on how to save energy

Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.

Identify your type of hob  by comparing the number and layout of the burners on your appliance with the illustrations (0.1.1), (0.1.2) (0.1.3) and (0.1.4).

• 1 INSTALLATION

Make a note of the references of your appliance on the “After-Sales Service and Customer Relations” page so that you can readily find them in future (6.1.1). This page also explains where to find them on your appliance.

1.1 Fitting

This worktop must be at least 3 cm thick and heatresistant or else coated with a heat resistant material.

Your table must imperatively rest on the work surface. If a horizontal partition or a crossbar is installed under the hob, it must be positioned at 10 cm minimum below the worktop (1.1.1).

Under no circumstances keep any sprays or pressurised containers in any compartment below the hob (see “Safety guidelines“ chapter).

Follow the guidelines in the sketch (1.1.2).

- Remove the “pan supports”, burner caps and burner heads, noting their original positions.
- Turn the hob upside down and place it carefully over the top of the base unit, so as not to damage the knobs or igniters.
- To ensure a good seal between the body of the hob and the worktop, stick the foam seal **A** around the edge of the body, before installing the hob (1.1.4).
- Turn over the hob ; place it over the

opening in the base unit.

- Fit the burner heads, caps and pan supports.

Connect your hob to the gas (see “Gas connection” section) and to the electricity (see “Electrical connection“ section).

- Secure the hob in position, using the four fixing clamps **A** and screws supplied (1.1.6) fixing them to the four corners of the housing. It is essential that you use the holes provided for the purpose, as per the drawing (1.1.5).

Stop screwing when the clamp starts to bend.

Do not use a power screwdriver.

In case the fixing clamps are not supplied with the device, you can purchase them from your after-sales department.




1.2 Electrical connection

The appliance must be plugged in using a standardized power cable with 3 conductors each 1.5 mm² (1 ph + 1 N + ground) which must be connected to the 220-240 V~ network by means of a standardized IEC 60083 power socket or a single-pole cut-off device in compliance with installation regulations.

The plug must be accessible after the hob is installed.

Cross section of the cable to be used	
Tension	220-240 V~ - 50 HZ gas and mixed
Cable H05V2V2F - T90	Three conductors, one of which is an earth
Cross section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A



 The protective conductor (green/yellow) is connected to the earth \oplus terminal on the hob and must also be connected to the installation's earth terminal \oplus . The fuse for the installation should be 10 amperes (1.2.1).

If the supply cable is damaged, it must be replaced by a cable or special set available from the manufacturer or its after-sales department.

1.3 Gas connection

If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances could heat and damage the gas hose, then it is essential that a rigid pipe is installed instead.

If a flexible hose is used (as is the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a location likely to get cluttered.

 No flexible hoses with a limited service life may be longer than 2 metres and must be accessible for inspection along their entire length. They must be replaced before their expiry date (printed on the hose). Whatever means of connection is chosen, make sure that it is gastight when installed, using soapy-water. In France, you must use a hose or pipe stamped NF Gaz .

The gas connection must comply with the regulations in force in the country where it is installed.

• Mains natural gas (1.3.1).

For your safety, you must choose only one of the following three connections:


— **Connection via a rigid copper pipe** with mechanical screw connectors ($\frac{1}{2}$ " gas standard).

• Connect directly on to the elbow on the appliance.



- **1** Connection via a flexible metal hose (stainless steel) with screw connectors (meeting standard NF D 36-121) ; the life of such hoses is not limited.

- **2** Connection with a flexible reinforced rubber hose with mechanical screw connectors (meeting standard NF D 36-103) with a 10-year life.

 When connecting the gas to your hob, if you have to change the direction of the elbow fitted into the appliance:
- change the seal.

- tighten the nut on the elbow ensuring that you do not exceed a tightening torque of 17 N.m.

• **Gas supplied from a cylinder or tank (butane/propane gas) (1.3.2).**

For your safety, you must choose only one of the following two connections:

- **Connection via a rigid copper pipe** with mechanical screw connectors ($\frac{1}{2}$ " gas standard). Connect directly to the elbow on the appliance.

- **1** Connection with a flexible metal hose (stainless steel) with screw connectors (to standard NF D 36-125); the life of such hoses is not limited.

- **2** Connection with a reinforced flexible rubber hose with mechanical screw connectors (meeting standard NF D 36-112) with a 10-year life.

1.4 - Changing the type of gas

 Your appliance is supplied ready for use with natural gas.

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

Whenever you change the gas type, you must follow these steps in turn:

- Change the gas connection,
- Change the injectors,
- Adjust the retarder on the taps.

1• To change the gas connection:

- refer to the "Gas connection" paragraph.

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

- Remove all the supports, burner caps and heads.
- Unscrew the injectors **B**, in the bottom of each well, using the spanner provided **A** and remove them (1.4.1).

- Replace them with injectors for the gas to be used, as shown in the gas characteristics table (1.5.2); for this:-

- Tighten them by hand as far as possible.

- Position the spanner fully on the injector.

- With a pencil, draw a line **D** on the base plate at the location shown (1.4.2).

- Turn the spanner clockwise until the line **D** appears on the other side (1.4.3).

⚠ Do not go beyond this limit; you could to damage the product.

- Re-fit the burner heads, caps and pan supports.

🗉 Each time you change the gas, tick the corresponding box on the label stuck on the appliance. Refer to the “Connecting the gas” and “Changing the gas” sections in the manual.

3- Set the retarders on the taps: these can be found under the handles **A** (1.4.4).

- Adjust each tap in turn.

- Remove the knobs **A** and sealing washers **B** by pulling them upwards.

- Changing from natural gas to butane/propane :

- Using a small flat screwdriver, fully tighten the brass retarders (yellow) **D**, (1.4.5), in a clockwise direction (1.4.5.1).

- Re-fit the sealing washers and knobs, ensuring that you orient them correctly and that the 3 knobs are pushed on fully.

- Changing from butane/propane to natural gas

- Loosen the adjusting screws in the brass retarders (yellow) **D** (1.4.5), using a small, flat screwdriver, by **2 turns anti-clockwise** (1.4.5.2).

- Refit the knob **A**,

- Light the burner in the maximum position and then move to the low position.

- Remove the knob **A** again, then turn the adjusting screw clockwise as far as the lowest possible position before the flame goes out.

- Re-fit the sealing washer **B** and the knob **A**,

- Move the knob from maximum to minimum a few times: **the flame should not go out**; if it does, loosen the adjustment screw **D** so that the flame stays alight during these movements.

1.5 - Gas properties

The adjacent table (1.5.2) shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas. Each number is marked on the injector used.

1.6 - Installation of Triple Crown burner (depending on model)

For the installation of the Triple Crown burner, please refer to figure 1.6.1. with following key :

A Triple Crown burner

B Spark plug

C Gas safety (Thermocouple)




2.1 - Switching on the gas burners


The gas burners operate safely due to a metal tab right next to the flame. Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system which, if the flame accidentally goes out (spills, draughts, -etc.) the gas inlet is quickly and automatically switched off and gas is prevented from escaping.

Each burner is supplied from a tap, which is opened by pressing and turning the knob anti-clockwise.



The "0" point corresponds to the tap being off.


- Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: right rear burner ) (2.1.1).

- To light a burner:

- Press the knob and turn fully anti-clockwise .


- Holding the knob pressed will cause a series of sparks until the gas lights.


- Adjust the setting by turning to between the symbol  and symbol .

 If the flame goes out, light it again normally, following the lighting instructions.

The burner flames are smaller near the grid supports to protect the enameled grid.

The noise made by some burners is the result of their high power and burning gas; this in no way adversely affects cooking quality.

If the flow is interrupted, place a match close to the previously lit burner. Press the knob and turn fully anti-clockwise .

 Hold the knob pushed in fully for a few seconds after the flame appears, so as to trigger the safety system.


- Adjust the ring of flames so that it does not overflow the edge of the pan (2.1.2).

- Do not use a pan with a concave or convex bottom (2.1.2).

- Do not use pans that partly cover the knobs (2.1.3).

- Do not leave the gas on under an empty pan.

- Do not use heat regulators, toasters, griddle pans or stewpot with feet which sit on or touch the glass top (2.1.4).

 Keep all natural air-vents in the room open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood). Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation, for example, by opening a window, for example, or more efficient ventilation by increasing the level of mechanical ventilation, where fitted (a minimum air input of 2 m³ per hr per kW of gas power is required).



2.2 - Cookware for gas burners


Pan diameter	Burner	Use
20 to 30 cm	Triple crown F	
18 to 28 cm	Super Fast C	Frying - Boiling
16 to 22 cm	Fast B	Searing foods
12 to 20 cm	Semi-Fast A	Sauces, re-heating
8 to 14 cm	Auxiliary D	Simmering

2.3 - Switching on the electric hot-plate (depending on model).

• Turn the knob to the mark for the required cooking (2.3.1)


The plate's power on **A** indicator lights.

When using for the first time, allow the plate to heat at maximum speed with no pan on it for three minutes to harden the coating.

 Use the right size pan: the bottom of the pan should be no smaller than the diameter of the hotplate (2.3.2).

• Do final cooking with the knob turned to the "0" position, to get the benefit of the heat built up in the plate.

• Use a lid on your pan whenever possible, to reduce heat loss through evaporation.

 **Do not leave an electric hotplate on without a pan on it** (except when using for the first time) or with an empty pan on it.


An electric hotplate stays hot for some time after turning the knob to the "0" position. Do not touch this area; you could burn yourself.

2.4 - The pans best suited to an electric hot plate (depending on the model)

Use flat-bottomed pans that sit perfectly on the plate :

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

☐ IGNITERS AND INJECTORS:

If the igniters become dirty , clean them with a small, stiff (non-metallic) brush (3.1.1).

The gas injectors are located in the centre of each burner in the well shape. Ensure that you do not block them during cleaning, which could impair your hob's performance.

☐ PAN HOLDERS AND GAS BURNERS:

For persistent stains, use a non-abrasive cream, and then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.

☐ ELECTRIC HOTPLATE :

The hotplate is protected with a black coating; the use of any abrasive product should be avoided. After each use, wipe it with an oily rag.


If the plate starts to rust, remove the rust (with emery cloth, for example) and replace the black coating with a commercially available high temperature renovating product.


☐ GLASS TOP :

Clean with a kitchen sponge and warm water and then wipe. For tough stains, use special vitroceramic glass cleaning products.

Do not allow acid liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain on the enamel

To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available stainless steel cleaner.

 Your hob will be easier to maintain if done prior to complete cooling. Turn off all electrical and gas controls.

 Preferably clean hob components by hand rather than in the dishwasher,

- Do not use scourers to clean your hob,
- do not use steam cleaners.



LIGHTING BURNERS.

There are no sparks when I push down on the knobs:

- Check that your hob is electrically connected; check that the igniters are clean,
- Check that burners are clean and properly assembled,
- If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted,
- Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.

WHEN I PRESS A KNOB, THERE ARE SPARKS ON ALL BURNERS AT ONCE.

This is normal. The lighting system is centralised and all the burners spark at the same time.

THERE ARE SPARKS BUT THE BURNERS DO NOT LIGHT.

- Check that the gas inlet is open,
- If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty.
- If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the knob fully pressed for a few seconds to allow gas to arrive at the burners.
- Check that the injector is not blocked and, if it is, unblock it with a safety pin.

WHEN LIGHTING, FLAMES IGNITE BUT GO OUT WHEN THE KNOB IS RELEASED.

- Press the knobs as far as they will go and maintain the pressure for several seconds after flames appear.
- Check that the burner components are correctly positioned.

- Check that the sealing washers under the knobs have not come out of their locations.

- Avoid strong draughts in the room.

- Light the burner before placing a pan on it.

IN THE LOW POSITION, THE BURNER GOES OUT OR FLAMES REMAIN TOO HIGH.

- Void strong draughts in the room.

- Check that the injectors fitted are the right ones for the gas being used (see the identification on the injectors in the “Changing gas type” section).

Reminder: remember that gas hobs are delivered set up for use with mains gas (natural gas).

- Check that the retarder screws are properly adjusted (see “Changing gas type” paragraph).

THE FLAMES HAVE AN IRREGULAR APPEARANCE.

Check that the burners and injectors underneath them, burner assemblies, etc. are clean.

KNOBS BECOME HOT DURING COOKING

- Use smaller pans on the burners close to the knobs. Put large pans on the larger burners, further away from the knobs.
- Place the pan in the centre of the burner. It should not sit over the knobs.



5 ECO DESIGN TABLE

EN

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E1500	1kW					
E2000	2kW					
R1200	1,2kW					
R1500	1,5kW					
R1800	1,8kW	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halogéneo	Radiaalbrander
R2300	2,3kW					
R2500	2,5kW					
I2000	2kW					
I2200	2,2kW					
I2800	2,8kW	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X2800	2,8kW					
I3100	3,1kW					
X3600	3,6kW					
Z3600	3,6kW	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
AUX	0,85kW	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1,5kW	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido	Semisnelbrander
R	2,25kW	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3,5kW	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
2C	3,6kW	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige brans
BFP	6,2kW	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW	Elektroplatte	Plastra elettrica	Ejplade	Ejplatta	Электрическая дивантром
E1500	1kW					
E2000	2kW					
R1200	1,2kW					
R1500	1,5kW					
R1800	1,8kW	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Излучающая
R2300	2,3kW					
R2500	2,5kW					
I2000	2kW					
I2200	2,2kW					
I2800	2,8kW					
X2800	2,8kW	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
I3100	3,1kW					
X3600	3,6kW					
Z3600	3,6kW	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshåll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbännare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW	Mittelschneller Brenner	Bruciatore semi-rapido	Mellemhurtig brænder	Medelst snabbt brännare	Горелка среднебыстрого горения
R	2,25kW	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW	Hochschneller Brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного джига
3C	3,6kW	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	1kW				
E2000	2kW				
R1200	1,2kW				
R1500	1,5kW				
R1800	1,8kW	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole witroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW				
R2500	2,5kW				
I2000	2kW				
I2200	2,2kW				
I2800	2,8kW	Εται, Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	2,8kW				
I3100	3,1kW				
X3600	3,6kW				
Z3600	3,6kW	Επιφανειακή επαγωγική εστία	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
AUX	0,85kW	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rychlý horák
R	2,25kW	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rychlý horák
GR	3,1kW	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3,5kW	Εστία ταχέως λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunami	Horák s trojitou korunami
BFP	6,2kW	Εστία δυνατής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoc rychlý hořák	Veľmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coëem

- FR — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES — Utilice la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- PT — Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udslipper.
- SV — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värmeförlust genom dunstning.
- EL — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν γρηγορότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω του εξαερισμού.
- PL — Przykrywaj naczynie pokrywka, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené únikem páry.
- SK — Aby sa znížili straty tepla vyparovaním, používajte čo možno najčastejšie pokrievku.
- NL — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

SERVICE CALLS

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 (**6.1.1**).





CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.

V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vašim novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	38
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	41
Ochrana životního prostředí	41
0 - IDENTIFIKACE	42
1 - INSTALACE	42
1.1 - Zabudování	42
1.2 - Elektrická přípojka	43
1.3 - Plynová přípojka	43
1.4 - Změna druhu plynu	44
1.5 - Technické údaje k plynu	45
1.6 - Instalace hořák s trojitou korunou	45
2 - POUŽITÍ	46
2.1 - Uvedení plynových hořáků do provozu	46
2.2 Vhodné nádobí pro plynové hořáky	47
2.3 - Zapnutí elektrické zóny (podle modelu)	47
2.4 - Nádobí vhodné na elektrickou zónu (podle modelu)	47
3 - ÚDRŽBA	48
4 - PROBLÉMY A ŘEŠENÍ	49
5 - TABULKA EKO DESIGNU	50
6 - ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	52

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je také k dispozici na webových stránkách značky.

- Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

- Děti si nesmějí hrát se zařízením.

- Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

- Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

- Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

- Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná.

- Upozornění: Při poškození skla plotýnky:

- okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrické

- topné články a odpojte spotřebič od napájení,

- nedotýkejte se povrchu spotřebiče,

- spotřebič nepoužívejte.

- UPOZORNĚNÍ: Je-li povrch popraskaný, odpojte přístroj ze sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- UPOZORNENIE: nedoporučujeme používať ochranný prístroj varnej desky. Používajte iba ochranné prvky pre varnú desku vyrobené výrobcem varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode k použitiu ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Používanie nevhodných ochranných prvkov môže byť nebezpečné.

- VÝSTRAHA: pokud používáte bez dohledu varnou desku, na níž je tuk nebo olej, může to být nebezpečné a může dojít k požáru.



- Nikdy se nesnažte uhasit oheň vodou, vypněte vždy zařízení a překryjte plamen pokličkou nebo protipožárním krytem.
- UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: na varných plochách nic neskladujte.
- Před montáží se ujistěte, že místní podmínky plynového rozvodu (druh a tlak plynu) jsou kompatibilní se spotřebičem.
- Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku umístěném v kapsičce nebo na štítku s parametry.
- Toto zařízení není připojeno k zařízení pro odvod produktů spalování. Musí být nainstalováno a připojeno v souladu s platnými pravidly. Zvláštní pozornost věnujte předpisům v oblasti odvětrávání.
- Používání plynového varného zařízení vede k uvolňování tepla a vlhkosti v místnosti, kde jej nainstalujete. Zajistěte správné odvětrání kuchyně: nechte otevřené otvory pro mechanickou ventilaci.
- Intenzivní a dlouhodobé používání přístroje může vyžadovat dodatečné větrání, například po otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšením výkonu mechanické ventilace, pokud existuje.
- Nepoužívejte nádobí, které přesahuje přes okraje varné desky.
- Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.
- Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Tato varná deska je určena pro použití v domácnosti.
- UPOZORNĚNÍ: Na vaření je nutno neustále dohlížet. Krátké vaření vyžaduje trvalý dohled.
- Tyto varné desky určené výhradně k přípravě nápojů a pokrmů neobsahují žádné azbestové součásti.



- Pokud používáte přihrádku umístěnou pod deskou, doporučujeme neuchovávat v ní předměty citlivé na teplo (plasty, papíry, tlakové láhve s aerosolem atd.).
- Neskladujte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé prostředky (rozprašovače nebo nádoby pod tlakem, papíry, kuchařské knihy...).
- Pokud v blízkosti varné desky zapínáte elektrický spotřebič, ujistěte se, zda se přívodní kabel spotřebiče nedotýká teplých míst.
- Z bezpečnostních důvodů nezapomeňte po každém použití uzavřít centrální kohout rozvodu plynu nebo kohout propanbutanové láhve.
- Varná deska musí být před zahájením údržby či jiného zásahu odpojena od elektřiny a plynu.
- Na varných deskách je uvedena značka ES.
- Instalaci smí provádět výhradně instalatér nebo kvalifikovaný technik.
- Rada : Pokud se některým ovládacím knoflíkem těžko otáčí, nepoužívejte sílu. Vyžádejte si zásah technika.
- Tato deska vyhovuje normě EN 60335-2-6 týkající se zahřívání nábytku a třídě 3, pokud jde o montáž (podle normy EN 30-1-1).
- K vaření nikdy nepoužívejte alobal na varnou desku nikdy nepokládejte výrobky zabalené do alobalu anebo na hliníkovém podnosu. Alobal by se roztavil a natrvalo by poškodil se roztavil.
- Spotřebič není určen k ovládnání prostřednictvím externího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládnání.



Ochrana životního prostředí

Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do kontejnerů k tomu určených.



Váš spotřebič rovněž obsahuje velké množství recyklovatelných materiálů. Proto je označený tímto logem, které udává, že


vzemích evropské unie nesmí být použité spotřebiče směřovány s jinými odpady.

Recyklace přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle současné evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší Vašemu bydlišti.

Děkujeme Vám za přispění k ochraně životního prostředí.

Doporučení pro úsporu energie

Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

Identifikujte Váš model varné desky  podle počtu a rozmístění varných zón dle příslušných schémat tohoto návodu k obsluze a instalaci (0.1.1), (0.1.2) (0.1.3) (0.1.4).

• 1 INSTALACE

Abyste v budoucnu snadno našli výrobní údaje o Vašem spotřebiči, doporučujeme si je poznačit na stránku „Poprodejní servis a služby pro zákazníky“ (6.1.1) (tato stránka Vám rovněž vysvětlí, kde údaje nalézt na Vašem spotřebiči).

1.1 - Zabudování


Spotřebič musí být zabudován do desky linky, která slouží jako podstavec, o minimální tloušťce 3 cm, zhotovené z materiálu odolného vůči teplu, anebo potažené materiálem s těmito vlastnostmi.

Vaše varná deska musí tlačít na pracovní desku. Pokud se pod deskou nachází vodorovná příčka, musí být umístěna nejméně 10 cm pod horní pracovní deskou (1.1.1).

V žádném případě neskladujte rozprašovač nebo nádobu pod tlakem v prostoru, který by mohl vzniknout pod deskou (viz kapitola „Bezpečnostní pokyny“).

Postupujte prosím podle náčrtu 1.1.2.


- Vyjměte mřížky hořáku, kryty a hlavy hořáků a označte si, kam patří.
- Otočte desku a opatrně ji položte na otvor v lince, aby se nepoškodily knoflíky a zapalovače.

- Pro zajištění těsnosti mezi varnou pracovní deskou připevněte na ni těsnění  dodávané se spotřebičem před samotnou instalací desky: postupujte podle nákresu (obr. 1.1.4).

- Umístěte varnou desku do otvoru linky a dbejte na to, aby byla v otvoru správně vystředěná.

- Osadte hlavy hořáků, kryty a mřížky hořáků.

- Připojte desku k plynu (viz kapitola „Připojení plynu“) a k elektrickému rozvodu (viz kapitola „Elektrické připojení“).

- Chcete-li, můžete desku upevnit upevňovacími patkami  dodanými se šrouby (1.1.6), které se připevňují do rohů krytu. K tomu použijte výhradně otvory určené k tomuto účelu, podle obrázku výše (1.1.5).

- **Utahujte až do okamžiku, kdy se upínací patka začne deformovat.**

Nepoužívejte elektrické šroubováky.

Pokud montážní konzoly nejsou dodány se zařízením, můžete je získat od poprodejního servisu.






1.2 - Elektrická přípojka

Spotřebič musí být připojen pomocí napájecího standardizovaného kabelu s 3 vodiči o průřezu 1 mm² (1 fáze + 1N + uzemnění) opatřeného proudovou zástrčkou 2P+T podle normy CEI 60083 nebo připojeného k omnipolárnímu vypínači v souladu s platnými pravidly pro instalaci.

Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná.

Průřez kabelu, který je nutno použít	
	220-240 V - 50 HZ
Kabel H05V2V2F - T90	3 vodiče, a to: 1 pro uzemnění
Průřez vodičů v mm ²	1
Pojistka	10 A


 Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen na zemní svorku  spotřebiče a musí být připojen k zemní svorce  elektroinstalace. Použijte pojistku 10 A (1.2.1).

Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen novým kabelem či speciální soupravou, které jsou k dostání u výrobce či jeho servisního oddělení.

1.3 - Plynová přípojka

Pokud varnou desku montujete nad troubu nebo je-li v její blízkosti jiný přístroj vydávající teplo, které by mohlo zahřívát plynovou přípojku, je bezpodmínečně nutné připojení provést pomocí pevné trubky.

Pokud používáte hadici nebo ohebnou trubku (v případě použití butanu), nesmí se dotýkat pohyblivé části linky ani vést přes místo, kde by se mohly skřípnout.

 Délka všech ohebných trubek a hadic s omezenou životností smí být maximálně 2 metry a musí být přístupné po celé své délce. Musí být vyměněny před datem konce použití (vyznačeným na trubce). Ať zvolíte jakýkoliv způsob připojení, po montáži se ujistěte pomocí mýdlové vody, zda trubka dostatečně těsní.

Plynová přípojka musí být provedena v souladu s předpisy platnými v příslušné zemi.

• **Plyn rozváděný potrubím: zemní plyn (1.3.1).**

Pro zajištění své bezpečnosti musíte použít výhradně některý ze 3 následujících typů připojení:


— **Připojení pevnou měděnou trubkou** s mechanickými závitovými koncovkami (norma pro plyn G1/2).

• Připojení proveďte přímo na konec s kolenem namontovaný na spotřebič.



- **1** Připojení pružným kovovým vlnovcem (nerez) s mechanickými závitovými koncovkami (podle normy NF D 36-121) s neomezenou životností.

- **2** Připojení vyztuženou pryžovou hadicí s mechanickými závitovými koncovkami (podle normy NF D 36-103) s životností 10 let.

 Pokud musíte během připojování plynu k varné desce otočit koleno připevněné na spotřebiči:

- Vyměňte těsnicí podložku.
- Našroubujte matici kolena a nepřekročte utahovací moment 17 N.m.

• **Plyn rozváděný z lahve nebo zásobníku (propan/butan) (1.3.2).**

Pro zajištění své bezpečnosti musíte použít výhradně některý ze 2 následujících typů připojení:


- **Připojení pevnou měděnou trubkou** s mechanickými závitovými koncovkami (norma pro plyn G1/2).

• Připojení proveďte přímo na konec skolenem namontovaný na spotřebič.

- **Připojení pružným kovovým vlnovcem (nerez) s mechanickými závitovými koncovkami** (podle normy NFD 36-125) s neomezenou životností

- **2** Připojení vyztuženou pryžovou hadicí s mechanickými závitovými koncovkami (podle normy XP D 36-112) s životností 10 let.

1.4 - Změna druhu plynu

 Spotřebič je z výroby nastaven na zemní plyn.

Trysky pro úpravu na propan-butan se nacházejí v sáčku s tímto návodem.

Při každé úpravě na jiný druh plynu postupujte v tomto pořadí:

- Upravte plynovou přípojku
- Vyměňte trysky
- Nastavte průtok ventilů.

1• Upravte plynovou přípojku:

- přečtěte si odstavec „Plynová přípojka”

2• Při výměně trysek postupujte takto:

- Sejměte mřížky, víčka a hlavy ze všech hořáků

- Pomocí dodaného klíče **A** (1.4.1) povolte trysky **B** (1.4.1) umístěné na dně každé miskovité prohlubně a sejměte je .

- Namontujte na dané místo trysky pro příslušný plyn, označení trysek musí být v souladu s tabulkou parametrů pro jednotlivé druhy plynů (1.5.2); postupujte při tom takto.


- Nejdříve trysky zašroubujte ručně až na doraz.- Nasadte na trysky klíč.Na uvedeném místě vyznačte **D** na miskou hořáku tužkou čárku(1.4.2).

- Otáčejte klíčem ve směru hodinových ručiček, až se čárka **D** objeví na druhé straně (1.4.3).

 **Nedotahujte více, mohlo by dojít kpoškození.**

- Osadte hlavy hořáků, víčka a mřížky hořáků.



 Při každé změně druhu plynu zaškrtněte příslušné políčko na štítku na zařízení, viz odstavce „Připojení plynu“ a „Změna druhu plynu“ v návodu k obsluze.

3- Seřídte ventily: jsou umístěny na ovládacích knoflíkách **A** (1.4.4).

- Postupujte po jednotlivých ventilech.

- Tahem směrem nahoru sejměte knoflíky **A**, a těsnící kroužky **B**.

- Přechod od zemního plynu na propan/butan:

- Malým plochým šroubovákem našroubujte až na doraz mosazný seřizovací šroub (žlutý) **D** (1.4.5), **ve směru hodinových ručiček**(1.4.5.1).

- Nasadte zpět těsnící kroužky a otočné knoflíky a dbejte přitom na to, abyste je nasadili správným směrem a aby otočné knoflíky byly řádně zamáčknuty.

- Přechod od propanu/butanu na zemní plyn:

- Malým plochým šroubovákem našroubujte až na doraz mosazný seřizovací šroub (žlutý) **D** (1.4.5), **o 2 otáčky proti směru hodinových ručiček**. (1.4.5.2).

- Nasadte zpět otočný knoflík **A**,

- Zapalte hořák v poloze maximálního výkonu a otočte ho na minimální výkon.

- Znovu sejměte otočný knoflík **A**, a otáčejte seřizovacím šroubem ve směru hodinových ručiček až do nejnižší polohy, při které ještě plamen nezhasne.

- Nasadte zpět těsnící kroužek **B** a otočný knoflík **A**.

- Několika úkony změňte maximální výkon na nejnižší: **plamen nesmí zhasnout**; v opačném případě odšroubujte seřizovací šroub **D**, abyste při těchto úkonech dosáhli správného plamene.

1.5 - Technické údaje k plynu

Tabulka (1.5.2) ukazuje polohu trysek na spotřebiči podle použitého druhu plynu. Každé číslo je vyznačeno na tryse.

1.6 - Instalace hořák s trojitou korunou

Postupujte prosím podle náčrtu 1.6.1.

A Hořák s trojitou korunou

B Zapalovací svíčka

C Termočlánek



2.1 - Uvedení plynových hořáků do provozu

Bezpečnost zajišťuje kovový prvek, umístěný v blízkosti plamene. Každý hořák je vybaven regulačním ventilem s bezpečnostním systémem, který v případě náhodného zhasnutí plamene (přetečení hrnce, průvanu...) okamžitě přeruší přívod plynu a zabrání tak jeho úniku.



Každý hořák je napájen kohoutem, který se otevírá zamáčknutím a otočením proti směru hodinových ručiček. Bod „O“ odpovídá uzavření kohoutu.

- Zvolte požadovaný hořák podle symbolů uvedených vedle knoflíků (např.: pravý přední hořák ◊ (2.1.1).

- Chcete-li zapálit hořák :

- Stiskněte knoflík a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček  až do maximální polohy .


- Podržte knoflík zmáčknutý, čímž se spustí série jisker a zapálí hořák.


Seřízení na nižší výkon se provádí mezi symbolem  a symbolem .

 Pokud plamen zhasne, stačí ho opět zapálit běžným postupem.

Plameny hořáku jsou v blízkosti nožek mřížky nižší, aby se nepoškodil smalt na mřížce.

Některé hořáky díky svému vysokému výkonu vydávají při hoření specifický zvuk, který nijak neovlivňuje vaření.

V případě přerušení dodávky proudu zapalte plamen přiložením zápalky kotevřenému hořáku, až do maximální polohy .

 Pokud chcete vypnout bezpečnostní systém, podržte otočný knoflík několik sekund po zapálení plamene stisknutý.


- Nastavte plameny tak, aby nepřesahovaly přes okraj nádoby (2.1.2).

- Nepoužívejte nádoby s vydutým či vypouklým dnem (2.1.2).

- Nepoužívejte nádoby, které částečně překrývají ovládací knoflíky. (2.1.3).

- Nenechávejte hořet plamen pod prázdnou nádobou..

- Nepoužívejte difuzéry, opékače topinek, ocelové smažící desky na maso a hrnce s nožkami stojící na skleněné desce nebo nebo dotýkající se jí. (2.1.4).

 Udržujte otevřené všechny přirozené zdroje větrání nebo nainstalujte nucený ventilační systém (mechanický odsavač).

Delší intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání; například otevření okna nebo jiné účinnější větrání, např. zvýšení výkonu mechanického větrání, pokud existuje (je nutný minimální průtok vzduchu 2 m³/h na kW výkonu plynu).

2.2 Vhodné nádoby pro plynové hořáky


Průměr nádoby	Hořák	Použití
20 až 30 cm	Trojité koruna F	
18 až 28 cm	Extra rychlý C	Fritování - vaření
16 až 22 cm	Rychlý B	Potraviny k osmahnutí
12 až 20 cm	Normální A	Omáčky - ohřívání
8 až 14 cm	Pomocný D	Pomalý var

2.3 - Zapnutí elektrické zóny (podle modelu)

• Nastavte ovládací knoflík na značku, která odpovídá požadovanému typu vaření (2.3.1).


Rozsvítí se kontrolka zapnutí **A** příslušné zóny.

Při prvním použití nechte desku po dobu 3 minut hřát naprázdno na plný výkon, aby se zpevnila její povrchová úprava.

 Používejte nádoby vhodné velikosti: průměr dna musí být stejně velký nebo větší než průměr elektrické varné zóny (2.3.2).

• Ke konci vaření nastavte ovládací knoflík do polohy vypnutí „0“, aby se využilo teplo nahromaděné v zóně.

• Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené únikem páry.

 **Nenechávejte elektrickou zónu puštěnou bez nádoby** (kromě prvního použití) nebo s prázdnou nádobou. Elektrická varná zóna zůstane po nějakou dobu po uvedení knoflíku do polohy „0“ horká. Nedotýkejte se jí, hrozí popálení.

2.4 - Nádoby vhodné na elektrickou zónu (podle modelu)

Používejte nádoby s plochým dnem, které dokonale přiléhají k povrchu zóny:

- z nerezové oceli se silným trojitým dnem nebo dnem z kompozitních materiálů
- z hliníku s hladkým silným dnem,
- ze smaltované oceli.

☐ ZAPALOVAČE A TRYSKY :

V případě zanesení zapalovačů **A** je vyčistěte pomocí tvrdého kartáčku (nepoužívejte kovový kartáč) (3.1.1). Plynové trysky se nacházejí ve středu hořáků a mají miskový tvar. Dbejte na to, aby se při čištění neucpaly, snížil by se výkon varné desky.

☐ PLYNOVÉ HOŘÁKY A MŘÍŽKY :

Pokud skvrny přetrvávají, použijte neabrazivní krémový prostředek a opláchněte čistou vodou. Před opětovným použitím varné desky každou část hořáku důkladně osušte.

☐ ELEKTRICKÁ VARNÁ ZÓNA :

Varná deska je chráněna černým povrstvením, na které se nesmí použít abrazivní prostředek. Po každém použití ji otřete hadříkem.

Pokud deska začne rezavět, odstraňte rez (například smirkovým papírem) a obnovte černý povlak pomocí volně prodejného renovačního prostředku odolného vůči vysokým teplotám.

☐ SKLENĚNÝ POVRCH :

Očistěte teplou vodou a osušte. Pokud skvrny přetrvávají, použijte speciální přípravky na sklokeramiku.

Pokud dojde ke znečištění smaltu kyselými tekutinami, jako je citrónová šťáva, ocet, apod., ihned je setřete.

! Údržba vaší varné desky je jednodušší, pokud ji provádíte ještě předtím, než deska zcela vychladne. Nikdy však spotřebič nečistěte, když je zapnutý. Nejdříve nastavte všechny ovládací prvky plynu a elektřiny na nulu.

Q Jednotlivé díly desky myjte raději ručně než v myčce na nádobí

- Nepoužívejte k čištění varné desky drátěnku..
- Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

PŘI ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKŮ.

Po stisknutí knoflíku nedávají zapalovače jiskry.

- Zkontrolujte přívod elektrické energie do spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda jsou zapalovače čisté.
- Zkontrolujte, zda jsou hořáky čisté a správně sestavené.
- Pokud je deska upnuta k pracovní ploše, zkontrolujte, zda nejsou upínací patky zdeformované.
- Zkontrolujte, zda těsnící kroužky pod otočnými knoflíky sedí správně na svém místě.

PŘI ZMÁČKNUTÍ KNOFLÍKU JISKŘÍ VŠECHNY HOŘÁKY SOUČASNĚ.

Je to normální stav. Zapalovací systém je centrální a všechny zapalovače dávají jiskru současně.

OBJEVUJÍ SE JISKRY, ALE JEDEN NEBO VÍCE HOŘÁKŮ SE NEZAPÁLÍ.

- Zkontrolujte, zda je přívod plynu otevřený.
- Máte-li plyn v lahvi nebo cisterně, zkontrolujte, zda není prázdná.
- Pokud jste desku nově instalovali nebo jste měnili tlakovou nádobu s plynem, nechejte knoflík stisknutý a otevřený naplno, až plyn dojde k hořákům.
- Zkontrolujte, zda není ucpaná tryska, pokud ano, tak ji pročistěte zavíracím špendlíkem.

PŘI ZAPALOVÁNÍ NASKOČÍ PLAMENY, ALE ZHASNOU V OKAMŽIKU, KDY KNOFLÍK PUSTÍTE.

- Zatlačte knoflíky až na doraz a držte je v této poloze několik sekund poté, co se objeví plameny.

• Zkontrolujte, zda jsou všechny součásti hořáku správně usazeny na svém místě.

• Zkontrolujte, zda těsnící kroužky pod otočnými knoflíky sedí správně na svém místě.

• Zabraňte průvanu a prudkým závanům vzduchu v místnosti.

• Zapalte hořák předtím, než na něj položíte kastrol.

PŘI ZTLUMENÍ PLAMENE HOŘÁK ZHASNE NEBO JE PLAMEN STÁLE PŘÍLIŠ VELKÝ.

• Zkontrolujte, zda instalované trysky odpovídají použitému druhu plynu (viz. označení trysek v kapitole „Vlastnosti plynu.“

Připomenutí: varné desky jsou z výroby nastaveny na zemní plyn.

• Zkontrolujte správné nastavení šroubů ventilů (viz kapitola „Změna plynu“).

PLAMENY JSOU KOLÍSAVÉ.

• Zkontrolujte čistotu hořáků a trysek pod nimi, sestavení hořáků apod.

BĚHEM VAŘENÍ SE OTOČNÉ KNOFLÍKY ZAHŘÍVAJÍ..

• Na hořáky blízko ovládacích knoflíků používejte malé kastroly.

Velké kastroly používejte na velké hořáky dále od ovládacích knoflíků.

• Hrncem umísťujte na střed hořáku. Nesmí přesahovat přes knoflíky.



5 TABULKA EKO DESIGNU

CS

		FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW ø14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E1500	1kW ø14,5cm					
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halógeno	Radiaalbrander
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
R2000	2kW ø16cm					
I2200	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
X2800	2,8kW ø28cm					
I3100	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm					
AUX	0,85kW /	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
SR	1,5kW /	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Queimador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
R	2,25kW /	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Queimador semirápido	Bico semi-rápido	Semineelbrander
R	3,1kW /	Brûleur rapide	High speed burner	Queimador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW /	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Queimador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3,5kW /	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Queimador ultrarrápido	Queimador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
2C	3,6kW /	Brûleur double couronne	Double crown burner	Queimador doble corona	Queimador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW /	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Queimador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige brans
BFP	6,2kW /	Brûleur forte puissance	High power burner	Queimador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

		DE	IT	DA	SV	RU
E1000	1,5kW ø14,5cm	Elektroplatte	Piastra elettrica	Ejplade	Ejplatta	Электрическая дивартом
E1500	1kW ø14,5cm					
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Излучающая
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2200	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
X2800	2,8kW ø28cm					
I3100	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm					
AUX	0,85kW /	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
SR	1,5kW /	Mittelschneller Brenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbärnare	Вспомогательная конфорка
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Bruciatore semi-rapido	Melkenhurtig brænder	Melkekoknabb brännare	Горелка среднебыстрого горения
GR	3,1kW /	Hochschneller Brenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
2C	3,6kW /	Doppelkreisbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrasnurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
3C	3,6kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного джига
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

		EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW ø14,5cm	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	1kW ø14,5cm				
E2000	2kW ø18cm				
R1200	1,2kW ø16,5cm				
R1500	1,5kW ø18cm				
R1800	1,8kW ø19,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole witroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW ø22,2cm				
R2500	2,5kW ø22,2cm				
I2000	2kW ø16cm				
I2200	2,2kW ø16cm				
I2800	2,8kW ø18cm	Εται, Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	2,8kW ø28cm				
I3100	3,1kW ø21cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3,6kW 40x23cm				
AUX	0,85kW /	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
SR	1,5kW /	Βασίλειο εστία	Dodatkowy palnik	Pomocny hořák	Pomocný horák
R	2,25kW /	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rychlý horák
R	3,1kW /	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rychlý horák
GR	3,1kW /	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3,5kW /	Εστία ταχείας λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW /	Εστία διπλής σφειδής	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής σφειδής	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunami	Horák s trojitou korunami
BFP	6,2kW /	Εστία δυναμικής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysocce výkonový hořák	Veľmi výkonný horák
BFP	6,2kW /	Εστία δυναμικής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysocce výkonový hořák	Veľmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coëem

- FR** — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN** — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES** — Utilice la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- PT** — Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE** — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT** — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA** — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udslipper.
- SV** — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värmeåterförlust genom dunstning.
- EL** — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν γρηγορότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω του εξερισμού.
- PL** — Przykrywaj naczynie pokrywką, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS** — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené únikem páry.
- SK** — Aby sa znížili straty tepla vyparováním, používajte čo možno najčastejšie pokrievku.
- NL** — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU** — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

OPRAVY

Případné opravy vašeho přístroje musí provádět:

- Váš prodejce,
- nebo kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem.

Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Všechny tyto informace naleznete na výrobním štítku upevněném na přístroji (**6.1.1**).



ΕΛ



ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.

Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.

Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.

Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητά τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	55
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	59
ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	59
0 - ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	60
1 - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	60
1.1 - Εντοιχισμός	60
1.2 - Ηλεκτρική Σύνδεση	61
1.3 - Σύνδεση με δίκτυο αερίου	61
1.4 - Αλλαγή είδους αερίου	62
1.5 - Χαρακτηριστικά αερίου.....	63
1.6 - Τοποθέτηση του καυστήρα τριπλής στεφάνης(ανάλογα με το μοντέλο)	63
2 - ΧΡΗΣΗ	64
2.1 - Λειτουργία των εστιών αερίου	64
2.2 ΣκέΥη για τις εστίες αερίου	65
2.3 Λειτουργία ηλεκτρικής εστίας (ανάλογα με το μοντέλο.	65
2.4 - Τα καταλληλότερα σκεύη για την ηλεκτρική εστία (ανάλογα με το μοντέλο)	65
3 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	66
4 - ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	67
5 - ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ	68
6 - ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ	70

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Οι παρούσες οδηγίες διατίθενται προς λήψη στη διαδικτυακή τοποθεσία της εταιρείας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με περιορισμένη εμπειρία και γνώσεις, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, χωρίς επίβλεψη.
- Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Πρέπει να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας, είτε με τη βοήθεια ενός φις τροφοδοσίας είτε με την εγκατάσταση ενός διακόπτη τροφοδοσίας, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης
- Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι ρωγμές ή οι θραύσεις στη γυάλινη πλάκα είναι επικίνδυνες.
 - Απενεργοποιήστε αμέσως όλους τους καυστήρες και κάθε ηλεκτρικό θερμαντικό στοιχείο. Τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Κλείστε την παροχή αερίου;
 - Μην ακουμπήσετε την επιφάνεια της συσκευής.
 - Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή.



- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν ραγίσει η επιφάνεια του γυαλιού, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα για μαγειρικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος και τα οποία συστήνονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα, ή τα οποία είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
Δεν συνιστούμε συσκευή προστασίας επιφανειών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα σε μαγειρικές εστίες με χρήση λίπους ή λαδιού, χωρίς επίβλεψη, μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και μετά σκεπάστε τη φλόγα με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι προδιαγραφές του τοπικού δικτύου διανομής αερίου (φύση και πίεση αερίου) είναι συμβατές με τις ρυθμίσεις της συσκευής.
- Οι προδιαγραφές ρύθμισης της συσκευής αναγράφονται στην ετικέτα που υπάρχει μέσα στη θήκη ή στην πινακίδα σήμανσης.
- Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με διάταξη απαγωγής των προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις ισχύουσες διατάξεις σχετικά με τον εξαερισμό.
- Όταν μαγειρεύετε με φυσικό αέριο, μεγάλη ποσότητα θερμότητας εκλύεται στον περιβάλλοντα χώρο. Φροντίστε ο χώρος της κουζίνας να διαθέτει καλό εξαερισμό: διατηρήστε ανοιχτά τα ανοίγματα μηχανικής εξαέρωσης.



- Εντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, π.χ. το άνοιγμα του παράθυρου, ή πιο αποτελεσματικό εξαερισμό π.χ. την αύξηση της ισχύος του εξαεριστήρα, εάν υπάρχει.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη μεγαλύτερα από τη διάμετρο των εστιών.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από ιδιώτες στον τόπο κατοικίας τους.
- Το μαγείρεμα πρέπει να πραγματοποιείται πάντα υπό την επίβλεψή σας.
- Αυτές οι εστίες προορίζονται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων και αφεψημάτων και δεν περιέχουν κανένα συστατικό με βάση τον αμίαντο.
- Εάν χρησιμοποιείτε ένα συρτάρι τοποθετημένο κάτω από την εστία, μην φυλάσσετε σε αυτό αντικείμενα που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (πλαστικά αντικείμενα, χαρτιά, δοχεία υπό πίεση κ.λπ.).
- Μην φυλάσσετε μέσα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τις εστίες προϊόντα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ή ΕΥΦΛΕΚΤΑ προϊόντα (ψεκαστήρα ή δοχείο υπό πίεση, χαρτιά, βιβλία συνταγών κ.λπ.).
- Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές με κοντινή παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Για λόγους ασφαλείας, μετά από κάθε χρήση, μην ξεχνάτε να κλείνετε τη γενική παροχή αερίου ή την παροχή υγραερίου βουτανίου/ προπανίου της φιάλης.

- Πριν από οποιαδήποτε εργασία στην εστία, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένη στην παροχή (ρεύματος ή αερίου).
- Οι μαγειρικές εστίες φέρουν τη σήμανση CE.
- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.
- Εάν δυσκολεύεστε να περιστρέψετε το διακόπτη, ΜΗΝ ΑΣΚΗΣΕΤΕ ΠΙΕΣΗ. Ζητήστε την άμεση παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.
- Αυτή η εστία είναι σύμφωνη με το πρότυπο EN 60335-2-6 αναφορικά με τη θέρμανση των παρακείμενων επίπλων και με την κατηγορία 3 όσον αφορά την εγκατάσταση (σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος σας, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές

δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού;

Απευθυνθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

Προσδιορίστε τον τύπο των μαγειρικών εστιών **a b c d** συγκρίνοντας τον αριθμό και τη διάταξη των εστιών της συσκευής σας με τις εικόνες **(0.1.1) (0.1.2) (0.1.3) (0.1.4)**.

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προκειμένου να ανατρέχετε με ευκολία στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας προτείνουμε να τους σημειώσετε στη σελίδα «Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης – Εξυπηρέτηση Πελατών» (6.1.1). (Σε αυτή τη σελίδα υποδεικνύεται επίσης το σημείο στο οποίο αναγράφονται επάνω στη συσκευή).

1.1 - Εντοιχισμός

επιφάνεια (πάχους τουλάχιστον 3 cm) ενός επίπλου από υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες ή το οποίο φέρει επικάλυψη από παρόμοιο υλικό.

Το τραπέζι σας πρέπει να στηρίζεται επιμελώς στην επιφάνεια εργασίας. Εάν κάτω από τις εστίες υπάρχει ένα οριζόντιο χώρισμα, πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 cm από την επιφάνεια εργασίας(1.1.1).

Σε κάθε περίπτωση, μην φυλάσσετε ψεκαστήρες ή δοχεία υπό πίεση στο μήγμα που ενδέχεται να υπάρχει κάτω από την εστία (βλ. κεφάλαιο «Οδηγίες για την ασφάλεια»).

Ακολουθήστε το διάγραμμα (1.1.2).

- Απομακρύνετε τις σχάρες που στηρίζουν τα σκεύη, τα καλύμματα των εστιών και τις κεφαλές των εστιών, εντοπίζοντας τη θέση τους.

- Γυρίστε ανάποδα τις εστίες πάνω από το άνοιγμα του επίπλου, προσέχοντας να μην προκαλέσετε βλάβη στους περιστρεφόμενους διακόπτες και στους σπινθηριστές.

- Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα μεταξύ του εξωτερικού καλύμματος και του πάγκου εργασίας, κολλήστε το παρέμβυσμα **A** στην **περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος**, πριν από την εγκατάσταση των εστιών (1.1.4).

- Γυρίστε την εστία και τοποθετήστε την στο άνοιγμα του ντουλαπιού.

- Τοποθετήστε τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών..

- Συνδέστε τις εστίες με το δίκτυο αερίου (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Σύνδεση με δίκτυο αερίου») και με το ηλεκτρικό δίκτυο (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ηλεκτρική σύνδεση»).

- Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε να σταθεροποιήσετε τις εστίες με τη βοήθεια των τεσσάρων εξαρτημάτων στερέωσης **A** που σας παρέχονται μαζί με τις βίδες (1.1.6) και τα οποία στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος. Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που έχουν προβλεφθεί για τον σκοπό αυτό σύμφωνα με το σχέδιο (1.1.5)

Σταματήστε να βιδώνετε όταν το εξάρτημα στερέωσης αρχίσει να παραμορφώνεται.

Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό κατσαβίδι.

Εάν τα ωτία στερέωσης δεν παραδοθούν μαζί με τη συσκευή, μπορείτε να τα προμηθευτείτε από την υπηρεσία μετά την πώληση.






1.2 - Ηλεκτρική σ'Υνδεση

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220-240V~ μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φιν τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

Διατομή του καλωδίου προς χρήση	
	220-240 V- 50 HZ για εστίες αερίου και μικτές
Καλώδιο H05V2V2F - T90	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 γείωση
ΣΔιατομή αγωγών σε mm ²	1
Ασφάλεια	10 A


 Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη γείωσης  της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση  της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 10 αμπέρ (1.2.1).

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με καλώδιο ή με ειδική διάταξη που διαθέτει η κατασκευάστρια εταιρεία ή η Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της εταιρείας.

1.3 - Σύνδεση με δίκτυο αερίου

Εάν οι εστίες σας είναι εγκατεστημένες πάνω από φούρνο ή κοντά σε θερμαινόμενα σώματα τα οποία ενδέχεται να υπερθερμάνουν τη σύνδεση, αυτή θα πρέπει υποχρεωτικά να πραγματοποιηθεί μέσα σε σκληρό αγωγό.

Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο αγωγό ή σωλήνα (σε περίπτωση υγραερίου βουτανίου), φροντίστε να μην έρχεται σε επαφή με κάποιο κινητό τμήμα του επίπλου και να μην εμποδίζεται από άλλα αντικείμενα.

 Όλοι οι εύκαμπτοι σωλήνες και οι αγωγοί με περιορισμένη διάρκεια ζωής πρέπει να έχουν μέγιστο μήκος 2 μέτρα και να είναι προσβάσιμοι σε όλο το μήκος τους. Πρέπει να αντικατασταθούν πριν από την παρέλευση της ημερομηνίας χρήσης (αναγράφεται επάνω στον σωλήνα). Οποιοδήποτε τρόπο σύνδεσης και αν επιλέξετε, ελέγξτε τη στεγανότητά του με σαπουνόνερο, μετά την εγκατάσταση.

Η σύνδεση με το δίκτυο αερίου πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης.

• **Διανομή φυσικού αερίου μέσω κεντρικού δικτύου (1.3.1)..**

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις 3 παρακάτω συνδέσεις:

- **Σύνδεση με άκαμπτο χάλκινο σωλήνα** με βιδωτούς μηχανικούς δακτυλίους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2).

• Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.



❶ Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό (ανοξειδωτο) σωλήνα με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-121), με απεριόριστη διάρκεια ζωής.

❷ Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-103), με διάρκεια ζωής 10 ετών.

⚠ Κατά τη διάρκεια της σύνδεσης της εστίας σας με το δίκτυο αερίου, ενδέχεται να χρειαστεί να αλλάξετε την κατεύθυνση της ένωσης των σωλήνων στη συσκευή σας:

- Αλλάξτε τη φίπτρα στεγανότητας.
- Βιδώστε το παξιμάδι της ένωσης των σωλήνων, με ροπή που να μην υπερβαίνει τα 17 N.m..

• **Αέριο σε φιάλη ή δεξαμενή (υγραέριο βουτανίου/προπανίου) (1.3.2).**

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις 2 παρακάτω συνδέσεις:

- **Σύνδεση με σκληρό χάλκινο σωλήνα** με μηχανικούς βιδωτούς δακτυλίους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2).

Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.

- **❶ Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό (ανοξειδωτο) σωλήνα με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους** (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-125), με απεριόριστη διάρκεια ζωής.

- **❷ Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους** (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112), με διάρκεια ζωής 10 ετών.

1.4 - Αλλαγή είδους αερίου

⚠ Η συσκευή σας έχει προρυθμιστεί για τη σύνδεση με φυσικό αέριο.

Τα ακροφύσια έγχυσης που είναι απαραίτητα για τη σύνδεση με παροχή βουτανίου/προπανίου βρίσκονται στη συσκευασία που περιέχει αυτές τις οδηγίες.

Σε κάθε αλλαγή είδους αερίου, πρέπει να προβείτε διαδοχικά στις εξής ενέργειες:

- Προσαρμόστε τη σύνδεση με το δίκτυο αερίου
- Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης.
- Ρυθμίστε τους ρυθμιστές των στροφίγγων.

1• Προσαρμόστε τη σύνδεση με το δίκτυο αερίου: ανατρέξτε στην παράγραφο «Σύνδεση με δίκτυο αερίου».

2• Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης με τον ακόλουθο τρόπο :

- Απομακρύνετε τις σχάρες, τα καλύμματα και τις κεφαλές όλων των εστιών.

Για τον καυστήρα τριπλής κορώνας, χρησιμοποιήστε ένα κλειδί σωλήνα 7 mm (δεν παρέχεται). Για τους άλλους καυστήρες, χρησιμοποιήστε το κλειδί που παρέχεται.

- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που σας παρέχεται **A** (1.4.1) τα ακροφύσια έγχυσης **B** (1.4.1) στο βάθος κάθε εστίας και ανασηκώστε τα.

- Τοποθετήστε τα ακροφύσια έγχυσης του αντιστοιχίου αερίου στην ανάλογη θέση, σύμφωνα με τον πίνακα χαρακτηριστικών αερίου (1.5.2) και στη συνέχεια.

- Βιδώστε αρχικά το ακροφύσιο έγχυσης με χειροκίνητο τρόπο έως ότου ασφαλίσει.

- Τοποθετήστε το κλειδί πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης.

- Με τη βοήθεια ενός μολυβιού τραβήξτε μία γραμμή **D** στο υποδεικνυόμενο σημείο (1.4.2).

- Γυρίστε το κλειδί δεξιόστροφα έως ότου η γραμμή **D** εμφανιστεί στην άλλη πλευρά του κλειδιού (1.4.3).



! Μην υπερβείτε αυτό το όριο καθώς ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο προϊόν.

- Τοποθετήστε ξανά τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.

Q Με κάθε αλλαγή αερίου, τσεκάρете το αντίστοιχο κουτάκι στην ετικέτα που είναι κολλημένη στην συσκευή. Ανατρέξτε στις ενότητες «Σύνδεση αερίου» και «Αλλαγή αερίου» του εγχειριδίου χρήσης.

3- Ρυθμίστε τους επιβραδυντές των στρογγύλων: βρίσκονται κάτω από τους περιστρεφόμενους διακόπτες **A** (1.4.4).

- Ρυθμίστε διαδοχικά κάθε στρόφιγγα.

- Απομακρύνετε τους περιστρεφόμενους διακόπτες **A** τους δακτυλίους στεγανότητας **B** τραβώντας τους προς τα επάνω.

- **Πέρασμα από το φυσικό αέριο στο υγραέριο βουτανίου/προπανίου :**

- Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβιδιού, βιδώστε καλά την (κίτρινη) μπρούτζινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών **D**, (1.4.5), με δεξιόστροφη φορά (1.4.5.1).

- Επανατοποθετήστε τους δακτυλίους στεγανοποίησης και τους περιστρεφόμενους διακόπτες, προσέχοντας τη φορά τους και διασφαλίζοντας ότι οι 3 περιστρεφόμενοι διακόπτες έχουν τοποθετηθεί σωστά.

- **Μετάβαση από υγραέριο βουτάνιο / προπάνιο σε φυσικό αέριο:**

- Με ένα μικρό κατσαβίδι, ξεβιδώστε την (κίτρινη) μπρούτζινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών **D** (1.4.5), κατά **2 στροφές, με αριστερόστροφη φορά** (1.4.5.2).

- Επανατοποθετήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **A**.

- Ανάψτε την εστία στη μέγιστη θέση, και στη συνέχεια περιστρέψτε τον διακόπτη έως τη χαμηλή θέση.

- Απομακρύνετε εκ νέου τον περιστρεφόμενο διακόπτη **A**, στη

συνέχεια περιστρέψτε τη βίδα ρύθμισης **δεξιόστροφα** έως την πιο χαμηλή θέση, πριν το σβήσιμο της φλόγας.

- Επανατοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανότητας **B** και τον περιστρεφόμενο διακόπτη **A**.

- Πραγματοποιήστε πολλές φορές τον προηγούμενο χειρισμό για να ρυθμίσετε τους επιβραδυντές: **η φλόγα δεν πρέπει να σβήσει**. Σε περίπτωση που σβήσει, ξεβιδώστε τη βίδα ρύθμισης **D** κατά τρόπο ώστε η φλόγα να παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια των χειρισμών.

1.5 - Χαρακτηριστικά αερίου

Ο παρακάτω (1.5.2) πίνακας υποδεικνύει τα σημεία τοποθέτησης των ακροφυσίων έγχυσης στη συσκευή σας ανάλογα με το είδος αερίου που χρησιμοποιείται. Κάθε αριθμός αναγράφεται στο ακροφύσιο έγχυσης.

1.6 - Τοποθέτηση του καυστήρα τριπλής στεφάνης(ανάλογα με το μοντέλο)

βλ. Σχήμα 1.6 με τον ακόλουθο τίτλο

A καυστήρα Τριπλής στεφάνης

B σπινθηριστές


C θερμοστοιχείο





2.1 - Λειτουργία των εστιων αερίου

Η ασφάλεια των εστιών αερίου επιτυγχάνεται μέσω ενός μεταλλικού στελέχους, που βρίσκεται ακριβώς δίπλα στη φλόγα. Κάθε εστία ελέγχεται από μία στροφή με σύστημα ασφαλείας το οποίο, σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας (ξεχείλισμα, ρεύμα αέρος κ.λπ.), σταματά άμεσα και αυτόματα την παροχή αερίου και εμποδίζει τη διαρροή του.



Κάθε εστία τροφοδοτείται από μία στροφή, της οποίας το άνοιγμα πραγματοποιείται πιέζοντας και περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα. Το σημείο «Ο» αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στροφής.


- Επιλέξτε την εστία που επιθυμείτε με τη βοήθεια των συμβόλων που βρίσκονται δίπλα στους περιστρεφόμενους διακόπτες (π.χ.: πίσω δεξιά εστία  (2.1.1).

- Για να ανάψετε μια εστία: :

- Πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα  μέχρι τη μέγιστη θέση .

Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να εμφανιστούν οι σπινθήρες και να ανάψει


Για μειωμένη απόδοση θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θέση του διακόπτη μεταξύ των συμβόλων  και .

 Σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας, ανάψτε εκ νέου την εστία σύμφωνα με τις οδηγίες.

Οι φλόγες της εστίας είναι πολύ μικρότερες στο ύψος της σχάρας ώστε να προστατεύεται το σμάλτο της.

Ο θόρυβος που παράγεται από κάποιες εστίες συνδέεται με τη μεγάλη ισχύ και την καύση του αερίου. Δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα μαγειρέματος.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, είναι δυνατό να ανάψετε την εστία αερίου, πλησιάζοντας ένα σπύρο στην εστία που έχετε επιλέξει και κρατώντας πατημένο ταυτόχρονα τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

 Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας.

- Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας. (2.1.2).


- Ρυθμίστε τη στεφάνη της φλόγας κατά τρόπο ώστε η φλόγα να περιορίζεται στον πάτο του σκεύους (2.1.2).

- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο (2.1.2).

- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν εν μέρει τους διακόπτες (2.1.3).

- Όταν το σκεύος είναι άδειο, μην αφήνετε αναμμένη την εστία αερίου.

- Μην χρησιμοποιείτε εκχυτήρες, τoστίερα, ανοξείδωτη σχάρα κρέατος και χάλκινες κατσαρόλες με πόδια ή που στηρίζονται πάνω στο τζάμι (2.1.4).

 Διατηρήστε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού της οικίας σας ή τοποθετήστε μία μηχανική διάταξη εξαερισμού (μηχανικός απορροφητήρας). Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, π.χ. το άνοιγμα του παραθύρου ή έναν πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, π.χ. την αύξηση της ισχύος του μηχανικού εξοπλισμού, εάν υπάρχει (απαιτείται παροχή αέρα τουλάχιστον 2 m³/h ανά kW ισχύος αερίου).



2.2 ΣκεΎη για τις εστίες αεΐου


Διάμετρος σκεΐους	Εστία	Χρήση
20 - 30 cm	Τριπλής στεφάνης F	
18 - 28 cm	Πολύ μεγάλης ταχύτητας C	Τηγάνισμα - Βράσιμο
16 - 22 cm	Μεγάλης ταχύτητας B	Τρόφιμα για παρασκευή
12 - 20 cm	Μεσαίας ταχύτητας A	Σάλτσες, ζέσταμα
8 - 14 cm	Βοηθητική D	Σιγανό βράσιμο

2.3 Λειτουργία ηλεκτρικής εστίας (ανάλογα με το μοντέλο.

• Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη λειτουργία που ταιριάζει στο επιθυμητό μαγείρεμα (2.3.1).


Η ενδεικτική λυχνία της εστίας που θέτετε σε λειτουργία **A** ανάβει.

Κατά την πρώτη χρήση, ζεστάνετε την ηλεκτρική εστία, στην υψηλότερη ένταση, χωρίς κανένα σκεΐος επάνω της, επί 3 λεπτά, για να σκληρυνθεί η επίστρωση.

 Χρησιμοποιήστε ένα σκεΐος κατάλληλου μεγέθους: η διάμετρος του πάτου πρέπει να είναι ίση ή μεγαλύτερη από τη διάμετρο της ηλεκτρικής εστίας (2.3.2).

• Στα τελευταία στάδια του μαγειρέματος γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση «0», ώστε να επωφεληθείτε από την αυξημένη θερμότητα της εστίας.

• Τοποθετείτε το καπάκι πάνω από το σκεΐος όσο το δυνατόν συχνότερα, ώστε να μειώνετε την απώλεια θερμότητας μέσω της εξάτμισης.

 Μην αφήνετε αναμμένη την ηλεκτρική εστία όταν δεν υπάρχει σκεΐος ή όταν το σκεΐος είναι άδειο (εκτός από την πρώτη χρήση).

Η ηλεκτρική εστία παραμένει ζεστή για ορισμένο χρόνο αφού γυρίσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση «0». Μην αγγίζετε αυτή τη ζώνη, υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν εγκαύματα.

2.4 - Τα καταλληλότερα σκεΎη για την ηλεκτρικΉ εστία (ανάλογα με το μονΎελο)

Χρησιμοποιήστε σκεΐη με επίπεδο πάτο που εφαρμόζουν τέλεια στην επιφάνεια της εστίας:

- από ανοξείδωτο ατσάλι με τριμεταλλικό παχύ πάτο ή με πάτο «σάντουιτς»,
- από αλουμίνιο με παχύ (λείο) πάτο,
- από σμαλτωμένο ατσάλι.

☐ ΣΠΙΝΘΗΡΙΣΤΕΣ ΚΑΙ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ:

Σε περίπτωση που οι σπινθηριστές λερωθούν **A**, καθαρίστε τους με μια μικρή βούρτσα με σκληρές τρίχες (όχι μεταλλική) (3.1.1).

Το ακροφύσιο έγχυσης αερίου βρίσκεται στο κέντρο της εστίας. Φροντίστε να μην το φράξετε κατά τον καθαρισμό, καθώς ενδέχεται να επηρεάσετε την απόδοση των εστιών σας.

☐ ΣΧΑΡΕΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ:

Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μη καυστική κρέμα και ξεπλύνετε στη συνέχεια με νερό. Στεγνώστε προσεκτικά κάθε τμήμα της εστίας πριν ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα.

☐ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ :


Η θερμαντική εστία προστατεύεται από μια μαύρη επίστρωση, θα πρέπει λοιπόν να αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε καυστικό προϊόν. Σκουπίστε με υγρό πανί μετά από κάθε χρήση.


Εάν η εστία έχει αρχίσει να σκουριάζει, απομακρύνετε τη σκουριά (για παράδειγμα, με σμυριδόπανο) και ανανεώστε τη μαύρη επίστρωση με ένα προϊόν ανανέωσης υψηλής θερμοκρασίας του εμπορίου.

☐ ΓΥΑΛΙΝΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ :

Καθαρίστε με ζεστό νερό και στη συνέχεια σκουπίστε. Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα για υαλοκεραμικές επιφάνειες

Μην αφήνετε για πολλή ώρα επάνω στο σμάλτο όξινα υγρά, όπως χυμό λεμονιού, ξίδι κ.λπ.

 Για περισσότερη ευκολία, εκτελέστε τη συντήρηση των θερμαντήρων πριν την πλήρη ψύξη. Απενεργοποιήστε όλες τις ηλεκτρικές λειτουργίες και τις λειτουργίες αερίου.

 Προτιμήστε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα των εστιών στο χέρι και όχι στο πλυντήριο πιάτων.

- μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

Ανάμμα των εστιών:

Δεν παράγονται σπινθήρες κατά το πάτημα του διακόπτη:

- ελέγξτε την ηλεκτρολογική σύνδεση της συσκευής, ελέγξτε ότι οι σπινθηριστές είναι καθαροί,
- ελέγξτε την καθαριότητα των σπινθηριστές
- ελέγξτε ότι οι εστίες είναι καθαρές και ότι έχουν συναρμολογηθεί σωστά,
- εάν η εστία είναι εντοιχισμένη στον πάγκο εργασίας, ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα στήριξης δεν έχουν φθαρεί,
- ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.

Κατά το πάτημα του περιστρεφόμενου διακόπτη, εμφανίζονται σπινθήρες σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα:

είναι φυσιολογικό. Το σύστημα ανάφλεξης είναι κεντρικό και ελέγχει όλες τις εστίες ταυτόχρονα.

Υπάρχουν σπινθήρες, αλλά οι εστίες δεν ανάβουν.

- Ελέγξτε το άνοιγμα της παροχής αερίου.
- Εάν έχετε αέριο σε φιάλη ή σε δεξαμενή, ελέγξτε ότι δεν έχει αδειάσει.
- Εάν επιχειρείτε να εγκαταστήσετε τις εστίες ή να αλλάξετε τη φιάλη του αερίου, κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση μέγιστου ανοίγματος μέχρι να φτάσει το αέριο στις εστίες.
- Ελέγξτε αν το ακροφύσιο έγχυσης έχει φράξει. Εάν συμβαίνει κάτι τέτοιο, αποφράξτε το με μια παραμάνη.

Κατά το ανάμμα, οι φλόγες ανάβουν και στη συνέχεια, όταν πάψετε να πιέζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη, σβήνουν:

- πατήστε καλά τους διακόπτες και κρατήστε τους πατημένους για μερικά δευτερόλεπτα αφότου εμφανιστούν φλόγες.

- Ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα της εστίας είναι καλά τοποθετημένα.

- Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.

- Αποφεύγετε τα ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.

- Ανάψτε την εστία πριν τοποθετήσετε πάνω της το σκεύος.

Σε σιγανή φωτιά, η εστία σβήνει ή οι φλόγες παραμένουν δυνατές:

- Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του είδους αερίου και των εγκατεστημένων ακροφυσίων έγχυσης (βλ. τοποθέτηση των ακροφυσίων έγχυσης στο κεφάλαιο «Αλλαγή είδους αερίου»).

Υπενθύμιση: οι εστίες παραδίδονται ρυθμισμένες για σύνδεση με αέριο δικτύου (φυσικό αέριο).

- Ελέγξτε ότι οι βίδες επιβράδυνσης της φλόγας είναι ρυθμισμένες σωστά (βλ. παράγραφο «Αλλαγή είδους αερίου»).

Οι φλόγες είναι ακανόνιστες:

- ελέγξτε ότι οι εστίες και τα ακροφύσια έγχυσης κάτω από τις εστίες είναι καθαρά, ελέγξτε τη συναρμολόγηση των εστιών κ.λπ.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος οι διακόπτες θερμαίνονται:

- Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω στις εστίες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις μεγαλύτερες εστίες που βρίσκονται πιο μακριά από τους διακόπτες.

- Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.



5 ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ

ΕΛ

	FR	EN	ES	PT	NL	
E1000	1,5kW 1kW φ14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica	Elektrische plaat
E1500	2kW φ18cm					
E2000	1,2kW φ16,5cm					
R1200	1,5kW φ18cm					
R1500	1,8kW φ19,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halógeno	Radiaalbrander
R2300	2,3kW φ22,2cm					
R2500	2,5kW φ22,2cm					
I2000	2kW φ16cm					
I2200	2,2kW φ16cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução	Inductiezone
I2800	2,8kW φ18cm					
X2800	2,8kW φ28cm					
I3100	3,1kW φ21cm					
X3600	3,6kW φ28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
AUX	0,85kW /	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1,5kW /	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido	Semielebrander
R	2,25kW /	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW /	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3,5kW /	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
2C	3,6kW /	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW /	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige brans
BFP	6,2kW /	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

	DE	IT	DA	SV	RU	
E1000	1,5kW 1kW φ14,5cm	Elektroplatte	Piastra elettrica	Eplade	Eplatta	Электрическая диванром
E1500	2kW φ18cm					
E2000	1,2kW φ16,5cm					
R1200	1,5kW φ18cm					
R1500	1,8kW φ19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Излучающая
R2300	2,3kW φ22,2cm					
R2500	2,5kW φ22,2cm					
I2000	2kW φ16cm					
I2200	2,2kW φ16cm					
I2800	2,8kW φ18cm					
X2800	2,8kW φ28cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
I3100	3,1kW φ21cm					
X3600	3,6kW φ28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW /	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbännare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW /	Mittelschneller Brenner	Bruciatore semi-rapido	Melkenhurtig brænder	Melleknoabb brännare	Горелка среднебыстрого горения
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW /	Hochschneller Brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW /	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного диска
3C	3,6kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

	EL	PL	CS	SK	
E1000	1,5kW 1kW φ14,5cm	Ηλεκτρική εστία	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E1500	2kW φ18cm				
E2000	1,2kW φ16,5cm				
R1200	1,5kW φ18cm				
R1500	1,8kW φ19,2cm	Εστία ακτινοβολού θερμότητας	Pole wyczerzomaczone	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW φ22,2cm				
R2500	2,5kW φ22,2cm				
I2000	2kW φ16cm				
I2200	2,2kW φ16cm				
I2800	2,8kW φ18cm	Εται, Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	2,8kW φ28cm				
I3100	3,1kW φ21cm				
X3600	3,6kW φ28cm				
Z3600	3,6kW 40x23cm	Επιφανειακή επαγωγική εστία	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
AUX	0,85kW /	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocny hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW /	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rychlý horák
R	2,25kW /	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rychlý horák
GR	3,1kW /	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3,5kW /	Εστία ταχείας λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW /	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunami	Horák s trojitou korunami
BFP	6,2kW /	Εστία δυναμικής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysocce výkonový hořák	Veľmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coëem

- FR** — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN** — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES** — Utilice la tapa en el cocinero siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- PT** — Sempre que possível, tape os recipientes com tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE** — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT** — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA** — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udsluges.
- SV** — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värmeförlust genom dunstning.
- EL** — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν γρηγορότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω του εξεπαρισμού.
- PL** — Przykrywaj naczynie pokrywką, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS** — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené únikem páry.
- SK** — Aby sa znížili straty tepla vyparováním, používajte čo možno najčastejšie pokrievku.
- NL** — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU** — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

Παρεμβάσεις

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρα όλα τα στοιχεία της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, αριθμό παραγωγής), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα περιγραφής **(6.1.1)**.

Για ραντεβού με τεχνικό, μπορείτε να επικοινωνείτε μαζί μας από Δευτέρα έως Παρασκευή, από τις 08.00 έως τις 17.00 στον αριθμό 77777005.





ES

Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Fruto de más de 300 años de *savoir-faire*, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.

Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades. Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.



Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un *savoir faire* excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.

Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES	73
MEDIO AMBIENTE	77
Protección del medio ambiente	77
0 - IDENTIFICACIÓN.....	78
1 - INSTALACIÓN	78
1.1 - Empotramiento	78
1.2 - Conexión eléctrica.....	79
1.3 - Conexión de gas	79
1.4 - Cambio de gas	80
1.5 - Características gas	81
1.6 - Instalación del quemador Triple Corona	81
2 - UTILIZACIÓN	82
2.1 - Puesta en marcha de los quemadores de gas.....	82
2.2 - Recipientes para quemadores de gas	83
2.3 - Puesta en marcha de la placa eléctrica (según modelo)	83
2.4 - Recipientes más adaptados a la placa eléctrica (según modelo).....	83
3 - MANTENIMIENTO.....	84
4 - PROBLEMAS Y SOLUCIONES.....	85
5 - TABLA DE ECODISEÑO	86
6 - SERVICIO POSTVENTA.....	88

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.
- El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.
- **ADVERTENCIA:** En caso de roturas del cristal de la placa:
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y aisle el aparato de todas las fuentes de energía,
 - no toque la superficie del aparato,
 - no utilice el aparato.
- **AVISO :** En caso de que la superficie tuviese resquebrajaduras, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



- **ADVERTENCIA:** utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.
- **AVISO:** cocer sin vigilancia en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- No apague nunca un fuego con agua, debe apagar el aparato y tapar la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- **AVISO:** Riesgo de incendio: no almacenar nada encima de las superficies de cocción.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación de la placa son compatibles.
- Las condiciones de regulación del aparato están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.
- Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las norma vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse de una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación mecánica.
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación complementaria (por ejemplo, abrir una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo, aumentar la potencia de la ventilación mecánica, si existe).
- No utilice recipientes que sobrepasen los bordes de la placa de cocción.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor.



- Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.
- Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
- Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.
- Estas placas de cocción están destinadas exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.
- Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).
- No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de limpieza o inflamables (sprays o recipientes a presión, papeles, libros de recetas, etc.).
- Cuando conecte aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca de la placa, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con zonas calientes.
- Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.
- Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o a gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.
- Estas placas están marcadas con el sello de conformidad de la CE.
- La instalación está reservada a instaladores y técnicos cualificados.
- Cuando sea difícil girar un mando, no lo fuerce. Solicite urgentemente la intervención del instalador.
- La placa es conforme a la norma EN60335-2-6 en lo que respecta al calentamiento de los muebles y es de clase 3 en lo relativo a la instalación (según norma EN30-1-1).



- Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos embalados con papel de aluminio o bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa de cocción.
- Este aparato no es diseñado para ser puesto en funcionamiento utilizando un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.



Protección del medio ambiente

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables.

Lleve los que no necesite a los contenedores municipales previstos a tal efecto y contribuya así a la protección del medio ambiente.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea en vigor sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.


ENVASES



Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

Consejo de ahorro de energía

Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

Identifique su placa de cocción  cotejando el número y la disposición de los fuegos con las imágenes (0.1.1), (0.1.2), (0.1.3) y (0.1.4).

• 1 INSTALACIÓN

Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página “Servicio Técnico y Atención al Consumidor” (6.1.1). Esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).

1.1 - Empotramiento

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

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

Es imperativo que su mesa apoye el plano de trabajo. Si debajo de la placa se coloca un panel horizontal o una barra transversal, éste deberá estar situado a una distancia de 10 cm como mínimo del plano de trabajo (1.1.1).

En todo caso, no coloque ningún spray o envase a presión en el compartimiento que pueda existir debajo de la placa (ver capítulo “Consignas de seguridad”).

Ajústese al esquema (1.1.2).

• Retire las rejillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores y

marque su posición.

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

• Para asegurarse de que el cajón y la encimera queden herméticos, pegue la junta de espuma **A** por todo el **perímetro exterior del marco** (1.1.3) antes de instalar la placa.

• Dé la vuelta a la placa y colóquela en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de centrarla bien en el recorte.

• Coloque las rejillas de soporte de las cacerolas, tapas y las cabezas de los quemadores.

• Conecte la placa al gas (ver capítulo “Conexión gas”) y a la electricidad (ver capítulo “Conexión eléctrica”).

• Si quiere, puede inmovilizar la placa con las bridas de fijación **A**, suministradas con sus correspondientes tornillos (1.1.5), que se fijan a las cuatro esquinas del carter. Utilice siempre los agujeros previstos para ello como muestra el dibujo (1.1.4).

• **Deje de atornillar cuando la brida de fijación comience a deformarse.**

No utilice un destornillador eléctrico.

En caso de que las bridas de fijación no estén entregadas con el aparato, puede adquirirlas en su Servicio Post-venta.




1.2 - Conexión eléctrica

Su placa se suministra con un cordón de alimentación (de tipo H05V2V2F - T90, sección 1 mm² (fase + tierra + neutro) y debe conectarse a la red 220-240 V~ monofásica por medio de una toma de corriente fase + tierra + neutro normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar que tenga a distancia de apertura de los contactos de al menos 3,5 mm.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

Sección del cable que se debe utilizar	
Tensión	220-240 V- - 50 HZ
Cable H05V2V2F - T90	3 conductores 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm ²	1
Fusible	10 A


 El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra \oplus del aparato y se debe conectar también a la tierra \oplus de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 10 amperios (1.2.1).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o un conjunto especial solicitándolo al fabricante o al servicio de posventa.

1.3 - Conexión de gas

Si va a instalar la placa de cocción sobre un horno o si la proximidad de otros elementos calentadores corre el riesgo de causar un calentamiento de la conexión, es obligatorio realizarla en un tubo rígido.

Si se utiliza un tubo flexible o un tubo blando (gas butano), no debe entrar en contacto con una parte móvil del mueble ni pasar por un lugar susceptible de estar sobrecargado.

 Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya vida útil esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y ser inspeccionables en toda su longitud. Se deben cambiar antes de finalizar su límite de utilización (marcado en el tubo). Cualquiera que sea el medio de conexión elegido, compruebe su estanqueidad después de la instalación con agua jabonosa.

La conexión de gas debe efectuarse de acuerdo con los reglamentos vigentes en el país de instalación.

• Gas distribuido por canalización de gas natural(1.3.1).


Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 3 conexiones:

- **Conexión con un tubo rígido de cobre** con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2).

Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

- **1** **Conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ondulado de extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-121) con vida útil ilimitada.

- **2** **Conexión con un tubo flexible de goma reforzada con extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-103) con una vida útil de 10 años.

 Al realizar la conexión de gas de su placa, si tiene que cambiar la orientación del codo montado en el aparato:

- Cambie la arandela de estanqueidad.
- Atornille la tuerca del codo sin sobreprestar un par de atornillado de 17 N.m.
- **Gas distribuido por bombona o depósito (gas butano/propano) (1.3.2).**

Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 2 conexiones:


- **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2).

Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

- **1** **Conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ondulado de extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-125) con vida útil ilimitada.

- **2** **Conexión con un tubo flexible de goma reforzada con extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-112) con una vida útil de 10 años.

1.4 - Cambio de gas

 Su aparato se suministra prerregulado para el gas natural.

Los inyectores necesarios para la adaptación al butano/propano están en la bolsa que contiene esta guía.

Al realizar cada cambio de gas, deberá sucesivamente :

- Adaptar la conexión de gas,
- Cambiar los inyectores,
- Regular los ralenties de los rifos.

1• **Adapte la conexión de gas :**

- Ver apartado «Conexión de gas».

2• Cambie los inyectores procediendo del siguiente modo:

- Retire las parrillas, los sombreretes y las cabezas de todos los quemadores.

- Desatornille con la ayuda de la llave suministrada **A** (1.4.1) los inyectores **B** (1.4.1) en el fondo de cada recipiente y retírelos.

- Coloque en su lugar los inyectores del gas correspondientes, de acuerdo con la localización de los inyectores y la tabla de características de gas (1.5.2); para ello:- Atorníllelos en primer lugar manualmente hasta bloquear el inyector.

- Introduzca a fondo la llave en el inyector.


- Trace una línea **D** en la placa con la ayuda de un lápiz en el lugar indicado (1.4.2).

- Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea **D** aparezca del otro lado. (1.4.3).

 **No superar este límite bajo pena de deterioro del producto.**

- Vuelva a montar las cabezas de los quemadores, los sombreretes y las parrillas de soporte de cacerola.



 Con cada cambio de gas, marque la casilla correspondiente en la etiqueta pegada en el dispositivo. Consulte los párrafos «conexión de gas» y «Cambio de gas» del manual.

3- Regule los ralentíos de los grifos: se encuentran debajo de las ruedecillas **A** (1.4.4)

- Actúe grifo por grifo.

- Retire las ruedecillas **A** y los anillos de estanqueidad **B** tirando de ellos hacia arriba.

- Paso de gas natural a gas butano/propano :

Con ayuda de un pequeño destornillador plano, atornille a fondo el tornillo de ajuste de los ralentíos de latón (amarillo) **D**, (1.4.5), en sentido horario (1.4.5.1).

- Vuelva a montar los anillos de estanqueidad, las ruedecillas controlando su sentido de orientación y compruebe que las 3 ruedecillas estén bien introducidas.

- Paso de gas butano/propano a gas natural :

- Desatornille el tornillo de ajuste de los ralentíos de latón (amarillo) **D** (1.4.5), con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **2 vueltas en sentido anti-horario** (1.4.5.2).

- Vuelva a montar la ruedecilla **A**,

- Encienda el quemador, en posición máxima, y pase a posición ralentí.

- Retire de nuevo la ruedecilla **A**, y luego gire el tornillo de ajuste **en sentido horario** hasta la posición más baja antes de la extinción de la llama.

- Vuelva a montar el anillo de estanqueidad **B** y la ruedecilla **A**.

- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: **la llama no se debe apagar** ; de lo contrario, afloje el tornillo de ajuste para mantener la llama durante estas maniobras.

1.5 - Características gas

La tabla (1.5.2) indica las ubicaciones de los inyectores de su placa de cocción, de acuerdo con el gas que se utilice.

Cada número está marcado en el inyector.

1.6 - Instalación del quemador Triple Corona

Para instalar su quemador triple corona, ajústese al esquema 1.6.1 con la clave siguiente :

A Quemador de triple corona.

B Bujía de encendido

C Seguridad de gas (Termopar)



2.1 - Puesta en marcha de los quemadores de gas

Los quemadores están securizados mediante una varilla metálica situada directamente cerca de la llama. Cada quemador es controlado por un grifo con un bloqueo de seguridad que, en caso de extinción accidental de la llama (desbordamiento, corriente de aire, etc.), corta muy rápidamente la llegada de gas e impide que se escape.

Cada quemador es alimentado por un grifo, cuya apertura se realiza pulsando y girando en sentido antihorario. El punto «O» corresponde al cierre del grifo.


- Elija el quemador deseado mediante los símbolos colocados cerca de las ruedecillas (p. ej.: quemador trasero derecho ◊ (2.1.1)).

- Para encender un quemador:

- Pulse la palanca y gire en sentido antihorario ↶ hasta la posición máxima.

- Mantenga la ruedecilla pulsada para activar una serie de chispas hasta que se encienda el quemador.


El ajuste hacia un caudal reducido se efectúa entre el símbolo ⚡ y el símbolo ▲.

 En caso de extinción de la llama, basta normalmente con volver a encenderla siguiendo las instrucciones del encendido.

- Las llamas del quemador son más pequeñas en los dedos de la parrilla para proteger el esmalte de la parrilla.

El ruido generado por algunos quemadores está vinculado a su fuerte potencia y a la combustión del gas; eso no degrada de ningún modo la calidad de la cocción.

En caso de avería de corriente, acerque una cerilla al quemador, pulse la palanca y gire en sentido antihorario ↶ hasta la posición máxima ⚡.


 Mantenga la ruedecilla completamente hundida unos segundos después de la aparición de la llama para activar el sistema de seguridad.

- Ajuste la corona de llamas de modo que no desborden del perímetro del recipiente (2.1.2).

- No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (2.1.2).

- No deje funcionar un hogar de gas con un recipiente vacío.

- No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio (2.1.4).

 Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de su vivienda o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora de ventilación mecánica). Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si existe (se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).



2.2 - Recipientes para quemadores de gas


Diámetro del recipiente	Quegador	Uso
20 a 30 cm	Triple corona F	
18 a 28 cm	Grande Rápido C	Frituras -Ebullición
16 a 22 cm	Rápido B	Alimentos a asar
12 a 20 cm	Semirrápido A	Salsas, recalentado
8 a 14 cm	Auxiliar D	Cocción lenta

2.3 - Puesta en marcha de la placa eléctrica (según modelo)

• Posicione la ruedecilla en la marca de la cocción deseada (2.3.1).


El indicador de puesta en tensión del hogar **A** se enciende.

Durante la primera utilización, deje calentar la placa en vacío, a la potencia máxima, durante 3 minutos, para endurecer el revestimiento.

 Utilice un recipiente de tamaño adaptado: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro del hogar eléctrico (2.3.2).

• Efectúe los finales de cocción colocando la ruedecilla en posición "0" para aprovechar el calor acumulado en la placa.

• Utilice una tapa en su recipiente lo más a menudo posible para reducir las pérdidas de calor por evaporación.

 No deje funcionar un hogar eléctrico sin recipiente (salvo durante la primera utilización) ni con un recipiente vacío.

La placa eléctrica sigue caliente durante cierto tiempo después de la puesta en posición "0" de la ruedecilla. No toque esta zona: riesgo de quemaduras.

2.4 - Recipientes más adaptados a la placa eléctrica (según modelo)

Utilice recipientes con fondo plano que se apoyen perfectamente sobre la superficie del hogar:

- de acero inoxidable con fondo trimetal grueso o "sandwich",
- de aluminio con fondo (liso) grueso,
- de acero esmaltado.

❑ BUJÍAS E INYECTORES:

En caso de obstrucción de las bujías de encendido, límpielas con un pequeño cepillo de cerdas duras (no metálico) (3.1.1).

El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de recipiente. No lo obstruya durante la limpieza, lo que perturbaría los rendimientos de su placa.

❑ PARRILLAS Y QUEMADORES DE GAS:

En caso de manchas persistentes, utilice una crema no abrasiva y enjuague con agua clara. Limpie cuidadosamente cada pieza del quemador antes de reutilizar su placa de cocción.

No deje sobre el esmalte residuos de líquidos ácidos como zumo de limón, vinagre, etc.


❑ PLACA ELÉCTRICA :


La placa calentadora está protegida por un revestimiento negro, por lo tanto hay que evitar el empleo de cualquier producto abrasivo. Después de cada uso, límpiela con un paño grasoso.

Si la placa se oxida, retire la herrumbre (con una tela esmeril por ejemplo), y reconstituya el revestimiento negro con un producto renovador de alta temperatura del comercio.

❑ ENCIMERA DE VIDRIO:

Limpie con agua caliente y séquelo. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica.

 La placa de cocción se limpia mejor si se realiza antes de su enfriamiento completo. Ponga a cero todos los mandos eléctricos y de gas.

 Limpie los elementos de la placa a mano, más que en lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.



ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

No saltan chispas al pulsar las ruedecillas:

- Verifique la conexión eléctrica del aparato y la limpieza de las bujías de encendido.
- Verifique la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.
- Si la placa está fijada a la superficie de trabajo, verifique que las patas de fijación no estén deformadas.
- Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedecillas no salgan de su alojamiento.

DURANTE LA PULSACIÓN DE LA RUEDA, SALTAN CHISPAS EN TODOS LOS QUEMADORES A LA VEZ.

Es normal. La función de encendido es centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.

HAY CHISPAS, PERO LOS QUEMADORES NO SE ENCIENDEN.

- Verifique la apertura de la llegada de gas.
- Si tiene gas en botella o en cisterna, verifique que ésta no esté vacía.
- Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga la ruedecilla hundida en posición de apertura máxima hasta la llegada del gas a los quemadores.
- Verifique que el inyector no esté obstruido; en su defecto, desobstrúyalo con un imperdible.

DURANTE EL ENCENDIDO, LAS LLAMAS SE ENCIENDEN Y SE APAGAN EN CUANTO SE SUELTA LA RUEDECILLA.

- Pulse a fondo las ruedecillas y mantenga la presión durante unos segundos tras la aparición de llamas.

- Verifique que las piezas del quemador estén bien colocadas.

- Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedecillas no salgan de su alojamiento.

- Evite las corrientes de aire violentas en la estancia.

- Encienda el quemador antes de colocar la cacerola

EN RALENTÍ, EL QUEMADOR SE APAGA O LAS LLAMAS SIGUEN SIENDO IMPORTANTES.

- Verifique la correspondencia entre el gas utilizado y los inyectores instalados (vea la localización de los inyectores en el capítulo “Cambio de gas”).

Recuerde: las placas de cocción se suministran de serie con gas de red (gas natural).

- Verifique el correcto ajuste de los tornillos en ralentí (vea párrafo “Cambio de gas”).

LAS LLAMAS TIENEN UN ASPECTO IRREGULAR.

- Verifique la limpieza de los quemadores y de los inyectores situados debajo de los quemadores, el ensamblaje de los quemadores, etc.

DURANTE LA COCCIÓN, LAS RUEDECILLAS SE CALIENTAN.

- Utilice pequeñas cacerolas en los quemadores cerca de las ruedecillas. Los grandes recipientes deben colocarse sobre los quemadores más grandes, los más alejados de las ruedecillas.

- Instale bien la cacerola en el centro del quemador. No debe desbordar sobre las ruedecillas.



5 TABLA DE ECODISEÑO

ES

	FR	EN	ES	PT	NL
E1000	1,5kW ø14,5cm				
E1500	1kW ø14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Placa eléctrica
E2000	2kW ø18cm				
R1200	1,2kW ø16,5cm				
R1500	1,5kW ø18cm				
R1800	1,8kW ø19,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Foco de halógeno
R2300	2,3kW ø22,2cm				
R2500	2,5kW ø22,2cm				
I2000	2kW ø16cm				
I2200	2,2kW ø16cm				
I2800	2,8kW ø18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco de inducción	Foco por indução
X2800	2,8kW ø28cm				Inductiezone
I3100	3,1kW ø21cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3,6kW 40x23cm	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução
AUX	0,85kW /	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar
SR	1,5kW /	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido
R	2,25kW /	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido
GR	3,1kW /	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido
UR	3,5kW /	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido
2C	3,6kW /	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla
3C	3,6kW /	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla
BFP	6,2kW /	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicável	Niet van toepassing

	DE	IT	DA	SV	RU	
E1000	1,5kW ø14,5cm					
E1500	1kW ø14,5cm	Elektroplatte	Plastra elettrica	Eplade	Eplatta	
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2200	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm					
X2800	2,8kW ø28cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	
I3100	3,1kW ø21cm				Индукционная конфорка	
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshäll	
AUX	0,85kW /	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbännare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW /	Mittelschneller Brenner	Bruciatore semi-rapido	Mellekthurtig brænder	Mellekthurtig brännare	Горелка среднебыстрого горения
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW /	Hochschneller Brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW /	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного джига
3C	3,6kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

	EL	PL	CS	SK
E1000	1,5kW ø14,5cm			
E1500	1kW ø14,5cm	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E2000	2kW ø18cm			
R1200	1,2kW ø16,5cm			
R1500	1,5kW ø18cm			
R1800	1,8kW ø19,2cm	Εστία ακτινοβολού θερμότητας	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW ø22,2cm			
R2500	2,5kW ø22,2cm			
I2000	2kW ø16cm			
I2200	2,2kW ø16cm			
I2800	2,8kW ø18cm			
X2800	2,8kW ø28cm	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna
I3100	3,1kW ø21cm			
X3600	3,6kW ø28cm			
Z3600	3,6kW 40x23cm	Επιφανειακή επαγωγική εστία	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha
AUX	0,85kW /	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocný hořák
SR	1,5kW /	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí
R	2,25kW /	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák
GR	3,1kW /	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák
UR	3,5kW /	Εστία ταχείας λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák
2C	3,6kW /	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z trojčinným pierścieniem	Hořák s trojitou korunami
BFP	6,2kW /	Εστία δυναμικής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoký výkony hořák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se



Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coëem

- FR** — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN** — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES** — Utilice la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- PT** — Sempre que possível, tape os recipientes com tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE** — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT** — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA** — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udsluges.
- SV** — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värmeförlust genom dunstning.
- EL** — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν συχνότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω της εξάτμισης.
- PL** — Przykrywaj naczynie pokrywką, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS** — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené únikem páry.
- SK** — Aby sa znížili straty tepla vyparováním, používajte čo možno najčastejšie pokrievku.
- NL** — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU** — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

Intervenciones

Las eventuales intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado homologado.

Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva **(6.1.1)**.





SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.

Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.

Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.

V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Je nám ctou byť vašim novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

VARNOST IN POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI	91
OKOLJE.....	94
VAROVANJE OKOLJA	94
0 - IDENTIFIKACIJA	95
1 - INŠTALACIJA.....	95
1.1 - Vgradnja	95
1.2 - Pravilna električna povezava	96
1.3 - Pravilna plinska povezava.....	96
1.4 - Preklop plina	97
1.5 - Plinske lastnosti	98
1.6 - Inštalacija gorilnika s trojno krono (odvisno od modela)	98
2 - UPORABA.....	99
2.1 - Vključitev plinskih gorilnikov	99
2.2 - Posode za plinske gorilnike.....	100
2.3 - Vključite električne plošče (odvisno od modela)	100
2.4 - Najprimernejše posode za električno ploščo (odvisno od modela)	100
3 - VZDRŽEVANJE	101
4 - TEŽAVE IN REŠITVE.....	102
5 - TABUĽKA EKO KONCEPCIA	103
6 - SLUŽBA ZA KUPCE	105

NATANČNO PREBERITE VARNOSTNA NAVODILA IN JIH SHRANITE.

Ta navodila lahko prenesete s spletni strani.

- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in telesno, senzorno ali duševno ovirane osebe ali osebe s pomanjkljivimi znanjem in izkušnjami, če jih pri tem nadzoruje kompetentna oseba ali jim da navodila za varno uporabo naprave in poznajo morebitne nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z naravo.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če jih pri tem ne nadzoruje kompetentna oseba.
- Otrokom je treba preprečiti, da bi se igrali z napravo.
- Napravo je treba moči izključiti iz napajalnega omrežja, ali prek vtiča ali prek stikala na fiksnih vodih po vezalnem načrtu.
- Vtič mora biti dostopen.

POZOR: Če počí steklo na kuhališču:

- takoj ugasnite vse gorilnike, tudi vse električne kahalne elemente in umaknite napravo od vseh virov energije,
- ne dotikajte se površine naprave,
- naprave ne uporabite.

POZOR: Če je površina razpokana, izključite napravo iz napajalnega omrežja, da preprečíte nevarnost električnega udara.

- **POZOR:** Odsvetujemo uporabo zaščitnega pokrova za kuhališče. Ne uporabljajte zaščite za grelno ploščo, če je ni izdelal ali če jih ne priporoča izdelovalec in če ni tako navedeno v navodilih za uporabo, ki so priložena tej napravi. Uporaba neustrezne zaščitne opreme pomeni nevarnost nesreč.
- **OPOZORLO:** Kuhanje z mastjo in oljem na kuhališču ves čas spremljajte, saj se lahko vname in povzroči požar.



- V nobenem primeru ne gasite morebitnega ognja z vodo, ampak izključite napravo in pokrijte ogenj s pokrovom ali protipožarno odejo.
- **POZOR:** Nevarnost požara: na kuhališče ni dovoljeno odlagati predmetov.
- Pred inštalacijo preverite in potrdite, da pogoji lokalnega dobavnega omrežja (zemeljski plin ali tlak plina) ustrezajo nastavitvi naprave.
- Nastavitev te naprave je označena na etiketi v vrečki ali na imenski ploščici.
- Ta naprava ni priključena na napravo za odjem produktov zgorevanja. Napravo inštalirajte in povežite po veljavnih predpisih. Pri povezovanju je treba posebej skrbno upoštevati predpise o prezračevanju.
- Med uporabo plinskega kuhališča se sproščata v prostor toplota in vlaga, v katerem je naprava inštalirana. Kuhinja mora biti dobro prezračevana: pustite odprte odprtine za mehansko zračenje.
- Med intenzivno in dolgotrajno uporabo naprave dodatno prezračujte. Na primer, odprite okno ali povečajte moč mehanskega prezračevanja, če ga uporabljate.
- Ne uporabljajte posod, ki segajo prek robov kuhališča.
- Ne uporabljajte čistilnika na paro.
- Poškodovan napajalni kabel lahko zamenja samo izdelovalec, pooblašeni serviser ali drug enako usposobljen delavec, ki prepreči morebitno nevarnost.
- Kuhališče smo oblikovali in izdelali za uporabo v gospodinjstvu.
- **OPOZORLO:** Kuho je treba spremljati in nadzorovati. Kratkotrajno kuho je treba spremljati in nadzorovati neprekinjeno.
- V teh kuhališčih, oblikovanih in izdelanih izključno za pripravo jedi in pijač, ni sestavnih delov, v katerih bi bil azbest.

- Odsvetujemo, da v predal pod kuhališčem odložite predmete, ki so občutljivi na toploto (plastika, papir, razpršilniki itd.).
- V omarico pod kuhališčem ne shranite proizvodov za VZDRŽEVANJE in ne VNETLJIVIH izdelkov (razpršilcev ali jeklenk, tudi ne papirja, knjig receptov itd.).
- Če priključite električno napravo na vtičnico v bližini, napeljite napajalni kabel tako, da ni v stiku s deli, ki se segrejejo.
- Zaradi varnostnih razlogov po uporabi obvezno zaprite glavni plinski ventil ali ventil za jeklenko butana ali propana.
- Pred vsemi deli na kuhališču, kuhališče obvezno izključite iz napajalnega omrežja (električnega ali plinskega).
- Kuhališča imajo oznako CE o skladnosti.
- Napravo lahko inštalirajo samo ustrezno usposobljeni inštalaterji ali serviserji.
- Če s težavo obrnete gumb za upravljanje, ne UPORABITE SILE. Naročite nujni servis.
- To kuhališče je izdelano v skladu s standardom EN 60335-2-6 za nepremične štedilnike, kuhlalnice, pečice in podobne aparate, razreda 3, in inštalacijo (po standardu EN 30-1-1).
- Med kuhanjem ne uporabljajte aluminijaste folije. Na kuhališče ne postavite predmetov, v katerih je aluminij, ali aluminijastih podstavkov. Aluminij se bo stopil in poškodoval vašo kuhlalno ploščo.
- Naprave ni možno upravljati prek zunanjega časovnega merilnega mehanizma ali drugega daljinskega upravljalnika.

VAROVANJE OKOLJA

Embalažni material za to napravo lahko v celoti reciklirati. Reciklirajte jih in tako participirajte pri varovanju okolja.

Odpadke zavrzite ločeno v določene smetnjake.



Tudi v napravi je več materialov, ki jih lahko reciklirate. Naprava je zato označena s tem logom, ki pove, da ni dovoljeno odpadnih naprav zavreči med mešane hišne odpadke.


Recikliranje, ki ga organizira izdelovalec naprave, se izvaja v najboljših pogojih in v skladu z evropsko direktivo o odpadni električni in elektronski opremi.

Povprašajte na lokalnem pristojnem uradu ali pri prodajalcu, kje so najbližji centri za ločeno zbiranje takšnih odpadkov.

Zahvaljujemo se vam za participacijo pri varovanju okolja.

Rady na úsporu energie

Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

Identificirajte tip kühalnika  po številki in postavitvi gorilnikov na slikah (0.1.1), (0.1.2) (0.1.3) in (0.1.4).

• 1 INŠTALACIJA

Svetujemo, da referenčne oznake za svojo napravo zapišete na stran "Servis" (6.1.1) (na tej strani so označena tudi mesta, kjer so te oznake na napravi).


1.1 - Vgradnja

Napravo je treba vgraditi v pult, debeline min. 3 cm, iz materiala in s premazom, obstojnima na toploti.

Vaša kuhalna plošča mora pritisniti na delovno površino. Če pod pult namestite vodoravno ločilno pregrado, jo namestite min. 10 cm stran od kuhalne plošče (1.1.1).

V nobenem primeru ne hranite razpršilca ali jeklenke v morebitnem prostoru pod kuhališčem (glejte poglavje "Varnostna navodila").


Glejte skico (1.1.2).

- Umaknite rešeta ali "podstavke za posodo", pokrove in glave z gorilnikov.
- Obrnite kuhališče in ga previdno postavite na odprtino v pultu, tako da ne poškodujete gumbov in svečk.
- Pult in kuhališče zatesnite tako, da prilepite penasto tesnilo na zunanji del ohišja , preden inštalirate kuhališče (1.1.4).

- Obrnite kuhališče in ga namestite v odprtino na pultu.

- Namestite glave, pokrove in rešeta na gorilnike.

- Povežite kuhališče na plin (glejte poglavje "Pravilna plinska povezava" in na elektriko (glejte poglavje "Pravilna električna povezava").

- Po želji lahko kuhališče pritrdite s priloženimi konzolama  in vijaki (1.1.6), pritrjenimi na vogale ohišja. Obvezno uporabite predvidene luknje; glejte sliko (1.1.5).

Nehajte privijati, ko se začne konzola zvijati.

Ne uporabite izvijača.



Če pritrdilne noge niso dostavljene z napravo, jih lahko kupite pri svoji storitvi po prodaji.

1.2 - Pravilna električna povezava

Napravo je treba povezati s standardnim napajalnim kablom s 3 žilami s presekom 1 mm² (1 ph + 1 N + zemlja) na omrežje 220-240 V~ in prek standardne vtičnice CEI 60083 ali večpolnega prekinitvenega stikala v skladu s predpisi.

Vtič mora ostati dostopen.

Prerez kabla	
	220-240 V~ - 50 HZ plin in kombinirano
Kabel H05V2V2F - T90	3-žilni, 1 zemlja
Presek žil v mm ²	1
Varovalka	10 A


 Zaščitno žilo (zeleno-rumena) na ozemljitveni sponki  na napravi povežite na ozemljitveno sponko na  inštalaciji. Uporabite varovalko 10 A (1.2.1).

Poškodovan napajalni kabel zamenjajte s kablom ali posebnim kompletom, ki ga dobite pri izdelovalcu ali na servisu za po garancijsko vzdrževanje.

1.3 - Pravilna plinska povezava

Če kuhališče namestite nad pečico ali v bližino drugih grelnih elementov, napeljite povezavo skozi trde vode, ker se lahko cevi pregrevajo.

Če uporabite gibke cevi ali mehke vode (butan), te ne smejo biti v stiku s pre-mičnim delom pohištva in ne ovirane.

 Vsi gibke cevi in mehki vodi z ome-jeno življenjsko dobo ne smejo biti daljši od 2 metrov in po celi dolžini na vid-nem mestu. Zamenjati jih je treba pred iztekom roka uporabnosti (oznaka na cevi). Povezava mora biti neprepustna za Plinska povezava mora biti vzpostavljena po lokalnih veljavnih predpisih.

• **Plin, dobavljen po plinovodu za zemeljski plin (1.3.1).**

Zaradi lastne varnosti izberite eno od naslednji 3 povezav:

— **Povezava s togo bakreno cevjo** z vijačnimi mehanskimi nastavki (standard G1/2).

• Povežite neposredno na konec kolena na napravi.

- **1** Napeljava z gibko valovito kovinsko (inoks) cevjo na vijačen mehanske nastavke (v skladu s standardom NF D 36-121), omejena življenjska doba.

- **2** Napeljava z gibko cevjo iz kavčuka, ojačano z mehanskimi vijačnimi mehanskimi nastavki (v skladu s standardom NF D 36-103), življenjska doba 10 let.

! Če morate med napeljavo plina na kuhališče spremeniti smer kolena na napravi:

- Zamenjajte tesnilo.
- Privijte kolensko matico na maks. vrtilni moment 17 Nm.

• **Plin iz jeklenke ali cisterne (butan ali propan) (1.3.2).**

Zaradi lastne varnosti izberite eno od naslednji 2 povezav:

- **Povezava s togo bakreno cevjo** z vijačnimi mehanskimi nastavki (standard G1/2).

• Povežite neposredno na konec kolena na napravi.

- **1** Napeljava z gibko valovito kovinsko (inoks) cevjo na vijačen mehanske nastavke (v skladu s standardom NF D 36-125), omejena življenjska doba.

- **2** Napeljava z gibko cevjo iz kavčuka, ojačano z mehanskimi vijačnimi mehanskimi nastavki (v skladu s standardom NF D 36-112), življenjska doba 10 let.

1.4 - Preklop plina

! Naprava je pri dostavi prednastavljena na zemeljski plin.

Vbrizgalne šobe za butan ali propan so v vrečki z navodili.

Pri preklopu plina obvezno:

- ustrezno povežite plinski vod,
- zamenjajte vbrizgalne šobe,
- nastavite počasno delovanje pip.

1 • Ustrezno povežite plinski vod:

- Glejte poglavje "Pravilna plinska povezava".

2 • Zamenjajte vbrizgalne šobe :

- Umaknite rešeta, pokrove in glave z vseh gorilnikov.

- S priloženim ključem **A** (1.4.1) odvijte vbrizgalne šobe **B** (1.4.1) na dnu vsake plošče in jih odstranite.

- Montirajte vbrizgalne šobe za izbran plin po oznaki šob in lastnostih plina (1.5.2) tako, da:

- najprej z roko privijte vbrizgalno šobo do konca giba.

- potisnite ključ do konca v šobo.

- S svinčnikom **D** narišite črto na plošči, na označenem mestu (1.4.2).

- Obračajte ključ v smeri urnega kazalca, dokler ne zagledate črte **D** na drugi strani (1.4.3).

! Ne obračajte prek te omejitve, da ne uničite izdelka.

- Namestite nazaj glave, pokrove in rešeta na gorilnike.

Q Po vsaki zamenjavi plina označite ustrezno okence na etiketi, ki je prilepljena na naprave. Glejte poglavje „Priključitev plina“ in „Zamenjava plina“ v priročniku.

3 • Nastavite vijake počasno delovanje pip: pod gumbi **A** (1.4.4)

- Premaknite pipo za pipo.

- Odstranite gumbe **A** in tesnilne obroče tako **B**, da jih povlečete gor.

- **Preklop z zemeljskega plina na butan ali propan:**

Z majhnim izvijačem privijte bakreni vijak, da nastavite počasno delovanje (rumeno)

D (1.4.5), v smeri urnega kazalca (1.4.5.1).

- Namestite nazaj tesnilni obroč in gumbe; pravilno jih postavite in privijte do konca giba.

- **Preklop z butana ali propana na zemeljski plin:**

- Z majhnim izvijačem odvijte bakreni vijak za počasno delovanje (rumeno) **D** (1.4.5) za **2 obrata v nasprotni smeri urnega kazalca** (1.4.5.2).

- Namestite nazaj gumb **A**.

- Prižgite gorilnik na maks. in prestavite na počasno delovanje.

- Znova dvignite gumb **A**, privijte vijak v smeri urnega kazalca na najnižjo raven, preden plamen ugasne.

- Namestite nazaj tesnilni obroč **B** in gumb **A**,

- Večkrat prestavite z maks. na najpočasnejše delovanje: **plamen ne sme ugasniti**; če ugasne, odvijte vijak **D** in ustvarite ustrezen plamen med temi premiki.

1.5 - Plinske lastnosti

V preglednici (1.5.2) so označena mesta vbrizgalnih šob na napravi, ustrezno uporabljene plinu. Številka je označena na vbrizgalni šobi.

1.6 - Inštalacija gorilnika s trojno krono (odvisno od modela)

Za inštalacijo gorilnika s trojno krono glejte sliko 1.6.1; legenda:

A gorilnik s trojno krono


B svečka

C plinska varnost (senzor Thermocouple)

2.1 - Vključitev plinskih gorilnikov

Plinski gorilniki so zavarovani s kovinsko palico, neposredno v bližini plamena. Vsak gorilnik ima pipo z varnostnim sistemom, ki hitro in avtomatično prekine dobavo plina in prepreči uhajanje plina, če plamen nenadoma ugasne.



Gorilnik prejema plin skozi pipo, ki se odpre s pritiskom in obratom v nasprotni smeri urnega kazalca. Točka "0" pomeni, da je pipa zaprta.


- Nastavite želeni gorilnik na ustrezen simbol ob gumbih (npr. gorilnik zadaj desno)  (2.1.1).

- Prižgite gorilnik:

- Pritisnite na gum in obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca , na maks. .


- Držite gumb pritisnjen, da iskre prižgejo plamen.


Pretok plina je manjši med simbolom  in simbolom .

 Če plamen ugasne, ga znova prižgite po navodilih.

Plamen gorilnika je najmanjši na višini rešeta, da ne uniči emajla rešeta.

Gorilniki ustvarjajo hrup, ko delujejo z večjo močjo in med izgorevanjem plina; to ne vpliva negativno na kakovost kuhanja.

Če zmanjka elektrike, pritisnite na gumb in ga obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca v nasprotni smeri urnega kazalca na maks.  in približajte prižgano vžigalico h gorilniku.

 Držite gumb pritisnjen še nekaj sekund, potem ko se prižge plamen, da se sproži varnostni sistem.


- Nastavite krono plamena tako, da sega prek roba posode (2.1.2).

- Ne uporabljajte posode z vbočenim ali izbočenim dnom (2.1.2).

- Ne uporabljajte posode, ki prekrije gumbe (2.1.3).

- Izključite gorilnik, če je posoda prazna.

- Ne uporabljajte difuzorjev, opekačev kruha, jeklenih rešet in posod z nogicami na ali v stiku s stekleno ploščo (2.1.4).

 Pustite odprte odprtine naravnega prezračevanja v prostoru ali inštalirajte napravo za mehansko zračenje (kuhinska napa). Med intenzivno in dolgotrajno uporabo naprave zagotovite dodatno prezračevanje. Na primer, odprite okno, ali povečajte moč mehanskega prezračevanja, če ga uporabljate (min. zračni pretok 2 m³/h na kW moči plina).

2.2 - Posode za plinske gorilnike


Premer posode	Gorilnik	Uporaba
20 do 30 cm	Trojna krona F	
18 do 28 cm	Zelo hitro C	Cvrtje, vretje
16 do 22 cm	Hitro B	Popečene jedi
12 do 20 cm	Polhitro A	Omake, pogrevanje
8 do 14 cm	Dodatno D	Vretje, rahlo vreti

2.3 - Vključite električne plošče (odvisno od modela)

• Prestavite gumb na oznako za izbrano kuhanje (2.3.1).


Zasveti signalna svetilka **A**.

Pri prvi uporabi pustite, da se plošča segreva 3 minute, da se premaz utrdi; nastavite najhitrejše segrevanje.

 Uporabite ustrezno veliko posodo: premer dna mora biti enak ali večji od premera električnega **kuhalnega polja** (2.3.2).

• Prestavite gumb na "0", da izkoristite toploto v plošči.

• Posodo čim večkrat pokrijte s pokrovko, da omejite izgubo toplote zaradi izparevanja.

 **Električno kuhavno polje izključite, ko umaknete posodo** (razen pri prvi uporabi) in ko je posoda prazna.

Električna plošča se ne ohladi tako, ko prestavite gumb na "0". Ne dotikajte se tega območja, da se ne opečete.

2.4 - Najprimernejše posode za električno ploščo (odvisno od modela)

Uporabljajte posode s ploskim dnom, ki se odlično poravnajo s grelno površino:

- nerjavno jeklo z debelim dnom treh kovin ali "sendvičem",
- aluminij z debelim (with ploskim) dnom,
- emajlirano jeklo.

☐ SVEČKE IN VBRIZGALNE ŠOBE:

Onesnažene svečke  očistite s krtačko s trdimi ščetinami (ne kovinskimi) (3.1.1).

Plinske šobe so na sredini gorilnika v obliki posode. Previdno, da med čiščenjem ne zamašite šobe, s čimer ustvarite motnje pri delovanju kuhalnika.

☐ PLINSKI ŽAR IN GORILNIKI:

Trdovratno umazanijo očistite z nebravivno pasto in sperite s čisto vodo. Vse dele gorilnika dobro obrišite, preden znova uporabite svoj kuhalnik.

☐ ELEKTRIČNA PLOŠČA:


Grelna plošča je zaščitena s črnim premazom, zato je ne čistite z abrazivnimi proizvodi. Po vsaki uporabi, jo obrišite z mastno krpo.


Če začne plošča rjaveti, očistite rjo (na primer s smirkovo krpo) in obnovite črni premaz z ustreznim premazom, obstojnim na visokih temperaturah.

☐ VRHNJE STEKLO:

Steklo očistite s krpo in toplo vodo, nato obrišite. Trdovratno umazanijo očistite s posebnimi proizvodi za čiščenje steklo-keramike.

Ne pustite na emajlu kisle tekočine, kot je limonin sok, kis itd.

 Priporočamo, da kuhališče očistite, preden se shladi, takrat je vzdrževanje enostavnejše. Izključite vse gumbe za elektriko in plin.

 Posamezne dele elementa po možnosti čistite na roko ne v pomivalnem stroju.

- Ne čistite z žičnato gobico.
- Ne čistite s čistilnikom na paro.

VŽIG GORILNIKOV

Po pritisku na gumb ni iskre:

- Preglejte električno napeljavo naprave.
- Preglejte, če je morda svečka onesažena.
- Preglejte, če je morda gorilnik onesažen in če je pravilno sestavljen.
- Če je kuhališče pritrjeno na pult, pregledajte, če so morda poškodovane pritrdilne konzole.
- Preglejte, če so morda premaknjene tesnilke pod gumbi za upravljanje.

PO PRITISKU NA GUMB, ZAISKRI PRI VSEH GORILNIKIH HKRATI.

To je normalno. Funkcija vžiga je centralna in se sproži pri vseh gorilnikih hkrati.

ZAISKRI SE, PLAMENA PA NI.

- Preglejte odprtine za dovod plina.
- Če ste priključili plinsko jeklenko ali cisterno, pregledajte, če je morda prazna.
- Če ste ravno kuhališče ali zamenjali plinsko jeklenko, pritiskajte na gumb na najmočnejši plin, dokler ne pride plin do gorilnikov.
- Pregledajte, da vbrizgalna šoba ni zamašena in če je, jo odmašite z buciko.

KO VŽGETE, PLAMEN ZAGORI IN UGASNE, KO SPUSTITE GUMB ZA UPRAVLJANJE.

- Pritisnite gumb za upravljanje in ga pritiskajte še nekaj sekund, potem ko se pojavi plamen.
- Pregledajte in pravilno postavite dele gorilnika.
- Pregledajte, če so morda premaknjene tesnilke pod gumbi za upravljanje.
- Preprečite silovit zračni tok v prostoru.
- Gorilnik prižgite, preden nanj postavite posodo.

KO ZMANJŠATE OGENJ, GORILNIK UGASNE ALI SE PLAMEN NE ZMANJŠA.

- Preverite, če so nameščene ustrezne vbrizgalne šobe za uporabljeni plin (glejte oznako vbrizgalnih šob v poglavju "Preklop plina").

Pomnite: kuhališče je ob dobavi nastavljeno na omrežni plin (zemeljski plin).

- Preverite in po potrebi privijte vijaki za manjši ogenj (glejte poglavje "Preklop plina").

PLAMEN NIMA PRAVILNE OBLIKE.

- Pregledajte, če so čisti gorilnik in vbrizgalne šobe pod gorilnikom, sestav gorilnika itd.

MED KUHANJEM POSTANEJO ROČAJVROČI.

- Na gorilniki ob gumbih uporabljajte manjše posode. Večje posode postavite na večje gorilnike, ki so umaknjeni od gumbov za upravljanje.
- Posodo postavite na sredino gorilnika. Posoda ne sme seči prek gumbov za upravljanje.



5 TABULKA EKO KONCEPCIA

SK

	FR	EN	ES	PT	NL	
E1000	1,5kW ø14,5cm					
E1500	1kW ø14,5cm	Plaque électrique	Electric plate	Placa eléctrica	Elektrische plaat	
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Foco radiante	Radiaalbrander	
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2200	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm	Foyer induction	Induction cooking plate	Foco por inducción	Foco por indução	
I2800	2,8kW ø28cm				Inductiezone	
X2800	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Aire de cocción inducción	Cozedura por indução	Zone voor inductiekoken
AUX	0,85kW /	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Quemador auxiliar	Bico auxiliar	Hulpbrander
SR	1,5kW /	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Quemador semirápido	Bico semi-rápido	Semisnelbrander
R	2,25kW /	Brûleur rapide	High speed burner	Quemador rápido	Bico rápido	Snelbrander
GR	3,1kW /	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Quemador grande rápido	Bico grande rápido	Ultrasnelle brander
UR	3,5kW /	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Quemador ultrarrápido	Quemador ultra-rápido	Ultrasnelle brander
2C	3,6kW /	Brûleur double couronne	Double crown burner	Quemador doble corona	Quemador de coroa dupla	Brander met dubbele kroon
3C	3,6kW /	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Quemador triple corona	Bico de coroa tripla	Brander met drievoudige brans
BFP	6,2kW /	Brûleur forte puissance	High power burner	Quemador fuerte potencia	Bico de potencia forte	Brander groot vermogen
NA		Pas applicable	Not applicable	No aplicable	Não aplicável	Niet van toepassing

	DE	IT	DA	SV	RU	
E1000	1,5kW ø14,5cm					
E1500	1kW ø14,5cm	Elektroplatte	Plastia elettrica	Eplade	Eplatta	Электрическая диватром
E2000	2kW ø18cm					
R1200	1,2kW ø16,5cm					
R1500	1,5kW ø18cm					
R1800	1,8kW ø19,2cm	Kochzone mit strahlungswärme	Fornello radiante	Varmeplade	Glaskeramikkplatta	Исплучающая
R2300	2,3kW ø22,2cm					
R2500	2,5kW ø22,2cm					
I2000	2kW ø16cm					
I2200	2,2kW ø16cm					
I2800	2,8kW ø18cm					
I2800	2,8kW ø28cm	Induktionskochzone	Piastra a induzione	Induktionsplade	Induktionsplatta	Индукционная конфорка
X2800	3,1kW ø21cm					
X3600	3,6kW ø28cm					
Z3600	3,6kW 40x23cm	Induktionskochfeld	Area di cottura induzione	Område for induktionstilberedning	Induktionshäll	Индукционная варочная панель
AUX	0,85kW /	Hilfsbrenner	Bruciatore ausiliario	Ekstra brænder	Hjälpbärnare	Вспомогательная конфорка
SR	1,5kW /	Mittelschneller Brenner	Bruciatore semi-rapido	Melkenhurtig brænder	Medelstsnabb brännare	Горелка среднебыстрого горения
R	2,25kW /	Schnellbrenner	Bruciatore rapido	Hurtigbrænder	Snabbbrännare	Горелка быстрого горения
GR	3,1kW /	Hochschneller Brenner	Bruciatore grande rapido	Stor hurtigbrænder	Maxbrännare	Горелка сверхбыстрого горения
UR	3,5kW /	Blitzbrenner	Bruciatore ultrarapido	Ultrahurtig brænder	Supersnabb brännare	Сверхбыстрый нагрев
2C	3,6kW /	Doppelkreisbrenner	Bruciatore doppia corona	Brænder med dobbelt krone	Brännare med dubbla ringbrännare	Нагрев двойного джига
3C	3,6kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Трёхконтурная горелка
BFP	6,2kW /	Dreikreisbrenner	Bruciatore a tripla corona	Brænder med tredobbelt krone	Trekronad brännare	Горелка большой мощности
NA		Nicht anwendbar	Non applicabile	Ikke relevant	Ej tillämpligt	Не применимо

	EL	PL	CS	SK	
E1000	1,5kW ø14,5cm				
E1500	1kW ø14,5cm	Πολη ηλεκτρική	Pole elektryczne	Elektrická zóna	Elektrická platňa
E2000	2kW ø18cm				
R1200	1,2kW ø16,5cm				
R1500	1,5kW ø18cm				
R1800	1,8kW ø19,2cm	Εστία ακτινοβόλου θερμότητας	Pole witroceramiczne	Radiantní zóna	Výhrevná zóna
R2300	2,3kW ø22,2cm				
R2500	2,5kW ø22,2cm				
I2000	2kW ø16cm				
I2200	2,2kW ø16cm				
I2800	2,8kW ø18cm				
I2800	2,8kW ø28cm	Εστία	Pole indukcyjne	Indukční zóna	Pole indukcyjne
X2800	3,1kW ø21cm				
X3600	3,6kW ø28cm				
Z3600	3,6kW 40x23cm	Επιφάνεια επαγωγικής εστίας	Strefa gotowania indukcyjnego	Indukční varná plocha	Plocha indukčného variča
AUX	0,85kW /	Βοηθητική εστία	Dodatkowy palnik	Pomocný hořák	Pomocný horák
SR	1,5kW /	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Palnik średni	Hořák s normální rychlostí	Stredne rýchly horák
R	2,25kW /	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Szybki palnik	Rychlý hořák	Rychly horák
GR	3,1kW /	Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας	Duży szybki palnik	Extra rychlý hořák	Veľmi rýchly horák
UR	3,5kW /	Εστία ταχείας λειτουργίας	Palnik ultra szybki	Ultra rychlý hořák	Extra rýchla varná zóna
2C	3,6kW /	Εστία διπλής σπείρας	Palnik z podwójnym wleciem	Dvojitý hořák	Dvojitá varná zóna
3C	3,6kW /	Εστία τριπλής σπείρας	Palnik z potrójnym pierścieniem	Hořák s trojitou korunami	Horák s trojitou korunami
BFP	6,2kW /	Εστία δυνατής ισχύος	Palnik o dużej mocy	Vysoký výkonový hořák	Veľmi výkonný horák
NA		Δεν εφαρμόζεται	Nie dotyczy	Nehodí se	Nehodí sa



Conseil/Tip/Consejo/Conselho/Empfehlung/Consiglio/Gode råd/Råd/Συμβουλή/Rada/Advies/Coëem

- FR — Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
- EN — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.
- ES — Utilice la tapa en el recipiente siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.
- PT — Sempre que possível, tape os recipientes com tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
- DE — Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.
- IT — Utilizzare più spesso possibile un coperchio sopra la pentola, in modo da ridurre le perdite di calore dovute all'evaporazione.
- DA — Brug låg på beholdere, når det kan lade sig gøre, for at undgå at varme udslipper.
- SV — Använd lock på kokkärlet så ofta som möjligt för att minska värmeförlust genom dunstning.
- EL — Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το σκεύος όσο το δυνατόν γρηγορότερα, ώστε να μειώσετε την απώλεια θερμότητας μέσω των εξελαίσεως.
- PL — Przykrywaj naczynia podczas gotowania, aby ograniczyć utratę ciepła poprzez wyparowanie.
- CS — Používejte co nejčastěji poklice, abyste minimalizovali tepelné ztráty způsobené únikem páry.
- SK — Aby sa znížili straty tepla varovaním, používajte čo možno najčastejšie pokrievku.
- NL — Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.
- RU — Используйте крышку на посуде как можно чаще, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

INTERVENCIJE

Morebitne nujne posege na napravi lahko izvedejo samo pooblaščenim serviserji. Za hitrejšo obravnavo zahtevka se pri klicu sklicujte na podatke, kot so označeni na napravi (referenčna oznaka, servisna referenčna oznaka, serijska številka). Ti podatki so na ploščici z imensko napetostjo (6.1.1).

